

Мікрохвильова піч

Посібник користувача

ME83KR*-1/ME83KR*-2/ME83KR*-3

ME83KR*-1*/ME83KR*-2*/ME83KR*-3*

ME83*KR*-1/ME83*KR*-2/ME83*KR*-3



SAMSUNG

Зміст

Вказівки з техніки безпеки	3	Використання режиму автоматичного Швидке розморожування	20
Важливі інструкції з техніки безпеки	3	Довідник із приготування на парі (лише для моделей ME83KR*-*X)	21
Загальні вказівки з безпеки	5	Вимкнення звукового сигналу	23
Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль	6	Блокування мікрохвильової печі для безпеки	23
Обмеження гарантії	7		
Визначення групи, до якої належить виріб	7	Посібник із вибору посуду	24
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	7		
		Посібник із приготування їжі	25
Встановлення	8	Мікрохвилі	25
Приладдя	8	Приготування страв	25
Місце встановлення	8	Усунення несправностей	26
Скляна тарілка	8	Усунення несправностей	26
		Інформаційний код	28
Догляд	9	Технічні характеристики	29
Чищення	9		
Заміна (ремонт)	9		
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	9		
Функції печі	10		
Піч	10		
Панель керування	10		
Використання печі	11		
Як працює мікрохвильова піч	11		
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	11		
Встановлення часу	12		
Приготування/Розігрівання їжі	12		
Рівень потужності	13		
Регулювання часу приготування	13		
Зупинка приготування їжі	13		
Встановлення режиму заощадження електроенергії	13		
Використання функції автоматичне приготування традиційних рецептів	14		

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.

Вказівки з техніки безпеки

Мікрохвильову піч слід ставити лише на шафку (яка стоїть окремо), в жодному разі не 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 пристроєм.

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.

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

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

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

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

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

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 провітриті приміщення. Не торкайтесь кабелю живлення.

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

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

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

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

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

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

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

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

Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.

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

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

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

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

Попередження щодо мікрохвиль

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому завжди обережно поведіться з наповненим рідиною посудом. Завжди давайте напоям постояти щонайменше 20 секунд, перш ніж пити їх. Якщо потрібно, помішуйте напій під час розігрівання. Завжди помішуйте напій після розігрівання.

У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги.

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

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

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



Вказівки з техніки безпеки

Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

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

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

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

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

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

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

Коли виймаєте страву з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

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

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

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

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

Встановлюйте піч, 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

Виробник не несе гарантійних зобов'язань і не пропонує безкоштовного відновлення в наступних випадках:

заміна аксесуара або ремонт косметичного дефекту, якщо пошкодження пристрою або аксесуара було завдано покупцем.

Компоненти, 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.

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 B, 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 B 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.

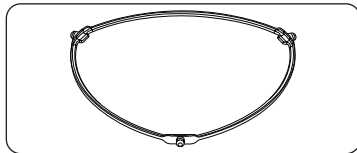
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

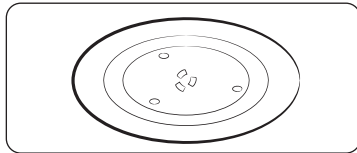
Встановлення

Приладдя

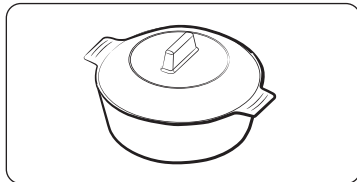
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



- 01 Роликова опора**, яку ставлять по центру печі.
Роликова опора підтримує скляну тарілку.



- 02 Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.
Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.

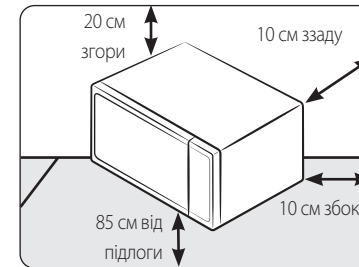


- 03 Посудина для приготування на парі**, дивіться стор. 21–23.
(Лише для моделей ME83KR*.*X)
Використовуйте відповідну пластикову посудину для режиму приготування на парі.

⚠ УВАГА

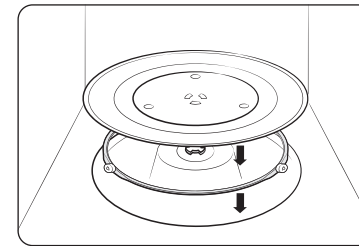
- Якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку, користуватися мікрохвильовою піччю **НЕ МОЖНА**.

