

Компактный духовой шкаф с функцией СВЧ

Руководство пользователя

NQ50J5530**



Содержание

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

Использование данного руководства

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

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

В данном руководстве используются следующие обозначения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ВНИМАНИЕ

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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



Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ ПРИВЕДЕННЫЕ НИЖЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО СЛЕДУЮЩИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ.

Только для функций микроволновой печи

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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



Инструкции по технике безопасности

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

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

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

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

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

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

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

Данная микроволновая печь предназначена только для встраивания.

Микроволновую печь нельзя помещать в шкаф.



Только для функций микроволновой печи (дополнительно)

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

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

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

Не допускается использование паровых очистителей.

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании.

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.

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

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

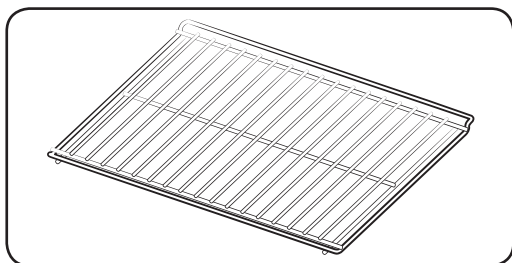
При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

Инструкции по технике безопасности

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

Данное устройство не оснащено внешним таймером или пультом дистанционного управления.



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

Не используйте противень при работе в режиме микроволн.

Общие правила техники безопасности

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.

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

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

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

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

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

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

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

Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.

Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.

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

Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.

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

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

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

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

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

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

Не наносите воду непосредственно на печь.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Инструкции по технике безопасности

ВНИМАНИЕ

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

Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки.

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

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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



Инструкции по технике безопасности

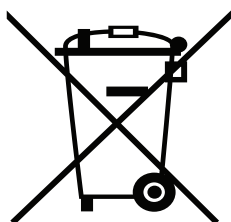
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

Определение товарной группы

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

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

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

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

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

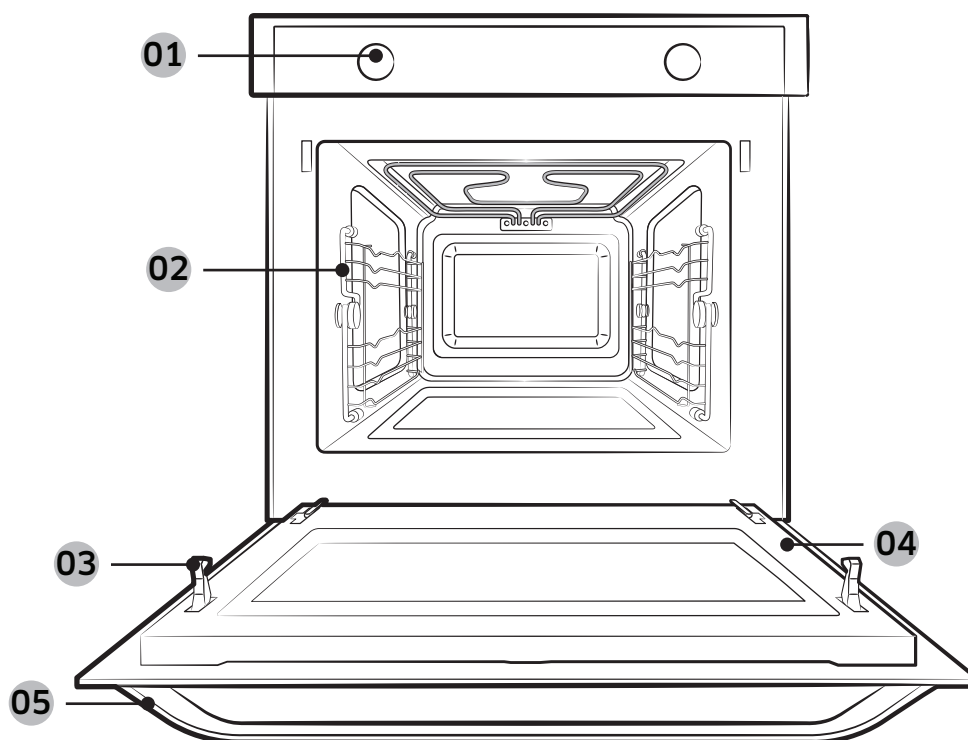


Установка

Комплектация

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

Внешний вид устройства



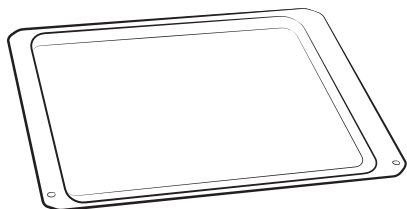
- 01** Панель управления **02** Боковые направляющие **03** Защитная блокировка дверцы
- 04** Дверца **05** Ручка дверцы

Установка

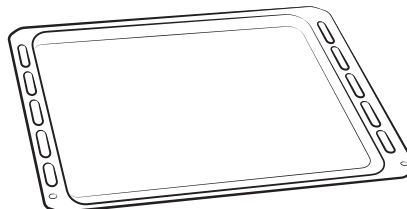
Установка

Принадлежности

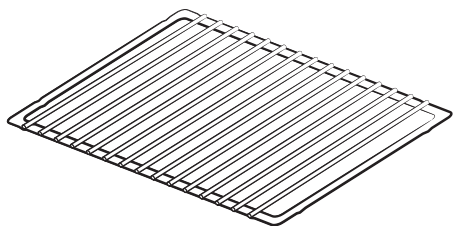
В комплект поставки устройства входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить разнообразные блюда.



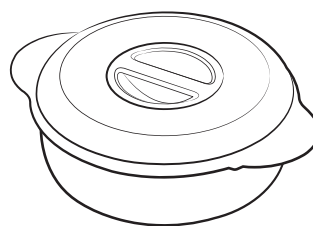
Керамический противень
(используется в режиме СВЧ.)



Противни для выпекания
(не используйте в режиме СВЧ.)



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



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

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы выбрать оптимальные принадлежности для приготовления блюд, см.

Интеллектуальное приготовление на стр. **44**.

Пароварка “Чистый пар”

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

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

ВНИМАНИЕ

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

Установка

Инструкции по установке

Общая техническая информация

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

Утилизация упаковки и устройства

Упаковка подлежит вторичной переработке.

Упаковка может состоять из следующих материалов:

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

Обязательно утилизируйте вышеперечисленные материалы в соответствии с местными нормативными актами.

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

Безопасность

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

Электрическое соединение

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

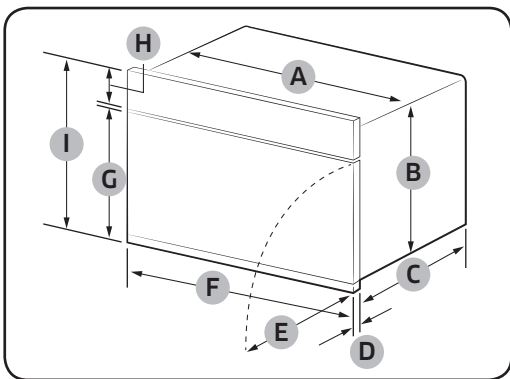
Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

Установка

Установка во встроенный шкаф

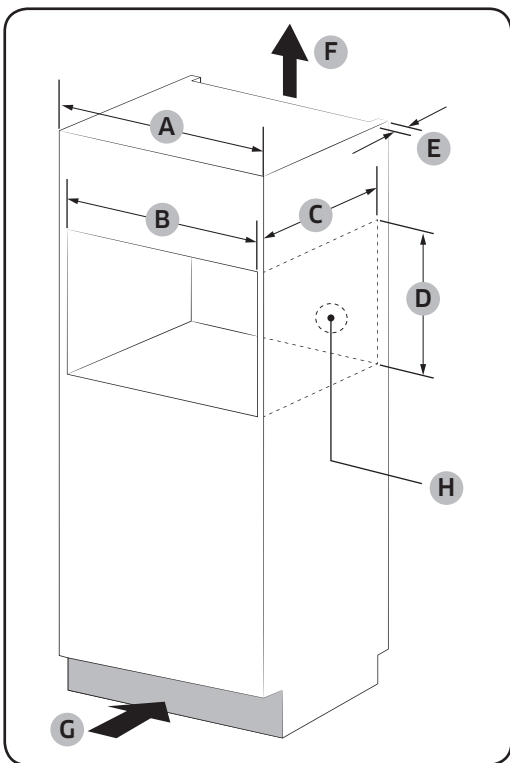
Кухонный встроенный шкаф для установки печи должен быть устойчив к воздействию температуры до 100 °С. Компания Samsung не несет ответственности за повреждение шкафов под воздействием тепла.

Минимальные размеры отсека



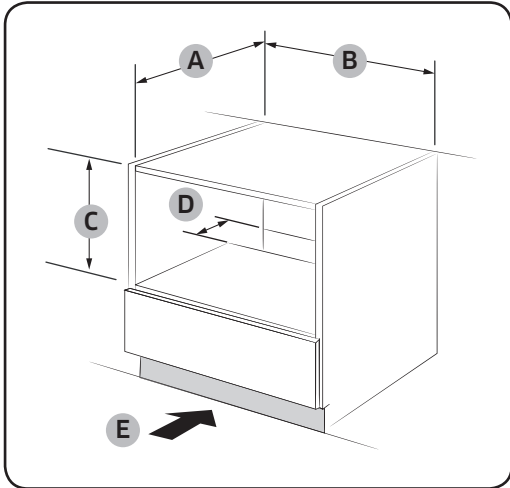
Печь (мм)

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



Отсек встроенной мебели (мм)

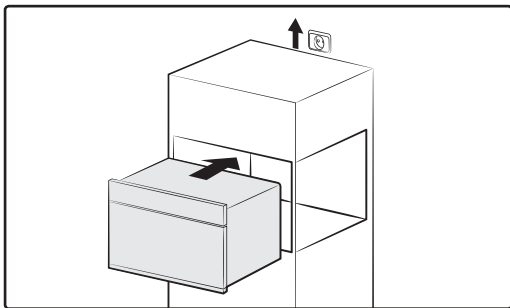
A	600
B	Мин. 564 – 568
C	Мин. 550
D	Мин. 445 / Макс. 450
E	Мин. 50
F	200 см ²
G	200 см ²
H	Место для сетевой розетки (Отверстие: Ø 30)



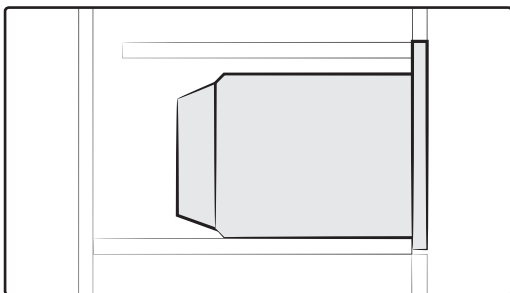
Встроенный шкаф под раковиной (мм)

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

Установка устройства

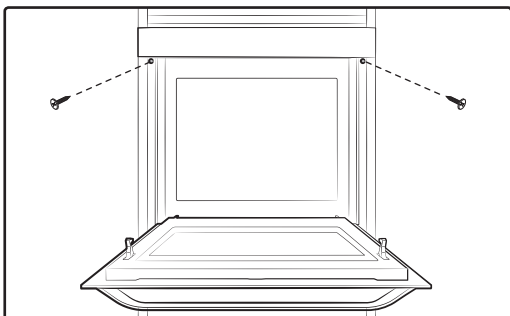


1. Частично вставьте печь в нишу.
Протяните соединительный кабель к источнику питания.

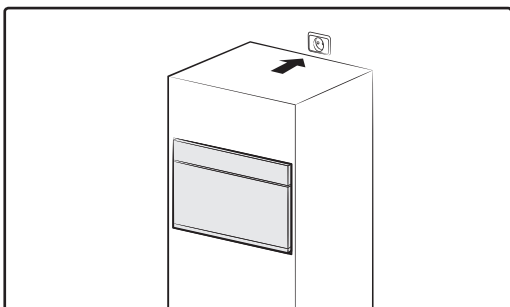


2. Полностью вставьте печь в нишу.

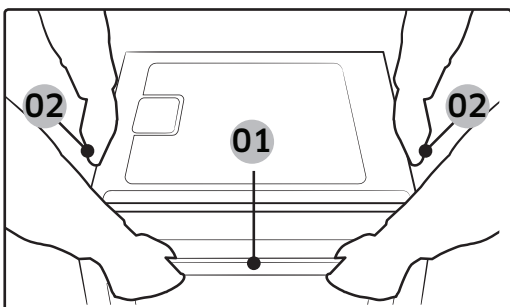
Установка



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



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



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

- 01** Ручка дверцы
02 Боковая ручка

Обслуживание

Очистка

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

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

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

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

ВНИМАНИЕ

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

Обслуживание

Замена (ремонт)

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

Уход в случае длительного неиспользования

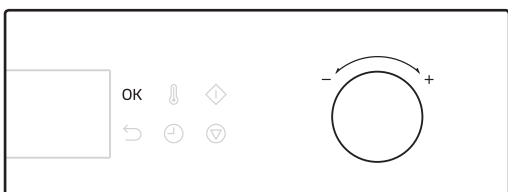
- Если печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите ее от источника питания и поместите в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри печи, могут повлиять на эффективность работы устройства.

Перед началом использования

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


Часы

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



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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

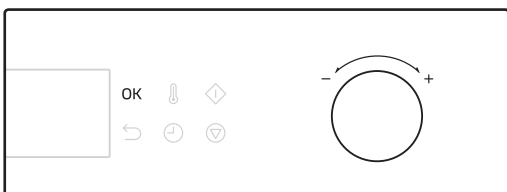
Перед началом использования

Таймер

Таймер позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.



1. Нажмите .



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

ПРИМЕЧАНИЕ


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




Включение/выключение звука

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



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




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

Экономия электроэнергии

Режим энергосбережения позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.



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

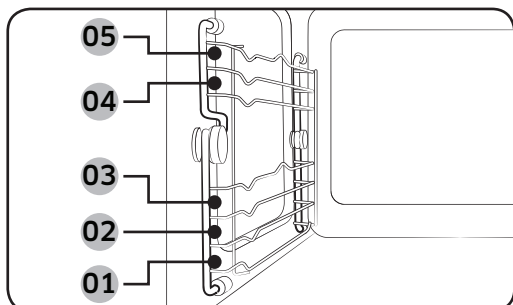
ПРИМЕЧАНИЕ

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



Перед началом использования

Боковые направляющие

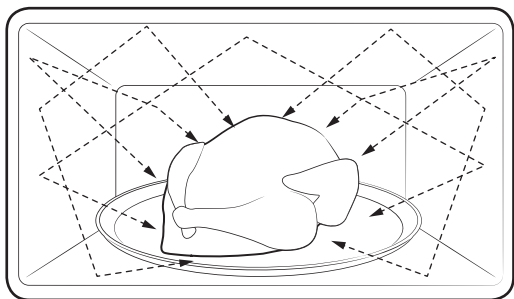


- Установите принадлежность, правильно расположив ее внутри устройства.
- Будьте предельно осторожны, вынимая посуду и/или принадлежности из устройства. При соприкосновении с горячими блюдами или принадлежностями можно получить ожог.

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

Информация о электромагнитном излучении

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны. В печь встроен магнетроном, генерирующий микроволны, которые используются для приготовления или разогрева пищи без изменения ее формы и цвета.



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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Посуда для микроволновой печи

Посуда, используемая в режиме СВЧ, должна пропускать микроволны и позволять им проникать в пищу. Металлы, такие как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражают волны СВЧ. Поэтому металлическую посуду использовать не следует. Разрешается использовать посуду с отметкой о безопасности для использования в микроволновой печи. Дополнительные сведения о подходящей посуде см. в следующем руководстве.

Требования:

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

Материал	Пригодность для использования в микроволновой печи	Описание	
Алюминиевая фольга	△	Используйте при приготовлении небольших порций для защиты пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги (т. е. искр).	
Блюдо для подрумянивания	○	Не используйте для предварительного подогрева более 8 минут.	
Костяной фарфор или глиняная посуда	○	Как правило, фарфор, керамику, глазурованную глиняную посуду и костяной фарфор можно использовать, если на них нет металлической отделки.	
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	○	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.	
Упаковка продуктов быстрого приготовления	Полистироловые стаканчики и контейнеры	○	При перегреве полистирол может плавиться.
	Бумажные пакеты или газеты	×	Существует риск возгорания.
	Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	×	Может стать причиной возникновения электрической дуги.

Перед началом использования

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

○: Пригодно для использования в микроволновой печи

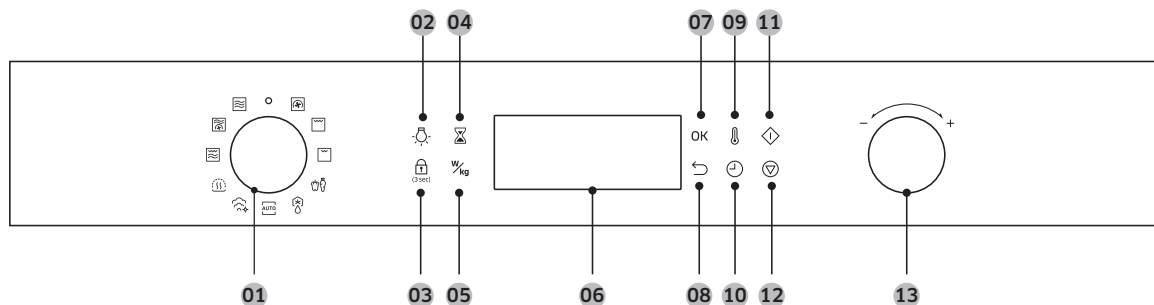
△: Использовать с осторожностью

✗: Не пригодно для использования в микроволновой печи

Управление

Панель управления







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



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

Управление

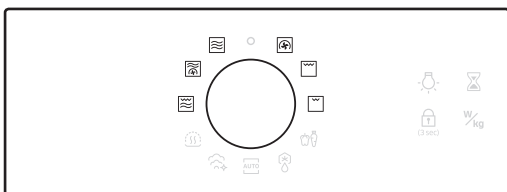
Обзор функций

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

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

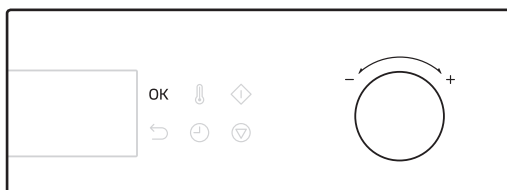
Ручной режим

Шаг 1. Выбор режима



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

Шаг 2. Установка температуры или уровня мощности



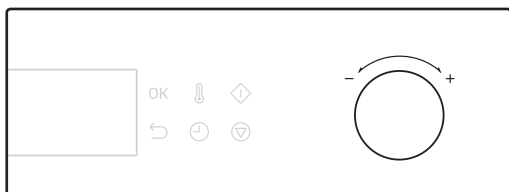
С помощью переключателя значений измените значение температуры (или уровня мощности), заданное по умолчанию. По завершении нажмите **ОК** для перехода к следующему этапу.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Управление


Шаг 3. Установка времени приготовления



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

С помощью переключателя значений установите значение времени приготовления.

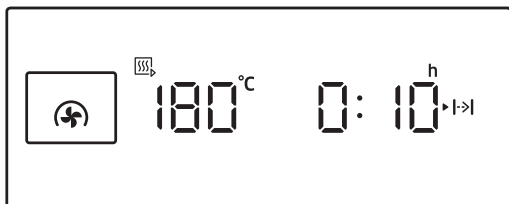
Кроме того, вы можете задать время завершения приготовления.


После установки времени приготовления нажмите .

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

По завершении нажмите .

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



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

ПРИМЕЧАНИЕ

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



Отсрочка завершения

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

Пример 1

Текущее время: 14:00	Заданное время приготовления: 1 час	Заданное время отсрочки завершения: 18:00
----------------------	--	--

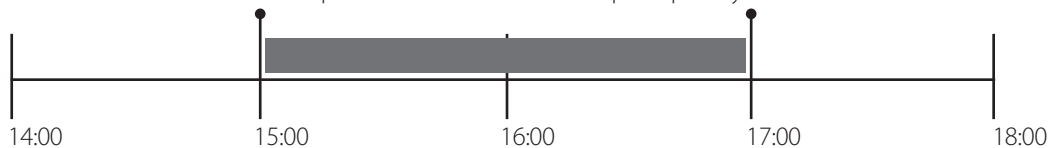
Устройство автоматически начнет приготовление в 17:00 и завершит работу в 18:00.



Пример 2

Текущее время: 14:00	Заданное время приготовления: 2 часа	Заданное время отсрочки завершения: 17:00
----------------------	---	--

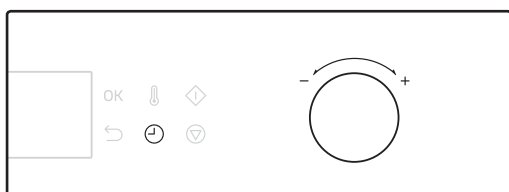
Устройство автоматически начнет приготовление в 15:00 и завершит работу в 17:00.



⚠ ВНИМАНИЕ

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

Изменение времени приготовления в процессе приготовления



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




Управление

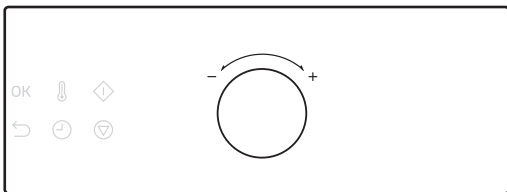


3. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

Изменение температуры или уровня мощности в процессе приготовления



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




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




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

Остановка работы печи



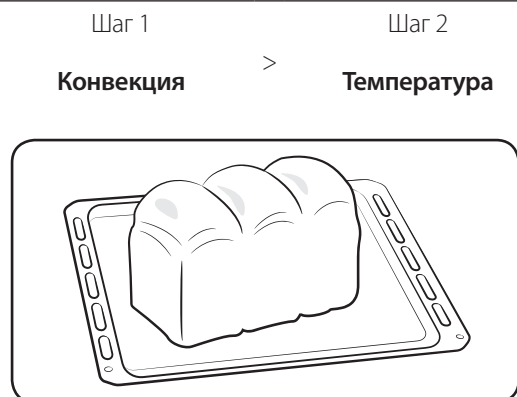
Нажмите  один раз, чтобы остановить работу, или два раза, чтобы отменить текущий режим.



Либо поверните переключатель режимов в положение "  ".

Конвекция

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

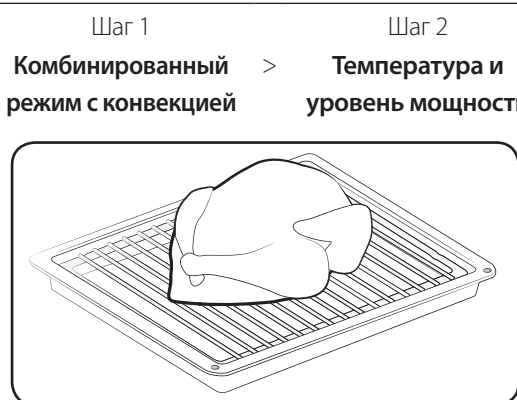


Время приготовления

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

Комбинированный режим с конвекцией

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



Время приготовления

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

ВНИМАНИЕ

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

Управление



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

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

Шаг 1

Шаг 2

Шаг 3

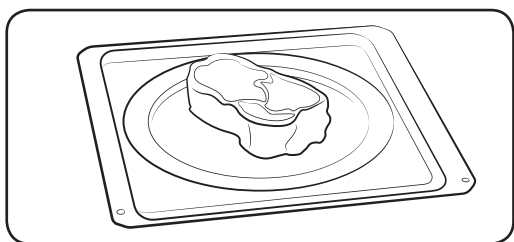
Шаг 4

СВЧ

Уровень мощности

Время

приготовления



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

Простой запуск

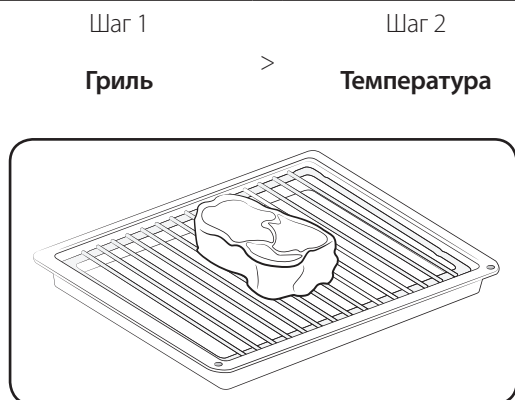
Если необходимо быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), выберите режим **СВЧ**, а затем нажмите.

Уровень мощности

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

Большой гриль

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



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

Малый гриль

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



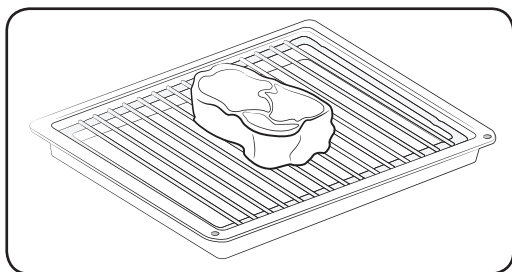
1. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на рекомендуемую принадлежность. Затем закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1-4 в разделе **Ручной режим** на стр. 31.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Управление

 Комбинированный режим с грилем

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

Шаг 1 > Шаг 2 > Шаг 3 > Шаг 4
Комбинированный режим с грилем > **Уровень мощности** > **Время приготовления** > **Разогревание**



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

Автоматический режим

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

Шаг 1. Выбор режима



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

Шаг 2. Выбор программы



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

Шаг 3. Установка веса



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

⚠ ВНИМАНИЕ

Доставая блюда, всегда используйте кухонные рукавицы.

📄 ПРИМЕЧАНИЕ

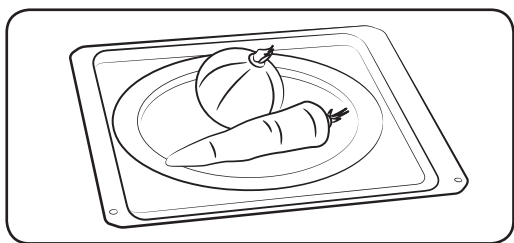
Для каждого автоматического режима запрограммировано свое время приготовления, которое нельзя изменить.

Управление

🥕 Овощи

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

Шаг 1
Овощи



Шаг 2
1-10

Шаг 3
Вес

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

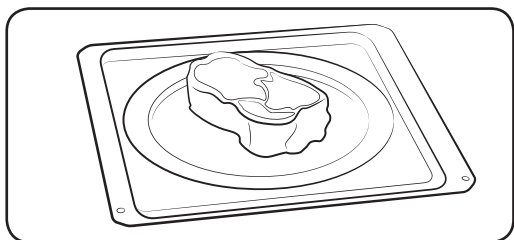
📄 ПРИМЕЧАНИЕ

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

🔧 Автоматическое приготовление

Менее опытные пользователи могут выбрать один из 10 готовых рецептов для автоматического приготовления. Эта возможность позволит тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Время приготовления и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранным рецептом.

Шаг 1
Авто



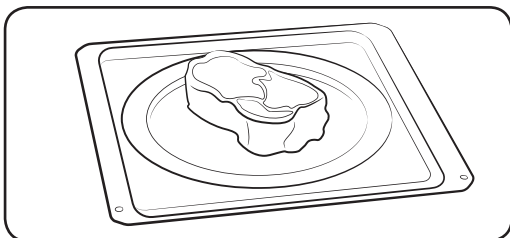
Шаг 2
1-10

Шаг 3
Вес

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

Размораживание

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

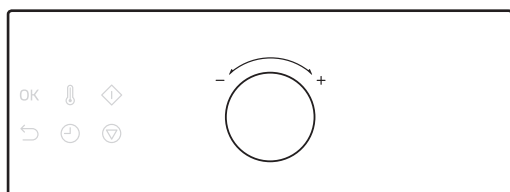
Шаг 1 Разморозка	Шаг 2 1-5	Шаг 3 вес
	<ol style="list-style-type: none">1. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на рекомендуемую принадлежность. Затем закройте дверцу.2. Выполните шаги 1-3 в разделе Автоматический режим на стр. 39.3. По окончании приготовления на дисплее начнет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

Специальные функции

Сохранение тепла

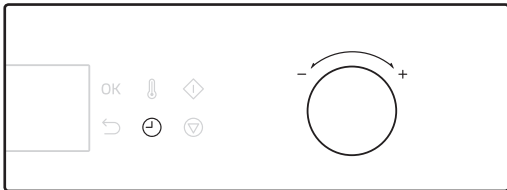
При выборе данной функции будут работать только конвекционные нагревательные элементы, благодаря которым горячий воздух циркулирует внутри печи, позволяя поддерживать температуру продуктов.


По завершении приготовления выполните следующие действия.



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

Управление



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

4. Нажмите . Печь начнет работать.

ВНИМАНИЕ

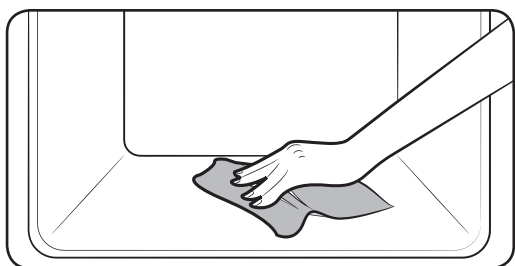
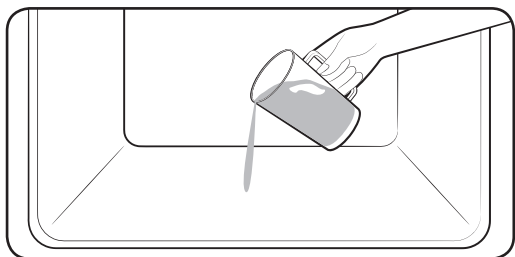
- Доставая блюда, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте эту функцию для разогрева холодных продуктов. Используйте данный режим только для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
- Не используйте эту функцию более 1 часа. В противном случае это может повлиять на качество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


Руководство по использованию режима сохранения тепла

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

Очистка паром

Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений.



1. Налейте примерно 100 мл воды на дно печи и закройте дверцу.
2. Установите переключатель режимов в положение **Очистка паром**.
3. Нажмите . Запустится режим очистки паром.
4. Протрите внутренние поверхности устройства сухой тканью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

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

Интеллектуальное приготовление

Автоматическое приготовление

Руководство по приготовлению овощей

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

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

Интеллектуальное приготовление

Руководство по использованию функции автоматического приготовления

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

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

Интеллектуальное приготовление

Руководство по размораживанию

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

Приготовление вручную

Руководство по приготовлению в режиме СВЧ

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

Замороженные овощи

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

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

Интеллектуальное приготовление

Свежие овощи

- Используйте емкость из термостойкого стекла с крышкой.
- На каждые 250 г добавьте 30-45 мл холодной воды.
- Перемешайте один раз в процессе приготовления и еще один раз по окончании приготовления.
- По окончании приготовления добавьте приправы.
- Чтобы процесс приготовления занимал меньше времени, рекомендуется нарезать овощи небольшими кусочками одинакового размера.
- Все свежие овощи следует готовить в режиме СВЧ при максимальной мощности (800 Вт).

Блюдо	Размер порции (г)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Брокколи	250	4-5	3
	500	5-6	
Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.			
Брюссельская капуста	250	5-6	3
	500	7-8	
Добавьте 60-75 мл (4-5 ст. л.) воды.			
Морковь	250	5-6	3
	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.		
Цветная капуста	250	5-6	3
	500	7-8	
Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.			
Кабачки	250	3-4	3
	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.		
Баклажаны	250	3-4	3
	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.		
Лук-порей	250	3-4	3
	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.		
Грибы	125	1-2	3
	250	2-3	
Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.			
Лук	250	4-5	3
	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.		
Перец	250	4-5	3
	Нарежьте перец мелкими ломтиками.		

Блюдо	Размер порции (г)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Картофель	250	4-5	3
	500	7-8	
Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.			
Брюква	250	5-6	3
	Нарежьте кольраби мелкими кубиками.		

Рис и макаронные изделия

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

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

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Способ приготовления
Белый рис (пропаренный)	250	800	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375		18-20		Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250	800	20-22	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375		22-24		Добавьте 750 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250	800	17-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250	800	18-20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250	800	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Интеллектуальное приготовление

Разогрев

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

Жидкости и блюда

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Напитки	250 мл (1 стакан)	800	1½-2	1-2
	500 мл (2 стакана)		2-3	
Налейте в керамическую чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку в центр керамического противня. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.				
Суп (охлажденный)	250 г	800	3-4	2-3
	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.			
Рагу (охлажденное)	350 г	600	5-6	2-3
	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.			
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600	5-6	2-3
	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.			
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600	5-6	3
	450 г		6-7	
Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей.				

Детское питание и молоко

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

Интеллектуальное приготовление

Разморозка

Положите замороженные продукты в емкость, пригодную для использования в микроволновой печи. Не закрывайте емкость крышкой. Переверните продукты во время размораживания. По окончании размораживания слейте жидкость и удалите потроха. Чтобы процесс размораживания занимал меньше времени, рекомендуется нарезать продукты небольшими кусочками и обернуть их в алюминиевую фольгу перед размораживанием. Когда верхняя поверхность замороженных продуктов начнет оттаивать, остановите процесс размораживания и дайте продуктам постоять в течение времени, указанного в таблице. Не изменяйте значение уровня мощности (180 Вт), установленное для режима размораживания по умолчанию.

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

Руководство по приготовлению в режиме гриля

Нагревательные элементы гриля расположены на верхней стенке во внутренней камере печи. Они работают только тогда, когда закрыта дверца и вращается поднос.

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

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

Кухонные принадлежности

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

СВЧ + Гриль. Не используйте пластиковую или металлическую посуду.

Тип пищи

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

Приготовление в режиме гриля

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

Интеллектуальное приготовление

Микроволны + гриль

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

Руководство по приготовлению с использованием конвекции

Конвекция

В режиме конвекции совместная работа нагревательного элемента и бокового вентилятора обеспечивает циркуляцию горячего воздуха во внутренней камере печи. Используйте этот режим для приготовления печенья, порционных лепешек, булочек и пирогов, а также фруктовых пирогов, выпечки из заварного теста и суфле. Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовой печи.

СВЧ + Конвекция

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

Конвекция

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

Интеллектуальное приготовление

СВЧ + Конвекция

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

Руководство по приготовлению на пару

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

Интеллектуальное приготовление

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

Быстро и просто

Растапливание масла

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

Растапливание шоколада

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

Размягчение засахарившегося меда

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

Растапливание желатина

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

Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

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

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

Приготовление джема

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

Приготовление пудинга

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

Подрумянивание кусочков миндаля

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

Устранение неисправностей

При использовании печи могут возникнуть неполадки. Если в работе печи произойдет сбой, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, и выполните предложенные действия по устранению неполадок. Если проблему устранить не удастся или на дисплее по-прежнему отображается информационный код, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Контрольные пункты

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

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

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

Устранение неисправностей

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

Problem	Причина	Решение
Функция размораживания не работает.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1-2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Освещение внутри печи тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте дверцу и откройте ее снова или нажмите кнопку Отмена.
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув пищу, нажмите кнопку Старт снова, чтобы возобновить работу.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/ размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.

Устранение неисправностей

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

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

Устранение неисправностей

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

Информационные коды

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

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

Технические характеристики

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

Источник питания		230 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии	Максимальная мощность	3000 Вт
	СВЧ	1650 Вт
	Гриль	2500 Вт
	Конвекция	2500 Вт
Выходная мощность		100 Вт / 800 Вт (IEC – 705)
Рабочая частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (21)
Способ охлаждения		Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	Основное устройство	595 x 454,2 x 570 мм
	Встроенный	555 x 445 x 548,8 мм
Объем		50 литров
Вес	Нетто	38,6 кг
	Доставка	45,8 кг

- **оборудование класса I**

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



Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.



Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

Заметки



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

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

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

Страна производства : Малайзия

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

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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

DE68-04355G-00

Компактна піч із функцією мікрохвиль

Посібник користувача

NQ50J5530**



SAMSUNG

Зміст

Як користуватися цим посібником користувача	3
У тексті посібника користувача використовуються такі символи:	3
Вказівки з техніки безпеки	4
Важливі інструкції з техніки безпеки	4
Правильна утилізація виробу (відходи електричного та електронного обладнання)	12
Встановлення	13
Комплект постачання	13
Інструкції зі встановлення	16
Догляд	21
Чищення	21
Заміна (ремонт)	22
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	22
Перед початком роботи	23
Годинник	23
Таймер	24
Увімкнення/вимкнення звуку	25
Заощадження електроенергії	25
Бокові доріжки	26
Про енергію мікрохвиль	26
Посуд для мікрохвильової печі	27
Операції	29
Панель керування	29
Ручний режим	31
Автоматичний режим	39
Спеціальні функції	41
Готуємо з розумом	44
Режим автоматичного приготування	44
Приготування вручну	49
Поради щодо зручного та швидкого приготування	61
Усунення несправностей	62
Що слід перевірити	62
Інформаційні коди	69
Технічні характеристики	70

Як користуватися цим посібником користувача

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- правила безпечного використання
- Сумісні аксесуари і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування
- Поради щодо приготування

У тексті посібника користувача використовуються такі символи:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.

УВАГА

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **отримання незначної травми користувачем або пошкодження майна**.

ПРИМІТКА

Корисні підказки, рекомендації чи інформація, які допомагають користувачам належним чином використовувати виріб.

Вказівки з техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

ПОСТІЙНО ДОТРИМУЙТЕСЯ ЦИХ ЗАХОДІВ БЕЗПЕКИ.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ ЗАПЕВНІТЬСЯ, ЩО ВСІ ПОДАНІ ДАЛІ ВКАЗІВКИ ДОТРИМАНІ.

Режим мікрохвиль

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

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

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

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

- у кухонному блоці в магазині, офісі та інших робочих середовищах;
- на фермерських господарствах;
- клієнтами у готелях, мотелях та інших подібних закладах;
- у закладах, які пропонують ночівлю і сніданок.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише за умови їх попереднього ознайомлення з інструкцією та усвідомлення ними небезпеки від неправильного використання.

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

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

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

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

Якщо з пристрою йде дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.

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

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

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

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

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



Вказівки з техніки безпеки

Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.

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

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

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

Пристрій не можна мити під струменем води.

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

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

Якщо піч видає незрозумілий шум, чути запах горілого чи йде дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.

Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

Використовуйте мікрохвильову піч лише вбудованою.

Мікрохвильову піч не можна тримати в шафі.



Використання в режимі печі (без мікрохвиль)

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

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

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

Не використовуйте очищувач парю.

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

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

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

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

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

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

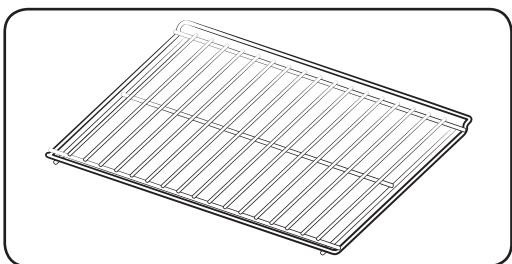
Під час роботи пристрою дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.



Вказівки з техніки безпеки

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

Пристрої не призначено для управління за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.



Ставте вигнутою вгору стороною до заду, щоб підтримувати великі шматки продуктів

Не використовуйте решітку в режимі мікрохвиль.

Загальні вказівки з безпеки

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Змінювати або ремонтувати цей пристрій може лише кваліфікований спеціаліст.

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

Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.

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

Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.

Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.

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

У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітрить приміщення, не торкаючись штепселя.

Не торкайтеся штепселя вологими руками.

Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.



Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.

Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.

Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад рукомийник чи скляний предмет

Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.

Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.

Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.

Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.

Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.

Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.

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

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

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.

Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Щоб запобігти такій ситуації, ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання.

У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ.

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

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

Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.



Вказівки з техніки безпеки

УВАГА

Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо.

Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів.

Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.

Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.

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

Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.

Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.

Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.

Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.

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

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

Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.

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

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





Правила техніки безпеки для уникнення можливого надмірного впливу енергії мікрохвиль (лише для режиму мікрохвиль).

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

- A.** За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.
- B.** НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.
- C.** НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:
 - 1)** дверцята (зігнуті)
 - 2)** завіси дверцят (зламані або ослаблені)
 - 3)** ущільнювачі дверцят та ущільнюючі поверхні
- D.** Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

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

- A.** вм'ятини, подряпини або зламані дверцята, ручка, зовнішня панель або панель управління;
- B.** зламана або відсутня тарілка, направляючий ролик, муфта або решітка-гриль.
- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнитися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтеся до найближчого центру обслуговування на веб-сайт www.samsung.com, де можна знайти додаткову інформацію та технічну підтримку.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для розігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальності за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.



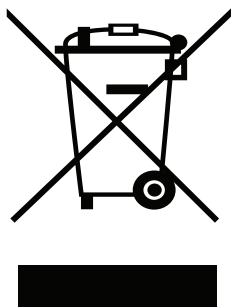
Вказівки з техніки безпеки

Визначення групи, до якої належить виріб

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

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

Правильна утилізація виробу (відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

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

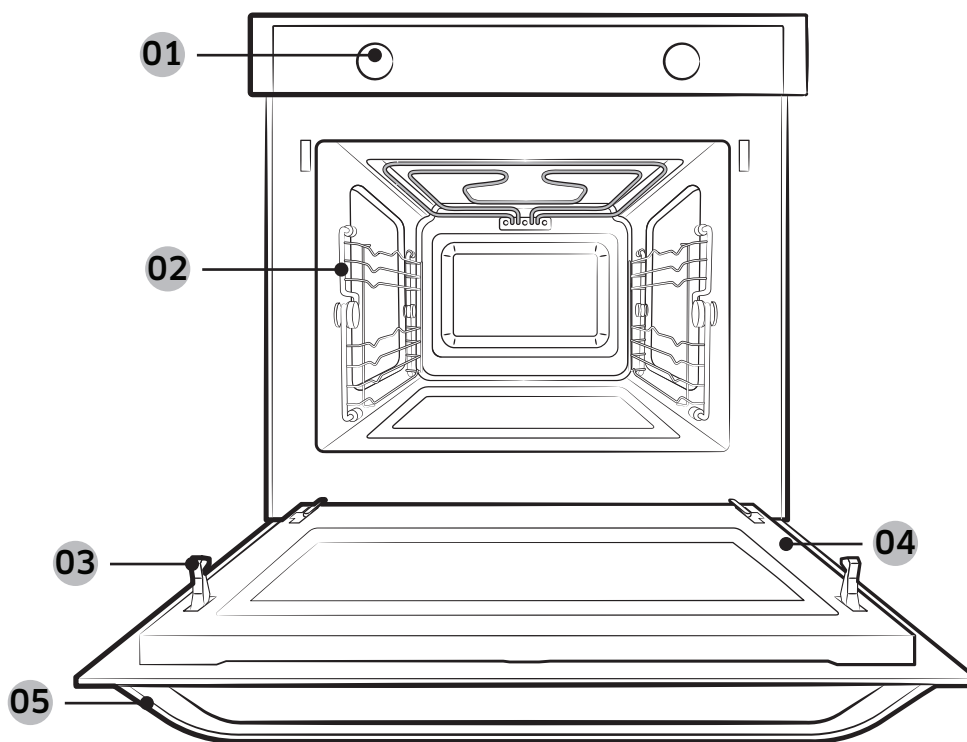
Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

Встановлення

Комплект постачання

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

Короткий огляд печі



01 Панель керування

02 Бокові доріжки

03 Безпечний замок на
дверцятах

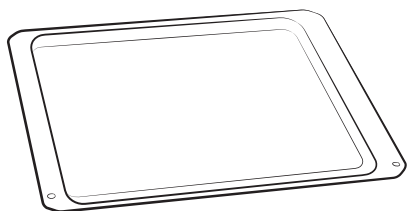
04 Дверцята

05 Ручка дверцят

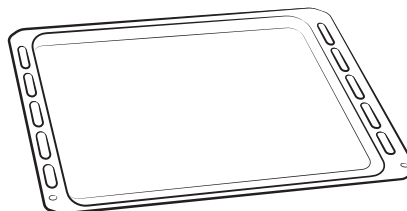
Встановлення

Приладдя

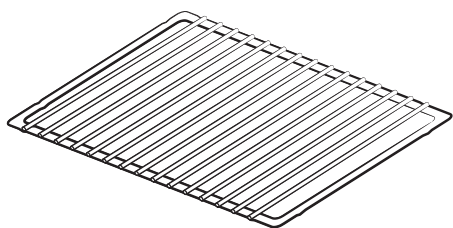
Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



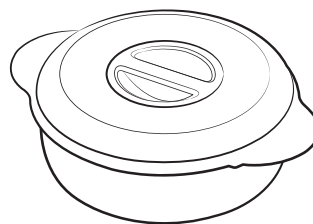
Керамічний піднос
(використовується для приготування їжі
в режимі мікрохвиль)



Форми для випікання
(не використовуйте в режимі
мікрохвиль)



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



Пароварка
(пластмасова пароварка для
приготування страв на парі)

ПРИМІТКА

Дивіться розділ **Готуємо з розумом** на стор. **44** щодо вибору відповідного приладдя для ваших страв.

Пароварка

Пароварка – це набір із миски, вставного лотка і кришки, розроблених для приготування страв на парі. Використовуйте пароварку для приготування рису, макаронних виробів та овочів, щоб зберегти їхні поживні речовини.

- Частини пароварки витримують температуру від -10 °C до 130 °C.
- Розморожуючи продукти, кладіть заморожені продукти в миску, не накриваючи її кришкою. Рідина буде залишатись на дні миски та не пошкодить їжу.
- Дивіться розділ **Довідник із приготування на парі** на стор. 59.

УВАГА

- Пароварка розроблена для цієї моделі пристрою. Не використовуйте пароварку з іншими моделями або пристроями. Може статися займання або пошкодження майна.
- Не використовуйте з іншими режимами приготування, окрім режиму мікрохвиль.
- Не використовуйте пароварку з продуктами з високим вмістом цукру чи жиру.
- Виймаючи пароварку, одягайте кухонні рукавиці, оскільки під час приготування вона сильно нагрівається.
- Будьте обережні, коли відкриваєте кришку, адже пара, яка виходить із виробу, може бути дуже гаряча.
- Перш ніж готувати, перевірте, чи правильно встановлено пароварку, зокрема кришку.

Встановлення

Інструкції зі встановлення

Загальні технічні дані

Живлення	230 В змінного струму / 50 Гц	
Розміри (Ш × В × Г)	Розміри окремо встановленої печі	595 x 454,2 x 570 мм
	Розміри вбудованої печі	555 x 445 x 548,8 мм

Утилізація упаковки та пристрою

Упаковка придатна для переробки.

Упаковка може складатися із таких матеріалів:

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

Утилізуйте ці матеріали у відповідальний спосіб відповідно до державних норм.

Органи влади можуть надати інформацію щодо утилізації використаних побутових пристроїв у відповідний спосіб.

Безпека

- Пристрій має під'єднувати лише кваліфікована особа.
- Ця піч НЕ призначена для комерційного використання.
- Її призначено виключно для побутового використання.
- Пристрій нагрівається під час використання і залишається гарячим після використання.
- Слідкуйте, щоб діти не обпеклися.

Підключення до електромережі

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

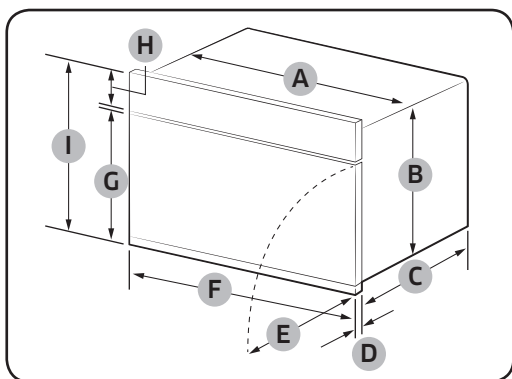
Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил.

Встановлення

Встановіть у вбудовану шафку.

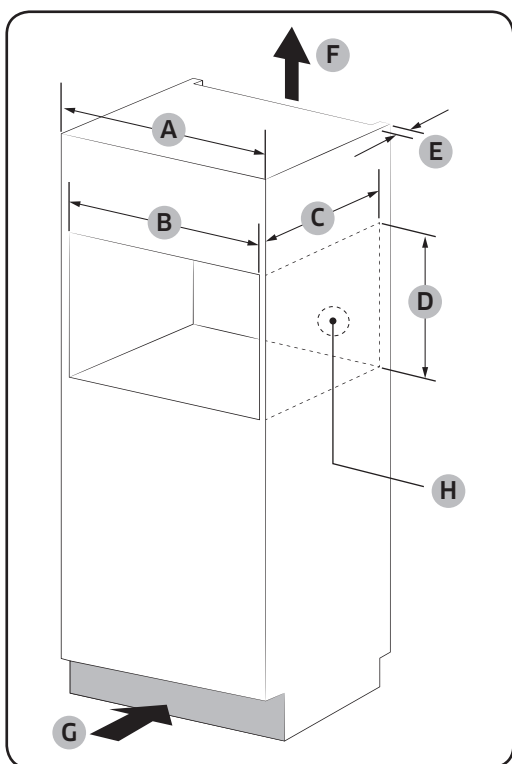
Кухонна шафка, у яку вбудовано мікрохвильову піч, має витримувати температуру до 100 °С. Компанія Samsung не несе жодної відповідальності за пошкодження меблів від тепла.

Вимоги щодо розмірів для встановлення



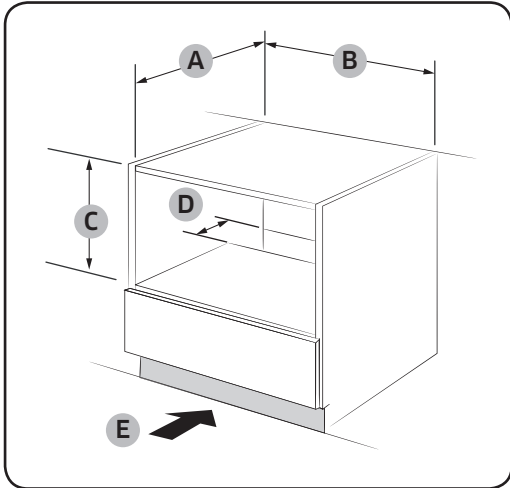
Піч (мм)

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



Вбудована шафка (мм)

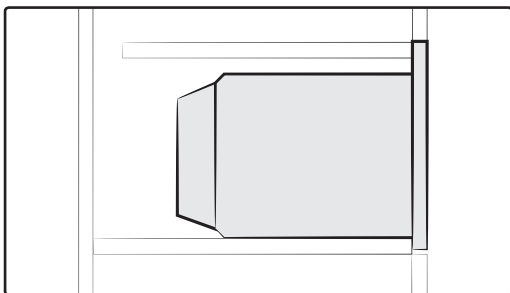
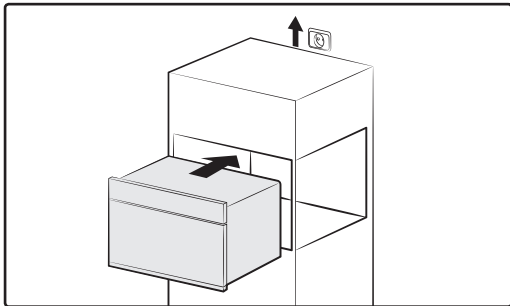
A	600
B	Мін. 564 - 568
C	Мін. 550
D	Мін. 445 / Макс. 450
E	Мін. 50
F	200 см ²
G	200 см ²
H	Місце для розетки (Отвір Ø 30)



Вбудована шафка під ручкомийником (мм)

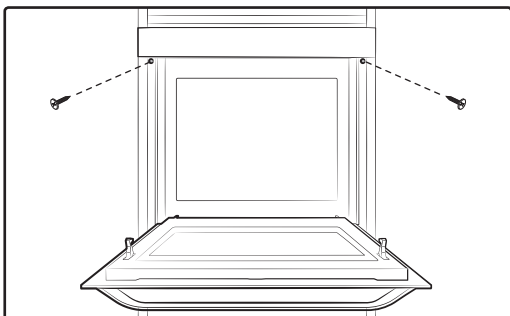
A	Мін. 550
B	Мін. 564 / Макс. 568
C	Мін. 446 / Макс. 450
D	50
E	200 см ²

Монтування печі

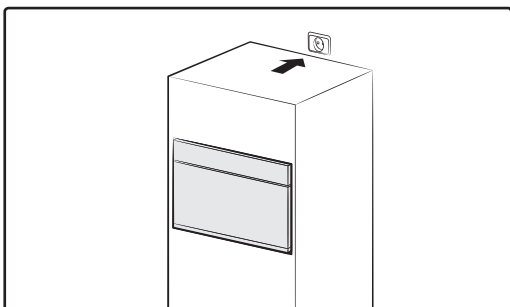


1. Вставте піч у спеціальне відділення (не до кінця). Підведіть кабель до джерела живлення.
2. Повністю вставте піч у спеціальне відділення.

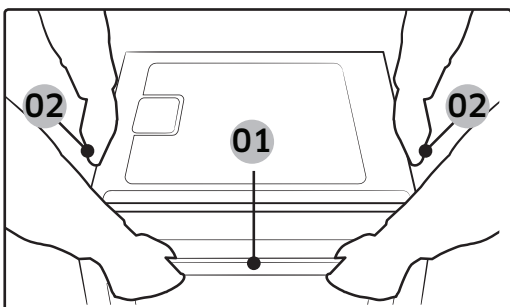
Встановлення



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



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



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

- 01 Ручка дверцят
- 02 Бічна ручка

Догляд

Чищення

Чистіть піч регулярно, щоб уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят, скляну тарілку та роликову опору (лише для відповідних моделей).

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

Як видалити стійкі забруднення з неприємним запахом всередині печі

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

УВАГА

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

Догляд

Заміна (ремонт)

▲ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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

Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

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

Перед початком роботи

Перш ніж перейти до приготування страв, вам слід ознайомитися з окремими компонентами печі. Перед або під час приготування в будь-якому режимі можна встановити/змінити налаштування годинника чи таймера відповідно до потреб.


Годинник

Для правильного виконання автоматичних операцій важливо встановити правильний час.



1. Увімкніть піч і зачекайте кілька секунд, щоб піч перейшла в режим очікування. Почнуть блимати години.
2. За допомогою регулятора встановить години, тоді натисніть **OK**. Почнуть блимати хвилини.
3. За допомогою регулятора встановить хвилини, тоді натисніть **OK**.

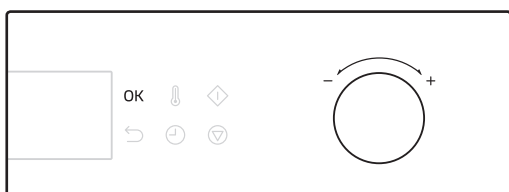
ПРИМІТКА

- Щоб змінити поточний час пізніше, натисніть та утримуйте протягом 3 секунд кнопку  і дотримуйтеся наведених вище дій.
- Змінити час та час під час приготування неможливо.

Перед початком роботи

Таймер

Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.



1. Натисніть .

2. За допомогою регулятора встановіть час і натисніть **OK**.

ПРИМІТКА


- Після того, як міне встановлений час, піч подасть звуковий сигнал, і на дисплеї блиматиме індикація «00:00».
- Налаштування таймера можна змінити у будь-який час.
- Коли увімкнено режим дворівневого приготування, для верхнього та нижнього відділення таймер можна встановити окремо.




Увімкнення/вимкнення звуку

Звук кнопок, звуковий сигнал чи звук нагадування можна вимкнути та увімкнути. Це налаштування доступне лише в режимі очікування (коли відображається поточний час).



Щоб вимкнути звук, торкніться і утримуйте упродовж 3 секунд кнопку . На екрані з'явиться індикація «OFF (ВИМК.)».




Щоб увімкнути звук, знову натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд кнопку . На екрані з'явиться індикація «ON (УВИМК.)».

Заощадження електроенергії

Режим заощадження електроенергії дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.



Щоб зменшити споживання електроенергії, торкніться і утримуйте упродовж 3 секунд кнопку . Дисплей і підсвітка усіх кнопок вимкнуться. Це налаштування доступне лише в режимі очікування (коли відображається поточний час).

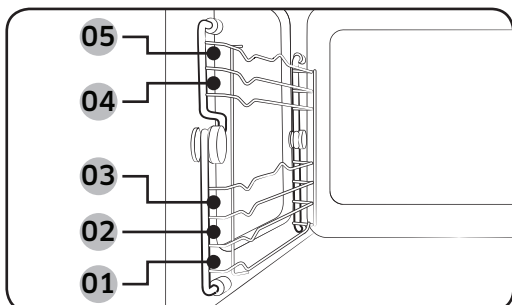
Щоб вимкнути режим заощадження електроенергії, відкрийте дверцята і натисніть будь-яку кнопку.

ПРИМІТКА

- Через 10 хвилин бездіяльності піч скасовує будь-яку поточну операцію і переходить у режим очікування.
- Якщо піч призупинено на понад 25 хвилин в разі приготування, піч переходить у режим очікування.

Перед початком роботи

Бокові доріжки

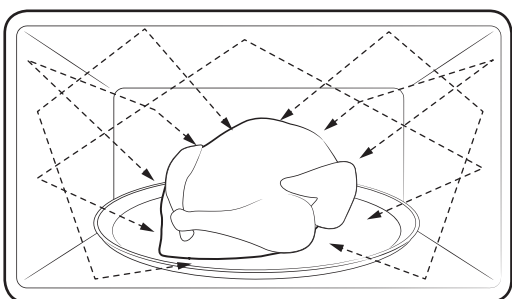


- Встановіть приладдя у правильному положенні у піч.
- Будьте обережні, виймаючи посуд і/або приладдя з печі. Гарячі страви чи приладдя можуть спричинити опіки.

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

Про енергію мікрохвиль

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



1. Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються за допомогою системи обертання і розповсюдження. Ось чому їжа готується рівномірно.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до прибіл. 2,5 см. Під час приготування мікрохвилі розсіюються всередині їжі.
3. На тривалість приготування впливають описані нижче показники:
 - кількість та густина
 - рівень вологи
 - початкова температура (особливо якщо продукти заморожені)

ПРИМІТКА

Після завершення приготування готова страв зберігає тепло всередині. Ось чому слід дотримуватися часу витримки, зазначеного в цьому посібнику користувача – це забезпечить рівномірне приготування страви до самої середини.

Посуд для мікрохвильової печі

Посуд, що використовується в режимі мікрохвильової енергії, має пропускати мікрохвилі для їх проникнення в структуру продуктів. Метали, такі як нержавіюча сталь, алюміній та мідь, відбивають мікрохвилі. Тому металевий посуд використовувати заборонено. Безпечним для застосування є посуд із позначкою «безпечний для використання в мікрохвильовій печі». Докладніше про відповідний посуд для приготування читайте у посібнику далі, на скляну тарілку слід поставити склянку води чи якусь їжу.

Вимоги

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

Матеріал	Безпечно для мікрохвильової печі	Опис	
Алюмінієва фольга	△	Використовуйте для невеликих порцій для захисту від надто тривалого готування. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.	
Тарілка для запіканки	○	Не розігрівайте більше 8 хвилин.	
Посуд із кістяної порцеляни або глиняний посуд	○	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевих оздоблень.	
Одноразова пластикова та картонна тара	○	Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.	
Пакування продуктів швидкого приготування	Полістиролові горнята та ємності	○	Перегрівання може спричинити плавлення такого посуду.
	Паперові пакети чи газети	×	Вони можуть зайнятися.
	Папір вторинної переробки або металеві затискачі	×	Можуть спричинити іскріння.

Перед початком роботи

Матеріал		Безпечно для мікрохвильової печі	Опис
Скляний посуд	Універсальний посуд для готування та сервірування	○	Можна використовувати в мікрохвильовій печі, якщо на ньому немає металевого оздоблення.
	Тонкий скляний посуд	○	Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
	Скляні банки	○	Підходять лише для розігрівання. Перед приготуванням страви зніміть кришку.
Металевий посуд	Тарілки	✗	Можуть спричинити іскріння або займання.
	Пакети для замороження із затискачами	✗	
Папір	Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	○	Використовуйте для приготування упродовж короткого часу. Вони поглинають надлишок вологи.
	Папір вторинної переробки	✗	Спричиняє іскріння.
Пластик	Контейнери	○	Використовуйте лише контейнери з термопластику. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури.
	Плівка	○	Використовуйте для збереження вологи після приготування страви.
	Пакети для замороження	△	Використовуйте лише пакети, які можна кип'ятити, та пакети, безпечні для використання в печі.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир		○	Використовуйте для збереження вологи і уникнення розбризкування.

○ : підходить для використання у мікрохвильовій печі

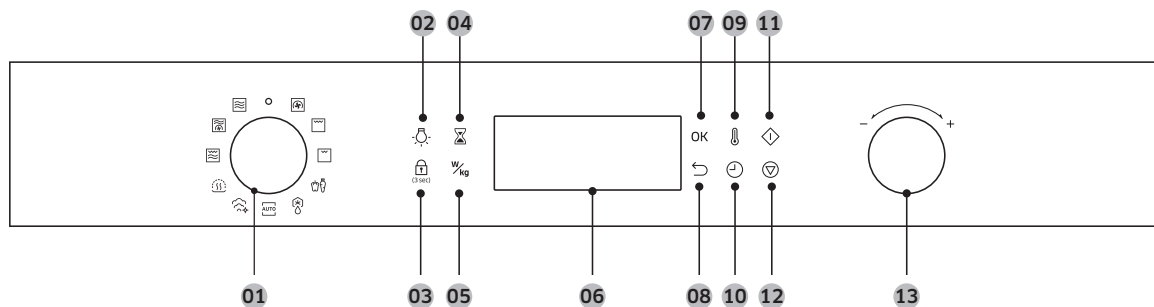
△ : використовувати з обережністю

✗ : не підходить для використання в мікрохвильовій печі

Операції

Панель керування







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



01 Перемикач режимів	Повертайте перемикач режимів, щоб вибрати режим приготування або функцію.
02 Освітлення печі	Натискайте, щоб увімкнути або вимкнути внутрішнє освітлення печі.
03 Замок від дітей	Натисніть та утримуйте упродовж 3 секунд, щоб увімкнути або вимкнути цю функцію. Функція «замок від дітей» доступна лише в режимі очікування.
04 Таймер	Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.
05 Рівень потужності/вага	Зміна рівня потужності або ваги.
06 Дисплей	Відображення відомостей про вибрані функції чи налаштування.
07 ОК	Натисніть для підтвердження налаштувань.
08 Назад	Натисніть для відновлення заводських налаштувань.
09 Температура	Дозволяє налаштувати температуру.
10 Час приготування	Натисніть, щоб встановити час приготування.
11 Пуск	Натисніть, щоб почати приготування.
12 Зупинити	Натисніть, щоб зупинити роботу. Ця кнопка також дозволяє скасувати поточний режим.
13 Регулятор	За допомогою регулятора можна налаштувати значення вибраного режиму. Щоб збільшити значення, натискайте +, а щоб зменшити значення, натискайте -.

Операції

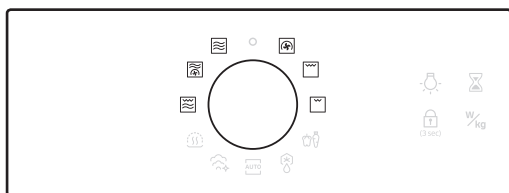
Огляд функцій

Функція		Діапазон температури	Температура за замовчуванням
Ручний режим	 Конвекція	40-230 °C	180 °C
		Нагрівальні елементи генерують тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для замороженої піци, хліба чи випікання.	
	 Великий гриль	150-230 °C	220 °C
		Використовуйте цю функцію для приготування страв на грилі, наприклад м'яса.	
	 Малий гриль	150-200 °C	180 °C
		Тепло генерує мала область гриля. Використовуйте цей режим для приготування страв, для яких потрібно менше тепла, наприклад риби чи канапок.	
	 Мікрохвилі	100-800 Вт	800 Вт
		Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.	
	 Комбінований режим із конвекцією	40-200 °C 100-600 Вт	180 °C 300 Вт
		Нагрівальні елементи генерують тепло, а вентилятор режиму конвекції розподіляє тепло всередині печі, яке підсилює мікрохвильова енергія.	
	 Комбінований режим із грилем	40-200 °C 100-600 Вт	200 °C 300 Вт
		Нагрівальні елементи генерують тепло, яке підсилює мікрохвильова енергія.	

Функція		Діапазон температури	Температура за замовчуванням
Автоматичний режим		Овочі	Для недосвідчених кухарів піч пропонує 10 автоматичних програм приготування страв.
		Автоматичний режим	Для недосвідчених кухарів піч пропонує 10 автоматичних програм приготування страв.
		Розмороження	Піч підтримує 5 програм розмороження.
Спеціальні функції		Збереження страви теплою	60-100 °C 70 °C Використовуйте лише для утримання теплою щойно приготованої страви.
		Чищення паром	- -
			Ця функція корисна для чищення паром слабких забруднень.

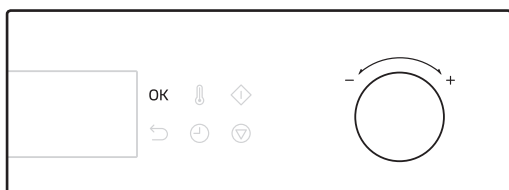
Ручний режим

Крок 1. Виберіть режим



За допомогою перемикача режимів виберіть ручний режим, наприклад режим **конвекції**. Бліматиме значення температури за замовчуванням (або рівень потужності).

Крок 2. Встановіть температуру або рівень потужності



За допомогою регулятора налаштуйте значення температури (або рівень потужності). Після завершення натисніть **ОК**, щоб перейти до наступного кроку.

ПРИМІТКА

Якщо упродовж 5 секунд не вказати рівень потужності чи температуру, піч перейде до наступного кроку (встановлення часу приготування чи режиму очікування).

Операції

Крок 3. Встановіть час приготування



Натисніть кнопку **встановлення часу приготування**, щоб перейти до налаштування часу (лише для режиму конвекції, гриля).
За допомогою регулятора встановіть час приготування страви.

Час завершення приготування можна відкласти. Налаштувавши час приготування, натисніть . Тоді за допомогою регулятора встановіть час завершення. Докладніше читайте у розділі **Відкладення завершення** на стор. 33.

Завершивши, натисніть .

Крок 4. Розігрійте піч (лише для режиму конвекції, гриля)



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

ПРИМІТКА

Щоб змінити температуру або час під час приготування, натисніть кнопку встановлення температури або часу приготування, тоді за допомогою регулятора налаштуйте значення.



Відкладення завершення

Функція відкладення завершення робить процес приготування страв ще зручнішим.

Життєвий випадок: припустімо, що ви вибрали рецепт, розрахований на одну годину приготування, о 14:00 і хочете, щоб піч завершила приготування о 17:00. Щоб встановити час завершення, змініть значення часу завершення страви на 17:00. Піч розпочне приготування о 16:00 і завершить о 17:00.

Випадок 1

Поточний час: 14:00

Тривалість приготування: 1 год.

Час завершення: 18:00

Піч автоматично розпочне приготування о 17:00 і завершить о 18:00.



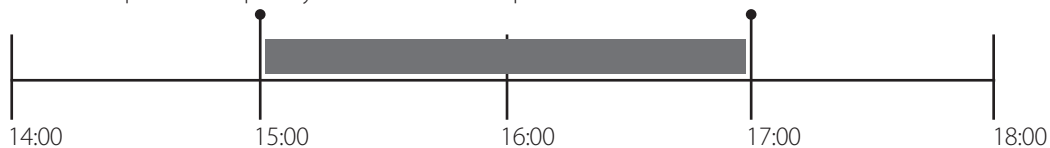
Випадок 2

Поточний час: 14:00

Тривалість приготування: 2 год.

Час завершення: 17:00

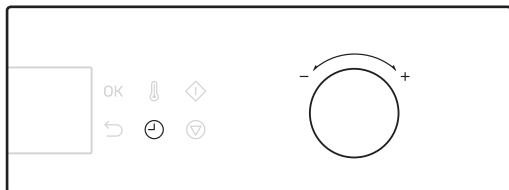
Піч автоматично розпочне приготування о 15:00 і завершить о 17:00.



⚠ УВАГА

Не тримайте готову страву в печі надто довго. Їжа може зіпсуватися.

Зміна часу приготування в процесі приготування страви



1. Натисніть . Бліматиме елемент часу.
2. За допомогою регулятора встановіть час приготування страви.




3. Натисніть **OK**, щоб підтвердити зміни.

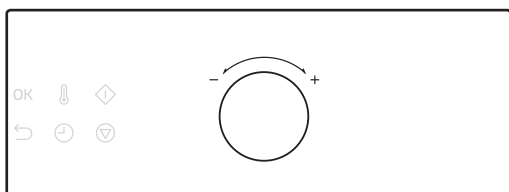


Операції

Зміна температури або рівня потужності в процесі приготування страви



1. Натисніть  (або $\frac{W}{kg}$). Блїматиме значення температури (або рівень потужності).




2. За допомогою регулятора налаштуйте значення температури (або рівень потужності).



3. Натисніть **OK**, щоб підтвердити зміни.

Зупинка приготування



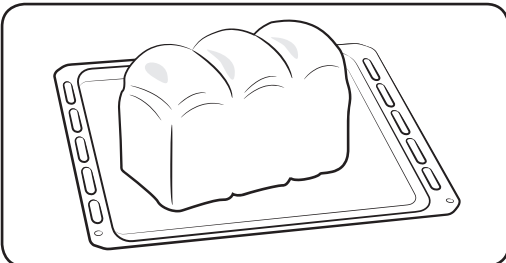
Натисніть  один раз, щоб зупинити роботу, а двічі – щоб скасувати поточний режим.



Або поверніть перемикач режимів до «».

Конвекція

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

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
Конвекція	Температура	Час приготування	Попереднє розігрівання
			
<ol style="list-style-type: none">1. Покладіть продукти у відповідний посуд, тоді на рекомендоване приладдя і закрийте дверцята.2. Виконайте дії кроків 1-4 розділу Ручний режим на стор. 31.3. Після завершення приготування блиматиме індикація «0:00». Одягайте кухонні рукавиці, щоб вийняти страву.			

Комбінований режим із конвекцією

Цей комбінований режим поєднує енергію мікрохвиль із гарячим повітрям, що призводить до зменшення часу приготування і утворення рум'яної хрусткої скоринки. Використовуйте цей режим для приготування усіх видів м'яса та птиці, а також запіканок, страв із тертим сиром, бісквітів, легких фруктових тістечок, пирогів, пісочного печива, смажених овочів, коржів та хліба.

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
Комбінований режим із конвекцією	Температура і рівень потужності	Час приготування	Попереднє розігрівання
			
<ol style="list-style-type: none">1. Покладіть продукти у відповідний посуд, тоді на решітку і закрийте дверцята.2. Виконайте дії кроків 1-4 розділу Ручний режим на стор. 31.3. Після завершення приготування блиматиме індикація «0:00». Одягайте кухонні рукавиці, щоб вийняти страву.			

УВАГА

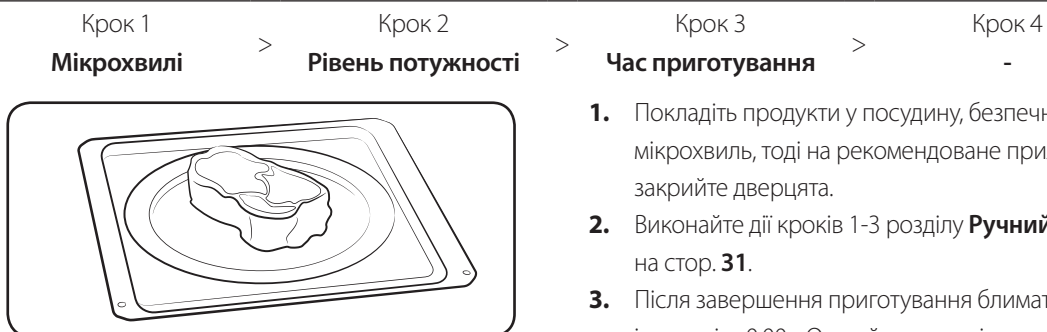
Використовуйте лише посуд, безпечний для печі, наприклад зі скла, кераміки чи порцеляни без металевого оздоблення.

