

NQ50H5537KB



Вбудована компактна  
комбінована піч з функцією  
СВЧ, гриля і конвекції  
посібник зі встановлення та користування

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

## ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

3

03 Інформація з техніки безпеки

## ФУНКЦІЇ ПЕЧІ

16

16 Панель керування

17 Піч

18 Приладдя

## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ

19

19 Встановлення часу

20 Встановлення режиму заощадження електроенергії

20 Увімкнення/вимкнення звукового сигналу

## ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

21

21 Способи підігріву

22 Як працює мікрохвильова піч

23 Використання режиму мікрохвиль

33 Використання режиму печі

36 Встановлення часу приготування

37 Налаштування часу завершення приготування

38 Налаштування відкладеного запуску

39 Режим комбінований

43 Використання режиму приготування овочів

46 Використання режиму автоматичних меню

50 Довідник із приготування на парі

53 Замок від дітей

54 Використання режиму чищення парю

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ КОДИ

55

55 Зберігання та ремонт мікрохвильової печі

55 Усування несправностей

58 Інформаційні коди

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

59

59 Технічні характеристики

Українська - 2

# ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

## КОРИСТУВАННЯ ЦЬЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали Духову шафу компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій духовій шафі:

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування
- Поради щодо приготування

## ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

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



**УВАГА**

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



Попередження; небезпека пожежі



Попередження; гаряча поверхня



Попередження; електрика



Попередження; вибухонебезпечна речовина



НЕ намагайтеся виконати цю дію.



НЕ торкайтесь.



НЕ розбирайте виріб.



Чітко дотримуйтеся вказівок.



Вийміть штепсель із розетки.



Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.



Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.



Примітка



Важлива інформація

## ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

Постійно дотримуйтеся цих заходів безпеки.










**Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.**



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ (лише для режиму мікрохвиль)**



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

	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.
	Цей пристрій призначено виключно для побутового використання.
	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.
	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Діти не повинні чистити та обслуговувати цей пристрій, якщо лише їм не більше 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих.
	Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.
	Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.
	Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання продуктів і напоїв. Висушування продуктів або одягу, підігрівання подушечок для обігрівання, тапочок, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.
	Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.
	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.

<input checked="" type="checkbox"/>	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.
<input type="checkbox"/>	Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.
<input checked="" type="checkbox"/>	Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.
<input type="checkbox"/>	Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.
<input type="checkbox"/>	Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.
<input checked="" type="checkbox"/>	Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) 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.
<input checked="" type="checkbox"/>	За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися з пристроєм.
<input type="checkbox"/>	Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.
<input type="checkbox"/>	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
<input type="checkbox"/>	Пристрій не можна мити під струменем води.
<input checked="" type="checkbox"/>	Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.
<input checked="" type="checkbox"/>	Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.

- Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.
- 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.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**  
(лише для режиму печі) – елемент додаткової комплектації

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.
- Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.
- Не використовуйте очищувач паром.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.
- Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

<input type="checkbox"/>	Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.
<input type="checkbox"/>	Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.
<input type="checkbox"/>	Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.
<input type="checkbox"/>	Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.
<input type="checkbox"/>	Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

- Ставте вигнутою вгору стороною до заду, щоб підтримувати великі шматки продуктів.
- Не використовуйте решітку в режимі мікрохвиль.



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

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

## ІНСТРУКЦІЯ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

### Загальні дані

### Технічна інформація

**Підключення до електромережі: змінний струм 230 В-50 Гц**

### Розміри (Ш x В x Г)

Розміри окремо встановленої печі : 595 x 454,2 x 570 мм

Розміри вбудованої печі : 555 x 445 x 548,8 мм

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. Слідкуйте, щоб діти не обпеклися.