Місце встановлення



- Виберіть пласку, рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має витримувати вагу печі.
- Забезпечте простір для вентиляції: не менше 10 см позаду і з боків та 20 см згори.
- Не встановлюйте піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд з іншими печами або обігрівачами.
- Дотримуйтеся технічних вимог щодо живлення для цієї печі. Використовуйте лише схвалений кабель-подовжувач, якщо такий потрібний.
- Перед першим використанням печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

Скляна тарілка



Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.

Догляд

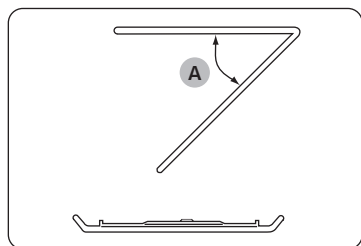
Чищення

Чистьте піч регулярно, що уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят, скляну тарілку та роликову опору (лише для відповідних моделей). Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються належним чином, спершу перевірте, чи не накопичився бруд на ущільнювачі дверцят. Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Сполосніть і ретельно висушіть піч.

Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині печі

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

Чищення внутрішньої поверхні моделей з обертовим нагрівальним елементом



Щоб почистити верхню частину камери, опустіть верхній нагрівальний елемент на 45° (A), як показано на малюнку. Так чистити верхню частину камери буде зручніше. Після завершення чищення встановіть верхній нагрівальний елемент на місце.

⚠ УВАГА

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

Заміна (ремонт)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

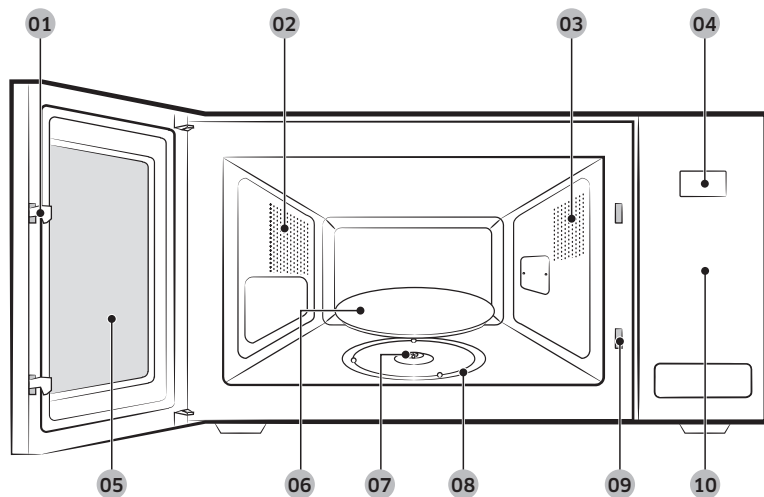
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінійте її самотужки.
- У разі виникнення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

Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

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

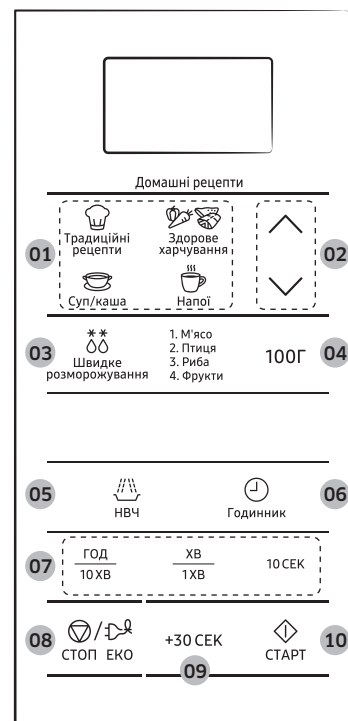
Функції печі

Піч



- 01 Замки дверцят
- 02 Вентиляційні отвори
- 03 Підсвітка
- 04 Дисплей
- 05 Дверцята
- 06 Скляна тарілка
- 07 Підставка
- 08 Роликова опора
- 09 Отвори блокувальних контактів
- 10 Панель керування

Панель керування



- 01 Автоматичне приготування традиційних рецептів
- 02 Вгору/Вниз
- 03 Швидке розморожування
- 04 Кнопка вибору ваги
- 05 НВЧ (Рівень потужності)
- 06 Годинник
- 07 Кнопки налаштування часу
- 08 СТОП/ЕКО
- 09 +30 СЕК
- 10 СТАРТ

Використання печі

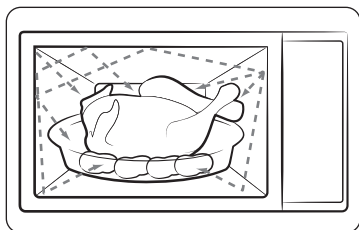
Як працює мікрохвильова піч

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:

- розморожування продуктів
- підігрівання продуктів
- приготування їжі

Принципи приготування їжі.



