

NQ50C7535DS

# Встраиваемая компактная комбинированная печь с функциями СВЧ, гриля и КОНВЕКЦИИ

## руководство пользователя

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.

### УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

**SAMSUNG**

# СОДЕРЖАНИЕ

## **ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

4

- 4 Важные инструкции по технике безопасности
- 13 Правильная утилизация изделия  
(Использованное электрическое и электронное  
оборудование)

## **УСТАНОВКА**

14

- 14 Инструкции по установке

## **ОБСЛУЖИВАНИЕ**

18

- 18 Чистка комбинированной печи
- 19 Хранение и ремонт комбинированной печи

## **ФУНКЦИИ КОМБИНИРОВАННОЙ ПЕЧИ**

20

- 20 Панель управления
- 21 Печь
- 22 Принадлежности

## **ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

23

- 23 Установка часов
- 24 Настройка режима энергосбережения

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМБИНИРОВАННОЙ ПЕЧИ**

25

- 25 Типы нагрева
- 27 Принцип работы В режиме микроволновой печи
- 28 Использование режима микроволн
- 38 Использование режима печи
- 49 Использование многоуровневого приготовления
- 51 Установка времени приготовления
- 52 Установка времени завершения приготовления
- 53 Настройка отложенного запуска
- 54 Функции комби
- 60 Использование режима сохранения тепла
- 61 Использование режима автоматического меню
- 67 Использование режима быстрого приготовления
- 69 Экспериментальное блюдо

## **ЧИСТКА И УХОД**

70

- 70 Использование функции очистки паром
- 71 Отключение звукового сигнала
- 72 Блокировка от детей

## **ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ**

73

- 73 Хранение и ремонт
- 73 Устранение неисправностей
- 76 Информационные коды

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ**

77

- 77 Технические характеристики

# ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

## **ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

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

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

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

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

Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях и не предназначено 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.

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

Не допускается очистка устройства при помощи пароочистителя.

Не допускается очистка устройства при помощи струи воды.

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

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

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

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

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

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

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

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

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

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

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.

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

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

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

Не используйте пароочиститель.

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

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

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

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

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

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

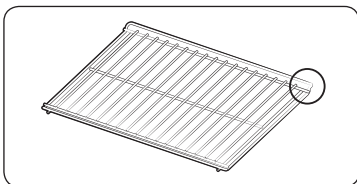
При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

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

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

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



Решетку следует устанавливать приподнятой частью к задней стенке устройства. Это позволяет обеспечить ее устойчивость во время приготовления тяжелых блюд. (В зависимости от модели)





## ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

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

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

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

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

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

Не растягивайте, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы. В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение. Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

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

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

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

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

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

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

Не наносите воду непосредственно на печь.

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

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

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

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



## Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению. При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

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

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

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

## Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

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

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

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

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

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

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

Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи.

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

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

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

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

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

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С МИКРОВОЛНОВЫМИ ПРИБОРАМИ

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

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

## ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

---

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

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

Данную микроволновую печь следует использовать только по назначению в соответствии с информацией, приведенной в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации микроволновой печи необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным. Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или см. справочную информацию на веб-сайте по адресу: [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

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

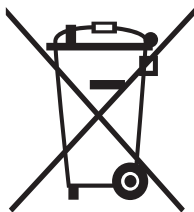
Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечить надлежащее обслуживание.

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТОВАРНОЙ ГРУППЫ

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

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

## ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)



### **(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)**

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

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

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи.

Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

# установка

---

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

---

### **Общие условия**

### **Техническая информация**

**Электрическое питание: 230 В — 50 Гц**

### **Размеры (ш x в x г)**

Общий размер: Ш 595 x В 454,2 x Г 570

Размер встраиваемой части : Ш 555 x В 445 x Г 548,8

Данное устройство отвечает нормам, утвержденным Европейским Союзом.

### **Утилизация упаковки и устройства**

Упаковка подлежит вторичной переработке.

Упаковка может состоять из следующих материалов:

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

Обязательно утилизируйте вышеперечисленные материалы в соответствии с нормативными актами правительства.

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 печи необходимо соблюдать меры предосторожности, если вблизи находятся дети.

## Электрическое соединение

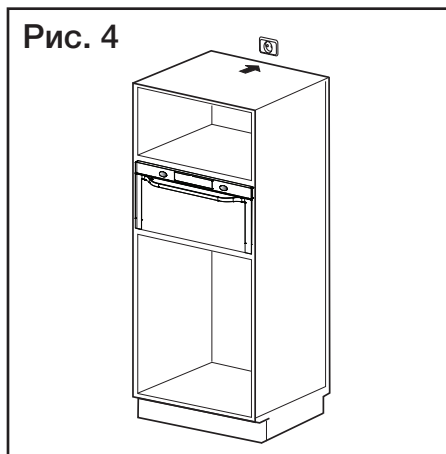
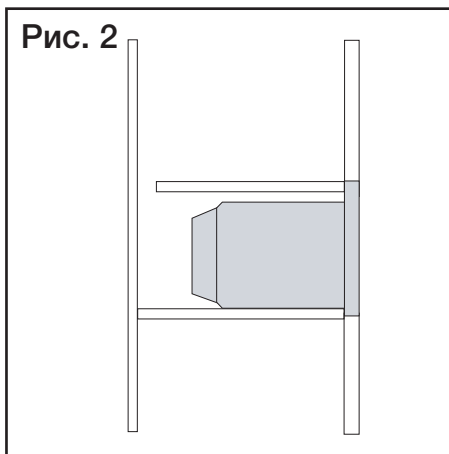
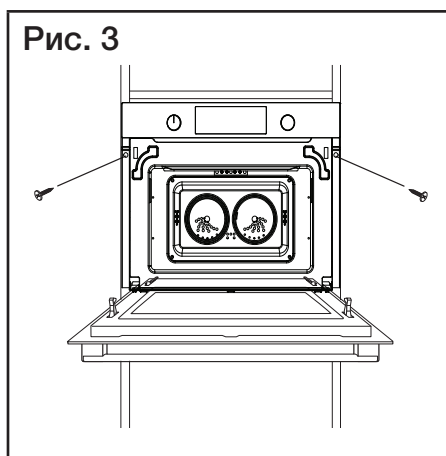
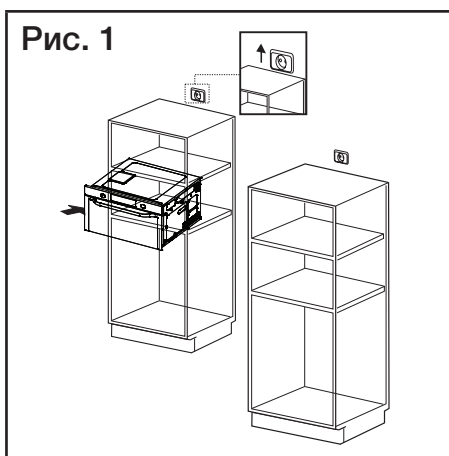
Электрическая проводка в доме, к которой подключается устройство, должна соответствовать национальным и местным нормам. Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

## Установка в шкаф

При контакте с печью кухонный шкаф должен быть устойчив к воздействию температуры до 100 °С.

Компания Samsung не несет ответственности за повреждение шкафов из-за воздействия тепла.

- Рис. 1 Частично вставьте печь в нишу. Протяните соединительный кабель к источнику питания.
- Рис. 2 Полностью вставьте печь в нишу.
- Рис. 3 Закрепите печь с помощью прилагаемых двух болтов (4 x 25 мм).
- Рис. 4 Подсоедините компактную комбинированную печь к электросети. Убедитесь, что устройство работает.

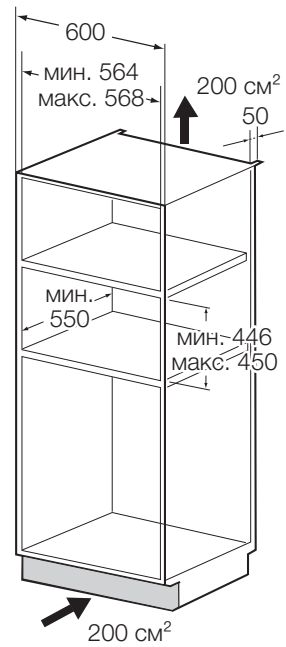
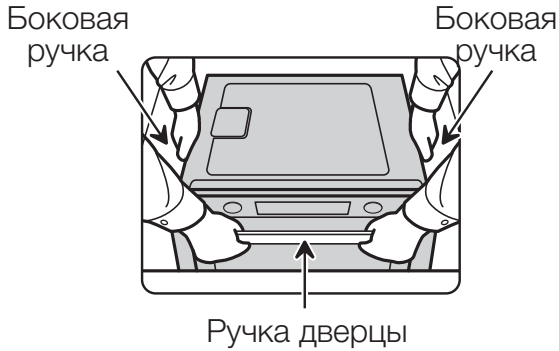






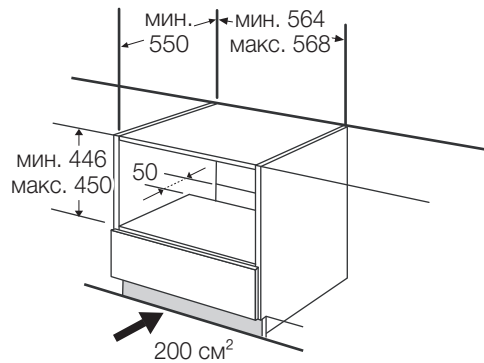
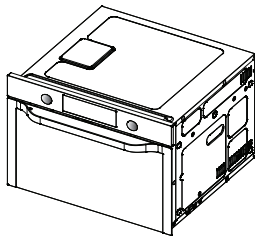
## Размеры для монтажа

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



02 УСТАНОВКА

## Размеры после монтажа



# обслуживание

## ЧИСТКА КОМБИНИРОВАННОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

- ☑ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и плотно прикрывайте дверцу.
- ☑ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

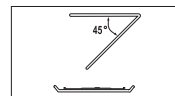
1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

- ☑ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.  
**НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

- ☑ **Чистите** внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45°, а затем почистить.  
(Только для моделей с поворотным нагревателем)



## ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ КОМБИНИРОВАННОЙ ПЕЧИ

При установке компактной комбинированной печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности. Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию печей.

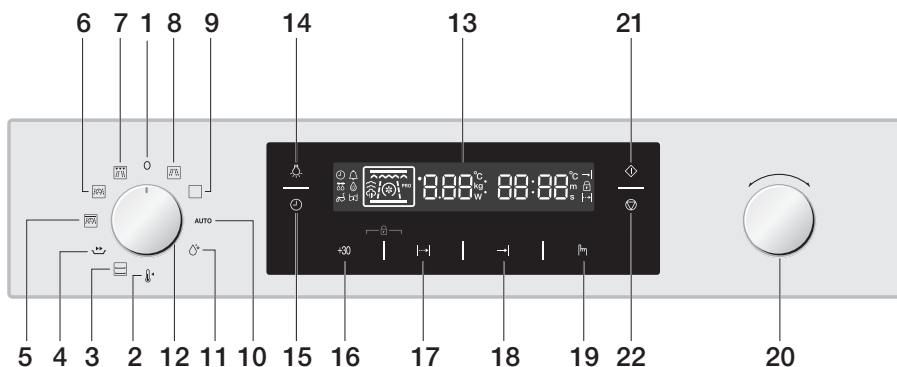
**НЕ** снимайте наружный корпус печи.

Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
  - Обратитесь в ближайший сервисный центр
- Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.  
**Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.
- Данная комбинированная печь не предназначена для коммерческого использования.
- Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

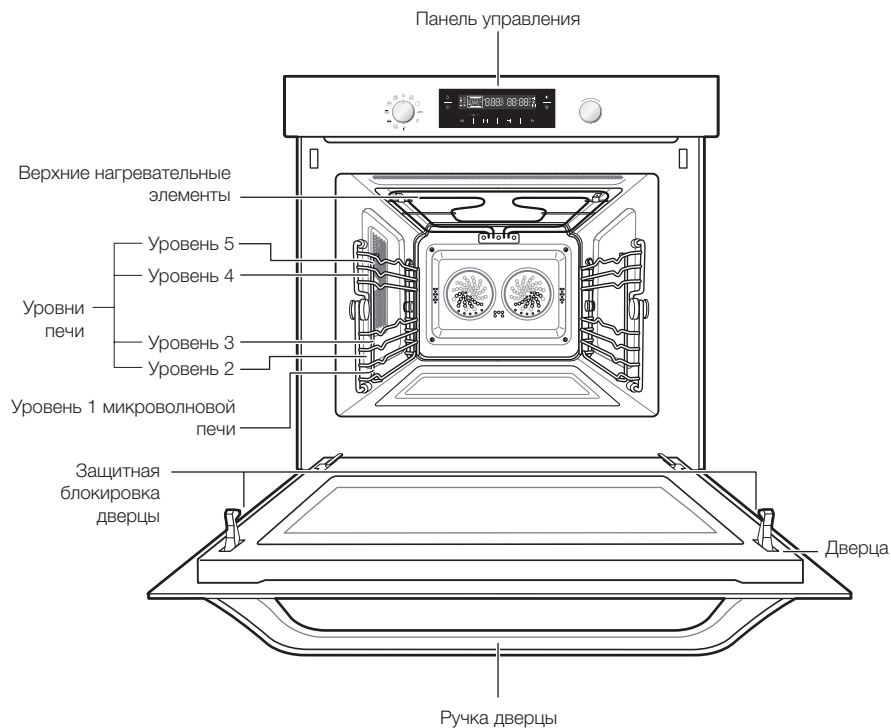
# функции комбинированной печи

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- |                                 |                                       |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1. ВКЛ./ВЫКЛ.                   | 12. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА              |
| 2. СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА             | 13. ДИСПЛЕЙ                           |
| 3. МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ | 14. ЛАМПА                             |
| 4. БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ        | 15. ЧАСЫ                              |
| 5. МИКРОВОЛНЫ + ПОДЖАРИВАНИЕ    | 16. +30 с (быстрый старт)             |
| 6. МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ       | 17. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ               |
| 7. МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ           | 18. ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ                   |
| 8. МИКРОВОЛНЫ                   | 19. ВЫБОР                             |
| 9. РЕЖИМ ПЕЧИ                   | 20. МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ |
| 10. РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО МЕНЮ  | 21. ПУСК                              |
| 11. ОЧИСТКА ПАРОМ               | 22. СТОП/ОТМЕНА                       |

# ПЕЧЬ

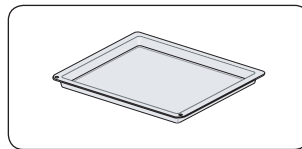


- Уровни пронумерованы снизу вверх.
- 4-й и 5-й уровни используются главным образом для приготовления на гриле.
- Уровень 1 в основном используется при работе в режиме микроволн с керамическим подносом.
- Чтобы определить оптимальный уровень для приготовления блюд, см. руководство по приготовлению пищи в настоящем руководстве.

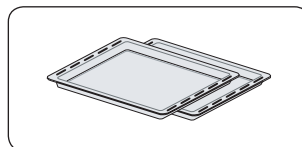
## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Следующие принадлежности входят в комплект поставки компактной комбинированной печи.

1. Керамический противень.  
(используется в режиме микроволн)



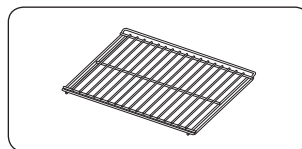
2. Противни.  
(НЕ используйте в режиме микроволн.)




3. Решетка для гриля к керамическому подносу. (Требуется при работе в режимах быстрого меню и гриля.)



4. Полка для печи.  
(Не используйте в режиме микроволн)



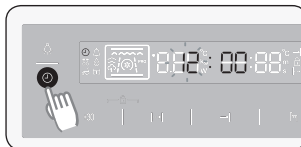
 Чтобы определить оптимальный уровень полки для приготовления блюд, см. руководство по приготовлению пищи в настоящем руководстве.

# перед началом работы

При первом включении устройства начинает светиться дисплей. Через три секунды на дисплее начинают мигать символ часов и значение «12:00».

## УСТАНОВКА ЧАСОВ

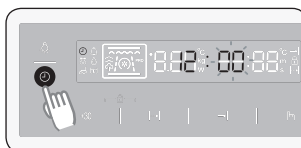
1. Нажмите **ЧАСЫ**. Начнет мигать значение «12».



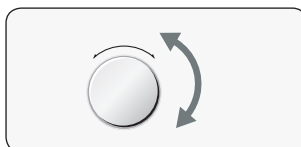
2. Поворачивайте **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить значение часов.



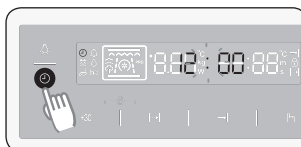
3. Снова нажмите **ЧАСЫ**. Начнет мигать значение «00».




4. Поворачивайте **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить значение минут.



5. Снова нажмите **ЧАСЫ**. Часы будут установлены автоматически через 5 секунд.



-  Если после нажатия кнопки вы хотите изменить значение. Настраиваемый параметр начнет мигать. Настройку параметра можно изменить только пока он мигает. Если мигание прекратилось, нажмите кнопку, и он снова начнет мигать.

## НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

### Режим ожидания

По умолчанию печь переходит в режим ожидания спустя 10 минут бездействия.

### ЕСО (режим ЭКО)

1. Нажмите **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ** и удерживайте в течение 3 секунд. В режиме ЭКО дисплей выключается и использование печи невозможно.



2. Для отключения режима ЭКО откройте дверцу или нажмите любую кнопку. После этого дисплей снова включится. Печь готова к использованию.




# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМБИНИРОВАННОЙ ПЕЧИ



## ТИПЫ НАГРЕВА

В следующей таблице представлены различные режимы нагрева и параметры, доступные для данной печи. Чтобы верно подобрать режим и параметры для рецепта, используйте руководство по приготовлению пищи ниже.

### Режим СВЧ

	Для приготовления и размораживания продуктов используется энергия СВЧ. Она обеспечивает быстрое и эффективное приготовление без изменения цвета или формы продуктов. Уровень мощности и время приготовления для различных блюд устанавливаются вручную.
---	---

### Режим печи

	<b>Конвекция</b> Еда прогревается горячим воздухом, подаваемым с задней стороны печи. Данный режим обеспечивает равномерный нагрев и идеально подходит для выпекания. Рекомендуемая температура: 180 °C
	<b>Поджаривание (Конвекция + верхний нагрев)</b> Благодаря совместному использованию горячего воздуха и верхнего нагревательного элемента этот режим идеально подходит для придания хрустящей корочки и подрумянивания. Особенно подходит для приготовления мяса. Рекомендуемая температура: 180 °C
	<b>Конвекционный нагрев</b> Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательных элементов. Этот режим предназначен для выпечки и жарки. Рекомендуемая температура: 200 °C
	<b>Гриль</b> Пища нагревается верхним нагревательным элементом. Рекомендуемая температура: 220 °C
	<b>Вентилятор + Гриль</b> Тепло, выделяемое верхними нагревательными элементами, распределяется вентилятором по всей камере печи. Этот режим можно использовать для приготовления мяса и рыбы на гриле. Рекомендуемая температура: 220 °C
	<b>Пицца (Конвекция + Нижний нагревательный элемент)</b> Благодаря совместному использованию горячего воздуха и нижнего нагревательного элемента пицца подрумянивается и ей придается хрустящая корочка. Рекомендуемая температура: 180 °C

	<p><b>Интенсивный режим (Верхний + нижний нагревательные элементы + конвекция)</b>          В этом режиме поочередно активируются все нагревательные элементы (верхние и нижние) и конвекционный вентилятор. Тепло равномерно распределяется по камере печи. Этот режим подходит для приготовления больших порций блюд, требующих больше тепла, например, блюд в панировке и пирогов.          Рекомендуемая температура: 180 °C</p>
	<p><b>Предварительное обжаривание</b>          Этот режим включает цикл автоматического нагрева до температуры более 200 °C. Во время подрумянивания мяса работают верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Затем продукт пропекается при более низкой температуре, установленной предварительно. В это время работают верхние и нижние нагревательные элементы. Этот режим подходит для приготовления жареного мяса, птицы или рыбы.          Рекомендуемая температура: 100 °C</p>
	<p><b>Конвекция ЭКО</b>          В этом режиме используется оптимизированная система обогрева, позволяющая сэкономить электроэнергию во время приготовления пищи. Время приготовления пищи немного увеличится, но данный режим делает возможным даже приготовление выпечки без риска пригорания.          Рекомендуемая температура: 180 °C  <b>Примечание.</b> Режим нагрева Конвекция ЭКО используется для определения класса энергоэффективности согласно EN50304.</p>

## Функции комби

	<p><b>Микроволны + гриль</b>          В данном режиме можно приготовить все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, кусочки курицы).</p>
	<p><b>Микроволны + конвекция</b>          Этот режим можно использовать для приготовления любого мяса и птицы, а также запеканок и блюд с тертым сыром, бисквитов и легких кексов с фруктами, пирожков и сдобы, жареных овощей, лепешек и хлеба.</p>
	<p><b>Микроволны + поджаривание</b>          Данная функция подходит для тонких небольших кусочков мяса, рыбы, птицы и овощей которые не обязательно переворачивать.</p>

## Режим многоуровневого приготовления

	<p>Еда прогревается горячим воздухом, что делает возможным приготовление на двух уровнях.</p>
--	---

## Режим сохранения тепла

	<p>Пища сохраняется теплой при помощи нижнего нагревательного элемента.          (Не подогревайте пищу дольше 2 часов: теплые продукты портятся быстрее.)          Температура: 70 °C</p>
--	---

## Автоматические функции

<p><b>AUTO</b></p>	<p><b>Режим автоматического меню</b> Для вашего удобства можно выбрать из 36 предварительно запрограммированных программ приготовления. Время и температура будут установлены автоматически. Вы просто выбираете программу и вес блюда, а затем запускаете процесс приготовления.</p>
	<p><b>Режим быстрого приготовления</b> Для вашего удобства можно выбрать из 4 предварительно запрограммированных программ приготовления. Время и температура будут установлены автоматически. Вы просто выбираете программу и вес блюда, а затем запускаете процесс быстрого приготовления.</p>
	<p><b>Очистка паром</b> Внутренняя поверхность печи увлажняется при помощи горячего пара, что облегчает очистку. Очистка паром занимает всего 15 минут.</p>

## ПРИНЦИП РАБОТЫ В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

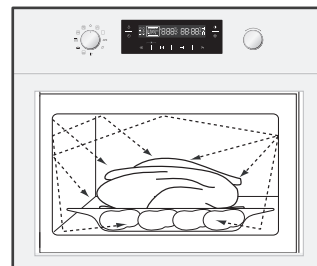
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.


Микроволновой печью можно пользоваться для:

- Режим СВЧ
- Функции комби

### Принцип приготовления пищи

1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются благодаря системе смешивания и распределения. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
  - количества и плотности продуктов;
  - содержания воды;
  - Начальная температура. (Замороженные продукты или свежие)



 Поскольку центральная часть приготавливаемого блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление продолжается даже после извлечения блюда из печи.

Поэтому необходимо соблюдать время выдержки продуктов, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление продуктов до самого центра;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА МИКРОВОЛН

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны. Во время приготовления в режиме СВЧ микроволновая энергия проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

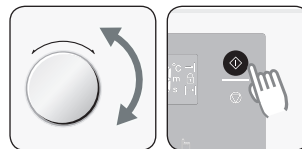
 На уровне 1 используйте керамический противень.

### Настройка режима микроволн

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение СВЧ. На **дисплее** будут отображаться время и уровень мощности.



2. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимое время приготовления. Если уровень мощности менять не требуется, нажмите **ПУСК**, чтобы начать приготовление.

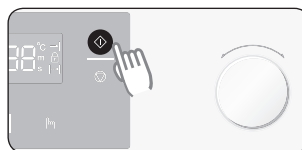


- Время приготовления: Максимум 90 минут.

3. Чтобы изменить уровень мощности, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного уровня. Чтобы определить необходимое время приготовления и уровень мощности, см. руководство по приготовлению пищи (стр. 29-33).



4. Нажмите кнопку **ПУСК** для начала приготовления.



## Руководство по выбору уровней мощности режиме микроволновой печи

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРОЦЕНТ (%)	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (Вт)	ПРИМЕЧАНИЕ
ВЫСОКИЙ	100	900	Нагрев жидкостей.
ВЫСОКИЙ НИЗКИЙ	83	750	Нагрев и приготовление пищи.
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67	600	Нагрев и приготовление пищи.
СРЕДНИЙ	50	450	Приготовление мяса и подогрев легкой пищи.
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33	300	
РАЗМОРОЗКА	20	180	Разморозка и непрерывное приготовление.
НИЗКИЙ	11	100	Разморозка легкой пищи.

## Руководство по выбору посуды для использования в режиме 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.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ x	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	✓ x	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться. Риск возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полистироловые стаканчики и контейнеры</li> <li>• Бумажные пакеты или газеты</li> </ul>		

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
<ul style="list-style-type: none"> <li>Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка</li> </ul>	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
<b>Стекло</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол</li> <li>Тонкостенная стеклянная посуда</li> <li>Стекло</li> </ul>	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Стекло</li> </ul>	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Стекло</li> </ul>	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
<b>Металл</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Блюда</li> <li>Пакеты для заморозки с проволоочной обвязкой</li> </ul>	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Блюда</li> </ul>	✗	
<b>Бумага</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки</li> <li>Переработанная бумага</li> </ul>	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Переработанная бумага</li> </ul>	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
<b>Пластик</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Контейнеры</li> <li>Липкая пленка</li> <li>Пакеты для заморозки</li> </ul>	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Липкая пленка</li> </ul>	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Пакеты для заморозки</li> </ul>	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
<b>Вощеная или жиронепроницаемая бумага</b>	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.



Образование дуги — это определение, обозначающее образование искр в микроволновой печи.

✓ : Рекомендовано

✓✗ : Использовать с осторожностью

✗ : Опасно

## Руководство по приготовлению в режиме СВЧ

### Общее руководство

#### Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы.

#### Использование крышки во время приготовления

Необходимо накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который влияет на процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамическим блюдом, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

#### Время выдержки

После приготовления необходимо дать пище постоять в течение рекомендуемого периода времени, чтобы позволить температуре выровняться.

### Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице.


Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накрывайте на время выдержки.

Блюдо	Порция (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
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 столовых ложки) 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 столовых ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек/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.

## Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 30 - 45 мл холодной воды (2 - 3 ст.л.) на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды (см. таблицу). Готовьте в закрытом виде минимальное количество времени (см. таблицу). Продолжите готовить, чтобы получить предпочтительный результат. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накрывайте на время выдержки (3 минуты).

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

 Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Блюдо	Порция (г)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 500	4-5 5-6	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите соцветиями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250	5-6	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.
Морковь	250	5-6	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 500	5-6 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите соцветиями 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	125 250	1-2 2-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.



Блюдо	Порция (г)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Лук	250	4-5	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.
Перец	250	4-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 500	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250	5-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

## Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

### Рис:

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.

### Макаронные изделия:

Используйте большую миску из стекла пирекс. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Время от времени помешивайте во время, и после приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 375	900	17-18 18-20	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250 375	900	20-22 22-24	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250	900	17-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250	900	18-20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250	900	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

## Разогрев

В данной комбинированной печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке.

### Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. При разогревании небольших кусков будет достигнут лучший результат. Чтобы пища не стала слишком сухой, во время подогрева накрывайте ее крышкой.

### Уровни мощности

Для подогрева продуктов можно использовать различные уровни мощности.

Для большого количества легкой пищи или пищи, подогреваемой довольно быстро, например сладкие пирожки, рекомендуется использовать низкий уровень мощности.

### Перемешивание

Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Перемешивание необходимо при нагреве жидкостей.

### Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем. Избегайте перегрева. Если вы не уверены, рекомендуется установить меньшее время приготовления. При необходимости время нагрева можно будет увеличить. Обязательно проверяйте, полностью ли прогрелась пища. После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

### Разогрев жидкостей

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку. Перемешивайте жидкость во время разогрева и обязательно перемешивайте ее после разогрева. Всегда давайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться.

## Разогрев детского питания

### Детское питание

Будьте особенно осторожны при разогреве детского питания. Поместите продукты в глубокую керамическую тарелку. Накройте гластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура должна составлять от 30 до 40 °С.

### Детское молоко

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Тщательно встряхните перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки. Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания перед кормлением. Рекомендуемая температура должна составлять 37 °С.

### Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкция
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30-40 с	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 (крупя + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20-30 с	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 Вт	30-40 с От 50 с до 1 мин.	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.

## Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкция
Напитки	250 мл (1 стакан) 500 мл (2 чашки)	900 Вт	1½-2 2-3	1-2	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	900 Вт	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 Вт	5-6	2-3	Положите рагу 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 Вт	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 450 г	600 Вт	5-6 6-7	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей.

## Разморозка

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, нажмите **СТОП / ОТМЕНА** и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу на следующей странице.

**Совет:** Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °С.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

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

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
<b>МЯСО</b>				
Говяжий фарш	250 г	6-7	15-30	Выложите мясо на керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания.
	500 г	8-12		
Свинные бифштексы	250 г	7-8		
<b>ПТИЦА</b>				
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	12-14	15-60	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.
Целая курица	1200 г	28-32		
<b>РЫБА</b>				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	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.
Целая рыба	400 г	11-13		
<b>ФРУКТЫ</b>				
Ягоды	300 г	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
<b>ХЛЕБ</b>				
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт.	1-1½	5-20	Разложите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце на керамическом блюде. Переверните по окончании половины времени размораживания.
	4 шт.	2½-3		
Тосты/сэндвичи	250 г	4-4½		
	500 г	7-9		

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ПЕЧИ

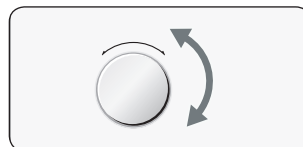
Для данного режима доступно 9 параметров. Для выбора соответствующего параметра см. руководство по приготовлению пиццы на стр. 40-48.

### Настройка режима печи

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение **режима печи**.



2. Поверните регулятор **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** в положение необходимого режима печи. Будут отображены режим печи и рекомендуемая температура.



(По умолчанию : Режим конвекции)

	Конвекция	180 °C
	Поджаривание (Конвекция + верхний нагрев)	180 °C
	Конвекционный нагрев	200 °C
	Гриль	220 °C
	Вентилятор + Гриль	220 °C
	Пицца (Конвекция + Нижний нагревательный элемент)	180 °C
	Интенсивный режим (Верхний + нижний нагревательные элементы + конвекция)	180 °C
	Предварительное обжаривание	100 °C
	Конвекция ЭКО	180 °C

3. Чтобы изменить температуру, нажмите **ВЫБОР**, поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** и установите необходимую температуру.

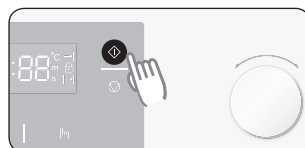



4. Чтобы установить время приготовления, нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** и установите необходимое время приготовления.

- Время приготовления:  
Максимум 10 часов.



5. Нажмите кнопку **ПУСК**.



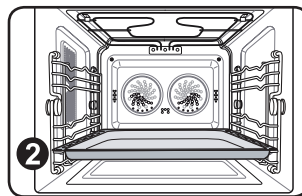
-  1) Во время приготовления доступно изменение настроек **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и **ТЕМПЕРАТУРА**.
- 2) В настройках **режима печи** конвекционный нагревательный элемент, нагревательный элемент гриля и нижний нагревательный элемент включаются и выключаются, чтобы регулировать температуру.

## Настройка конвекции

Еда прогревается воздухом, подаваемым от заднего нагревательного элемента двумя вентиляторами. Данный режим обеспечивает равномерный нагрев и идеально подходит для выпекания.

Поместите противни на уровень **2** или **3**.

\* Температура: 40-250 °C




\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

## Руководство по приготовлению пищи

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

Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме конвекции.

Продукт	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)	Принадлежности
Ореховый пирог в квадратной форме	2	160-170	1:00-1:10	Полка для печи
Форма для лимонного торта в форме кольца или чаши	2	150-160	0:50-1:00	Полка для печи
Бисквитный торт	2	150-160	0:25-0:35	Полка для печи
Фруктовый открытый пирог	2	150-170	0:25-0:35	Полка для печи
Фруктовый пирог с мелкой крошкой (из дрожжевого теста)	3	150-170	0:30-0:40	Противень
Круассаны	2	170-180	0:10-0:15	Противень
Булочки	2	180-190	0:10-0:15	Противень
Печенье	3	160-180	0:10-0:20	Противень
Чипсы, приготовленные в печи	3	200-220	0:15-0:20	Противень

 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится.  
Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите **ПУСК**.

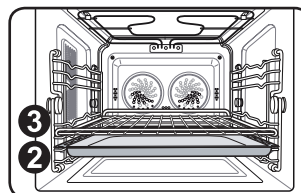


## Поджаривание (Конвекция + верхний нагрев)

Благодаря совместному использованию горячего воздуха и верхнего нагревательного элемента этот режим идеально подходит для придания хрустящей корочки и подрумянивания. Данный параметр особенно подходит для приготовления мяса.

Во время приготовления мяса поместите полку на уровне **3** и установите противень на уровень **2** для сбора капель.

\* Температура: 40-250 °С



\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °С.


## Руководство по приготовлению пищи

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

Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме поджаривания (верхний нагрев + конвекция).

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

Продукт	Уровень	Температура (°С)	Время (ч)	Принадлежности
Жаркое из говядины / в среднем 1 кг	3 + 2	170-190	1:00-1:30	Полка для печи + противень
Свиная лопатка / рулет 1 кг	3 + 2	180-200	1:30-2:00	Полка для печи + противень
Жаркое из ягненка / баранья нога 0,8 кг	3 + 2	190-210	0:50-1:20	Полка для печи + противень
Целая курица 1,2 кг	3 + 2	200-220	0:50-1:10	Полка для печи + противень
Целая форель 2 шт. / 0,5 кг	3 + 2	180-200	0:30-0:40	Полка для печи + противень
Утиная грудка 0,3 кг	3 + 2	180-200	0:25-0:35	Полка для печи + противень

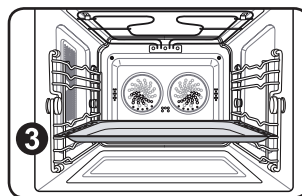
 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится. Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите **ПУСК**.

## Традиционный нагрев

Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательных элементов. Этот режим предназначен для традиционной выпечки и жарки.

Противень или полка для печи обычно расположены на уровне **2** или **3**.

\* Температура: 40-250 °C




\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

## Руководство по приготовлению пищи

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

Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме конвекционного нагрева.

Продукт	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)	Принадлежности
Лазанья	3	200-220	0:20-0:25	Полка для печи
Запеченные овощи	3	180-200	0:20-0:30	Полка для печи
Картофель с сыром	3	180-200	0:40-1:00	Полка для печи
Замороженные багеты для пиццы	3	160-180	0:10-0:15	Противень
Торт "Мраморный"	2	160-180	0:50-1:10	Полка для печи
Мясной хлеб	2	150-170	0:50-1:00	Полка для печи
Маффины	2	180-200	0:20-0:30	Полка для печи
Печенье	3	180-200	0:10-0:20	Противень

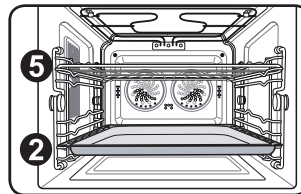
 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится. Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите **ПУСК**.

## Гриль

Пицца нагревается верхним нагревательным элементом.

Для приготовления на гриле полку для печи обычно помещают на уровень **5**. Полку для печи с противнем — на уровень **5** и **2**.

\* Температура: 150-250 °C




\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

### Руководство по приготовлению пищи

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

Установите температуру для гриля 220 °C, прогрейте в течение 5 минут.