Операції

Мікрохвилі

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

- Використовуйте лише посуд, безпечний для мікрохвиль.



- Покладіть продукти у посудину, безпечну для мікрохвиль, тоді на рекомендоване приладдя і закрийте дверцята.
- Виконайте дії кроків 1-3 розділу **Ручний режим** на стор. 31.
- Після завершення приготування блиматиме індикація «0:00». Одягайте кухонні рукавиці, щоб вийняти страву.

Простий початок

Щоб просто розігріти продукти за короткий проміжок часу на максимальній потужності (800 Вт), виберіть **режим мікрохвиль**, тоді натисніть .

Рівень потужності

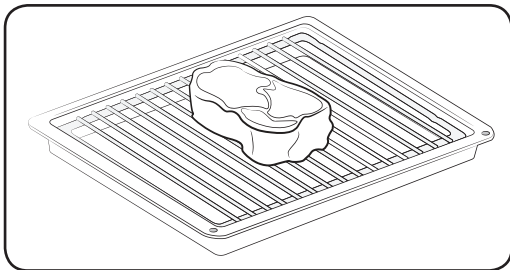
Рівень	Відсоток (%)	Вихідна потужність (Вт)	Опис
ВИСОКИЙ	100	800	Використовуйте для підігрівання рідин.
ДЕЩО НИЖЧИЙ ЗА ВИСОКИЙ	83	700	Використовуйте для розігрівання і приготування страв.
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	67	600	
СЕРЕДНІЙ	50	450	Використовуйте для приготування м'яса і підігрівання овочів.
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	33	300	
РОЗМОРОЖЕННЯ	20	180	Використовуйте для розмороження перед приготуванням.
НИЗЬКИЙ	11	100	Використовуйте для розмороження овочів.

Великий гриль

Нагрівальні елементи генерують тепло. Упевніться, що вони знаходяться у горизонтальному положенні.

Крок 1

Гриль



Крок 2

Температура

Крок 3

Час приготування

Крок 4

**Попереднє
розігрівання**

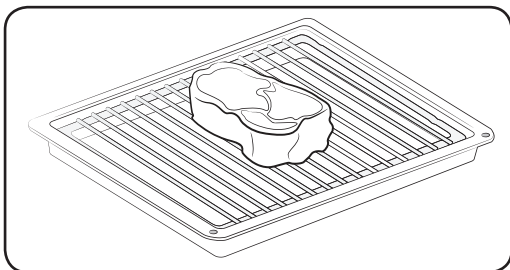
1. Покладіть продукти у відповідний посуд, тоді на рекомендоване приладдя і закрийте дверцята.
2. Виконайте дії кроків 1-4 розділу **Ручний режим** на стор. 31.
3. Після завершення приготування блиматиме індикація «0:00». Одягайте кухонні рукавиці, щоб вийняти страву.

Малий гриль

Нагрівальні елементи генерують тепло. Упевніться, що вони знаходяться у горизонтальному положенні.

Крок 1

Гриль



Крок 2

Температура

Крок 3

Час приготування

Крок 4

**Попереднє
розігрівання**

1. Покладіть продукти у відповідний посуд, тоді на рекомендоване приладдя і закрийте дверцята.
2. Виконайте дії кроків 1-4 розділу **Ручний режим** на стор. 31.
3. Після завершення приготування блиматиме індикація «0:00». Одягайте кухонні рукавиці, щоб вийняти страву.

Операції

Комбінований режим із грилем

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



Автоматичний режим

Піч підтримує 3 автоматичні програми. «Овочі», «Автоматичний режим приготування» і «Розмороження». Виберіть потрібний режим.

Крок 1. Виберіть режим



Виберіть автоматичний режим за допомогою регулятора. («Овочі», «Автоматичний режим приготування» і «Розмороження») Блїматиме номер програми за замовчуванням.

Крок 2. Виберіть програму



За допомогою регулятора виберіть потрібну програму, тоді натисніть **OK**. Блїматиме вага за замовчуванням для цієї програми.

Крок 3. Встановіть вагу



За допомогою регулятора встановіть вагу. Завершивши, натисніть **↓**.

⚠ УВАГА

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

📖 ПРИМІТКА

Час приготування запрограмовано відповідно до налаштувань автоматичного режиму, який неможливо змінити.

Операції

🥕 Овочі

Для недосвідчених кухарів піч пропонує 10 автоматичних програм приготування страв.

Додайте 30-45 мл холодної води на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води. Готуйте, накривши кришкою, протягом мінімального часу. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте страву і залиште її на 3 хвилини.

Крок 1

Овочі

>

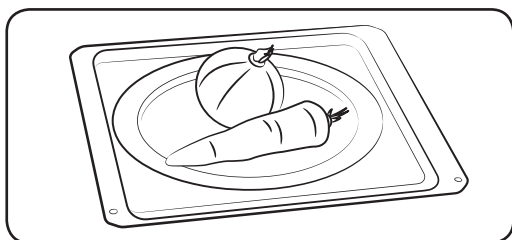
Крок 2

від 1 до 10

>

Крок 3

Вага



1. Покладіть продукти у відповідний посуд, тоді на рекомендоване приладдя і закрийте дверцята.
2. Виконайте дії кроків 1-3 у розділі **Автоматичний режим** на стор. 39.
3. Після завершення приготування блиматиме індикація «0:00». Одягайте кухонні рукавиці, щоб вийняти страву.

📄 ПРИМІТКА

Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Щоб менші шматочки, то швидше вони приготуються.

📄 Автоматичний режим приготування

Для недосвідчених кухарів піч пропонує 10 автоматичних програм приготування страв. Скористайтесь цією функцією, щоб заощадити час і зусилля. Тривалість і температуру приготування буде налаштовано відповідно до вибраного рецепту.

Крок 1

Автоматичний режим

>

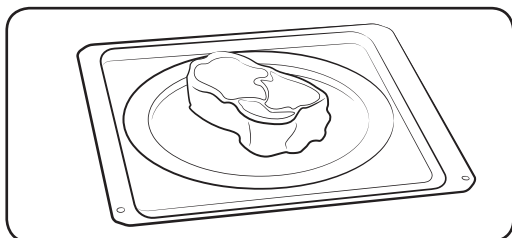
Крок 2

від 1 до 10

>

Крок 3

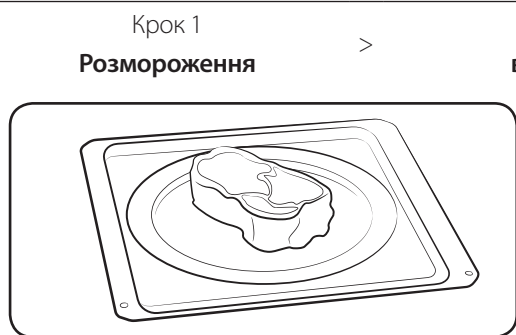
Вага



1. Покладіть продукти у відповідний посуд, тоді на рекомендоване приладдя і закрийте дверцята.
2. Виконайте дії кроків 1-3 у розділі **Автоматичний режим** на стор. 39.
3. Після завершення приготування блиматиме індикація «0:00». Одягайте кухонні рукавиці, щоб вийняти страву.

Розмороження

Піч підтримує 5 програм розмороження. Час і рівень потужності налаштовуються автоматично відповідно до вибраної програми.



Крок 1
Розмороження

Крок 2
від 1 до 5

Крок 3
Вага

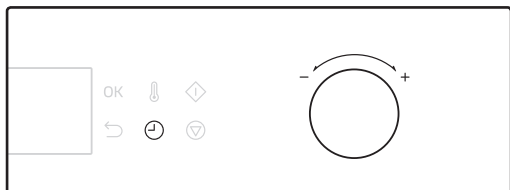
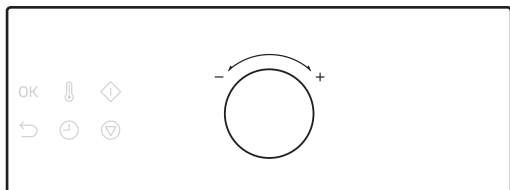
1. Покладіть продукти у відповідний посуд, тоді на рекомендоване приладдя і закрийте дверцята.
2. Виконайте дії кроків 1-3 у розділі **Автоматичний режим** на стор. 39.
3. Після завершення приготування блиматиме індикація «0:00». Одягайте кухонні рукавиці, щоб вийняти страву.


Спеціальні функції

Збереження страви теплою

Працює лише нагрівальний елемент режиму конвекції, який вмикається та вимикається, зберігаючи страву теплою.

Після завершення приготування



1. За допомогою перемикача режимів виберіть функцію **збереження страви теплою**.
2. За допомогою регулятора встановіть температуру.
3. Натисніть , щоб встановити час приготування страви, тоді за допомогою регулятора встановіть час, якщо потрібно.

Операції



4. Натисніть . Піч почне розігріватися.

УВАГА

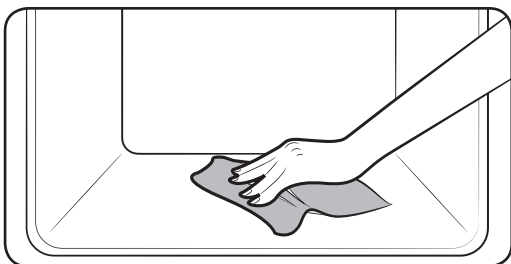
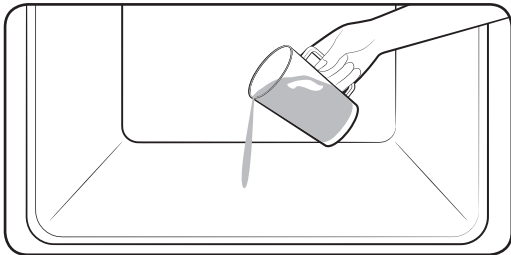
- Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.
- Не використовуйте цю функцію для повторного розігрівання холодних страв. Використовуйте лише для утримання теплою щойно приготованої страви.
- Не виконуйте цю функцію довше 1 години. Інакше це може негативно вплинути на якість продуктів.
- Для утворення хрусткої скоринки не накривайте страву в режимі збереження страви теплою.


Довідник режиму збереження страви теплою

Страва	Температура (°C)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Страва	80	30	Для збереження теплими смаженого м'яса, курки, запіканки, піци, картоплі та готових страв.
Напої	80	30	Для збереження теплими води, молока і кави.
Хліб/випічка	60	30	Для збереження теплими хліба, тостів, рогаликів, булочок і пирогів.
Тарілки/посуд	70	30	Для розігрівання тарілок і посуду. Розкладіть тарілки на скляній тарілці. Не перевантажуйте (максимальна вага: 7 кг)

Чищення парою

Ця функція корисна для чищення парою слабких забруднень.



1. Налийте 100 мл води на дно печі і закрийте дверцята.
2. За допомогою перемикача режимів виберіть **функцію чищення парою**.
3. Натисніть . Піч почне процес чищення.
4. Витріть піч всередині сухою ганчіркою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Не відкривайте дверцята, поки не завершиться робочий цикл. Вода всередині печі дуже гаряча і може спричинити опіки.

ПРИМІТКА

- Використовуйте цю функцію лише тоді, коли піч цілком охолоджена до кімнатної температури.
- НЕ використовуйте дистильовану воду.

- Для чищення мікрохвильової печі НЕ застосовуйте засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.
- Режим автоматичного чищення не запуститься, доки піч не охолоне. Зачекайте, поки піч охолоне, і спробуйте ще раз.
- Не лийте воду на дно печі із силою. Робіть це обережно. В іншому випадку вода може перелитись через передній край.

Готуємо з розумом

Режим автоматичного приготування

Довідник режиму «Овочі»

	Страва	Розмір порції (кг)	Приладдя	Рівень
U1	Суцвіття броколі	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамічний піднос	1
		Поріжте броколі скибками або навпіл. Додайте 15 мл (1 ст. л.) води. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.		
U2	Суцвіття цвітної капусти	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамічний піднос	1
		Сполосніть і почистіть свіжу цвітну капусту та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води, готуючи 0,2-0,3 кг, або 45-60 мл (3-4 ст. л.), готуючи 0,3-0,4 кг. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.		
U3	Наріzana морква	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамічний піднос	1
		Помийте та почистіть моркву, наріжте однаковими скибками. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води, готуючи 0,2-0,3 кг, або 45-60 мл (3-4 ст. л.), готуючи 0,4-0,5 кг. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.		
U4	Картопля «в мундирах»	0,3-0,4 0,7-0,8	Керамічний піднос	1
		Сполосніть і помийте картоплю. Змастіть її оливковою олією і проштрикніть ножем. Покладіть на керамічний піднос. Після приготування залиште страву на 3-5 хвилин.		
U5	Почищена картопля	0,4-0,5 0,7-0,8	Керамічний піднос	1
		Помийте і почистьте картоплю, розріжте її навпіл і покладіть у безпечну для мікрохвильової печі скляну посудину з кришкою. Додайте 15-30 мл (1-2 ст. л.) води. Після завершення перемішайте. Готуючи більші кількості продуктів, перемішуйте страву один раз під час приготування. Дайте постояти 3-5 хвилин.		

Страва		Розмір порції (кг)	Приладдя	Рівень
U6	Цукіні	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамічний піднос	1
		Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Готуйте, доки не зм'якнуть.		
U7	Порізані баклажани	0,1-0,2 0,3-0,4	Керамічний піднос	1
		Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 15 мл (1 ст. л.) лимонного соку. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.		
U8	Нарізана цибуля	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамічний піднос	1
		Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте 15 мл (1 ст. л.) води. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.		
U9	Суміш овочів	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамічний піднос	1
		Помийте і почистьте свіжі овочі. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 15 мл (1 ст. л.) води, готуючи 0,2-0,3 кг, або 30 мл (2 ст. л.), готуючи 0,4-0,5 кг. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.		
U10	Білий рис	0,2-0,3	Керамічний піднос	1
		Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою (зауважте, що під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення часу приготування помішайте страву перед тим, як залишити її постояти. Посоліть, додайте приправи та масло. Зауважте, що після завершення часу приготування рис може увібрати не всю воду.		

Готуємо з розумом

Довідник автоматичного режиму

Страва		Розмір порції (кг)	Приладдя	Рівень
A1	Готова страва	0,3-0,35 0,4-0,45	Керамічний піднос	1
		Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів). Після приготування дайте постояти 3 хвилини.		
A2	Заморожена піца	0,3-0,35 0,4-0,45	Решітка-гриль + керамічний піднос	2
		Покладіть заморожену піцу в піч.		
A3	Заморожена лазанья	0,4-0,45 0,6-0,65	Решітка-гриль + керамічний піднос	2
		Покладіть заморожену лазанью у відповідного розміру керамічну посудину або посудину з термостійкого скла. Після підігрівання залиште страву на 2-3 хвилини.		
A4	Ціла курка	1,1-1,15 1,2-1,25	Решітка-гриль + керамічний піднос	2
		Змастіть охолоджену курку олією та посипте спеціями. Покладіть грудинкою донизу посередині решітки-гриль із керамічним підносом. Переверніть курку, як тільки піч подасть звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. Після приготування залиште страву на 5 хвилини.		
A5	Шматки курки	0,6-0,7 0,9-1,0	Решітка-гриль + керамічний піднос	4
		Змастіть охолоджені шматки курки олією і посипте спеціями. Покладіть на решітку-гриль із керамічним підносом шкіркою донизу. Переверніть курку, як тільки піч подасть звукові сигнали. Після приготування залиште страву на 2-3 хвилини.		
A6	Смажена ягнятина	0,8-0,9 1,1-1,2	Решітка-гриль + керамічний піднос	3
		Покладіть мариновану ягнятину для смаження на решітку-гриль із керамічним підносом. Після звукового сигналу оберніть м'ясо і продовжуйте готування.		

Страва		Розмір порції (кг)	Приладдя	Рівень
A7	Заморожені шматки картоплі для приготування у печі	0,3-0,4	Форма для випікання	3
		0,45-0,5		
		Розкладіть заморожені шматки картоплі на металевій формі для випікання.		
A8	Печена картопля, розрізана навпіл	0,4-0,5	Решітка-гриль + керамічний піднос	4
		0,6-0,7		
		Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на піднос, зрізаною стороною до гриля. Після приготування залиште страву на 2-3 хвилини.		
A9	Яблучний пиріг	1,2-1,4	Форма для випікання	2
		Покладіть яблучний пиріг на круглу металеву посудину. Покладіть у форму для випікання. У вагу входять яблука і всі інші продукти.		
A10	Голландський солодкий хлібець	0,7-0,8	Форма для випікання	3
		Покладіть сире тісто у прямокутну металеву посудину для випікання (довжиною 25 см). Покладіть страву у форму для випікання довгою стороною до дверцят.		

Готуємо з розумом

Довідник режиму розмороження

Страва	Розмір порції (г)	Приладдя	Рівень	
d1	М'ясо	0,2-1,5	Керамічний піднос	1
		Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.		
d2	М'ясо птиці	0,2-1,5	Керамічний піднос	1
		Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.		
d3	Риба	0,2-1,5	Керамічний піднос	1
		Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.		
d4	Хліб/Випічка	0,1-0,8	Керамічний піднос	1
		Покладіть хліб на аркуш кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть випічку на керамічний піднос і за можливості після подачі звукового сигналу оберніть. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Покладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, сирних пирогів і листового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадним верхом.		
d5	Фрукти	0,1-0,6	Керамічний піднос	1
		Рівномірно розкладіть заморожені фрукти на керамічний піднос. Ця програма підходить для таких продуктів, як малина, суміш ягід і тропічних фруктів.		

Приготування вручну

Вказівки щодо приготування їжі в режимі мікрохвиль

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

Заморожені овочі

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

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

Готуємо з розумом

Свіжі овочі

- Використовуйте контейнер із термостійкого скла з кришкою.
- Додайте 30-45 мл холодної води на кожні 250 г.
- Перемішайте один раз час приготування і один раз після завершення приготування.
- Коли страва буде готова, додайте приправи.
- Для швидшого приготування рекомендовано порізати овочі на малі рівні шматки.
- Готуйте свіжі овочі на повну потужність мікрохвиль (800 Вт).

Страва	Розмір порції (г)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Броколі	250	4-5	3
	500	5-6	
Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами до середини.			
Брюссельська капуста	250	5-6	3
	500	7-8	
Додайте 60-75 мл (4-5 ст. л.) води.			
Морква	250	5-6	3
	Поріжте моркву на однакові скибочки.		
Цвітна капуста	250	5-6	3
	500	7-8	
Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть до середини.			
Цукіні	250	3-4	3
	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть.		
Баклажани	250	3-4	3
	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.		
Цибуля-порей	250	3-4	3
	Поріжте цибулю на товсті шматки.		
Гриби	125	1-2	3
	250	2-3	
Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Перш ніж подавати страву на стіл, злийте воду.			

Страва	Розмір порції (г)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Цибуля	250	4-5	3
	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води.		
Перці	250	4-5	3
	Поріжте перець на маленькі шматки.		
Картопля	250	4-5	3
	500	7-8	
Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.			
Бруква	250	5-6	3
	Поріжте брукву на маленькі кубики.		

Рис і макаронні вироби

Помішуйте час від часу під час і після приготування.

Готуйте, не накриваючи кришкою; накрийте кришкою, відставивши страву, щоб та постояла. Тоді злийте воду.

- **Рис:** використовуйте посудину з термостійкого скла з кришкою, щоб рис не збільшувався в об'ємі вдвічі.
- **Макаронні вироби:** використовуйте велику посудину з термостійкого скла.

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250	800	17-18	5	Додайте 500 мл холодної води.
	375		18-20		Додайте 750 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250	800	20-22	5	Додайте 500 мл холодної води.
	375		22-24		Додайте 750 мл холодної води.
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250	800	17-19	5	Додайте 500 мл холодної води.
Суміш зернових (рис + злаки)	250	800	18-20	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250	800	10-11	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

Готуємо з розумом

Розігрівання

- Не розігрівайте великі порції їжі, наприклад шматки м'яса, які легко зіпсувати надто тривалим приготуванням.
- Краще розігрівати їжу на низькому рівні потужності.
- Помішуйте і перевертайте їжу під час і після приготування.
- Будьте обережні з рідинами і дитячим харчуванням. Ретельно перемішуйте до, під час і після приготування пластмасовою ложкою чи скляною паличкою, що уникнути раптового закипання і ризику ошпарення. Залиште страву на час витримки в печі. Рідини і дитяче харчування можна розігрівати довше, ніж інші продукти.
- Рекомендовано залишати страву після розігрівання на 2-4 хвилини. Дивіться таблицю нижче.

Рідини і продукти

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Напої	250 мл (1 горня)	800	1½-2	1-2
	500 мл (2 горнята)		2-3	
Налийте напій у керамічне горнятко і розігрівайте, не накриваючи. Поставте горнятко в центрі керамічного підноса. До і після витримки ретельно помішайте.				
Суп (охладжений)	250 г	800	3-4	2-3
	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.			
Рагу (охладжене)	350 г	600	5-6	2-3
	Викладіть у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.			
Макарони з соусом (охладжені)	350 г	600	5-6	2-3
	Викладіть у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.			
Готова страва на тарілці (охладжена)	350 г	600	5-6	3
	450 г		6-7	
Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.				

Дитяче харчування і молоко

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час приготування (с)	Час витримки (хв.)
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600	30-40	2-3
	Викладіть у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.			
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600	20-30	2-3
	Викладіть у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.			
Дитяче молоко	100 мл	300	30-40	2-3
	200 мл		50-60	
Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині керамічного підноса. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж давати дитині, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.				

Готуємо з розумом

Розмороження

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

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

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

Вказівки з використання гриля

Нагрівальні елементи гриля розташовані під стелею внутрішньої камери печі. Ці елементи працюють тільки тоді, коли дверцята закриті, і скляна тарілка обертається.

Для приготування їжі в режимі гриля кладіть її на високу решітку, якщо не зазначено інше.

Розігрійте гриль упродовж 2-3 хвилин у режимі гриля, а тоді, якщо не зазначено інше, готуйте продукти на високій решітці. Коли страва буде готова, одягніть кухонні рукавиці, щоб вийняти її з печі.

Кухонне приладдя

Гриль: використовуйте вогнетривкий посуд, який може містити металеві часточки. Не використовуйте пластмасовий посуд будь-якого типу.

Мікрохвилі + гриль: не використовуйте посуд, зроблений з металу чи пластмаси.

Тип продуктів

Відбивни, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Приготування в режимі гриля

Страва	Приладдя	Рівень	Час приготування (1 сторона) (хв.)	Час приготування (2 сторона) (хв.)
Кебаб	Решітка-гриль + керамічний піднос	5	8-10	6-8
Стейки зі свинини	Решітка-гриль + керамічний піднос	5	7-9	5-7
Ковбаски	Решітка-гриль + керамічний піднос	5	6-8	6-8
Шматки курки	Решітка-гриль + керамічний піднос	5	20-25	15-20
Стейки з лосося	Решітка-гриль + керамічний піднос	5	8-12	6-10
Порізані овочі	Решітка-гриль + керамічний піднос	5	15-20	-
Тости	Решітка-гриль + керамічний піднос	5	2-3	1-2
Тости із сиром	Решітка-гриль + керамічний піднос	5	3-5	-

Готуємо з розумом

Мікрохвилі + гриль

Страва	Рівень потужності (Вт)	Темп. (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування (1 сторона) (хв.)	Час приготування (2 сторона) (хв.)
Смажена картопля	600	180-200	Решітка-гриль + керамічний піднос	4	10-15	-
Помідори-гриль	300	160-180	Решітка-гриль + керамічний піднос	4	05-10	-
Овочева запіканка	450	180-200	Решітка-гриль + керамічний піднос	4	10-20	-
Смажена риба	300	180-200	Решітка-гриль + керамічний піднос	4	04-08	04-06
Шматки курки	300	180-200	Решітка-гриль + керамічний піднос	4	10-15	10-15

Вказівки щодо користування режимом конвекції

Конвекція

У режимі конвекції нагрівальний елемент і вентилятор на бічній стінці працюють одночасно, щоб розганяти тепло всередині камери печі. Використовуйте цей режим для випікання печива, коржів, булочок, тістечок, пирогів із фруктами, заварного тіста і суфле. Можна застосовувати будь-який традиційний посуд та приладдя, що використовуються для запікання в печі.

Мікрохвилі + конвекція

Цей комбінований режим поєднує енергію мікрохвиль із гарячим повітрям, що призводить до зменшення часу приготування і утворення рум'яної хрусткої скоринки. Піч підтримує 5 різних комбінованих режимів. Використовуйте цей режим для приготування усіх видів м'яса та птиці, а також запіканок, страв із тертим сиром, бісквітів, легких фруктових тістечок, пирогів, пісочного печива, смажених овочів, коржів та хліба. Використовуйте лише посуд, безпечний для печі, наприклад зі скла, кераміки чи порцеляни без металевого оздоблення.

Конвекція

Страва	Темп. (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування (хв.)
Горіховий кекс квадратної форми	160-170	Решітка-гриль + керамічний піднос	2	60-70
Лимонний кекс круглої форми або у формі чаші	150-160	Решітка-гриль + керамічний піднос	2	50-60
Бісквіт	150-160	Решітка-гриль + керамічний піднос	2	25-35
Основа для фруктової начинки	150-170	Решітка-гриль + керамічний піднос	2	25-35
Плаский фруктовий струдель (дріжджове тісто)	150-170	Форма для випікання	3	30-40
Круасани	170-180	Форма для випікання	2	10-15
Булочки	180-190	Форма для випікання	2	10-15
Печиво	160-180	Форма для випікання	3	10-20
Шматки картоплі для приготування у мікрохвильовій печі	200-220	Форма для випікання	3	15-20

Готуємо з розумом

Мікрохвилі + конвекція

Страва	Рівень потужності (Вт)	Темп. (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування (1 сторона) (хв.)	Час приготування (2 сторона) (хв.)
Ціла курка, 1,2 кг	450	180-200	Решітка-гриль + керамічний піднос	3	25-30	15-25
Смажена яловичина/ягнятина (середнє просмаження)	300	180-200	Решітка-гриль + керамічний піднос	3	15-20	15-20
Заморожена лазанья/макарони під сиром	450	180-200	Решітка-гриль + керамічний піднос	3	20-25	-
Картопляна запіканка	450	180-200	Решітка-гриль + керамічний піднос	3	10-15	-
Пиріг зі свіжими фруктами	100	160-180	Керамічний піднос	3	40-50	-

Довідник із приготування на парі

Страва	Розмір порції (г)	Рівень потужності (Вт)	Час приготування їжі (хв.)	Приладдя
Артишок	300 (1-2 шт.)	800	5-6	Миска + вставний лоток + кришка
	Помийте та почистіть артишоки. Покладіть лоток у миску. Покладіть артишоки на лоток. Додайте 1 столову ложку лимонного соку. Накрийте кришкою. Дайте постояти 1-2 хвилини.			
Свіжі овочі	300	800	4-5	Миска + вставний лоток + кришка
	Помийте, почистіть та нарежте на шматки однакового розміру, тоді зважте овочі (наприклад, броколі, цвітну капусту, моркву, перець). Покладіть лоток у миску. Розкладіть овочі на лотку. Додайте 2 столові ложки води. Накрийте кришкою. Дайте постояти 1-2 хвилини.			
Заморожені овочі	300	600	8-9	Миска + вставний лоток + кришка
	Покладіть заморожені овочі в миску пароварки. Покладіть лоток у миску. Додайте 1 столову ложку води. Накрийте кришкою. Після приготування ретельно перемішайте. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Рис	250	800	15-18	Миска + кришка
	Викладіть рис у миску пароварки. Додайте 500 мл холодної води. Накрийте кришкою. Після приготування залиште білий рис на 5 хвилин, коричневий рис на 10 хвилин. Дайте постояти 5-10 хвилин.			
Картопля «в мундирах»	500	800	7-8	Миска + кришка
	Зважте та помийте картоплю і покладіть її у миску пароварки. Додайте 3 столові ложки води. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Рагу (охолоджене)	400	600	5½-6½	Миска + кришка
	Викладіть рагу в миску пароварки. Накрийте кришкою. Перш ніж дати страві постояти, ретельно перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.			
Суп (охолоджений)	400	800	3-4	Миска + кришка
	Налийте у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перш ніж дати страві постояти, ретельно перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.			

Готуємо з розумом

Страва	Розмір порції (г)	Рівень потужності (Вт)	Час приготування їжі (хв.)	Приладдя
Заморожений суп	400	800	8-10	Миска + кришка
	Додайте заморожений суп у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перш ніж дати страві постояти, ретельно перемішайте. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Заморожені яблучні пиріжки з варенням	150	600	1½-2½	Миска + кришка
	Змочіть пиріжки з варенням холодною водою. Покладіть 1-2 заморожені пиріжки поруч у миску пароварки. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Фруктовий компот	250	800	3-4	Миска + кришка
	Попередньо знявши шкірку, помивши та нарізавши на шматочки одного розміру чи кубики, зважте свіжі овочі (наприклад, яблука, груші, сливи, абрикоси, манго чи ананас). Покладіть у миску пароварки. Додайте 1-2 ст. л. води і 1-2 ст. л. цукру. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.			

Поради щодо зручного та швидкого приготування

Топлення масла

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Підігривайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 800 Вт, доки масло не розтопиться.

Топлення шоколаду

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Підігривайте упродовж 3-5 хвилин, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

Розтоплення кристалізованого меду

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Підігривайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

Топлення желатину

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Підігривайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня підігрівання 300 Вт. Перемішайте після приготування.

Приготування глазури (для пирогів і печива)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин на рівні потужності 800 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

Приготування джему

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте. Готуйте під кришкою протягом 10-12 хвилин за потужності 800 Вт. Під час готування ретельно перемішайте кілька разів. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

Приготування пудингу

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте під кришкою протягом 6½-7½ хвилин за потужності 800 Вт. Під час готування ретельно перемішайте кілька разів.

Підсмажування шматочків мигдалю

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Помішайте кілька разів, підсмажуючи горіхи впродовж 3½-4½ хвилин за рівня потужності 600 Вт. Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

Усунення несправностей

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

Що слід перевірити

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

Проблема	Причина	Вирішення
Загальні дані		
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	Можливо, між кнопками накопичилися сторонні речовини.	Усуньте сторонню речовину і повторіть спробу.
	Для моделей із сенсорним екраном: на поверхні зібралася волога.	Витріть вологу.
	Увімкнено замок від дітей.	Вимкніть замок від дітей.
Не відображається час.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.
	Встановлено еко-режим (заощадження електроенергії).	Вимкніть еко-режим.
Піч не працює.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.
	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
	На механізм попередження про відкриті дверцята потрапили сторонні речовини.	Усуньте сторонню речовину і повторіть спробу.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	Користувач відкрив дверцята, щоб перевернути страву.	Перевернувши страву, натисніть кнопку пуску ще раз, щоб продовжити роботу.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи вимикається живлення.	Піч працювала упродовж тривалого часу.	Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	Вентилятор охолодження не працює.	Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	Ви намагаєтеся увімкнути піч без продуктів усередині.	Покладіть продукти в піч.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/ виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	До однієї розетки підключено кілька пристроїв.	Виділіть для печі окрему розетку.
До печі не подається живлення.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.
Під час роботи печі лунає тріскання, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути тріскання.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/ виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Заберіть будь-які предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібralися залишки їжі.	Почистьте піч і відкрийте дверцята.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Піч не нагрівається.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте у піч горнячко води у посудині, придатній для використання в мікрохвильовій печі, на 1-2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.
Піч надто слабо або повільно нагріває продукти.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте у піч горнячко води у посудині, придатній для використання в мікрохвильовій печі, на 1-2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.
Піч не гріє.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте у піч горнячко води у посудині, придатній для використання в мікрохвильовій печі, на 1-2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.
Функція розморожування не працює.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте у піч горнячко води у посудині, придатній для використання в мікрохвильовій печі, на 1-2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.

Проблема	Причина	Вирішення
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	Дверцята залишили відчиненими на тривалий час.	Внутрішнє освітлення може вимикатися автоматично, якщо увімкнено еко-режим. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку «скасувати».
	На внутрішню лампу потрапили сторонні речовини.	Протріть внутрішню поверхню печі та перевірте ще раз.
Під час приготування лунає звуковий сигнал.	Якщо увімкнено функцію автоматичного приготування, звуковий сигнал означає, що час перевернути продукти.	Перевернувши продукти, натисніть кнопку пуску ще раз, щоб продовжити роботу.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.
Під час приготування утворюються іскри.	Під час роботи печі/функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.
У випадку ввімкнення живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте належне заземлення живлення та розетки.
Протікає вода.	Залежно від їжі у певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушничком.
З дверцят печі йде пара.	Залежно від їжі у певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушничком.
У печі залишається вода.	Залежно від їжі у певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушничком.
Надто яскраве світло в печі.	Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції.	Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю печі.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	Щоб провітрити піч, вентилятор продовжує працювати ще 5 хвилини після завершення приготування.	Це не є несправністю печі.
Щоб увімкнути піч, натисніть кнопку «+30sec».	Таке трапляється, коли піч перед тим не працювала.	Якщо мікрохвильова піч не працювала, її потрібно вмикати кнопкою «+30sec».
Скляна тарілка		
Обертаючись, скляна тарілка зміщується або припиняє обертатися.	Роликова опора відсутня або не встановлена належним чином.	Встановіть роликову опору і повторіть спробу.
Під час обертання скляна тарілка гальмує.	Роликова опора не встановлена належним чином, надто багато продуктів або надто велика ємність, яка торкається стінок печі.	Зменшіть кількість продуктів і не використовуйте надто великі ємності.
Скляна тарілка гримить під час обертання.	На дні печі зібралися залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.

Проблема	Причина	Вирішення
Гриль		
Під час роботи з печі йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і, якщо увімкнути піч 2-3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути і усуньте їжу з нагрівальних елементів.
	Їжа знаходиться надто близько до гриля.	Кладіть страву на належній відстані від гриля.
	Продукти неправильно підготовлено та/або розміщено.	Упевніться, що продукти належним чином підготовлено та розміщено.
Піч		
Піч не нагрівається.	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Під час попереднього розігрівання йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і, якщо увімкнути піч 2-3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути і усуньте їжу з нагрівальних елементів.
Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси.	Використовується пластмасовий або не термостійкий посуд.	Використовуйте скляний посуд, який витримує високу температуру.
З печі чути неприємний запах.	На внутрішні стінки налипли залишки їжі або розплавлена пластмаса.	Скористайтеся функцією приготування на парі та протріть стінки сухою серветкою. Покладіть всередину шматок лимону і увімкніть піч, щоб швидко усунути неприємний запах.

Усунення несправностей

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

Інформаційні коди

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

Код	Опис	Вирішення
C-20	Відкритий датчик температури.	Від'єднайте кабель живлення і зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung.
	Закоротив датчик температури.	
C-F0	Між головною (Main MICOM) та додатковою (Sub MICOM) платою управління немає зв'язку.	
C-F1	Стається лише під час читання/запису EEPROM.	
C-21	Цей код з'являється, лише коли надто висока температура печі. Якщо під час роботи температура печі перевищує встановлене обмеження (ризик займання).	Від'єднайте кабель живлення, щоб піч охолола, тоді перезапустіть піч.
C-F2		Натисніть кнопку зупинки (⏏), щоб повторити спробу.
C-d0	Не працюють сенсорні кнопки.	Від'єднайте кабель живлення, щоб піч охолола, тоді почистьте кнопки (пил, вода). Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.