## **Підключення до електромережі**

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

## **Встановлення у шафку**

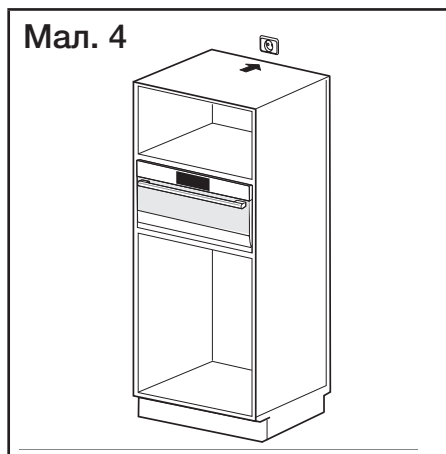
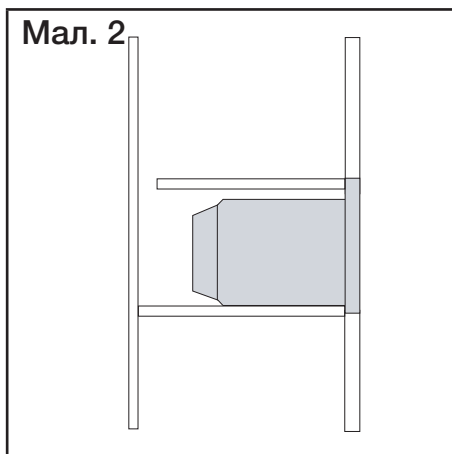
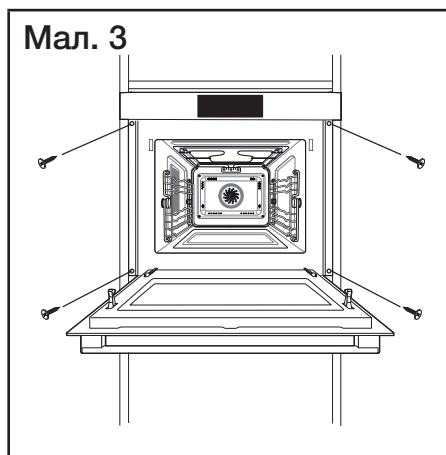
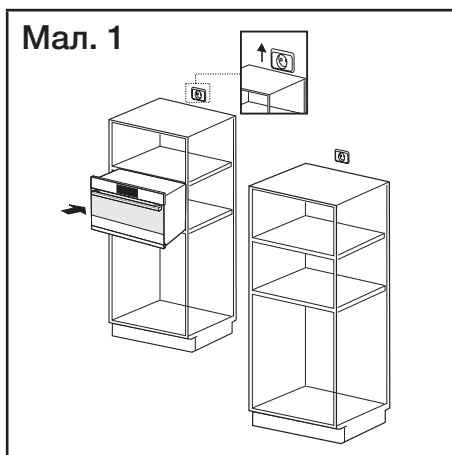
Кухонні меблі, які контактують із піччю, мають витримувати температуру до 100 °C.

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

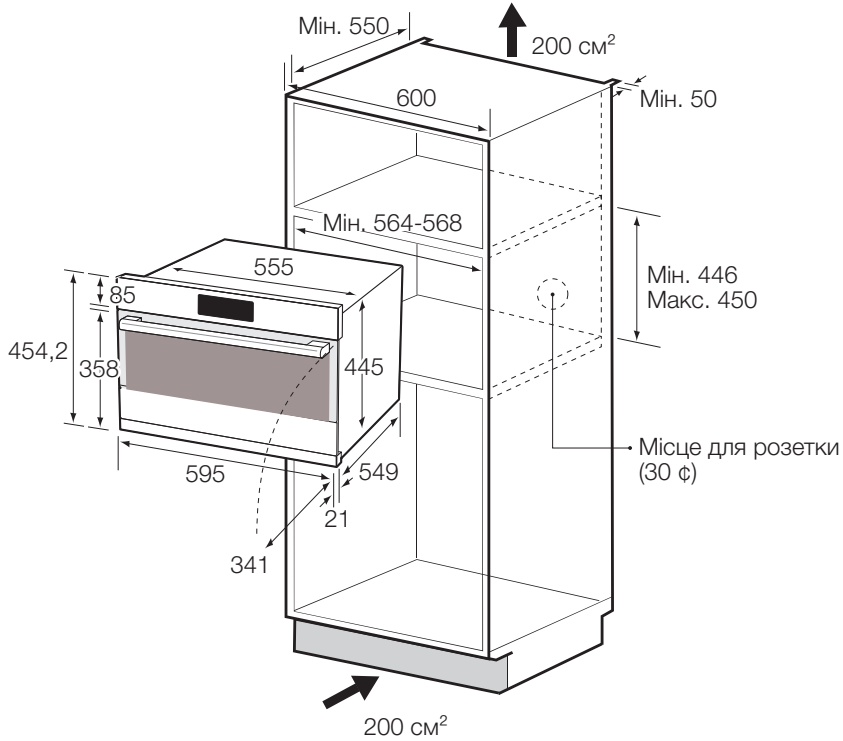




- Мал. 1 Вставте піч у спеціальне відділення (не до кінця). Підведіть кабель до джерела живлення.
- Мал. 2 Повністю вставте піч у спеціальне відділення.
- Мал. 3 Зафіксуйте піч за допомогою двох гвинтів із комплекту (4 x 25 мм).
- Мал. 4 Під'єднайте піч до електромережі. Перевірте, чи пристрій працює.

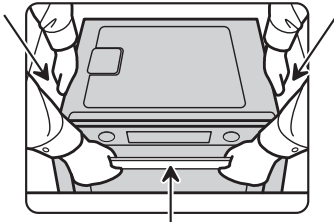


## Розміри для встановлення



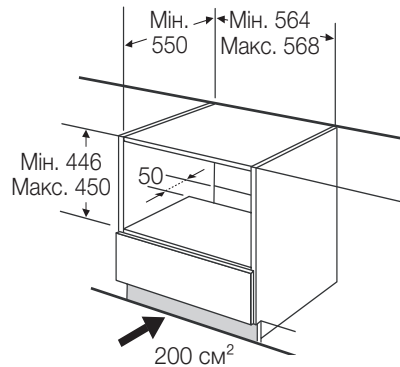
Під час розпакування виріб слід тримати за 2 бічні ручки та ручку дверцят.