Продукт	Уровень	1-я сторона, время (ч)	2-я сторона, время (ч)	Принадлежности
Шампуры для жаркого	5 + 2	0:08-0:10	0:06-0:08	Полка для печи + противень
Свинные отбивные	5 + 2	0:07-0:09	0:05-0:07	Полка для печи + противень
Сосиски	5 + 2	0:06-0:08	0:06-0:08	Полка для печи
Куски курицы	5 + 2	0:20-0:25	0:15-0:20	Полка для печи + противень
Стейки из семги	5 + 2	0:08-0:12	0:06-0:10	Полка для печи + противень
Нарезанные овощи	5	0:15-0:20	-	Противень
Тост	5	0:02-0:03	0:01-0:02	Полка для печи
Сырные тосты	5	0:03-0:05	-	Полка для печи

 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится.

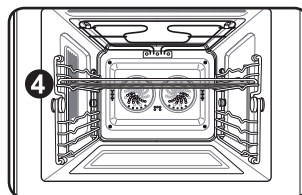
Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите **ПУСК**.

## Гриль с вентилятором

Тепло, выделяемое верхним нагревательным элементом, распределяется вентилятором по всей камере печи. Этот режим можно использовать для приготовления мяса, рыбы, птицы и овощей на гриле. Продукты не обязательно переворачивать для получения хрустящей корочки.

При приготовлении на гриле противень или полка для печи обычно располагаются на уровне **4**.

\* Температура: 40-250 °С




\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °С.

### Руководство по приготовлению пищи

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

Установите температуру для гриля 220 °С, прогрейте в течение 5 минут.

Продукт	Уровень	Время (ч)	Принадлежности
Сосиски	4	0:08-0:10	Полка для печи
Дольки картофеля	4	0:20-0:25	Полка для печи
Замороженные чипсы для приготовления в печи	4	0:15-0:20	Противень
Замороженные крокеты	4	0:20-0:25	Противень
Замороженные наггетсы	4	0:15-0:20	Противень
Стейки из лосося	4 + 2	0:15-0:20	Полка для печи + противень
Рыбное филе	4 + 2	0:12-0:17	Полка для печи + противень
Целая рыба	4 + 2	0:15-0:20	Полка для печи + противень
Куски курицы	4 + 2	0:30-0:40	Полка для печи + противень

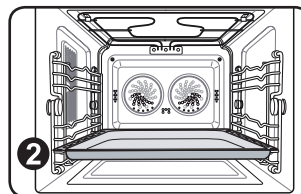
 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится.  
Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите **ПУСК**.

## Пицца (Конвекция + Нижний нагревательный элемент)

Для нагрева продуктов совместно используются горячий воздух и нижний нагревательный элемент. Данный режим используется для придания хрустящей корочки и подрумянивания.

Противень или полка для печи часто расположены на уровне **2**.

\* Температура: 40-250 °C



\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

### Руководство по приготовлению пиццы

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

Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме приготовления пиццы (конвекция + нижний нагревательный элемент).

Продукт	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)	Принадлежности
Домашняя пицца	2	180-200	0:20-0:30	Противень
Охлажденный подготовленный для выпекания пирог	2	180-200	0:10-0:15	Полка для печи
Замороженная пицца из самоподнимающейся муки	2	180-200	0:15-0:20	Противень
Замороженная пицца	2	180-200	0:15-0:25	Полка для печи
Охлажденная пицца	2	180-200	0:08-0:15	Противень
Яблочный пирог	2	160-180	1:10-1:20	Полка для печи
Слойки с яблочной начинкой	2	180-200	0:10-0:15	Противень

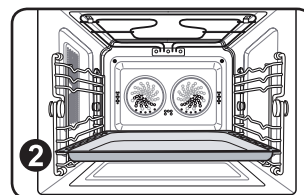
 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится. Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите **ПУСК**.

## Интенсивный режим (Верхний + нижний нагревательные элементы + конвекция)

В этом режиме поочередно активируются все нагревательные элементы (верхние и нижние) и конвекционный вентилятор. Тепло равномерно распределяется по камере печи. Этот режим подходит для приготовления больших порций блюд, требующих больше тепла, например, блюд в панировке и пирогов.

Противень или полка для печи часто расположены на уровне **2**.

\* Температура: 40-250 °C




\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

### Руководство по приготовлению пищи

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

Рекомендуется предварительно прогреть печь в интенсивном режиме (верхний и нижний нагревательные элементы + конвекция).

Продукт	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)	Принадлежности
Лазанья, 2 кг	2	180-200	0:20-0:30	Полка для печи
Запеканка с овощами 2 кг	2	160-180	0:40-0:60	Полка для печи
Картофельная запеканка, 2 кг	2	160-180	1:00-1:30	Полка для печи
Жаркое из говядины / в среднем 2 кг	3 + 2	160-180	1:00-1:30	Полка для печи + противень
Целая утка, 2 кг	3 + 2	180-200	1:00-1:30	Полка для печи + противень
2 целых курицы по 1,2 кг	3 + 2	200-220	1:00-1:30	Полка для печи + противень

 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится.

Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите **ПУСК**.

Переворачивать не обязательно, но результат будет лучше, если в середине приготовления продукты перевернуть.

## Предварительное обжаривание

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

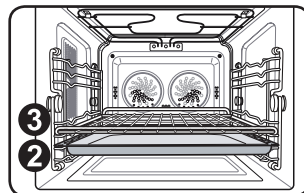
Во время подрумянивания мяса работают верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Затем продукт пропекается при более низкой температуре, установленной предварительно.

В это время работают верхние и нижние нагревательные элементы.

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

Противень или полка для печи часто расположены на уровне **3** либо **2**.

\* Температура: 40-150 °С



\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °С.

## Руководство по приготовлению пищи

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

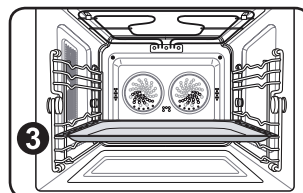
Продукт	Уровень	Температура (°С)	Время (ч)	Принадлежности
Ростбиф	3 + 2	60-80	3:30-4:30	Полка для печи + противень
Жаркое из свинины	3 + 2	70-90	3:30-4:00	Полка для печи + противень
Утиная грудка	3 + 2	60-80	1:30-2:00	Полка для печи + противень
Говяжье филе	3 + 2	70-90	1:30-2:00	Полка для печи + противень
Свиное филе	3 + 2	70-90	1:30-2:00	Полка для печи + противень

## ЭКО-конвекция

В этом режиме используется оптимизированная система обогрева, позволяющая сэкономить электроэнергию во время приготовления пищи. Время приготовления пищи немного увеличится, но данный режим делает возможным даже приготовление выпечки.

Противень или полка для печи часто расположены на уровне **3**.

\* Температура: 40-250 °C




\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

### Руководство по приготовлению пищи

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

Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме ЭКО-конвекции.

Продукт	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)	Принадлежности
Бисквитный торт	2	150-160	0:30-0:40	Полка для печи
Небольшой пирог	3	150-170	0:20-0:30	Противень
Маффины	3	160-180	0:30-0:40	Полка для печи
Жаркое из говядины / в среднем 1 кг	3 + 2	170-190	1:00-1:30	Полка для печи + противень
Картофель с сыром	3	160-180	1:00-1:30	Полка для печи

 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится. Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите **ПУСК**.

#### Советы по экономии энергии

- Если время приготовления составляет более 30 минут, в целях экономии энергии можно выключить печь за 5-10 минут до окончания времени приготовления. Процесс приготовления завершится за счет остаточного тепла.
- Во время приготовления открывайте дверцу как можно реже, чтобы сохранить температуру внутри печи, сэкономить время и электроэнергию.





## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Этот режим используется для одновременного приготовления пищи на двух уровнях. В этом режиме приготовление пищи осуществляется за счет циркуляции горячего воздуха. Это позволяет использовать весь объем печи. Например, вы можете выпекать два противня печенья.

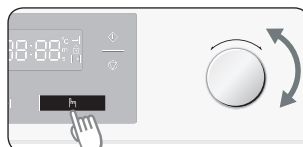
Время приготовления по сравнению с одноуровневым увеличится, но вы сможете приготовить вдвое больший объем блюда.

### Многоуровневое приготовление

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА** в положение **МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**.



2. Чтобы изменить температуру, нажмите **ВЫБОР**, поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** и установите **необходимую температуру**.

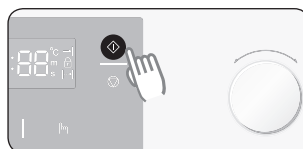


3. Чтобы установить время приготовления, нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** и установите **необходимое время приготовления**.



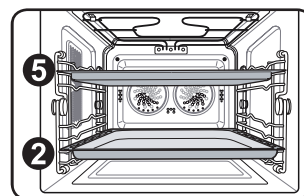
- Время приготовления:  
Максимум 10 часов.

4. Нажмите кнопку **ПУСК**.



При многоуровневом приготовлении используются два противня, либо один противень и одна полка для печи, которые помещаются на уровни **2** и **5**.

\* Температура: 40-250 °С




\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °С.

## Руководство по приготовлению пиццы

Устанавливайте сочетание мощности, температуры и времени согласно этой таблице.

Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме многоуровневого приготовления.

Продукт	Уровень	Температура (°С)	Время (ч)	Принадлежности
Пирожки	2 + 5	150-160	0:20-0:30	2 противня
Маленькие пирожки	2 + 5	160-180	0:20-0:30	2 противня
Круассаны	2 + 5	160-180	0:20-0:30	2 противня
Слойки	2 + 5	180-200	0:30-0:40	2 противня
Печенье	2 + 5	170-190	0:15-0:20	2 противня
Лазанья	2 + 5	160-180	0:30-0:40	Полка для печи + противень
Замороженные чипсы для приготовления в печи	2 + 5	180-200	0:30-0:50	2 противня
Замороженные наггетсы	2 + 5	180-200	0:20-0:30	2 противня
Замороженная пицца	2 + 5	200-220	0:20-0:30	Полка для печи + противень

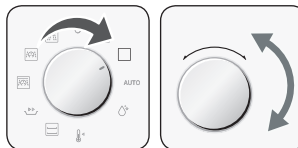
 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится.

Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите **ПУСК**.

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выбрав функцию, можно задать время приготовления. По завершении заданного времени происходит отключение нагревательных элементов.

1. Выберите необходимый режим и функции (при необходимости так же задайте температуру).

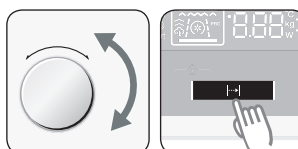


2. Нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ**.

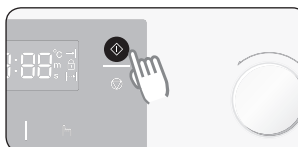


3. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимое время приготовления.

- Чтобы завершить настройку времени приготовления, нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
- Время приготовления: Максимум 10:00



4. Нажмите кнопку **ПУСК**. Печь незамедлительно включится.

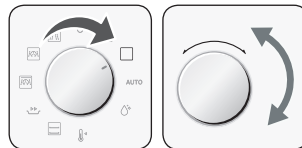


- 1) Чтобы изменить настройки таймера, выполните действия, описанные выше в том же порядке.
- 2) По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал и печь автоматически выключится.
- 3) Чтобы сбросить настройки таймера, нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и с помощью **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ** установите время на ноль.

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выбрав функцию, можно задать время окончания приготовления. По завершении заданного времени происходит отключение нагревательных элементов.

1. Выберите необходимый режим и функции (при необходимости так же задайте температуру).



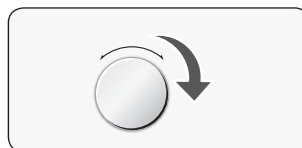
2. Нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**. Текущее время будет мигать на **ДИСПЛЕЕ**.

**Пример.** Текущее время — 13:00.  
Будет мигать значение текущего времени "13:00".



3. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимое значение часов и минут (14:00).

**Пример.** Необходимое время — 14:00.

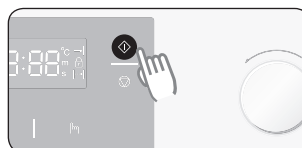


4. Нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** еще раз.

**Пример.** Текущее время 13:00.  
Необходимое время завершения приготовления пищи — 14:00.



5. Чтобы запустить печь, нажмите **ПУСК**.  
Отобразится время приготовления "1:00".  
Печь незамедлительно включится.



- 1) На дисплее времени начнется обратный отсчет времени приготовления. После достижения заданного времени прозвучит сигнал, на экране мигнут цифры "0:00", и печь выключится. На экране отобразится текущее время.
- 2) Для достижения лучших результатов в процессе приготовления можно изменять заданное время.  
Нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и измените время с помощью **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ**.
- 3) Чтобы сбросить заданное время окончания, нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и с помощью **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ** установите время на ноль.

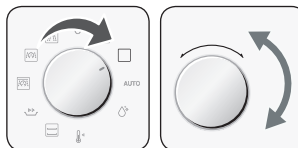


## НАСТРОЙКА ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА

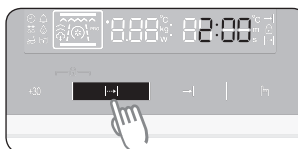
Если значение таймера окончания приготовления введено после того, как был настроен таймер приготовления, выполняется расчет времени срабатывания для каждого таймера, и при необходимости для печи устанавливается время отложенного запуска.

**Пример.** Текущее время: 12:00  
 Время приготовления: 2 часа  
 Время окончания : вы хотите закончить приготовление в 18:00

1. Выберите необходимый режим и функции (при необходимости так же задайте температуру).



2. Нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** для установки желаемого времени приготовления (2 часа).



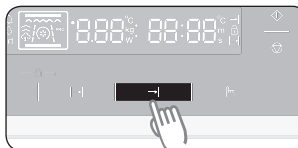
3. Нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

- **Время приготовления** добавляется к текущему времени и отображается значение "14:00".
- Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимое **Время окончания приготовления** (18:00).




4. Нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

- На экране отобразится символ, указывающий на завершение установки отложенного запуска.
- После этого печь автоматически включится в выбранное время (16:00) и на экране отобразится **Время приготовления**.



- 1) **Время приготовления** и **Время завершения** можно изменить до истечения зарезервированного времени.
- 2) По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал, на дисплее мигнет "0:00", и печь автоматически выключится.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не оставляйте продукты в печи на длительное время, поскольку они могут испортиться.



## ФУНКЦИИ КОМБИ

### Микроволны + гриль

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Время приготовления уменьшится, а готовое блюдо приятно подрумянится. Пицца, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пиццы, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пиццы, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления).

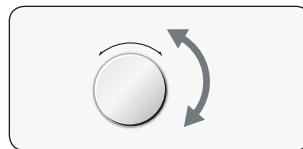
### Микроволны + гриль

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение **Микроволны + гриль**.



2. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить **необходимое время приготовления**.

- Время приготовления: Максимум 90 минут.



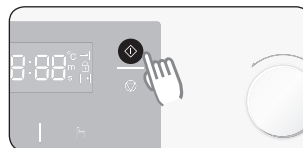
3. Чтобы изменить уровень мощности, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного уровня.



4. Чтобы изменить температуру, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного уровня.



5. Нажмите кнопку **ПУСК** для начала приготовления.

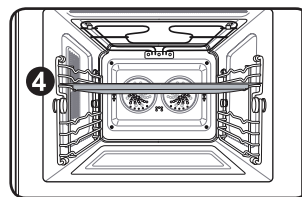


Для приготовления в режиме микроволн и гриля керамический противень с решеткой для гриля обычно устанавливается на уровне

**4**.

\* Мощность микроволн: 100-600 Вт

\* Температура: 40-200 °C



\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

## Руководство по приготовлению пищи

Устанавливайте сочетание мощности, температуры и времени согласно этой таблице. Предварительный разогрев не требуется.

Продукт	Уровень	Мощность (Вт)	Температура (°C)	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Принадлежности
Печеный картофель	4	600	180-200	10-15	-	Керамический противень + решетка для гриля
Жареные помидоры	4	300	160-180	05-10	-	Керамический противень + решетка для гриля
Запеченные овощи	4	450	180-200	10- 20	-	Керамический противень + решетка для гриля
Жареная рыба	4	300	180-200	04-08	04-06	Керамический противень + решетка для гриля
Куски курицы	4	300	180-200	10-15	10-15	Керамический противень + решетка для гриля

## Микроволны + конвекция

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Для комбинированного режима подходят любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

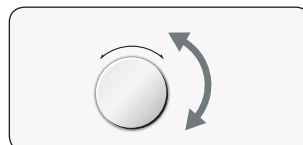
## Микроволны + конвекция

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение **Микроволны + конвекция**.

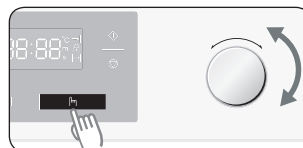


2. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить **необходимое время приготовления**.

- Время приготовления:  
Максимум 90 минут.



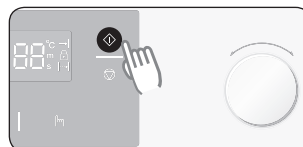
3. Чтобы изменить уровень мощности, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного уровня.



4. Чтобы изменить температуру, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного уровня.



5. Нажмите кнопку **ПУСК** для начала приготовления.

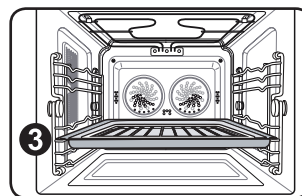




Для приготовления в режиме микроволн и конвенции керамический противень с решеткой для гриля обычно устанавливается на уровне **3**.

\* Мощность микроволн: 100-600 Вт

\* Температура: 40-230 °C



\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

## Руководство по приготовлению пищи

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

Предварительный разогрев не требуется

Продукт	Уровень	Мощность (Вт)	Температура (°C)	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Принадлежности
Целая курица 1,2 кг	3	450	180-200	25-30	15-25	Керамический противень + решетка для гриля
Жареная говядина/баранина (средний уровень)	3	300	180-200	15-20	15-20	Керамический противень + решетка для гриля
Замороженная лазанья/паста градин	3	450	180-200	20-25	-	Керамический противень + решетка для гриля
Картофель с сыром	3	450	180-200	10-15	-	Керамический противень + решетка для гриля
Флан из свежих фруктов	3	100	160-180	40-50	-	Керамический противень

## Микроволны + поджаривание

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и гриль с вентилятором; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Для этого режима подходят тонкие кусочки мяса, рыбы, птицы и овощей. В нем также можно жарить продукты, не требующие переворачивания.

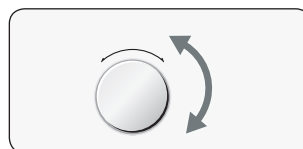
## Микроволны + поджаривание

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение **Микроволны + поджаривание**.



2. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимое время приготовления.

- Время приготовления:  
Максимум 90 минут.



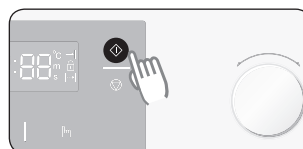
3. Чтобы изменить уровень мощности, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного уровня.



4. Чтобы изменить температуру, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного уровня.



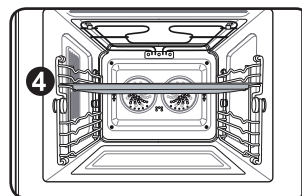
5. Нажмите кнопку **ПУСК** для начала приготовления.



Для приготовления в режиме микроволн и поджаривания керамический противень с решеткой для гриля обычно устанавливается на уровне 4.

\* Мощность микроволн: 100-600 Вт

\* Температура: 40-200 °C



\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

## Руководство по приготовлению пищи

Устанавливайте сочетание мощности, температуры и времени согласно этой таблице.

Предварительный разогрев не требуется.

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

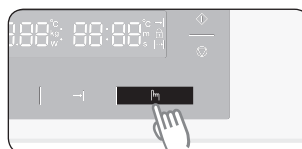
В режиме сохранения тепла приготовленная пища сохраняется теплой.

### Режим сохранения тепла

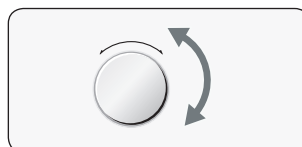
1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение режима **Сохранения тепла**.



2. Нажмите **ВЫБОР**. Значение температуры мигнет (По умолчанию : 70 °C).



3. Пока показатели мигают, поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** и установите желаемую температуру.
  - Значение температуры : 60-100 °C



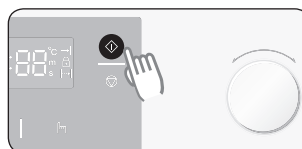
4. Нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.  
Время начнет мигать.
  - Время приготовления: Максимум 10 часов.



5. Пока показатели мигают, поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** и установите желаемое время приготовления.



6. Нажмите кнопку **ПУСК**.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО МЕНЮ

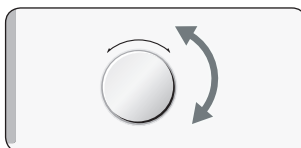
Режим автоматического меню дает возможность выбирать из 36 предварительно запрограммированных настроек (31 настроек автоматического приготовления и 5 настроек автоматического размораживания), что позволяет с удобством готовить любимые блюда нужным способом. Время приготовления и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать приготовление, просто выберите один из 36 режимов и вес.

### Запуск режима автоматического меню

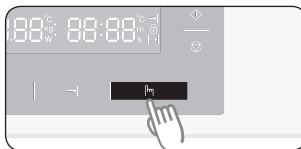
1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение **Автоматического меню**.



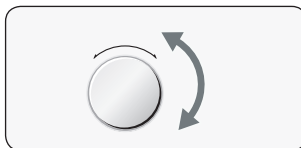
2. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы выбрать необходимый режим автоматического меню. Описание 36 режимов меню автоматического приготовления приведено на стр. 62-66.



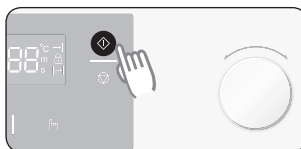
3. Нажмите **ВЫБОР** для изменения веса.



4. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимый вес.



5. Нажмите кнопку **ПУСК**.



- Некоторые программы автоматического приготовления являются непрерывными. Другие требуют переворачивания продуктов. В нужный момент печь издаст звуковой сигнал.
- Отображается температура печи, установленная для работы в режиме автоматического меню.
- Во время приготовления изменение значений температуры и времени недоступно.

## Руководство по настройке автоматического приготовления.

В следующей таблице представлена 31 автоматическая программа для подогрева, готовки, жарки и выпечки. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Автоматические программы включают специально разработанные для вашего удобства режимы приготовления.

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:01	Напитки	0,25 0,5	Керамический противень	1	Наливайте жидкость только в керамические чашки и разогревайте без крышки. Одну чашку помещайте в центр керамического противня, две чашки — вплотную друг к другу. Оставьте их постоять в печи. Дайте постоять 1-2 минуты и тщательно перемешайте. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
A:02	Готовое блюдо	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамический противень	1	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). После выпекания дайте постоять 3 мин.
A:03	Замороженные готовые блюда	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамический противень	1	Возьмите замороженное готовое блюдо и убедитесь, что оно помещается в комбинированную печь. Проколите пленку, в которую обернут готовый к употреблению продукт. Разместите замороженное готовое блюдо в центре. Эта программа пригодна для замороженных готовых к употреблению продуктов, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). После выпекания дайте постоять 3 мин.
A:04	Суп	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамический противень	1	Налейте в глубокую суповую тарелку или миску и накройте пластиковой крышкой на время разогрева. Поместите суп в центр вращающегося подноса. Дайте постоять 2-3 минуты и тщательно размешайте.
A:05	Рагу	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамический противень	1	Налейте в глубокую суповую тарелку или миску и накройте пластиковой крышкой на время разогрева. Поместите суп в центр вращающегося подноса. Размешайте, дайте постоять 2-3 минуты и тщательно размешайте еще раз.

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:06	Замороженный рыбный Гратен	0,4-0,6	Решетка для гриля + керамический противень	3	Поместите замороженный рыбный гратин на подходящее блюдо из термостойкого стекла или керамики. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты. Данная программа предназначена для замороженных готовых к употреблению продуктов, например филе с овощами и соусом.
A:07	Замороженная лазанья	0,4-0,6	Решетка для гриля + керамический противень	3	Поместите замороженную лазанью на подходящее блюдо из термостойкого стекла или керамики. После разогрева оставьте стоять 2-3 минуты.
A:08	Замороженные чипсы для приготовления в печи	0,4-0,5	Противень	3	Распределите замороженные чипсы для приготовления в печи на металлическом противне.
A:09	Замороженная пицца	0,3-0,4 0,4-0,5	Полка для печи	3	Поставьте замороженное блюдо на подставку.
A:10	Замороженные крокеты	0,4-0,6	Противень	3	Выложите замороженные картофельные крокеты равномерно на металлический противень.
A:11	Замороженные овощи	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамический противень	1	В стеклянную миску с крышкой поместите замороженные овощи, например брокколи, морковь кусочками, соцветия цветной капусты или горох. Добавьте 1-2 столовых ложки воды. Поместите миску в центр керамического подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты и размешайте.
A:12	Яблочный пирог	1,2-1,4	Полка для печи	2	Поместите яблочный пирог в круглое металлическое блюдо. Поместите на полку для печи. Заданный вес включает яблочную начинку.
A:13	Основа фруктового пирога	0,3-0,5	Полка для печи	3	Поместите тесто в металлическое блюдо и поставьте на полку для печи.
A:14	Брауни	0,5-0,7	Полка для печи	3	Поместите тесто в круглое термостойкое блюдо или керамическое блюдо, а затем на полку для печи.
A:15	Круассаны	0,2-0,4	Противень	3	Используйте бумагу для выпечки. Разместите круассаны вплотную друг к другу на противне.
A:16	Голландский масляный пирог	0,5-0,7	Полка для печи	2	Поместите свежее тесто в круглое металлическое блюдо для выпечки диаметром 22 см. Поставьте блюдо на полку.

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:17	Голландский кекс	0,7-0,8	Полка для печи	3	Выложите свежее тесто в прямоугольную металлическую форму подходящего размера (длиной 25 см). Поместите форму по направлению вдоль дверцы печи на полку.
A:18	Маффины	0,5-0,6	Полка для печи	3	Разложите тесто для маффинов в металлическую форму для маффинов (на 12 маффинов). Поместите форму в середину полки для печи.
A:19	Выпечка из сдобного дрожжевого теста	0,3-0,6	Полка для печи	3	Приготовьте дрожжевое тесто для пиццы, пирога или хлеба. Положите тесто в большую круглую жаропрочную форму и накройте липкой пищевой пленкой.
A:20	Бисквитный торт	0,3-0,6	Полка для печи	2	Предварительно прогрейте печь с использованием традиционного режима до 180 °С. Поместите 300 г теста в круглую черную металлическую форму диаметром 18 см, 400 г — 24 см, а 500 г — 26 см. Поместите форму в середину полки для печи.
A:21	Белый хлеб	0,7-0,8	Полка для печи	3	Выложите свежее тесто в прямоугольную металлическую форму подходящего размера (длиной 25 см). Поместите форму по направлению вдоль дверцы печи на полку.
A:22	Слойки с яблоками	0,3-0,5	Противень	2	Используйте бумагу для выпечки. Разместите 4 изделия вплотную друг к другу на противне.
A:23	Рыбное филе	0,3-0,6	Полка для печи + противень	5 + 2	Замаринуйте рыбные филе (2 см) и разложите вплотную на полке для печи и противне. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
A:24	Филе/стейк лосося	0,3-0,6	Полка для печи + противень	5 + 2	Замаринуйте стейки лосося и разложите вплотную на полке для печи и противне. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
A:25	Креветки	0,2-0,5	Полка для печи + противень	5 + 2	Поместите сырых креветок на полку для печи и противень и равномерно распределите.




Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:26	Говяжий стейк, тонкий	0,3-0,6	Полка для печи + противень	5 + 2	Рекомендуется прогревать печь до 250 °С в режиме гриля в течение 5 минут. Поместите говяжьи стейки вплотную друг к другу на середину полки для печи и противня. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
A:27	Бараньи котлеты	0,3-0,6	Полка для печи + противень	5 + 2	Замаринуйте бараньи котлеты. Поместите говяжьи котлеты на полку для печи и противень. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните и нажмите кнопку Старт.
A:28	Свежие овощи	0,3-0,4 0,5-0,6	Керамический противень	1	Взвесьте овощи после того, как промоеете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды. Поместите миску в центр керамического противня. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты и размешайте.
A:29	Очищенный картофель	0,5-0,6 0,7-0,8	Керамический противень	1	Взвесьте картофель после того, как промоеете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поместите миску в центр керамического противня. Дайте постоять 2-3 минуты и размешайте.
A:30	Белый рис	0,3-0,4	Керамический противень	1	Взвесьте пропаренный белый рис и добавьте двойное количество холодной воды. Пример. При приготовлении 0,3 кг риса, добавьте 600 мл. холодной воды. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой. Поместите миску в центр керамического противня. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 5 минут и размешайте.
A:31	Домашняя пицца	0,6-1,0	Противень	2	Поместите пиццу на противень. В весовых диапазонах учитывается начинка: соус, овощи, ветчина и сыр.

## Руководство по автоматическим режимам меню быстрой разморозки

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

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
d:01	Мясо	0,2-2,0	Керамический противень	1	20-90	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
d:02	Птица	0,2-2,0	Керамический противень	1	20-90	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.
d:03	Рыба	0,2-2,0	Керамический противень	1	20-60	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.
d:04	Хлеб/Выпечка	0,1-1,0	Керамический противень	1	10-30	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, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
d:05	Фрукты	0,1-0,8	Керамический противень	1	5-15	Равномерно распределите замороженные фрукты по керамическому противню. Данная программа подходит для таких фруктов, как малина, смеси ягод и для тропических фруктов.

 Для нагрева продуктов в режиме быстрой разморозки используются микроволны. В связи с этим в данном режиме необходимо строго соблюдать рекомендации (включая рекомендации по выбору посуды) для работы с микроволнами.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

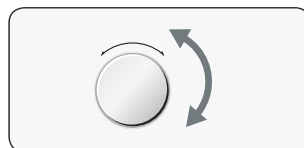
Режим быстрого приготовления позволяет выбрать одну из 4 запрограммированных режимов, которые позволяют удобно готовить, жарить или запекать любимые продукты при помощи микроволн. Время приготовления и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать приготовление, просто выберите один из 4 режимов и вес.

### Режим быстрого приготовления

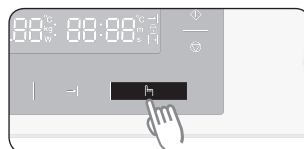
1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение **режима быстрого приготовления**.



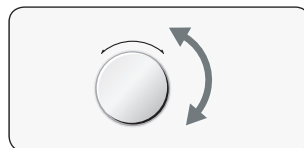
2. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы выбрать необходимый режим **быстрого приготовления**. Описание 4 режимов меню быстрого приготовления приведено в таблице на стр. 68.



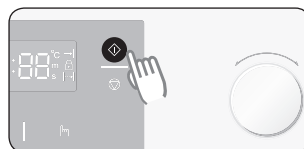
3. Нажмите **ВЫБОР** для изменения веса.



4. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимый вес.



5. Нажмите кнопку **ПУСК**.




- Некоторые режимы меню быстрого приготовления являются непрерывными. Другие требуют переворачивания продуктов. В нужный момент печь издаст звуковой сигнал.
- Отображается температура печи, установленная во время работы в режиме быстрого приготовления.
- Во время приготовления изменение значений температуры и времени недоступно.



## Руководство по настройке быстрого приготовления

В следующей таблице представлено 4 автоматических программ для быстрой готовки и жарки. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Автоматические программы включают специально разработанные для вашего удобства режимы приготовления.

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
S:01	Запеченный картофель половинками	0,4-0,6 0,6-0,8	Керамический противень + решетка для гриля	4	Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля. После приготовления оставьте стоять на 2-3 минут.
S:02	Жаркое из свинины	0,8-1,0	Керамический противень + решетка для гриля	3	Поместите маринованную свинину на решетку для гриля с керамическим подносом. После звукового сигнала переверните и возобновите приготовление.
S:03	Куски курицы	0,5-0,7 1,0-1,2	Керамический противень + решетка для гриля	5	Смажьте охлажденные куски курицы 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 оставьте стоять на 2-3 минут.
S:04	Целая курица	1,0-1,1 1,2-1,3	Керамический противень + решетка для гриля	3	Смажьте охлажденную курицу маслом и посыпьте специями. Поместите грудкой вниз в середину решетки для гриля, подставив керамический противень, на втором уровне печи. По звуковому сигналу переверните. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. После приготовления оставьте стоять на 5 минут.

 Для нагрева продуктов в режиме быстрого приготовления используются микроволны. В связи с этим в данном режиме необходимо строго соблюдать рекомендации (включая рекомендации по выбору посуды) для работы с микроволнами.

# ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ БЛЮДО

В соответствии со стандартом EN 60350

## 1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного разогрева.

Вставьте противень наклонным краем к передней дверце.

Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Пирожки	Противень	3	Обычный	150-170	20-30
		3	Конвекция	150-170	20-25
	Противень для выпекания + универсальный противень	2 + 5	Многоуровневое приготовление	150-160	20-30
Низко-калорийный бисквитный торт	Форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, ø 26 см), установленная на большой решетке	2	Обычный	160-180	20-30
		2	Конвекция	150-160	30-35
Песочное печенье	Противень	3	Обычный	150-160	20-30
		3	Конвекция	150-160	20-30
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, на противне	Противень	2	Обычный	150-160	40-50
		2	Конвекция	150-160	45-55
Яблочный пирог	Большая решетка + 2 формы для выпечки * (с темным покрытием, ø 20 см)	2 расположенный по диагонали	Пицца (Конвекция + Нижний нагревательный элемент)	170-190	70-90

\* 2 формы с пирогом размещают слева в задней части решетки и справа в передней ее части.

## 2. Приготовление в режиме гриля

Предварительно разогревайте пустую комбинированную печь в течение 5 минут в режиме гриля.

Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Тосты из белого хлеба	Полка для печи	5	Гриль	250	1 <sup>я</sup> 1-2 2 <sup>я</sup> 1-2
Гамбургеры с говядиной * (12 шт)	Полка для печи + Противень (для стекающего жира)	5	Гриль	250	1 <sup>я</sup> 10-15 2 <sup>я</sup> 10-15

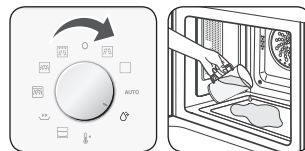
# ЧИСТКА И УХОД

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ ПАРОМ

Функция очистки паром позволяет продезинфицировать печь всего за 15 минут.

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение **Очистка паром**.

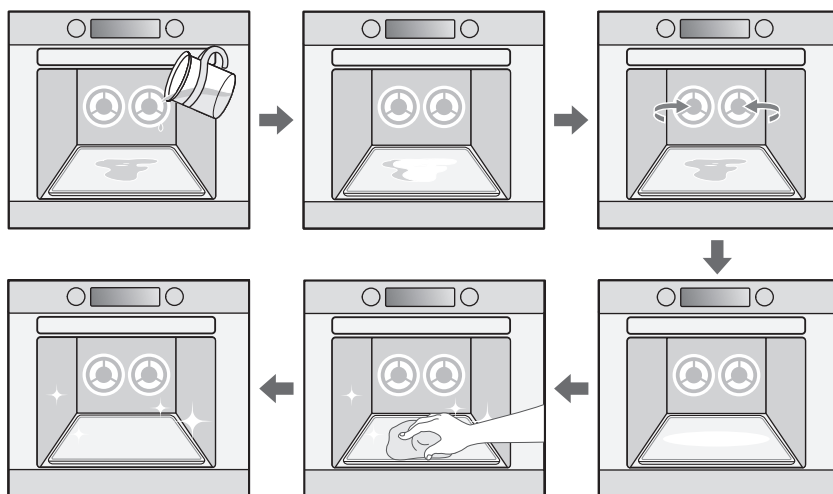
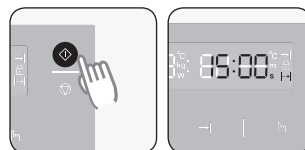
- На дно пустой печи налейте приблизительно 100 мл воды.