Технічні характеристики

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

Джерело живлення		230 В змінного струму / 50 Гц
Споживання енергії	Максимальна потужність	3000 Вт
	Мікрохвилі	1650 Вт
	Гриль	2500 Вт
	Конвекція	2500 Вт
Вихідна потужність		100 Вт / 800 Вт (IEC - 705)
Робоча частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (21)
Спосіб охолодження		Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г)	Окремий пристрій	595 x 454,2 x 570 мм
	Вбудована піч	555 x 445 x 548,8 мм
Об'єм		50 літрів
Вага	Нетто	38,6 кг
	Брутто	45,8 кг

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін служби: 7 років

Нотатки



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

Адреса виробника :
(Maetan-don) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

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

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні :
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

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

DE68-04355G-00

МТТ функциясы бар Ықшам тұмшапеш

Пайдаланушы нұсқаулығы

NQ50J5530**



Мазмұны

Пайдаланушы нұсқаулығын қолдану	3
Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған:	3
Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық	4
Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар	4
Өнімді дұрыс тастау (Қолданыс мерзімі аяқталған электр және электроника құрылғылары)	12
Орнату	13
Жинақтың құрамы	13
Орнату нұсқаулығы	16
Күтім көрсету	21
Тазалау	21
Ауыстыру (жөндеу)	22
Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету	22
Істі бастау алдында	23
Сағат	23
Таймер	24
Дыбыс режимі Қосұлы/Сөндірулі	25
Қуатты үнемдеу	25
Сырғытпа жолдар	26
Микротолқын қуаты туралы ақпарат	26
Микротолқынды пешке арналған ыдыстар	27
Басқару	29
Басқару панелі	29
Қол режимі	31
Автоматты режим	39
Арнайы функциялар	41
Интеллектуалды әзірлеу	44
Автоматты пісіру	44
Қолмен пісіру	49
Жылдам әрі қарапайым	61
Ақау себептерін анықтау	62
Тексерулер	62
Ақпарат кодтары	69
Техникалық параметрлері	70

Пайдаланушы нұсқаулығын қолдану

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Сақтық шаралары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған:

ЕСКЕРТУ

Қауіпсіздік шараларын сақтамау немесе ескермеу ауыр **жарақатқа немесе өлімге алып келуі мүмкін**.

АБАЙЛАҢЫЗ

Қауіпсіздік шараларын сақтамау немесе ескермеу кішігірім **жарақат алып келуі немесе мүлікке зиян келтіруі мүмкін**.

ЕСКЕРІМ

Пайдаланушыларға құрылғыны қолдану кезінде көмек болатын пайдалы кеңестер, ұсыныстар немесе ақпарат.

Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИАТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ. ОСЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫНЫҢ ОРЫНДАЛУЫНА ӘРҚАШАН НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ.

ПЕШТІ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА КЕЛЕСІ НҰСҚАУЛЫҚТАРМЕН ТАНЫСЫҢЫЗ.

Микротолқын функциясына ғана қатысты

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

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

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

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

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

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

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

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

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

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

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

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

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

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

Пешті үнемі тағамның қалдықтарын алып отыру керек.



Қауіпсіздік нұсқаулары

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

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

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

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

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

Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

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

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

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

Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

Микротолқынды пеш кіріктірілген пеш ретінде ғана пайдаланылуы керек.

Микротолқынды пешті ас үй жиһазына орнатуға болмайды.



Пеш функциясына ғана қатысты - опция

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

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

ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар бар кезде құрылғыны қолдану барысында қауіпсіздік шараларын ескеріңіз.

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

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

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

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

Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

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

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

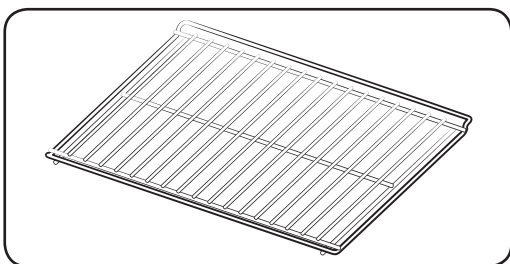
Қауіпсіздік нұсқаулары

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

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

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.



Жақтаудың майысқан жағын көп мөлшерде тағам пісірген кезде салмақ теңгерімін сақтау үшін артқы жаққа қарай қойыңыз.

Пеш сәресін микротолқын режимі үшін қолданбаңыз.

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері.

▲ ЕСКЕРТУ

Құрылғыны білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.

Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.

Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.

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

Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.

Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.

Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.

Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.

Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.

Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.

Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.

Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз.

Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, спирт, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.

Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.

Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.

Қуат сымын металл затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсемеңіз немесе құрылғының артынан өткізбеңіз.

Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.

Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.

Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.

Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.

Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.

ЕСКЕРТУ: Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, қыздырылған тағамды температура теңгерімі орын алғанша кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз:

- Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз.



Қауіпсіздік нұсқаулары

- Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз.
- Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.

Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.

Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.

АБАЙЛАҢЫЗ

Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ;

Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз.

Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.

Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.

Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.

Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.

Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.

Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.

Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.

Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.

Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.

Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.



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

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

Микротолқын қуатының әсерінен сақтандыруға арналған қауіпсіздік шаралары. (Тек микротолқынды пеш функциясы үшін)

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

- A.** Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.
- B.** Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе ҚЫСТЫРМАҢЫЗ немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына жол бермеңіз. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пеш жұмыс жасап болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.
- C.** Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:
 - 1) есік (майысқан)
 - 2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)
 - 3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер
- D.** Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

- A.** Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.
- B.** Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.
- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген “Ескертулер” мен “Қауіпсіздік нұсқауларында”, орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі бұл нұсқауларда құрылғының әр түрлі үлгілері қамтылғандықтан, микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.

Қауіпсіздік нұсқаулары

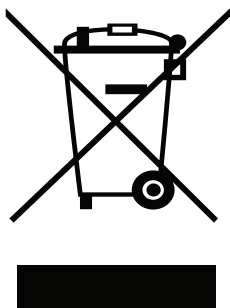
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

Тауарлық топты анықтау

Бұл 2-ші топтағы, В санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады.

В санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

Өнімді дұрыс тастау (Қолданыс мерзімі аяқталған электр және электроника құрылғылары)



(Жеке қоқыс тастау жүйесін қолданатын елдерге қатысты)

Өнімдегі, оның керек-жарақтары немесе ілеспе кітапшасындағы белгі, осы өнім мен оның электроникалық керек-жарақтарын (мысалы, зарядтағыш құралы, құлақсабы, USB сымы), қолданыс мерзімі аяқталғаннан кейін басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамау керек дегенді білдіреді. Қалдық дұрыс тасталмаған жағдайда қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына келетін зиянның алдын алуға және материалдық ресурстарды қайтадан қажетке жаратуға өз үлесіңізді қосу үшін бұндай заттарды басқа қоқыс түрлерінен бөлектеп, қалдық өнімдерді қайта өңдеуден өткізетін жерге апарып тапсырыңыз.

Тұрмыстық құрылғыны қолданушылар, осы заттарды қоршаған ортаға залалсыз түрде қайта өңдеуден өткізу үшін осы құрылғыны қайда апарып тапсыру, қалай тапсыру туралы егжей-тегжейлі ақпаратты, осы өнімді сатып алған бөлшек сауда орталығына немесе жергілікті мекемеге хабарласып алуына болады.

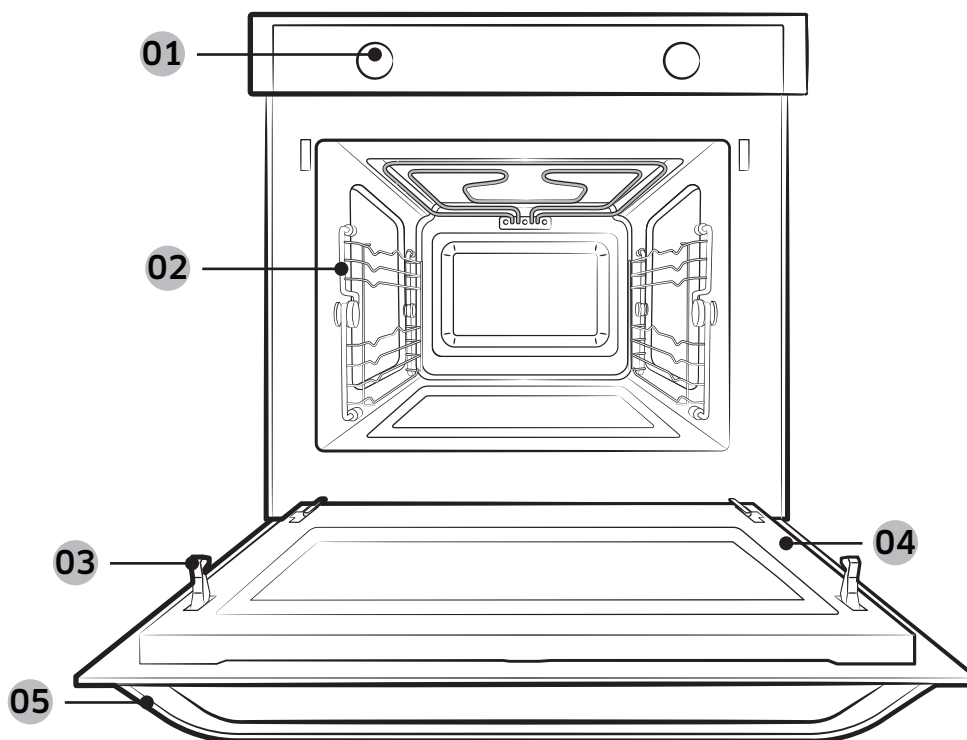
Коммерциялық мақсатта қолданушылар, өз жабдықтаушыларына хабарласып, сатып алу келісім-шартының талаптарымен танысуы керек. Осы өнім мен оның электроникалық керек-жарақтарын басқа да коммерциялық өнімдердің қалдықтарымен араластырып тастауға болмайды.

Орнату

Жинақтың құрамы

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

Пешке шолу



01 Басқару панелі

02 Сырғытпа жолдар

03 Есіктің қауіпсіздік бекітпесі

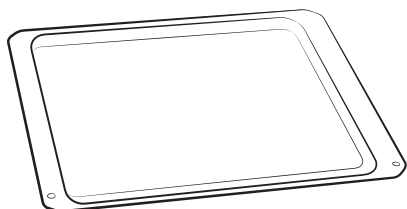
04 Есік

05 Есіктің тұтқасы

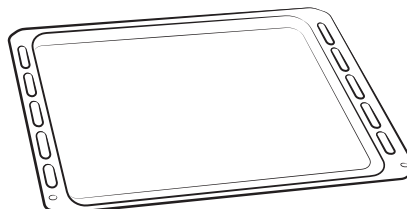
Орнату

Керек-жарақтары

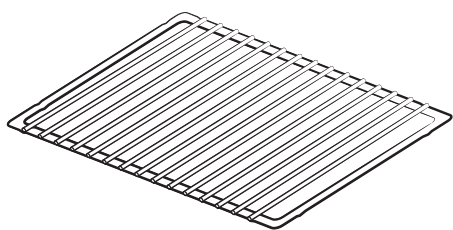
Пешпен бірге түрлі тағам дайындауға мүмкіндік беретін әр түрлі керек-жарақтар жеткізіледі.



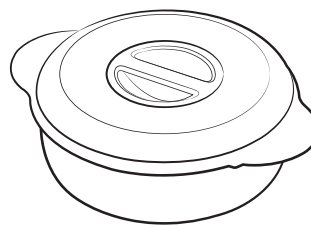
Керамика таба
(Микротолқын режимі үшін
пайдалы)



Пісіру науалары
(Микротолқын режимі үшін
қолданбаңыз.)



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



Таза буға пісіргіш
(Булап пісіруге арналған буға
пісіретін пластик ыдыс.)

ЕСКЕРІМ

Тағам пісіруге жарамды ыдыстарды анықтау үшін қараңыз:

Интеллектуалды әзірлеу 44-беттете.

Таза буға пісіргіш

Таза буға пісіргіш булап пісіруге арналған шаралар жинағынан, науадан және қақпақтан тұратын ыдыс. Таза буға пісіргішті тағамның құнарлылығын сақтау үшін күріш, макарон және көкөністер пісіру үшін пайдаланыңыз.

- Таза буға пісіргіштің бөлшектері $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ градустан бастап $130\text{ }^{\circ}\text{C}$ градусқа дейінгі температураға төзімді.
- Мұздатылған тағамды жібіту үшін мұздатылған тағамды бу шарасына қақпақ жаппай салыңыз. Тағамның сұйығы шараның түбінде қалады да, тағамға әсер етпейді.
- Қараңыз: **Бумен пісіру бойынша нұсқаулық 59-бетте.**

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

- Буға пісіргіш осы үлгіге арналған жабдық. Буға пісіргішті басқа үлгілерде немесе құрылғыларда пайдаланбаңыз. Өрт шығуы немесе мүлікке зақым келуі мүмкін.
- Микротолқын режимінен басқа режимдерді пайдаланбаңыз.
- Құрамында қанты немесе майы өте көп тағамдарды пісіру үшін буға пісіргішті пайдаланбаңыз.
- Буға пісіргішті пештен алған кезде пеш қолғаптарын пайдаланыңыз, себебі, тағам пісіріп болған кезде буға пісіргіш қатты ысып тұрады.
- Қақпағын ашқан кезде өте абай болыңыз, себебі бу өте ыстық болуы мүмкін.
- Тағам пісіру алдында буға пісіргіштің, соның ішінде қақпағының дұрыс құрастырылғанына көз жеткізіңіз.

Орнату

Орнату нұсқаулығы

Жалпылама техникалық ақпарат

Электр қуатымен жабдықтау	230 В ~ 50 Гц	
Өлшемдері (Е × Б × Т)	Орнатылған өлшемі	595 x 454,2 x 570 мм
	Кіріктірілген өлшемі	555 x 445 x 548,8 мм

Орам материалдары мен құрылғыны тастау

Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізуге болады.

Орам материалдары келесі материалдардан тұрады:

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

Осы материалдарды мемлекеттің заңнамаларына сай, жауапкершілікпен тиісінше тастаңыз.

Тұрмыстық құрылғыларды жауапкершілікпен дұрыс тастау туралы ақпаратты әкімшілік мекеме бере алады.

Қауіпсіздік

- Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана қосуға тиіс.
- Бұл пеш коммерциялық мақсатта тағам пісіретін жерде қолдануға арналмаған.
- Бұл пешті тек үйде тағам пісіру үшін ғана қолданыңыз.
- Құрылғы іске қолданылып тұрғанда және қолданып болғаннан кейін ыстық болып тұрады.
- Жас балалар бар кезде құрылғыны қолдану барысында қауіпсіздік шараларын ескеріңіз.

Электр қосылымы

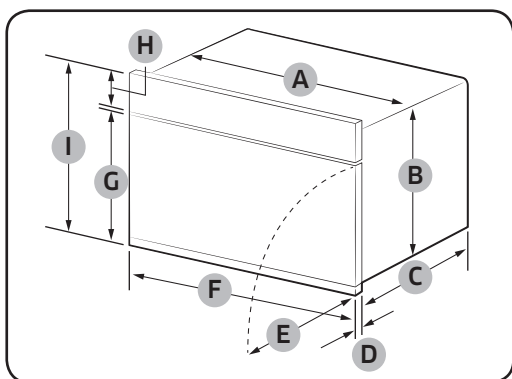
Құрылғы жалғанып тұрған үй желісі мемлекеттік және жергілікті ережелерге сай келуі керек. Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс.

Орнату

Ас үй жиһазына кіріктіріп орнатыңыз

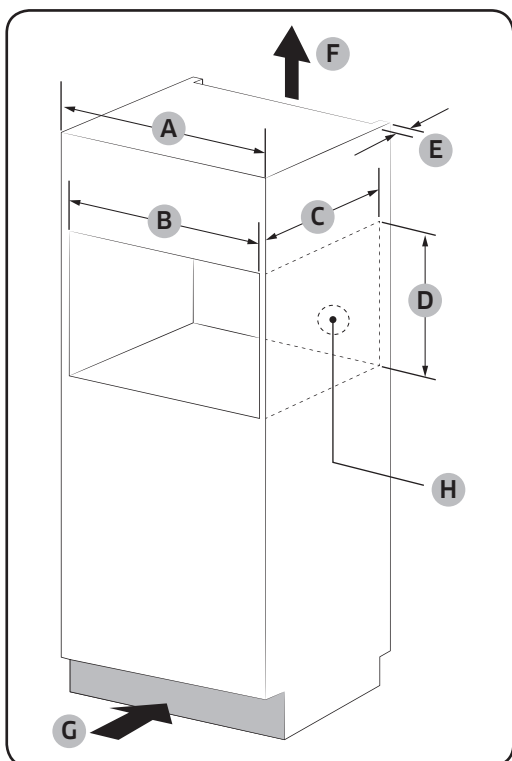
Ас үй жиһазының пешке тиетін тұстары 100 °С градусқа төзімді болуға тиіс. Samsung пештен бөлінген қызудан жиһазға келген зақымға жауапты емес.

Орнатуға қажетті өлшемдер



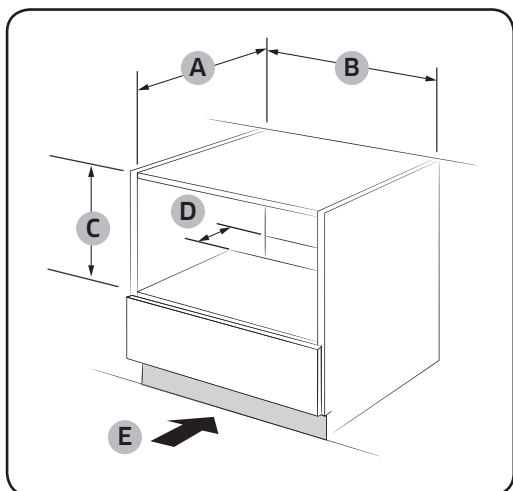
Пеш (мм)

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



Кіріктірілген корпус (мм)

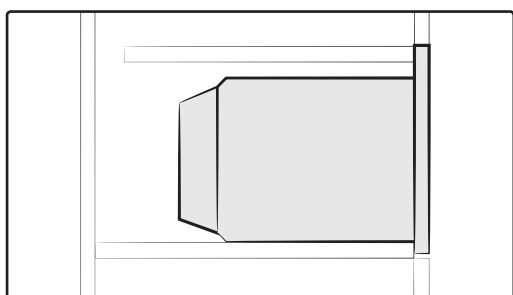
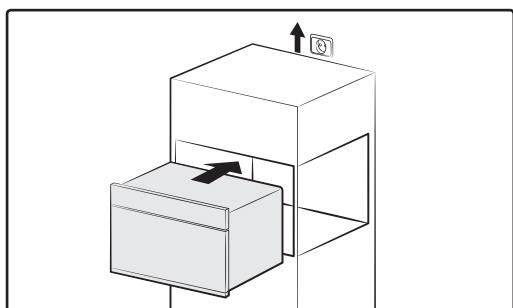
A	600
B	Кемінде 564-568
C	Кемінде 550
D	Кемінде 445 / Ең көбі 450
E	Кемінде 50
F	200 см ²
G	200 см ²
H	Қуат шығысына арналған орын (30 Ø Тесік)



Шұңғылша астындағы кіріктіріме ас үй жиһазы (мм)

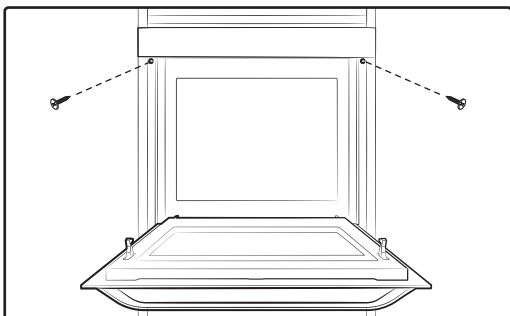
A	Кемінде 550
B	Кемінде 564 / Ең көбі 568
C	Кемінде 446 / Ең көбі 450
D	50
E	200 см ²

Пешті орнату

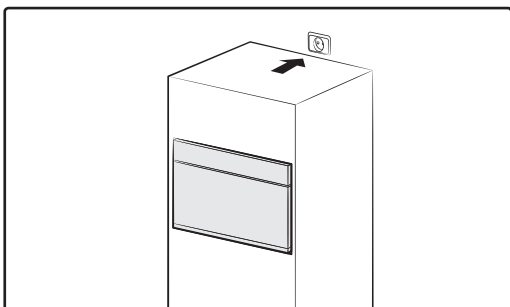


1. Пешті ұяға жартылай сырғытып кіргізіңіз. Қуат сымын тоқ көзіне апарыңыз.
2. Пешті ұяға толық сырғытып кіргізіңіз.

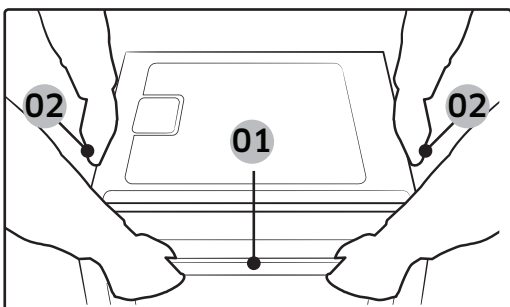
Орнату



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



4. Электртоғына қосыңыз. Құрылғының жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз.



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

- 01 Есіктің тұтқасы
- 02 Бүйір жақ тұтқасы

Күтім көрсету

Тазалау

Пештің ішіне және үстіне қоқыс жиналып қалмау үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз. Сонымен қатар, есікке, есіктің тығыздағышына және бұрылмалы табаққа және айналмалы шығырыққа (қолданылатын үлгілерге ғана қатысты) аса назар аударыңыз.

Егер есік оңай ашылып немесе жабылмаса, әуелі есіктің тығыздағыштарына қоқыс тұрып қалмағанын тексеріңіз. Пештің ішкі және сыртқы беттерін тазалау үшін жұмсақ шүберек пен сабынды суды пайдаланыңыз. Шайыңыз да, мұқият құрғатыңыз.

Пештің ішіндегі иістенген, қатып қалған қоқыстарды тазалау үшін

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

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

- Есік пен есіктің тығыздағыштарын таза ұстаңыз және есіктің оңай ашылып жабылатынына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, пештің қолданыс мерзімі қысқаруы мүмкін.
- Пештің саңылауларына су шашыратпау үшін абай болыңыз.
- Тазалау үшін жеміргіш немесе химиялық заттарды пайдаланбаңыз.
- Пешті әр қолданып болған сайын пеш салқындағанша күтіп, жұмсақ жуғыш затты пайдаланып тағам пісіретін бөлікті тазалаңыз.

Күтім көрсету

Ауыстыру (жөндеу)

▲ ЕСКЕРТУ

Бұл пештің ішінде пайдаланушы ағытып алуға болатын ешбір бөлшек жоқ. Пешті өзіңіз жөндеуге немесе бөлшектерін ауыстыруға әрекеттенбеңіз.

- Егер топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.
- Егер пештің сыртқы корпусына қатысты мәселе туындаса, әуелі қуат сымын қуат көзінен ағытып, содан кейін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету

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

Істі бастау алдында

Рецептіге бару алдында білуіңіз керек бірнеше компонент бар. Пісіру режимінің алдында немесе пісіру кезінде, сағатты немесе ас үй таймерін өз қалауыңыз бойынша орната/өзгерте аласыз.


Сағат

Автоматты жұмыстардың дұрыс орындалуын қамтамасыз ету үшін сағатты дұрыс қою өте маңызды.



1. Пешті қосыңыз да, Күту режиміне кіру үшін бірнеше секунд күтіңіз. Сағат элементі жыпылықтайды.
2. Сағатты орнату үшін параметр дискін пайдаланып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз. Минут элементі жыпылықтайды.
3. Минутты орнату үшін параметр дискін пайдаланып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз.

ЕСКЕРІМ

- Ағымдық уақытты кейін өзгерту үшін  түймешігін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз және жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.
- Жұмыс барысында сағаттың уақытын өзгерту мүмкін емес.

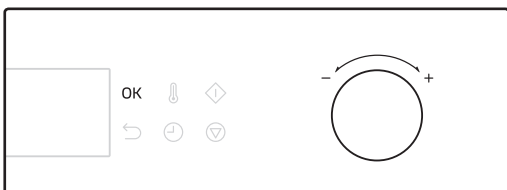
Істі бастау алдында

Таймер

Таймер уақытты немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді.



1.  түймешігін басыңыз.



2. Уақытты орнату үшін параметр дискін бұрап, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз.


ЕСКЕРІМ

- Уақыт өткен кезде пештен сигнал естіледі және дисплейде “00:00” жыпылықтайды.
- Таймер параметрлерін кез келген уақытта өзгертуге болады.
- Қос режим қосылған кезде үстіңгі және астыңғы бөліктер үшін әр түрлі таймерді жеке орнатуға болады.


Дыбыс режимі Қосулы/Сөндірулі

Перненің, сигналдың немесе ескертудің дыбысын сөндіруге болады. Бұл параметрге күту режимінде қолжетімді (ағымдық уақыт көрініп тұрған кезде).



Дыбысты сөндіру үшін  түймешігін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз. Дисплейде “OFF” пайда болады.




Дыбысты қосу үшін  түймешігін қайта 3 секунд басып ұстап тұрыңыз. Дисплейде “On” пайда болады.

Қуатты үнемдеу

Қуатты үнемдеу режимі пеш пайдаланылмай тұрғанда электр қуатын үнемдейді.



Пайдаланатын қуат мөлшерін азайту үшін  түймешігін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз. Дисплей мен барлық түймешіктердің шамдары сөнеді. Бұл параметрге күту режимінде қолжетімді (ағымдық уақыт көрініп тұрған кезде).

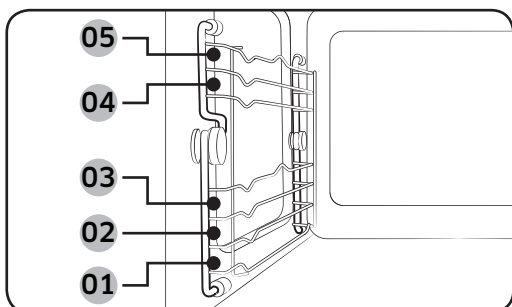
Қуат үнемдеу режимін сөндіру үшін есікті ашыңыз немесе кез келген түймешікті басыңыз.

ЕСКЕРІМ

- Пешті 10 минут пайдаланбаса, пеш кез келген орындалып тұрған әрекетті біржола тоқтатып, Күту режиміне кіреді.
- Тағам пісіріп тұрған кезде пешті 25 минуттан астам уақыт үзіліске қойса, пеш Күту режиміне кіреді.

Істі бастау алдында

Сырғытпа жолдар

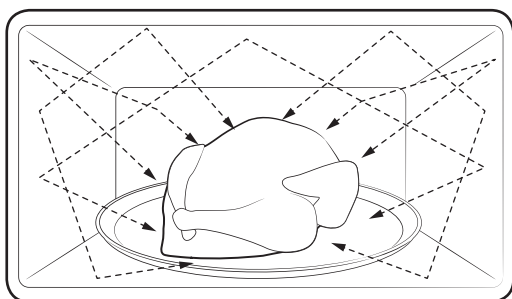


- Керек-жарақты пештің ішіндегі дұрыс орынға орналастырыңыз.
- Ыдыс және/немесе керек-жарақтарды пештен алатын кезде абайлаңыз. Ыстық тағамдар немесе керек-жарақтар күйгізіп жіберуі мүмкін.

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

Микротолқын қуаты туралы ақпарат

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



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

ЕСКЕРІМ

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

Микротолқынды пешке арналған ыдыстар

Микротолқын режимі үшін қолданылатын ыдыс микротолқындарды тағамға өткізетін болуға тиіс. Тот баспайтын темір, алюминий және мыс микротолқындарды шағылыстырады. Сондықтан да, темір ыдыстарды қолданбаңыз. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар әрқашан пайдалану үшін қауіпсіз. Жарамды ыдыстарға байланысты қосымша мағлұматтарды келесі нұсқаудан қараңыз және бұрылмалы табаққа бір стакан су немесе біраз тағам қойыңыз.

Шарттары:

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

Қолданылған материалы	Микротолқынға төзімді	Сипаттамасы	
Алюминий фольга	△	Тағам қатты пісіп кетпеу үшін, шағын мөлшердегі тағамдарды пісіру үшін қолданыңыз. Егер жұқалтырды пештің қабырғасына жақындатса немесе жұқалтырды өте көп пайдаланса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.	
Қызартып пісіру табағы	○	Алдын ала қыздыруды 8 минуттан артық пайдаланбаңыз.	
Қатты фарфор немесе қыш ыдыстар	○	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстар, жиегі темір болмаса әдетте микротолқынға төзімді.	
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	○	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.	
Фастфуд орамдары	Полистирол кеселер немесе сауыттар	○	Қатты қыздырса, еріп кетуі мүмкін.
	Қағаз қалта немесе газет	×	Өртеніп кетуі ықтимал.
	Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	×	Электр жарқылы пайда болуы ықтимал

Істі бастау алдында

Қолданылған материалы		Микротолқынға төзімді	Сипаттамасы
Шыны ыдыс	Пеш-үстел ыдыстары	○	Жиегі темір болмаса әдетте микротолқынға төзімді.
	Осал шыны ыдыс	○	Осал шыны ыдыс жылдам қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
	Шыны банка	○	Тағам жылытуға ғана жарайды. Тағам пісіру алдында қақпағын алыңыз.
Металл	Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт пайда болуы мүмкін.
	Қапсырмалары бар мұздатқыш қалталар	✗	
Қағаз	Табақтар, кеселер, майлықтар және ас үй қағазы	○	Қысқа уақыт пісірген кезде пайдаланыңыз. Бұлар артық ылғалды бойына сіңіреді.
	Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болады.
Пластик	Сауыттар	○	Термопластик ыдыстарды ғана пайдаланыңыз. Кейбір пластиктердің жоғары температурада майысуы немесе түсі өзгеруі мүмкін.
	Жылтыр қағаз	○	Пісіріп болғаннан кейін тағамның ылғалын сақтау үшін пайдаланыңыз.
	Тоңазытқыш қалталар	△	Қайнатуға болатын немесе пешке төзімді қалталарды ғана пайдаланыңыз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз		○	Ылғалды сақтау және шашырауға жол бермеу үшін пайдаланыңыз.

○ : Микротолқынға төзімді

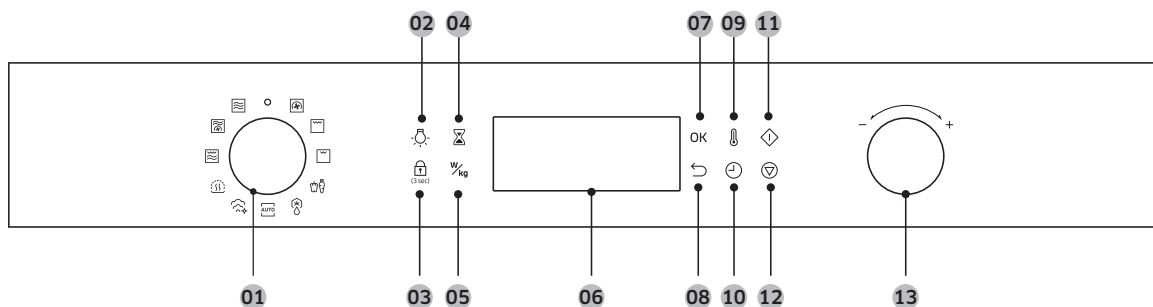
△ : Сақтықпен пайдаланыңыз

✗ : Микротолқынға төзімді емес

Басқару

Басқару панелі

Алдыңғы панельді түрлі материалдардан жасауға және әр түрлі түспен бояуға болады. Сапаны жақсарту үшін пештің сыртқы көрінісіне алдын ала ескертусіз өзгеріс енгізілуі мүмкін.














01 Режим тетігі	Қажетті пісіру режимін немесе функцияны таңдау үшін режим тетігін бұраңыз.
02 Пештің шамы	Ішкі жарықтама шамды қосу немесе сөндіру үшін пайдаланыңыз.
03 Басқаруды тосқауылдау	Қосу немесе сөндіру үшін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз. Бала қауіпсіздігінің құралы Күту режимінде ғана жұмыс істейді.
04 Таймер	Таймер уақытты немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді.
05 Қуат деңгейі/ Салмақ	Қуат деңгейін немесе Салмақты өзгерту үшін пайдаланыңыз.
06 Дисплей	Таңдалған функцияға немесе параметрлерге қатысты маңызды ақпаратты көрсетеді.
07 ОК	Параметрлерді растау үшін басыңыз.
08 Артқа	Әдепкі параметрге оралу үшін басыңыз.
09 Температура	Температураны орнату үшін пайдаланыңыз.
10 Пісіру уақыты	Пісіру уақытын орнату үшін басыңыз.
11 Бастау	Тағам пісіре бастау үшін басыңыз.
12 Тоқтату	Жұмысты тоқтату үшін басыңыз. Бұл түймешік сонымен қатар ағымдық режимді болдырмау үшін де қолданылады.
13 Мәндерді ауыстырып-қосқыш	Таңдалған режим параметрінің мәнін өзгерту үшін параметр дискін бұраңыз. Көбейту үшін + бұраңыз немесе азайту үшін - бұраңыз.

Іске пайдалану

Іске пайдалану

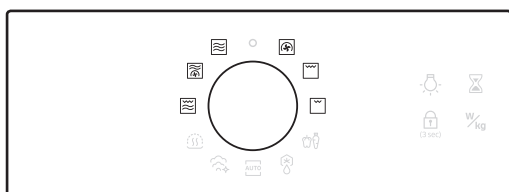
Функцияға шолу

Функция		Температура ауқымы	Әдепкі температура
Қол режимі		Конвекция режимі	40-230 °C 180 °C Астыңғы қыздырғыш элементтер қызу бөледі, оны конвекция желдеткіші пештің ішіне біркелкі таратады. Осы режимді мұздатылған тағам немесе кондитер тағамдарын пісіру үшін пайдаланыңыз.
		Үлкен гриль	150-230 °C 220 °C Бұл режимді ет тәрізді тағамнан гриль жасау үшін пайдаланыңыз.
		Кішкене гриль	150-200 °C 180 °C Шағын аумақтың грилі қызу шығарады. Бұл режимді балық және толтырмасы бар багета тәрізді қызуды аз қажет ететін тағамдар үшін пайдаланыңыз.
		Микротолқын	100-800 Вт 800 Вт Микротолқын қуаты тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.
		Аралас конвекция	40-200 °C 180 °C 100-600 Вт 300 Вт Қыздырғыш элементтер қызу бөледі, оны конвекция желдеткіші микротолқын қуатымен бірге пештің ішіне біркелкі таратады.
		Аралас Гриль	40-200 °C 200 °C 100-600 Вт 300 Вт Қыздырғыш элементтер қызу бөледі, оған микротолқын қуаты қосылады.

Функция		Температура ауқымы	Әдепкі температура
Автоматты режим	 Көкөніс	Тәжірибесі жоқ адамдар үшін пеште барлығы 10 автоматты түрде пісіретін рецепт бар.	
	 Автоматты	Тәжірибесі жоқ адамдар үшін пеште барлығы 10 автоматты түрде пісіретін рецепт бар.	
	 Жібiту	Пеш сізге ыңғайлы болу үшін 5 жібіту бағдарламасын ұсынады.	
Арнайы функциялар	 Жылы ұстау	60-100 °C	70 °C
		Бұны жаңа ғана пісірілген тағамды жылы ұстау үшін ғана қолданыңыз.	
	 Бумен тазалау	-	-
		Бұл шамалы ластықты бумен тазалау үшін пайдалы.	

Қол режимі

1-қадам Режим таңдаңыз



Қол режимін таңдау үшін режим дискін бұраңыз, мысалы, **Конвекция**. Әдепкі температура (немесе қуат деңгейі) жыпылықтайды.

2-қадам Температураны немесе Қуат деңгейін орнатыңыз.



Әдепкі температураны (немесе қуат деңгейі) өзгерту үшін параметр дискін пайдаланыңыз. Болған кезде келесі қадамға өту үшін **OK** түймешігін басыңыз.

ЕСКЕРІМ

Егер қуат деңгейі немесе температура 5 секунд ішінде қойылмаса, пеш келесі қадамға өтеді. (Пісіру уақыты немесе Күту режимі)

Іске пайдалану


3-қадам Пісіру уақытын орнату



Уақыт параметрін орнатуға ауысу үшін **Пісіру уақыты** түймешігін басыңыз. (конвекция, Гриль режимі ғана)

Пісіру уақытын орнату үшін параметр дискін пайдаланыңыз.