Бічна ручка Бічна ручка



Ручка дверцят

## Розміри для вбудовування низу

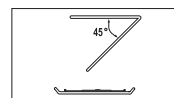


## ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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 ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ**

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.

Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- 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 мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

З міркувань безпеки не можна замінити лампочку самостійно. З питанням отримання послуг спеціаліста для заміни лампочки зверніться до найближчого уповноваженого центру обслуговування клієнтів Samsung.

<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ</b>				
 Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати цей пристрій.	✓	✓	✓	✓
 Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✓	✓	✓	✓
 Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✓	✓	✓	✓
 Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✓	✓	✓	✓
 Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✓	✓	✓	✓

	Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✓	✓	✓	✓
	Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✓	✓	✓	✓
	У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✓	✓	✓	✓
	Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✓	✓	✓	✓
	Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✓	✓	✓	✓
	Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
	Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✓	✓	✓	✓
	Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет	✓	✓		
	Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✓	✓	✓	✓
	Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✓	✓		✓
	Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✓	✓	✓	
	Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✓	✓	✓	
	Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
	Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.	✓	✓		
	Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✓	✓	✓	
	Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✓	✓		
	Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✓		✓	✓
	Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✓	✓	✓	✓
	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Під час розігрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Для уникнення такої ситуації ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.</li> <li>• Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.</li> <li>• Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✓
<input type="checkbox"/>	Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✓			✓

<b>УВАГА</b>					
<input checked="" type="checkbox"/>	Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонуті щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✓	
<input type="checkbox"/>	Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику. (Дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі».)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✓	✓	✓	

## ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ. (ЛИШЕ ДЛЯ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ)

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

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

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

- (а) Дверцята з вм'ятинами, подряпинами чи поламани дверцята, ручки, зовнішня панель чи панель керування;
  - (б) Поламана чи загублена форма, напрямний ролик, муфта чи решітка-гриль.
- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
  - Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтеся до найближчого центру обслуговування або отримайте підтримку чи шукайте інформацію на веб-сайті [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
  - Ця мікрохвильова піч передбачена для підігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
  - Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.



### ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ

#### (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

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

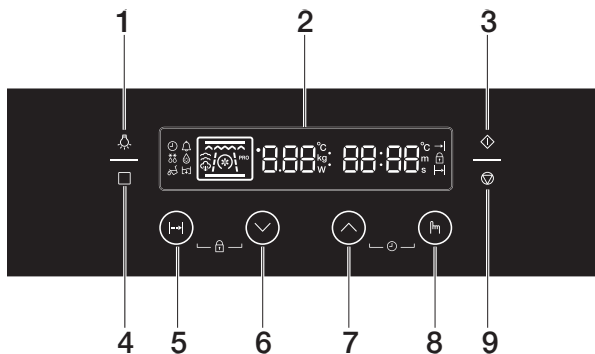
Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю 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.