2. Нажмите кнопку **ПУСК**.

Печь включится автоматически.

- Через 15 минут печь автоматически выключится. Протрите ее сухой тканью.



- Данную функцию разрешается использовать, только когда печь остынет до комнатной температуры.
- НЕ используйте дистиллированную воду.
- НЕ чистите печь струей воды или пара под высоким давлением.

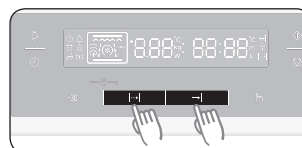
## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Данная функция позволяет включать и выключать звуковой сигнал.

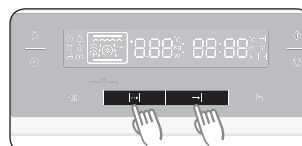
1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение "Выключено".



2. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите одновременно и удерживайте в течение 3 секунд кнопки **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ**.



3. Чтобы снова включить звуковой сигнал, нажмите одновременно и удерживайте в течение 3 секунд кнопки **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ**.



## БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

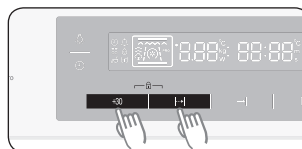
Функция блокировки от детей позволяет заблокировать панель управления для защиты печи от непреднамеренного использования.

### Включение блокировки

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение "Выключено".



2. Одновременно нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопки **+30 с (быстрый старт)** и **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

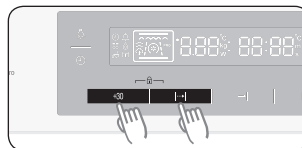


3. На дисплее появится значок замка, означающий блокировку всех функций.

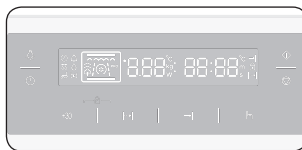


### Выключение блокировки

1. Одновременно нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопки **+30 с (быстрый старт)** и **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



2. С дисплея исчезнет значок замка, указывающий на блокировку всех функций.





# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ

## ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ

Ремонт может осуществлять только квалифицированный технический специалист.

В случае необходимости произвести ремонт отключите комбинированную печь от электросети и обратитесь в центр по обслуживанию клиентов SAMSUNG.

При обращении будьте готовы сообщить следующую информацию.

- Номер модели и серийный номер (указаны на внутренней стороне дверцы печи)
- Сведения о гарантии.
- Подробное описание проблемы.

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое и чистое место, так как сырость и пыль приведут к повреждению устройства.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае возникновения проблем попробуйте приведенные ниже решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

### Дисплей и печь не работают.

- Убедитесь, что вилка правильно подключена к заземленной розетке.
- Если розетку можно отключить выключателем, убедитесь, что выключатель включен.
- Извлеките вилку из электророзетки, подождите десять секунд, затем снова вставьте вилку в розетку.
- Включите автоматический выключатель или замените сгоревший предохранитель.
- Подключите печь к другой розетке.
- Подключите другое устройство к розетке. Если другое устройство не работает, обратитесь к электрику для ремонта розетки.

### **Дисплей печи работает, но тепло не нагнетается.**

- Убедитесь, что дверца плотно закрыта.
- Проверьте, не прилигло ли что-либо (например упаковочный материал) к уплотнению дверцы.
- Проверьте, не повреждена ли дверца.
- Дважды нажмите кнопку отмены и введите все необходимые настройки приготовления.

### **Печь не начинает работать при нажатии кнопки Пуск.**

- Убедитесь, что дверца плотно закрыта.

### **Задымление и неприятный запах при первом включении.**

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы.  
Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

### **Питание отключается до того, как установленное время истекло.**

- Могло произойти отключение электроэнергии. В случае отключения электроэнергии на часах отобразится 88:88.
- Переустановите часы и заново введите программу приготовления пищи.
- Включите автоматический выключатель или замените сгоревший предохранитель.
- Убедитесь, что печь установлена в соответствии с руководством по установке.

### **Продукт либо не готов, либо передержан.**

- Убедитесь, что время приготовления выбрано с учетом типа продуктов.
- Убедитесь, что выбран подходящий уровень мощности.

### **Пища оказывается совершенно не готовой.**

- Убедитесь, что дверца плотно закрыта.
- Проверьте, правильно ли установлен таймер и нажата ли кнопка "Пуск".
- Включите автоматический выключатель или замените сгоревший предохранитель.

### **В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).**

- Извлеките любые металлические предметы, посуду и приспособления.
- Если необходимо использовать фольгу, то используйте только узкие полоски; между фольгой и внутренней стенкой печи должно быть расстояние не менее 2,5 см.

### При работе печь издает громкий шум.

- Печь издает шум при работе. Это нормально. Если ненормальный шум раздается регулярно, обратитесь в операторский центр Samsung.

### Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

### Лампочка не работает.

- Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

### Вентилятор продолжает работать после выключения печи.

- Это нормально. После выключения печи охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение некоторого времени.

### Образование конденсата внутри печи.

- Это нормально. Проветривайте печь после завершения приготовления.

### Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.

- Это нормально.






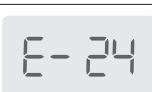



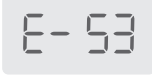
### На дверце и корпусе присутствуют световые блики.

- Это нормально.

### Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

- Это нормально.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ

Символы кодов	Проблема	Действия
	<b>ОШИБКА КНОПКИ</b> Ошибка при нажатии и удержании кнопки дольше 60 секунд.	Нажмите <b>СТОП/ОТМЕНА</b> для остановки работы печи. Когда печь остынет, перезапустите ее. Если неполадка работы печи не устранена, свяжитесь с авторизованным центром обслуживания клиентов SAMSUNG.
	<b>ОШИБКА РАБОТЫ ТЕМПЕРАТУРНОГО СЕНСОРА СВЧ</b> Это происходит в том случае, если температура внутри печи в режиме микроволн превышает 210 °С.	
	<b>СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРЫ: ОШИБКА ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ</b> Происходит в том случае, если предварительный прогрев осуществлён не полностью и температура внутри печи ниже 120 °С в течение 30 минут.	При возникновении любой из этих ошибок обратитесь в центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
	<b>ОТКРЫТ СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРЫ</b> Происходит в случае дефектов сенсора, неправильного подключения проводов, либо дефектного прерывателя.	
	<b>ЗАМЫКАНИЕ СЕНСОРА ТЕМПЕРАТУРЫ</b> Происходит в случае дефектов сенсора, неправильного подключения проводов, либо дефектного прерывателя.	
	<b>ОШИБКА РАБОТЫ ТЕМПЕРАТУРНОГО СЕНСОРА</b> Это происходит в том случае, если температура внутри печи превышает 250 °С в течение 10 минут.	
	<b>ОШИБКА СВЯЗИ</b>	
		
		
		



# ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Модель</b>	NQ50C7535DS	
<b>Источник питания</b>	230 В / 50 Гц	
<b>Потребление электроэнергии</b>	Максимальная мощность	3200 Вт
	Режим СВЧ	1650 Вт
	Режим гриля	2500 Вт
	Режим конвекции	2400 Вт
<b>Выходная мощность</b>	100 Вт / 900 Вт (IEC-705)	
<b>Рабочая частота</b>	2450 МГц	
<b>Магнетрон</b>	OM75P(21)	
<b>Способ охлаждения</b>	Активное охлаждение	
<b>Размеры</b>	Общий размер	Ш 595 x В 454,2 x Г 570 мм
	Размер встраиваемой части	Ш 555 x В 445 x Г 548,8 мм
<b>Объем</b>	50 литров	
<b>Вес</b>	Нетто	43,0 кг
	Брутто	47,0 кг

# ЗАМЕТКИ

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

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Коэффициент полезного действия, %	44.3 %
Адрес и наименование лаборатории	(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонги-до, Корея, 16677
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ※ оборудование класса I	

# ЗАМЕТКИ

---

# SAMSUNG

## EAC

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

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

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

**Страна производства:** Малайзия

**Импортер в России:**  
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»  
Адрес: Российская Федерация, 123242, г. Москва,  
Новинский бульвар, д. 31, помещение 1, 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian) <a href="http://www.samsung.com/ua_ru/support">www.samsung.com/ua_ru/support</a> (Russian)



DG68-00470C-04



NQ50C7535DS

Вбудовувана компактна  
комбінована піч із  
функціями мікрохвиль,  
гриля і конвекції  
Посібник користувача

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.

УЯВІТЬ МОЖЛИВОСТІ

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

**SAMSUNG**

# ЗМІСТ

---

## ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

4

- 4 Важливі інструкції з техніки безпеки
- 13 Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)

## ВСТАНОВЛЕННЯ

14

- 14 Інструкції зі встановлення

## ДОГЛЯД

18

- 18 Чищення комбінованої печі
- 19 Зберігання і ремонт комбінованої печі

## ФУНКЦІЇ КОМБІНОВАНОЇ ПЕЧІ

20

- 20 Панель керування
- 21 Піч
- 22 Приладдя

## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ

23

- 23 Налаштування годинника
- 24 Встановлення режиму заощадження електроенергії

## **ВИКОРИСТАННЯ КОМБІНОВАНОЇ ПЕЧІ**

25

- 25 Способи підігріву
- 27 Як працює мікрохвильова піч
- 28 Використання режиму мікрохвиль
- 38 Використання режиму печі
- 49 Використання режиму багаторівневого приготування
- 51 Налаштування часу приготування
- 52 Налаштування часу завершення приготування
- 53 Налаштування відкладеного запуску
- 54 Комбіновані функції
- 60 Користування режимом зберігання страви у тепломому стані
- 61 Використання режиму меню автоматичних налаштувань
- 67 Використання режиму швидкого приготування
- 69 Вказівки щодо приготування страв

## **ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД**

70

- 70 Використання режиму чищення паром
- 71 Вимкнення відтворення звукових сигналів
- 72 Замок від дітей

## **УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ КОДИ**

73

- 73 Зберігання та ремонт мікрохвильової печі
- 73 Усування несправностей
- 76 Інформаційні коди

## **ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

77

- 77 Технічні характеристики

# ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

## **ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

**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.

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

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

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

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

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

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

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

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

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

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

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

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

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

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

Слідкуйте, щоб не змістити скляну тарілку, яка обертається, коли виймаєте ємності з пристрою. (Стосується лише моделей зі скляною тарілкою, яка обертається)

Пристрій не можна чистити гарячою парою.

Пристрій не можна мити під струменем води.

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

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

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

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

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

Якщо пристрій обладнано кабелем без штекера, це означає, що засіб відключення вбудовано у фіксовану проводку відповідно до правил.

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

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

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.

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

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

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

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

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

Не використовуйте очищувач парою.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

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

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

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

**УВАГА.** За процесом приготування їжі слід наглядати. Короточасний процес приготування вимагає постійної уваги. Під час роботи пристрою дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

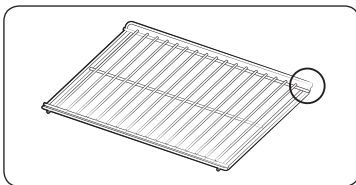
Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання пристрої нагріваються.

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

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

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



Ставте вигнутою вгору стороною до заду, щоб підтримувати великі шматки продуктів.  
(Залежно від моделі)





## ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ

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

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

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

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

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

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

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

Якщо є витік газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо), негайно провітритіть приміщення. Не торкайтесь кабелю живлення.

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

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

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

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

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

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

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

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

Не лийте і не розпилуйте воду на або у піч.

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

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

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

Діти можуть вдаритись чи притиснути пальці дверцятами. Тримайте дітей подалі, коли відкриваєте/закриваєте дверцята.



## Попередження щодо мікрохвиль

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Завжди давайте напоєм постояти щонайменше 20 секунд, перш ніж пити їх. Якщо потрібно, помішуйте напій під час розігрівання. Завжди помішуйте напій після розігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги.

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

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

Не використовуйте піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може статися раптове закипання гарячої олії.

## Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

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

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

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

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

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

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

Коли виймаєте страви з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

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

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

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

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

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

## ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ

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

- Не вмикайте піч, якщо дверцята відкриті. Не використовуйте піч із зіпсованими блокувальними контактами (замками дверцят). Не вставляйте нічого в отвори блокувальних контактів.
- Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнювальних поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнювальні поверхні в чистоті, протираючи їх після кожного використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.
- Не вмикайте піч, якщо вона несправна. Використовуйте піч лише після того, як її оглянув кваліфікований спеціаліст.

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

- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.

## ОБМЕЖЕННЯ ГАРАНТІЇ

---

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

- зігнуті, подряпані чи поламані дверцята, ручки, зовнішня панель чи панель керування;
- зламаний або відсутній піддон, напрямний ролик, муфта або решітка-гриль.

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

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

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

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

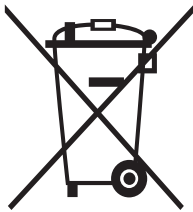
## ВИЗНАЧЕННЯ ГРУПИ, ДО ЯКОЇ НАЛЕЖИТЬ ВИРІБ

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

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

## ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ

### (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)



**(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)**

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

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

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

# ВСТАНОВЛЕННЯ

---

## ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

---

### **Загальні дані**

### **Технічна інформація**

**Підключення до електромережі: змінний струм**

**230 В / 50 Гц**

### **Розміри (шxвxг)**

Розміри окремо встановленої печі: Ш 595 x В 454,2 x Г 570

Розміри вбудованої печі : Ш 555 x В 445 x Г 548,8

Цей пристрій відповідає нормативним актам Європейського Союзу.

Утилізація упаковки та пристрою

Упаковка придатна для переробки.

Упаковка може складатися із таких матеріалів:

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

Відповідально ставтеся до утилізації цих матеріалів,  
дотримуючись державних норм.

Органи влади можуть надавати інформацію щодо відповідальної  
утилізації побутових пристроїв.

## Безпека

Пристрій має під'єднувати лише кваліфікована особа. Ця піч НЕ призначена для комерційного використання. Її призначено виключно для побутового використання. Пристрій нагрівається під час використання і залишається гарячим після використання. Під час користування піччю слід дотримуватись заходів безпеки, якщо поблизу є діти.

## Підключення до електромережі

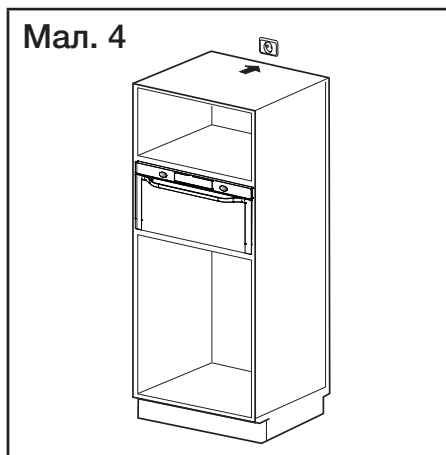
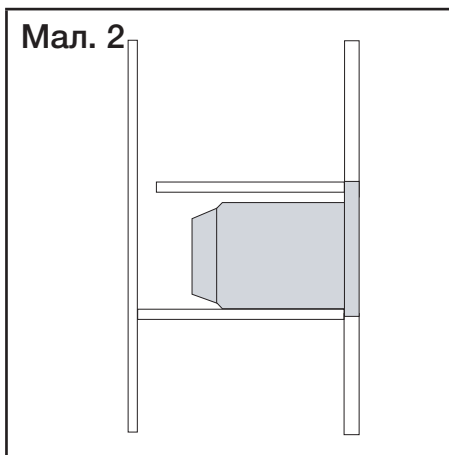
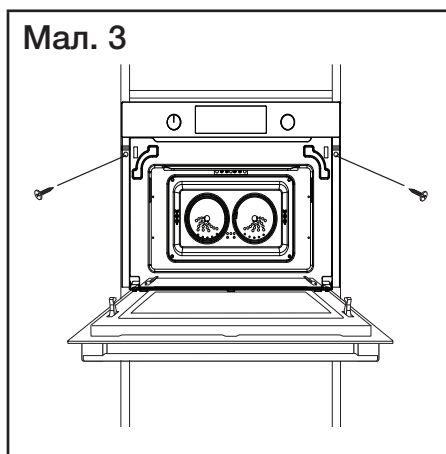
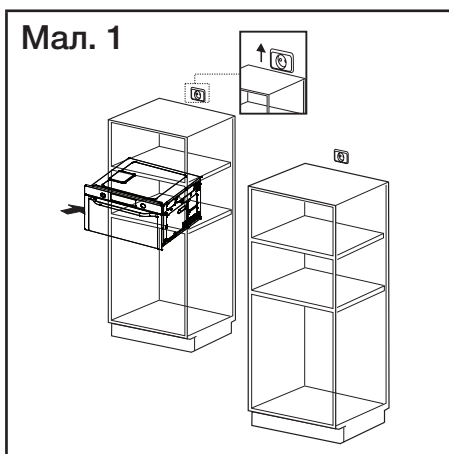
Живлення, до якого під'єднується пристрій, має відповідати національним і місцевим нормам. Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил

## Встановлення у шафку

У разі контакту з піччю кухонна шафка має витримувати температуру 100 °C.

Компанія Samsung не несе жодної відповідальності за пошкодження меблів від тепла.

- Мал. 1 Вставте піч у спеціальне відділення (не до кінця). Підведіть кабель до джерела живлення.
- Мал. 2 Повністю вставте піч у спеціальне відділення.
- Мал. 3 Зафіксуйте піч за допомогою двох гвинтів із комплекту (4 x 25 мм).
- Мал. 4. Підключіть компактну комбіновану піч до електромережі.  
Перевірте, чи пристрій працює.

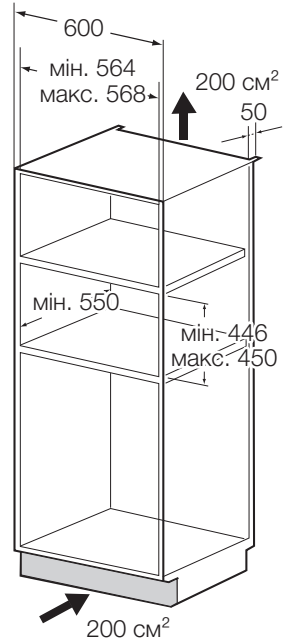
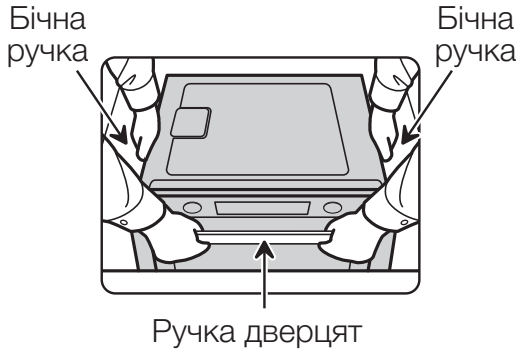






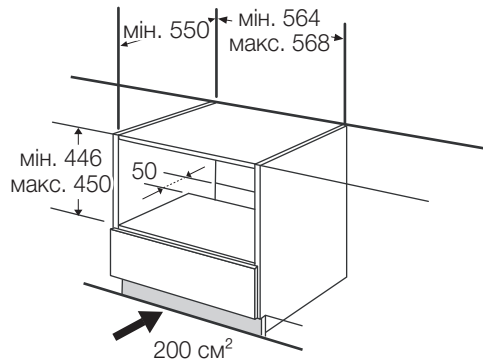
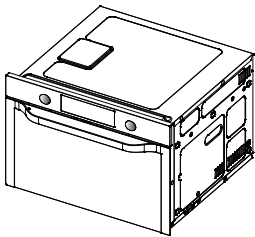
## Розміри для встановлення

Під час розпакування виріб слід тримати за 2 бічні ручки та ручку дверцят.



02 ВСТАНОВЛЕННЯ

## Розміри для вбудовування знизу



## ЧИЩЕННЯ КОМБІНОВАНОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляну тарілку і роликову опору (лише для моделей із тарілкою, що обертається)

**ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

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

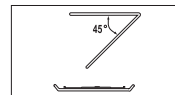
1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горня з розведеним лимонним соком у піч, і нагрівайте упродовж десяти хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

**НЕ** допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

- ☑ **Чистьте** внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м'якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути нагрівальний елемент вниз на 45°, а тоді чистити його (лише для моделей з обертовим нагрівальним елементом).



## ЗБЕРІГАННЯ І РЕМОНТ КОМБІНОВАНОЇ ПЕЧІ

Під час встановлення та обслуговування комбінованої печі слід взяти до уваги кілька простих заходів безпеки. Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджені:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей

- ☑ **НИКОЛИ** не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від'єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

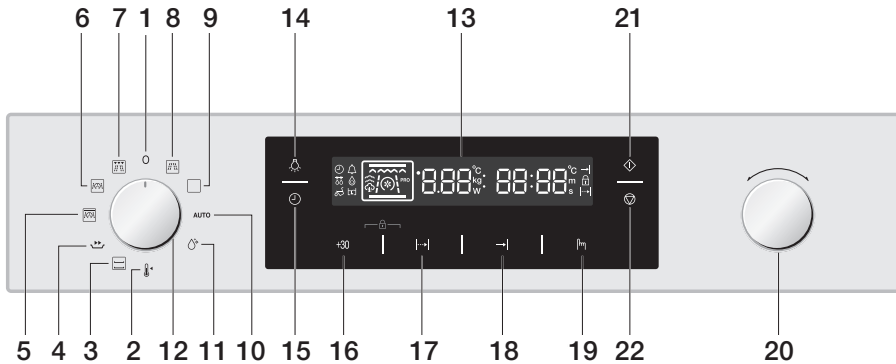
- ☑ Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.

**Причина:** пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

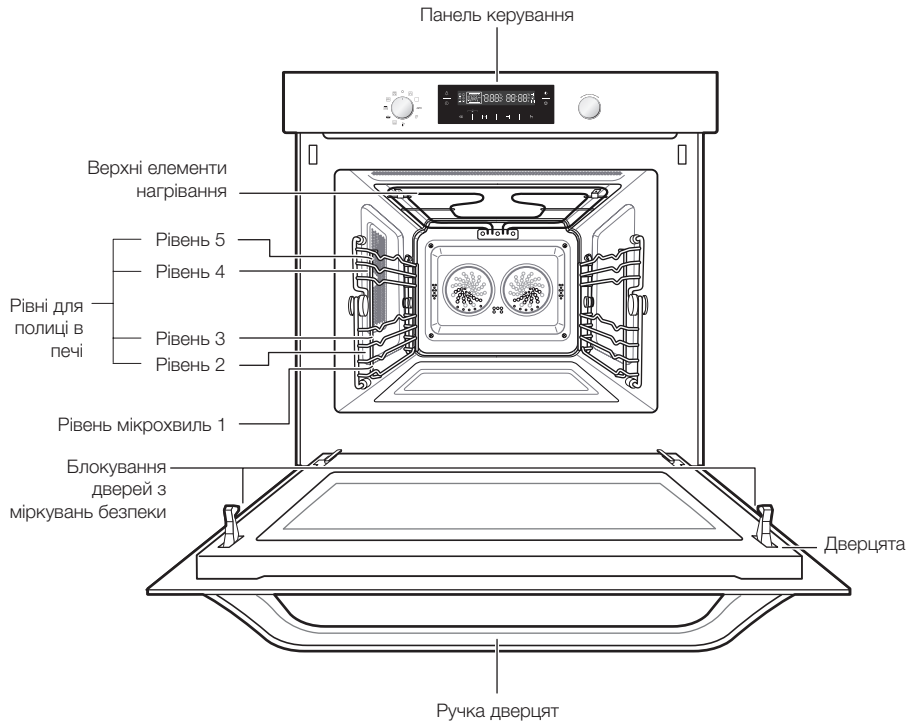
- ☑ Ця комбінована піч не призначена для комерційного використання.
- ☑ З міркувань безпеки користувач не повинен змінювати лампочку особисто. Зверніться у найближчий центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.


# ФУНКЦІЇ КОМБІНОВАНОЇ ПЕЧІ

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- |                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1. ВИМК.                          | 12. ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ       |
| 2. ЗБЕРІГАННЯ СТРАВИ ТЕПЛОЮ       | 13. ДИСПЛЕЙ                 |
| 3. БАГАТОРІВНЕВЕ ПРИГОТУВАННЯ     | 14. ПІДСВІТКА               |
| 4. РЕЖИМ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ    | 15. ГОДИННИК                |
| 5. МІКРОХВИЛІ + СМАЖЕННЯ          | 16. +30 с (швидкий запуск)  |
| 6. МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ         | 17. ЧАС ПРИГОТУВАННЯ        |
| 7. МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ             | 18. ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ          |
| 8. РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ               | 19. ВИБІР                   |
| 9. РЕЖИМ ПЕЧІ                     | 20. УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР |
| 10. МЕНЮ АВТОМАТИЧНИХ НАЛАШТУВАНЬ | 21. СТАРТ                   |
| 11. ПАРОВЕ ОЧИЩЕННЯ               | 22. СТОП/СКАСУВАТИ          |

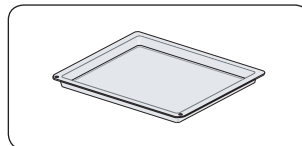


- 
 Рівні для полиці пронумеровані знизу догори.
- Рівні 4 і 5 використовуються переважно для функції грилю.
- Рівень 1 переважно використовується в режимі мікрохвиль із керамічним підносом.
- Щоб підібрати відповідний рівень полиці для конкретної страви, дивіться поради з приготування їжі, що подаються у цій брошурі.

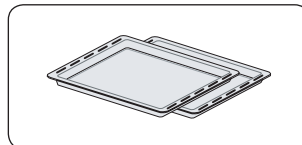
## ПРИЛАДДЯ

У комплект поставки компактної комбінованої печі входять описані нижче компоненти.

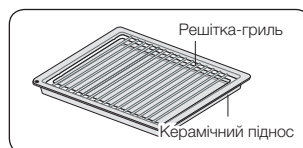
1. **Керамічний піднос.**  
(використовується для режиму мікрохвиль)



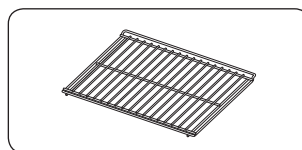
2. **Форми для випікання.**  
(НЕ МОЖНА використовувати в режимі мікрохвиль).



3. **Решітка-гриль для керамічного підноса.**  
(Підходить для використання в режимах швидкого приготування і гриля).



4. **Решітка.**  
(НЕ МОЖНА використовувати в режимі мікрохвиль).



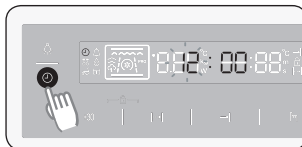
Щоб вибрати відповідне приладдя для певної страви, дивіться поради з приготування у цьому посібнику.

# ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ

Після першого вмикання пристрою ДИСПЛЕЙ засвітиться. Через три секунди на ДИСПЛЕЙ почне блимати символ годинника та година «12:00».

## НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

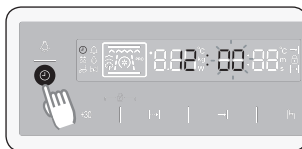
1. Натисніть кнопку **ГОДИННИК**. Індикація «12» почне блимати.



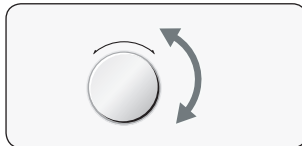
2. Щоб налаштувати годину, поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**.



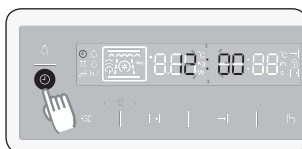
3. Знову натисніть кнопку **ГОДИННИК**. Індикація «00» почне блимати.




4. Щоб налаштувати хвилини, поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**.



5. Знову натисніть кнопку **ГОДИННИК**. Годинник налаштується сам через 5 секунд.



-  Про можливість зміни параметра, встановленого натисненням відповідної кнопки, свідчить блимання індикації на дисплеї. Змінити налаштування можна лише під час блимання. Якщо значення на дисплеї перестане блимати, потрібно ще раз натиснути кнопку відповідного налаштування, щоб воно знову заблимало.

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.

### Режим очікування

Якщо піч не використовується впродовж 10 хвилин, вона автоматично перейде в режим очікування.

### ЕКО-режим

1. Натисніть і утримуйте кнопку **ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ** впродовж 3 секунд. У ЕКО-режимі дисплей вимикається і піч неможливо використовувати.



2. Щоб скасувати ЕКО-режим, відкрийте дверцята і натисніть будь-яку кнопку. Після цього дисплей знов увімкнеться. Піч готова до використання.




# ВИКОРИСТАННЯ КОМБІНОВАНОЇ ПЕЧІ







## СПОСОБИ ПІДГРІВУ

У таблиці нижче подано різні режими підігрівання і налаштування, які пропонує піч. Щоб вибрати відповідний режим і налаштування для приготування страв за вашими рецептами, читайте вказівки щодо приготування на наступних сторінках.

### Режим мікрохвиль

	Мікрохвильова енергія використовується для приготування і розмороження продуктів. Вона забезпечує швидке та ефективне приготування страв без втрати кольору та форми продуктів. Для приготування різних страв рівень потужності та час приготування встановлюються вручну.
---	--

### Режим печі

	<b>Конвекція</b> Їжа прогрівається гарячим повітрям, який подається з задньої сторони печі. Цей режим забезпечує рівномірне підігрівання та ідеально підходить для випікання. Рекомендована температура: 180 °C
	<b>Смаження (конвекція + верхній нагрівальний елемент)</b> Поєднання гарячого повітря і верхнього нагрівального елемента. Цей режим ідеально підходить для утворення хрусткої скоринки та підсмажування. Рекомендується для приготування м'ясних страв. Рекомендована температура: 180 °C
	<b>Звичайне нагрівання</b> Продукти готуються за допомогою верхнього та нижнього нагрівальних елементів. Таке налаштування підходить для випікання та смаження. Рекомендована температура: 200 °C
	<b>Гриль</b> Продукти готуються за допомогою верхнього нагрівального елемента. Рекомендована температура: 220 °C
	<b>Гриль із вентилятором</b> Тепло, яке виділяється верхніми нагрівальними елементами, розподіляється вентилятором по всій камері печі. Цей режим можна використовувати для смаження м'яса і риби. Рекомендована температура: 220 °C
	<b>Піца (конвекція + нижній нагрівальний елемент)</b> Поєднання гарячого повітря і нижнього нагрівального елемента. Цей режим підходить для утворення хрусткої скоринки та підсмажування. Рекомендована температура: 180 °C

	<p><b>Інтенсивний режим (верхній нагрівальний елемент + нижній нагрівальний елемент + конвекція)</b> Цей режим активує усі нагрівальні елементи: верхній, нижній і конвекцію по черзі. Тепло рівномірно розподіляється по камері печі. Цей режим підходить для великої кількості продуктів, для яких потрібна подача тепла, наприклад великих запіканок чи пирогів. Рекомендована температура: 180 °C</p>
	<p><b>Професійне смаження</b> Цей режим включає цикл автоматичного прогрівання до температури понад 200 °C. Під час смаження м'яса працюють верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції. Після цього страва готується за встановленою низької температури. Тоді працюють верхній і нижній нагрівальні елементи. Цей режим підходить для м'яса, птиці і риби. Рекомендована температура: 100 °C</p>
	<p><b>ЕКО-конвекція</b> У цьому режимі застосовується оптимізована система нагрівання, яка дає змогу економити енергію під час приготування страв. Тривалість приготування при цьому дещо збільшиться, але в результаті випікання буде більш рівномірним та без підгоріlostей. Рекомендована температура: 180 °C <b>Примітка.</b> Режим ЕКО-конвекції передбачений відповідно до вимог класифікації ефергоефективності згідно зі стандартом EN50304.</p>

## Комбіновані функції

	<p><b>Мікрохвилі + гриль</b> Ця функція підходить для всіх видів вже приготованих продуктів, які потрібно підігріти та підрум'янити (наприклад для запіканок із макаронами), а також для продуктів, які швидко готуються лише для підрум'янення. Також цей режим можна використовувати для готування великих порцій продуктів, які краще смакують, якщо вкриваються рум'яною хрусткою скоринкою (наприклад, шматки курятини).</p>
	<p><b>Мікрохвилі + конвекція</b> Ця функція підходить для готування всіх типів м'яса та птиці, а також для запіканок, страв із тертим сиром, бісквітів, легких фруктових тортів, пирогів, пісочних тістечок, смаженої яловичини та курятини.</p>
	<p><b>Мікрохвилі + смаження</b> Ця функція підходить для готування тонко нарізаних шматків м'яса, птиці та овочів, а також для смаження продуктів невеликого розміру, які не потрібно перевертати.</p>



## Режим багаторівневого приготування

	<p>Їжа нагрівається гарячим повітрям у такий спосіб, що готувати можна на двох рівнях.</p>
--	--

## Режим зберігання страви теплою

	<p>Страва зберігатиме тепло завдяки гарячому повітрю, що йтиме з нижнього нагрівального елемента. (Не тримайте продукти в печі довше 2 годин. Теплі страви швидше псуються). Температура: 70 °C</p>
--	---

## Автоматичні програми

<p><b>AUTO</b></p>	<p><b>Режим меню автоматичних налаштувань</b> Для вашої зручності на вибір пропонується 36 автоматичних програм приготування. Час готування та температура налаштовуються в цих програмах автоматично. Для запуску режиму автоматичного приготування ви просто обираєте потрібну програму і вагу страви.</p>
	<p><b>Режим швидкого приготування</b> Для вашої зручності на вибір пропонується 4 автоматичних програм приготування. Час готування та температура налаштовуються в цих програмах автоматично. Для запуску режиму швидкого приготування ви просто обираєте потрібну програму і вагу страви.</p>
	<p><b>Чищення паром</b> Для гарячої пари зволожує поверхню камери, завдяки чому чистити її значно легше. Програма чищення паром триває всього 15 хвилин.</p>

## ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

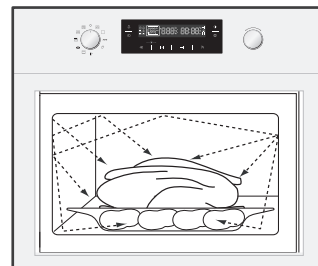
Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.


Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- Режим мікрохвиль
- Комбіновані функції

### Принципи приготування їжі

1. Хвилі, які виробляє піч, рівномірно розповсюджуються за допомогою відповідної системи змішування та розповсюдження. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:
  - кількості та густини;
  - вмісту води;
  - початкової температури (заморожені чи ні).




 Оскільки їжа всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як їжу вийнято з печі.

Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв та цій інструкції, щоб отримати:

- рівномірно приготовану їжу до самої середини;
- однакову температуру продуктів у всіх частинах.

## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ

Мікрохвилі – це високочастотні електромагнітні хвилі. Під час готування за допомогою мікрохвиль їх енергія проникає в їжу, притягується та абсорбується наявною в їжі водою, жиром і цукром. Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

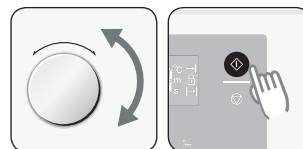
 Використовуйте керамічний піднос, розмістивши його на рівні 1.

### Налаштування режиму мікрохвиль

1. Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення режиму мікрохвиль. На **ДИСПЛЕІ** з'явиться час і рівень потужності.



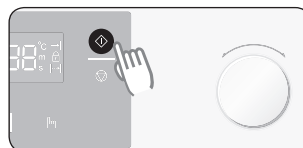
2. Щоб встановити потрібний час приготування, поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**. Якщо змінювати рівень потужності не потрібно, натисніть кнопку **СТАРТ**, щоб почати готування.
  - Тривалість приготування: макс. 90 хвилин.



3. Щоб змінити рівень потужності, натисніть кнопку **ВИБОРУ** і встановіть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** у потрібне положення. Для визначення часу готування та рівня потужності дивіться поради з приготування їжі на стор. 29-33.



4. Щоб почати приготування, натисніть кнопку **СТАРТ**.