Сонымен қатар, пісіруді аяқтау уақытын қажетті уақытқа дейін кешіктіруге болады.


Пісіру уақытын орнатып болғаннан кейін  түймешігін басыңыз.

Содан кейін аяқтау уақытын орнату үшін параметр дискін пайдаланыңыз. Қосымша ақпаратты қараңыз: **Кешіктіріп аяқтау 33-бетте.**

Болған кезде  түймешігін басыңыз.

4-қадам Алдын ала қыздыру (Конвекция, Гриль режимі ғана)



Пеш орнатылған температураға жеткенше қыза бастайды. Болған кезде пештен сигнал естіледі және  индикаторы көрінбей кетеді.

ЕСКЕРІМ

Температураны немесе уақытты тағам пісіру барысында өзгерткіңіз келсе, температура түймешігін немесе тағам пісіру түймешігін басыңыз, содан кейін мәнді реттеу үшін параметр дискін бұраңыз.



Кешіктіріп аяқтау

Delay End (Кешіктіріп аяқтау) тағам пісіру ыңғайлы болуы үшін жасалған.

Нақты өмірден мысал: Мысалы, бір сағаттық рецептінi 14:00 кезінде таңдап, пештің оны 17:00 уақытта аяқтағанын қалайсыз. Аяқтау уақытын орнату үшін Кешіктіріп аяқтау уақыты параметрін 17:00-ге өзгертіңіз. Пеш 16:00-де пісіре бастайды да, сіз орнатқан 17:00-де пісіруді аяқтайды.

1-ші жағдай

Ағымдық уақыт: 14:00

Пісіру уақытын орнатыңыз:
1 сағат

Кешіктіріп аяқтау уақытын
орнатыңыз: 18:00

Пеш автоматты түрде 17:00-де пісіре бастап, 18:00-де аяқтайды.



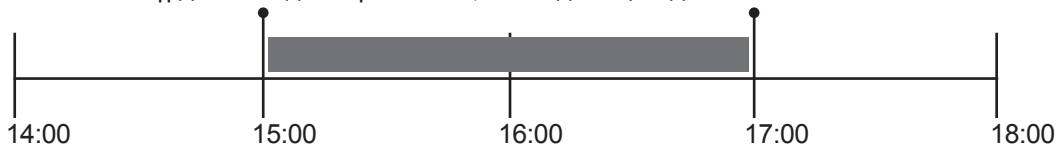
2-ші жағдай

Ағымдық уақыт: 14:00

Пісіру уақытын орнатыңыз:
2 сағат

Кешіктіріп аяқтау уақытын
орнатыңыз: 17:00

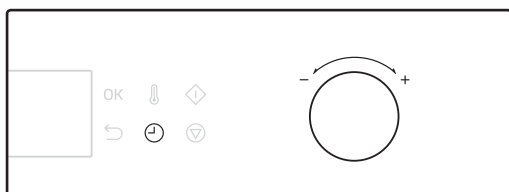
Пеш автоматты түрде 15:00-де пісіре бастап, 17:00-де аяқтайды.



⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Піскен тағамды пеште ұзақ ұстамаңыз. Тағам бұзылып кетуі мүмкін.

Пісіру барысында пісіру уақытын өзгерту



1. ⏸ түймешігін басыңыз. Уақыт элементі жыпылықтайды.
2. Пісіру уақытын реттеу үшін параметр дискін пайдаланыңыз.

Іске пайдалану




Іске пайдалану

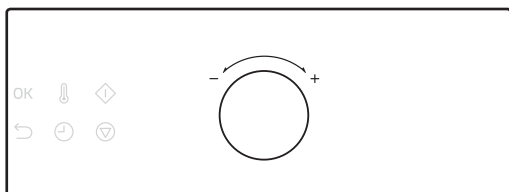


3. Өзгерген параметрлерді растау үшін **OK** түймешігін басыңыз.

Тағам пісіру барысында температураны немесе қуат деңгейін өзгерту



1.  (немесе $\frac{W}{kg}$) түймешігін басыңыз. Температура (немесе қуат деңгейі) жыпылықтайды.




2. Температураны (немесе қуат деңгейі) реттеу үшін параметр дискін пайдаланыңыз.




3. Өзгерген параметрлерді растау үшін **OK** түймешігін басыңыз.

Жұмысты тоқтату үшін



Жұмысты тоқтату үшін  түймешігін бір рет басыңыз, ағымдық режимді біржола тоқтату үшін екі рет басыңыз.

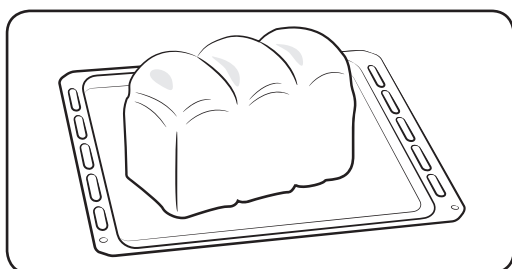


Немесе режим таңдау тетігін “” қалпына бұраңыз.

Конвекция

Астыңғы қыздырғыш элементтер қызу бөледі, оны конвекция желдеткіші пештің ішіне біркелкі таратады. Бұл режимді печеньелер, жекелеген шелпектер, булочка және торт пісіру, сонымен қатар, жеміс торттарын, кондитер өнімдерін және суфле пісіру үшін қолданыңыз.

1-ші қадам	>	2-ші қадам	>	3-ші қадам	>	4-ші қадам
Конвекция режимі		Температура		Пісіру уақыты		Алдын ала қыздыру

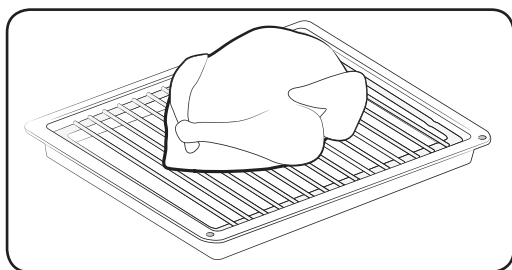


1. Тағамды жарамды ыдысқа салып, содан кейін ұсынылған керек-жарақтың үстіне қойып, есікті жабыңыз.
2. **Қол режимі 31**-бетте тармағындағы 1-4-ші қадамдарды орындаңыз.
3. Пісіріп болған кезде “0:00” жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз

Аралас конвекция

Бұл аралас режимде микротолқын қуаты мен ыстық ауа қатар қолданылады, сондықтан, тағам қызарып, кітірлек болып пісіп ғана қоймайды, пісіру уақыты да азаяды. Бұл режимді ет пен құс етінің барлық түрлері, сонымен қатар, бұқтырылған және гратин тағамдары, қолсыма торттар және жеміс торттары, бәліштер және қуырылған көкөністер, шелпектер және нандар үшін қолданыңыз.

1-ші қадам	>	2-ші қадам	>	3-ші қадам	>	4-ші қадам
Аралас конвекция		Температура және Қуат деңгейі		Пісіру уақыты		Алдын ала қыздыру



1. Тағамды жарамды ыдысқа салып, содан кейін торға қойып, есікті жабыңыз.
2. **Қол режимі 31**-бетте тармағындағы 1-4-ші қадамдарды орындаңыз.
3. Пісіріп болған кезде “0:00” жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Пешке жарамды шыны, керамика немесе қатты фарфор тәрізді темірмен жиектелмеген ыдыстарды пайдаланыңыз.

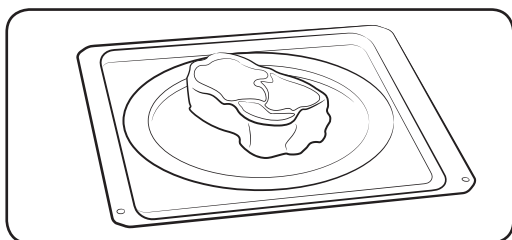
Іске пайдалану

Микротолқын

Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагнитті толқындар. Микротолқын қуаты тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.

- Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

1-ші қадам > 2-ші қадам > 3-ші қадам > 4-ші қадам
Микротолқын > **Қуат мәні** > **Пісіру уақыты** > -



1. Тағамды микротолқынға төзімді сауытқа салып, содан кейін ұсынылған керек-жарақтың үстіне қойып, есікті жабыңыз.
2. **Қол режимі 31-бетте** тармағындағы 1-3-ші қадамдарды орындаңыз.
3. Пісіріп болған кезде “0:00” жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз

Оңай бастау

Тағамды қысқа уақытта ең жоғары қуатпен (800 Вт) жай ғана қыздыру үшін **Микротолқын** параметрін таңдаңыз.

Қуат мәні

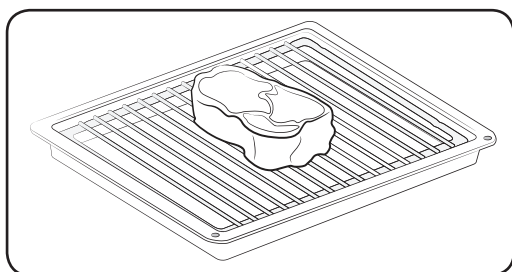
Деңгей	Пайыз (%)	Қуат шығысы (Вт)	Сипаттамасы
ЖОҒАРЫ	100	800	Сұйықтықты қыздыру үшін қолданыңыз.
ЖОҒАРЫДАН ТӨМЕН	83	700	Сұйықтықты қыздыру және пісіру үшін қолданыңыз.
ОРТАША ЖОҒАРЫ	67	600	
ОРТАША	50	450	Етті пісіру және көкөністерді қыздыру үшін пайдаланыңыз.
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	33	300	
ЖІБІТУ	20	180	Пісіру алдында жібіту үшін пайдаланыңыз.
ТӨМЕН	11	100	Көкөністерді жібіту үшін пайдаланыңыз.

☑ **Үлкен гриль**

Қыздырғыш элементтер қызу бөледі. Олардың көлденең тұрғанына көз жеткізіңіз.

1-ші қадам

Гриль



2-ші қадам

Температура

3-ші қадам

Пісіру уақыты

4-ші қадам

**Алдын ала
қыздыру**

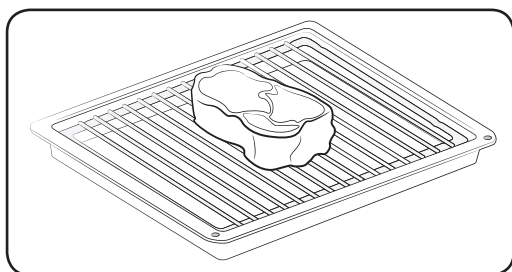
1. Тағамды жарамды ыдысқа салып, содан кейін ұсынылған керек-жарақтың үстіне қойып, есікті жабыңыз.
2. **Қол режимі 31**-бетте тармағындағы 1-4-ші қадамдарды орындаңыз.
3. Пісіріп болған кезде “0:00” жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз

☑ **Кішкене гриль**

Қыздырғыш элементтер қызу бөледі. Олардың көлденең тұрғанына көз жеткізіңіз.

1-ші қадам

Гриль



2-ші қадам

Температура

3-ші қадам

Пісіру уақыты

4-ші қадам

**Алдын ала
қыздыру**

1. Тағамды жарамды ыдысқа салып, содан кейін ұсынылған керек-жарақтың үстіне қойып, есікті жабыңыз.
2. **Қол режимі 31**-бетте тармағындағы 1-4-ші қадамдарды орындаңыз.
3. Пісіріп болған кезде “0:00” жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз

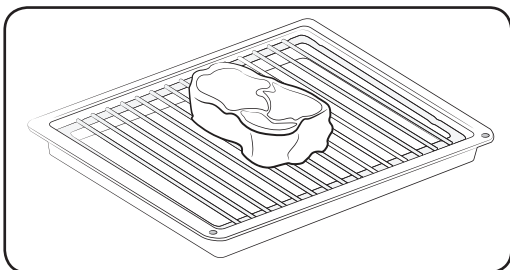
Іске пайдалану

Іске пайдалану

Аралас Гриль

Қыздырғыш элементтер қызу бөледі, оған микротолқын қуаты қосылады. Микротолқынға төзімді шыны немесе фарфор тәрізді ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.

1-ші қадам > 2-ші қадам > 3-ші қадам > 4-ші қадам
Аралас Гриль > **Қуат мәні** > **Пісіру уақыты** > **Алдын ала қыздыру**



1. Тағамды жарамды ыдысқа салып, содан кейін ұсынылған керек-жарақтың үстіне қойып, есікті жабыңыз.
2. **Қол режимі 31**-бетте тармағындағы 1-4-ші қадамдарды орындаңыз.
3. Пісіріп болған кезде “0:00” жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз

Автоматты режим

Пеш сізге ыңғайлы болу үшін 3 түрлі автоматты режим ұсынады. **Көкөніс, Автоматты пісіру және Жібіту**. Қалауыңызға барынша сай келетін біреуін таңдаңыз.

1-қадам Режим таңдаңыз



Автоматты режимді таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз. (**Көкөніс, Автоматты пісіру және Жібіту**)
Әдепкі бағдарламаның нөмірі жыпылықтайды.

2-қадам Бағдарламаны таңдаңыз.



Қалаған бағдарламаны таңдау үшін параметр дискін пайдаланып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз. Бағдарламаның әдепкі салмағы жыпылықтайды.

3-қадам Салмақты орнатыңыз



Салмақты орнату үшін параметр дискін пайдаланыңыз. Болған кезде **⬠** түймешігін басыңыз.

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

📖 ЕСКЕРІМ

Пісіру уақыты автоматты режимге сәйкес алдын ала бағдарламаланған, оны өзгертуге болмайды.

Іске пайдалану

Көкөніс

Тәжірибесі жоқ адамдар үшін пеште барлығы 10 автоматты түрде пісіретін рецeп бар. Егер судың мөлшері басқаша көрсетілмесе, әр 250 г тағамға 30-45 мл суық су құюды ұсынамыз. Аз уақыт пісірген кезде қақпақ жабыңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Қақпақ жауып, 3 минут қоя тұрыңыз.

1-ші қадам

Көкөніс

>

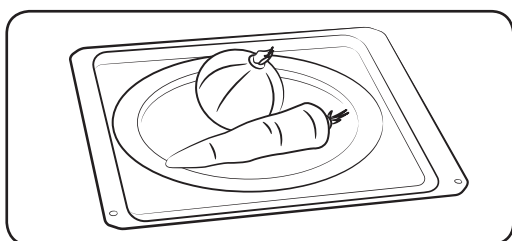
2-ші қадам

1 - 10

>

3-ші қадам

Салмағы



1. Тағамды жарамды ыдысқа салып, содан кейін ұсынылған керек-жарақтың үстіне қойып, есікті жабыңыз.
2. **Автоматты режим 39-бетте** тармағындағы 1-3-ші қадамдарды орындаңыз.
3. Пісіріп болған кезде “0:00” жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз

ЕСКЕРІМ

Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Кішірек туралса тезірек піседі.

Автоматты пісіру

Тәжірибесі жоқ адамдар үшін пеште барлығы 10 автоматты түрде пісіретін рецeп бар. Уақытыңызды үнемдеу немесе тезірек үйрену үшін осы функцияның артықшылықтарын пайдаланыңыз. Пісіру уақыты мен температура таңдалған рецeптіге байланысты реттеледі.

1-ші қадам

Автоматты

>

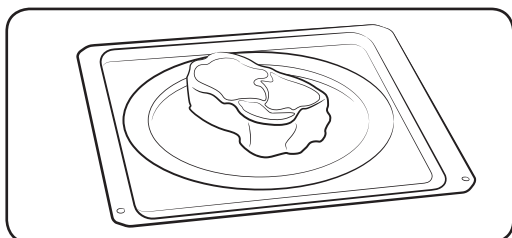
2-ші қадам

1 - 10

>

3-ші қадам

Салмағы

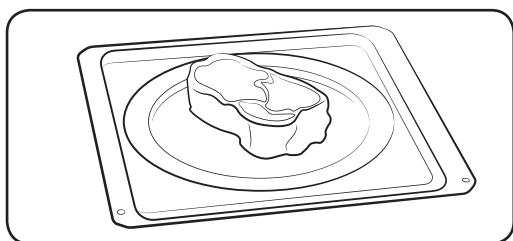


1. Тағамды жарамды ыдысқа салып, содан кейін ұсынылған керек-жарақтың үстіне қойып, есікті жабыңыз.
2. **Автоматты режим 39-бетте** тармағындағы 1-3-ші қадамдарды орындаңыз.
3. Пісіріп болған кезде “0:00” жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз

Жібіту

Пеш сізге ыңғайлы болу үшін 5 жібіту бағдарламасын ұсынады. Пісіру уақыты мен қуат деңгейі таңдалған бағдарламаға сәйкес автоматты түрде реттеледі.

1-ші қадам
Жібіту



2-ші қадам
1 - 5

3-ші қадам
салмағы

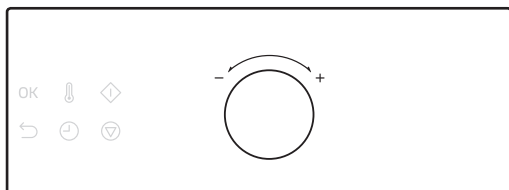
1. Тағамды жарамды ыдысқа салып, содан кейін ұсынылған керек-жарақтың үстіне қойып, есікті жабыңыз.
2. **Автоматты режим 39**-бетте тармағындағы 1-3-ші қадамдарды орындаңыз.
3. Пісіріп болған кезде “0:00” жыпылықтайды. Тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз

Арнайы функциялар

Жылы ұстау

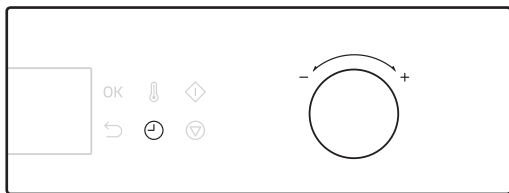
Осы функцияда конвекция қыздырғыштары ғана жұмыс істейді және тағамды жылы ұстау үшін қосылып және сөніп тұрады.

Пісіріп болған кезде,



1. **Жылы ұстау** режимін таңдау үшін режим дискін бұраңыз.
2. Температураны реттеу үшін параметр дискін пайдаланыңыз.

Іске пайдалану



3. Пісіру уақытын орнату үшін түймешігін басыңыз, содан кейін қажетіне қарай параметр дискімен уақытты орнатыңыз.

4. түймешігін басыңыз. Пеш қыза бастайды.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

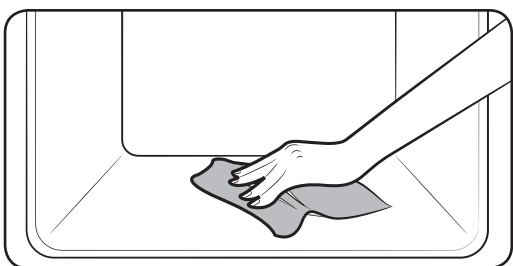
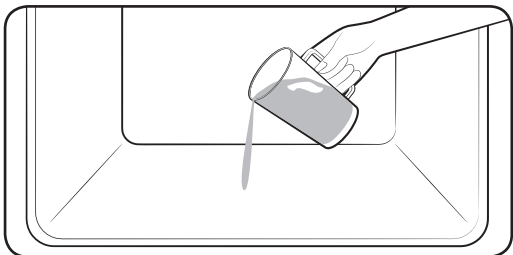
- Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.
- Бұл функцияны суық тағамдарды қыздыру үшін қолданбаңыз. Бұны жаңа ғана пісірілген тағамды жылы ұстау үшін ғана қолданыңыз.
- Бұл функцияны 1 сағаттан артық пайдаланбаңыз. Әйтпесе, тағам сапасына әсер етуі мүмкін.
- Тағамды қытырлақ күйде ұстау үшін, Жылы ұстау режиміндегі тағамға қақпақ жаппаңыз.

Жылы ұстауға қатысты нұсқаулар

Тағам	Температура (°C)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Тағамдар	80	30	Ет, тауық, гратин, пицца, картоп және табақтағы тағамдарды жылы ұстауға арналған.
Сусындар	80	30	Су, сүт, кофені жылы ұстауға арналған.
Нан/ кондитер өнімдері	60	30	Нан, тост, булочка, кекстер және торттарды жылы ұстау үшін.
Ыдыстар/ қыш ыдыстар	70	30	Ыдыстарды және қыш ыдыстарды алдын ала қыздыруға арналған. Ыдыстарды бұрылмалы табақтың үстіне реттеп орнатыңыз. Көп толтырмаңыз. (ең үлкен салмағы: 7 кг)


Бүмен тазалау

Бұл шамалы ластықты бүмен тазалау үшін пайдалы.



1. 100 мл суды пештің табанына құйып, пештің есігін жабыңыз.

2. **Бүмен тазалау** режимін таңдау үшін режим дискін бұраңыз.

3.  түймешігін басыңыз. Пеш тазалана бастайды.

4. Пештің ішін тазалау үшін құрғақ шүберекті пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТУ

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

ЕСКЕРІМ

- Бұл функцияны тек пеш бөлме температурасына дейін салқындаған кезде ғана қолданыңыз.
- Тазартылған суды ҚОЛДАНБАҢЫЗ.

- Пешті тазалау үшін жоғары қысымдағы сумен тазалайтын немесе бүмен тазалайтын құрылғыларды ҚОЛДАНБАҢЫЗ.
- Пештің ішкі жағы ыстық болып тұрса, автоматты тазалау қосылмайды. Пеш суығанша күтіп, содан кейін қайталаңыз.
- Табанына суды қатты екпінмен құймаңыз. Баппен құйыңыз. Себебі, су алдыңғы жағына ағып кетуі мүмкін.

Интеллектуалды әзірлеу

Автоматты пісіру

Көкөністерге арналған нұсқаулық

	Тағам	Үлестіру мөлшері (кг)	Жабдықтары	Деңгей
U1	Брокколи гүлдері	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамика таба	1
		Брокколиді тураңыз немесе екіге бөліңіз. 15 мл (1 ас қасық) ғана су қосыңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.		
U2	Түрлі-түсті орамжапырақ гүлдері	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамика таба	1
		Жас түрлі-түсті орамжапырақты жуып тазалап, гүлдерін бөліңіз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 0,2-0,3 кг пісірген кезде 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз, 0,3-0,4 кг пісіру үшін 45-60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.		
U3	Туралған сәбіз	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамика таба	1
		Сәбіздерді шайып, тазалап, біркелкі етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 0,2-0,3 кг пісірген кезде 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз, 0,4-0,5 кг пісіру үшін 45-60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.		
U4	Қабығымен пісірілген картоп	0,3-0,4 0,7-0,8	Керамика таба	1
		Картоптарды жуып, тазалаңыз. Қабығына зәйтүн майын жағып, шанышқымен тесіңіз. Керамика табаға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 3-5 минут қоя тұрыңыз.		
U5	Қабығы аршылған картоп	0,4-0,5 0,7-0,8	Керамика таба	1
		Картоптарды жуып, қабығын аршып, жартыға бөліңіз де, қақпағы бар, пештің қызуына төзімді шыны ыдысқа салыңыз. 15-30 мл су қосыңыз (1-2 ас қасық). Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұдан көп мөлшердегі тағамды пісіріп жатқанда арасында бір рет араластырыңыз. 3-5 минут қоя тұрыңыз.		

Тағам		Үлестіру мөлшері (кг)	Жабдықтары	Деңгей
U6	Кәдіш	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамика таба	1
		Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір сары май салыңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.		
U7	Туралған баклажандар	0,1-0,2 0,3-0,4	Керамика таба	1
		Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 15 мл (1 ас қасық) лимон шырынын себіңіз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.		
U8	Туралған пияздар	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамика таба	1
		Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. 15 мл (1 ас қасық) ғана су қосыңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.		
U9	Аралас көкөністер	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамика таба	1
		Жас көкөністерді шайыңыз және тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 0,2-0,3 кг пісірген кезде 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз, 0,4-0,5 кг пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.		
U10	Ақ күріш	0,2-0,3	Керамика таба	1
		Қақпағы бар, үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. (Күріш пісіріп жатқанда екі есеге өсетінін ескеріңіз). Бетін жауып пісіріңіз. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін, қоя тұрардың алдында араластырыңыз. Тұз, шөп және сары май қосыңыз. Күріш пісіріп болғаннан кейін судың барлығын сіңірмеуі мүмкін екенін ескеріңіз.		

Смарт пісіру

Автоматты пісіру режиміне қатысты нұсқаулар

	Тағам	Үлестіру мөлшері (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A1	Табақтағы тағам	0,3-0,35 0,4-0,45	Керамика таба	1
		Керамика табаққа салып, бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Бұл бағдарлама 3 тағамнан тұратын тағам мәзірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды. Пісіріп болғаннан кейін 3 минут қоя тұрыңыз.		
A2	Мұздатылған пицца	0,3-0,35 0,4-0,45	Гриль төсемесі + Керамика таба	2
		Мұздатылған пиццаны пешке салыңыз.		
A3	Мұздатылған лазанья	0,4-0,45 0,6-0,65	Гриль төсемесі + Керамика таба	2
		Мұздатылған лазаньяны сай келетін шыны пирекс ыдысқа немесе керамика ыдысқа салыңыз. Қыздырып болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
A4	Бүтін тауық	1,1-1,15 1,2-1,25	Гриль төсемесі + Керамика таба	2
		Тоңазытылған тауық етіне зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Төсін астына қаратып, керамика табасы бар гриль төсемесінің ортасына қойыңыз. Пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін Бастау түймешігін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.		
A5	Тауықтың кесек еттері	0,6-0,7 0,9-1,0	Гриль төсемесі + Керамика таба	4
		Тоңазытылған тауық етіне майы жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Керамика науасы бар гриль төсемесіне терісі бар жағын төмен қаратып салыңыз. Пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
A6	Қуырылған қой еті	0,8-0,9 1,1-1,2	Гриль төсемесі + Керамика таба	3
		Маринадталған қуырылатын қой етін керамика табақтағы гриль төсемесіне қойыңыз. Сигнал естілген кезде аударып, қайта бастаңыз.		

Тағам		Үлестіру мөлшері (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A7	Мұздатылған чипс	0,3-0,4 0,45-0,5	Пісіру науасы	3
		Мұздатылған фриді темір пісіру науасына таратып салыңыз.		
A8	Пісірілген жарты картоптар	0,4-0,5 0,6-0,7	Гриль төсемесі + Керамика таба	4
		Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып айналдыра қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
A9	Алма бәліші	1,2-1,4	Пісіру науасы	2
		Алма бәлішін дөңгелек темір ыдысқа салыңыз. Пісірме табаққа салыңыз. Салмаққа алманың салмағы да кіреді.		
A10	Голланд кексі	0,7-0,8	Пісіру науасы	3
		Жаңа иленген қамырды өлшемі сәйкес келетін, тік төртбұрышты темір ыдысқа (ұзындығы 25 см) салыңыз. Пісірме табаққа салынған тағамды есіктің бойымен қойыңыз.		

Смарт пісіру

Тағам жібітуге арналған нұсқаулар

	Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Жабдықтары	Деңгей
d1	Ет	0,2-1,5	Керамика таба	1
		Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.		
d2	Құс еті	0,2-1,5	Керамика таба	1
		Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.		
d3	Балық	0,2-1,5	Керамика таба	1
		Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.		
d4	Нан/Торт	0,1-0,8	Керамика таба	1
		Нанды ас үй қағазына қойыңыз да, пеш сигнал берген кезде аударыңыз. Тортты керамика табаға қойып, егер мүмкін болса, пештен сигнал естілген бетте аударыңыз. (Пеш жұмыс жасай береді, есікті ашқан кезде тоқтап қалады.) Бағдарлама нанның туралған, туралмаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Булочкаларды айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама ашыған қамырдан жасалған торт, печенье, чизкейк және ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерінің барлығына сай келеді. Бұл шала ашыған / қытырлақ кондитер өнімдері, жеміс және кремді бар торттарға, сонымен қатар, шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейтін бағдарлама.		
d5	Жеміс	0,1-0,6	Керамика таба	1
		Мұздатылған жемісті керамика табаға біркелкі таратып салыңыз. Бұл бағдарлама жидек, аралас жидек және тропикалық жемістер үшін қолдануға жарамды.		

Қолмен пісіру

Микротолқынмен пісіруге қатысты нұсқаулық

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

Тоңазытылған көкөністер

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

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

Смарт пісіру

Смарт пісіру

Жас көкөністер

- Қақпағы бар шыны Пирекс ыдысын пайдаланыңыз.
- Әр 250 г үшін 30-45 мл суық су құйыңыз.
- Пісіру барысында бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз.
- Пісіріп болғаннан кейін дәм-татымын келтіріңіз.
- Жылдамырақ пісіру үшін кішкене, біркелкі бөлшектерге бөлуді ұсынамыз.
- Барлық жас көкөністерді толық микротолқын қуатын (800 Вт) пайдаланып пісіріңіз.

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин)
Брокколи	250	4-5	3
	500	5-6	
Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға салыңыз			
Брюссель орамжапырағы	250	5-6	3
	500	7-8	
60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз.			
Сәбіз	250	5-6	3
	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.		
Түрлі-түсті орамжапырақ	250	5-6	3
	500	7-8	
Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.			
Кәдіш	250	3-4	3
	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе сары май түйірін салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.		
Баклажан	250	3-4	3
	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.		
Порей пиязы	250	3-4	3
	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.		
Саңырауқұлақ	125	1-2	3
	250	2-3	
Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.			

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин)
Пияз	250	4-5	3
	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.		
Бұрыштар	250	4-5	3
	Бұрышты кішкене бөліңіз.		
Картоп	250	4-5	3
	500	7-8	
Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкене бөліңіз немесе төртке бөліңіз.			
Кольраби орамжапырағы	250	5-6	3
	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.		

Күріш және макарон

Пісіріп жатқанда және пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз.

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

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

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

Смарт пісіру

Қыздыру

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

Сұйықтар және тағамдар

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин)
Сусын	250 мл (1 кесе)	800	1½-2	1-2
	500 мл (2 кесе)		2-3	
Керамика кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесені керамика табақтың ортасына қойыңыз. Қоя тұрардың алдында және содан кейін мұқият араластырыңыз.				
Сорпа (Салқындатылған)	250 г	800	3-4	2-3
	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.			
Бұқтырылған тағам (Салқындатылған)	350 г	600	5-6	2-3
	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.			
Соус қосылған макарон (Салқындатылған)	350 г	600	5-6	2-3
	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.			
Табаққа салынған тағам (Салқындатылған)	350 г	600	5-6	3
	450 г		6-7	
2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.				

Баланың тағам және сүт

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (сек.)	Қоя тұру уақыты (мин)
Баланың тағамы (Көкөніс + Ет)	400 г	600	30-40	2-3
	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.			
Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс)	190 г	600	20-30	2-3
	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.			
Балаға берілетін сүт	100 мл	300	30-40	2-3
	200 мл		50-60	
Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Керамика табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап шайқап, температурасын мұқият тексеріңіз.				

Смарт пісіру

Жібіту

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

Жібіту үшін әдепкі қуат деңгейін (180 Вт) өзгертпеңіз.

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

Гриль дайындауға арналған нұсқаулар

Гриль-қыздырғыш элементтері тағам пісіру бөлігінің төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Бұл элементтер есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, тағамнан гриль жасаған кезде тағамды үстіңгі торға қойыңыз. Грильді Гриль режимімен, егер төменде басқаша көрсетілмесе алдын ала 2-3 минут қыздырыңыз, тағамды үстіңгі торға қойып грильдеңіз. Гриль жасау аяқталған кезде тағамды алу үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз.

Ыдыс-аяқ

Гриль: Жалынға төзімді сауыттарды пайдаланыңыз, темір бөліктері бар болуына болады. Ешбір пластик ыдыс пайдаланбаңыз.

Микротолқын + Гриль: Темір немесе пластик заттардан жасалған ыдыстарды пайдаланбаңыз.

Тағам түрі

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

Гриль жасау

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Пісіру уақыты (1-ші жағы) (мин.)	Пісіру уақыты (2-ші жағы) (мин.)
Кәуап істіктері	Гриль төсемесі + Керамика таба	5	8-10	6-8
Шошқа стейгі	Гриль төсемесі + Керамика таба	5	7-9	5-7
Шұжықтар	Гриль төсемесі + Керамика таба	5	6-8	6-8
Тауықтың кесек еттері	Гриль төсемесі + Керамика таба	5	20-25	15-20
Арқан балық стейгі	Гриль төсемесі + Керамика таба	5	8-12	6-10
Туралған көкөністер	Гриль төсемесі + Керамика таба	5	15-20	-
Тост	Гриль төсемесі + Керамика таба	5	2-3	1-2
Ірімшіктен жасалған тост	Гриль төсемесі + Керамика таба	5	3-5	-

Смарт пісіру

Смарт пісіру

Микротолқын + Гриль

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

Конвекция бойынша нұсқаулық

Конвекция режимі

Конвекция режимінде қыздырғыш элемент пен бүйірлік қабырғадағы желдеткіш, қызуды тағам пісіретін бөлік ішіне тарату үшін қатар жұмыс істейді. Бұл режимді печенье, жекелеген шепке, булочка және торт пісіру, сонымен қатар, жеміс торттарын, кондитер өнімдерін және суфле пісіру үшін қолданыңыз. Пеште дәстүрлі жолмен пісіруге жарамды ыдыстардың барлығын, пісірме қалбырлар мен қағаздарды, әдетте дәстүрлі пеште қолданылатын кез келген заттың барлығын қолдануға болады.

Микротолқындар + Конвекция

Бұл аралас режимде микротолқын қуаты мен ыстық ауа қатар қолданылады, сондықтан, тағам қызарып, кітірлек болып пісіп ғана қоймайды, пісіру уақыты да азаяды. Пеш сізге ыңғайлы болу үшін 5 түрлі аралас режим ұсынады. Бұл режимді ет пен құс етінің барлық түрлері, сонымен қатар, бұқтырылған және гратин тағамдары, қопсыма торттар және жеміс торттары, бәліштер және қуырылған көкөністер, шепке және нандар үшін қолданыңыз. Пешке жарамды шыны, керамика немесе қатты фарфор тәрізді темірмен жиектелмеген ыдыстарды пайдаланыңыз.