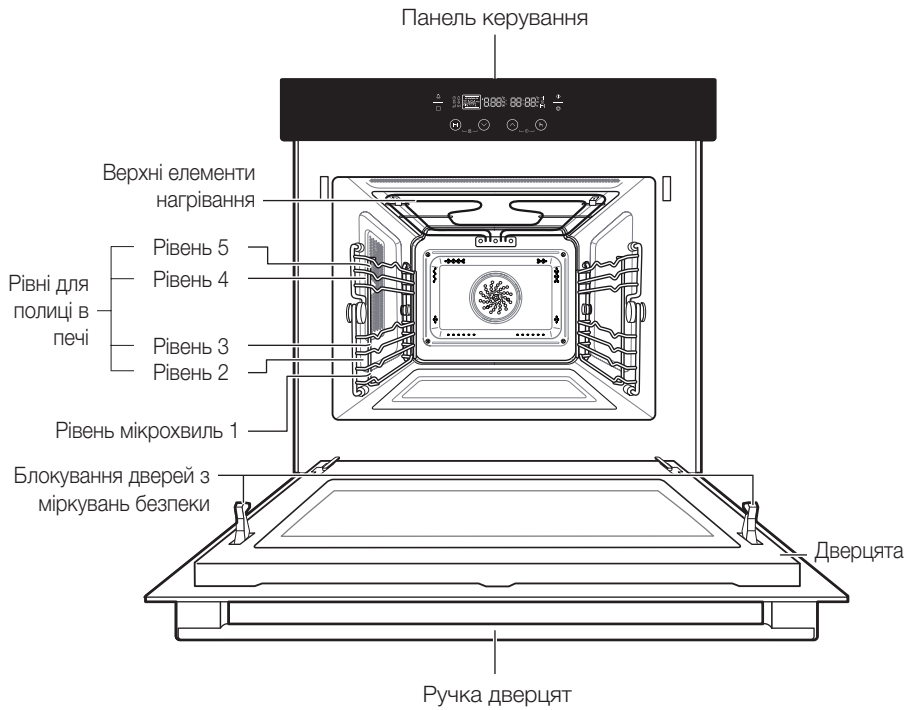
# функції печі

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- |    |                                     |    |                           |
|----|-------------------------------------|----|---------------------------|
| 1. | ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ ПІДСВІТКИ В ПЕЧІ | 5. | КНОПКА ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ  |
| 2. | ДИСПЛЕЙ                             | 6. | КНОПКА ВНИЗ               |
| 3. | КНОПКА ПУСКУ                        | 7. | КНОПКА ВГОРУ              |
| 4. | КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ                | 8. | КНОПКА ВИБОРУ             |
|    |                                     | 9. | КНОПКА ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ |



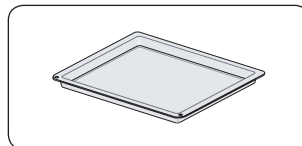


- Рівні для полиці пронумеровані знизу догори.
- Рівні 4 і 5 використовуються переважно для функції грилю.
- Рівень 1 переважно використовується в режимі мікрохвиль із керамічним підносом.
- Щоб підібрати відповідний рівень полиці для конкретної страви, дивіться поради з приготування їжі, що подаються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

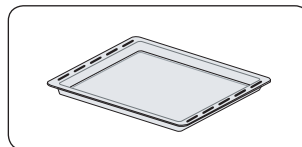
## ПРИЛАДДЯ

В комплект до мікрохвильової печі входять такі приладдя:

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



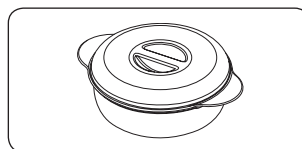
2. **Форми для випікання.**  
(НЕ для використання у режимі мікрохвиль.)




3. **Решітка-гриль для керамічного підносу.**  
(Використовується для режиму швидкого меню і гриля.)



4. **Ємність для приготування на парі,**  
дивіться стор. 50-52.  
**Призначення:** Для режиму приготування на парі використовуйте пластикову пароварку.



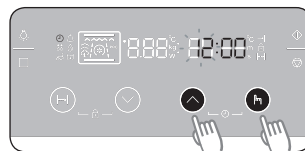
 Щоб вибрати відповідне приладдя для певної страви, дивіться поради з приготування у цьому посібнику.

# ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ

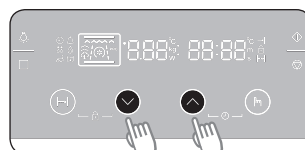
Коли ви вперше увімкнете пристрій, засвітиться дисплей.  
Через три секунди на дисплеї з'явиться символ годинника та час «12:00».

## ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

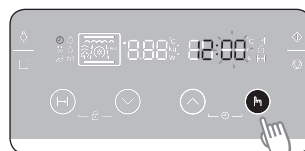
1. Одночасно натисніть кнопку **ВГОРУ** і кнопку **ВИБОРУ**.  
Почне блимати індикація «12:00».



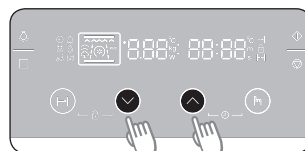
2. За допомогою кнопок **ВГОРУ** чи **ВНИЗ** встановіть години.



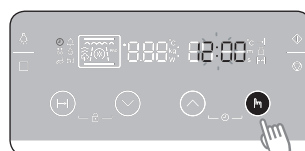
3. Натисніть кнопку **ВИБОРУ**.  
Почне блимати індикація «00» (хв.).




4. За допомогою кнопок **ВГОРУ** чи **ВНИЗ** встановіть хвилини.



5. Натисніть кнопку **ВИБОРУ**.



-  Щоб змінити налаштування годинника, повторіть дії наведеного вище кроку 1, так щоб почав блимати дисплей. Тоді повторіть наведені вище кроки 2-5, щоб встановити нові налаштування годинника.

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

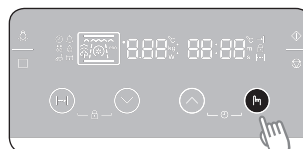
Режим заощадження електроенергії дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.

### Режим очікування

Якщо піч не використовується впродовж 2 хвилин, вона автоматично перейде в режим очікування.

### ЕКО-режим

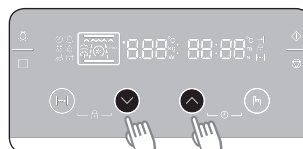
1. Натисніть та утримуйте кнопку **ВИБОРУ** протягом 3 секунд. У режимі ЕКО дисплей вимкнено, і піч використовувати неможливо.