## Відомості щодо рівнів потужності мікрохвиль

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ВІДСОТКИ (%)	ВИХІДНА ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	ПРИМІТКА
ВИСОКИЙ	100	900	Для розігрівання рідин.
ВИСОКИЙ НИЗЬКИЙ	83	750	Для розігрівання та приготування їжі.
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	67	600	Для розігрівання та приготування їжі.
СЕРЕДНІЙ	50	450	Для приготування м'яса та розігрівання делікатних продуктів.
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	33	300	
РОЗМОРОЖЕННЯ	20	180	Для розморожування та тривалого готування.
НИЗЬКИЙ	11	100	Для розморожування делікатних продуктів.

## Вказівки щодо використання посуду в режимі мікрохвильової енергії

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 «Для мікрохвильової печі». Докладніше про відповідний посуд для приготування читайте у посібнику далі; склянку води чи якусь їжу можна ставити на керамічний піднос.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓ x	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Порцеляна і кераміка	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полістиролові горнята та контейнери</li> <li>• Паперові пакети чи газети</li> <li>• Папір вторинної переробки або металеві затискачі</li> </ul>	<p>✓</p> <p>✘</p> <p>✘</p>	<p>Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.</p> <p>Може спалахнути.</p> <p>Може спричинити іскріння.</p>
<b>Скляний посуд</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Універсальний посуд для готування та сервірування</li> <li>• Тонкий скляний посуд</li> <li>• Скляні банки</li> </ul>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>	<p>Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.</p> <p>Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.</p> <p>Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.</p>
<b>Металевий посуд</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тарілки</li> <li>• Дроти для зв'язування пакетів для замороження</li> </ul>	<p>✘</p> <p>✘</p>	<p>Може спричинити іскріння або займання.</p>
<b>Папір</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір</li> <li>• Папір вторинної переробки</li> </ul>	<p>✓</p> <p>✘</p>	<p>Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.</p> <p>Може спричинити іскріння.</p>
<b>Пластик</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контейнери</li> <li>• Плівка</li> <li>• Пакети для замороження</li> </ul>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓✘</p>	<p>Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.</p> <p>Можна використовувати для утримання вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.</p> <p>Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.</p>
<b>Парафінований папір або папір, який не пропускає жир</b>	<p>✓</p>	<p>Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.</p>



«Іскрінням» називається виникнення іскрових розрядів у мікрохвильовій печі.

✓ : рекомендовано

✓✘ : використовувати з обережністю

✘ : небезпечно

## Вказівки щодо приготування їжі в режимі мікрохвиль

### Загальні вказівки

#### Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні.

#### Використання кришки під час приготування їжі

Потрібно накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється у пару та впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами, наприклад керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або плівкою для використання у мікрохвильовій печі.

#### Час витримки

Після приготування важливо залишити страву на рекомендований час витримки, щоб температура стала однаковою по всьому її об'єму.

#### Посібник із приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накрітою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці.

Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Перемішайте двічі під час приготування і один раз після завершення приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Порція (г)	Потужність (Вт)	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150	600	5-6	2-3	Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води.
Броколі	300	600	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 стол. ложки) холодної води.
Горошок	300	600	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води.
Зелена квасоля	300	600	7½-8½	2-3	Додайте 30 мл (2 стол. ложки) холодної води.
Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза)	300	600	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води.
Суміш овочів (по-китайськи)	300	600	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води.

## Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води (див. таблицю). Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Перемішайте один раз під час і після приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте кришкою і залиште на 3 хвилини.

**Підказка:** нарізайте свіжі овочі на шматочки однакового розміру. Що менші шматочки, то швидше вони приготуються.



Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (900 Вт).

Страва	Порція (г)	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 500	4-5 5-6	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.
Брюссельська капуста	250	5-6	3	Додайте 60-75 мл (5-6 стол. ложок) води.
Морква	250	5-6	3	Поріжте моркву на однакові скибочки.
Цвітна капуста	250 500	5-6 7-8	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть стеблами досередини.
Цукіні	250	3-4	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 стол. ложки) 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	125 250	1-2 2-3	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250	4-5	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 стол. ложки) води.
Болгарський перець	250	4-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 500	4-5 7-8	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.



Страва	Порція (г)	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Бруква	250	5-6	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

## Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

### Рис:

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.

### Макаронні вироби:

Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Порція (г)	Потужність (Вт)	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 375	900	17-18 18-20	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води
Коричневий рис (пропарений)	250 375	900	20-22 22-24	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води
Рисова суміш (пропарений + дикий рис)	250	900	17-19	5	Додайте 500 мл холодної води.
Зернова суміш (рис + крупа)	250	900	18-20	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250	900	10-11	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

## Розігрівання

Мікрохвильова піч дозволяє значно швидше підігрівати їжу, ніж звичайна піч.

### Розміщення і використання кришки

Не підігрівайте страви великого розміру (наприклад, великий шматок м'яса), адже вони висушуються ззовні, перш ніж страву підігріється всередині. Для кращого результату підігрівайте невеликі порції. Накривання їжі під час підігрівання також запобігає її висушуванню.

### Рівень потужності

Для підігрівання їжі можна використовувати різні рівні потужності. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (наприклад, пироги з начинкою), краще розігрівати їх з використанням нижчого рівня потужності.

### Перемішування

Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл. Перемішування особливо важливе під час підігрівання рідин.

### Час підігрівання і витримки

Підігриваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому. Слідкуйте, щоб страву не перегрілася. Якщо у вас виникають сумніви, краще встановити менший час приготування. За необхідності час можна додати. Завжди перевіряйте, чи страву повністю прогрілася. Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура стала однаковою по всьому її об'єму. Рекомендується залишати страву після підігрівання на 2-4 хвилини.

### Повторне підігрівання рідин

Будьте особливо обережними під час підігрівання рідин. Щоб запобігти бурхливому закипанню та опікам, кладіть у напій ложку або скляну паличку. Помішуйте рідину під час і після підігрівання. Залишайте страву принаймні на 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура стала однаковою по всьому її об'єму.

## Розігрівання дитячого харчування

### Дитяче харчування

Будьте особливо обережні під час підігрівання дитячого харчування. Покладіть їжу в глибоку керамічну тарілку. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте та перевірте температуру. Рекомендована температура подавання становить 30-40 °С.

### Дитяче молоко

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігривайте, не накриваючи. Не підігривайте пляшечку для дитячого харчування із соскою на ній, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її, а також перед годуванням. Уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура молока: 37 °С.

### Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30-40 с	2-3	Вилийте 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 Вт	20-30 с	2-3	Вилийте 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 200 мл	300 Вт	30-40 с 50 с-1 хв.	2-3	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.

## Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напій	250 мл (1 горня) 500 мл (2 горня)	900 Вт	1½-2 2-3	1-2	Налийте напій у керамічне горнятко і розігрівайте, не накриваючи. Поставте горнятко в центрі керамічного підноса. До і після витримки ретельно помішайте.
Суп (охолоджений)	250 г	900 Вт	3-4	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Готова страва на тарілці (охолоджена)	350 г 450 г	600 Вт	5-6 6-7	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.

## Розмороження

Мікрохвильові печі чудово підходять для розмороження заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може знадобитися, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розмороження, злийте воду і вийміть наявні нутроці, як тільки буде можливість. Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий. Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають розігріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне нагріватись ззовні, натисніть кнопку **СТОП/СКАСУВАТИ** та дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити. Для завершення процесу розмороження дайте рибі, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розмороження відрізняється залежно від ваги продукту. Див. таблицю на наступній сторінці.

**Підказка:** пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а менша кількість продуктів розморожується швидше, ніж більша.  
Пам'ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °С, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.  
Заморожені продукти слід розморожувати з використанням рівня потужності, передбаченого для розморожування (180 Вт).  
Покладіть продукти на керамічний піднос, розмістіть його на рівні 1.

Страва	Порція	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
<b>М'ЯСО</b>				
Фарш із яловичини	250 г	6-7	15-30	Покладіть м'ясо на керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування.
	500 г	8-12		
Стейки зі свинини	250 г	7-8		
<b>М'ЯСО ПТИЦІ</b>				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	12-14	15-60	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.
Ціла курка	1200 г	28-32		
<b>РИБА</b>				
Філе риби	200 г	6-7	10-25	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.
Ціла риба	400 г	11-13		
<b>ФРУКТИ</b>				
Ягоди	300 г	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на пласку круглу скляну посудину (великого діаметра).
<b>ХЛІБ</b>				
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт.	1-1½	5-20	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині керамічної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування.
	4 шт.	2½-3		
Тости/Каналки	250 г 500 г	4-4½ 7-9		

## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ПЕЧІ

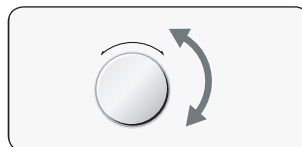
У цьому режимі доступні 9 налаштувань. Щоб вибрати відповідний режим, читайте поради з приготування на стор. 40-48.




### Налаштування режиму печі

1. Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення **режиму печі**.

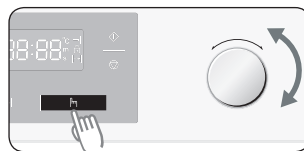


2. Повертаючи **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, виберіть потрібний режим печі. На дисплеї відобразиться режим печі та рекомендована температура.  
(Стандартний параметр: режим конвекції).

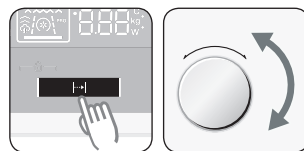


	Конвекція	
	Смаження (конвекція + верхній нагрівальний елемент)	
	Звичайне нагрівання	
	Гриль	
	Гриль із вентилятором	
	Піца (конвекція + нижній нагрівальний елемент)	
	Інтенсивний режим (верхній нагрівальний елемент + нижній нагрівальний елемент + конвекція)	
	Професійне смаження	
	ЕКО-конвекція	

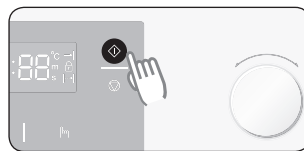
3. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку **ВИБОРУ** та поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** у потрібне положення.




4. Для встановлення тривалості готування натисніть кнопку **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ** та поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** у потрібне положення.
- Тривалість приготування: макс. 10 годин.



5. Натисніть кнопку **СТАРТ**.



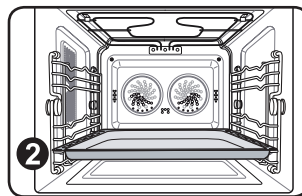
-  1) Під час приготування кнопки **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ** і **ТЕМПЕРАТУРА** доступні для зміни налаштувань.
- 2) У **режимі печі** нагрівальний елемент режиму конвекції, нагрівальний елемент гриля та нижній нагрівальний елемент постійно вмикаються і вимикаються для регулювання температури.

## Режим конвекції

Їжа нагрівається гарячим повітрям від двох вентиляторів та нагрівального елемента, розташованих на задній стінці печі. Цей режим забезпечує рівномірне підігрівання та ідеально підходить для випікання.

Встановіть форми на рівень **2** або **3**.

\* Температура: 40-250 °C



\* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

## Посібник із приготування їжі

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для випікання. Рекомендовано попередньо розігріти піч у режимі конвекції.

Продукти	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (год.)	Приладдя
Горіховий кекс квадратної форми	2	160-170	1:00-1:10	Решітка
Лимонний кекс круглої форми або у формі чаші	2	150-160	0:50-1:00	Решітка
Бісквіт	2	150-160	0:25-0:35	Решітка
Основа для фруктової начинки	2	150-170	0:25-0:35	Решітка
Плаский фруктовий струдель (дріжджове тісто)	3	150-170	0:30-0:40	Форма для випікання
Круасани	2	170-180	0:10-0:15	Форма для випікання
Булочки	2	180-190	0:10-0:15	Форма для випікання
Печиво	3	160-180	0:10-0:20	Форма для випікання
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	3	200-220	0:15-0:20	Форма для випікання



Рекомендується попередньо нагріти піч.

У разі відкриття дверцят під час процесу приготування їжі піч припиняє роботу. Щоб знову запустити піч, закрийте дверцята і натисніть кнопку **СТАРТ**.



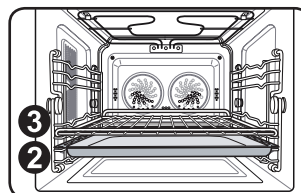


## Режим смаження (конвекція + верхній нагрівальний елемент)

Поєднання гарячого повітря і верхнього нагрівального елемента. Цей режим ідеально підходить для утворення хрусткої скоринки та підсмажування. Цей режим рекомендується для приготування м'ясних страв.

Під час приготування м'яса встановіть решітку на рівні **3**, а форму для випікання – на рівні **2** для збирання рідини.

\* Температура: 40-250 °C



\* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

### Посібник із приготування їжі

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для смаження. Рекомендовано попередньо розігріти піч у режимі смаження (верхній нагрівальний елемент + конвекція). Покладіть м'ясо на решітку, виберіть рівень полицки відповідно до таблиці, а на рівні 2 встановіть форму для випікання для збирання жиру.

Продукти	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (год.)	Приладдя
Смажена яловичина / 1 кг, середньо просмажена	3 + 2	170-190	1:00-1:30	Решітка + форма для випікання
Лопатка свинини / рулет, 1 кг	3 + 2	180-200	1:30-2:00	Решітка + форма для випікання
Смажене ягня/нога ягняти 0,8 кг	3 + 2	190-210	0:50-1:20	Решітка + форма для випікання
Ціла курка, курятина, 1,2 кг	3 + 2	200-220	0:50-1:10	Решітка + форма для випікання
Ціла риба (форель), 2 шт. / 0,5 кг	3 + 2	180-200	0:30-0:40	Решітка + форма для випікання
Грудинка качки, 0,3 кг	3 + 2	180-200	0:25-0:35	Решітка + форма для випікання



Рекомендується попередньо нагріти піч.

У разі відкриття дверцят під час процесу приготування їжі піч припиняє роботу. Щоб знову запустити піч, закрийте дверцята і натисніть кнопку **СТАРТ**.

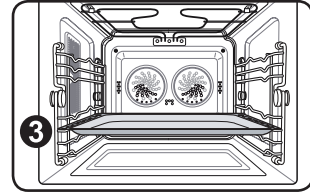


## Режим звичайного нагрівання

Продукти готуються за допомогою верхнього та нижнього нагрівальних елементів. Таке налаштування підходить для традиційного випікання та смаження.

Зазвичай форма для випікання або решітка встановлюються на рівні **2** або **3**.

\* Температура: 40-250 °C



\* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

## Посібник із приготування їжі

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для випікання. У разі використання режиму звичайного нагрівання рекомендується попередньо нагрівати піч.

Продукти	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (год.)	Приладдя
Лазанья	3	200-220	0:20-0:25	Решітка
Овочева запіканка	3	180-200	0:20-0:30	Решітка
Картопляна запіканка	3	180-200	0:40-1:00	Решітка
Заморожена піца, багети	3	160-180	0:10-0:15	Форма для випікання
Мармуровий кекс	2	160-180	0:50-1:10	Решітка
Хлібець	2	150-170	0:50-1:00	Решітка
Кекси	2	180-200	0:20-0:30	Решітка
Печиво	3	180-200	0:10-0:20	Форма для випікання



Рекомендується попередньо нагріти піч.

У разі відкриття дверцят під час процесу приготування їжі піч припиняє роботу. Щоб знову запуснути піч, закрийте дверцята і натисніть кнопку **СТАРТ**.

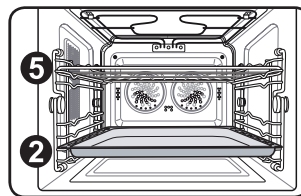


## Налаштування режиму гриля

Продукти готуються за допомогою верхнього нагрівального елемента.

У режимі гриля решітка встановлюється на рівень **5**, а решітка з формою для випікання – на рівень **5** та рівень **2**.

\* Температура: 150-250 °C



\* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

## Посібник із приготування їжі

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для приготування у режимі гриля. Встановіть температуру гриля 220 °C. Час попереднього нагрівання печі становить 5 хвилини.

Продукти	Рівень полицки	1-а сторона, час приготування (год.)	2-а сторона, час приготування (год.)	Приладдя
Кебаб	5 + 2	0:08-0:10	0:06-0:08	Решітка + форма для випікання
Стейки зі свинини	5 + 2	0:07-0:09	0:05-0:07	Решітка + форма для випікання
Ковбаски	5 + 2	0:06-0:08	0:06-0:08	Решітка
Шматки курки	5 + 2	0:20-0:25	0:15-0:20	Решітка + форма для випікання
Стейки з лосося	5 + 2	0:08-0:12	0:06-0:10	Решітка + форма для випікання
Порізані овочі	5	0:15-0:20	-	Форма для випікання
Тости	5	0:02-0:03	0:01-0:02	Решітка
Тости із сиром	5	0:03-0:05	-	Решітка



Рекомендується попередньо нагріти піч.

У разі відкриття дверцят під час процесу приготування їжі піч припиняє роботу. Щоб знову запустити піч, закрийте дверцята і натисніть кнопку **СТАРТ**.

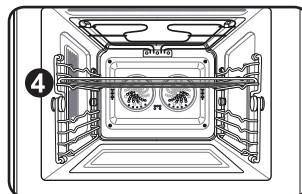


## Режим гриля з вентилятором

Тепло, яке виділяється верхнім нагрівальним елементом, розподіляється вентилятором по всій камері печі. Цей режим можна використовувати для смаження м'яса, риби, птиці та овочів. Перевертати продукти не обов'язково; в цьому режимі вони набувають хрусткої текстури.

У режимі гриля решітка або форма для випікання встановлюються на рівень 4.

\* Температура: 40-250 °C



\* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

## Посібник із приготування їжі

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для приготування у режимі гриля.

Встановіть температуру гриля 220 °C. Час попереднього нагрівання печі становить 5 хвилини.

Продукти	Рівень полицки	Час (год.)	Приладдя
Ковбаски	4	0:08-0:10	Решітка
Картопляні дольки	4	0:20-0:25	Решітка
Заморожені чіпси для приготування у печі	4	0:15-0:20	Форма для випікання
Заморожені крокети	4	0:20-0:25	Форма для випікання
Заморожені шматки курки	4	0:15-0:20	Форма для випікання
Стейки з лосося	4 + 2	0:15-0:20	Решітка + форма для випікання
Філе риби	4 + 2	0:12-0:17	Решітка + форма для випікання
Ціла риба	4 + 2	0:15-0:20	Решітка + форма для випікання
Шматки курки	4 + 2	0:30-0:40	Решітка + форма для випікання



Рекомендується попередньо нагріти піч.

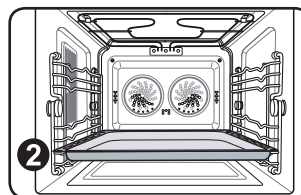
У разі відкриття дверцят під час процесу приготування їжі піч припиняє роботу. Щоб знову запустити піч, закрийте дверцята і натисніть кнопку **СТАРТ**.

## Режим піци (конвекція + нижній нагрівальний елемент)

Продукти готуються за допомогою гарячого повітря і нижнього нагрівального елемента. Цей режим підходить для утворення хрусткої скоринки та підсмажування.

Зазвичай форма для випікання або решітка встановлюються на рівні 2.

\* Температура: 40-250 °C




\* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

### Посібник із приготування їжі

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для випікання. Рекомендовано попередньо розігріти піч у режимі приготування їжі (конвекція + нижній нагрівальний елемент).

Продукти	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (год.)	Приладдя
Піца по-домашньому	2	180-200	0:20-0:30	Форма для випікання
Охолоджений попередньо випечений пиріг із заварним кремом і начинкою / пиріг	2	180-200	0:10-0:15	Решітка
Заморожена піца (з розпушувачем)	2	180-200	0:15-0:20	Форма для випікання
Заморожена піца	2	180-200	0:15-0:25	Решітка
Охолоджена піца	2	180-200	0:08-0:15	Форма для випікання
Яблучний пиріг	2	160-180	1:10-1:20	Решітка
Пиріг з листового тіста з яблучною начинкою	2	180-200	0:10-0:15	Форма для випікання

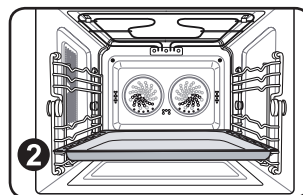
 Рекомендується попередньо нагріти піч. У разі відкриття дверцят під час процесу приготування їжі піч припиняє роботу. Щоб знову запустити піч, закрийте дверцята і натисніть кнопку **СТАРТ**.

## Інтенсивний режим (верхній нагрівальний елемент + нижній нагрівальний елемент + конвекція)

Цей режим активує усі нагрівальні елементи: верхні, нижні і конвекцію по черзі. Тепло рівномірно розподіляється по камері печі. Цей режим підходить для великої кількості продуктів, для яких потрібна подача тепла, наприклад великих запіканок чи пирогів.

Зазвичай форма для випікання або решітка встановлюються на рівні **2**.

\* Температура: 40-250 °C



\* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

### Посібник із приготування їжі

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для випікання.

Рекомендовано попередньо розігріти піч в інтенсивному режимі (верхній і нижній нагрівальні елементи + конвекція).

Продукти	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (год.)	Приладдя
Лазанья 2 кг	2	180-200	0:20-0:30	Решітка
Овочі під сиром 2 кг	2	160-180	0:40-0:60	Решітка
Картопля під сиром 2 кг	2	160-180	1:00-1:30	Решітка
Смажена яловичина / 2 кг, середньо просмажена	3 + 2	160-180	1:00-1:30	Решітка + форма для випікання
Ціла качка / 2 кг	3 + 2	180-200	1:00-1:30	Решітка + форма для випікання
2 цілі курки / по 1,2 кг кожна	3 + 2	200-220	1:00-1:30	Решітка + форма для випікання

 Рекомендується попередньо нагріти піч.

У разі відкриття дверцят під час процесу приготування їжі піч припиняє роботу. Щоб знову запустити піч, закрийте дверцята і натисніть кнопку **СТАРТ**.

Перевертати продукти не обов'язково, але результат приготування буде кращим, якщо їх перевернути по завершенні половини часу готування.

## Режим професійного смаження

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

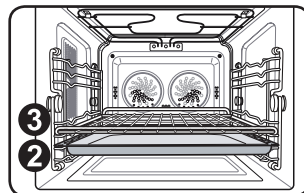
Під час смаження м'яса працюють верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції. Після цього страва готується за встановленої низької температури.

Тоді працюють верхній і нижній нагрівальні елементи.

Цей режим підходить для м'яса, птиці і риби.

Решітка та форма для випікання часто використовуються на рівнях **3** і **2**.

\* Температура: 40-150 °С



\* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °С.

## Посібник із приготування їжі

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для випікання.

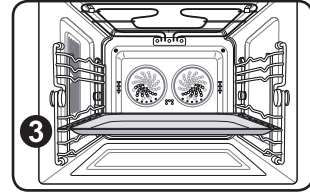
Продукти	Рівень полицки	Температура (°С)	Час (год.)	Приладдя
Смажена яловичина	3 + 2	60-80	3:30-4:30	Решітка + форма для випікання
Смажена свинина	3 + 2	70-90	3:30-4:00	Решітка + форма для випікання
Грудинка качки	3 + 2	60-80	1:30-2:00	Решітка + форма для випікання
Філе яловичини	3 + 2	70-90	1:30-2:00	Решітка + форма для випікання
Філе свинини	3 + 2	70-90	1:30-2:00	Решітка + форма для випікання

## Режим ЕКО-конвекції

У цьому режимі застосовується оптимізована система нагрівання, яка дає змогу економити енергію під час приготування страв. Тривалість приготування при цьому дещо збільшиться, але в результаті випікання буде більш рівномірним.

Зазвичай форма для випікання або решітка встановлюються на рівні **3**.

\* Температура: 40-250 °C




\* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

## Посібник із приготування їжі

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для випікання.

Рекомендовано попередньо розігріти піч у режимі ЕКО-конвекції.

Продукти	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (год.)	Приладдя
Бісквіт	2	150-160	0:30-0:40	Решітка
Невеличкий пиріг	3	150-170	0:20-0:30	Форма для випікання
Круглі кекси	3	160-180	0:30-0:40	Решітка
Смажена яловичина / 1 кг, середньо просмажена	3 + 2	170-190	1:00-1:30	Решітка + форма для випікання
Картопляна запіканка	3	160-180	1:00-1:30	Решітка

 Рекомендується попередньо нагріти піч. Якщо відкрити дверцята під час роботи печі, піч зупиниться. Щоб знову запустити піч, закрийте дверцята і натисніть кнопку **СТАРТ**.

### Поради щодо заощадження електроенергії

- Якщо час приготування їжі становить понад 30 хвилин, з метою економії електроенергії піч можна вимкнути за 5–10 хвилин до закінчення часу приготування. Страва доготується завдяки залишковому теплу.
- Під час приготування їжі відкривайте дверцята якомога рідше, щоб зберегти температуру всередині печі, зекономити час та електроенергію.



## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ БАГАТОРІВНЕВОГО ПРИГОТУВАННЯ

Цей режим дає змогу готувати на двох рівнях одночасно. Цей режим працює завдяки циркуляції гарячого повітря. Це дозволяє використовувати всю камеру печі, наприклад, пекти бісквіти у двох формах одночасно.

Тривалість приготування збільшиться у порівнянні з випіканням на 1 рівні, але й кількість одночасно приготованої випічки збільшиться вдвічі.

### Режим багаторівневого приготування

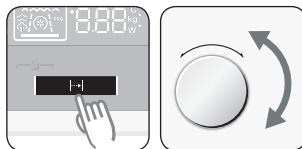
1. Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення **режиму багаторівневого приготування**.



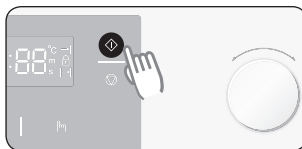
2. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку **ВИБОРУ** та поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** у потрібне положення.



3. Для встановлення тривалості готування натисніть кнопку **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ** та поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** у потрібне положення.
  - Тривалість приготування: макс. 10 годин.

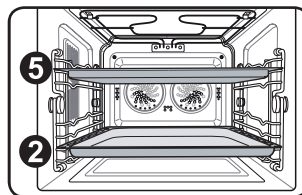


4. Натисніть кнопку **СТАРТ**.



У режимі багаторівневого приготування 2 або 1 форма для випікання та решітка зазвичай встановлюються на рівнях **2** та **5**.

\* Температура: 40-250 °C




\* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

## Посібник із приготування їжі

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для випікання.

Перед використанням режиму багаторівневого приготування радимо розігрівати піч.

Продукти	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (год.)	Приладдя
Невеличкі пироги	2 + 5	150-160	0:20-0:30	2 форми для випікання
Невеликі пироги	2 + 5	160-180	0:20-0:30	2 форми для випікання
Круасани	2 + 5	160-180	0:20-0:30	2 форми для випікання
Вироби з листкового тіста	2 + 5	180-200	0:30-0:40	2 форми для випікання
Печиво	2 + 5	170-190	0:15-0:20	2 форми для випікання
Лазанья	2 + 5	160-180	0:30-0:40	Решітка + форма для випікання
Заморожені чіпси для приготування у печі	2 + 5	180-200	0:30-0:50	2 форми для випікання
Заморожені шматки курки	2 + 5	180-200	0:20-0:30	2 форми для випікання
Заморожена піца	2 + 5	200-220	0:20-0:30	Решітка + форма для випікання

 Рекомендується попередньо нагріти піч.

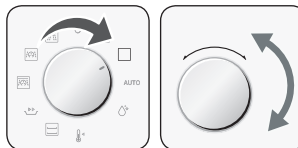
У разі відкриття дверцят під час процесу приготування їжі піч припиняє роботу. Щоб знову запустити піч, закрийте дверцята і натисніть кнопку **СТАРТ**.



## НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Встановивши функцію, можна налаштувати час приготування страви. По завершенні встановленого часу нагрівальні елементи автоматично вимкнуться.

1. Виберіть потрібний режим і функцію (і встановіть потрібну температуру).

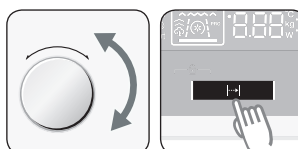


2. Натисніть кнопку **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ**.

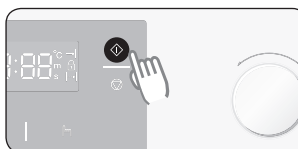


3. Щоб встановити потрібний час приготування, поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**.

- Для закінчення налаштування часу приготування натисніть кнопку **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ**.
- Час приготування: макс. 10:00



4. Натисніть кнопку **СТАРТ**. Піч почне працювати одразу.



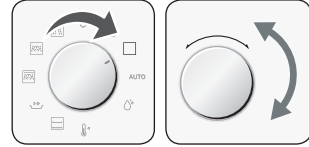
- 1) Скинути налаштований час приготування можна, ще раз виконавши описаний вище порядок дій.
- 2) Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і піч вимкнеться.
- 3) Щоб скасувати налаштований час приготування, натисніть **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ** і виберіть значення 0 за допомогою **УНІВЕРСАЛЬНОГО РЕГУЛЯТОРА**.



## НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

Вибравши функцію, можна встановити час завершення приготування. По завершенні встановленого часу нагрівальні елементи автоматично вимкнуться.

1. Виберіть потрібний режим і функцію (і встановіть потрібну температуру).



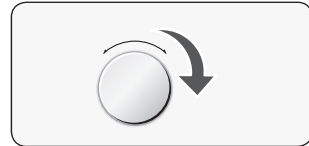
2. Натисніть кнопку **ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ**. Поточний час блиматиме на **ДИСПЛЕЇ**.

**Наприклад.** Поточний час – 13:00.  
На дисплеї будуть блимати цифри «13:00».



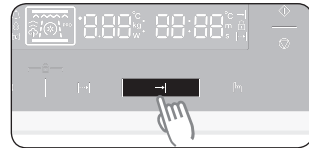
3. Поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** і встановіть потрібне значення години та хвилин (14:00).

**Наприклад.** Потрібний час – 14:00.

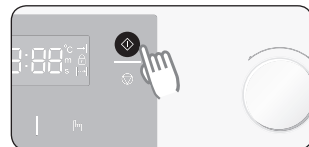


4. Знову натисніть кнопку **ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ**.

**Наприклад.** Поточний час – 13:00.  
Потрібний час завершення - 14:00.



5. Натисніть кнопку **СТАРТ**, щоб запустити приготування. На дисплеї відобразиться час приготування «1:00». Піч почне працювати одразу.



- 1) На дисплеї почнеться відлік часу приготування. Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал, на дисплеї заблимає індикація «0:00» і піч вимкнеться. На дисплеї відобразиться поточний час.
- 2) Для кращого результату під час приготування можна змінювати запрограмований час приготування. Натисніть **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ** і змініть час за допомогою **УНІВЕРСАЛЬНОГО РЕГУЛЯТОРА**.
- 3) Щоб скасувати налаштований час завершення приготування, натисніть **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ** і виберіть значення 0 за допомогою **УНІВЕРСАЛЬНОГО РЕГУЛЯТОРА**.

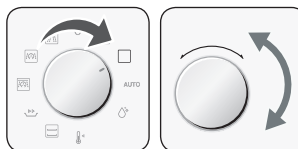


## НАЛАШТУВАННЯ ВІДКЛАДЕНОГО ЗАПУСКУ

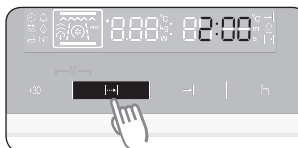
Якщо значення таймера завершення приготування введено після того, як було налаштовано таймер приготування, буде виконано розрахунок часу спрацювання для кожного таймера, і за необхідності для печі буде встановлено час відкладеного запуску.

**Наприклад.** Поточний час: 12:00  
 Час приготування: 2 години  
 Час завершення: приготування потрібно завершити о 18:00

1. Виберіть потрібний режим і функцію (і встановіть потрібну температуру).



2. Натисніть **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ** і поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб встановити потрібний час (2 години).



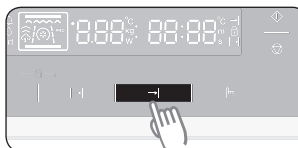
3. Натисніть кнопку **ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ**.

- Час приготування буде додано до поточного часу, а на дисплеї з'являться цифри «14:00».
- Поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб встановити потрібний час завершення (18:00).




4. Натисніть кнопку **ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ**.

- На дисплеї відобразиться година, яка вказуватиме на налаштування відкладеного запуску.
- Піч автоматично запуститься у вказаний час, а саме о 16:00, і на дисплеї відобразиться час приготування.



- 1) До початку приготування із затримкою **час приготування** і **час завершення приготування** можна змінити.
- 2) Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал, на дисплеї заблимає індикація «0:00», і піч вимкнеться.

 Не залишайте продукти в печі на тривалий час, оскільки вони можуть зіпсуватися.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ



## КОМБІНОВАНІ ФУНКЦІЇ

### Мікрохвилі + гриль

Цей режим поєднує променисте тепло, яке забезпечує гриль, та швидкість приготування, яку забезпечують мікрохвилі.

Час приготування буде меншим, а страви будуть більш рум'яними.

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запіканки з макаронами), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування).

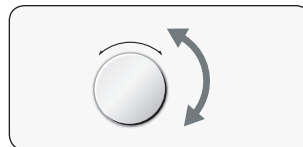
### Налаштування режиму «Мікрохвилі + гриль»

1. Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення **мікрохвилі + гриль**.



2. Щоб встановити потрібний час приготування, поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**.

- Тривалість приготування: макс. 90 хвилин.



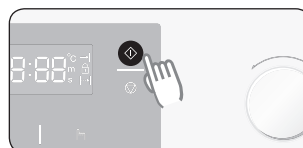
3. Щоб змінити рівень потужності, натисніть кнопку **ВИБОРУ** і встановіть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** у потрібне положення.



4. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку **ВИБОРУ** ще раз і встановіть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** у потрібне положення.



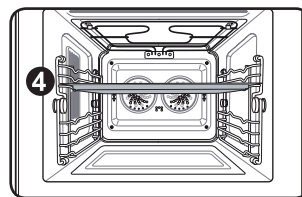
5. Щоб почати приготування, натисніть кнопку **СТАРТ**.



Зазвичай у режимі «Мікрохвилі + гриль» керамічний піднос із решіткою-грилем встановлюється на рівні 4.

\* Потужність мікрохвиль: 100-600 Вт

\* Температура: 40-200 °C



\* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

### Посібник із приготування їжі

Використовуйте подані в цій таблиці значення потужності, температури та часу як рекомендації для приготування страв.

Попереднє розігрівання не потрібне.

Продукти	Рівень полицки	Рівень потужності (Вт)	Температура (°C)	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Приладдя
Смажена картопля	4	600	180-200	10-15	-	Керамічний піднос + решітка-гриль
Помідори-гриль	4	300	160-180	05-10	-	Керамічний піднос + решітка-гриль
Овочева запіканка	4	450	180-200	10- 20	-	Керамічний піднос + решітка-гриль
Запечена риба	4	300	180-200	04-08	04-06	Керамічний піднос + решітка-гриль
Шматки курки	4	300	180-200	10-15	10-15	Керамічний піднос + решітка-гриль

## Мікрохвилі + конвекція

Цей режим поєднує енергію мікрохвиль та гаряче повітря і тому вимагає менших часових затрат, водночас створюючи умови для утворення рум'яної хрусткої скоринки. Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види м'яса та птиці, а також запіканки, страви з тертим сиром, бісквіти, легкі фруктові тістечка, пироги, пісочні тістечка, смажені овочі, коржі та хліб.

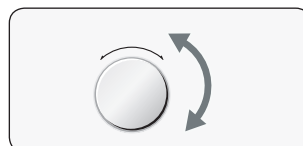
### Налаштування режиму «Мікрохвилі + конвекція»

1. Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення **мікрохвилі + конвекція**.

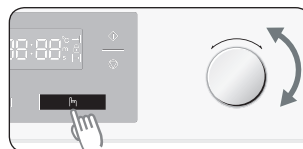


2. Щоб встановити потрібний час приготування, поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**.