Конвекция режимі

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

Смарт пісіру

Смарт пісіру

Микротолқындар + Конвекция

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

Бумен пісіру бойынша нұсқаулық

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қуат деңгейі (Вт)	Пісіру уақыты (мин)	Жабдықтары
Артишок	300 (1-2 дана)	800	5-6	Шара + Науа + Қақпақ
	Артишоктарды шайып, тазалаңыз. Науаны кәстрөлге салыңыз. Артишоктарды науаға салыңыз. 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			
Жас көкөністер	300	800	4-5	Шара + Науа + Қақпақ
	Көкөністерді (мысалы, брокколи, гүлді орамжапырақ, сәбіз, бұрыш) жуып, тазалап, бірдей етіп турағаннан кейін өлшеңіз. Кәстрөлге науаны салыңыз. Науаға көкөністерді таратып салыңыз. 2 ас қасық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			
Тоңазытылған көкөністер	300	600	8-9	Шара + Науа + Қақпақ
	Мұздаған көкөністерді бу кәстрөліне салыңыз. Науаны кәстрөлге салыңыз. 1 ас қасық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін жақсылап араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Күріш	250	800	15-18	Кәстрөл + Қақпақ
	Күрішті бу кәстрөліне салыңыз. 500 мл суық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. Ақ күрішті пісіріп болғаннан кейін 5 минут, қоңыр күрішті 10 минут қоя тұрыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.			
Қабығымен пісірілген картоп	500	800	7-8	Кәстрөл + Қақпақ
	Картоптардың салмағын өлшеңіз және шайыңыз, содан кейін кәстрөлге салыңыз. 3 ас қасық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Бұқтырылған тағам (Салқындатылған)	400	600	5½-6½	Кәстрөл + Қақпақ
	Бұқтырылатын тағамды бу кәстрөліне салыңыз. Қақпағын жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			
Сорпа (Салқындатылған)	400	800	3-4	Кәстрөл + Қақпақ
	Бу кәстрөліне салыңыз. Қақпағын жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			
Мұздатылған сорпа	400	800	8-10	Кәстрөл + Қақпақ
	Мұздатылған сорпаны бу кәстрөліне құйыңыз. Қақпағын жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			

Смарт пісіру

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қуат деңгейі (Вт)	Пісіру уақыты (мин)	Жабдықтары
Джем толтырылған, мұздатылған ашыған қамыр тоқашы	150	600	1½-2½	Кәстрөл + Қақпақ
	Толтырмасы бар тоқаштардың бетін суық сумен дымдаңыз. Себетке 1-2 мұздатылған тоқаштарды бу кәстрөліне қатар-қатар қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Жеміс компоты	250	800	3-4	Кәстрөл + Қақпақ
	Тазалап, жуып, біркелкі етіп немесе текшелеп тұраған жас жемістердің (мысалы, алма, алмұрт, өрік, сары өрік, манго немесе ананас) салмағын өлшеңіз. Бу кәстрөліне салыңыз. 1-2 ас қасық су және 1-2 ас қасық қант қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			

Жылдам әрі қарапайым

Сарымайды еріту

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

Шоколадты еріту

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

Қантталған балды еріту

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

Желатинді еріту

Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз. Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз. 300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

Безендіргіш қоспа даярлау/Өрлеу (торттарға арналған)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Бетін жаппай пирекс шыны ыдысына салып, 3½ - 4½ минут 800 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

Тосап қайнату

600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз. Қақпақ жауып 10-12 минут 800 Вт қуатпен пісіріңіз. Пісіріп жатқан кезде бірнеше рет жақсылап араластырыңыз. Бұрама қақпақтары бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

Пуддинг пісіру

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Өлшемі сай, қақпағы бар, шыны пирекс шарасын қолданыңыз. Қақпақ жауып 6½ - 7½ минут бойы 800 Вт қуатпен пісіріңіз. Пісіріп жатқан кезде бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

Бадам жаңғағын қызарту

30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз. 3½ - 4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

Ақау себептерін анықтау

Пешті пайдаланған кезде мәселе туындауы мүмкін. Мұндай жағдайда, төмендегі кестеге қарап, ұсыныстарды орындап көріңіз. Ақау сонда да түзелмесе немесе дисплейде кез келген ақпарат коды көрініп тұра берсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Тексерулер

Егер пешке қатысты ақау пайда болса, әуелі төмендегі кестені қарап, ұсыныстарды орындап көріңіз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Жалпылама ақпарат		
Түймешіктер дұрыс басылмайды.	Түймешіктердің арасына бөгде заттар қыстырылып қалуы мүмкін.	Бөгде затты алып, қайталаңыз.
	Тач үлгілері үшін: Сыртқы бетіне ылғал тұрған.	Сыртқы бетіндегі ылғалды сүртіңіз.
	Бала қауіпсіздігінің құралы қосұлы.	Бала қауіпсіздігінің құралын сөндіріңіз.
Уақыт көрсетілмейді.	Тоқ қосылмаған.	Тоқтың қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
	Эко (қуат үнемдеу) функциясы орнатылған.	Эко функциясын сөндіріңіз.
Пеш жұмыс істемей тұр.	Тоқ қосылмаған.	Тоқтың қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
	Есік ашық тұр.	Есікті жауып, қайта қосыңыз.
	Есіктің қауіпсіздік механизмдеріне бөгде зат тұрып қалуы мүмкін.	Бөгде затты алып, қайталаңыз.
Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады.	Пайдаланушы тағамды аудару үшін есікті ашқан.	Тағамды аударғаннан кейін жұмысты бастау үшін Бастау түймешігін қайта басыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.	Пеш ұзақ уақыт бойы тағам пісіріп тұрған.	Ұзақ уақыт тағам пісіргеннен кейін пешті салқындатыңыз.
	Желдеткіш жұмыс істемей тұр.	Желдеткіштің шуылын естіңіз.
	Пешті тағам салмай қолдануға әрекет еттіңіз.	Пешке тағам салыңыз.
	Пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ.	Пештің алдыңғы және артқы жағында желдетуге арналған ауа кіретін/шығатын саңылаулар бар. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
	Бір розеткаға бірнеше аша қосылған.	Пешке бір розетканы арнаңыз.
Пешке тоқ келмей тұр.	Тоқ қосылмаған.	Тоқтың қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
Жұмыс жасап тұрғанда тырс-тырс еткен дыбыс естіледі, содан кейін пеш жұмыс істемейді.	Тұмшаланған тағам пісіргенде немесе қақпағы бар сауытты пайдаланғанда тырс-тырс еткен дыбыс шығуы мүмкін.	Тұмшаланған сауыттарды пайдаланбаңыз, себебі ішіндегілер үлкейіп пісіру барысында жарылып кетуі мүмкін.
Пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық.	Пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ.	Пештің алдыңғы және артқы жағында желдетуге арналған ауа кіретін/шығатын саңылаулар бар. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
	Пештің үстінде заттар бар.	Пештің үстінде заттарды алыңыз.
Есік дұрыс ашылмайды.	Есік пен пештің ішіне тағам қалдығы қыстырылып қалған.	Пешті мұқият тазалап, содан кейін есігін ашыңыз.

Ақаулық себептерін анықтау

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пеш қызбайды.	Пеш жұмыс істемеуі мүмкін, өте көп тағам пісірілген немесе жарамсыз ыдыс қолданылған.	Микротолқынға төзімді ыдысқа бір кесе су құйып, судың қызатын-қызбайтынын тексеру үшін микротолқынды пешті 1-2 минут қосыңыз. Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз. Табаны жалпақ сауытты пайдаланыңыз.
Қызу әлсіз немесе баяу шығады.	Пеш жұмыс істемеуі мүмкін, өте көп тағам пісірілген немесе жарамсыз ыдыс қолданылған.	Микротолқынға төзімді ыдысқа бір кесе су құйып, судың қызатын-қызбайтынын тексеру үшін микротолқынды пешті 1-2 минут қосыңыз. Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз. Табаны жалпақ сауытты пайдаланыңыз.
Жылыту функциясы жұмыс істемей тұр.	Пеш жұмыс істемеуі мүмкін, өте көп тағам пісірілген немесе жарамсыз ыдыс қолданылған.	Микротолқынға төзімді ыдысқа бір кесе су құйып, судың қызатын-қызбайтынын тексеру үшін микротолқынды пешті 1-2 минут қосыңыз. Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз. Табаны жалпақ сауытты пайдаланыңыз.
Жібіту функциясы жұмыс істемей тұр.	Пеш жұмыс істемеуі мүмкін, өте көп тағам пісірілген немесе жарамсыз ыдыс қолданылған.	Микротолқынға төзімді ыдысқа бір кесе су құйып, судың қызатын-қызбайтынын тексеру үшін микротолқынды пешті 1-2 минут қосыңыз. Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз. Табаны жалпақ сауытты пайдаланыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды.	Есік ұзақ уақыт ашық қалған.	Эко функциясы қосылғанда ішкі шам автоматты түрде сөнуі мүмкін. Есікті жауып қайта ашыңыз немесе Болдырмау түймешігін басыңыз.
	Ішкі шамды басқа зат жауып қалған.	Пештің ішін тазалап, қайта тексеріңіз.
Тағам пісіру барысында сигнал естіледі.	Егер Автоматты пісіру функциясы қолданылса, сигнал жібіту кезінде тағамды аударатын уақыт келгенін ескертеді.	Тағамды аударғаннан кейін жұмысты қайта бастау үшін Бастау түймешігін қайта басыңыз.
Пеш дұрыс деңгейленген жоқ.	Пеш тегіс жерге орнатылмаған.	Пештің тегіс, орнықты жерге орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Пісіру барысында жарқыл пайда болады.	Пеш/жібіту функциялары кезінде темір сауыттар пайдаланылған.	Темір сауыттарды қолданбаңыз.
Тоқ қосылған кезде пеш дереу жұмыс істей бастайды.	Есік дұрыс жабылмаған.	Есікті жауып, қайта тексеріңіз.
Пештен тоқ соғады.	Қуат немесе қуат розеткасы жерге дұрыс қосылмаған.	Қуат немесе қуат розеткасының жерге дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.
Су тамшылап тұр.	Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл пештің ақауы емес.	Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.
Есіктен бу шығады.	Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл пештің ақауы емес.	Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.
Пештің ішінде су қалған.	Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл пештің ақауы емес.	Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.
Пештің ішінің жарығы әр түрлі.	Функция түріне қарай, қуат шығысының өзгеруіне байланысты жарықтылық өзгереді.	Тағам пісіру барысында қуат шығысы өзгерсе ақаулық болып табылмайды. Бұл пештің ақауы емес.

Ақаулық себептерін анықтау

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Тағам пісіру аяқталды, бірақ желдеткіш әлі жұмыс істеп тұр.	Пешті желдету үшін тағам пісіріп болғаннан кейін желдеткіш шамамен 5 минут жұмыс істеп тұрады.	Бұл пештің ақауы емес.
+30sec түймешігін басқанда пеш жұмыс істейді.	Бұл пеш жұмыс істемей тұрған кезде орын алатын жағдай.	Микротолқынды пеш жұмыс істемей тұрған кезде +30sec түймешігін басқанда істейтін етіп жасалған.
Бұрылмалы табақ		
Бұрылмалы табақ айналып тұрғанда орнынан шығып кетеді немесе айналмай тоқтап қалады.	Айналмалы шығырық жоқ немесе айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған.	Айналмалы шығырықты салып, қайта көріңіз.
Бұрылмалы табақ сүйретіліп айналады.	Айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған, тым көп тағам салынған немесе сауыт өте үлкен және микротолқынды пештің ішкі жағына тиеді.	Тағамның мөлшерін реттеңіз және өте үлкен сауыттарды пайдаланбаңыз.
Бұрылмалы табақ айналып тұрғанда тарсылдайды және шуыл шығарады.	Пештің табанына тағам қалдығы тұрып қалған.	Пештің табанына тұрып қалған тағам қалдығын алыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Гриль		
Жұмыс кезінде түтін шығады.	Бастапқы пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін.	Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс.
	Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.	Пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз.
	Тағам грильге өте жақын тұр.	Тағам пісіріп жатқанда қажетінше алыс қойыңыз.
	Тағам дұрыс дайындалмаған және/ немесе қойылмаған.	Тағамның дұрыс дайындалғанына және қойылғанына көз жеткізіңіз.
Пеш		
Пеш қызбайды.	Есік ашық тұр.	Есікті жауып, қайта қосыңыз.
Қыздырған кезде түтін шығады.	Бастапқы пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін.	Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс.
	Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.	Пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз.
Пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады.	Пластик немесе қызуға төзімсіз ыдыс қолданылған.	Ыстық температураларға жарамды шыны ыдыстарды пайдаланыңыз.
Пештің ішінен жағымсыз иіс шығады.	Тағам қалдығы немесе пластик еріген және пештің ішіне жабысқан.	Бу функциясын пайдаланып, содан кейін құрғақ шүберекпен тазалаңыз. Иісті тезірек кетіру үшін пештің ішіне лимон тілімін салып, іске қосыңыз.

Ақаулық себептерін анықтау

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пеш дұрыс пісірмейді.	Тағам пісіру барысында пештің есігі жиі ашылған.	Егер аударуды қажет ететін тағам пісіріп жатпасаңыз, есікті ашпаңыз. Егер есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеуі және бұл тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
	Пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған.	Пештің басқару құралдары дұрыс орнатып, қайта бастаңыз.
	Гриль және басқа керек-жарақтары дұрыс салынбаған.	Керек-жарақтарды дұрыс салыңыз.
	Түрі және өлшемі сай келмейтін ыдыс қолданылған.	Пештің басқару құралдарын бастапқы қалпына қойыңыз немесе табаны жалпақ жарамды ыдыс қолданыңыз.

Ақпарат кодтары

Пеш жұмыс істемей қалса, дисплейден ақпарат кодын көруіңіз мүмкін. Төмендегі кестелерді қарап, ұсыныстарды орындап көріңіз.

Код	Сипаттамасы	Әрекет
C-20	Температура сенсоры ашық.	Пештің қуат сымын ағытып, содан кейін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
	Температура сенсоры қысқа тұйықталған.	
C-F0	Негізгі және бағыныңқы MICOM арасында байланыс болмаса.	
C-F1	EEPROM Оқу/Жазу кезінде ғана орын алады.	
C-21	Бұл код температура жоғары болған кезде ғана көрінеді. Өр режимді қолданған кезде температура ең төменгі температура шегінен асса. (Өрт шыққаны сезілді.)	Қуат сымын жеткілікті уақыт салқындату үшін ағытып, микротолқынды пешті қайта бастаңыз.
C-F2		Тоқтату (⏏) түймешігін басып, қайта көріңіз.
C-d0	Сенсорлық перне жұмыс істемей тұр.	Қуат сымын жеткілікті уақыт салқындату үшін ағытып, түймешікті тазалаңыз. (Шаң, Су) Ақау қайта пайда болса, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Техникалық параметрлері

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Қуат кірісі		230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат	Максимум қуат	3000 Вт
	Микротолқын	1650 Вт
	Гриль	2500 Вт
	Конвекция режимі	2500 Вт
Қуат шығысы		100 Вт / 800 Вт (IEC - 705)
Жұмыс жиілігі		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (21)
Салқындату тәсілі		Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т)	Негізгі құрылғы	595 x 454,2 x 570 мм
	Кіріктірілген	555 x 445 x 548,8 мм
Сыйымдылығы		50 литр
Салмағы	Нетто	38,6 кг
	Тасымалдау	45,8 кг

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл



Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.



Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

Жадынама



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

Өндірушінің мекенжайы :
(Мастан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ.,
Медеу ауданы, Өл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA”
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский
район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

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

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

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

DE68-04355G-00

MTP funksiyali kompakt pech

Foydalanuvchi qo'llanmasi

NQ50J5530**



Mundarija

Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasidan foydalanish	3
Bu foydalanuvchi qo'llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan:	3
Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar	4
Xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar	4
Mahsulotni chiqitga chiqarish qoidalari (chiqindi elektr va elektron jihozlar)	12
O'rnatish	13
To'plamda nimalar bor	13
O'rnatish yo'riqnomasi	16
Xizmat ko'rsatish	21
Tozalash	21
Almashtirish (ta'mirlash)	22
Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi	22
Boshlashdan oldin	23
Soat	23
Taymer	24
Tovushni yoqish/o'chirish	25
Quvvatni tejash	25
Yo'naltirgichlar	26
Mikroto'lqin energiyasi haqida	26
Mikroto'lqinli pech uchun idishlar:	27
Amallar	29
Boshqaruv paneli	29
Qo'lda rejimi	31
Avtomatik rejim	39
Maxsus funksiyalar	41
Aqlli pishirish	44
Avtomatik tayyorlash	44
Qo'lda pishirish	49
Tez va oson	61
Nosozliklarni bartaraf etish	62
Nazorat nuqtalari	62
Axborot kodlari	69
Texnik xususiyatlar	70

Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasidan foydalanish

Siz SAMSUNG kompaniyasining mikroto'lqinli pechini xarid qildingiz. Bu "Foydalanuvchi qo'llanmasi"da mazkur mikroto'lqinli pech yordamida taom tayyorlash to'g'risida muhim ma'lumotlar mavjud:

- Ehtiyotkorlik choralarini
- Mos keladigan aksessuarlar va idishlar
- Taom tayyorlash bo'yicha foydali maslahatlar
- Taom tayyorlash bo'yicha maslahatlar

Bu foydalanuvchi qo'llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan:

OGOHLANTIRISH

Xavfsizlik choralari amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **jiddiy jarohat olish yoki o'limga** olib kelishi mumkin.

DIQQAT

Xavfsizlik choralari amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **yengil jarohat olish yoki mulklarning buzilishiga** olib kelishi mumkin.

IZOH

Mahsulotni ishlatishga oid foydali maslahatlar, tavsiyalar yoki ma'lumotlar.

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

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

BU XAVFSIZLIK KO'RSATMALARIGA HAR DOIM AMAL QILINISHIGA ISHONCH HOSIL QILING.

PECHDAN FOYDALANISHDAN AVVAL QUYIDAGI KO'RSATMALARGA AMAL QILINISHIGA ISHONCH HOSIL QILING.

Faqat mikroto'lqin funksiyasi

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

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

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

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

- do'kon, idora yoki boshqa ishxonalarda xodimlar oshxonasida;
- og'ilxonalarda;
- mehmonxona va boshqa yashash joylarida mijozlar tomonidan;
- to'shak va nonushta turidagi mehmonxonalarda.

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

OGOHLANTIRISH: Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoki undan katta yoshda va nazorat ostida bo'lmasalar, bunday bolalar tomonidan qurilmani tozalash va unga texnik xizmat ko'rsatish amalga oshirilishi mumkin emas.

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

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

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

Tutun chiqqan (aniqlangan) hollarda qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying.

OGOHLANTIRISH: Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish kechiklab portlovchan qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlab juda ehtiyot bo'lish lozim.

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

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

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

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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

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

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

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

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

Mikroto'lqinli pechni suv sepib tozalash mumkin emas.

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

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

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

Pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

Mikroto'lqinli pech faqat ichki o'rnatib ishlatish uchun mo'ljallangan.

Mikroto'lqinli pechni shkaf ichiga qo'yib bo'lmaydi.

Faqat pech funksiyasi - Ixtiyoriy

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

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

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

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

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

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

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

Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

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

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

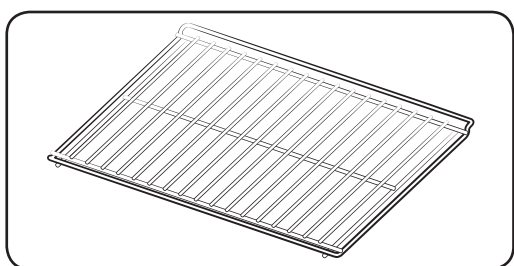
Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.

Bu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.



Iltimos, katta miqdordagi mahsulotlarni tayyorlaganda holatini saqlab qolish uchun pechning orqa tarafiga bukilgan yon ramani joylashtiring.

Pech tokchasini mikroto'lqinli pech rejimida ishlatmang.

Umumiy xavfsizlik

▲ OGOHLANTIRISH

Mikroto'lqinli pechni har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlash ishlari faqat malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

Germetik konteynerlardagi suyuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini mikroto'lqin funksiyasida isitmang.

Xavfsizlikni ta'minlash uchun bu jihozni suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.

Qurilmani issiqlik manbalari, tez yonuvchan materiallarga yaqin joylar, namlik, yog'li yoki chang xonalar, to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar hamda maishiy gaz chiqib ketishi mumkin bo'lgan joylar va notekis sirtlarga o'rnatmang.

Qurilmani mahalliy va davlat talablariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.

Chang va suv kabi begona moddalarni ketkazish uchun elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylarini muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.

Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang va uning ustiga og'ir buyumlarni qo'ymang.

Gaz (propan, siqilgan gaz va b.) chiqish holatlari yuz berganda darhol xonani shamollating va elektr manbaiga ulash kabeliga tegmang.

Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasiga ho'l qo'lingiz bilan tegmang.

Qurilma yoqilgan vaqtda elektr manbaiga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzming.

Barmoq yoki boshqa buyumlarni tiqmang. Agar qurilma ichiga suv yoki boshqa begona modda kirib qolgan bo'lsa, elektr manbaiga ulash kabelini uzing va yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Qurilmaga ortiqcha jismoniy bosim ko'rsatmang yoki turtmang.

Pechni mo'rt buyumlar, masalan, oshxona rakovinasini yoki shisha buyumlar ustiga qo'ymang.

Qurilmani tozalash uchun benzol, erituvchilar, spirt, bug'tozalagich yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.

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

Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkalarga ega bo'lgan o'tkazgich, uzaytirgich yoki transformatoridan foydalanmang.

Elektr manbaiga ulash kabelini metall buyumlarga osmang, uni buyumlar orasiga qo'ymang va pechning orqasi orqali o'tkazmang.

Tarmoq rozetkasiga ulanmagan shikastlangan vilka yoki elektr manbaiga ulash kabelidan foydalanmang. Vilka yoki elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan hollarda yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang.

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

Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsidlarni sepmang.

Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Tarkibida spirt bo'lgan taomlar va ichimliklarni isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling, chunki spirt bug'lari pechning isitilgan qismariga tegib ketishi mumkin.

Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymang, chunki ular o'zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.

OGOHLANTIRISH: Ichimlik solingan sig'imlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday holatning oldini olish uchun bunday sig'imlar bilan muomala qilishda ehtiyot choralarini ko'rish kerak; Bunday holatni oldini olish uchun haroratning tenglashishiga imkon berish maqsadida pech o'chganidan keyin DOIMO kamida 20 soniyacha kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring.

Kuyib qolganda **BIRINCHI YORDAM** ko'rsatish bo'yicha quyidagi harakatlarni bajaring:

- Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing.
- Unga toza quruq lattani bog'lang.
- Hech qanday krem, moy yoki los'on surtmang.

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

Tayyorlagandan keyin bir vaqt o'tgandan keyinroq patnis yoki taglikni suvga solmang, chunki bu patnis yoki taglikning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

Mikroto'lqinli pechdan yog'ni yaxshilab qovurish uchun foydalanmang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Bu qaynoq suyuqlikning to'satdan yonib ketishiga olib kelishi mumkin.

DIQQAT

Faqat mikroto'lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning; Metallardan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar, vilkalar kabilardan FOYDALANMANG.

O'ralgan o'tkazgichni qog'oz yoki plastik qadog'idan oling.

Sababi: Elektr yoyi yoki uchqun hosil bo'lishi, bu esa pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'lqinli pechdan foydalanmang.

Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.

Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasini suvga botirilishiga yo'l qo'ymang va kabelni issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.

Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin; Shuningdek, germetik yopilgan butilka, banka, konteynerlar, butun yong'oq, pomidor kabilarni isitish mumkin emas.

Havo almashish tirgishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Bu materiallar pechdan chiqayotgan issiq havo ta'sirida yonib ketishi mumkin. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik o'chib qolishi mumkin va u yetarli darajada sovuginicha o'chiq holda qoladi.

Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning.

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

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

Bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmang. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida mikroto'lqinli pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suvni joylashtirish tavsiya qilinadi.

Bu qo'llanmada ko'rsatilgan oraliqlarga asoslangan holda pechni o'rnatish. ("Mikroto'lqinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)

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

Mikroto'lqinlar ortiqcha quvvatlarining ehtimoliy ta'sirini oldini olish bo'yicha ehtiyotkor choralari. (Faqat mikroto'lqin funksiyasi)

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

- A.** Har qanday holatda ham eshikchasi ochiq turgan pechni ishlatishga urinmang, blokirovka qiluvchi kontaktlarni (eshikcha qulfi)ni buzmay yoki blokirovka qiluvchi kontaktlarning tirgishlariga biror narsa tiqmay.
- B.** Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday predmetni QO'YMANG, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.
- C.** Nosoz pech ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli buyumlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanmaguncha undan FOYDALANMANG. Pechning eshikchasi yaxshi yopilishi va quyidagilar shikastlanmagani juda muhim:
 - 1)** eshikcha (qiyshaymagan)
 - 2)** eshikcha halqalari (singan yoki bo'shashgan)
 - 3)** eshikcha zichlagichlari va zichlovchi yuzalar
- D.** Pechni sozlash yoki ta'mirlash ishlari ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli pechlarga xizmat ko'rsatish bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

Agar moslamani buzilishi va/yoki aksessuarining buzilishi yoki talafoti mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung aksessuarini almashtirish yoki kosmetik defekt tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Bu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

- A.** Ezilgan, tirnalgan yoki buzilgan eshik, ruchka, old panel yoki boshqaruv paneli.
- B.** Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki reshgotka.
 - Jihozdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlaridagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Qurilmani o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.
 - Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmasligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki www.samsung.com saytidan ma'lumotlar oling.
 - Bu mikroto'lqinli pech taomlarni isitish uchun mo'ljallangan. Qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Donlar bilan to'ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitmang, chunki bu kuyishga va yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.



Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

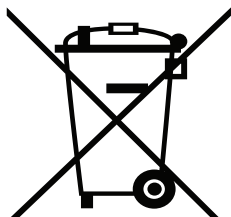
- Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

Mahsulot guruhi bayoni

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

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

Mahsulotni chiqitga chiqarish qoidalari (chiqindi elektr va elektron jihozlar)



(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

Ushbu nishonning mavjudligi bu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhit yoki odamlarning salomatliklariga zarar yetkazishning oldini olish uchun ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarini boshqa chiqindilardan ajrating va ularni mas'uliyatli ravishda chiqitga chiqaring - bundan maqsad material resurslardan muntazam qayta foydalanish tajribasini keng tarqatishdir. Uyda foydalanuvchilar tabiatni asrash me'yorlariga muvofiq mahsulotlarni chiqitga chiqarish joyi va usuli to'g'risida ma'lumot olish uchun sotuvchi yoki tegishli davlat tashkilotlari bilan bog'lanishlari kerak.

Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanib, xarid shartnomasining shartlari bilan tanishishlari kerak. Bu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarini tashlab yuboriladigan boshqa ishlab chiqarish chiqindilari bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.

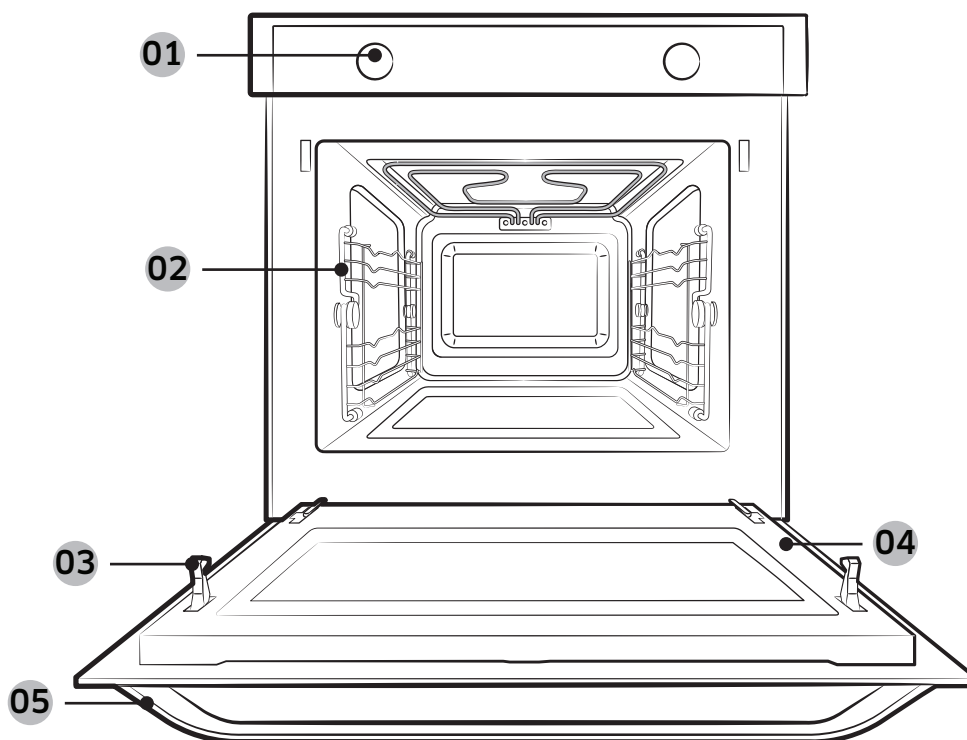


O'rnatish

To'plamda nimalar bor

Mahsulot o'ramida barcha qism va aksessuarlar borligiga amin bo'ling. Pech yoki aksessuarlar bilan muammoga duch kelsangiz, Samsung mijozlar bilan ishlash mahalliy markazi yoki sotuvchiga murojaat qiling.

Bir qarashda

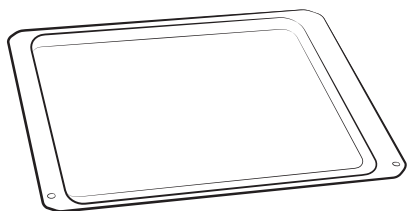


- | | | |
|----------------------------|----------------------------|-------------------------|
| 01 Boshqaruv paneli | 02 Yo'naltirgichlar | 03 Eshik ilgichi |
| 04 Eshik | 05 Eshik tutqichi | |

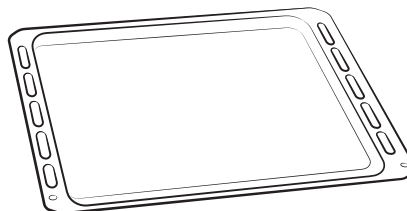
O'rnatish

Aksessuarlar

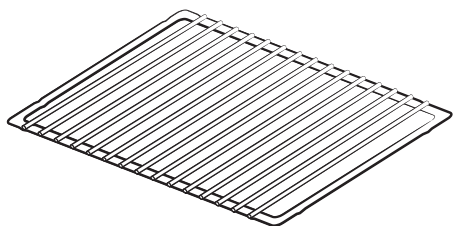
Pech har-xil taomlarni tayyorlashda yordam beruvchi turli aksessuarlar bilan birga keladi.



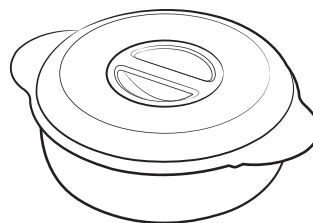
Keramik patnis
(Mikroto'lqin rejimida ishlatiladi.)



Pishirish patnislari
(Mikroto'lqin rejimida ishlatmang.)



Gril uchun panjara
(Tezkor menyu va gril rejimida
ishlatiladi.)



Bug'da pishirgich
(Bug'da pishirish uchun plastik
bug'da pishirgich.)

IZOH

Taomlaringiz uchun mos aksessuarni bilish uchun **Aqlli pishirish** 44-sahifada ni ko'ring.

Bug'da pishirgich

Bug'da pishirgich bu bug'da pishirish uchun mo'ljallangan jom, ichki patnis va qopqoq majmuasidir. Bug'da pishirgichdan guruch, makaron va sabzavotlarning ozuqaviy qiymatini saqlash uchun foydalaning.

- Bug'da pishirgichning qismlari $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ dan $130\text{ }^{\circ}\text{C}$ gacha bo'lgan haroratga chidaydi
- Muzdan tushirishda muzlatilgan taomni qopqoqsiz bug'da pishirgich jomiga joylashtiring. Jom tagida suyuqlik qoladi va u taomga zarar yetkazmaydi.
- **Bug'da pishirish yo'riqnomasi 59-sahifada ni ko'ring.**

DIQQAT

- Bug'da pishirgich shu model uchun chiqarilgan. Bug'da pishirgichni boshqa model yoki qurilmalar bilan ishlatmang. Yong'in chiqishi yoki mulkka zarar yetishi mumkin.
- Mikroto'lqin rejimidan boshqa pishirish rejimlari bilan ishlatmang.
- Bug'da pishirgichni shakari yoki yog'i ko'p narsalar bilan ishlatmang.
- Bug'da pishirgichni chiqarib olayotganda qalin qo'lqopdan foydalaning, chunki pishirish tugallanganida u qaynoq bo'ladi.
- Qopqoqini ochayotganda ehtiyot bo'ling, chunki chiqayotgan bug' qaynoq bo'lishi mumkin.
- Pishirishdan oldin bug'da pishirgichni qopqog'i bilan to'g'ri yig'ilganiga ishonch hosil qiling.

O'rnatish

O'rnatish yo'riqnomasi

Umumiy texnik ma'lumot

Elektr ta'minoti	230 V ~ 50 Gs	
O'lchamlari (K × B × G)	Majmua o'lchami	595 x 454,2 x 570 mm
	Ichki o'rnatish o'lchami	555 x 445 x 548,8 mm

O'rama materiallarini va qurilmani chiqitga chiqarish

O'rama materiallari qayta ishlanadi.

O'rama materiallarida quyidagilar bo'lishi mumkin:

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

Bu materiallarni tegishli tarzda va hukumat qoidalariga asoslanib chiqitga chiqaring.

Maishiy jihozlarni qanday qilib tegishli tarzda chiqitga chiqarish haqida mahalliy hokimiyat ma'lumot berishi mumkin.

Xavfsizlik

- Bu qurilma faqat malakali texnik tomonidan ulanishi kerak.
- Bu pech tijoriy maqsadda pishirishda foydalanish uchun MO'LJALLANMAGAN.
- Undan faqatgina uy sharoitida pishirish uchun foydalanish lozim.
- Qurilma ishlatilayotgan paytida va ishlatilganidan so'ng issiq bo'lib turadi.
- Atrofdagi yosh bolalar bo'lsa, ehtiyot bo'ling.

Elektrga ulanish

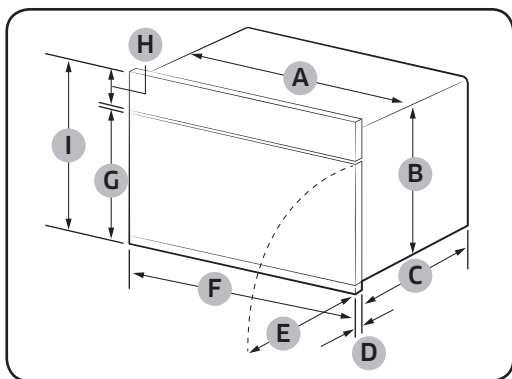
Qurilma ulanadigan uy elektr tarmog'i milliy va mahalliy talablarga javob berishi lozim. Qurilma o'rnatishdan keyin qurilmaning quvvatdan ajratilishiga imkon berishi kerak. Vilkaga yetish yoki ulash qoidalariga asoslangan holda statsionar prokladkadagi viklyuchatelni yoqish orqali uzilishga erishsa bo'ladi.

O'rnatish

Ichki o'rnatilgan shkaf ichiga o'rnatish

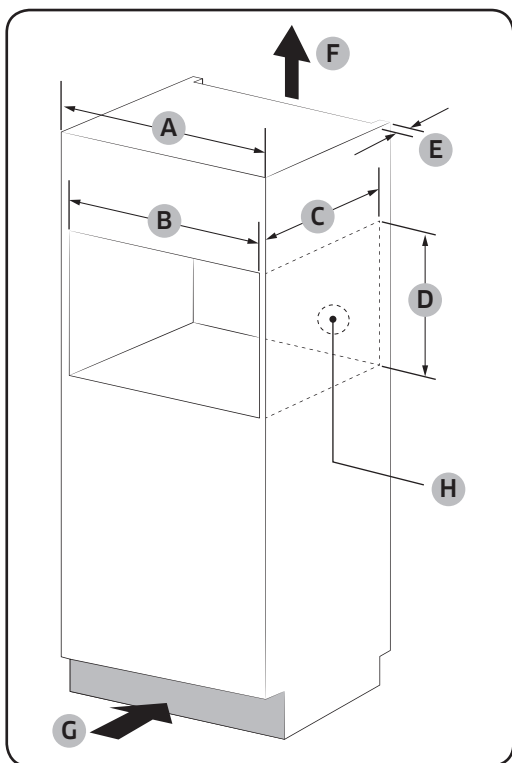
Pechga tegib turadigan ichki o'rnatilgan oshxona shkaflari 100 °C gacha haroratga chidamli bo'lishi kerak. Issiqlik tufayli ichki o'rnatiladigan shkaflarga shikast yetsa, buning uchun Samsung javobgar bo'lmaydi.