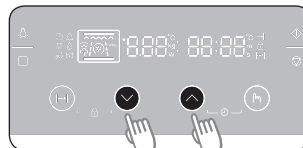
2. Щоб вимкнути ЕКО-режим, відкрийте дверцята або натисніть будь-яку кнопку.

## УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

1. Щоб вимкнути звуковий сигнал, одночасно натисніть і утримуйте кнопки **ВГОРУ** і **ВНИЗ**. Тепер звуковий сигнал не лунатиме для позначення завершення функції.



2. Щоб увімкнути звуковий сигнал, знову одночасно натисніть і утримуйте протягом однієї секунди кнопки **ВГОРУ** і **ВНИЗ**.




# ВИКОРИСТАННЯ 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

	<p>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.</p>
---	---



### Режим печі

	<p><b>Конвекція</b> Їжа нагрівається гарячим повітрям, яке надходить від задньої стінки печі. Цей режим забезпечує рівномірне підігрівання та ідеально підходить для випікання. Рекомендована температура: 180 °C</p>
	<p><b>Гриль</b> Продукти готуються за допомогою верхнього нагрівального елемента. Рекомендована температура: 220 °C</p>

### Комбіновані функції

	<p><b>Мікрохвилі + Гриль</b> Ця функція підходить для всіх видів уже приготованих продуктів, які потрібно підігріти та підрум'янити (наприклад, для запіканок із макаронами), а також для продуктів, які швидко готуються і які слід лише підрум'янити. 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>

### Автоматичні програми

	<p><b>Режим автоматичних меню</b> Для вашої зручності на вибір пропонується 15 автоматичні програми приготування. Час готування та температура налаштовуються в цих програмах автоматично. Для запуску режиму автоматичного приготування ви просто обираєте потрібну програму і вагу страви. (В режимі автоматичних меню на дисплеї відобразиться індикація «А»).</p>
	<p><b>Режим овочі</b> Для вашої зручності на вибір пропонується 10 автоматичні програми приготування. Час готування та температура налаштовуються в цих програмах автоматично. Для запуску режиму швидкого приготування ви просто обираєте потрібну програму і вагу страви. (В режимі «Овочі» на дисплеї відобразиться індикація «U»).</p>

## ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

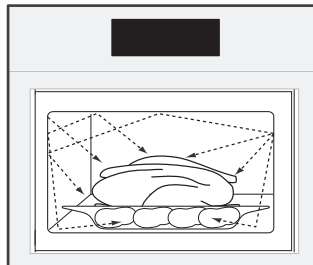
Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

**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

У режимі мікрохвиль для приготування їжі використовуються хвилі високої частоти. Хвилі змушують молекули їжі рухатися швидше, створюючи тертя, і енергія, яка утворюється в результаті цього, готує їжу.

 Для режиму мікрохвиль використовуйте керамічний посуд і ставте його на перший рівень.

### Налаштування режиму мікрохвиль

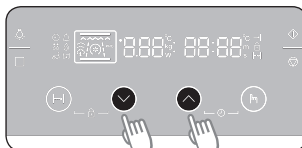
1. Один раз натисніть кнопку **ВИБОРУ РЕЖИМУ**.

На дисплеї з'явиться час приготування і рівень потужності (за замовчуванням: 800 Вт).

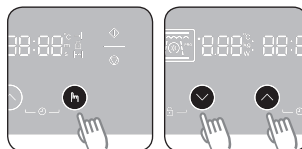


2. Щоб встановити потрібний час приготування, натискайте кнопку **ВГОРУ** або **ВНИЗ**.

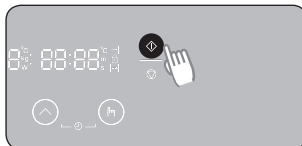
Максимальний час приготування становить 90 хвилин.



3. Щоб змінити рівень потужності, натисніть кнопку **ВИБОРУ**, тоді за допомогою кнопок **ВГОРУ** або **ВНИЗ** налаштуйте потрібний рівень потужності.



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



## Відомості щодо рівнів потужності мікрохвиль

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ВІДСОТКИ (%)	ВИХІДНА ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	ПРИМІТКА
ВИСОКИЙ	100	800	Для розігрівання рідин.
ДЕЩО НИЖЧИЙ ЗА ВИСОКИЙ	83	700	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 підгорання. 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 металевих оздоблень.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>x</li> <li>x</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можна використовувати для розігрівання їжі.</li> <li>Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.</li> <li>Може спалахнути.</li> <li>Може спричинити іскріння.</li> </ul>



Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
<b>Скляний посуд</b>		
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.
• 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.
<b>Металевий посуд</b>		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв'язування пакетів для замороження	✗	
<b>Папір</b>		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
<b>Пластик</b>		
• Контейнери	✓	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	✓ ✗	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколить виделкою.
<b>Парафінований папір або папір, який не пропускає жир</b>	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.