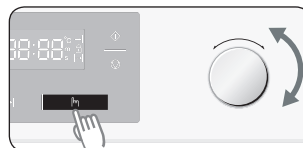
- Тривалість приготування:  
макс. 90 хвилин.



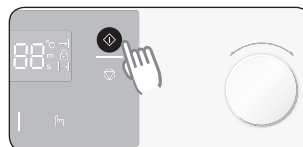
3. Щоб змінити рівень потужності, натисніть кнопку **ВИБОРУ** і встановіть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** у потрібне положення.



4. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку **ВИБОРУ** ще раз і встановіть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** у потрібне положення.



5. Щоб почати приготування, натисніть кнопку **СТАРТ**.

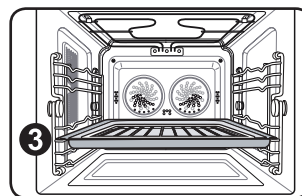




Зазвичай у режимі «Мікрохвилі + конвекція» керамічний піднос із решіткою-грилем встановлюється на рівні 3.

\* Потужність мікрохвиль: 100-600 Вт

\* Температура: 40-230 °C



\* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

### Посібник із приготування їжі

Використовуйте подані в цій таблиці значення потужності, температури та часу як рекомендації для приготування страв.

Попереднє розігрівання не потрібне.

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

## Мікрохвилі + смаження

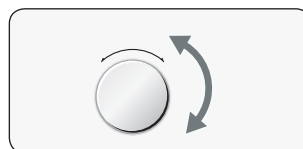
Цей режим поєднує енергію мікрохвиль та гаряче повітря гриля з вентилятором і тому вимагає менших часових затрат, водночас створюючи умови для утворення рум'яної хрусткої скоринки. Ця функція підходить для готування тонко нарізаних шматків м'яса, птиці та овочів, а також для смаження продуктів невеликого розміру, які не потрібно перевертати.

### Налаштування режиму «Мікрохвилі + смаження»

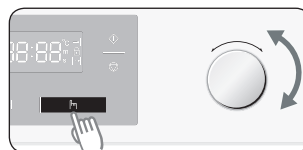
1. Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення режиму **мікрохвилі + смаження**.



2. Щоб встановити потрібний час приготування, поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**.
  - Тривалість приготування: макс. 90 хвилин.



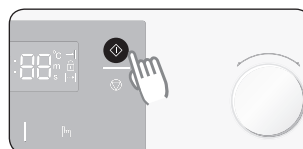
3. Щоб змінити рівень потужності, натисніть кнопку **ВИБОРУ** і встановіть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** у потрібне положення.



4. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку **ВИБОРУ** ще раз і встановіть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** у потрібне положення.



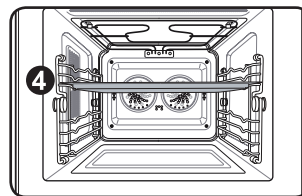
5. Щоб почати приготування, натисніть кнопку **СТАРТ**.



Зазвичай у режимі «Мікрохвилі + смаження» керамічний піднос із решіткою-грилем встановлюється на рівні 4.

\* Потужність мікрохвиль: 100-600 Вт

\* Температура: 40-200 °C



\* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

### Посібник із приготування їжі

Використовуйте подані в цій таблиці значення потужності, температури та часу як рекомендації для приготування страв.

Попереднє розігрівання не потрібне.

Продукти	Рівень полицки	Рівень потужності (Вт)	Температура (°C)	Час (хв.)	Приладдя
Шматки курки	4	300	180-200	20-30	Керамічний піднос + решітка-гриль
Картопляні дольки	4	300	180-200	15-20	Керамічний піднос + решітка-гриль
Ціла риба	4	300	180-200	15-20	Керамічний піднос + решітка-гриль
Філе риби	4	300	180-200	10-15	Керамічний піднос + решітка-гриль
Заморожені шматки курки	4	450	180-200	10-15	Керамічний піднос + решітка-гриль
Заморожені фаршировані млинці	4	300	180-200	05-10	Керамічний піднос + решітка-гриль
Заморожені рибні палички	4	300	180-200	15-20	Керамічний піднос + решітка-гриль

## КОРИСТУВАННЯ РЕЖИМОМ ЗБЕРІГАННЯ СТРАВИ У ТЕПЛОМУ СТАНІ

Режим зберігання страви теплою дає змогу підтримувати температуру приготованої страви.

### Налаштування режиму зберігання страви теплою

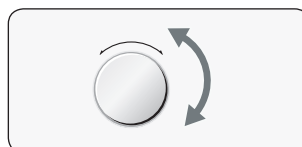
1. Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення **режиму зберігання страви теплою**.



2. Натисніть кнопку **ВИБОРУ**. На дисплеї заблимає значення температури (стандартний параметр: 70 °C).



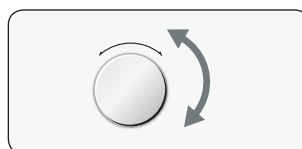
3. Під час блимання значення температури поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб встановити потрібну температуру.
  - Температура: 60-100 °C



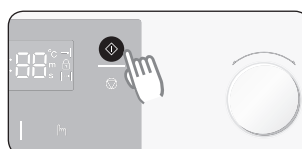
4. Натисніть кнопку **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ**. На дисплеї блиматиме значення часу.
  - Тривалість приготування: макс. 10 годин.



5. Під час блимання значення часу поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб встановити потрібний час приготування.



6. Натисніть кнопку **СТАРТ**.



## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ МЕНЮ АВТОМАТИЧНИХ НАЛАШТУВАНЬ

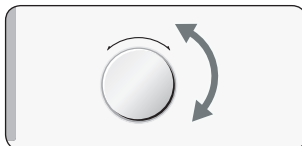
У режимі меню автоматичних налаштувань доступні 36 попередньо встановлених налаштувань (31 програма автоматичного приготування і 5 програм автоматичного розмороження) для зручнішого варіння, смаження або випікання улюблених страв. Час приготування і рівень потужності встановлюються автоматично. Щоб почати приготування, просто виберіть одне з 36 налаштувань і вкажіть вагу.

### Налаштування режиму меню автоматичних налаштувань

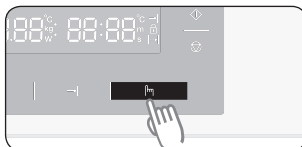
1. Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення **меню автоматичних налаштувань**.



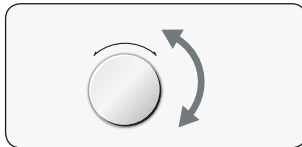
2. Поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** і встановіть потрібний параметр меню автоматичних налаштувань. Дивіться таблицю з описом 36 програм режиму меню автоматичних налаштувань на стор. 62-66.



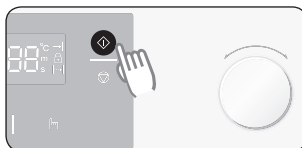
3. Натисніть кнопку **ВИБОРУ**, щоб змінити вагу.



4. Щоб вибрати потрібну вагу, поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**.



5. Натисніть кнопку **СТАРТ**.



- Деякі налаштування режиму меню автоматичних налаштувань передбачають безперервне приготування. Інші передбачають перевертання продуктів. Про це сповіщає звуковий сигнал.
- На дисплеї відображається температура, встановлена під час вибору налаштування режиму меню автоматичних налаштувань.
- Змінити температуру та час під час приготування неможливо.

## Рекомендації щодо вибору параметрів меню автоматичних програм приготування

У таблиці нижче подано 31 автоматичних програм для розігрівання та приготування страв. В ній вказано кількість продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Ці автоматичні програми застосовують спеціальні режими приготування, розроблені для максимальної зручності використання печі.

№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полицки	Рекомендації
A:01	Напої	0,25 0,5	Керамічний піднос	1	Наливайте рідину лише в керамічні горнята і розігрівайте без кришки. Одне горня ставте посередині керамічного підносу, а два – впритул одне біля одного. Залиште їх постояти в печі. Залиште на 1–2 хвилини і ретельно перемішайте. Будьте обережні, дістаючи горнята (дивіться вказівки з безпеки для рідин).
A:02	Готова страва	0,3-0,4 0,4-0,5	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.
A:03	Заморожена готова страва	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамічний піднос	1	Візьміть заморожену готову страву і впеніться, що вона поміщається в комбіновану піч. Проколiть плівку, в яку загорнута страва. Помістіть заморожену готову страву на середину скляної тарілки. Ця програма підходить для готових заморожених страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів). Після приготування дайте постояти 3 хвилини.
A:04	Суп	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамічний піднос	1	Налити у глибоку керамічну тарілку або миску та накрийте пластмасовою кришкою на час нагрівання. Поставте суп у центрі керамічного підноса. Ретельно розмішайте після 2-3 хвилин витримки.
A:05	Пагу	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамічний піднос	1	Налити у глибоку керамічну тарілку або миску та накрийте пластмасовою кришкою на час нагрівання. Поставте суп у центрі керамічного підноса. Ретельно розмішайте після 2-3 хвилин витримки.

№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полицки	Рекомендації
A:06	Заморожені рибні філе для гриля	0,4-0,6	Решітка-гриль + керамічний піднос	3	Покладіть заморожену рибну запіканку у відповідного розміру керамічну посудину або посудину з термостійкого скла. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування. Ця програма підходить для заморожених страв, які складаються з філе, вкритих овочами та соусом.
A:07	Заморожена лазанья	0,4-0,6	Решітка-гриль + керамічний піднос	3	Покладіть заморожену лазанью у відповідного розміру керамічну посудину або посудину з термостійкого скла. Після підігрівання залиште страву на 2-3 хвилини.
A:08	Заморожені чіпси для приготування у печі	0,4-0,5	Форма для випікання	3	Розкладіть заморожені чіпси для приготування у духовці в металеву форму для випікання.
A:09	Заморожена піца	0,3-0,4 0,4-0,5	Решітка	3	Покладіть заморожену піцу на решітку.
A:10	Заморожені крокети	0,4-0,6	Форма для випікання	3	Покладіть заморожені картопляні крокети у металеву форму для випікання.
A:11	Заморожені овочі	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамічний піднос	1	Покладіть заморожені овочі, наприклад броколі, порізану на шматки моркву, цвітну капусту чи горох, у скляну посудину з кришкою. Додайте 1-2 ст. ложки води. Поставте посудину в центрі керамічного підноса. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини і розмішайте.
A:12	Яблучний пиріг	1,2-1,4	Решітка	2	Покладіть яблучний пиріг на круглу металеву посудину. Поставте посудину на решітку. У вагу входять яблука і всі інші продукти.
A:13	Основа для фруктового пирога	0,3-0,5	Решітка	3	Покладіть збите рідке тісто в металеву посудину і поставте її на решітку.
A:14	Шоколадні тістечка	0,5-0,7	Решітка	3	Покладіть тісто в круглу посудину з термостійкого скла або керамічну посудину і поставте на решітку.
A:15	Круасани	0,2-0,4	Форма для випікання	3	Розстеліть папір для випікання. Покладіть круасани один біля одного на форму для випікання.

№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полицки	Рекомендації
A:16	Голландський масляний пиріг	0,5-0,7	Решітка	2	Покладіть сире тісто у круглу металеву форму для випікання діаметром 22 см. Поставте форму на решітку.
A:17	Голландський солодкий хлібець	0,7-0,8	Решітка	3	Покладіть сире тісто у прямокутну металеву посудину для випікання (довжиною 25 см). Розташуйте форму в напрямку вздовж дверцят на решітку.
A:18	Кекси	0,5-0,6	Решітка	3	Викладіть тісто для кексів у відповідну металеву посудину на 12 кексів. Встановіть посудину посередині решітки.
A:19	Підостання дріжджового тіста	0,3-0,6	Решітка	3	Приготуйте дріжджове тісто для піци, тістечок чи хліба. Покладіть тісто у велику круглу термостійку посудину і накрийте її плівкою.
A:20	Бісквіт	0,3-0,6	Решітка	2	Нагрійте попередньо піч в режимі звичайного нагрівання до 180 °C. Покладіть 300 г тіста у круглу чорну металеву форму для випікання діаметром 18 см, 400 г – у форму діаметром 24 см і 500 г – у форму діаметром 26 см. Встановіть посудину посередині решітки.
A:21	Білий хліб	0,7-0,8	Решітка	3	Покладіть сире тісто у прямокутну металеву посудину для випікання (довжиною 25 см). Розташуйте форму в напрямку вздовж дверцят на решітку.
A:22	Пиріг з листкового тіста з яблучною начинкою	0,3-0,5	Форма для випікання	2	Розстеліть папір для випікання. Покладіть 4 шматочки один біля одного на форму для випікання.
A:23	Філе риби	0,3-0,6	Решітка + форма для випікання	5 + 2	Замаринуйте шматки рибного філе (товщиною 2 см) і покладіть їх один поряд з одним на решітку та форму для випікання. Переверніть курку, як тільки піч подасть звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску.
A:24	Філе/стейк лосося	0,3-0,6	Решітка + форма для випікання	5 + 2	Замаринуйте стейки лосося і покладіть їх один поряд з одним на решітку та форму для випікання. Переверніть курку, як тільки піч подасть звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску.
A:25	Креветки	0,2-0,5	Решітка + форма для випікання	5 + 2	Рівномірно розкладіть сирі креветки на решітці та формі для випікання.



№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полицки	Рекомендації
A:26	Тонкі стейки з яловичини	0,3-0,6	Решітка + форма для випікання	5 + 2	Радимо 5 хвилин розгрівати піч за допомогою режиму гриля до температури 250° С. Покладіть стейки один біля одного посередині решітки та форми для випікання. Переверніть, як тільки піч почне видавати звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску.
A:27	Відбивні з баранини	0,3-0,6	Решітка + форма для випікання	5 + 2	Замаринуйте відбивні з баранини. Покладіть відбивні з баранини на решітку поверх форми для випікання. Переверніть їх одразу після звукового сигналу і натисніть кнопку пуску, щоб продовжити процес приготування.
A:28	Свіжі овочі	0,3-0,4 0,5-0,6	Керамічний піднос	1	Зважте овочі, попередньо помивши, почистивши і нарізавши їх на однакові шматки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45 мл (3 столові ложки) води. Поставте посудину в центрі керамічного підноса. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини і розмішайте.
A:29	Почищена картопля	0,5-0,6 0,7-0,8	Керамічний піднос	1	Зважте картоплю, попередньо почистивши, помивши і нарізавши її на однакові шматки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45-60 мл (3-4 столові ложки) води. Поставте посудину в центрі керамічного підноса. Дайте постояти 2-3 хвилини і розмішайте.
A:30	Білий рис	0,3-0,4	Керамічний піднос	1	Зважте пропарений білий рис і додайте вдвічі більше холодної води. Наприклад: для приготування 0,3 кг рису потрібно додати 600 мл холодної води. Використовуйте посуд із термостійкого скла відповідного розміру з кришкою. Поставте посудину в центрі керамічного підноса. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Дайте постояти 5 хвилин і розмішайте.
A:31	Піца домашньому	0,6-1,0	Форма для випікання	2	Покладіть піцу у форму. У вагу входить така начинка, як соус, овочі, шинка і сир.

## Інструкції із використання налаштувань режиму автоматичного швидкого розмороження

В поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Ці програми використовують лише мікрохвильову енергію. Перед розмороженням продуктів зніміть із них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, птицю і рибу на керамічний піднос.

№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полицки	Час витримки (хв.)	Рекомендації
d:01	М'ясо	0,2-2,0	Керамічний піднос	1	20-90	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
d:02	Птиця	0,2-2,0	Керамічний піднос	1	20-90	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.
d:03	Риба	0,2-2,0	Керамічний піднос	1	20-60	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.
d:04	Хліб/ Випічка	0,1-1,0	Керамічний піднос	1	10-30	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 листкового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазуrowаного тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадним верхом.
d:05	Фрукти	0,1-0,8	Керамічний піднос	1	5-15	Рівномірно розкладіть заморожені фрукти на керамічний піднос. Ця програма підходить для таких продуктів, як малина, суміш ягід і тропічних фруктів.



Режим швидкого розмороження передбачає використання енергії мікрохвиль. Тому в разі застосування цього режиму слід чітко дотримуватися інструкцій з вибору посуду та інших заходів безпеки щодо мікрохвильової енергії.



## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

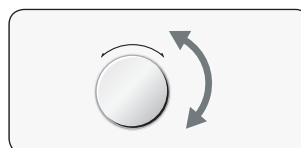
У режимі швидкого приготування доступні 4 попередньо встановлені налаштування для зручнішого варіння, смаження або випікання улюблених страв (за допомогою мікрохвиль). Час приготування і рівень потужності встановлюються автоматично. Щоб почати приготування, просто виберіть одне з 4 налаштувань і вкажіть вагу.

### Налаштування режиму швидкого приготування

1. Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення **режиму швидкого приготування**.



2. Поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб вибрати потрібне налаштування **режиму швидкого приготування**. Дивіться таблицю з описом 4 програм режиму швидкого приготування на стор. 68.



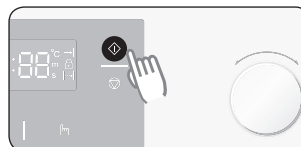
3. Натисніть кнопку **ВИБОРУ**, щоб змінити вагу.



4. Щоб вибрати потрібну вагу, поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**.



5. Натисніть кнопку **СТАРТ**.



- Деякі налаштування режиму швидкого приготування передбачають безперервне приготування. Інші передбачають перевертання продуктів. Про це сповіщає звуковий сигнал.
- На дисплеї відображається температура, встановлена під час вибору налаштування режиму швидкого приготування
- Змінити температуру та час під час приготування неможливо.



## Рекомендації щодо вибору параметрів меню швидкого приготування

У таблиці нижче подано 4 автоматичних програм для швидкого приготування страв. В ній вказано кількість продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Ці автоматичні програми застосовують спеціальні режими приготування, розроблені для максимальної зручності використання печі.

№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полицки	Рекомендації
S:01	Печена картопля, розрізана навпіл	0,4-0,6 0,6-0,8	Керамічний піднос + решітка-гриль	4	Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на підставку, зрізану стороною до гриля. Після приготування залиште страву на 2-3 хвилини.
S:02	Смажена свинина	0,8-1,0	Керамічний піднос + решітка-гриль	3	Покладіть мариновану свинину для смаження на решітку-гриль із керамічним підносом. Після звукового сигналу оберніть м'ясо і продовжуйте готування.
S:03	Шматки курки	0,5-0,7 1,0-1,2	Керамічний піднос + решітка-гриль	5	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.
S:04	Ціла курка	1,0-1,1 1,2-1,3	Керамічний піднос + решітка-гриль	3	Змістіть охолоджену курку олією та посипте спеціями. Покладіть її грудиною донизу посередині решітки-гриль на керамічному підносі на рівні 2. Переверніть, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. Після приготування залиште страву на 5 хвилини.



Режим швидкого приготування передбачає використання енергії мікрохвиль.

Тому в разі застосування цього режиму слід чітко дотримуватися інструкцій з вибору посуду та інших заходів безпеки щодо мікрохвильової енергії.

# ВКАЗІВКИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Відповідно до стандарту EN 60350

## 1. Випікання

Рекомендації щодо випікання наводяться для попередньо розігрітої печі.

Ставте форму для випікання скошеною стороною до дверцят.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полицки	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Невеличкі пироги	Форма для випікання	3	Звичайний режим	150-170	20-30
		3	Конвекція	150-170	20-25
	Форма для випікання + форма для випікання	2 + 5	Багаторівневе приготування	150-160	20-30
Нежирний бісквіт	Розбірна форма для випікання на великій решітці (з темним покриттям, ø 26 см)	2	Звичайний режим	160-180	20-30
		2	Конвекція	150-160	30-35
Пісочне печиво	Форма для випікання	3	Звичайний режим	150-160	20-30
		3	Конвекція	150-160	20-30
Яблучний пиріг із дріжджового тіста	Форма для випікання	2	Звичайний режим	150-160	40-50
		2	Конвекція	150-160	45-55
Яблучний пиріг	Велика решітка + 2 роз'ємні круглі форми для тортів (з темним покриттям, ø 20 см)	2 розташована по діагоналі	Піца (конвекція + нижній нагрівальний елемент)	170-190	70-90

\* Два пироги розташовуються на решітці таким чином: позаду зліва і попереду справа.

## 2. Приготування в режимі гриля

Попередньо розігрійте порожню комбіновану піч упродовж 5 хвилин в режимі гриля.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полицки	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Решітка	5	Гриль	250	1-ий 1-2 2-ий 1-2
Гамбургери з яловичиною * (12 шт.)	Решітка + форма для випікання (для збирання рідини під час приготування їжі)	5	Гриль	250	1-ий 10-15 2-ий 10-15

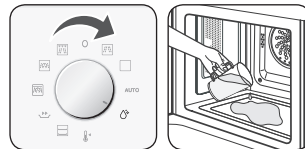
# ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

Режим очищення паром дає змогу продезінфікувати піч всього за 15 хвилин.

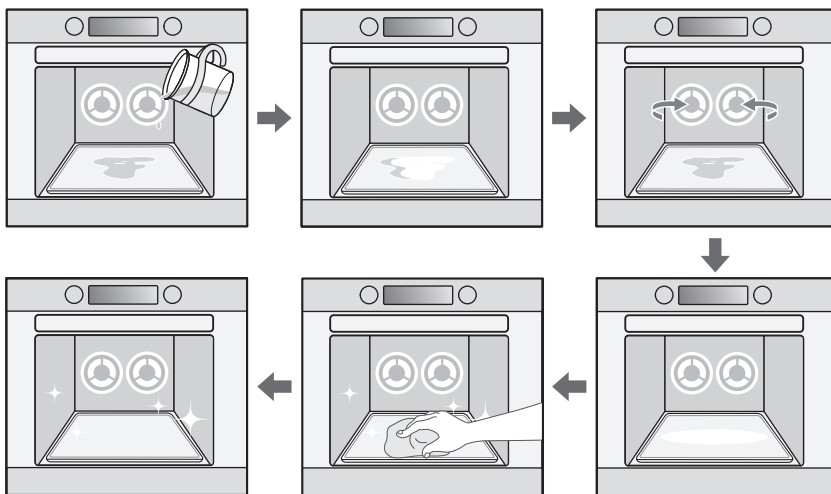
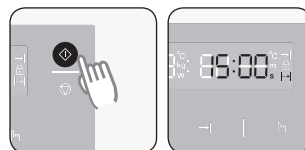
1. Поверніть **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ (ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ)** у положення режиму **Очистка паром (очищення паром)**.

- На дно порожньої печі налейте близько 100 мл води.



2. Натисніть кнопку **СТАРТ**. Піч почне працювати автоматично.

- Через 15 хвилин піч вимкнеться автоматично. Витріть її сухою ганчіркою.



- Використовуйте цю функцію лише тоді, коли піч цілком охолоджена до кімнатної температури.
- НЕ використовуйте дистильовану воду.
- Не чистьте піч струменем води чи паром під високим тиском.

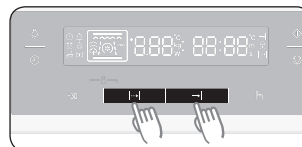
## ВИМКНЕННЯ ВІДТВОРЕННЯ ЗВУКОВИХ СИГНАЛІВ

Функція вимкнення відтворення звукових сигналів дає змогу вмикати та вимикати сигнали печі.

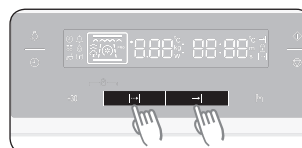
1. Поверніть **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ (ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ)** у положення «ВИМКНЕНО».



2. Щоб вимкнути відтворення звукових сигналів, одночасно натисніть і утримуйте впродовж 3 секунд кнопки **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ** і **ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ**.



3. Щоб знов увімкнути відтворення звукових сигналів, одночасно натисніть і утримуйте впродовж 3 секунд кнопки **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ** і **ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ**.



## ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ

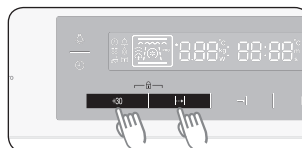
Функція блокування від дітей дає змогу заблокувати панель керування печі для запобігання її ненавмисному використанню.

### Щоб заблокувати піч:

1. Поверніть **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ (ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ)** у положення «ВИМКНЕНО».



2. Одночасно натисніть і утримуйте впродовж 3 секунд кнопки **+30 с (швидкий запуск)** і **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ**.

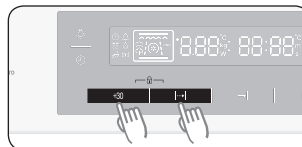


3. На дисплеї з'явиться зображення замка, яке вказує на те, що всі функції заблоковано.



### Щоб розблокувати піч:

1. Одночасно натисніть і утримуйте впродовж 3 секунд кнопки **+30 с (швидкий запуск)** і **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ**.



2. Зображення замка, яке вказує на те, що всі функції заблоковано, зникне з дисплея.





# усунення несправностей та інформаційні коди

## ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Ремонт має здійснюватися лише кваліфікованим спеціалістом.

Якщо виріб потребує ремонту, відключіть комбіновану піч від електромережі і зверніться в центр обслуговування клієнтів SAMSUNG.

Телефонуючи, будьте готові надати такі відомості:

- Номер моделі та серійний номер (вказані з внутрішньої сторони дверцят печі)
- гарантійні умови;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Якщо піч потрібно на час невикористання сховати, поставте її у чистому сухому місці, оскільки пилюка або волога можуть спричинити пошкодження.

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

У разі виникнення неполадок спробуйте скористатися порадами, зазначеними нижче. Це зекономить ваш час та усуне потребу звертатись у центр обслуговування.

### Не працює ні дисплей, ні піч.

- Перевірте, чи штепсель належним чином під'єднано до розетки із заземленням.
- Якщо розетка вмикається настінним вимикачем, перевірте, чи він увімкнений.
- Вийміть штепсель із розетки, зачекайте десять секунд і вставте його ще раз.
- Вимкніть та увімкніть автоматичний запобіжник або замініть згорілий главний запобіжник.
- Під'єднайте піч до іншої розетки.
- Під'єднайте до цієї розетки інший пристрій. Якщо інший пристрій також не працюватиме, зверніться до кваліфікованого електрика, щоб відремонтувати розетку.

### **Дисплей печі працює, але живлення не вмикається.**

- Перевірте, чи дверцята надійно закриті.
- Перевірте, чи в ущільнювачі дверцят не застряг пакувальний матеріал чи інші сторонні предмети.
- Перевірте, чи дверцята не пошкоджені.
- Двічі натисніть кнопку скасування і введіть потрібні параметри приготування.

### **Піч не працює після натиснення кнопки запуску.**

- Перевірте, чи дверцята повністю закриті.

### **Під час першого увімкнення з печі йде дим і відчувається неприємний запах.**

- Це тимчасове явище, спричинене нагріванням нових деталей.  
Через 10 хвилин роботи дим і неприємний запах зникнуть.  
Щоб швидше усунути запах, увімкніть піч, поставивши у камеру склянку з лимонною есенцією чи соком.

### **Живлення вимикається ще до завершення встановленого часу приготування.**

- Можливо, стався збій живлення. У разі збою живлення індикатор часу показуватиме 88:88.
- Скиньте налаштування годинника та параметри приготування.
- Вимкніть та увімкніть автоматичний запобіжник або замініть згорілий плавкий запобіжник.
- Перевірте, чи піч розташовано належним чином відповідно до вказівок у посібнику зі встановлення.

### **Страва не готова або надто запечена.**

- Перевірте, чи тривалість приготування встановлено належним чином відповідно до типу продуктів.
- Перевірте, чи рівень потужності встановлено належним чином.

### **Зовсім не відбувається приготування їжі.**

- Перевірте, чи дверцята надійно закриті.
- Перевірте, чи таймер налаштовано належним чином і чи натиснуто кнопку запуску.
- Вимкніть та увімкніть автоматичний запобіжник або замініть згорілий плавкий запобіжник.

### **Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).**

- Заберіть із печі всі металеві предмети, посуд чи дроти.
- У разі використання фольги використовуйте лише вузькі смужки і кладіть продукти так, щоб між фольгою та внутрішніми стінками печі залишався проміжок не менше 2,5 см.

### **Під час роботи під надто сильно шумить.**

- Під час роботи піч шумить. Це не є ознакою несправності. Якщо ви регулярно чутимете незвичний звук, зверніться до сервісного центру Samsung.

### **Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.**

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

### **Не працює лампочка.**

- З міркувань безпеки не можна замінити лампочку самостійно. З питань виклику спеціаліста для заміни лампочки зверніться до найближчого уповноваженого центру обслуговування клієнтів компанії Samsung.

### **Вентилятор продовжує працювати після вимкнення печі.**

- Це звичне явище. Після вимкнення печі охолоджувальний вентилятор може працювати ще до повного вистигання печі.

### **Конденсація вологи всередині печі.**

- Це звичайне явище. Просто протріть камеру після готування.

### **Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.**

- Це звичайне явище.

### **Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу.**

- Це звичайне явище.

### **Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.**

- Це звичайне явище.

## ІНФОРМАЦІЙНІ КОДИ

Символ коду	Проблема	Вирішення
SE	<b>ПОМИЛКА ВВЕДЕННЯ КЛАВИШЕЮ</b> Ця помилка стається, якщо натиснути і утримувати кнопку більше 60 секунд.	Натисніть <b>СТОП/СКАСУВАТИ</b> , щоб зупинити роботу печі. Після охолодження перезавантажте піч. Якщо, виконавши зазначені дії, проблему не вдалося усунути, зверніться до авторизованого сервісного центру SAMSUNG.
E-25	<b>ПОМИЛКА – НЕВІДПОВІДНА ТЕМПЕРАТУРА МІКРОХВИЛЬНОЇ ПЕЧІ</b> Помилка стається, якщо в режимі мікрохвиль температура камери печі перевищить 210 °C.	
E-23	<b>СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРИ – ПОМИЛКА ВСТАНОВЛЕНОЇ ТЕМПЕРАТУРИ</b> Помилка стається, якщо розігрівання не завершено і температура камери печі залишається нижчою за 120 °C упродовж 30 хвилин.	Якщо станеться будь-яка із цих помилок, звертайтеся до сервісного центру SAMSUNG.
E-21	<b>СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРИ – ЗАВИСОКЕ ТЕМПЕРАТУРНЕ ЗНАЧЕННЯ</b> Ця помилка стається через збій у роботі сенсора, неправильно під'єднані кабелі або несправність плати керування.	
E-22	<b>СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРИ – ЗАНИЗЬКЕ ТЕМПЕРАТУРНЕ ЗНАЧЕННЯ</b> Ця помилка стається через збій у роботі сенсора, неправильно під'єднані кабелі або несправність плати керування.	
E-24	<b>ПОМИЛКА – НЕВІДПОВІДНА ТЕМПЕРАТУРА</b> Помилка стається, якщо температура камери печі залишається вищою за 250 °C упродовж 10 хвилин.	
E-81	<b>ПОМИЛКА ЗВ'ЯЗКУ</b>	
E-83		
E-51		
E-53		

# ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Модель</b>	NQ50C7535DS	
<b>Джерело живлення</b>	230 В / 50 Гц	
<b>Споживання енергії</b>	Максимальна потужність	3200 Вт
	Режим мікрохвиль	1650 Вт
	Режим грилю	2500 Вт
	Режим конвекції	2400 Вт
<b>Вихідна потужність</b>	100 Вт / 900 Вт (IEC-705)	
<b>Робоча частота</b>	2450 МГц	
<b>Магнетрон</b>	OM75P(21)	
<b>Спосіб охолодження</b>	Електричний вентилятор	
<b>Розміри</b>	Розміри окремо встановленої печі	Ш 595 x В 454,2 x Г 570 мм
	Розміри вбудованої печі	Ш 555 x В 445 x Г 548,8 мм
<b>Об'єм</b>	50 літра	
<b>Вага</b>	Нетто	43,0 кг
	Брутто	47,0 кг

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

Українська - 77

ДЛЯ НОТАТОК

---

для нотаток

---

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

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

**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

## МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	



DG68-00470C-04



NQ50C7535DS

# Микротолқын, гриль және конвекция функциялары бар кіріктірілген ықшам құрамдастырылған пеш пайдаланушы нұсқаулығы

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

## мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

**SAMSUNG**

# МАЗМҰНЫ

---

## ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

4

- 4 Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар
- 13 Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)

## ОРНАТУ

14

- 14 Орнату нұсқаулығы

## КҮТІМ КӨРСЕТУ

18

- 18 Құрамдастырылған пешті тазалау
- 19 Құрамдастырылған пешті сақтау және жөндеу

## ҚҰРАМДАСТЫРЫЛҒАН ПЕШТІҢ ФУНКЦИЯЛАРЫ

20

- 20 Басқару панелі
- 21 Пеш
- 22 Керек-жарақтары

## ІСКЕ ҚОСАР АЛДЫНДА

23

- 23 Сағатты қою
- 24 Қуат үнемдеу режимін орнату

## ҚҰРАМДАСТЫРЫЛҒАН ПЕШТІ ҚОЛДАНУ

# 25

- 25 Қыздыру жолдары
- 27 Микротолқынды пеш қалай жұмыс істейді
- 28 Микротолқын режимін қолдану
- 38 Пеш режимін қолдану
- 49 Көп деңгейде пісіру режимін пайдалану
- 51 Пісіру уақытын орнату
- 52 Пісіруді аяқтау уақытын орнату
- 53 Кешіктіріп бастауды орнату
- 54 Аралас функциялар
- 60 Жылы ұстау режимін қолдану
- 61 Автоматты мәзір режимін пайдалану
- 67 Жылдам пісіру режимін пайдалану
- 69 Тағамдарды тексеру

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ

# 70

- 70 Бумен тазалау режимін қолдану
- 71 Сигнал құралын өшіру
- 72 Бала қауіпсіздігі құлпы

## АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ ЖӘНЕ АҚПАРАТ КОДЫ

# 73

- 73 Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу
- 73 Ақаулықты анықтау
- 76 Ақпарат кодтары

## ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

# 77

- 77 Техникалық сипаттамалары

# қауіпсіздік нұсқаулары

## ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН  
САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

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

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

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

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

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

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

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

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

Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған. Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар. Егер түтін байқалса (шықса), құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз. Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абайлау керек.

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

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

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағам қалдықтарын алу керек.

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

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

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

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

Құрылғыны бумен тазалағыш құралмен тазалауға болмайды.

Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

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

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

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

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

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

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

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

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

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

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

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

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы аралас режимде жұмыс істеген кезде қызу пайда болатындықтан, балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.

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

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

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

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

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

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

Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

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

Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

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

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

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

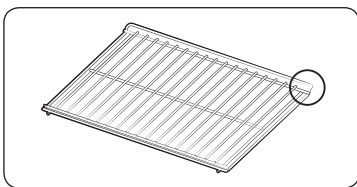
Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

Пісіру беттері пісіру барысында қызып кетуі мүмкін.

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

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

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.



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





## **ҚАУІПСІЗДІКТІ САҚТАУҒА ҚАТЫСТЫ ЖАЛПЫЛАМА ЕСКЕРТУЛЕР**

Кез келген өзгеріс енгізу немесе жөндеу жұмыстарын білікті маман ғана орындауға тиіс.

Тұмшаланған сауыттардағы тағамды немесе сұйықты микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.

Пешті бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.

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

Бұл пешті жергілікті және мемлекеттік стандарттарға сай жерге дұрыс тұйықтау керек.

Пештің ашасы қосылатын ағытпалар мен контакт түйіспелеріндегі қоқыстарды тазалау үшін құрғақ шүберекті жиі пайдаланыңыз.

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

Газ жылыстап шықса (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.б.) бөлмені дереу желдетіңіз. Қуат сымына қол тигізбеңіз.

Қуат сымын дымқыл қолмен ұстамаңыз.

Пеш жұмыс істеп тұрғанда, қуат сымын желіден ағытып сөндіруге болмайды.