O'rnatishga kerakli o'lcham



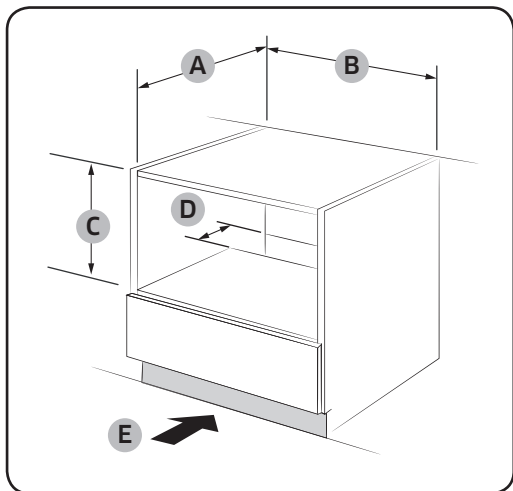
Pech (mm)

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



Ichki qurilgan bufet (mm)

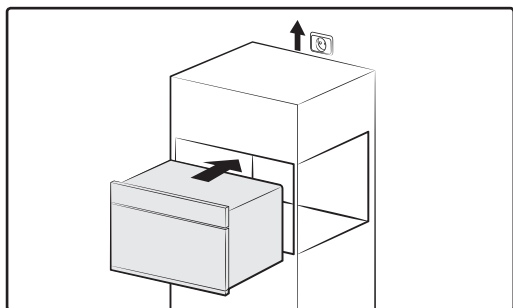
A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 445 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 sm ²
G	200 sm ²
H	Elektr simi uchun joy (30 ø teshik)



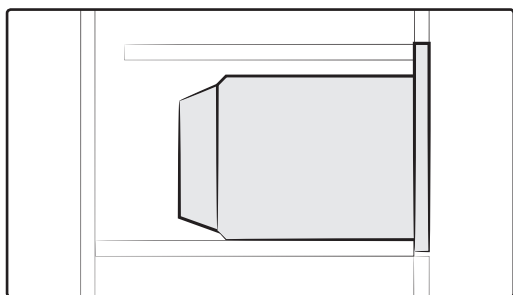
Rakovina ostidagi ichki
o'rnatiladigan bufet (mm)

A	Min. 550
B	Min 564 / Maks. 568
C	Min. 446 / Maks. 450
D	50
E	200 sm ²

Pechni mahkamlash

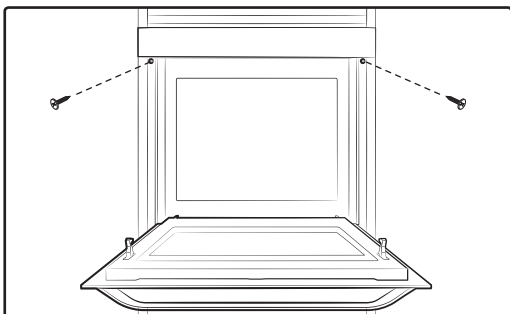


- 1.** Pechni tokchaga qisman kirgizing. Ulanish kabelini quvvat manbaiga olib boring.

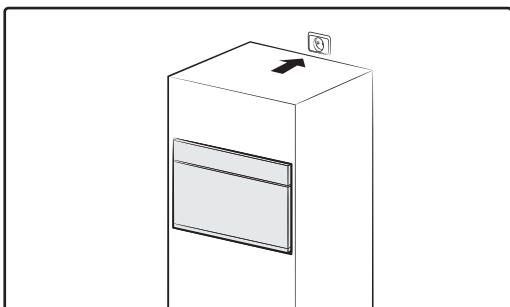


- 2.** Pechni tokchaga butunlay kirgizing.

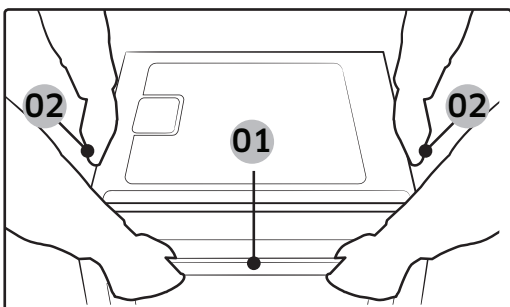
O'rnatish



3. Pechni ikkita bolt bilan qotiring (4 x 25 mm).



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



Mahsulotni qadoqdan chiqarayotganda 2 tomonidagi tutqich va eshik tutqichidan ushlang.

- 01** Eshik tutqichi
- 02** Yonidagi tutqich

Xizmat ko'rsatish

Tozalash

Pech usti yoki ichida kir yig'ilib qolmasligi uchun muntazam tozalab turing. Ayniqsa eshigi, eshik zichlagichi, aylanuvchi patnis va rolikli taglikka (mavjud modellardagina) e'tibor bering.

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

Pech ichida qotib qolgan, hid chiqarayotgan kirlarni ketkazish uchun

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

⚠️ DIQQAT

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

Xizmat ko'rsatish

Almashtirish (ta'mirlash)

▲ OGOHLANTIRISH

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

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

Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi

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

Boshlashdan oldin

Retspetni boshlashdan avval bir-ikkita komponentalarni bilib olishingiz lozim. Har qanday tayyorlash rejimidan oldin yoki mobaynida soatni yoki oshxona taymerini xohishga ko'ra qo'yish yoki o'zgartirish mumkin.


Soat

Avtomatik amallar to'g'ri bajarilishi uchun soatni to'g'ri vaqtga qo'yish muhimdir.



1. Pechni yoqib, birnecha sekund kuting, pech Kutish holatiga o'tadi. Soatni qismi o'chib-yonadi.
2. Qiymat shkalasi yordamida soatni qo'yib, **OK** ni bosib. Daqiqa qismi o'chib-yonadi.
3. Qiymat shkalasi yordamida daqiqani qo'yib, **OK** ni bosib.

IZOH

- Joriy vaqtni keyinroq o'zgartirish uchun  ni 3 soniya bosib turing, keyin yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.
- Operatsiya jarayonida soatni o'zgartirib bo'lmaydi.

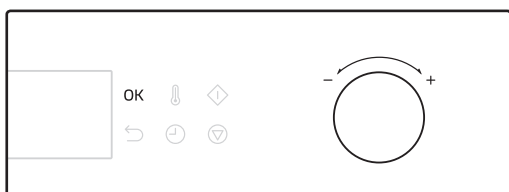
Boshlashdan oldin

Taymer

Tayyorlash paytida taymer vaqtini yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.



1. ⏰ ni bosing.



2. Qiymat shkalasini aylantirgan holda vaqtни qo'yib, **OK** ni bosing.


📄 IZOH

- Vaqti tugagach, pech tovush chiqarib, displayda "00:00" ko'rsatiladi.
- Taymer sozlamalarini istalgan vaqtda o'zgartirish mumkin.
- Ikkitalik tayyorlash rejimi ishga tushganida yuqori va quyi kameralarga alohida taymer qo'yish mumkin.


Tovushni yoqish/o'chirish

Klavish tovushini, signal yoki ogohlantirishni yoqish yoki o'chirib qo'yish mumkin. Bu sozmala faqat Kutish holatida mavjud (joriy vaqt ko'rsatilib turganda).



Tovushni o'chirish uchun  ni 3 soniya bosib turing. Displayda "OFF" paydo bo'ladi.




Tovushni yoqish uchun  ni yana 3 soniya bosib turing. Displayda "On" paydo bo'ladi.

Quvvatni tejash

Quvvatni tejash rejimi pech ishlatilmayotganida tokni tejaydi.



Quvvat sarfini kamaytirish uchun  ni 3 soniya bosib turing. Display va barcha tugmalar chirog'i o'chadi. Bu sozmala faqat Kutish holatida mavjud (joriy vaqt ko'rsatilib turganda).

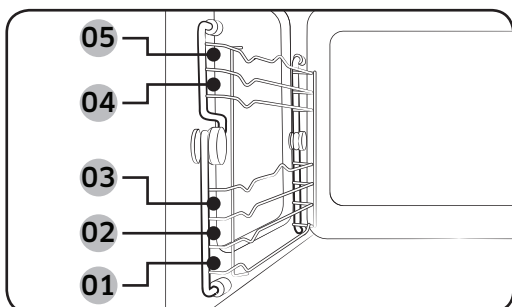
Quvvatni tejash rejimini to'xtatish uchun eshikchani oching yoki bironta tugmani bosing.

IZOH

- Pechni sozlayotganda 10 daqiqa mobaynida hech qanday amal bajarilmasa, pech har qanday operatsiyani bekor qiladi va Kutish holatiga o'tadi.
- Pishirish paytida pech 25 daqiqaga pauzaga qo'yilsa, Kutish holatiga o'tadi.

Boshlashdan oldin

Yo'naltirgichlar

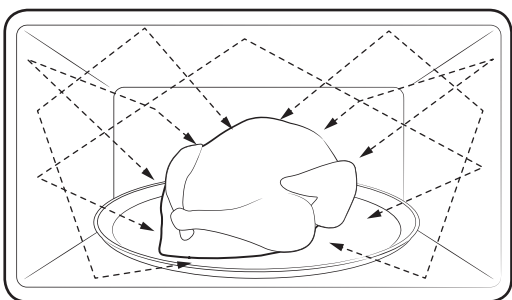


- Aksessuarni pech ichidagi tegishli joyiga kiriting.
- Idish va aksessuarlarni pechdan olishda ehtiyot bo'ling. Qaynoq taom va aksessuarlar kuydirishi mumkin.

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

Mikroto'lqin energiyasi haqida

Mikroto'lqinlar bu yuqori chastotali elektromagnit to'lqinlardir. Pech ichiga o'rnatilgan magnetron bilan mikroto'lqinlar hosil qiladi, ular taomning shakli yoki rangini o'zgartirmasdan uni pishiradi yoki isitadi.



1. Magnetron hosil qiladigan mikroto'lqinlar aylana taqsimlash tizimi tomonidan teng tarqatiladi. Shu sababli taomning barcha qismlari bir xil pishadi.
2. Mikroto'lqinlar taomga taxminan 2,5 sm qalinlikda singiydi. Keyin, pishirish davom etgan sari mikroto'lqinlar taom ichida yoyilib ketadi.
3. Tayyorlash vaqti taomning quyidagi holatlariga bog'liq.
 - Miqdori va zichligi
 - Tarkibidagi namlik miqdori
 - Boshlang'ich harorati (ayniqsa muzlatilgan bo'lsa)

IZOH

Pishirish tugallanganidan so'ng taomning markazida issiqlik saqlanib qoladi. Shu sababli bu qo'llanmada ko'rsatilgan kutish vaqtiga rioya qilish lozim, shu taom ichigacha teng pishadi.

Mikroto'liqinli pech uchun idishlar:

Mikroto'liqin rejimida ishlatiladigan idishlar to'liqinni o'tkazishi kerak. Zanglamaydigan po'lat, alyumin va mis kabi metallar mikroto'liqlarni qaytaradi. Shuning uchun metallardan qilingan idishlardan foydalanmang. Mikroto'liqning xavfsiz deb belgilangan idishlarni ishlatish xavfsiz bo'ladi. Mos idishlar haqida qo'shimcha ma'lumot uchun quyidagi yo'riqnomaga qarang va aylanuvchi patnisa bir stakan suv yoki ozgina taom qo'ying.

Talablari:

- Tagi tekis va tomonlari to'g'ri bo'lsin
- Qopqog'i zich yopilsin
- Tova balansi yaxshi bo'lib, dastasi tovadani yengil bo'lsin

Material	Mikroto'liqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Tavsif	
Alyuminiy folga	△	Kichkina porsiyalarni kuyib ketishdan himoyalash uchun ishlatiladi. Folga devorga yaqin joylashsa yoki juda ko'p folga ishlatilsa, uchqun chiqishi mumkin.	
Qobiqli tarelka	○	8 daqiqadan ko'proq qizdirishda ishlatmang.	
Yupqa chinni yoki sopol	○	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mikroto'liqning mos keladi.	
Bir martalik plastik tog'orachalar	○	Ba'zi muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'raladi.	
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami	Polistirol stakan yoki konteynerlar	○	Qizib ketsa, erishi mumkin.
	Qog'oz paketlar yoki gazetalar	×	Bular yonib ketishi mumkin.
	Ikkilamchi xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak	×	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.

Boshlashdan oldin

Boshlashdan oldin

Material		Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Tavsif
Shisha idish	Toblangan shishadan tayyorlangan idish	○	Metall bezagi bo'lmasa, mikroto'lqinga mos keladi.
	Yupqa shisha idish	○	Nozik shisha idishlar tez qizdirish natijasida sinishi yoki yorilishi mumkin.
	Shisha bankalar	○	Faqat isitishga mos keladi. Pishirishdan oldin qopqog'ini olib tashlang.
Metal	Taomlar	×	Bular elektr yoyi yoki alanga keltirib chiqarishi mumkin.
	Og'zi o'ralgan sovitkish sumka	×	
Qog'oz	Tarelka, stakan, salfetkalar va oshxona qog'oz	○	Qisqa vaqt ichida pishirishda ishlating. Bular ortiqcha namlikni shimib oladi.
	Ikkilamchi xomashyodan qayta ishlangan qog'oz	×	Uchqun chiqaradi.
Plastik	Konteynerlar	○	Faqat termoplastik konteyner ishlating. Ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi yoki rangini yo'qotishi mumkin.
	Qoplovchi plyonka	○	Pishirishdan so'ng namlikni saqlash uchun ishlating.
	Muzlatish uchun paketlar	△	Qaynatsa bo'ladigan yoki pechga chidamli paketlarnigina ishlating.
Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz		○	Namlikni saqlash va sachrashning oldini olish uchun ishlating.

○ : Mikroto'lqinga xavfsiz

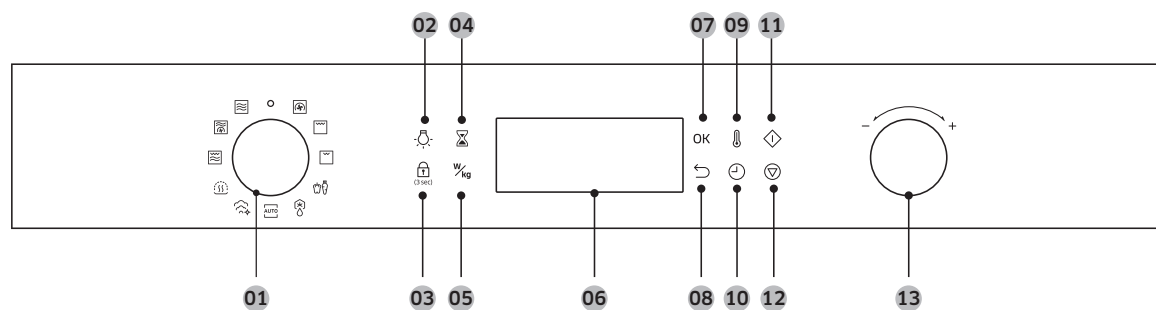
△ : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning

× : Mikroto'lqinga xavfsiz emas

Amallar

Boshqaruv paneli







Old panel turli xildagi materiallar va ranglarda bo'ladi. Sifatni yaxshilash maqsadida, pechning asl ko'rinishi xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.








01 Rejim shkalasi	Tayyorlash rejimi yoki funksiyani tanlash uchun rejim shkalasini burang.
02 Pech chirog'i	Ichki chiroqni yoqish yoki o'chirish uchun bosning.
03 Bolalardan qulflash	Yoqish yoki o'chirish uchun 3 soniya bosib turing. Bolalardan qulflash funksiyasini faqat Kutish holatida ishlatish mumkin.
04 Taymer	Tayyorlash paytida taymer vaqtni yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.
05 Quvvat darajasi/Vazni	Quvvat darajasi yoki vazni o'zgartirish uchun ishlating.
06 Displey	Tanlangan funksiya yoki sozlamalarga oid zaruriy ma'lumotni ko'rsatadi.
07 OK	Sozlamalarni tasdiqlash uchun shuni bosning.
08 Orqaga	Odatiy sozlamaga qaytish uchun bosning.
09 Harorat	Haroratni qo'yish uchun shuni ishlating.
10 Tayyorlash vaqti	Tayyorlash vaqtini qo'yish uchun bosning.
11 Bosh.	Tayyorlashni boshlash uchun bosning.
12 To'xtatish	Operatsiyani to'xtatish uchun bosning. Bu tugma joriy rejimni bekor qilish uchun ham ishlatiladi.
13 Qiymat shkalasi	Tanlanmangizning sozlama qiymatini o'zgartirish uchun qiymat shkalasini burang. Oshirish uchun + tomonga, kamaytirish uchun - tomonga burang.

Amallar

Xususiyat haqida qisqacha

Xususiyat		Harorat miqyosi	Odatiy harorat
Qo'lda rejimi		Konveksiya	40-230 °C 180 °C Isitish elementlari issiqlik hosil qiladi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan pech ichida teng tarqatiladi. Bu rejimni muzlatilgan taomda yoki qizdirib pishirishda ishlatning.
		Katta gril	150-230 °C 220 °C Buni go'sht kabi mahsulotlarni gril qilishda ishlatning.
		Kichkina gril	150-200 °C 180 °C Kichik maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni kamroq issiqlik talab qiladigan taomda, masalan, baliq va qiymali batonlarda ishlatning.
		Mikroto'lqin	100-800 Vt 800 Vt Mikroto'lqin quvvati taom shakli va rangini o'zgartirmasdan pishirish yoki isitishga imkon beradi.
		Konveksiya kombosi	40-200 °C 100-600 Vt 180 °C 300 Vt Isitish elementlari issiqlik hosil qiladi, konveksiya ventilyatori bu issiqlikni pech ichida tarqatadi, unga mikroto'lqin energiyasi ham qo'shiladi.
		Gril kombosi	40-200 °C 100-600 Vt 200 °C 300 Vt Isitish elementlari issiqlik hosil qiladi, unga mikroto'lqin energiyasi ham qo'shiladi.

Xususiyat		Harorat miqyosi	Odatiy harorat
Avtomatik rejim	 Sabzavot	Boshlovchi oshpazlar uchun pechda jami 10 ta avtomatik pishirish dasturlari mavjud.	
	 Avto	Boshlovchi oshpazlar uchun pechda jami 10 ta avtomatik pishirish dasturlari mavjud.	
	 Muzdan tushirish	Pechda 5 ta muzdan tushirish dasturlari mavjud.	
Maxsus funksiyalar	 Issiq tutish	60-100 °C	70 °C
		Buni pishgan taomlarni issiq tutish uchungina ishlating.	
	 Bug'da tozalash	-	-
		Bu yengil kirlanishni bug'da tozalashda foydali.	

Qo'lda rejimi

1-bosqich. Rejimni tanlang



Qo'lda rejimni tanlash uchun rejim shkalasini burang, masalan, **Konvektsiya**. Odatiy harorat (yoki quvvat darajasi) o'chib-yonadi.

2-bosqich. Harorat yoki quvvat darajasini qo'yish



Qiymat shkalasidan odatiy harorat (yoki quvvat darajasini) qo'yishda foydalaning. Tamomlagach, keyingi bosqichga o'tish uchun **OK** tugmasini bosing.

IZOH

Agar 5 soniya ichida quvvat darajasi yoki harorat ko'rsatilmasa, pech keyingi bosqichga o'tadi. (Pishirish vaqti yoki Kutish)

Amallar


3-bosqich. Tayyorlash vaqtini o'rnatish




Vaqt sozlamasiga o'tish uchun **Tayyorlash vaqti** ni bosning. (faqat konveksiya, gril rejimida)

Tayyorlash vaqtini qo'yish uchun qiymat shkalasini ishlating.




Ixtiyoriy tarzda, pishirishning tugash vaqtini kerakliha uzaytirishingiz mumkin. Tayyorlash vaqtini qo'ygach,  ni bosning. Keyin qiymat shkalasi yordamida tugash vaqtini qo'ying. Ko'proq ma'lumot uchun **Keyinchalik tugallash 33**-sahifada ni ko'ring.



Tamomlagach,  ni bosning.

4-bosqich. Qizdirish (faqat konveksiya, gril rejimida)



Pech belgilangan darajagacha qiziydi. Tugallangach, pech signal beradi va  indikatorini ko'rinadi.

IZOH

Tayyorlash paytida harorat yoki vaqtni o'zgartirmoqchi bo'lsangiz, harorat yoki tayyorlash vaqti tugmasini bosning va qiymat shkalasini burab, qiymatini o'zgartiring.



Keyinchalik tugallash

Keyinchalik tugallash pishirishni qulaylashtirishga mo'ljallangan.

Hayotiy misol: Faraz qilaylik, bir soatlik retseptni 14:00 da tanladingiz va pishirish 17:00 da tugashini xohlaysiz. Tugash vaqtini qo'yish uchun Keyinchalik tugallash vaqtini 17:00 ga qo'ying. Pech 16:00 da pishirishni boshlaydi va belgilanganidek 17:00 da tugatadi.

1-misol

Joriy vaqt: 14:00

Belgilangan tayyorlash vaqti:
1 soat

Belgilangan keyinchalik tugallash
vaqti: 18:00

Pech avtomatik ravishda 17:00 da pishirishni boshlaydi va 18:00 da tugatadi.



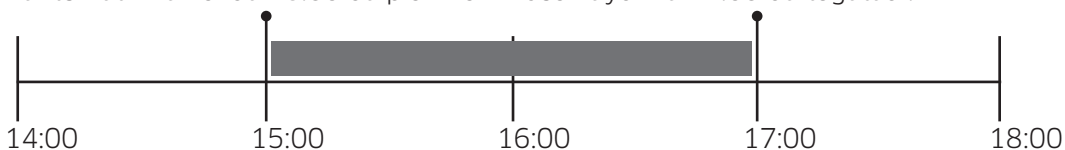
2-misol

Joriy vaqt: 14:00

Belgilangan tayyorlash vaqti:
2 soat

Belgilangan keyinchalik tugallash
vaqti: 17:00

Pech avtomatik ravishda 15:00 da pishirishni boshlaydi va 17:00 da tugatadi.



⚠️ DIQQAT

Pishgan taomni pechda uzoq saqlamang. Taom buzilishi mumkin.

Tayyorlash paytida tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun



1. ⌚ ni bosing. Vaqt qismi o'chib-yonadi.
2. Tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun qiymat shkalasini ishlating.




Amallar

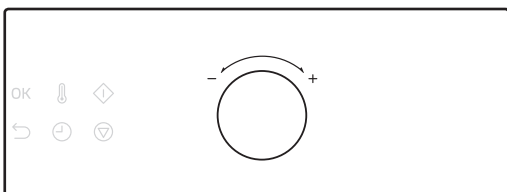


3. O'zgarishlarni tasdiqlash uchun **OK** ni bosing.

Tayyorlash paytida harorat yoki quvvat darajasini o'zgartirish uchun



1.  (yoki $\frac{W}{kg}$) ni bosing. Harorat (yoki quvvat darajasi) qismi o'chib-yonadi.



2. Qiymat shkalasidan harorat (yoki quvvat darajasini) o'zgartirishda foydalaning.



3. O'zgarishlarni tasdiqlash uchun **OK** ni bosing.

Operatsiyani to'xtatish uchun



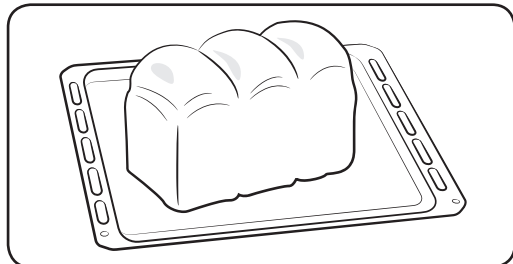
Operatsiyani to'xtatish uchun  ni bosing, joriy rejimni bekor qilish uchun ikki marta bosing.



Yoki rejim tanlagichini "○"ga burang.

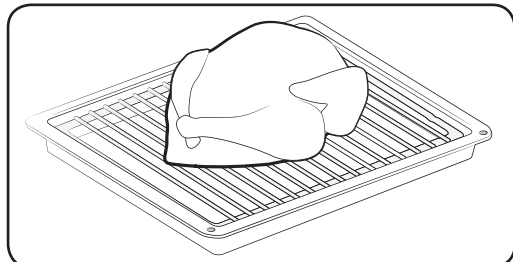
Konveksiya

Isitish elementlari issiqlik hosil qiladi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan pech ichida teng tarqatiladi. Bu rejimni biskvit, buxanka, rulet, mevali pirog, xamir va suflelar uchun ishlatning.

1-bosqich Konveksiya	>	2-bosqich Harorat	>	3-bosqich Tayyorlash vaqti	>	4-bosqich Qizdirib olish
						
<ol style="list-style-type: none">1. Taomni mos idishga, keyin tavsiya etilgan aksessuarga solib, eshigini yoping.2. Qo'lda rejimi 31-sahifada dagi 1-4 bosqichlarga amal qiling.3. Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib- yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.						

Konveksiya kombosi

Bu kombinatsiya rejimi mikroto'lqin energiyasini qaynoq havo bilan birga ishlatadi, natijada pishirish vaqti qisqarib, taom yuzasi qizarib pishadi. Buni har qanday go'sht va parranda go'shti hamda pishiriqlar va qirilgan pishloqli taomlar, biskvitlar va mevali yengil kekklar, shirinliklar, qovurilgan sabzavotlar, non va non mahsulotlari uchun ishlatning.

1-bosqich Konveksiya kombosi	>	2-bosqich Harorat va quvvat darajasi	>	3-bosqich Tayyorlash vaqti	>	4-bosqich Qizdirib olish
						
<ol style="list-style-type: none">1. Taomni mos idishga, keyin tokchaga qo'yib, eshigini yoping.2. Qo'lda rejimi 31-sahifada dagi 1-4 bosqichlarga amal qiling.3. Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib- yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.						

DIQQAT

Faqat pechga chidamli idish ishlatning, jumladan, metall bezagi bo'lmagan shisha, sopol yoki yupqa chinni idishlarni.

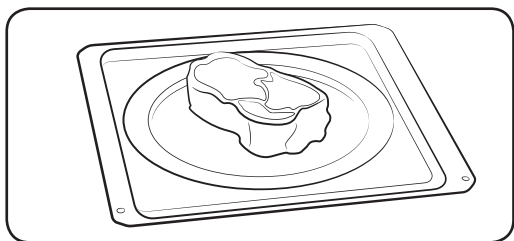
Amallar

Mikroto'lqin

Mikroto'lqinlar bu yuqori chastotali elektromagnit to'lqinlardir. Mikroto'lqin quvvati taom shakli va rangini o'zgartirmasdan pishirish yoki isitishga imkon beradi.

- Faqat mikroto'lqinga xavfsiz idish ishlating.

1-bosqich Mikroto'lqin > 2-bosqich Quvvat darajasi > 3-bosqich Tayyorlash vaqti > 4-bosqich -



- Taomni mikroto'lqinga xavfsiz konteynerga, keyin tavsiya etilgan aksessuarga solib, eshigini yoping.
- Qo'lda rejimi 31**-sahifada dagi 1-3 bosqichlarga amal qiling.
- Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib-yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.

Oddiy boshlash

Qisqa vaqtda taomni maksimal quvvatda (800 Vt) isitish uchun **Mikroto'lqin** ni tanlab, buni bosing.

Quvvat darajasi

Daraja	Foiz (%)	Chiqariladigan quvvat (Vt)	Tavsif
YUQORI	100	800	Suyuqlikni isitishda ishlating.
YUQORI PAST	83	700	Isitish va pishirishda ishlating.
O'RTACHA YUQORI	67	600	
O'RTACHA	50	450	Go'sht pishirish va sabzavotni isitishda ishlating.
O'RTACHA PAST	33	300	
MUZDAN TUSHIRISH	20	180	Pishirishdan oldin muzdan tushirish uchun ishlating.
PAST	11	100	Sabzavotlarni muzdan tushirish uchun ishlating.

☑ Katta gril

Isitish elementlari issiqlik hosil qiladi. Ular gorizontal joylashganiga amin bo'ling.

1-bosqich
Gril

>

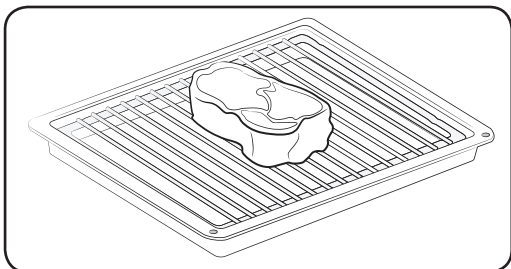
2-bosqich
Harorat

>

3-bosqich
Tayyorlash vaqti

>

4-bosqich
Qizdirib olish



1. Taomni mos idishga, keyin tavsiya etilgan aksessuarga solib, eshigini yoping.
2. Qo'lda rejimi 31-sahifada dagi 1-4 bosqichlarga amal qiling.
3. Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib-yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.

☑ Kichkina gril

Isitish elementlari issiqlik hosil qiladi. Ular gorizontal joylashganiga amin bo'ling.

1-bosqich
Gril

>

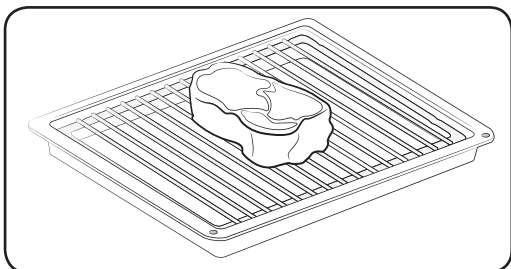
2-bosqich
Harorat

>

3-bosqich
Tayyorlash vaqti

>

4-bosqich
Qizdirib olish



1. Taomni mos idishga, keyin tavsiya etilgan aksessuarga solib, eshigini yoping.
2. Qo'lda rejimi 31-sahifada dagi 1-4 bosqichlarga amal qiling.
3. Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib-yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.

Amallar

Gril kombosi

Isitish elementlari issiqlik hosil qiladi, unga mikroto'lqin energiyasi ham qo'shiladi. Faqat mikroto'lqinga xavfsiz idish, masalan, shisha yoki sopol idish ishlating.

1-bosqich
Gril kombosi

>

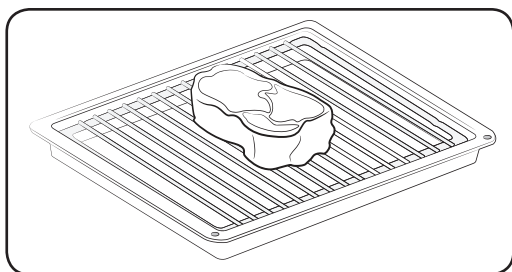
2-bosqich
Quvvat darajasi

>

3-bosqich
Tayyorlash vaqti

>

4-bosqich
Qizdirib olish



1. Taomni mos idishga, keyin tavsiya etilgan aksessuarga solib, eshigini yoping.
2. **Qo'lda rejimi 31**-sahifada dagi 1-4 bosqichlarga amal qiling.
3. Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib-yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.

Avtomatik rejim

Pechta 3 xil avtomatik rejim mavjud: **Sabzavot**, **Avtomatik tayyorlash**, va **Muzdan tushirish**. Keraklisini tanlang.

1-bosqich. Rejimni tanlang



Avtomatik rejimni tanlash uchun rejim shkalasini burang. (**Sabzavot**, **Avtomatik tayyorlash** va **Muzdan tushirish**) Odatiy dastur raqami o'chib-yonadi.

2-bosqich. Dasturni tanlang



Ma'qul dasturni tanlash uchun qiymat shkalasidan foydalaning, keyin **OK** ni bosing. Dastur uchun odatiy vazn o'chib-yonadi.

3-bosqich. Vaznini qo'yish



Vaznini qo'yish uchun qiymat shkalasini ishlatib. Tamomlagach, **◇** ni bosing.

⚠ DIQQAT

Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning.

📖 IZOH

Tayyorlash vaqti avtomatik rejimga ko'ra oldindan dasturlangan, uni o'zgartirib bo'lmaydi.

Amallar

Sabzavot

Boshlovchi oshpazlar uchun pechda jami 10 ta avtomatik pishirish dasturlari mavjud. Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 30-45 ml suv qo'shing. Usti yopilgan holda minimal vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. Ustini yopib, 3 daqiqa kuting.

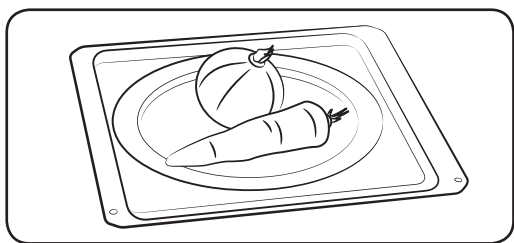
1-bosqich
Sabzavot

>

2-bosqich
1 dan 10 gacha

>

3-bosqich
Vazn



1. Taomni mos idishga, keyin tavsiya etilgan aksessuarga solib, eshigini yoping.
2. **Avtomatik rejim 39**-sahifada dagi 1-3 bosqichlarga amal qiling.
3. Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib-yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.

IZOH

Yangi uzilgan sabzavotlarni bir xil o'lchamdagi bo'laklarga kesing. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

Avtomatik tayyorlash

Boshlovchi oshpazlar uchun pechda jami 10 ta avtomatik pishirish dasturlari mavjud. Bu xususiyatdan foydalanib, vaqtingizni tejang yoki o'rganishni tezlashtiring. Tayyorlash vaqti va harorati tanlangan retseptga qarab rostlanadi.

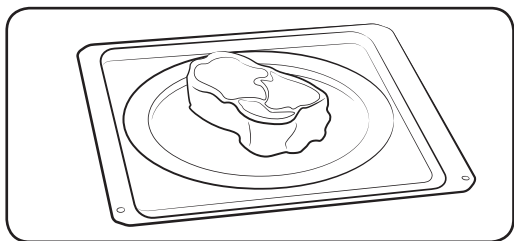
1-bosqich
Avto

>

2-bosqich
1 dan 10 gacha

>

3-bosqich
Vazn



1. Taomni mos idishga, keyin tavsiya etilgan aksessuarga solib, eshigini yoping.
2. **Avtomatik rejim 39**-sahifada dagi 1-3 bosqichlarga amal qiling.
3. Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib-yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.

Muzdan tushirish

Pechda 5 ta muzdan tushirish dasturlari mavjud. Tanlangan dasturga qarab vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda moslanadi.

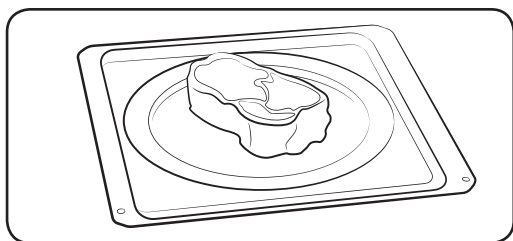
1-bosqich
Muzdan tushirish

>

2-bosqich
1 dan 5 gacha

>

3-bosqich
vazn



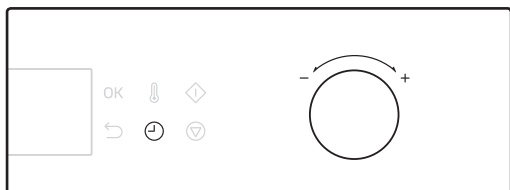
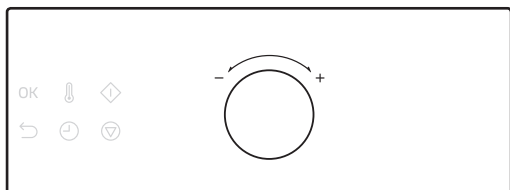
1. Taomni mos idishga, keyin tavsiya etilgan aksessuarga solib, eshigini yoping.
2. **Avtomatik rejim 39**-sahifada dagi 1-3 bosqichlarga amal qiling.
3. Tayyorlash tugallangach, "0:00" o'chib-yonadi. Taomni qalin qo'lqop bilan oling.


Maxsus funksiyalar

Issiq tutish

Bu funksiyada faqat konveksiya isitish elementi ishlaydi, u taomni issiq saqlash uchun o'chib-yonib ishlaydi.

Tayyorlash tugallangach,



1. Rejim shkalasini burab, **Issiq tutish** ni tanlang.
2. Haroratni o'zgartirish uchun qiymat shkalasini ishlating.
3. Tayyorlash vaqtini qo'yish uchun  ni bosing, keyin kerak bo'lsa, vaqtni qo'yish uchun qiymat shkalasidan foydalaning.

Amallar



4.  ni bosing. Pech isitishni boshlaydi.