«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 накритою 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 (800 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.
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	800	17-18 18-20	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 375	800	20-22 22-24	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води.
Суміш рису (рис + дикий рис)	250	800	17-19	5	Додайте 500 мл холодної води.
Зернова суміш (рис + крупа)	250	800	18-20	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250	800	10-11	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

## Розігрівання

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

### Розміщення і використання кришки

Не підігривайте страви великого розміру (наприклад, великий шматок м'яса), адже вони висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині.

Для кращого результату підігривайте 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 підігриваються 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 страва не перегрілася. Якщо у вас виникають сумніви, краще встановити менший час приготування. За необхідності час можна додати. Завжди перевіряйте, чи страва 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 зі смоктунцем 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	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напої	250 мл (1 горня) 500 мл (2 горнята)	800 Вт	1½-2 2-3	1-2	Налити напій у керамічне горнятко і розігрівайте, не накриваючи. Поставте горнятко в центрі керамічного підноса. До і після витримки ретельно помішайте.
Суп (охолоджений)	250 г	800 Вт	3-4	2-3	Вилити 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	Вилити 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	Вилити 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 нутрощі, 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 **ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ** та дайте страві 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 заморозуєте чи розморозуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, 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.

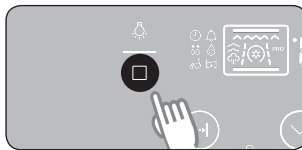
Страва	Порція (г)	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
<b>М'ЯСО</b>				
Фарш із яловичини	250 500	6-7 8-12	15-30	Покладіть м'ясо на керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування.
Стейки зі свинини	250	7-8		
<b>М'ЯСО ПТИЦІ</b>	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





# ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ПЕЧІ

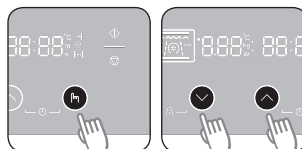
## Щоб налаштувати режим печі

1. Натисніть кнопку **ВИБОРУ РЕЖИМУ** 3 рази, щоб вибрати режим гриля або 2 рази, щоб вибрати режим конвекції.  
З'явиться режим печі та рекомендована температура.

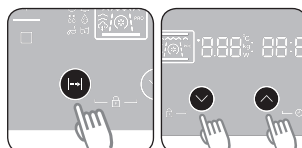


	Гриль	220°C
	Конвекція	180°C

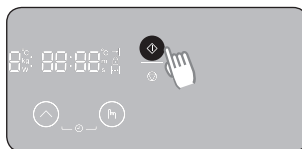
2. Натисніть кнопку **ВИБОРУ**, тоді за допомогою кнопок **ВГОРУ** або **ВНИЗ** встановіть потрібну температуру.



3. Натисніть кнопку **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**, тоді за допомогою кнопок **ВГОРУ** або **ВНИЗ** встановіть потрібний час приготування.  
Максимальний час приготування: 10 годин.



4. Натисніть кнопку **ПУСКУ**.

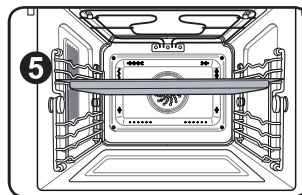


## Налаштування режиму гриля

Продукти готуються за допомогою верхнього нагрівального елемента.

У режимі гриля керамічний піднос із решіткою-гриль встановлюється на рівні **5**.

\* Налаштування температури: 150-230 °C



\* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 150-230 °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	0:08-0:10	0:06-0:08	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Стейки зі свинини	5	0:07-0:09	0:05-0:07	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Ковбаски	5	0:06-0:08	0:06-0:08	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Шматки курки	5	0:20-0:25	0:15-0:20	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Стейки з лосося	5	0:08-0:12	0:06-0:10	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Порізані овочі	5	0:15-0:20	-	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Тости	5	0:02-0:03	0:01-0:02	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Тости із сиром	5	0:03-0:05	-	Решітка-гриль + Керамічний піднос



Рекомендовано попередньо розігріти піч.

Якщо відкрити дверцята під час роботи печі, піч зупиниться.

Щоб знову запустити піч, закрийте дверцята і натисніть кнопку **ПУСКУ**.

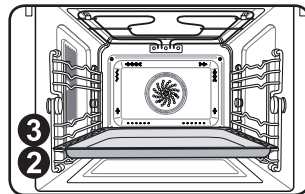


## Налаштування режиму конвекції

Їжа нагрівається гарячим повітрям від вентилятора 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**.

\* Налаштування температури: 40-230 °C



\* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-230 °C.