1. Хвилі, які генеруються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. 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 (охладжена страва чи кімнатної температури).

УВАГА

Оскільки страва всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як страву вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:

- рівномірно приготовлену їжу аж до самої середини та
- їжу з однаковою температурою у всіх частинах.

Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Відкрийте дверцята печі, натиснувши велику кнопку у нижньому правому куті панелі керування. Поставте посудину з водою на скляну тарілку. Потім закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **НВЧ (Рівень потужності)** і встановіть таймер на 4–5 хвилин натисненням кнопки **1 ХВ** відповідну кількість разів.
2. Натисніть кнопку **СТАРТ**. Піч нагріватиме воду впродовж 4–5 хвилин. Після цього вода має закипіти.

ПРИМІТКА

Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний, потрібно буде більше часу для того, щоб вода закипіла.

Використання печі

Встановлення часу

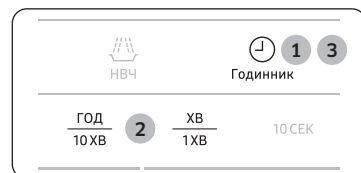
Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «12:00».

Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 12-годинному, так і 24-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати:

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

ПРИМІТКА

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.



1. Щоб показувати час у...
24-годинному форматі.
12-годинному форматі.
Натисніть кнопку **Годинник** один або два рази.
2. Встановіть годину за допомогою кнопки **ГОД**, а
хвилини за допомогою кнопки **ХВ**.
3. Коли відобразиться потрібний час, знову натисніть
кнопку **Годинник** та увімкніть годинник. Час
відображається постійно, навіть коли ви не
користуєтеся мікрохвильовою піччю.

Приготування/Розігрівання їжі

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **НВЧ (Рівень потужності)**.
(На дисплеї відображається індикація 800 Вт
(максимальна потужність приготування)).
Виберіть відповідний рівень потужності, знову
натискаючи кнопку **НВЧ (Рівень потужності)**,
доки на дисплеї не з'явиться необхідне значення
потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів
потужності на наступній сторінці.
2. Встановіть необхідний час приготування за
допомогою кнопок **10 ХВ**, **1 ХВ** та **10 СЕК**.
3. Натисніть кнопку **СТАРТ**.
Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне
крутитися.
Починається приготування їжі, і коли воно
завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.

УВАГА

Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

Рівень потужності

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	800 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ	180 Вт
НИЗЬКИЙ	100 Вт

ПРИМІТКА

- Якщо вибрати вищий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.
- Якщо вибрати нижчий рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

Регулювання часу приготування

Час приготування можна збільшити, натискаючи кнопку **+30 СЕК** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.



1. Натисніть кнопку **+30 СЕК** один раз для кожних 30 секунд, які потрібно додати.
2. Натисніть кнопку **СТАРТ**.

Зупинка приготування їжі

Приготування страви можна зупинити у будь-який момент, щоб:

- перевірити страву;
- перевернути або помішати страву;
- залишити страву на витримку.

Щоб зупинити приготування...	Виконайте таке...
Тимчасово	<ul style="list-style-type: none">• Відкрийте дверцята. Приготування їжі зупиняється.• Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята знову і натисніть кнопку СТАРТ.
Остаточно	<ul style="list-style-type: none">• Один раз натисніть кнопку СТОП/ЕКО. Приготування їжі зупиняється.• Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку СТОП/ЕКО.

Встановлення режиму заощадження електроенергії

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



- Натисніть кнопку **СТОП/ЕКО**.
- Щоб скасувати режим заощадження електроенергії, відкрийте дверцята і натисніть будь-яку кнопку. На екрані відобразиться поточний час. Піч готова до використання.

ПРИМІТКА

Автоматична функція заощадження електроенергії

Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано, і за 25 хвилин з'явиться годинник.

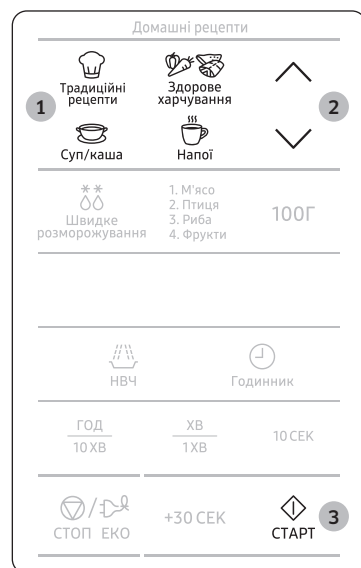
Індикатор печі вимкнеться за 5 хвилин після того, як відкриються дверцята.