Саусақтарыңызды немесе бөгде затты сұқпаңыз. Егер пешке бөгде зат кіріп кетсе, ашаны розеткадан суырыңыз да, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Пешке шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.

Пешті осал заттардың үстіне қоймаңыз.

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

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

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

Бүлінген қуат ашасын, қуат сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз.

Зақым келген қуат ашалары немесе сымдары үшін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.

Пештің үстіне, ішіне немесе пеш есігінің үстіне зат қоймаңыз.

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

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

Балалар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын қыстырып алуы мүмкін.

Есікті ашып/жапқанда, балаларды алыс ұстаңыз.



## Микротолқынға қатысты ескерту

Сусындарды микротолқынмен қыздырғанда кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты әрқашан абайлап ұстау керек. Сусындарды әрқашан 20 секунд қоя тұрғаннан кейін алыңыз. Қажет болса, қыздыру барысында араластырыңыз. Қыздырып болғаннан кейін әрқашан араластырыңыз.

Бу шалып кетсе, төмендегі алғашқы жәрдем нұсқауларын орындаңыз:

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

Науаға немесе торға зақым келтірмеу үшін тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз.

Пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Нәтижесінде ыстық май тасып төгілуі мүмкін.

## Микротолқынды пешке қатысты сақтық шаралары

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

Темір бауларын алыңыз. Электр тоғы ұшқындауы мүмкін.

Пешті қағаз немесе киім келтіру үшін қолданбаңыз.

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

Қуат сымы немесе ашасын су немесе қызу көздерінен алыс ұстаңыз.

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

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

Тағамды пештен алғанда әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.

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

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

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

Пешті осы нұсқаулықта берілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз.

(Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз).

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

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ІСКЕ ҚОСУҒА ҚАТЫСТЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

- Есігі ашық тұрған пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздік бекітпелеріне тиеңіз (есіктің бекітпелері). Қауіпсіздік бекітпесінің саңылауларына ешқашан ешнәрсе сұқпаңыз.
- Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қоймаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына жол бермеңіз. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болған сайын дымқыл, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.
- Зақым келген пешті іске қоспаңыз. Білікті техник жөндегеннен кейін ғана іске қосыңыз.

**Маңызды:** пештің есігін дұрыс жабу керек. Есік майыспаған болуы керек; есіктің топсалары сынған немесе босап тұрмаған болуы керек; есіктің тығыздағыштарына және тығыздағыш беттеріне нұқсан келмеген болуы керек.

- Барлық түзету және жөндеу жұмыстарын білікті техник іске асыруы керек.

## ШЕКТЕУЛІ КЕПІЛДІК

---

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

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

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

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

Бұл пешті тағам қыздыру үшін ғана пайдаланыңыз. Бұл пеш үйде қолдануға ғана арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз. Пешті дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде орын алған зақым үшін өндіруші жауапкершілік көтермейді.

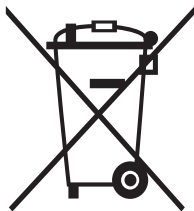
Пеш бетінің бүлінуіне және қауіпті жағдайларға жол бермеу үшін пешті әрқашан таза және жақсы күтіп ұстаңыз.

## ҚҰРЫЛҒЫ ТОБЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

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

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

## АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)



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

Өнімдегі, аксессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

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

# орнату

---

## ОРНАТУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

---

**Жалпылама ақпарат**

**Техникалық ақпарат**

**Электр қуатымен жабдықтау: 230 В-50 Гц**

**Сыртқы өлшемдері (е×б×т)**

Жинақтың өлшемі : Е 595 x Б 454,2 x Т 570

Кіріктірілетін өлшемі : Е 555 x Б 445 x Т 548,8

Бұл құрылғы ЕО стандарттарына сай келеді

Орам материалдары мен құрылғыны тастау

Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізуге болады.

Орам материалдары келесі материалдардан тұрады:

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

Осы материалдарды тиісті түрде, мемлекеттік нормативтік ережелерге сәйкес тастаңыз.

Тұрмыстық аспаптарды ақылға қонымды түрде қалай тастау туралы ақпаратты билік органдары бере алады.

## **Қауіпсіздік**

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана қосуға тиіс. Пеш коммерциялық тамақ пісіретін орында пайдалануға АРНАЛМАҒАН. Бұл пешті тек үйде тағам пісіру үшін ғана қолданыңыз. Құрылғы іске қолданылып тұрғанда және қолданып болғаннан кейін ыстық болып тұрады. Пешті пайдаланған кезде, балалар жақын арада болса сақтық шараларын орындау қажет.

## **Электр қосылымы**

Құрылғы жалғанып тұрған үй желісі мемлекеттік және жергілікті ережелерге сай келуі керек. Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Ағытуды қол жететін аша арқылы немесе электр сымдарын тарту ережелеріне сәйкес қосқышты тұрақты электр желісіне жалғау арқылы жасауға болады.

## **Ас үй жиһазына орнату**

Ас үй шкафы пешке тиетін болса, 100 °С температураға дейін төзімді болуы тиіс.

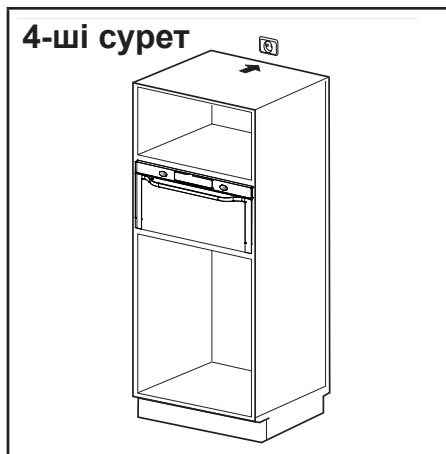
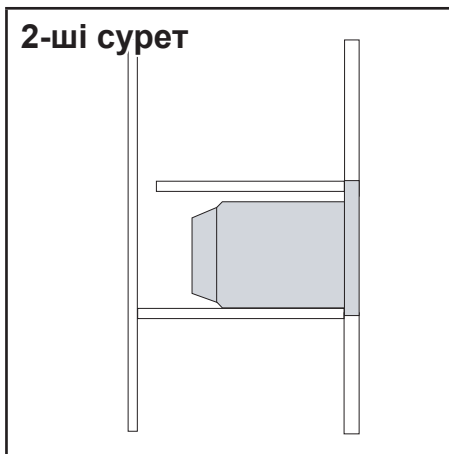
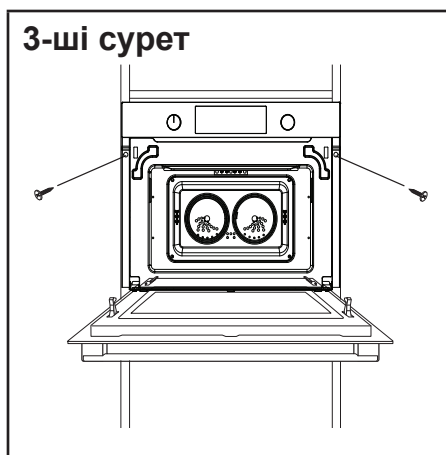
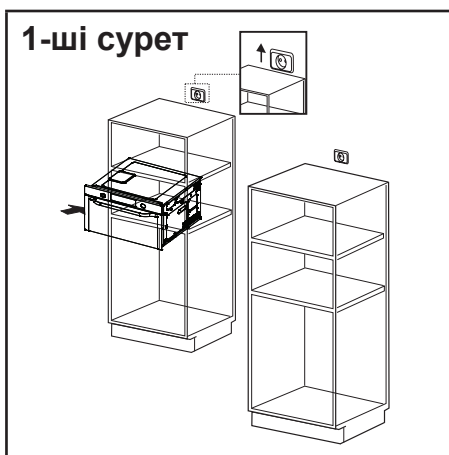
Шкафтарға қызу әсерінен тиген зақымдарға Samsung жауапкершілік көтермейді.

1-ші сурет. Пешті ұяға жартылай сырғытыңыз.  
Қуат сымын тоқ көзіне апарыңыз.

2-ші сурет. Пешті ұяға толық сырғытыңыз.

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

4-ші сурет. Ықшам құрамдастырылған пешті электр  
желісіне жалғаңыз. Құрылғының жұмыс  
істейтініне көз жеткізіңіз.

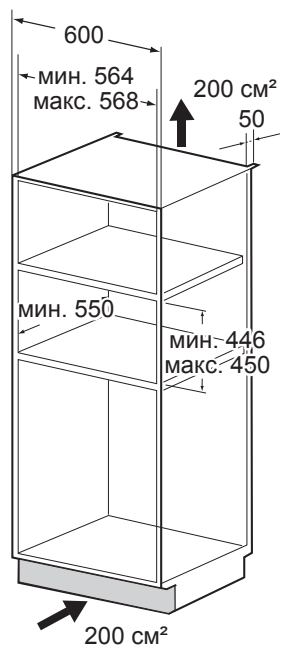
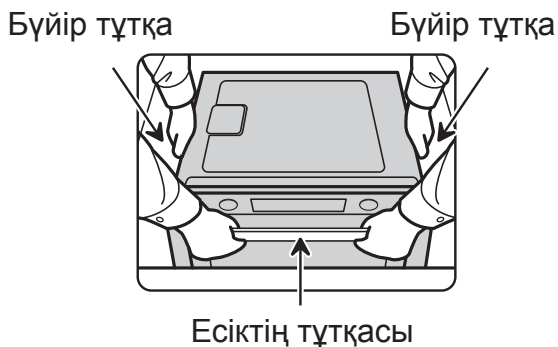






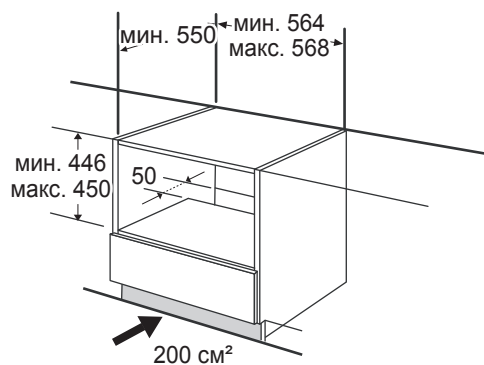
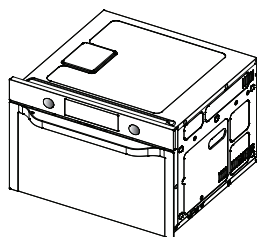
## Кіріктіріп орнатуға қажетті өлшемдер

Құрылғыны қаптамасынан шығарған кезде, оны 2 бүйір тұтқасы мен есік тұтқасынан ұстаңыз.



02 ОРНАТУ

## Жиһаз астына кіріктіріп орнату өлшемдері



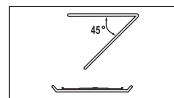
# КҮТІМ КӨРСЕТУ

## ҚҰРАМДАСТЫРЫЛҒАН ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
  - Есігі және тығыздағыштары
  - Бұрылмалы табақ және айналмалы шығырықтар(Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)
- Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын **ӘРҚАШАН** тексеріп отырыңыз.
- Пешті таза күйде ұстамау беткі қабатының бүлінуіне әкелуі мүмкін, ал бұл құрылғының жарамдылық мерзіміне кері әсер етуі және қатерлі жайттың орын алуына себеп болуы мүмкін.
1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
  2. Пештің ішіндегі қалдықтар мен дақтарды сабынды суға батырылған шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
  3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын пештің ішіне қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
  4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.
- Желдеткіш саңылауларға су **ШАШЫРАТПАҢЫЗ**. Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді **ЕШҚАШАН** қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:
- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
  - Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын
- Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын **тазалаңыз**, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

Пештің төбесін ішкі жағынан тазалау үшін қыздырғыш элементті  $45^\circ$  градусқа төмен түсіріп қойған ыңғайлы болады. (Тербелмелі қыздырғышы бар үлгілер ғана)



## ҚҰРАМДАСТЫРЫЛҒАН ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Ықшам құрамдастырылған пешті орнату кезінде және оған қызмет көрсету кезінде бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау қажет.

Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс

☐ Пештің сыртқы корпусын **ЕШҚАШАН** алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

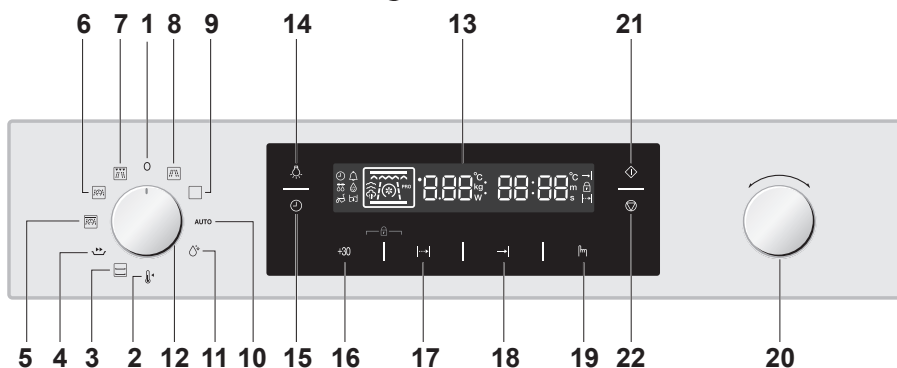
☑ Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.

**Себебі:** Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

☑ Бұл құрамдастырылған пеш коммерциялық пайдалануға арналмаған.

☑ Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

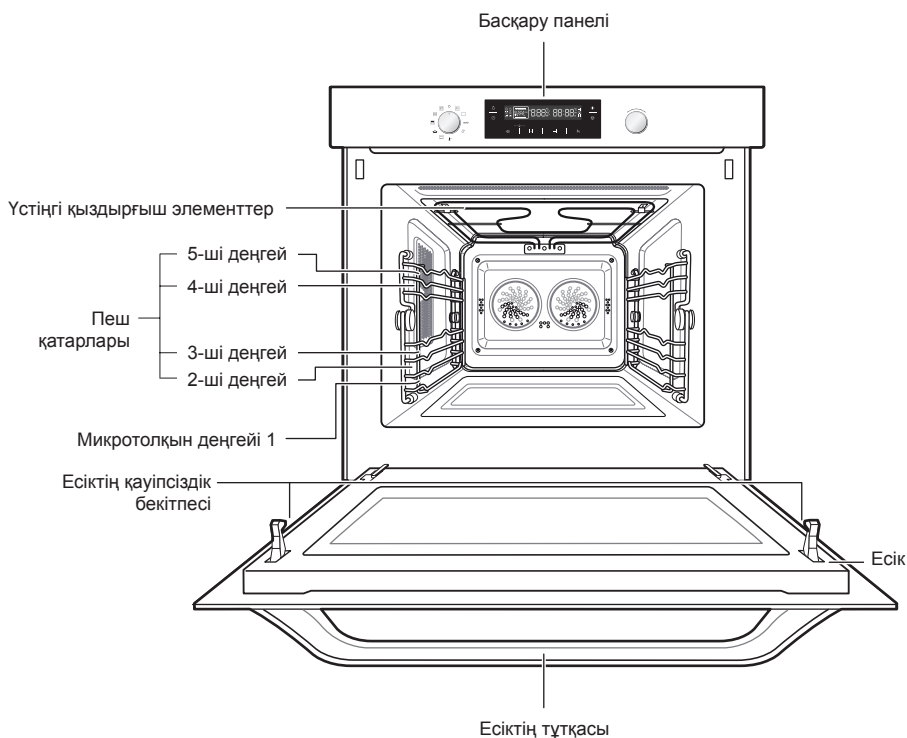
# Құрамдастырылған пештің функциялары



## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

- |                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1. ӨШІРУ                   | 12. РЕЖИМ ТАҢДАЙТЫН ТЕТІК       |
| 2. ЖЫЛЫ КҮЙДЕ ҰСТАУ        | 13. БЕЙНЕБЕТ                    |
| 3. КӨП ДЕҢГЕЙДЕ ПІСІРУ     | 14. ШАМ                         |
| 4. ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖИМІ    | 15. САҒАТ                       |
| 5. МИКРОТОЛҚЫН + ҚУЫРУ     | 16. +30 С (ЖЫЛДАМ БАСТАУ)       |
| 6. МИКРОТОЛҚЫН + КОНВЕКЦИЯ | 17. ПІСІРУ УАҚЫТЫ               |
| 7. МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ     | 18. АЯҚТАУ УАҚЫТЫ               |
| 8. МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІ      | 19. ТАҢДАУ                      |
| 9. ПЕШ РЕЖИМІ              | 20. КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАЙТЫН ТЕТІК |
| 10. АВТОМАТТЫ МӘЗІР РЕЖИМІ | 21. БАСТАУ                      |
| 11. БУМЕН ТАЗАЛАУ          | 22. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ           |

# ПЕШ

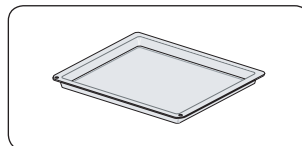


- Сөрелер астыңғы қатардан бастап нөмірленген.
- 4-ші және 5-ші қатарлар көбінесе гриль функциясы үшін қолданылады.
- 1-ші деңгейі көбінесе керамика науасы бар микротолқын функциясы үшін қолданылады.
- Тағамға пештің қай қатары сай келетінін анықтау үшін, осы кітапшада берілген "Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес" тарауында көрсетілген нұсқауларды қараңыз.

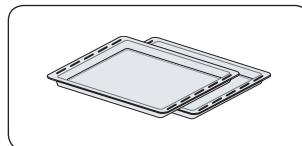
## КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

Келесі жабдықтар ықшам құрамдастырылған пештің жинағына кіреді.

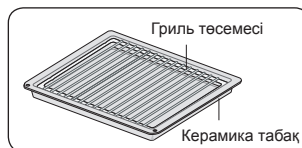
1. Керамика табақ.  
(Микротолқын режимінде қолдануға ыңғайлы)



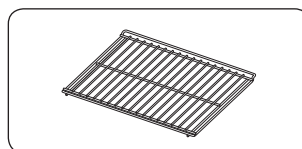
2. Пісірме табақтар.  
(Микротолқын режимі үшін пайдалануға БОЛМАЙДЫ.)




3. Керамика табаға арналған гриль торы.  
(Жылдам мәзір мен гриль режимі үшін қолайлы)



4. Пеш сәресі.  
(Микротолқын режимі үшін ҚОЛДАНБАҒЫЗ).



 Тағамға қандай керек-жарақтар сай келетінін анықтау үшін осы кітапшада берілген "Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес" тарауын қараңыз.

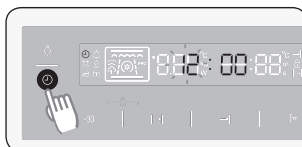
# іске қосар алдында

Құрылғыны желіге алғаш қосқанда БЕЙНЕБЕТ жанады.

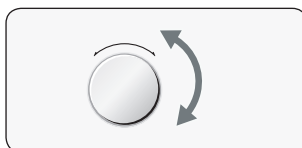
Үш секундтан кейін, БЕЙНЕБЕТТЕ сағат белгішесі мен “12:00” жыпылықтайды.

## САҒАТТЫ ҚОЮ

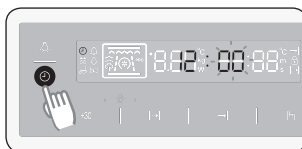
1. **САҒАТ** түймешігін басыңыз.  
“12” жыпылықтай бастайды.



2. Сағатты орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** бұраңыз.



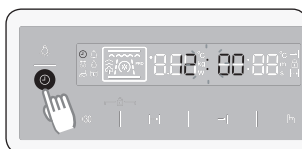
3. **САҒАТ** түймешігін қайта басыңыз.  
“00” жыпылықтай бастайды.




4. Минутты орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** бұраңыз.



5. **САҒАТ** түймешігін қайта басыңыз.  
Сағат 5 секунд ішінде өздігінен орнайды.



-  Егер түймешікті басқаннан кейін параметрді өзгерткіңіз келсе, параметр жыпылықтай бастайды. Бұл параметрді тек жыпылықтау кезінде өзгертуге болады. Егер ол жыпылықтауын тоқтатса, ол қайтадан жыпылықтай бастауы үшін түймешікті қайтадан басу керек.

## ҚУАТ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуат үнемдеу режимі бар. Бұл функция пеш іске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейді.

### Күту режимі

Пеш 10 минут қолданылмай тұрса, күту режиміне өздігінен қойылады.

### ЭКО режимі

1. **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешігін 3 секунд басыңыз. ЭКО режимінде тұрғанда, бейнебет өшіп тұрады да, пешті пайдалану мүмкін болмайды.



2. ЭКО режимін өшіру үшін есікті ашыңыз немесе кез келген түймешікті басыңыз. Содан кейін бейнебет қайтадан іске қосылады. Пеш пайдалануға дайын.




# құрамдастырылған пешті қолдану







## ҚЫЗДЫРУ ЖОЛДАРЫ

Келесі кестеде осы пешке орнатылған әр түрлі қыздыру режимдері мен параметрлерге қысқаша шолу жасалған. Рецепттеріңіздің барлығы үшін тиісті режим мен параметрдің түсіндірмесі берілген беттердегі Пісіру нұсқаулығын қолданыңыз.

### Микротолқын режимі

	Тағам пісіру және жібіту үшін микротолқын қуаты қолданылады. Бұл тағамның түсі мен пішімін өзгертпей, жылдам және тиімді пісіретін режим. Әр түрлі тағамға сай келу үшін қуат деңгейі мен пісіру уақыты қолдан орнатылады.
---	--

### Пеш режимі

	<b>Конвекция режимі</b> Тағам пештің артқы жағынан берілетін ыстық ауамен жылытылады. Бұл параметр тағамды біркелкі қыздырады және кондитерлік тағамдарды пісіруге өте қолайлы. Ұсынылатын температура: 180 °C
	<b>Қызуға арналған (Конвекция + Үстіңгі) қызу</b> Ыстық ауа мен үстіңгі қыздырғыш элемент бірігіп, тағамды кітірлек етіп әрі қызартып пісіруге қолайлы параметрді құрайды. Әсіресе ет пісіру үшін қолдануды ұсынамыз. Ұсынылатын температура: 180 °C
	<b>Дәстүрлі қыздыру</b> Қызу үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтерден келеді. Бұл параметр кондитер өнімдерін пісіруге және қызуға сай келеді. Ұсынылатын температура: 200 °C
	<b>Гриль</b> Тағам үстіңгі қыздырғыш элемент арқылы қыздырылады. Ұсынылатын температура: 220 °C
	<b>Желдеткіш гриль</b> Үстіңгі жылытқыш элементтерден бөлінетін жылуды желдеткіш пеш камерасының барлық жеріне таратады. Бұл режимді ет пен балықтан гриль жасау үшін пайдалануға болады. Ұсынылатын температура: 220 °C
	<b>Пицца (Конвекция + Астыңғы қызу)</b> Ыстық ауа мен астыңғы қыздырғыш элемент бірігіп, тағамды кітірлек етіп әрі қызартып пісіреді. Ұсынылатын температура: 180 °C

	<p><b>Қарқынды (Үстіңгі + Астыңғы қызу + Конвекция)</b> Бұл режим үстіңгі, астыңғы қыздырғыш және конвекция желдеткіші тәрізді элементтердің барлығын кезек-кезек іске қосады. Жылу пеш камерасына біркелкі таралады. Бұл режим үлкен гратин және бөліш тәрізді қызуды қажет ететін көп мөлшердегі тағамды пісіруге қолайлы. Ұсынылатын температура: 180 °C</p>
	<p><b>Қыздырып қуыру</b> Бұл режимнің 200 °C градустан аса автоматты түрде қыздыру циклы бар. Үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция желдеткіші етті қарып қуыру барысында жұмыс істейді. Осы циклдан кейін тағам алдын ала таңдалған төмен температурада баппен қуырылады. Үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтер жұмыс істеп тұрған кезде бұл үдеріс аяқталады. Бұл режим етті, құс етін және балықты қуыруға қолайлы. Ұсынылатын температура: 100 °C</p>
	<p><b>ЭКО конвекция</b> Бұл режимде тамақ пісіру кезінде қуат үнемдей алуыңыз үшін оңтайландырылған қыздыру жүйесі пайдаланылады. Тамақ пісіру уақыты шамалы ұзарады, бірақ сіз тағамды күйдіріп алмастан біркелкі пісіру нәтижесіне жете аласыз. Ұсынылатын температура: 180 °C <b>Ескерім:</b> Қыздырудың ЭКО конвекция режимі EN50304 стандарттарына сәйкес қуат тиімділігі класын айқындау үшін пайдаланылады.</p>

## Аралас функциялар

	<p><b>Микротолқын + гриль</b> Бұл функция ысытуды немесе қызартуды (мысалы, пісірілген макарон) қажет ететін, сондай-ақ тағамның үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажетті піскен тағамдардың барлық түрлері үшін қолайлы. Сонымен қатар, бұл режимді үстін қызартуды, қытырлақ етуді қажет ететін (мысалы, тауық етінің кесектері) қалың тағам бөліктері үшін пайдалануға болады.</p>
	<p><b>Микротолқын + конвекция</b> Бұл функция ет пен құс етінің барлық түрлері, сондай-ақ бұқтырылған және гратин тағамдар, қопсыма торттар мен жеміс торттары, бөліштер мен қуырылған көкөніс, шелпек пен нан пісіру үшін қолайлы.</p>
	<p><b>Микротолқын + қуыру</b> Бұл функция жұқа ет, балық, құс етін, көкөніс түрлерін пісіруге, сондай-ақ аударыстыруды қажет ептейтін қуырмалар үшін қолайлы.</p>



## Көп деңгейде пісіру режимі

	<p>Тағамды екі деңгейде пісіруге болатындай етіп, ол ыстық ауамен қыздырылады.</p>
--	--

## Жылы ұстау режимі

	<p>Астыңғы қыздыру элементі беретін қызудың көмегімен тағам жылы күйде сақталады. (Тағамды 2 сағаттан артық жылы күйде ұстамаңыз. Жылы тағам тез бұзылады). Температура: 70 °C</p>
--	--

## Автоматты функциялар

<b>AUTO</b>	<p><b>Автоматты мәзір режимі</b> Алдын ала орнатылған 36 автоматты түрде пісіру функцияларының ішінен қалағанын таңдауға болады. Уақыт пен температура автоматты түрде орнатылады. Тағамға қажет бағдарлама мен салмақты таңдаңыз да, автоматты түрде пісіру жұмысын бастаңыз.</p>
	<p><b>Жылдам пісіру режимі</b> Алдын ала орнатылған 4 автоматты түрде пісіру функцияларының ішінен қалағанын таңдауға болады. Уақыт пен температура автоматты түрде орнатылады. Тағамға қажет бағдарлама мен салмақты таңдаңыз да, жылдам пісіру жұмысын бастаңыз.</p>
	<p><b>Бумен тазалау</b> Ыстық будың көмегімен пештің ішкі қабырғаларының беткі қабатын жібітіп, пешті оңай тазалауға болады. Бумен тазалау бағдарламасын орындауға небары 15 минут керек.</p>

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ІСТЕЙДІ

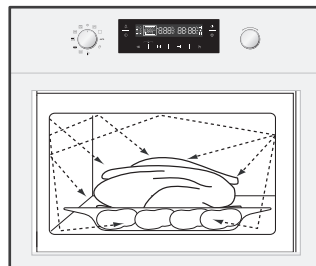
Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе ысытуға мүмкіндік береді.


**Микротолқынды төмендегілер үшін қолдануға болады:**

- Микротолқын режимі
- Аралас функциялар

### Пісіру принципі

1. Микротолқынды пеш шығаратын микротолқындар біркелкі тарататын жүйені пайдалану арқылы үлестіріледі. Сондықтан тағам біркелкі піседі.
2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) тереңдікке сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе береді.
3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әр түрлі болады.
  - Мөлшері және тығыздығы
  - Судың мөлшері
  - Бастапқы темп. (тоңазыған немесе ыстық)




-  Тағамның ортасы таралған қызу арқылы пісетіндіктен, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді.

Сондықтан төмендегі нәтижеге жету үшін рецепте және осы кітапшада көрсетілген тағамды ұстау уақыт сақтау керек:

- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі
- Тағамның барлық жеріндегі температура бірдей

## МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электрмагнитті толқындар. Микротолқынмен пісіргенде, микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді. Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулалардың жылдам қозғалуына себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

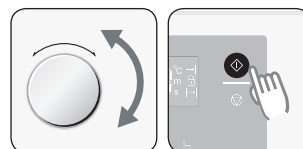
 Керамика табақты 1-ші қатарда қолданыңыз.

### Микротолқын режимін орнату

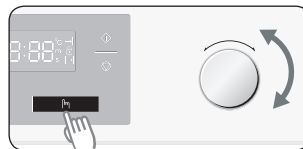
1. **РЕЖИМ ТАҢДАУ** тетігін микротолқын қалпына қойыңыз. **БЕЙНЕБЕТТЕ** уақыт пен қуат деңгейі пайда болады.



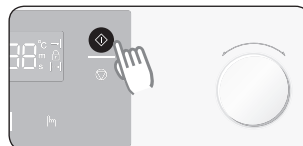
2. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІН** бұраңыз. Қуат мөнін өзгерткіңіз келмесе, тағам пісіруді бастау үшін **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.
  - Пісіру уақытын орнату: Макс. 90 минут.



3. Қуат деңгейін өзгерту үшін **ТАҢДАУ** түймешігін басыңыз да, **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін қажетті деңгейге қойыңыз. Пісіру уақыты мен қуат деңгейлерін "Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес" (29-33 бет) тарауынан қараңыз.



4. Тағам пісіруді бастау үшін **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.



## Микротолқын қуатының деңгейіне қатысты нұсқаулық

ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ	ПАЙЫЗ (%)	ҚУАТ ШЫҒЫСЫ (Вт)	ЕСКЕРІМ
ЖОҒАРЫ	100	900	Сұйық заттарды қыздыру үшін.
ЖОҒАРЫДАН ТӨМЕН	83	750	Тағамды қыздыру және пісіру үшін.
ОРТАША ЖОҒАРЫ	67	600	Тағамды қыздыру және пісіру үшін.
ОРТАША	50	450	Ет пісіру үшін және баппен пісірілген тағамдарды қыздыру үшін
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	33	300	
ЖІБІТУ	20	180	Жібіте сала пісіру үшін.
ТӨМЕН	11	100	Баппен пісірілген тағамдарды жібіту үшін.

## Микротолқынмен пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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 ыдыстарды әрқашан қауіпсіз қолдануға болады. Жарамды ыдыстарға байланысты қосымша мағлұматтарды келесі нұсқаудан қараңыз және керамика табаққа бір стакан су немесе біраз тағам қойыңыз.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий жұқалтыр	✓ x	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Жұқалтыр пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп жұқалтыр қолданылса, электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Фарфор және керамика ыдысы	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстардың жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
<b>Фастфуд орамдары</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Полистирол кеселер мен сауыттар</li> <li>• Қағаз қалта немесе газет</li> <li>• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>x</li> <li>x</li> </ul>	<p>Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол балқып кетуі мүмкін.</p> <p>Тұтануы мүмкін.</p> <p>Ұшқын шығуына себеп болуы мүмкін.</p>

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
<b>Шыны ыдыс-аяқ</b>		
• Пеш-үстел ыдыстары	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Жұқа шыны ыдыс	✓	Тағамды немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Жұқа шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
<b>Металл</b>		
• Ыдыс-аяқ	✗	Ұшқындауға немесе өрт шығуына себеп болуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
<b>Қағаз</b>		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Ұшқын шығуына себеп болуы мүмкін.
<b>Пластик</b>		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Аспаздық үлдір	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Аспаздық үлдірді алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Мұздатқыш қалталар	✓✗	Тек қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
<b>Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз.</b>	✓	Тағам шашырамас үшін ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.



Электр ұшқыны - пеште пайда болатын жарқылды білдіретін, микротолқынға қатысты термин.

✓ :Ұсынылады

✓✗ : Сақтықпен пайдаланыңыз

✗ : Қауіпсіз емес

## Микротолқынмен пісіруге қатысты нұсқаулық

### Жалпылама нұсқаулар

#### Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам

Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда мұздатылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Тұздық, қыша, сорпа, бу пуддингi, консервіленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады.

#### Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

Тағамның бетін жауып пісіру керек, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамның бетін әр түрлі жолмен жабуға болады, мысалы, керамика табақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқында қолдануға болатын таспамен

#### Қоя тұру уақыты

Пісіріп болғаннан кейін, тағам бойындағы температура біркелкі таралу үшін тағамды ұсынылған уақыт өткенше қоя тұру маңызды болып табылады.

### Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз (кестеге қараңыз).

Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Қоя тұру уақыты аяқталғанша тағамның бетін жауып қойыңыз.

Тағам	Мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Саумалдық	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.
Көк 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.

## Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері басқаша көрсетілмесе, әрбір 250 г үшін 30-45 мл суық су құюды (2 - 3 ас қасық) ұсынамыз (кестеге қараңыз). Аз уақыт бетін жауып пісіріңіз (кестеге қараңыз). Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. 3 минут қоя тұрған кезде қақпағын жабыңыз.

**Кеңес :** Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

 Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (900 Вт) пісіру керек.

Тағам	Мөлшері (г)	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 500	4-5 5-6	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250	5-6	3	60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250	5-6	3	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 500	5-6 7-8	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Көдіш	250	3-4	3	Көдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250	3-4	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.
Порей пиязы	250	3-4	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.
Саңырауқұлақ	125 250	1-2 2-3	3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.
Пияз	250	4-5	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250	4-5	3	Бұрышты кішкене етіп бөліңіз.
Картоп	250 500	4-5 7-8	3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкене етіп немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250	5-6	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.



## Күріш және макоронды пісіру үшін нұсқаулық

**Күріш:** 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.

**Макарон:** Үлкен шыны пирекс шараны қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

Тағам	Мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
<b>Ақ күріш</b> (Буға ұсталған ақ күріш)	250 375	900	17-18 18-20	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз
<b>Қоңыр күріш</b> (Буға ұсталған күріш)	250 375	900	20-22 22-24	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз
<b>Аралас күріш</b> (Жақсы + Жабайы күріш)	250	900	17-19	5	500 мл суық су қосыңыз.
<b>Аралас жүгері</b> (Күріш + Дән)	250	900	18-20	5	400 мл суық су қосыңыз.
<b>Макарон</b>	250	900	10-11	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.

## **Қыздыру**

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пешінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады.

### **Орналастыру және бетін жабу**

Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырмаңыз, себебі олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірсіп қалуы мүмкін. Тағамның кішкене кесектерін пісірген кезде нәтижесі барынша жақсы болады. Тағамның бетін жауып қыздырсаңыз, кеуіп кетуіне жол бермейсіз.

### **Қуат мәндері**

Тағамды қыздыру үшін әр түрлі қуат деңгейлерін қолдануға болады. Жалпы алғанда, көп мөлшердегі баппен пісірілетін тағам немесе жылдам қызатын бәліш тәрізді тағамдар үшін төмендеу қуат деңгейін қолданыңыз.

### **Араластыру**

Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз. Әсіресе сұйық тағамдарды араластырып қыздырған өте маңызды.

### **Қыздыру және қоя тұру уақыттары**

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс. Қатты қыздырып жібермеңіз. Егер нақты білмесеңіз, пісіру уақытын азырақ етіп алыңыз. Содан кейін, қажет болса қосымша қыздыру уақытын қосуға болады. Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрғанына көз жеткізіңіз. Тағамды қыздырып болғаннан кейін, тағам бойындағы температура біркелкі таралу үшін біраз уақыт қоя тұрыңыз. Қыздырып болғаннан кейін 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.

### **Сұйықтарды қыздыру**

Сұйықтарды қыздырған кезде өте абай болыңыз. Қатты қайнап тасып төгіліп кетпес үшін сусынға қасық немесе шыны таяқша салыңыз. Қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де әрқашан араластырыңыз. Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз.

## Бала тағамын қыздыру

### Баланың тағамы

Баланың тағамдарын қыздырған кезде әсіресе өте абай болу керек. Тағамды терең керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап сапырыңыз. Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Үстелге тартар кезде температурасы 30-40 °С болу ұсынылады.