## Посібник із приготування їжі

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

Продукти	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (год.)	Приладдя
Горіховий кекс квадратної форми	2	160-170	1:00-1:10	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Лимонний кекс круглої форми або у формі чаші	2	150-160	0:50-1:00	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Бісквіт	2	150-160	0:25-0:35	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Основа для фруктової начинки	2	150-170	0:25-0:35	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Плаский фруктовий струделъ (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



Рекомендовано попередньо розігріти піч.

Якщо відкрити дверцята під час роботи печі, піч зупиниться.

Щоб знову запустити піч, закрийте дверцята і натисніть кнопку **ПУСКУ**.

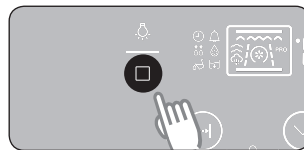


## ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

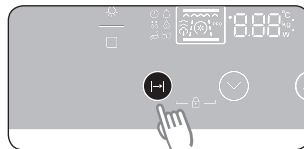
Максимальний час приготування – 10 годин.

Після приготування нагрівальні елементи вимкнуться автоматично.

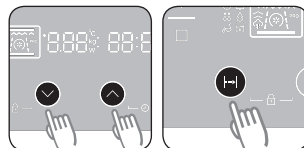
1. Виберіть потрібний режим і функцію.  
Встановіть потрібну температуру.



2. Натисніть кнопку **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**.

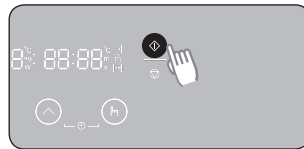



3. За допомогою кнопок **ВГОРУ** або **ВНИЗ** встановіть потрібний час приготування, тоді натисніть кнопку **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**.



4. Натисніть кнопку **ПУСКУ**.

Після завершення встановленого часу пролунають звукові сигнали, і піч вимкнеться.



-  Щоб змінити встановлений час приготування, повторіть наведені вище кроки 2-4.  
Щоб скасувати встановлений час приготування, натисніть кнопку **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ** і встановіть час на нуль.



## НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

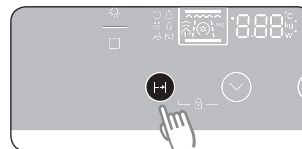
Час завершення приготування страви можна налаштувати. Функція налаштування часу завершення приготування працює лише в режимах гриля і конвекції.

1. Виберіть потрібний режим і функцію.  
Встановіть потрібну температуру.



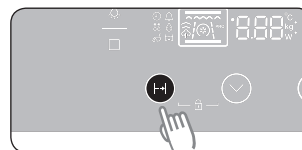
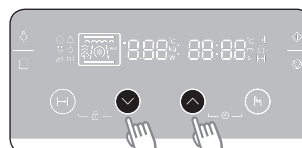
2. Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**. На дисплеї почне блимати поточне значення часу.

**Приклад** Поточний час – 13:00.  
На дисплеї блиматиме «13:00».

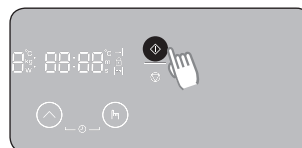


3. За допомогою кнопок **ВГОРУ** або **ВНИЗ** встановіть потрібний час завершення приготування, тоді натисніть кнопку **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**.

**Приклад** Потрібний час – 14:00.



4. Натисніть кнопку **ПУСКУ**.  
З'явиться час приготування «1:00».  
Піч відразу почне працювати.  
Коли настане час завершення приготування, пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блиматиме індикація «0:00», піч вимкнеться.



- 1) Якщо потрібно, можна налаштувати час завершення приготування. Натисніть кнопку **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**, за допомогою кнопок **ВГОРУ** або **ВНИЗ** змініть значення часу, тоді знову натисніть кнопку **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**.
- 2) Щоб скасувати налаштований час завершення приготування, натисніть кнопку **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**, встановіть для часу значення «0:00», тоді знову натисніть кнопку **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**.

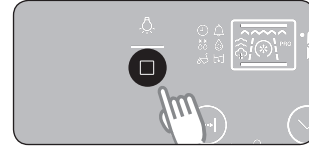


## НАЛАШТУВАННЯ ВІДКЛАДЕНОГО ЗАПУСКУ

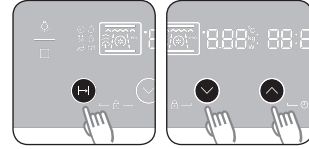
За допомогою функції відкладеного запуску можна відкласти час запуску печі.

**Приклад** Поточний час: 12:00  
Час готування: 2 години  
Час завершення: приготування потрібно завершити о 18:00

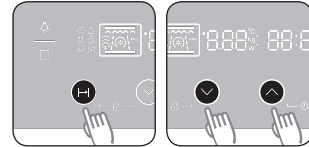
1. Виберіть потрібний режим і функцію.  
Якщо потрібно, встановіть температуру.