DIQQAT

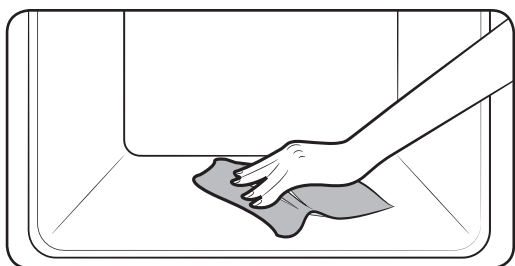
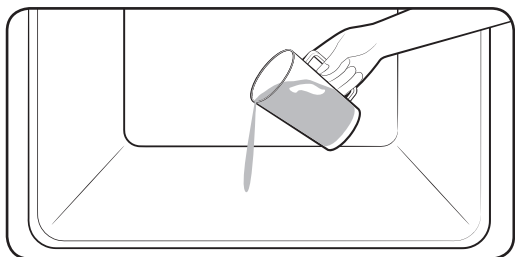
- Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning.
- Sovuq taomlarni isitish uchun bu funksiyadan foydalanmang. Buni pishgan taomlarni issiq tutish uchungina ishlating.
- Bu funksiyani 1 soatdan ortiq ishlatmang. Aks holda, taom sifatiga ta'sir qilishi mumkin.
- Taom qirsildoq saqlanishi uchun Issiq tutishda uning ustini qoplamang.


Issiq tutish yo'riqnomasi

Oziq-ovqat	Harorat (°C)	Ushlab turish vaqti (daq)	Tayyorlash usuli
Oziq-ovqat	80	30	Go'sht, tovuq, gratin, pitsa, kartoshka va o'ralgan oziq-ovqatni issiq tutish uchun.
Ichimliklar	80	30	Suv, sut va qahvani issiq tutish uchun.
Non/pishiriqlar	60	30	Non, tost, rulet, bulochka va piroglarni issiq tutish uchun.
Idish/sopol	70	30	Idish va sopolni qizdirish uchun. Idishlarni aylanuvchi patnisga joylang. Ko'p solib yubormang. (maksimal yuklanish: 7 kg)

Bug'da tozalash

Bu yengil kirlanishni bug'da tozalashda foydali.



1. Pech tubiga 100 ml suv quyung va eshigini yoping.
2. Rejim shkalasini burab, **Bug'da tozalash** ni tanlang.
3.  ni bosing. Pech tozalashni boshlaydi.
4. Pech ichini tozalash uchun quruq latta ishlating.

OGOHLANTIRISH

- Sikl tugamagunicha eshigini ochmang. Pechdagi suv qaynoq bo'ladi, kuydirib qo'yishi mumkin.

IZOH

- Bu xususiyatni pech xona haroratigacha soviganidan keyingina ishlating.
- Distillangan suv ISHLATMANG.

- Mikroto'lqinli pechni tozalashda yuqori bosimli suvli tozalagichlar yoki sepgichlardan FOYDALANMANG.
- Pech ichi qaynoq bo'lsa, avtomatik tozalash ishlamaydi. Pech sovishini kutib, keyin qayta urining.
- Tubiga majburan suv quyung. Ohista quyung. Aks holda suv oldiga toshib ketadi.

Aqlli pishirish

Avtomatik tayyorlash

Sabzavotlarga oid qo'llanma

Oziq-ovqat	Porsiya (kg)	Aksessuar	Daraja
U1 Brokkoli gulchalari	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramik patnis	1
	Brokkolini to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) suv qo'shing. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.		
U2 Gulkaram gulchalari	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramik patnis	1
	Toza yangi uzilgan gulkaramni yuving va tozalang hamda gulchalar tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 0,2-0,3 kg keladigan porsiyaga 30 ml (2 qoshiq) yoki 0,3-0,4 kg keladigan porsiyaga - 45-60 ml (3-4 qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.		
U3 Bo'laklangan sabzi	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramik patnis	1
	Sabzini chaying, tozalang va bir xil o'lchamlarni tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 0,2-0,3 kg keladigan porsiyaga 30 ml (2 qoshiq) yoki 0,4-0,5 kg keladigan porsiyaga - 45-60 ml (3-4 qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.		
U4 Po'sti artilmay pishirilgan kartoshka	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramik patnis	1
	Kartoshkani chayib, tozalang, zaytun yog'i surting va pichoq bilan po'stini arching. Keramik patnisga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 3-5 daqiqa kuting.		
U5 Archilgan kartoshka	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramik patnis	1
	Kartoshkani tozalang va arching, ikkiga bo'ling va pechga chidamli, qopqoqli shisha idishga soling. 15-30 ml (1-2 qoshiq) suv qo'shing. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. Katta miqdorlarda tayyorlash vaqtida bir marta aralashtiring. 3-5 daqiqa kuting.		

Oziq-ovqat	Porsiya (kg)	Aksessuar	Daraja	
U6	Qovoqchalar	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramik patnis	1
		Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang.		
U7	To'g'ralgan baqlajon	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramik patnis	1
		Baqlajonni mayda qilib to'g'rang va 15 ml (1 qoshiq) limon sharbati seping. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.		
U8	To'g'ralgan piyoz	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramik patnis	1
		Piyozni to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) suv qo'shing. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.		
U9	Aralash sabzavotlar	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramik patnis	1
		Yangi uzilgan sabzavotlarni chaying va tozalang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 0,2-0,3 kg keladigan porsiyaga 15 ml (1 qoshiq) yoki 0,4-0,5 kg keladigan porsiyaga - 30 ml (2 qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.		
U10	Oq guruch	0,2-0,3	Keramik patnis	1
		Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. (Pishirganda guruch ikki baravar shishib ketishini unutmang.) Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqti tugagach, kutishdan avval aralashtirib qo'ying. Tuz yoki ziravor va sariyog' qo'shing. Tayyorlash vaqti tugaganida guruch hamma suvni shimagan bo'lishi mumkin.		

Aqlli pishirish

Avtomatik tayyorlash yo'riqnomasi

Oziq-ovqat		Porsiya (kg)	Aksessuar	Daraja
A1	Usti yopiq ovqat	0,3-0,35 0,4-0,45	Keramik patnis	1
		Taomni keramik patnisga joylashtiring va ustini oziq-ovqat plyonkasi bilan yoping. Ushbu dastur tarkibi 3 ta komponentdan iborat taomlar uchun tavsiya etiladi (masalan, qaylali go'sht; kartoshka, guruch yoki makarondan iborat garnirli sabzavotlar). Tayyorlashdan so'ng 3 daqiqa qo'yib qo'ying.		
A2	Muzlatilgan pitsa	0,3-0,35 0,4-0,45	Gril panjarasi + Keramik patnis	2
		Muzlatilgan pitsani pechga qo'ying.		
A3	Muzlatilgan lazanya	0,4-0,45 0,6-0,65	Gril panjarasi + Keramik patnis	2
		Muzlatilgan lazanyani shishadan qilingan issiqqa chidamli yoki keramik idishga soling. Isitgandan keyin 2-3 daqiqa kuting.		
A4	Butun tovuq	1,1-1,15 1,2-1,25	Gril panjarasi + Keramik patnis	2
		Sovutilgan tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Keramik patnis bilan gril panjarasining o'rtasiga ko'kragini pastga qilib qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettirish uchun Start tugmasini bosing. Tayyorlangandan keyin 5 daqiqa kuting.		
A5	Tovuq bo'laklari	0,6-0,7 0,9-1,0	Gril panjarasi + Keramik patnis	4
		Sovutilgan tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Keramik patnislik gril panjarasiga po'stini pastga qilib qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.		
A6	Qovurilgan qo'y go'shti	0,8-0,9 1,1-1,2	Gril panjarasi + Keramik patnis	3
		Marinadlangan qo'y go'shtini keramik patnisli gril panjarasiga qo'ying. Signal berilgach, ag'daring va qaytadan boshlang.		
A7	Muzlatilgan pech chipslari	0,3-0,4 0,45-0,5	Pishirish patnisi	3
		Muzlatilgan pech chipslarini metall pishirish patnisiga yoying.		

Oziq-ovqat		Porsiya (kg)	Aksessuar	Daraja
A8	Pishirilgan kartoshka pallalari	0,4-0,5 0,6-0,7	Gril panjarasi + Keramik patnis	4
		Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda tokchaga aylana shaklda joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.		
A9	Olmali pirog	1,2-1,4	Pishirish patnisi	2
		Olmali pirogni dumaloq metall idishga qo'ying. Pishirish patnisiga qo'ying. Vaznga olma va boshqalar kiradi.		
A10	Gollandcha chorqirra pirog	0,7-0,8	Pishirish patnisi	3
		Yangi xamirni mos o'lchamli to'rtburchak metall idishga soling (uzunligi 25 sm). Uzun tomonini eshikka qaratib, pishirish patnisiga qo'ying.		

Aqlli pishirish

Muzdan tushirish yo'riqnomasi

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Aksessuar	Daraja	
d1	Go'sht	0,2-1,5	Keramik patnis	1
		Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.		
d2	Parranda	0,2-1,5	Keramik patnis	1
		Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtini aylantiring. Siz tovuqni ham butunligicha, ham bo'laklar ko'rinishida muzdan tushirishingiz mumkin.		
d3	Baliq	0,2-1,5	Keramik patnis	1
		Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.		
d4	Non/Pirog	0,1-0,8	Keramik patnis	1
		Nonni oshxona qog'ozi bo'lagiga joylashtiring va tovushli signal bo'lishi bilan ag'daring. Pirogni sopol patnisga joylashtiring va iloji bo'lsa, tovushli signal chiqishi bilan ag'daring. (Pech ishlashda davom etadi va eshikcha ochilishi bilan to'xtaydi). Bu dastur barcha turdagi kesilgan yoki butun nonlar hamda bulochkalar va fransuz batonlari uchun mos keladi. Aylana shaklda joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi achitqili pishiriqlar, biskvitlar, tvorogli pudding, qatlamli xamirdan qilingan mahsulotlar uchun mos keladi. U yog'li pishiriqlar, mevali va kremli tortlar hamda shokolad qiyomli tortlar uchun to'g'ri kelmaydi.		
d5	Meva	0,1-0,6	Keramik patnis	1
		Muzlatilgan mevalarni keramik patnisga tekis yoying. Bu dastur malina, aralash mevalar va tropik mevalar uchun mos keladi.		

Qo'lda pishirish

Mikroto'lqin yordamida tayyorlash yo'riqnomasi

- Mikroto'lqin rejimida metall anjohlardan foydalanmang. Taom konteynerlarini doim aylanuvchi patniga qo'ying.
- Yaxshi chiqishi uchun taom ustini qoplash tavsiya etiladi.
- Tayyorlash tugallangach, taom o'zining bug'ida biroz tursin.

Muzlatilgan sabzavotlar

- Qopqoqli pireks shisha konteyneridan foydalaning.
- Sabzavotlarni tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring.
- Tayyorlagandan so'ng ziravor qo'shing.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Quvvat (Vt)	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq)
Ismaloq	150	600	5-6	2-3
	15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing.			
Brokkoli	300	600	8-9	2-3
	30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing.			
No'xat	300	600	7-8	2-3
	15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing.			
Ko'k loviya	300	600	7½-8½	2-3
	30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing.			
Aralash sabzavotlar (Sabzi/no'xat/makkajo'xori)	300	600	7-8	2-3
	15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing.			
Aralash sabzavotlar (Xitoycha usulda)	300	600	7½-8½	2-3
	15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo'shing.			

Aqlli pishirish

Yangi uzilgan sabzavotlar

- Qopqoqli pireks shisha konteyneridan foydalaning.
- Har 250 grammi uchun 30-45 ml sovuq suv qo'shing.
- Tayyorlash vaqtida tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring.
- Tayyorlagandan so'ng ziravor qo'shing.
- Tezroq pishishi uchun teng bo'laklarga maydalash tavsiya etiladi.
- Yangi sabzavotlarni to'liq mikroto'lqin quvvatida (800 Vt) pishiring.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq)
Brokkoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring			
Bryussel karami	250	5-6	3
	500	7-8	
60-75 ml (4-5 qoshiq) sovuq suv qo'shing.			
Sabzi	250	5-6	3
	Sabzini bir xil o'lchamlarda to'g'rang.		
Gulkaram	250	5-6	3
	500	7-8	
Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring.			
Qovoqchalar	250	3-4	3
	Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang.		
Baqalajon	250	3-4	3
	Baqalajonni mayda qilib to'g'rang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping.		
Porey piyoz	250	3-4	3
	Porey piyozini mayda qilib to'g'rang.		
Qo'ziqorin	125	1-2	3
	250	2-3	
Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonga tortishdan avval suyuqlik quyung.			

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq)
Piyoz	250	4-5	3
	Piyozni to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.		
Qalampir	250	4-5	3
	Garmdorini mayda qilib to'g'rang.		
Kartoshka	250	4-5	3
	500	7-8	
Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling.			
Bryukva	250	5-6	3
	Bryukvani mayda qilib to'g'rang.		

Guruch va makaron

Tayyorlash paytida va undan keyin vaqti-vaqti bilan aralashtiring.

Ustini yopmasdan pishiring, tinayotgan paytida qopqog'ini yoping. Keyin suvini chiqarib tashlang.

- **Guruch:** Guruch ikki baravar kattarib ketadi, shu sababli qopqoqli katta pireks shishali konteyner ishlatilg.
- **Makaron:** Katta pireks shishali konteyner ishlatilg.

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

Aqlli pishirish

Isitish

- Yirik bo'lakli taomlar, masalan, go'sht bo'laklarini isitmang, ular o'tib ketishi mumkin.
- Taomlarni pastroq quvvat darajasida isitgan xavfsizroq.
- Pishirish paytida va undan keyin yaxshilab aralashtiring yoki ag'daring.
- Suyuqlik yoki go'dak taomini tayyorlashda ehtiyot bo'ling. Qattiq qaynashi va kuyishining oldini olish uchun pishirishdan oldin, pishirish paytida va undan keyin plastik qoshiq yoki shishali aralashtirish cho'pi bilan yaxshilab aralashtiring. Kutish vaqtida ular pech ichida tursin. Boshqa turdagi taomlarga qaraganda uzoqroq vaqt isiting.
- Isitgandan keyin 2-4 daqiqa kutish tavsiya etiladi. Misollar uchun pastdagi jadvalni ko'ring.

Suyuqlik va taom

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat (Vt)	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq)
Ichimlik	250 ml (1 stakan) 500 ml (2 stakan)	800	1½-2 2-3	1-2
	Sopol idishga quyung va qopqog'ini yopmagan holda isiting. Piyolani keramik patnisning markaziga joylashtiring. Kutish vaqtdan avval va keyin aralashtiring.			
Sho'rva (sovutilgan)	250 g	800	3-4	2-3
	Chuqur sopol tarelkaga quyung. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.			
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)	350 g	600	5-6	2-3
	Chuqur sopol tarelkaga quyung. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.			
Sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600	5-6	2-3
	Chuqur sopol tarelkaga quyung. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.			
Tayyor taom (sovutilgan)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	2-3 ta sovutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping.			

Go'dak taomi va sut

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat (Vt)	Tayyorlash vaqti (son.)	Ushlab turish vaqti (daq)
Chaqaloq ovqati (sabzavot + go'sht)	190 g	600	30-40	2-3
	Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring.			
Bolalar bo'tqasi (yorma+sut+meva)	190 g	600	20-30	2-3
	Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring.			
Bolalar suti	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
Yaxshilab aralashtiring yoki chayqating va sterillangan shisha butilkaga quyning. Keramik patnisning markaziga joylashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab chayqating va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab chayqating va haroratini puxta tekshiring.				

Aqlli pishirish

Muzdan tushirish

Muzlatilgan taomni mikroto'lqinga xavfsiz, qopqoqli idishga soling. Muzdan tushirish paytida ag'daring va muzdan tushgach, suyuqligini chiqarib yuborib, qoldiqlarini olib tashlang.

Tezroq muzdan tushirish uchun taomni maydaroq bo'laklarga bo'lib, alyumin folga bilan o'rang. Muzlatilgan taomning tashqi yuzasi eriy boshlagach, muzdan tushirishni to'xtating va quyidagi jadvalda ko'rsatilgan vaqtga qo'yib qo'ying.

Muzdan tushirish uchun odatiy quvvat darajasini (180 Vt) o'zgartirmang.

Oziq-ovqat		Porsiya (g)	Muzdan tushirish vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq)
Go'sht	Mol go'shti qiymasi	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	250	7-8	
Go'shtni keramik idishga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.				
Parranda	Tovuq bo'laklari	500 (2 dona)	12-14	15-60
	Butun tovuq	1200	28-32	
Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga qilgan holda, to'la tovuq ko'kragini pastga qilgan holda sopol idishga soling. Qanotchalar va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.				
Baliq	Baliq filesi	200	6-7	10-25
	Butun baliq	400	11-13	
Muzlatilgan baliqni sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini qalinlarining tagiga joylashtiring. Butun baliqning ingichka qirralarini va dumini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.				
Meva	Reza mevalar	300	6-7	5-10
	Mevalarni tekis, doirasimon shishali, katta diametrli idishga yoying.			
Non	Bulochka	2 dona	1-1½	5-20
	(har biri 50 g atrofida)	4 dona	2½-3	
	Tost/sendvich	250	4-4½	
		500	7-9	
Keramik patnisga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarini aylana qilib, nonni esa gorizontal shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.				

Grilda tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Grilning qizdiruvchi elementlari pech ichki bo'lmasining shiftida joylashgan. Bu elementlar faqat pech eshikchasi yopiq bo'lganida va patnis aylanayotgan vaqtda ishlaydi.

Taomni grilda tayyorlayotganda, boshqa ko'rsatma berilmagan bo'lsa, taomni yuqori tokchaga qo'ying.

Grilni 2-3 daqiqa Gril rejimida qizdiring, pastda boshqa ko'rsatma berilmagan bo'lsa, taomni yuqori tokchada grillang. Grilda tayyorlash tugallangach, taomni qalin qo'lqop bilan oling.

Oshxona anjomlari

Gril: Olovga chidamli konteynerlar ishlatilgach, ularda metall qismlar bo'lishi mumkin. Hech qanday plastik idish ishlatmang.

Mikroto'lqin + Gril: Tarkibida metall yoki plastik bor idish ishlatmang.

Taom turi

Ezilgan go'sht, sardelka, bifshteks, gamburger, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliqning yupqa bo'laklari, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

Gril rejimida tayyorlash

Oziq-ovqat	Aksessuar	Daraja	Tayyorlash vaqti (1-tomon) (daq.)	Tayyorlash vaqti (2-tomon) (daq.)
Kabob sixlari	Gril panjarasi + Keramik patnis	5	8-10	6-8
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	Gril panjarasi + Keramik patnis	5	7-9	5-7
Sosiskalar	Gril panjarasi + Keramik patnis	5	6-8	6-8
Tovuq bo'laklari	Gril panjarasi + Keramik patnis	5	20-25	15-20
Losos steyki	Gril panjarasi + Keramik patnis	5	8-12	6-10
To'g'ralgan sabzavotlar	Gril panjarasi + Keramik patnis	5	15-20	-
Tost	Gril panjarasi + Keramik patnis	5	2-3	1-2
Pishloqli tostlar	Gril panjarasi + Keramik patnis	5	3-5	-

Aqlli pishirish

Mikroto'lqin + Gril

Oziq-ovqat	Quvvat darajasi (Vt)	Harorat (°C)	Aksessuar	Daraja	Tayyorlash vaqti (1-tomon) (daq.)	Tayyorlash vaqti (2-tomon) (daq.)
Pishirilgan kartoshkalar	600	180-200	Gril panjarasi + Keramik patnis	4	10-15	-
Tomat-gril	300	160-180	Gril panjarasi + Keramik patnis	4	05-10	-
Sabzavotli gratin	450	180-200	Gril panjarasi + Keramik patnis	4	10-20	-
Baliq qovurdog'i	300	180-200	Gril panjarasi + Keramik patnis	4	04-08	04-06
Tovuq bo'laklari	300	180-200	Gril panjarasi + Keramik patnis	4	10-15	10-15

Konveksiyaga oid yo'riqnoma

Konveksiya

Konveksiya rejimida issiqlikni kamera ichida aylantirish uchun isitish elementi bilan yon devordagi ventilyator birga ishlaydi. Bu rejimni biskvit, buxanka, rulet, mevali pirog, xamir va suflelar uchun ishlatiladi. Issiqqa chidamli bo'lgan istalgan idishlar, pishiriqlar uchun tunuka tovalar va shakllar - oddiy isitish shkaftida foydalanish mumkin bo'lgan barcha narsalardan foydalanish mumkin.

Mikroto'lqinlar + Konveksiya

Bu kombinatsiya rejimi mikroto'lqin energiyasini qaynoq havo bilan birga ishlatadi, natijada pishirish vaqti qisqarib, taom yuzasi qizarib pishadi. Pechta 5 xil kombinatsiya rejimi mavjud: Buni har qanday go'sht va parranda go'shti hamda pishiriqlar va qirilgan pishloqli taomlar, biskvitlar va mevali yengil kekklar, shirinliklar, qovurilgan sabzavotlar, non va non mahsulotlari uchun ishlatiladi. Faqat pechga chidamli idish ishlatiladi, jumladan, metall bezagi bo'lmagan shisha, sopol yoki yupqa chinni idishlarni.

Konveksiya

Oziq-ovqat	Harorat (°C)	Aksessuar	Daraja	Tayyorlash vaqti (daq.)
Yong'oqli to'rtburchak tort	160-170	Gril panjarasi + Keramik patnis	2	60-70
Doira shaklidagi limonli tort	150-160	Gril panjarasi + Keramik patnis	2	50-60
Biskvit	150-160	Gril panjarasi + Keramik patnis	2	25-35
Mevali pirog	150-170	Gril panjarasi + Keramik patnis	2	25-35
Tekis streusel mevali tort (xamirturush)	150-170	Pishirish patnisi	3	30-40
Kruassanlar	170-180	Pishirish patnisi	2	10-15
Bulochkalar	180-190	Pishirish patnisi	2	10-15
Pechenelar	160-180	Pishirish patnisi	3	10-20
Pech chipslari	200-220	Pishirish patnisi	3	15-20

Aqlli pishirish

Mikroto'lqinlar + Konveksiya

Oziq-ovqat	Quvvat darajasi (Vt)	Harorat (°C)	Aksessuar	Daraja	Tayyorlash vaqti (1-tomon) (daq.)	Tayyorlash vaqti (2-tomon) (daq.)
Butun tovuq 1,2 kg	450	180-200	Gril panjarasi + Keramik patnis	3	25-30	15-25
Qovurilgan mol go'shti/qo'y go'shti (o'rtacha)	300	180-200	Gril panjarasi + Keramik patnis	3	15-20	15-20
Muzlatilgan lazaniya/ Makaronli gratin	450	180-200	Gril panjarasi + Keramik patnis	3	20-25	-
Kartoshkali taom	450	180-200	Gril panjarasi + Keramik patnis	3	10-15	-
Yangi mevali pirog	100	160-180	Keramik patnis	3	40-50	-

Bug'da pishirish yo'riqnomasi

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Quvvat darajasi (Vt)	Tayyorlash vaqti (daq.)	Aksessuar
Artishoklar	300 (1-2 dona)	800	5-6	Jom + Ichki patnis + Qopqoq
	Artishoklarni yuving va tozalang. Ularni jomga soling. Artishoklarni patnisga joylashtiring. 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 1-2 daqiqa kuting.			
Yangi uzilgan sabzavotlar	300	800	4-5	Jom + Ichki patnis + Qopqoq
	Ularni yuvgandan, tozalagandan va taxminan bir o'lchamlarda to'rg'agandan keyin sabzavotlarni (masalan, brokkoli, gul karam, sabzi, qalampir) torting. Patnisni jomga qo'ying. Sabzavotlarni savatcha bo'yicha taqsimlang. 2 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 1-2 daqiqa kuting.			
Muzlatilgan sabzavotlar	300	600	8-9	Jom + Ichki patnis + Qopqoq
	Muzlatilgan sabzavotlarni bug'da pishirgich jomiga joylashtiring. Ularni jomga soling. 1 qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan va kutish vaqtidan keyin yaxshilab aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Guruch	250	800	15-18	Jom + Qopqoq
	Bug'langan guruchni jomga joylashtiring. 500 ml sovuq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin yetilishi uchun oq guruchni 5 daqiqaga, jigarrang guruchni esa 10 daqiqaga qoldiring. 5-10 daqiqa kuting.			
Po'sti artilmay pishirilgan kartoshka	500	800	7-8	Jom + Qopqoq
	Kartoshkani torting va yuving hamda jomga joylashtiring. 3 qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.			
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)	400	600	5½-6½	Jom + Qopqoq
	Dimlangan go'sht yoki baliqni jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.			
Sho'rva (sovutilgan)	400	800	3-4	Jom + Qopqoq
	Jomga quyung. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.			
Muzlatilgan sho'rva	400	800	8-10	Jom + Qopqoq
	Muzlatilgan sho'rvani jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			

Aqlli pishirish

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Quvvat darajasi (Vt)	Tayyorlash vaqti (daq.)	Aksessuar
Jem masalliqi achitqili xamirdan tayyorlangan muzlatilgan bulochkalar	150	600	1½-2½	Jom + Qopqoq
	Masalliqli bulochkalarining yuqori qismini suv bilan ho'llang. 1-2 ta muzlatilgan bulochkalarni savatchaga yonma-yon qo'ying. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.			
Mevali kompot	250	800	3-4	Jom + Qopqoq
	Yangi uzilgan mevalarni (masalan, olma, nok, olcha, o'rik, mango yoki ananas) tozalagandan, yuvgandan va bir hil o'lchamdagi kubikchalarga to'rg'algandan keyin torting. Ularni jomga joylashtiring. 1-2 osh qoshiq suv va 1-2 osh qoshiq shakar qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.			

Tez va oson

Sariyog'ni eritish

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

Shokoladni eritish

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

Qotgan asalni eritish

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

Jelatinni eritish

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling. Jelatindan suvni oqizib tashlang va uni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Eritgandan keyin aralashtiring.

Qiyom tayyorlash (pishiriq va pechenye uchun)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 g sovuq suv bilan aralashtiring.

Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirguncha 800 Vt quvvatda 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

Jem tayyorlash

600 g mevani (masalan, mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli kosaga joylashtiring. Konservlash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Ustini yopgan holda, 800 Vt quvvat bilan 10-12 daqiqa pishiring. Tayyorlash paytida birnecha marta aralashtiring. Jem uchun mo'ljallangan burama qopqoqli kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda qo'ying.

Puding tayyorlash

Pudding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Mos hajmdagi, qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Ustini yopgan holda, 800 Vt quvvat bilan 6½ dan 7½ daqiqagacha pishiring. Tayyorlash paytida birnecha marta yaxshilab aralashtiring.

Bodom bo'lakchalarini qizartirish

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

Nosozliklarni bartaraf etish

Pechdan foydalanish paytida muammo yuzaga kelishi mumkin. Bu holda avval quyidagi jadvalni ko'rib, tavsiyalarni bajarib ko'ring. Muammo hal bo'lmasa yoki displeyda ma'lumot kodi yo'qolmasa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Nazorat nuqtalari

Pech bilan muammo yuzaga kelsa, avval quyidagi jadvalni tekshirib, tavsiya etilgan amallarni bajarib ko'ring.

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

Muammo	Sababi	Chora
Ishlab turganida o'chib qolyapti.	Pech uzoq vaqtdan beri ishlayapti.	Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini kuting.
	Sovitish ventilyatori ishlamayapti.	Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting.
	Pechni taomsiz ishlatishga harakat qilinmoqda.	Pechga taom qo'ying.
	Pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.	Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
	Bitta rozetkaga bir nechta vilka tiqilgan.	Pech uchun alohida rozetka ishlatilg.
Pechga tok kelmayapti.	Tok yo'q.	Tok borligiga ishonch hosil qiling.
Ishlatganda paqillayapti, pech ishlaymayapti.	Germetik yoki qopqoqli idishda taom pishirganda paqillash tovushi chiqishi mumkin.	Germetik idishlarni ishlatmang, chunki ularning ichidagisi pishirish paytida kengayib, yorilishi mumkin.
Ishlash paytida pech tashqi tomoni qizib ketyapti.	Pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.	Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
	Pech ustiga buyum qo'yilgan.	Pech ustidan hamma narsani olib tashlang.
Eshikni tegishli o'chib bo'lmayapti.	Eshik bilan pech ichi orasida ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.	Pechni tozalang, keyin eshikni oching.

Nosozliklarni bartaraf etish

Muammo	Sababi	Chora
Pech qizimayapti.	Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.	Bir piyola suvni mikroto'lqinga chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlating, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlating.
Isitish kuchsiz yoki sekin bo'lyapti.	Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.	Bir piyola suvni mikroto'lqinga chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlating, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlating.
Isitish funksiyasi ishlamayapti.	Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.	Bir piyola suvni mikroto'lqinga chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlating, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlating.
Eritish funksiyasi ishlamayapti.	Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.	Bir piyola suvni mikroto'lqinga chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlating, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlating.
Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi.	Eshigi uzoq vaqt ochiq qolgan.	Eko funksiyasi ishlaganida ichki chiroq avtomatik ravishda o'chishi mumkin. Eshikni yopib-oching yoki Bekor tugmasini bosing.
	Ichki chiroq yot jism bilan to'silib qolgan.	Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.

Muammo	Sababi	Chora
Tayyorlash paytida signal tovushi chiqmoqda.	Avtomatik tayyorlash funksiyasi ishlatilayotgan bo'lsa, signal berilgani taomni ag'darish payti kelganini bildiradi.	Taomni ag'dargach, ishni qayta boshlash uchun yana Start tugmasini bosing.
Pech tekis joylashmagan.	Pech notekis joyga o'rnatilgan.	Pech tekis, qimirlamaydigan yuzaga o'rnatilganiga ishonch hosil qiling.
Pishirish paytida uchqun chiqmoqda.	Pech/eritish funksiyasida metall idish ishlatilgan.	Metall idish ishlatmang.
Tok ulangan zahoti pech ishlab ketadi.	Eshigi yaxshi yopilmagan.	Eshikni yopib, tekshirib ko'ring.
Pechga tekkanda tok urmoqda.	Vilka yoki rozetka tegishli yerga ulanmagan.	Vilka va rozetka tegishli yerga ulanganiga ishonch hosil qiling.
Suv tomchilamoqda.	Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu pech nosozligi emas.	Pechni sovitib, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.
Eshigidan bug' chiqmoqda.	Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu pech nosozligi emas.	Pechni sovitib, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.
Pechda suv qolib ketgan.	Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu pech nosozligi emas.	Pechni sovitib, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.
Pech ichidagi yorqinlik turlicha.	Funksiyasiga qarab, chiqarilgan quvvat o'zgarishi sayin yorqinlik ham o'zgaradi.	Pishirish paytida chiqarilgan quvvat o'zgarishi nosozlik emas. Bu pech nosozligi emas.
Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayapti.	Pech havosini almashtirish uchun pishirish tugaganidan so'ng 5 daqiqacha ventilyator ishlab turadi.	Bu pech nosozligi emas.
+30sec tugmasi bosilsa, pech ishga tushadi.	Pech ishlamay turganida shunaqa bo'ladi.	Bu mikroto'lqinli pech ishlamay turganida +30sec tugmasi bosilsa ishlaydigan qilib belgilangan.

Nosozliklarni bartaraf etish

Muammo	Sababi	Chora
Aylanuvchi patnis		
Aylanayotganida patnis o'rnidan chiqib ketadi yoki aylanishdan to'xtaydi.	Rolikli taglik yo'q yoki joyiga to'g'ri o'rnatilmagan.	Rolikli taglikni o'rnatib, qayta urinib ko'ring.
Aylanuvchi patnis to'xtab-to'xtab aylanadi.	Rolikli taglik joyida emas, taom haddan tashqari ko'p yoki idish juda katta, pech devoriga tegib qolmoqda.	Taom miqdorini o'zgartiring va o'ta katta idish ishlatmang.
Aylanuvchi patnis aylanayotganida taraqlaydi, shovqin chiqaradi.	Pech tagiga ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.	Pech tagida tiqilib qolgan ovqat qoldiqlarini olib tashlang.

Muammo	Sababi	Chora
Gril		
Ishlash paytida tutun chiqadi.	Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin.	Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.
	Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.	Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang.
	Taom grilga o'ta yaqin qo'yilgan.	Taomni tayyorlash paytida ozgina uzoqroqqa qo'ying.
	Taom to'g'ri tayyorlanmagan yoki tartiblanmagan.	Taom to'g'ri tayyorlangan va tartiblanganiga ishonch hosil qiling.
Pech		
Pech qizimayapti.	Eshik ochiq.	Eshikni yopib, qayta urining.
Qizdirish paytida tutun chiqadi.	Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin.	Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.
	Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.	Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang.
Pechni ishlatganda plastik yoki kuygan hid kelmoqda.	Plastik yoki issiqqa chidamsiz idish ishlatilgan.	Yuqori haroratga mos bo'lgan shisha idishlarni ishlatning.
Pech ichidan noxush hid kelmoqda.	Ovqat qoldig'i yoki plastik erib, ichiga yopishib qolgan.	Bug' funksiyasidan foydalaning, keyin quruq latta bilan arting. Noxush hidni tezroq yo'qotish uchun pech ichiga limon bo'lagi qo'yib, keyin ishlatishingiz mumkin.

Nosozliklarni bartaraf etish

Muammo	Sababi	Chora
Pech tegishli pishirmayapti.	Tayyorlash paytida pech eshigi tez-tez ochiladi.	Eshigini ochavermang, agar ag'darib turish kerak bo'lgan taom pishirayotgan bo'lmasangiz, albatta. Eshikni tez-tez ochsangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin.
	Pech boshqaruvlari to'g'ri qo'yilmagan.	Pech boshqaruvlarini to'g'ri qo'yib, qayta urinib ko'ring.
	Gril yoki boshqa aksessuarlar to'g'ri kiritilmagan.	Aksessuarlarni to'g'ri kiriting.
	Mos kelmaydigan turdagi yoki o'lchamdagi idish ishlatilgan.	Pech boshqaruvlarini qayta qo'ying yoki tagi tekis bo'lgan, mos keladigan idish ishlatib.

Axborot kodlari

Pech ishlamasa, displeyda ma'lumot kodi ko'rsatilishi mumkin. Quyidagi jadvalga qarab, tavsiyalarni bajarib ko'ring.

Kod	Tavsif	Chora
C-20	Harorat sensori ochiq.	Pechni tokda uzing va mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
	Harorat sensorida qisqa tutashuv ro'y bergan.	
C-F0	Asosiy va qo'shimcha MICOM orasida aloqa bo'lmasa.	
C-F1	Faqat EEPROM o'qish/yo'zish paytida chiqadi.	
C-21	Pech harorati baland bo'lganida shu kod chiqadi. Rejim ishlayotgan paytida harorati limitdan oshib ketganida. (Yong'in seziladi.)	Sovishi uchun biroz vaqt tokdan uzib qo'ying, keyin pechni yana ishga tushiring.
C-F2	Sensor tugmasi noto'g'ri ishlamoqda.	Qayta urinish uchun Stop (⏏) ni bosing.
C-d0		Sovishi uchun biroz vaqt tokdan uzib qo'ying, keyin tugmani tozalang. (chang, suv) Yana shu muammo chiqsa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Texnik xususiyatlar

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Dizayn xususiyatlari va mazkur qo'llanma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Elektr toki manbai		230 V ~ 50 Gs
Iste'mol qilinadigan quvvat	Maksimal quvvat	3000 Vt
	Mikroto'lqin	1650 Vt
	Gril	2500 Vt
	Konveksiya	2500 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat		100 Vt / 800 Vt (IEC - 705)
Ishchi chastotasi		2450 MGtz
Magnetron		OM75P (21)
Sovitish usuli		Sovituvchi elektr ventilyator
O'lchamlari (K x B x G)	Asosiy blok	595 x 454,2 x 570 mm
	Ichki o'rnatiladigan	555 x 445 x 548,8 mm
Sig'im		50 litr
Vazn	Sof	38,6 Kg
	Tashish	45,8 Kg

Normal sharoitlarda belgilangan maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

Qayd



MALAYZIYADA ISHLAB CHIQRILGAN
ISHLAB CHIQRUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
Lot2, Lebox 2, Nord Klang Streys,
Eria 21, Industrial Lark, 42000 Port
Klang, Seleangor, Malayziya.

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

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

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

DE68-04355G-00