### Балаға берілетін сүт

Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Жақсылап шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз. Балаға беретін сүттің немесе тағамның температурасын әрқашан мұқият тексеріңіз. Ұсынылатын температурасы 37 °С градус.

### Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқау
Баланың тағамы (Көкөніс + Ет)	190 г	600 Вт	30-40 сек	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 Вт	20-30 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға берілетін сүт	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек 50 сек - 1 мин дейін.	2-3	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Керамика табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап шайқап, температурасын мұқият тексеріңіз.

## Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқау
Сусын	250 мл (1 шыныаяқ) 500 мл (2 шыныаяқ)	900 Вт	1½-2 2-3	1-2	Керамика кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесені керамика табақтың ортасына қойыңыз. Қоярдың алдында және содан кейін мұқият араластырыңыз.
Көже (салқындатылған)	250 г	900 Вт	3-4	2-3	Шұңғыл керамика табаққа құйыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап сапырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да сапырыңыз.
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Шұңғыл керамика табаққа құйыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап сапырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да сапырыңыз.
Тұздық қосылған макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Шұңғыл керамика табаққа құйыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап сапырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да сапырыңыз.
Табаққа салынған тағам (салқындатылған)	350 г 450 г	600 Вт	5-6 6-7	3	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқынға арналған аспаздық үлдірмен жабыңыз.

## Жібіту

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды.

Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек болуы мүмкін.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз. Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз. Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий жұқалтырдан жасалған үлдірмен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы жыли бастаса, **ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ** түймешігін басып 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз. Балық, ет және құс еті әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Келесі беттегі кестеге қараңыз.

**Кеңес: Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, аз мөлшердегі тағам, көп мөлшердегі тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.**

Температурасы шамамен -18-ден -20 °С дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

Мұздаған тағамдарды жібіту қуаты (180 Вт) бойынша жібіту керек.

Тағамды 1-ші қатардағы керамика табаға қойыңыз.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
<b>ЕТ</b>				
Тартылған ет	250 г 500 г	6-7 8-12	15-30	Етті керамика табаға салыңыз. Жұқа жерлерін алюминий жұқалтырмен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз.
Шошқаның қоң еті	250 г	7-8		
<b>ҚҰС ЕТІ</b>				
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	12-14	15-60	Тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаға қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий жұқалтырмен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз.
Бүтін тауық	1200 г	28-32		
<b>БАЛЫҚ</b>				
Балықтың жон еті	200 г	6-7	10-25	Мұздатылған балықты керамика табаның ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Жон еттің жұқа кесегін немесе бүтін балықтың құйрығын алюминий жұқалтырмен қалқалаңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз.
Бүтін балық	400 г	11-13		
<b>ЖЕМІС</b>				
Жидек	300 г	6-7	5-10	Жидекті жалпақ, дөңгелек, диаметрі үлкен шыны ыдысқа таратып салыңыз.
<b>НАН</b>				
Тоқаш (әрқайсысы 50 г)	2 дана 4 дана	1-1½ 2½-3	5-20	Тоқаштарды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, керамика табаға салынған аспаздық қағазға салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз.
Қыздырылған нан/Сэндвич	250 г 500 г	4-4½ 7-9		

## ПЕШ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

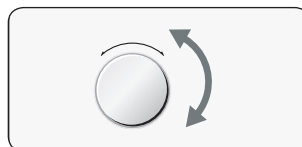
Бұл режимнің 9 параметрі бар. Тиісті параметрді анықтап алу үшін 40-48-ші беттердегі Пісіру нұсқаулығын қараңыз.

### Пеш режимін орнату

- 1. РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін **пеш режимі** қалпына қойыңыз.

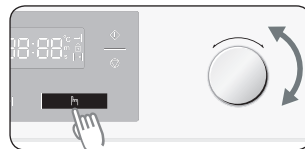


- 2. КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін қажетті пеш режиміне қойыңыз. Пештің режимі мен ұсынылатын температура көрсетіледі. (Әдепкі: Конвекция режимі)



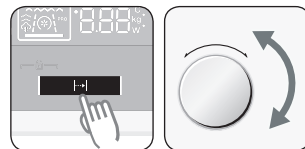
	Конвекция режимі	
	Қуыруға арналған (Конвекция + Үстіңгі қызу)	
	Дәстүрлі қыздыру	
	Гриль	
	Желдеткіш гриль	
	Пицца (Конвекция + Астыңғы қызу)	
	Қарқынды (Үстіңгі + Астыңғы қызу + Конвекция)	
	Қыздырып қуыру	
	ЭКО конвекция	

3. Температураны өзгерту үшін **ТАҢДАУ** түймешігін басып, қажетті температураны орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз.

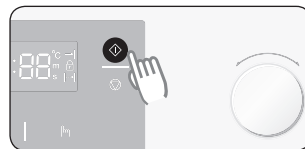



4. Пісіру уақытын орнату үшін **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін басып, қажетті пісіру уақытын орнату үшін **MULTI-FUNCTION SELECTOR КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ**) тетігін бұраңыз.

- Пісіру уақытын орнату: Ең көбі 10 сағат.



5. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.



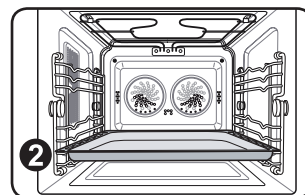
-  1) Тағам пісіріп жатқанда, **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** мен **ТЕМПЕРАТУРА** параметрлерін өзгертуге болады.
- 2) **Пеш режимінде** конвекция қыздырғышы, гриль қыздырғышы мен астыңғы қыздырғыш элементтер температураны реттеу үшін тағам пісіріп жатқанда үнемі қосылып-сөніп тұрады.

## Конвекция параметрі

Тағам пештің артқы жағында орналасқан екі желдеткіш пен қыздырғыш элементтен таратылатын ыстық ауа арқылы қыздырылады. Бұл параметр тағамды біркелкі қыздырады және кондитерлік тағамдарды пісіруге өте қолайлы.

Табақтарды **2**-ші немесе **3**-ші деңгейге қойыңыз.

\* Температура параметрлері: 40-250 °C



\* Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40-250 °C пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

### Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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

Пешті конвекция режимінде алдын-ала жылыту ұсынылады.

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)	Жабдықтары
Орман жаңғағы тортына арналған төртбұрыш қалып	2	160-170	1:00-1:10	Пештің сәресі
Лимон торты, дөңгелек қалып	2	150-160	0:50-1:00	Пештің сәресі
Көтеріліп піскен торт	2	150-160	0:25-0:35	Пештің сәресі
Жеміс бәліші	2	150-170	0:25-0:35	Пештің сәресі
Штрудель жеміс торты (ашыған қамыр)	3	150-170	0:30-0:40	Пісіру науасы
Круассан	2	170-180	0:10-0:15	Пісіру науасы
Тоқаш	2	180-190	0:10-0:15	Пісіру науасы
Печенье	3	160-180	0:10-0:20	Пісіру науасы
Пеште дайындалған қытырлақ	3	200-220	0:15-0:20	Пісіру науасы



Пешті алдын ала қыздырып алған дұрыс.

Дайындау кезінде есікті ашқан кезде пеш жұмыс істеуін тоқтатады.

Пешті қайтадан іске қосу үшін есікті жабыңыз да, **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

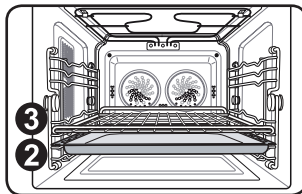


## Қуыру (Конвекция + Үстіңгі) параметрі

Ыстық ауа мен үстіңгі қыздырғыш элемент бірігіп, тағамды кітірлек етіп әрі қызартып пісіруге қолайлы параметрді құрайды. Бұл параметрді өсіресе ет пісіру үшін қолдануды ұсынамыз.

Ет пісірген кезде етті ③ деңгейдегі сөреге салыңыз да, пісіру науасын еттің сөлін жинау үшін ② деңгейіне қойыңыз.

\* Температура параметрлері: 40-250 °C



\* Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40-250 °C пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

### Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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

Пешті қуыру режимінде алдын-ала жылыту ұсынылады (үстіңгі қыздыру + конвекция).

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

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)	Жабдықтары
Ростбиф / 1 кг, орташа	3 + 2	170-190	1:00-1:30	Пеш сөресі + Пісіру науасы
Шошқа жамбасы / рулет 1 кг	3 + 2	180-200	1:30-2:00	Пеш сөресі + Пісіру науасы
Қуырылған қозы еті / қозының сирағы 0,8 кг	3 + 2	190-210	0:50-1:20	Пеш сөресі + Пісіру науасы
1,2 кг бүтін тауық еті	3 + 2	200-220	0:50-1:10	Пеш сөресі + Пісіру науасы
Бүтін бақтақ балық 2 дана / 0,5 кг	3 + 2	180-200	0:30-0:40	Пеш сөресі + Пісіру науасы
Үйректің төс еті 0,3 кг	3 + 2	180-200	0:25-0:35	Пеш сөресі + Пісіру науасы



Пешті алдын ала қыздырып алған дұрыс.

Дайындау кезінде есікті ашқанда пеш жұмыс істеуін тоқтатады.

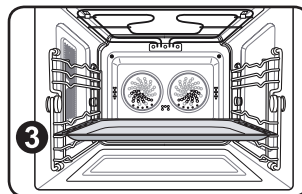
Пешті қайтадан іске қосу үшін есікті жабыңыз да, **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

## Дәстүрлі қыздыру параметрі

Қызу үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтерден келеді. Бұл параметр дәстүрлі пісіруге және қуыруға қолайлы.

Пісіру науасы немесе пеш сәресі әдетте **2**-ші немесе **3**-деңгейге қойылады.

\* Температура параметрлері: 40-250 °C



\* Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40-250 °C пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Осы кестеде көрсетілген температуралар мен уақыттар кондитер өнімдерін пісіру үшін жалпылама нұсқау ретінде берілген. Дәстүрлі қыздыру режимінде пешті алдын ала қыздырып алуды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)	Жабдықтары
Лазанья	3	200-220	0:20-0:25	Пештің сәресі
Көкөніс гратині	3	180-200	0:20-0:30	Пештің сәресі
Картоп гратині	3	180-200	0:40-1:00	Пештің сәресі
Мұздатылған пицца багеталары	3	160-180	0:10-0:15	Пісіру науасы
Мәрмәр торты	2	160-180	0:50-1:10	Пештің сәресі
Бүтін торт	2	150-170	0:50-1:00	Пештің сәресі
Кекстер	2	180-200	0:20-0:30	Пештің сәресі
Печенье	3	180-200	0:10-0:20	Пісіру науасы



Пешті алдын ала қыздырып алған дұрыс.

Дайындау кезінде есікті ашқанда пеш жұмыс істеуін тоқтатады.

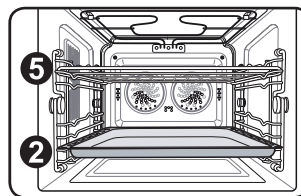
Пешті қайтадан іске қосу үшін есікті жабыңыз да, **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

## Гриль параметрін орнату

Тағам үстіңгі қыздырғыш элемент арқылы қыздырылады.

Грильге қақтап пісіру үшін пеш сәресі әдетте **5**-деңгейге қойылады немесе пісіру науасы бар пегш сәресі **5**-деңгейге және **2**-деңгейге қойылады.

\* Температура параметрлері: 150-250 °C




\* Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40-250 °C пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

## Тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес

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

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

Тағам түрі	Сөре деңгейі	1-ші жағын пісіру уақыты (сағ)	2-ші жағын пісіру уақыты (сағ)	Жабдықтары
Кәуап істіктері	5 + 2	0:08-0:10	0:06-0:08	Пеш сәресі + Пісіру науасы
Шошқа стейгі	5 + 2	0:07-0:09	0:05-0:07	Пеш сәресі + Пісіру науасы
Шұжық	5 + 2	0:06-0:08	0:06-0:08	Пештің сәресі
Тауықтың кесек еттері	5 + 2	0:20-0:25	0:15-0:20	Пеш сәресі + Пісіру науасы
Арқан балық стейгі	5 + 2	0:08-0:12	0:06-0:10	Пеш сәресі + Пісіру науасы
Туралған көкөністер	5	0:15-0:20	-	Пісіру науасы
Тост	5	0:02-0:03	0:01-0:02	Пештің сәресі
Ірімшіктен жасалған тост	5	0:03-0:05	-	Пештің сәресі

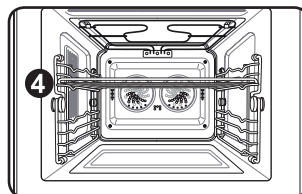
 Пешті алдын ала қыздырып алған дұрыс. Дайындау кезінде есікті ашқанда пеш жұмыс істеуін тоқтатады. Пешті қайтадан іске қосу үшін есікті жабыңыз да, **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

## Желдеткіші бар гриль

Үстіңгі қыздырғыш элементтерден бөлінетін жылуды желдеткіш пеш камерасының барлық жеріне таратады. Бұл режимді – ет, балық, құс еті мен көкөніс тағамдарын пісіру үшін пайдалануға болады. Өнімді, қытырлақ қабықша алу үшін міндетті түрде ауыстыру қажет емес.

Грильге қақтап пісіру үшін пеш сәресі немесе пісіру науасы әдетте 4-ші деңгейге қойылады.

\* Температура параметрлері: 40-250 °C



\* Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40-250 °C пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

### Тағамды даярлау бойынша нұсқаулық

Гриль үшін нұсқаулық ретінде, осы кестеде келтірілген температура және уақыттың мағынасын қолданыңыз.

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

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Уақыт (сағ.)	Жабдықтары
Шұжық	4	0:08-0:10	Пештің сәресі
Картоп таяқшалары	4	0:20-0:25	Пештің сәресі
Мұздатылған фри	4	0:15-0:20	Пісіру науасы
Мұздатылған фрикаделька	4	0:20-0:25	Пісіру науасы
Мұздатылған наггетстер	4	0:15-0:20	Пісіру науасы
Арқан балықтың қоң еті	4 + 2	0:15-0:20	Пеш сәресі + Пісіру науасы
Балықтың жон еті	4 + 2	0:12-0:17	Пеш сәресі + Пісіру науасы
Бүтін балық	4 + 2	0:15-0:20	Пеш сәресі + Пісіру науасы
Тауықтың кесек еттері	4 + 2	0:30-0:40	Пеш сәресі + Пісіру науасы



Пешті алдын ала қыздырып алған дұрыс.

Дайындау кезінде есікті ашқанда пеш жұмыс істеуін тоқтатады.

Пешті қайтадан іске қосу үшін есікті жабыңыз да, **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

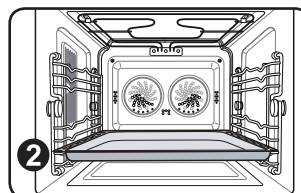


## Пицца (Конвекция + төменгі қыздыру элементі)

Өнімдерді қыздыру үшін ыстық ауа мен төменгі қыздыру элементі біркелкі қолданылады. Бұл режим қытырлақ қабықша және қызарту үшін қолданылады

Пісіру науасы немесе пеш сәресі көбінесе **2** -ші деңгейге қойылады.

\* Температура параметрлері: 40-250 °C



\* Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40-250 °C пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

### Тағамды даярлау бойынша нұсқаулық

Пісіру үшін нұсқаулық ретінде, осы кестеде келтірілген температура және уақыттың мағынасын қолданыңыз.

Пешті пиццаны дайындау режимінде алдын-ала қыздыруды ұсынамыз (конвекция + үстіңгі қыздырғыш элементі).

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)	Жабдықтары
Үй пиццасы	2	180-200	0:20-0:30	Пісіру науасы
Тоңазытылған, алдын ала пісірілген киш / бәліш	2	180-200	0:10-0:15	Пештің сәресі
Мұздатылған, көтерілетін пицца	2	180-200	0:15-0:20	Пісіру науасы
Мұздатылған пицца	2	180-200	0:15-0:25	Пештің сәресі
Тоңазытылған пицца	2	180-200	0:08-0:15	Пісіру науасы
Алма бәліші	2	160-180	1:10-1:20	Пештің сәресі
Қатпарлы алма бәліші	2	180-200	0:10-0:15	Пісіру науасы



Пешті алдын ала қыздырып алған дұрыс.

Дайындау кезінде есікті ашқанда пеш жұмыс істеуін тоқтатады.

Пешті қайтадан іске қосу үшін есікті жабыңыз да, **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

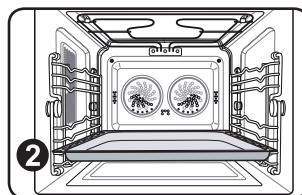


## Қарқынды режим (жоғарғы+төменгі қыздыру элементі+конвекция)

Бұл режим үстіңгі, астыңғы қыздырғыш элемент және конвекция желдеткіші тәрізді элементтердің барлығын кезек-кезек іске қосады. Жылу пеш камерасына біркелкі таралады. Бұл режим үлкен GRATIN және бәліш тәрізді қызуды қажет ететін көп мөлшердегі тағамды пісіруге қолайлы.

Пісіру науасы немесе пеш сәресі көбінесе **2**-ші деңгейге қойылады.

\* Температура параметрлері: 40-250 °C



\* Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40-250 °C пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

### Тағам даярлау бойынша нұсқаулық

Пісіру үшін нұсқаулық ретінде, осы кестеде келтірілген температура және уақыттың мағынасын қолданыңыз.

Пешті қарқынды режимде алдын-ала жылыту ұсынылады (үстіңгі және астыңғы жылытқыш элементтері + конвекция).

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)	Жабдықтары
Лазанья 2 кг	2	180-200	0:20-0:30	Пештің сәресі
Көкөніс GRATIN 2 кг	2	160-180	0:40-0:60	Пештің сәресі
Картоп GRATIN 2 кг	2	160-180	1:00-1:30	Пештің сәресі
Сыыр етінен жасалған ростбиф / 2 кг, орташа	3 + 2	160-180	1:00-1:30	Пеш сәресі + Пісіру науасы
Тұтас үйректің төс еті / 2 кг	3 + 2	180-200	1:00-1:30	Пеш сәресі + Пісіру науасы
2 бүтін тауық / әрқайсысы 1,2 кг	3 + 2	200-220	1:00-1:30	Пеш сәресі + Пісіру науасы



Пешті алдын ала қыздырып алған дұрыс.

Дайындау кезінде есікті ашқанда пеш жұмыс істеуін тоқтатады.

Пешті қайтадан іске қосу үшін **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

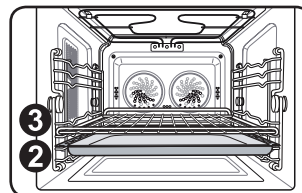
Аударыстыру қажет емес, бірақ орта жолда аударыстырсаңыз,

нәтижесі әлдеқайда жақсырақ болады.

## Қыздырып қуыру параметрі

Бұл режимнің 200 °С градустан аса автоматты түрде қыздыру циклы бар. Үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция желдеткіші етті қарып қуыру барысында жұмыс істейді. Осы циклдан кейін тағам алдын ала таңдалған төмен температурада баппен қуырылады. Үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтер жұмыс істеп тұрған кезде бұл үдеріс аяқталады. Бұл режим етті, құс етін және балықты қуыруға қолайлы.

Пісіру науасы немесе пеш сәресі көбінесе ③ және ② деңгейінде пайдаланылады.  
\* Температура параметрлері: 40-150 °С



\* Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40-250 °С пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

## Тағам даярлау бойынша нұсқаулық

Пісіру үшін нұсқаулық ретінде, осы кестеде келтірілген температура және уақыттың мағынасын қолданыңыз

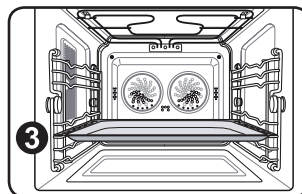
Тағам түрі	Сәре деңгейі	Темп. (°С)	Уақыт (сағ.)	Жабдықтары
Ростбиф	3 + 2	60-80	3:30-4:30	Пеш сәресі + Пісіру науасы
Қуырылған шошқа еті	3 + 2	70-90	3:30-4:00	Пеш сәресі + Пісіру науасы
Үйректің төс еті	3 + 2	60-80	1:30-2:00	Пеш сәресі + Пісіру науасы
Сиырдың жон еті	3 + 2	70-90	1:30-2:00	Пеш сәресі + Пісіру науасы
Шошқаның жон еті	3 + 2	70-90	1:30-2:00	Пеш сәресі + Пісіру науасы

## ЭКО Конвекция параметрі

Бұл режимде тамақ пісіру кезінде қуат үнемдей алуыңыз үшін оңтайландырылған қыздыру жүйесі пайдаланылады. Тамақ пісіру уақыты шамалы ұзарады, бірақ сіз тағамды біркелкі пісіру нәтижесіне жете аласыз.

Пісіру науасы немесе пеш сәресі көбінесе **3**-ші деңгейге қойылады.

\* Температура параметрлері: 40-250 °C




\* Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40-250 °C пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

### Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Осы кестеде көрсетілген температуралар мен уақыттар кондитер өнімдерін пісіру үшін жалпылама нұсқау ретінде берілген. Пешті ЭКО-конвекция режимінде алдын-ала жылыту ұсынылады.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)	Жабдықтары
Көтеріліп піскен торт	2	150-160	0:30-0:40	Пештің сәресі
Кішкене кекс	3	150-170	0:20-0:30	Пісіру науасы
Кекстер	3	160-180	0:30-0:40	Пештің сәресі
Ростбиф / 1 кг, орташа	3 + 2	170-190	1:00-1:30	Пеш сәресі + Пісіру науасы
Картоп гратині	3	160-180	1:00-1:30	Пештің сәресі

 Пешті алдын ала қыздырып алған дұрыс. Егер пеште тағам пісіп жатқан кезде есігін ашсаңыз, пеш жұмысын тоқтатады. Пешті қайтадан іске қосу үшін есікті жабыңыз да, **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

#### Қуат үнемдеу туралы кеңес

- Егер дайындау уақыты 30 минуттан артық болса, пешті қуатты үнемдеу мақсатында дайындау уақытының соңына дейін 5-10 минут қалғанда өшіруге болады. Қалдық қызу тағам пісіруді аяқтайды.
- Дайындау кезінде пеш ішіндегі температураны сақтау үшін, уақыт пен қуат көзін үнемдеу үшін есікті мүмкіндігінше сирек ашыңыз.



## КӨП ДЕҢГЕЙДЕ ПІСІРУ РЕЖИМІН ПАЙДАЛАНУ

Бұл режим бір мезгілде екі түрлі тағамды пісіру үшін қолайлы. Бұл режим қызған ауаның айналуы арқылы жұмыс істейді. Сонда пештің бүкіл ішкі қуысын пайдалануға болады. Мысалы, печенье екі науада пісіруге болады.

1 деңгейде пісірумен салыстырғанда пісіру уақыты ұзарады, бірақ тағамның екі мөлшерін бірден пісіруге болады.

### Көп деңгейде пісіру параметрі

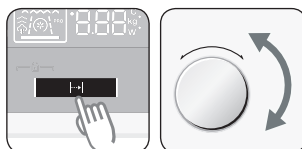
1. **РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін **КӨП ДЕҢГЕЙДЕ ПІСІРУ** қалпына бұраңыз.



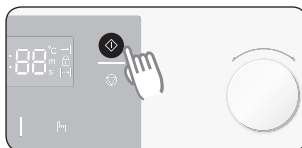
2. Температураны өзгерту үшін **ТАҢДАУ** түймешігін басып, қажетті температураны орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз.



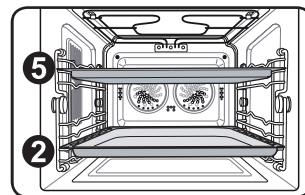
3. Пісіру уақытын орнату үшін **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін басып, қажетті пісіру уақытын орнату үшін **MULTI-FUNCTION SELECTOR** тетігін бұраңыз.
  - Пісіру уақытын орнату: Ең көбі 10 сағат.



4. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.



Көп деңгейде пісіру үшін 2 пісіру науасы немесе 1 пісіру науасы мен пеш сәресі ② және ⑤-деңгейлерге қойылады.  
\* Температура параметрлері: 40-250 °C



\* Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40-250 °C пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

### Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Осы кестедегі температуралар мен уақыт мәндерін пісіру үшін нұсқаулық ретінде қолданыңыз.

Біз көп деңгейде пісіру режимімен пісіру алдында пешті алдын ала қыздырып алуды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)	Жабдықтары
Кішкене кекстер	2 + 5	150-160	0:20-0:30	2 пісіру науасы
Шағын бәліштер	2 + 5	160-180	0:20-0:30	2 пісіру науасы
Круассан	2 + 5	160-180	0:20-0:30	2 пісіру науасы
Қатпарлы қамыр	2 + 5	180-200	0:30-0:40	2 пісіру науасы
Печенье	2 + 5	170-190	0:15-0:20	2 пісіру науасы
Лазанья	2 + 5	160-180	0:30-0:40	Пеш сәресі + Пісіру науасы
Мұздатылған фри	2 + 5	180-200	0:30-0:50	2 пісіру науасы
Мұздатылған наггетстер	2 + 5	180-200	0:20-0:30	2 пісіру науасы
Мұздатылған пицца	2 + 5	200-220	0:20-0:30	Пеш сәресі + Пісіру науасы



Пешті алдын ала қыздырып алған дұрыс.

Дайындау кезінде есікті ашқанда пеш жұмыс істеуін тоқтатады.

Пешті қайтадан іске қосу үшін есікті жабыңыз да, **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

## ПІСІРУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ

Пісіру функциясын орнатқаннан кейін пісіру уақытын орнатуға болады. Орнатылған уақыт аяқталған кезде қыздырғыш элементтер автоматты түрде сөнеді.

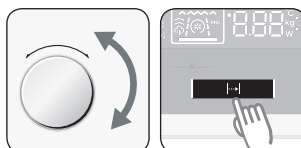
1. Қалаған режим мен функцияны таңдаңыз (және қажет болса, температураны орнатыңыз).



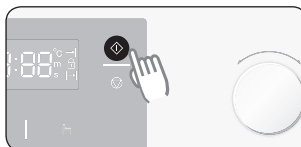
2. ПІСІРУ УАҚЫТЫ түймешігін басыңыз.



3. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІН** бұраңыз.
  - Пісіру уақыты параметрін орнатуды аяқтау үшін **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін басыңыз.
  - Пісіру уақытын орнату: Макс. 10:00



4. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз. Пеш дереу іске қосылады.

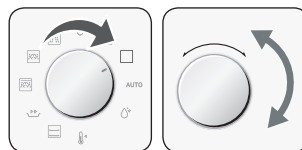


- 1) Бағдарламаланған пісіру уақытын жоғарыда көрсетілген ретпен қайта орнатуға болады.
- 2) Орнатылған уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіледі де, пеш автоматты түрде сөніп қалады.
- 3) Бағдарламаланған пісіру уақытын жою үшін **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін басып, **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігінің көмегімен уақытты нөлге қойыңыз.

## ПІСІРУДІ АЯҚТАУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ

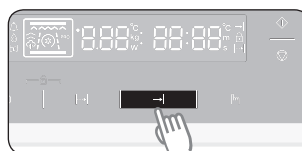
Пісіру функциясын орнатқаннан кейін тағам пісіруді аяқтау уақытын орнатуға болады. Орнатылған уақыт аяқталған кезде қыздырғыш элементтер автоматты түрде сөнеді.

1. Қалаған режим мен функцияны таңдаңыз (және қажет болса, температураны орнатыңыз).



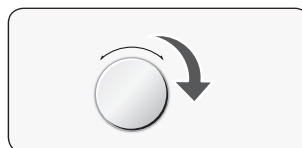
2. **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешігін басыңыз. **БЕЙНЕБЕТТЕ** ағымдық уақыт жыпылықтап көрсетіле бастайды.

**Мысалы** Ағымдық уақыт 13:00.  
Ағымдық уақыт мәні "13:00"  
болып жыпылықтайды.



3. Қажетті сағат пен минут мәнін орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз. (14:00).

**Мысалы** Қажетті уақыт 14:00.

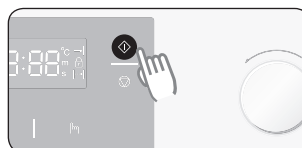


4. **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешігін қайта басыңыз.

**Мысалы** Ағымдық уақыт 13:00:00.  
Қажетті пісіру уақыты 14:00.



5. Пешті іске қосу үшін **БАСТАУ** түймешігін басыңыз. Пісіру уақыты "1:00" көрсетіледі. Пеш іске қосылады.



- 1) Уақыт бейнебетінде пісіру уақыты кері санала бастайды. Орнатылған уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіледі де, бейнебетте "0:00" жыпылықтап, пеш өздігінен сөнеді. Бейнебетте ағымдық уақыт жыпылықтап көрсетіледі.
- 2) Тағам пісіру барысында алдын ала орнатылған пісіру уақытын реттеуге болады.  
**ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін басыңыз да, **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** арқылы уақытты өзгертіңіз.
- 3) Бағдарламаланған аяқтау уақытын жою үшін **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін басып, **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігінің көмегімен уақытты нөлге қойыңыз.



## КЕШІКТІРІП БАСТАУДЫ ОРНАТУ

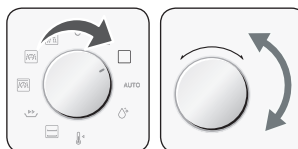
Дайындау таймері орнатылғаннан кейін дайындауды аяқтау таймер мәні енгізілсе, әр таймер үшін іске қосылу уақытының есебі орындалады және қажетінше пеш үшін кейінге қалдырылған іске қосылу уақыты орнатылады.

**Мысалы:** Ағымдық уақыт : 12:00

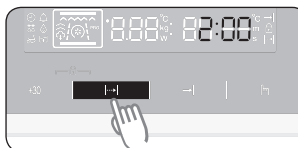
Пісіру уақыты : 2 сағат

Аяқтау уақыты: тағамды сағат 18:00-де пісіріп болғыңыз келеді

1. Қалаған режим мен функцияны таңдаңыз (және қажет болса, температураны орнатыңыз).

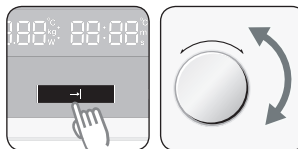


2. **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін басып, қажетті пісіру уақытын (2 сағат) орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз.



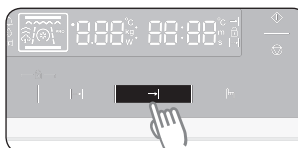
3. **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешігін басыңыз.

- Ағымдық уақытқа **пісіру уақыты** қосылады және “14:00” көрсетіледі.
- Қажетті **Аяқтау уақытын** (18:00) орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІН** бұраңыз.



4. **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешігін басыңыз.

- Кешіктіріп бастау уақыты орнатылғанын көрсететін сан бейнебетте көрінеді.
- Пеш сақталған уақыт 16:00 болған кезде автоматты түрде іске қосылады да, **пісіру уақыты** көрсетіледі.



- 1) **Пісіру уақыты** мен **Аяқтау уақытын** сақталған уақыт басталмай тұрып өзгертуге болады.
- 2) Орнатылған уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіледі де, бейнебетте “0:00” жыпылықтап, пеш автоматты түрде сөніп қалады.



Пеште тағамдарды ұзақ уақытқа қалдырмаңыз, өйткені бұзылып кетуі мүмкін.



## АРАЛАС ФУНКЦИЯЛАР

### Микротолқын + гриль

Бұл режимде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді.

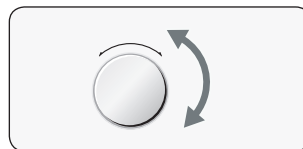
Пісіру уақыты азаяды да, нәтижесінде тағам жақсы қызарып қуырылады. Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек).

### Микротолқын + гриль орнату

1. **РЕЖИМ ТАҢДАУ** тетігін **Микротолқын + Гриль** қалпына қойыңыз.



2. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІН** бұраңыз.
  - Пісіру уақытын орнату: Макс. 90 минут.



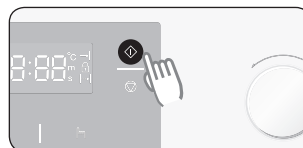
3. Қуат деңгейін өзгерту үшін **ТАҢДАУ** түймешігін басыңыз да, **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін қажетті деңгейге қойыңыз.



4. Температураны өзгерту үшін **ТАҢДАУ** түймешігін қайта басыңыз да, **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін қажетті деңгейге қойыңыз.



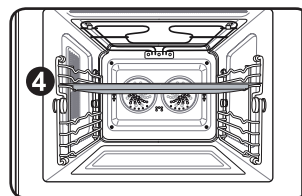
5. Тағам пісіруді бастау үшін **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.



Микротолқын + гриль режимі үшін гриль төсемесі бар керамика науа әдетте деңгейге 4 қойылады.

\* Микротолқын қуаты параметрі: 100-600 Вт

\* Температура параметрлері: 40-200 °С



\* Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40-250 °С пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

### Тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес

Осы кестедегі температурасы мен уақыттары бар қуат деңгейін тамақ пісіру үшін қолданыңыз.

Алдын ала қыздыру қажет емес.

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Қуат деңгейі (Вт)	Темп. (°С)	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Жабдықтары
Картоп пісірмесі	4	600	180-200	10-15	-	Керамика табақ + гриль торы
Грильге пісірілген қызанақ	4	300	160-180	05-10	-	Керамика табақ + гриль торы
Көкөніс гратині	4	450	180-200	10- 20	-	Керамика табақ + гриль торы
Қуырылған балық	4	300	180-200	04-08	04-06	Керамика табақ + гриль торы
Тауықтың кесек еттері	4	300	180-200	10-15	10-15	Керамика табақ + гриль торы

## Микротолқын + конвекция

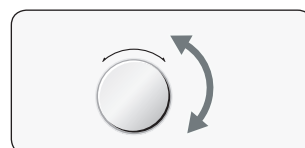
Бұл режимде микротолқын мен ыстық ауа қатар қолданылады, сондықтан да, тағам қызарып, кітірлек болып пісіп ғана қоймайды, пісіру уақыты да азаяды. Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына ет пен құс етінің барлық түрлері, сонымен қатар, бұқтырылған және гратин тағамдары, қосыма торттар және жеміс торттары, бәліштер және қуырылған көкөністер, шөлпектер және нандар жатады.

## Микротолқын + конвекция орнату

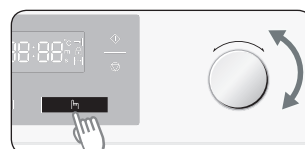
1. **РЕЖИМ ТАҢДАУ** тетігін **Микротолқын + Конвекция** қалпына қойыңыз.



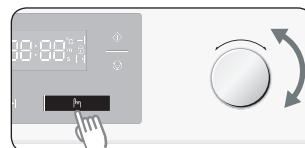
2. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІН** бұраңыз.
  - Пісіру уақытын орнату: Макс. 90 минут.



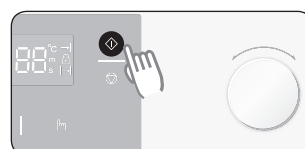
3. Қуат деңгейін өзгерту үшін **ТАҢДАУ** түймешігін басыңыз да, **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін қажетті деңгейге қойыңыз.



4. Температураны өзгерту үшін **ТАҢДАУ** түймешігін қайта басыңыз да, **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін қажетті деңгейге қойыңыз.



5. Тағам пісіруді бастау үшін **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

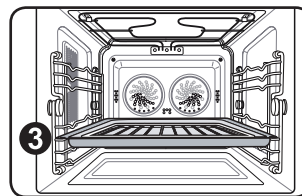




Микротолқын + конвекция режимі үшін гриль төсемесі бар керамика табақ әдетте ③-деңгейге қойылады.

\* Микротолқын қуаты параметрі: 100-600 Вт

\* Температура параметрлері: 40-230 °C



\* Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40-250 °C пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

### Тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес

Осы кестедегі температурасы мен уақыттары бар қуат деңгейін тамақ пісіру үшін қолданыңыз.