Використання печі

Використання функції автоматичне приготування традиційних рецептів

Час приготування в режимі **Автоматичне приготування традиційних рецептів** встановлюється автоматично.

Страву можна вказати, вибравши одну з програм меню **Автоматичне приготування традиційних рецептів** і натиснувши кнопки **Вгору/Вниз** потрібну кількість разів. Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Натискайте кнопку **Автоматичне приготування традиційних рецептів**, щоб вибрати потрібну категорію.

2. Натискайте кнопки **Вгору/Вниз**, щоб вибрати потрібні продукти.

3. Натисніть кнопку **СТАРТ**.

Коли приготування завершиться

- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Три рази пролунає звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

⚠ УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

У поданій таблиці представлено 4 різні програми режиму **Автоматичне приготування традиційних рецептів**, кількість продуктів, час витримки та додаткові рекомендації.

1. Традиційні рецепти

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1 Омлет	130–135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	Вказівки Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.	
2 Сосиски з зеленим горошком	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г, масло – 5 г, консервованний горошок – 135 г (суха вага)
	Вказівки У миску покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.	
3 Кекс	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – ½ шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
	Вказівки Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.	
4 Лимонні кульки	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – ½ шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра; для глазури: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3–5 г
	Вказівки Ретельно змішайте всі складники. Сформуєте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
5 Рибне рагу	270 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Шампіньйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г 2. Сметана – 30 г (2 по 15 г) 3. Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60–70 г, сіль – 5 г, білий мелений перець – ½ г, третий сир – 25 г
	Вказівки Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налейте половину сметани в керамічну миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжте приготування.	
6 М'ясні "їжаки"	220 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г (розділити на три частини), звичайний варений рис – 40 г, сіль – 1 г, чорний мелений перець – ½ г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, подрібнений часник – 3 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 2. Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 40 мл
	Вказівки Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Сформуйте три кульки. Покладіть у глибоку миску цибулю і часник. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку в піч. (1) Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу. (2) Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
7 Курячі ніжки з чорносливом	325 г 2 шт.	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160–180 г), чорнослив – 5–7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл
	Вказівки Покладіть у глибоку миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте миску в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.	
8 Свинний ошийок з гірчицею	250 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 2. Для приготування соусу: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Вказівки Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Покладіть все у глибоку миску. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.	
9 Печена картопля	140–180 г 1–2 шт.	Велика картопля – 160–200 г (1–2 шт.)
	Вказівки Помийте картоплю і проколiть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Нарізано порціями для подачі. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.	

Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
10 Рататуй	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 130 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	
11 Риба під соусом	340 г	<ol style="list-style-type: none"> Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл Для приготування соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл Філе коропа або судака – 150 г, лаврове листя – 1 шт.
	Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перемішайте, додайте суміш для соусу, овочі та бульйон. (2) Додайте рибу і лавровий лист. (3). Потім продовжте приготування.	
12 Стейк-метелик з лосося	125 г	Стейк із лосося – 150–170 г, сіль – 1 г, вода – 20 г (на вибір лимон/апельсин – 10 г (витиснути сік))
	Вказівки Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. (Якщо бажаєте, додайте сік). Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
13 Варена тріска з маслом та яечним соусом	120 г + 53 г соусу	Філе тунця – 140–150 г (або філе судака), лимон – 10 г (витиснути сік), сіль – 1 г, вода – 30 г, лавровий лист – 1 шт., Соус: круто зварене яйце – 20 г (1/2 яйця), поріzana петрушка – 3–5 г, масло – 30 г (мікрохвилі 800 Вт – 1 хв.)
	Вказівки Приправте рибне філе. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце і поріжте його на дрібні кубики. Поріжте петрушку і розтопіть масло. Змішайте всі складники і викладіть на рибу.	
14 Варена індичка з овочами	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте очві і продовжуйте приготування страви.	
15 Судак із помідорами та сиром	150 г	Філе судака (або коропа) – 80–100 г, майонез – 10 г, сіль – 1 г, помідор, нарізаний кружальцями – 50 г, тертий сир – 20 г
	Вказівки Змастіть рибне філе майонезом і посоліть його. Покладіть зверху помідори, скористайтесь зубочисткою. Прикрийте сиром. Покладіть його на тарілку і почніть приготування. Вийміть зубочистку.	
16 Форель з овочами	210–240 г	Масло – 10 г (2 по 5 г), нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, поріzana зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. – 220–250 г, сіль – 1 г, білий перець мелений – 1/2 г, масло – 5 г
	Вказівки Розмажте масло по центру аркуша воценого паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
17 Перець фарширований	480–500 г 2 шт.	<ol style="list-style-type: none"> Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150–190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10–20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – 0,5 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	Вказівки Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	
18 Стейк з лосося на пару	150–170 г	Стейк із лосося з кістками і шкірою – 200–250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), вода – 20 г
	Вказівки Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.	

2. Суп/каша

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1 Каша вівсяна	260 г	Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	Вказівки Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	
2 М'ясна солянка	340 г	<ol style="list-style-type: none"> Наріzana соломкою цибуля – 45 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл Каперси – 7 г, нарізані солені огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	Вказівки Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Розпочніть приготування. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лаврове листя і продовжте приготування.	
3 Борщ	340 г	<ol style="list-style-type: none"> Буряк тертий – 50 г, наріzana соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, наріzana півкружальцями цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лаврове листя – 1 шт., оцет 9% – 5 мл за бажанням
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску (1), залийте гарячим бульйоном (бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 650 мл) і додайте лавровий лист. Увімкніть програму.	

Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4 Курячий суп з локшиною	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
		Вказівки Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.
5 Азу	250 г	<ol style="list-style-type: none"> Свиняча шия, нарізана довгими скибками – 170 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл Для приготування соусу: Боршно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солені огірки – 30 г
		Вказівки Покладіть м'ясо та цибулю в глибоку миску і залийте бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, додайте соус (2), перемішуючи з овочами, бульйоном і м'ясом. Перемішайте і продовжуйте приготування.
6 Овочевий суп	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
		Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.
7 Корейський рамен	120 г (1 пакет)	1 пакет локшини рамен, вода (кімнатної температури) – 550 мл
		Вказівки Вийміть локшину з пакета, викладіть у посудину, придатну для використання у мікрохвильовій печі, додайте суп і воду (550 мл). Ретельно перемішайте. Накрийте плівкою і проколіть плівку у кількох місцях. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
8 Суп з пельменями	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10–12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 600 мл, чорний перець горошком – 3–5 шт., лаврове листя – 1 шт.
		Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.
9 Каша гречана	200 г	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, окріп – 300 мл
		Вказівки Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.

3. Здорове харчування

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 Броколі	250 г	Сполосніть і почистьте свіжу броколі та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. л.) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.
2 Морква	250 г	Помийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибками. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. л.) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.
3 Печена квасоля	250 г	Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (1 ст. ложку) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.
4 Шпинат	150 г	Помийте та почистьте шпинат. Покладіть його в скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.
5 Кукурудза в качанах	500 г (2 pcs)	Помийте та почистьте качани кукурудзи, а потім покладіть їх в овальну скляну посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколить її. Залиште на 1–2 хвилини.
6 Чищена картопля	250 г	Помийте, почистіть картоплю і поріжте її на однакові скибочки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45–60 мл (3–4 столові ложки) води. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Залиште на 2–3 хвилини.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
7 Коричневий рис	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 5–10 хвилин.
8 Макарони з непросіяного борошна	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 1 л окропу, щіпку солі та добре помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого злийте всю воду. Дайте постояти 1 хвилину.
9 Кіноа	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 1–3 хвилини.
10 Булгур	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 2–5 хвилин.

Використання печі

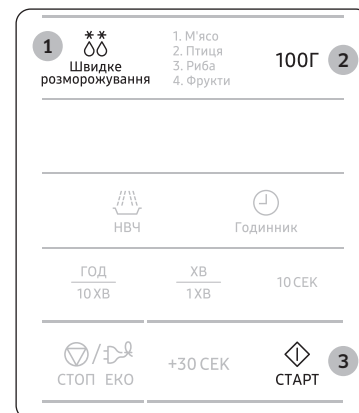
4. Напої

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1 Журавлинний морс	200 мл	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
	Вказівки	Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.
2 Компот із сухофруктів	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	Вказівки	Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.

Використання режиму автоматичного Швидке розморожування

Режим **Швидке розморожування** дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, фрукти та ягоди. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Спершу покладіть заморожені продукти по центру скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Швидке розморожування**.

На дисплеї з'явиться індикація:



Натисніть кнопку **Швидке розморожування** один чи більше разів залежно від типу продуктів, які потрібно розморозити. Детальніші пояснення дивіться в таблиці на наступній сторінці.