Алдын ала қыздыру қажет емес.

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Қуат деңгейі (Вт)	Темп. (°C)	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Жабдықтары
1,2 кг бүтін тауық	3	450	180-200	25-30	15-25	Керамика табақ + гриль торы
Ростбиф/Қой еті (орташа)	3	300	180-200	15-20	15-20	Керамика табақ + гриль торы
Мұздатылған лазанья/макарон гратині	3	450	180-200	20-25	-	Керамика табақ + гриль торы
Картоп гратині	3	450	180-200	10-15	-	Керамика табақ + гриль торы
Жаңа піскен жемі бөліші	3	100	160-180	40-50	-	Керамика табақ

## Микротолқын + қуыру

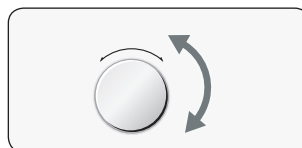
Бұл режимде микротолқын мен желдеткіш гриль қатар қолданылады, сондықтан да, тағам қызарып, кітірлек болып пісіп ғана қоймайды, пісіру уақыты да азаяды. Жұқа ет, балық, құс етін, көкөніс түрлерін пісіруге, сондай-ақ аударыстыруды қажет ептейтін қуырмалар үшін қолайлы.

## Микротолқын + қуыру параметрін орнату

1. **РЕЖИМ ТАҢДАУ** тетігін **Микротолқын + Қуыру** қалпына қойыңыз.



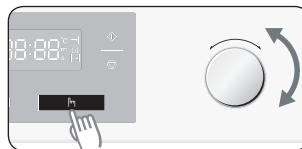
2. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІН** бұраңыз.
  - Пісіру уақытын орнату: Макс. 90 минут.



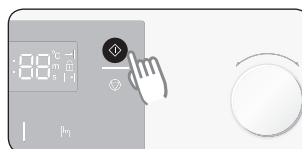
3. Қуат деңгейін өзгерту үшін **ТАҢДАУ** түймешігін басыңыз да, **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін қажетті деңгейге қойыңыз.



4. Температураны өзгерту үшін **ТАҢДАУ** түймешігін қайта басыңыз да, **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін қажетті деңгейге қойыңыз.



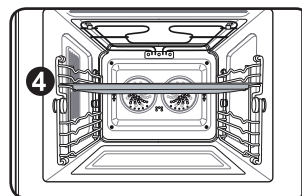
5. Тағам пісіруді бастау үшін **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.



Микротолқын + қуыру режимі үшін гриль төсемесі бар керамика табақ әдетте 4-деңгейге қойылады.

\* Микротолқын қуаты параметрі: 100-600 Вт

\* Температура параметрлері: 40-200 °С



\* Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40-250 °С пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

### Тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес

Осы кестедегі температурасы мен уақыттары бар қуат деңгейін тамақ пісіру үшін қолданыңыз.

Алдын ала қыздыру қажет емес.

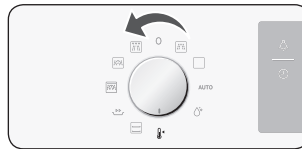
Тағам түрі	Сәре деңгейі	Қуат деңгейі (Вт)	Темп. (°С)	Уақыт (мин)	Жабдықтары
Тауықтың кесек еттері	4	300	180-200	20-30	Керамика табақ + гриль торы
Картоп таяқшалары	4	300	180-200	15-20	Керамика табақ + гриль торы
Бүтін балық	4	300	180-200	15-20	Керамика табақ + гриль торы
Балықтың жон еті	4	300	180-200	10-15	Керамика табақ + гриль торы
Мұздатылған нагетстер	4	450	180-200	10-15	Керамика табақ + гриль торы
Мұздатылған тоқаш	4	300	180-200	05-10	Керамика табақ + гриль торы
Мұздатылған балық таяқшалары	4	300	180-200	15-20	Керамика табақ + гриль торы

## ЖЫЛЫ ҰСТАУ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

Жылы күйде ұстау параметрінде пісірілген тағамды жылы ұстауға болады.

### Жылы ұстау режимін орнату

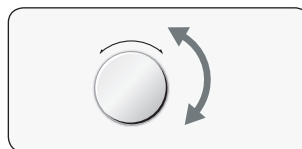
1. **РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін **Жылы ұстау** қалпына қойыңыз.



- 2 **САҒАТ** түймешігін басыңыз. Температура жыпылықтайды (Әдепкі: 70 °C).



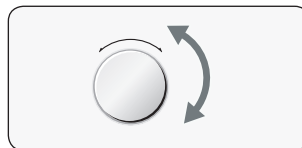
- 3 Жыпылықтап тұрған кезде қалаған температураны орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз.
  - Темп. параметрі: 60-100 °C



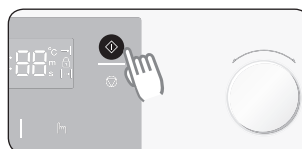
- 4 **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін басыңыз. Уақыт жыпылықтайды.
  - Пісіру уақытын орнату: Ең көбі 10 сағат.



- 5 Жыпылықтап тұрған кезде қалаған пісіру уақытын орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз.



- 6 **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.





## АВТОМАТТЫ МӘЗІР РЕЖИМІН ПАЙДАЛАНУ

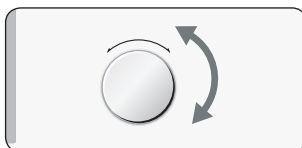
Автоматты мәзір режимі алдын ала бағдарламаланған 36 параметр ішінен сүйікті тағамыңызды пісіру, қуыру үшін (31 автопісіру және 5 автожібіту) таңдауға мүмкіндік береді. Пісіру уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. 36 параметрдің ішінен бірін таңдап, салмақты орнатып пісіре бастаңыз.

### Автоматты мәзір режимін орнату

1. **РЕЖИМ ТАҢДАУ** тетігін **Автоматты мәзір** қалпына қойыңыз.



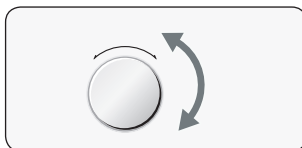
2. Қалаған автоматты мәзір параметрін таңдау үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз. 62-66 беттегі 36 автоматты мәзір параметрлерінің сипаттамасын қараңыз.



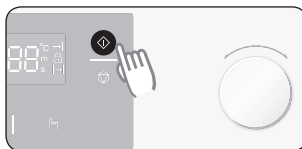
3. Салмағын өзгерту үшін **ТАҢДАУ** түймешігін басыңыз.



4. Қажетті салмақты таңдау үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз.



5. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.



- Автоматты мәзірлердің кейбіреуі үздіксіз орындалады. Басқа бағдарламаларда тағамды аударыстыру керек. Пештен дыбыстық сигнал естіледі.
- Автоматты мәзір режимі жұмыс істеп тұрған кезде орнатылған пеш температурасы көрсетіледі.
- Тағам пісіріліп жатқан кезде температура мен уақыт мәндері өзгертілмейді.



## Автоматты пісіру параметрлеріне қатысты нұсқау

Төмендегі кесте тағамды жылыту, пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 31 Автоматты бағдарламаны ұсынады.

Кестеде тағамның мөлшері, пісіргеннен кейін қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген. Бұл автоматты бағдарламаларда сізге қолайлы болу үшін арнайы пісіру режимдері қарастырылған.

№	Тағам түрі	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
A:01	Сусын	0,25 0,5	Керамика табақ	1	Сұйықтықтарды тек керамика кеселерге ғана құйып, қапағын жаппай қыздырыңыз, бір кесені керамика табақтың ортасына, екі кесені бір-біріне жақын орналастырыңыз. Оларды пеште қалдыра тұрыңыз. 1-2 минут қойғаннан кейін мұқият араластырыңыз. Кеселерді алған кезде (сұйықтықтарға қатысты сақтық шараларын қараңыз) абай болыңыз.
A:02	Табақтағы тағам	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамика табақ	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.
A:03	Төрелкеде мұздатылған тағамдар	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамика табақ	1	Мұздатылған дайын тағамды алыңыз және оның құрамдастырылған пешке сыйатынына көз жеткізіңіз. Дайын тағамның орамын тесіңіз. Дайын, мұздатылған тағамды табақтың ортасына қойыңыз. Бұл бағдарлама 3 дайын мұздатылған тағамнан тұратын ас мәзірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды. Пісіріп болғаннан кейін 3 минут қоя тұрыңыз.
A:04	Көже	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамика табақ	1	Шұңғыл керамика ыдысқа немесе шыныаяққа құйыңыз да, пластик қақпақпен жауып қыздырыңыз. Көжені керамика табақтың ортасына қойыңыз. Қоярдың алдында және 2-3 минут тұрғаннан кейін мұқият араластырыңыз.

№	Тағам түрі	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
A:05	Бұқтырылған тағам	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамика табақ	1	Шұңғыл керамика ыдысқа немесе шыныаяққа құйыңыз да, пластик қақпақпен жауып қыздырыңыз. Көжені керамика табақтың ортасына қойыңыз. Қоярдың алдында және 2-3 минут тұрғаннан кейін араластырыңыз.
A:06	Мұздатылған балық гратині	0,4-0,6	Гриль торы + керамика табақ	3	Мұздатылған балық гратинін сай келетін шыны пирекс ыдысқа немесе керамика ыдысқа салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз. Көкөніс және соус толтырмасы бар жон еті тәрізді дайын мұздатылған тағамдарға сай келетін бағдарлама.
A:07	Мұздатылған лазанья	0,4-0,6	Гриль торы + керамика табақ	3	Мұздатылған лазаньяны сай келетін шыны пирекс ыдысқа немесе керамика ыдысқа салыңыз. Қыздырып болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
A:08	Мұздатылған фри	0,4-0,5	Пісіру науасы	3	Мұздатылған фридті темір пісіру науасына таратып салыңыз.
A:09	Мұздатылған пицца	0,3-0,4 0,4-0,5	Пештің сөресі	3	Мұздатылған пиццаны астыңғы торға салыңыз.
A:10	Мұздатылған фрикаделька	0,4-0,6	Пісіру науасы	3	Мұздатылған картоп тефтелиін металл пісіру науасына біркелкі таратып салыңыз.
A:11	Тоңазытылған көкөністер	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамика табақ	1	Брокколи гүлдері, сәбіз тілімдері, түрлі-түсті орамжапырақтың гүлдері мен бұршақ сияқты мұздатылған көкөністі қақпағы бар шыны шараға салыңыз. 1-2 ас қасық су құйыңыз. Шараны керамика табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз да, піскеннен кейін араластырыңыз.
A:12	Алма бәліші	1,2-1,4	Пештің сөресі	2	Дөңгелек металл табаққа салыңыз. Пеш сөресіне қойыңыз. Алманың және басқаларының салмақ ауқымы.
A:13	Жеміс бәлішінің негізі	0,3-0,5	Пештің сөресі	3	Пеш сөресіндегі металл тұғырға майдан салыңыз.
A:14	Брауни	0,5-0,7	Пештің сөресі	3	Пеш сөресіндегі дөңгелек шыны пирекс табағы мен металл тұғырға қамырды салыңыз.
A:15	Круассан	0,2-0,4	Пісіру науасы	3	Қуыру үшін қолданылатын қағазды пайдаланыңыз. Пісіру табағына круассандарды қатарластырып қойыңыз.

№	Тағам түрі	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
A:16	Голландық майлы бөліш	0,5-0,7	Пештің сәресі	2	Жаңа иленген қамырды 22 см-лік дөңгелек металл табаққа салыңыз. Сөреге қойыңыз.
A:17	Голландық жапырақ торт	0,7-0,8	Пештің сәресі	3	Жаңа иленген қамырды қолайлы мөлшерлі төртбұрышты қара темір ыдысқа (ұзындығы 25 см) салыңыз. Қалыпты пеш есігін бойлата торға қойыңыз.
A:18	Кекстер	0,5-0,6	Пештің сәресі	3	Кекстің қоспасын кекс пісіруге арналған темір, 12 кекске арналған ыдысқа салыңыз. Ыдысты пеш сәресінің ортасына қойыңыз.
A:19	Ашыған қамырды көтеру	0,3-0,6	Пештің сәресі	3	Пиццаға, тортқа немесе нанға арналған қамырды дайындаңыз. Үлкен дөңгелек, қызуға төзімді ыдысқа салып, таспамен жабыңыз.
A:20	Көтеріліп піскен торт	0,3-0,6	Пештің сәресі	2	Пешті дәстүрлі қыздыру режимін пайдаланып 180 °С градуспен алдын ала қыздырыңыз. 300 г қамырды 18 см, 400 г қамырды 24 см және 500 г қамырды 26 см диаметрлі, қара темірден жасалған дөңгелек қалбырға салыңыз. Ыдысты пеш торының ортасына қойыңыз.
A:21	Ақ нан	0,7-0,8	Пештің сәресі	3	Жаңа иленген қамырды қолайлы мөлшерлі төртбұрышты қара темір ыдысқа (ұзындығы 25 см) салыңыз. Қалыпты пеш есігін бойлата торға қойыңыз.
A:22	Қатпарлы қамырдан жасалған, толтырмасы бар алма	0,3-0,5	Пісіру науасы	2	Қуыру үшін қолданылатын қағазды пайдаланыңыз. Пісіру табағына 4 данасын қатарластырып қойыңыз.
A:23	Балықтың жон еті	0,3-0,6	Пеш сәресі + Пісіру науасы	5 + 2	Балықтың жон етін (2 см) тұздықтаңыз да, пештің сәресі мен пісірме табаққа қатарластырып салыңыз. Пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
A:24	Арқан балықтың жон еті/қоң еті	0,3-0,6	Пеш сәресі + Пісіру науасы	5 + 2	Балықтың қоң етін тұздықтаңыз да, пештің сәресі мен пісірме табаққа қатарластырып салыңыз. Пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
A:25	Ашяаян	0,2-0,5	Пеш сәресі + Пісіру науасы	5 + 2	Шикі ашяаянды пештің сәресі мен пісірме табаққа біркелкі етіп салыңыз.



№	Тағам түрі	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
A:26	Бифштекс, жұқа	0,3-0,6	Пеш сәресі + Пісіру науасы	5 + 2	Гриль режимін қолдану үшін пешті 5 минут алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Бифштекстерді пештің сәресі мен пісірме табақтың ортасына қатарластыра қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
A:27	Қой еті	0,3-0,6	Пеш сәресі + Пісіру науасы	5 + 2	Қойдың кесек еттерін тұздықтаңыз. Қой етінің кесектерін пештің сәресі мен пісірме табаққа салыңыз. Пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз да, жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
A:28	Жас көкөністер	0,3-0,4 0,5-0,6	Керамика табақ	1	Көкөністерді жуып, тазалап және біркелкі етіп турағаннан кейін салмағын өлшеңіз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 45 мл (3 ас қасық) су қосыңыз. Шараны керамика табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз да, піскеннен кейін араластырыңыз.
A:29	Қабығы аршылған картоп	0,5-0,6 0,7-0,8	Керамика табақ	1	Картоптарды аршып, жуып және біркелкі етіп турағаннан кейін салмағын өлшеңіз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 45-60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шараны керамика табақтың ортасына қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз да, піскеннен кейін араластырыңыз.
A:30	Ақ күріш	0,3-0,4	Керамика табақ	1	Ыстық сумен тазартылған күріштің салмағын өлшеңіз, күріштің мөлшерінен екі есе көп суық су қосыңыз. Мысалы: 0,3 кг күріш пісірген кезде 600 мл суық су қосыңыз. Қақпағы бар, шыны пирекс ыдысты қолданыңыз. Шараны керамика табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. 5 минут қоя тұрыңыз да, піскеннен кейін араластырыңыз.
A:31	Үй пиццасы	0,6-1,0	Пісіру науасы	2	Пиццаны науаға салыңыз. Пиццаның салмағы оның толтырмасына қарай, мысалы соус, көкөністер, ветчина және ірімшіктің салмағына қарай анықталады.

## Автоматты түрде жылдам жібіту параметрлеріне қатысты нұсқау

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

№	Тағам түрі	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныс
d:01	Ет	0,2-2,0	Керамика табақ	1	20-90	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршалған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
d:02	Құс еті	0,2-2,0	Керамика табақ	1	20-90	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.
d:03	Балық	0,2-2,0	Керамика табақ	1	20-60	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
d:04	Нан/Торт	0,1-1,0	Керамика табақ	1	10-30	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 тоқаш пен багетаға да жарайды. Тоқаштарды 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 кремі бар торттарға, сонымен қатар үсті шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейді.
d:05	Жеміс	0,1-0,8	Керамика табақ	1	5-15	Мұздатылған жемісті керамика табаға біркелкі таратып салыңыз. Бұл бағдарлама жидек, аралас жидек және тропикалық жемістер үшін қолдануға жарамды.



Жібіту режимі тағамды қыздыру үшін микротолқын қуатын қолданады. Сондықтан да, тағам пісіру үшін қолданылатын ыдыстар мен басқа да микротолқынға қатысты сақтық шаралары, бұл режимді қолданғанда мұқият сақталуға тиіс.



## ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖИМІН ПАЙДАЛАНУ

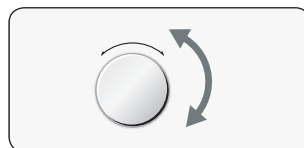
Жылдам пісіру режимі алдын ала бағдарламаланған 4 параметр ішінен сүйікті тағамыңызды пісіру, қуыру (микротолқын қуатын пайдаланып) үшін қажеттісін таңдауға мүмкіндік береді. Пісіру уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. 4 параметрдің ішінен бірін таңдап, салмақты орнатып пісіре бастаңыз.

### Жылдам пісіру режимін орнату

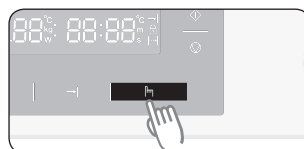
- 1. РЕЖИМ ТАҢДАУ** тетігін Жылдам пісіру қалпына қойыңыз.



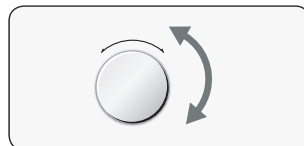
- Қажетті Жылдам пісіру параметрін таңдау үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз. 4 Жылдам пісіру параметрлерінің сипаттамасын 68-ші беттегі кестеден қараңыз.



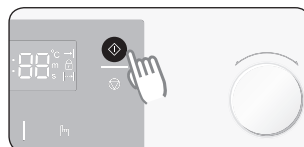
- Салмағын өзгерту үшін **ТАҢДАУ** түймешігін басыңыз.




- Қажетті салмақты таңдау үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз.



- 5 БАСТАУ** түймешігін басыңыз.



-  Жылдам пісіру мәзірлерінің кейбіреуі үздіксіз орындалады. Басқа бағдарламаларда тағамды аударыстыру керек. Пештен дыбыстық сигнал естіледі.
- Жылдам пісіру мәзірі режимі жұмыс істеп тұрған кезде орнатылған пеш температурасы көрсетіледі.
- Тағам пісіріліп жатқан кезде температура мен уақыт мәндері өзгертілмейді.



## Жылдам пісіру параметрлеріне қатысты нұсқау

Төмендегі кесте тағамды жылдам пісіру және қуыруға арналған 4 Автоматты бағдарламаны ұсынады.

Кестеде тағамның мөлшері, пісіргеннен кейін қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген. Бұл автоматты бағдарламаларда сізге қолайлы болу үшін арнайы пісіру режимдері қарастырылған.

№	Тағам түрі	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
S:01	Піскен картоп тілімдері	0,4-0,6 0,6-0,8	Керамика табақ + гриль торы	4	Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
S:02	Қуырылған шошқа еті	0,8-1,0	Керамика табақ + гриль торы	3	Тұздықталған шошқа етін гриль торы қойылған керамика табаққа салыңыз. Сигнал естілген кезде аударыңыз да, қайтада бастаңыз.
S:03	Тауықтың кесек еттері	0,5-0,7 1,0-1,2	Керамика табақ + гриль торы	5	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.
S:04	Бүтін тауық	1,0-1,1 1,2-1,3	Керамика табақ + гриль торы	3	Тоңазытылған тауық етіне зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауықтың төсін төмен қаратып 2-ші қатардағы, гриль торы қойылған керамика табаққа салыңыз. Пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.



Жылдам пісіру режимі тағамды қыздыру үшін микротолқын қуатын қолданады. Сондықтан да, тағам пісіру үшін қолданылатын ыдыстар мен басқа да микротолқынға қатысты сақтық шаралары, бұл режимді қолданғанда мұқият сақталуға тиіс.

# ТАҒАМДАРДЫ ТЕКСЕРУ

EN 60350 стандарты бойынша

## 1. Пісіру

Тағам пісіру үшін берілген ұсыныстар, алдын ала қыздырылған пешке арналған.

Пісірме табақтың еңіс жағын есіктің алдыңғы жағына қаратып қойыңыз.

Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сәре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Кішкене кекстер	Пісіру науасы	3	Дәстүрлі пісіру режимі	150-170	20-30
		3	Конвекция режимі	150-170	20-25
	Пісіру науасы + Пісіру науасы	2 + 5	Көп деңгейде пісіру	150-160	20-30
Майсыз қопсыма торт	Үлкен торға қойылған торт қалыбы (қаптамасы баран түсті, Ø 26 см)	2	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	20-30
		2	Конвекция режимі	150-160	30-35
Үгілмелі печенье	Пісіру науасы	3	Дәстүрлі пісіру режимі	150-160	20-30
		3	Конвекция режимі	150-160	20-30
Алма қосылған ашыма торт	Пісіру науасы	2	Дәстүрлі пісіру режимі	150-160	40-50
		2	Конвекция режимі	150-160	45-55
Алма бәліші	Үлкен тор + 2 торт қалыбы (қаптамасы баран түсті, Ø 20 см)	2- көлденең қойылған	Пицца (Конвекция + Астыңғы қызу)	170-190	70-90

\* Тордың артқы сол жағы мен алдыңғы оң жағына бір-бірден, барлығы екі торт қойылады.

## 2. Гриль жасау

Бос құрамдастырылған пешті 5 минутқа гриль режимінде алдын-ала жылытыңыз.

Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сәре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Ақ наннан тост жасау	Пештің сәресі	5	Гриль	250	1-ші 1-2 2-ші 1-2
Бифбургер * (12 дана)	Пеш сәресі + Пісіру науасы (май жинау үшін)	5	Гриль	250	1-ші 10-15 2-ші 10-15

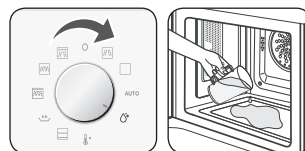
# тазалау және күтім көрсету

## БУМЕН ТАЗАЛАУ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

Бумен тазалау пешті 15 минуттың ішінде зарарсыздандыруға көмектеседі.

**1. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ (РЕЖИМДЕРДІ АУЫСТЫРЫП-ҚОСҚЫШ) құралын Очистка паром (Бумен тазалау) қалпына ауыстырыңыз.**

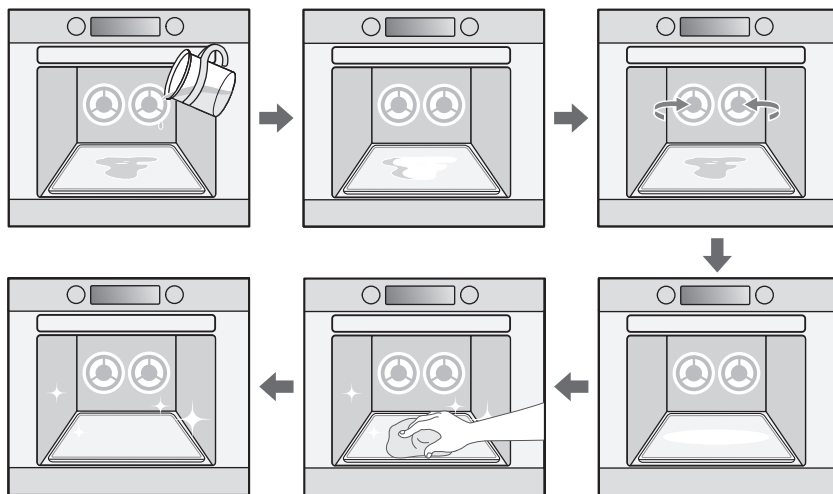
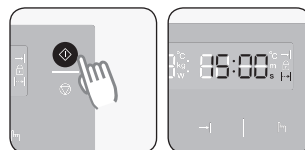
- Бос пештің табанына шамамен 100 мл су құйыңыз.



**2. БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

Пеш автоматты түрде іске қосылады.

- 15 минут өткеннен кейін пеш автоматты түрде тоқтайды. Құрғақ шүберекпен сүртіңіз.



- Бұл функцияны тек пеш бөлме температурасына дейін салқындаған кезде ғана қолданыңыз.
- Тазартылған суды ҚОЛДАНБАҢЫЗ.
- Жоғары қысым астында пешті ағынды сумен немесе бумен ТАЗАЛАМАҢЫЗ.

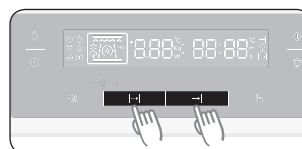
## СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Пештің Сигнал құралын өшіру сигналды қосып-өшіруге мүмкіндік береді.

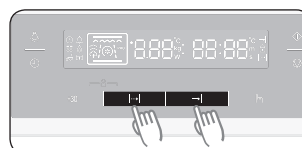
1. **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ (РЕЖИМДЕРДІ АУЫСТЫРЫП-ҚОСҚЫШ)** құралын "Выключено" ("Өшірулі") қалпына ауыстырыңыз.



2. Сигналды өшіру үшін **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** және **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешіктерін бір уақытта басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз..



3. Сигналды қосу үшін **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** және **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешіктерін бір уақытта басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз.



## БАЛА ҚАУІПСІЗДІГІ ҚҰЛПЫ

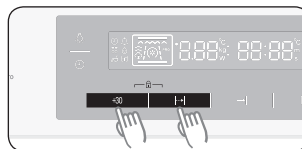
Пештің бала қауіпсіздігінің құралы басқару панелі байқаусызда іске қосылып кетпес үшін оны құрсаулап қоюға мүмкіндік береді.

### Пешті құрсаулау үшін

1. **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ (РЕЖИМДЕРДІ АУЫСТЫРЫП-ҚОСҚЫШ)** құралын "Выключено" ("Өшірулі") қалпына ауыстырыңыз.



2. **+30s (жылдам бастау) және ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін қатар басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз.

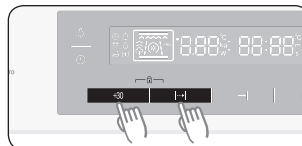


3. Бейнебетте құлып белгішесі пайда болады да, барлық функциялардың құрсауланып тұрғандығын көрсетеді.

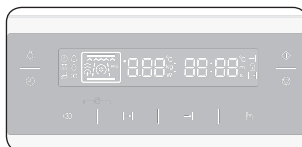


### Пешті құрсаудан шығару үшін

1. **+30s (жылдам бастау) және ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін қатар басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз.



2. Бейнебеттен құлып белгішесі ғайып болады да, барлық функциялардың құрсауы ағытылғанын көрсетеді.





# ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Жөндеу жұмыстарын тек білікті қызмет көрсету технигі жүзеге асыруға тиіс.

Жөндеу жұмыстарын жүргізу қажет болса, құрамдастырылған пешті электр желісінен ажыратыңыз және SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде төмендегі ақпараттар даяр тұрсын:

- Үлгі және сериялық нөмірі (пеш есігінің ішкі жағында көрсетілген).
- Кепілдікке қатысты егжей-тегжейлер
- Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы

Пешті уақытша сақтап қою қажет болса оны, шаң мен ылғал құрылғыны бүлдірмес үшін таза, құрғақ жерге қойыңыз.

## АҚАУЛЫҚТЫ АНЫҚТАУ

Пеште ақаулық пайда болса, төмендегі нұсқауларға сүйеніп, өзіңіз шешіп көруге тырысыңыз. Бұл нұсқаулар уақытыңызды үнемдеп, артық қоңырау шалудың алдын алуға көмектесуі мүмкін.

### **Пештің бейнебеті де, пеш те жұмыс істемейді.**

- Қуат сымының ашасын жерге тұйықталған розеткаға дұрыс жалғаңыз.
- Егер қабырғадағы розетка қабырғадағы қосқышпен басқарылса, оның қосұлы екеніне көз жеткізіңіз.
- Ашаны розеткадан суырыңыз да, он секунд өткенде оны қайтадан розеткаға сұғыңыз.
- Айырып-қосқышты бастапқы қалпына қойыңыз немесе жанып кеткен сақтандырғышты ауыстырыңыз.
- Пешті басқа розеткаға жалғаңыз.
- Розеткаға басқа аспапты жалғаңыз. Егер басқа аспап жұмыс істемесе, қабырғадағы розетканы жөндету үшін білікті электрші маманды шақырыңыз.

## **Пештің бейнебеті жұмыс істейді, бірақ электр қуаты келмейді.**

- Есіктің мықтап жабылғанына көз жеткізіңіз.
- Есіктің тығыздағышына орам материалының немесе басқа бірдеңенің жабысып қалмағанын тексеріңіз
- Есіктің бұзылмағанына көз жеткізіңіз.
- Болдырмау түймешігін екі рет басыңыз да, барлық пісіру нұсқауларын енгізіңіз.

## **Бастау түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.**

- Есіктің толық жабылғанына көз жеткізіңіз.

## **Алғаш қолданғанда түтін және жағымсыз иіс шығады.**

- Бұл жаңа қыздырғыш элементтен уақытша шығатын иіс. Түтін және иіс 10 минут пайдаланғаннан кейін толығымен жойылады.  
Иісті барынша жылдам кетіру үшін микротолқынды пешті лимон немесе лимон шырынын салып іске қосыңыз.

## **Орнатылған уақыт өтпей тұрып электр тоғы сөніп қалады.**

- Электр тоғы үзіліп қалған болуы мүмкін. Электр тоғы үзіліп қалған болса, уақыт индикаторы мынаны көрсетеді: 88:88.
- Сағатты және пісіру нұсқауларын қайта енгізіңіз.
- Айырып-қосқышты бастапқы қалпына қойыңыз немесе жанып кеткен сақтандырғышты ауыстырыңыз.
- Пештің орнату нұсқауларына сәйкес дұрыс орналастырылғанына көз жеткізіңіз.

## **Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.**

- Тамақ пісіру уақытының тағамның түріне сай келетін уақытқа орнатылғанын тексеріңіз.
- Қуат мәнінің дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.

## **Тағам мүлде піспеген.**

- Есіктің мықтап жабылғанына көз жеткізіңіз.
- Таймердің дұрыс мәнге қойылғанын Start (Бастау) түймешігінің басылғанын тексеріңіз.
- Айырып-қосқышты бастапқы қалпына қойыңыз немесе жанып кеткен сақтандырғышты ауыстырыңыз.

## **Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.**

- Барлық металл керек-жарақты, ыдыс-аяқты немесе металл сымдарды алып тастаңыз.
- Егер жұқалтыр қолдансаңыз, тек жіңішке таспаларын қолданыңыз да, жұқалтыр мен пештің ішкі қабырғаларының арасында кемінде бір дюйм орын қалдырыңыз.

## **Жұмыс кезіндегі шуылы тым қатты.**

- Пеш жұмыс істеп тұрғанда шуыл шығарады. Бұл қалыпты жағдай. Егер қалыптан тыс шуыл үнемі естілсе, Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## **Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.**

- Пеш жұмыс істеп тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату қажет болуы мүмкін. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

## **Жарықтама шамы жанбай тұр.**

- Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын жердегі Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

## **Желдеткіш пешті сөндіргеннен кейін де жұмыс жасай береді.**

- Бұл қалыпты жағдай. Желдеткіш пешті сөндіргеннен кейін пешті салқындату үшін жұмыс жасай беруі мүмкін.

## **Пештің ішінде конденсат пайда болады.**

- Бұл қалыпты жағдай. Пісіріп болғаннан кейін сүрте салыңыз.

## **Есіктің айналасы мен корпусстың сыртынан жел үрлейді.**

- Бұл қалыпты жағдай.

## **Есіктің маңайы мен корпусстың сыртында жарық шағылысып тұр.**

- Бұл қалыпты жағдай.

## **Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығып кетеді.**

- Бұл қалыпты жағдай.

## АҚПАРАТ КОДТАРЫ

Код таңбасы	Ақаулық	Шешімі
SE	<b>ТЕТІКТІ БАСУ ҚАТЕСІ</b> Бұл қате түймешік басылып, 60 секундтан артық ұсталған кезде орын алады.	Пешті өшіру үшін <b>Тоқтату/Болдырмау</b> түймешігін басыңыз. Суығаннан кейін пешті қайтадан іске қосыңыз. Егер пеште жоғарыдағы әрекеттен кейін де сол ақаулық болса, Samsung уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
E-25	<b>МИКРОТОЛҚЫННЫҢ ҚАЛЫПТАН ТЫС ТЕМПЕРАТУРАСЫ ҚАТЕСІ</b> Бұл микротолқын режимінде пештің ішінің температурасы 210 °C градустан асқанда орын алады.	
E-23	<b>ТЕМП. СЕНСОРЫНЫҢ МАҚСАТТЫ ТЕМПЕРАТУРА АҚАУЫ</b> Бұл алдын ала қыздыру аяқталмай, пештің ішінің температурасы 30 минут бойы 120 °C градустан төмен болғанда орын алады.	Егер осы ақаулардың кез келгені орын алса, Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
E-21	<b>ТЕМП. СЕНСОРЫ АШЫҚ ҚАТЕСІ</b> Бұл ақаулы сенсор, дұрыс орналастырылмаған сымдар, ақаулы қуат айырып-қосқышы себебінен болады.	
E-22	<b>ТЕМП. СЕНСОРЫНЫҢ АҚАУЫ</b> Бұл ақаулы сенсор, дұрыс орналастырылмаған сымдар, ақаулы қуат айырып-қосқышы себебінен болады.	
E-24	<b>ҚАЛЫПТАН ТЫС ТЕМПЕРАТУРАСЫ ҚАТЕСІ</b> Бұл пештің ішінің температурасы 10 минут бойы 250 °C градустан артық болғанда орын алады.	
E-81	<b>БАЙЛАНЫС ҚАТЕСІ</b>	
E-83		
E-51		
E-53		



# ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

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

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

<b>Үлгі</b>		NQ50C7535DS
<b>Қуат көзі</b>		230 В / 50 Гц
<b>Электр қуатын тұтыну</b>	Ең үлкен қуаты	3200 Вт
	Микротолқын режимі	1650 Вт
	Гриль режимі	2500 Вт
	Конвекциялық режим	2400 Вт
<b>Шығыс қуаты</b>		100 Вт / 900 Вт (IEC-705)
<b>Жұмыстық жиілігі</b>		2450 МГц
<b>Магнетрон</b>		OM75P(21)
<b>Салқындату тәсілі</b>		Желдеткіштің моторы
<b>Өлшемдері</b>	Жинақтың өлшемі	Е 595 x Б 454,2 x Т 570 мм
	Кіріктірілетін өлшемі	Е 555 x Б 445 x Т 548,8 мм
<b>Көлемі</b>		50 литр
<b>Салмағы</b>	Таза салмағы	43,0 кг
	Тасымалдау салмағы	47,0 кг

# ескертпе

	Символ Көдендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

Қалыпты жағдайда  
қолдануға арналған  
Қолдану мерзімі: 7 жыл

# ескертпе

---

# SAMSUNG

## EAC

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

**Өндірушінің мекенжайы:** (Маетан-донг) 129,  
Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонги-до, Корея, 16677

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

**Өнімнің өндірілген жердің атауы:** Малайзия

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

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

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)	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian) <a href="http://www.samsung.com/ua_ru/support">www.samsung.com/ua_ru/support</a> (Russian)



DG68-00470C-04