2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопки

Кнопка вибору ваги. Максимальна вага становить 1500 г.

3. Натисніть кнопку **СТАРТ**.

- Почнеться процес розморожування.
- Пліч подає звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.
- Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **СТАРТ**.

ПРИМІТКА

- Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію приготування за допомогою мікрохвиль/підігрівання із рівнем потужності 180 Вт. Детальнішу інформацію читайте в розділі «Приготування/Розігрівання їжі» на стор. 12.
- Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

У поданій таблиці представлено різні програми режиму **Швидке розморожування**, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, рибу та фрукти або ягоди на керамічну тарілку.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 М'ясо	200–1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу. Залиште на 10–30 хвилин.
2 Птиця	200–1500 г	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої курки, так і для окремих частин. Залиште на 10–30 хвилин.
3 Риба	200–1500 г	Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої риби, так і для філе. Залиште на 10–30 хвилин.
4 Фрукти/Ягоди	100–600 г	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів. Залиште на 5–30 хвилин.

Довідник із приготування на парі (лише для моделей ME83KR*–*X)

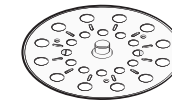
Пароварка базується на принципі приготування їжі на парі; вона призначена для швидкого приготування здорової їжі у мікрохвильовій печі Samsung.

Це приладдя ідеальне для приготування рису, макаронів, овочів, тощо у найкоротший термін зі збереженням поживних властивостей продуктів.

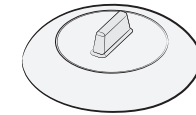
Посудина для приготування на парі для мікрохвильової печі складається з 3 елементів:



Миска



Внутрішній лоток



Кришка

Усі частини витримують температуру від -20°C до 140°C .

Придатні для зберігання у морозильній камері. Можна використовувати як окремо, так і разом.

Умови використання

- **Не використовуйте:**
 - для приготування страв із високим вмістом цукру або жиру,
 - у режимі гриля або в режимі розігрівання (обертання), чи на конфорці.
- Перед першим використанням помийте всі частини водою з милом.
- Про час приготування можна дізнатись з інструкцій у таблиці на наступній сторінці.

Догляд

- Пароварку можна мити в посудомийній машині.
- У разі миття руками використовуйте гарячу воду та мийчий засіб. Не використовуйте абразивний матеріал.
- Деякі продукти (наприклад, помідори) можуть вплинути на колір пластмаси. Це нормально і не є несправністю.

Розмороження

Покладіть заморожені продукти в миску, не накриваючи її кришкою. Рідина буде залишатись на дні миски та не пошкодить їжу.

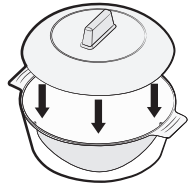
Використання печі

Приготування страв

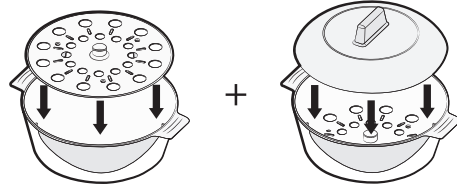
Страва	Розмір порції	Рівень потужності	Час приготування (хв.)	Застосування
Артишок	300 г (1–2 шт.)	800 Вт	5–6	Миска зі вставленим лотком + кришка
	Вказівки Помийте та почистьте артишоки. Покладіть лоток у миску. Покладіть артишоки на лоток. Додайте 1 столову ложку лимонного соку. Накрийте кришкою. Залиште на 1–2 хвилини.			
Свіжі овочі	300 г	800 Вт	4–5	Миска зі вставленим лотком + кришка
	Вказівки Помийте, почистьте та наріжте на шматки однакового розміру, тоді зважте овочі (наприклад, броколі, цвітну капусту, моркву, перець). Покладіть лоток у миску. Розкладіть овочі на лотку. Додайте 2 столові ложки води. Накрийте кришкою. Залиште на 1–2 хвилини.			
Заморожені овочі	300 г	600 Вт	7–8	Миска зі вставленим лотком + кришка
	Вказівки Покладіть заморожені овочі в миску пароварки. Покладіть лоток у миску. Додайте 1 столову ложку води. Накрийте кришкою. Після приготування ретельно перемішайте. Залиште на 2–3 хвилини.			
Рис	250 г	800 Вт	15–18	Миска + кришка
	Вказівки Викладіть рис у миску пароварки. Додайте 500 мл холодної води. Накрийте кришкою. Після приготування залиште білий рис на 5 хвилин, коричневий рис на 10 хвилин.			
Картопля «в мундирах»	500 г	800 Вт	7–8	Миска + кришка
	Вказівки Зважте та помийте картоплю і покладіть її у миску пароварки. Додайте 3 столові ложки води. Накрийте кришкою. Залиште на 2–3 хвилини.			

Страва	Розмір порції	Рівень потужності	Час приготування (хв.)	Застосування
Рагу (охлаоджене)	400 г	600 Вт	5–6	Миска + кришка
	Вказівки Викладіть рагу в миску пароварки. Накрийте кришкою. Перш ніж дати страві постояти, ретельно перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.			
Суп (охлаоджений)	400 г	800 Вт	3–4	Миска + кришка
	Вказівки Налийте у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перш ніж дати страві постояти, ретельно перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.			
Заморожений суп	400 г	800 Вт	8–10	Миска + кришка
	Вказівки Додайте заморожений суп у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перш ніж дати страві постояти, ретельно перемішайте. Залиште на 2–3 хвилини.			
Заморожені яблучні пиріжки з варенням	150 г	600 Вт	1–2	Миска + кришка
	Вказівки Змочіть пиріжки з варенням холодною водою. Покладіть 1–2 заморожені пиріжки поруч у миску пароварки. Накрийте кришкою. Залиште на 2–3 хвилини.			
Фруктовий компот	250 г	800 Вт	3–4	Миска + кришка
	Вказівки Попередньо знявши шкірку, помивши та нарізавши на шматочки одного розміру чи кубики, зважте свіжі овочі (наприклад, яблука, груші, сливи, абрикоси, манго чи ананас). Покладіть у миску пароварки. Додайте 1–2 ст. л. води і 1–2 ст. л. цукру. Накрийте кришкою. Залиште на 2–3 хвилини.			

Поводження з посудом для приготування на парі



Миска + кришка



Миска зі вставленим лотком + кришка

Заходи безпеки:

- Будьте особливо уважні, коли відкриваєте кришку пароварки, оскільки пар, що виходить, може бути дуже гарячий.
- Щоб користуватись виробом після приготування у пароварці, використовуйте кухонні рукавиці.

Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.



1. Натисніть одночасно кнопки **СТОП/ЕКО** та **СТАРТ**. Тепер піч не подаватиме звукових сигналів при натисканні кнопок.

- На дисплеї з'являться такі символи:

OFF

2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЕКО** та **СТАРТ**. Піч знову працює зі звуковими сигналами.

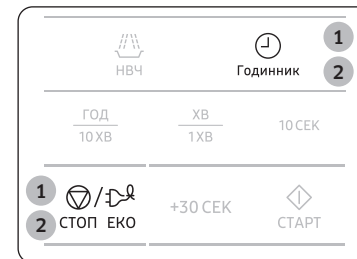
- На дисплеї з'являться такі символи:

On

Блокування мікрохвильової печі для безпеки

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб їй неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.

Піч можна заблокувати в будь-який час.



1. Натисніть одночасно кнопки **СТОП/ЕКО** та **Годинник**. Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).

- На дисплеї з'явиться індикація «L».

L

2. Щоб розблокувати піч, знову одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЕКО** та **Годинник**. Піч знову нормально працює.

Посібник із вибору посуду

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх.

Тому слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд.

У таблиці нижче перелічені різні види кухонного приладдя і вказано, чи можна його використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓X	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгорання. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевих оздоблень.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	X	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	X	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Посуд, придатний для приготування страви в печі і подачі на стіл	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим оздобом.

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	X	Може спричинити іскріння або займання.
• Затискачі для пакетів для замороження	X	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	X	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Ємності	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Можна використовувати для утримання вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓X	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Вощений папір або папір, який не пропускає жир	✓	Можна використовувати для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ : рекомендовано ✓X : використовувати обережно X : небезпечно

Посібник із приготування їжі

Мікрохвилі

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається 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.

Приготування страв

Посуд для мікрохвильової печі

Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

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. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, топлення масла або шоколаду.

Використання кришки під час приготування їжі

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

Час витримки

Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

Підігрівання рідин і їжі

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 чашка)	800 Вт	1–1½
	250 мл (1 горнятко)		1½–2
	Вказівки Налийте у чашку/горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте чашку/горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.		
Суп (охолоджений)	250 г	800 Вт	3–3½
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте плівкою з отворами. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Залиште на 2–3 хвилини.		
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	5½–6½
	Вказівки Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте плівкою з отворами. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 2–3 хвилини.		
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½–5½
	Вказівки Викладіть макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5–6
	Вказівки Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		

Посібник із приготування їжі

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г	600 Вт	5½–6½
	Вказівки Покладіть страву з 2–3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Залиште на 3 хвилини.		
Макаронні вироби (заморожені) (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	450 Вт	16–16½
	Вказівки Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку гласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Залиште на 2–3 хвилини.		

Усунення несправностей

Усунення несправностей

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

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

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи вимикається живлення.	Піч працювала упродовж тривалого часу.	Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	Вентилятор охолодження не працює.	Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	Ви намагаєтесь увімкнути піч без продуктів усередині.	Покладіть продукти в піч.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	До однієї розетки підключено кілька пристроїв.	Виділіть для печі окрему розетку.
Під час роботи печі чується потріскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потріскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Заберіть будь-які предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібралися залишки їжі.	Почистьте піч і відкрийте дверцята.
Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горняк води (горняк має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1–2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.

Проблема	Причина	Вирішення
Функція розморожування не працює.	Готується надто багато їжі.	Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	Дверцята залишили відчиненими на тривалий час.	Внутрішнє освітлення може вимикатися автоматично, якщо увімкнено еко-режим. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку СТОП/ЕКО .
	На внутрішню лампу потрапили сторонні речовини.	Протріть внутрішню поверхню печі та перевірте ще раз.
Під час приготування лунає звуковий сигнал.	Якщо увімкнено функцію автоматичного приготування, звуковий сигнал означає, що час перевернути продукти.	Перевернувши продукти, натисніть кнопку СТАРТ ще раз, щоб продовжити роботу.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.
Під час приготування спостерігається іскріння.	Під час роботи печі/функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.
З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.
1. На печі є краплі води. 2. Через зазор у дверцятах виходить пара. 3. У печі залишається вода.	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів для вентиляції, зазначених у посібнику зі встановлення.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Надто яскраве світло в печі.	Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції.	Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю печі.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	Щоб провітрити піч, вентилятор продовжує працювати ще 3 хвилини після завершення приготування.	Це не є несправністю печі.
Скляна тарілка		
Обертаючись, скляна тарілка зміщується або припиняє обертатися.	Роликова опора відсутня або не встановлена належним чином.	Встановіть роликову опору і повторіть спробу.
Під час обертання скляна тарілка гальмує.	Роликова опора не встановлена належним чином, надто багато продуктів або надто велика ємність, яка торкається стінок печі.	Зменште кількість продуктів і не використовуйте надто великі ємності.
Скляна тарілка гримить під час обертання.	На дні печі зібралися залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.

Інформаційний код

Інформаційний код	Причина	Вирішення
SE	Не працюють сенсорні кнопки.	Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. Вимкніть піч і спробуйте налаштувати ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.

ПРИМІТКА

Якщо вам потрібна інформація щодо кодів, які не зазначено вище, або якщо запропоноване рішення не допомагає вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування SAMSUNG.

Технічні характеристики

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

Модель		ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3	
Джерело живлення		230 В змінного струму / 50 Гц	
Споживання електроенергії	Мікрохвилі	1150 Вт	
Вихідна потужність		100 Вт / 800 Вт (IEC-705)	
Робоча частота		2450 МГц	
Магнетрон		OM75S (31)	
Спосіб охолодження		Електричний вентилятор	
Розміри (Ш x В x Г)	Габаритні	ME83KR*-1/ME83KR*-1*/ME83*KR-1	489 x 275 x 356 мм
		ME83KR*-2/ME83KR*-2*/ME83*KR-2	489 x 275 x 360 мм
		ME83KR*-3/ME83KR*-3*/ME83*KR-3	489 x 275 x 354 мм
	Внутрішня камера	330 x 211 x 324 мм	
Об'єм		23 літри	
Вага	Нетто	близько 11,5 кг	

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби:
7 років

Нотатки

Нотатки

Нотатки

Нотатки

Нотатки

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

Адреса виробника :

(Maetan-don) 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

YOUNGREEM ELECTRONICS (M) SDN. BHD.

Лот 783, Джалан Капар, Бату 4 Рантау Панйянг, 42100 Кланг, Селангор Дарул Ехсан, Малайзія

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні :

ТОВ «Самсунг Електронікс Україна Компані» (адреса: 01032, м. Київ, вул. Льва Толстого, 57) виконує функції виробника щодо прийняття претензій від споживача, а також забезпечує організацію ремонту та технічного обслуговування виробів.

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/uz_ru/support

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support



DE68-04703A-00