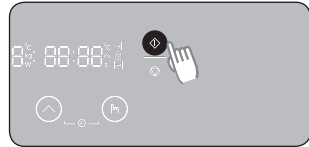
2. Натисніть кнопку **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**, тоді за допомогою кнопок **ВГОРУ** або **ВНИЗ** налаштуйте потрібну тривалість приготування.  
(Для цього прикладу – 2 години).




3. Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**.
  - Час приготування буде додано до поточного часу.  
У цьому випадку відобразиться час «14:00».
4. Щоб встановити потрібний час завершення приготування, натискайте кнопку **ВГОРУ** або **ВНИЗ**.
  - У цьому випадку відобразиться індикація «18:00». Зачекайте 5 секунд, потрібний час завершення приготування буде встановлено.



5. Натисніть кнопку **ПУСКУ**.  
На дисплеї з'явиться піктограма, яка вказуватиме на те, що увімкнено функцію відкладеного запуску.  
Піч автоматично запуститься у вказаний час (16:00), і на дисплеї відобразиться час приготування.



- 1) До настання запрограмованого часу можна змінити час приготування і час завершення приготування.
- 2) Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'явиться індикація «0:00», піч вимкнеться.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** Не залишайте продукти у печі надто довго, інакше вони можуть зіпсуватися.



## РЕЖИМ КОМБІНОВАНИЙ

### Мікрохвилі + Гриль

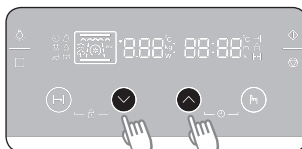
Цей режим використовує променисте тепло, яке забезпечує гриль, та швидкість приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Час приготування буде меншим, а страви будуть більш рум'яними. Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Також цей режим можна використовувати для готування великих порцій продуктів, які краще смакують, якщо вкриваються рум'яною хрусткою скоринкою.

### Налаштування режиму Мікрохвилі + Гриль

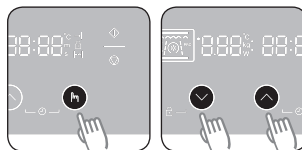
1. Чотири рази натисніть кнопку **ВИБОРУ РЕЖИМУ**. На екрані відображається режим роботи печі, час і рівень потужності.



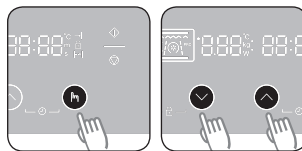
2. Щоб встановити потрібний час приготування, натискайте кнопку **ВГОРУ** або **ВНИЗ**.



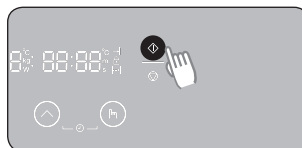
3. Натисніть кнопку **ВИБОРУ**, тоді за допомогою кнопок **ВГОРУ** або **ВНИЗ** встановіть потрібний рівень потужності.



4. Натисніть кнопку **ВИБОРУ**, тоді за допомогою кнопок **ВГОРУ** або **ВНИЗ** встановіть потрібну температуру.



5. Натисніть кнопку **ПУСКУ**.

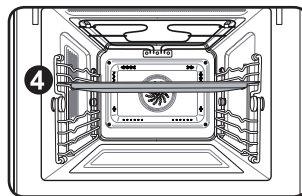


Зазвичай у режимі «Мікрохвилі + Гриль» керамічний піднос із решіткою-грилем встановлюється на рівні

**4**.

\* Потужність мікрохвиль: 100-600 Вт

\* Налаштування температури: 40-200 °C



\* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-200 °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	-	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Помідори-гриль	4	300	160-180	05-10	-	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Овочева запіканка	4	450	180-200	10-20	-	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Запечена риба	4	300	180-200	04-08	04-06	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Шматки курки	4	300	180-200	10-15	10-15	Решітка-гриль + Керамічний піднос





## Мікрохвилі + Конвекція

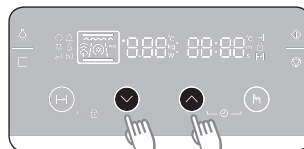
Цей режим поєднує енергію мікрохвиль та гаряче повітря і тому вимагає менших часових затрат, водночас створюючи умови для утворення рум'яної хрусткої скоринки. Їжа, яку можна готувати у цьому режимі, включає усі види м'яса та птиці, а також запіканки, страви з тертим сиром, бісквіти, легкі фруктові тістечка,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

## Налаштування режиму Мікрохвилі + Конвекція

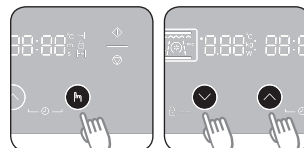
1. П'ять разів натисніть кнопку **ВИБОРУ РЕЖИМУ**.  
На екрані відображається режим роботи печі, час і рівень потужності.



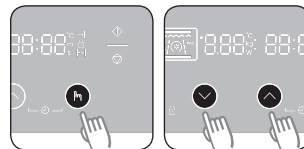
2. Щоб встановити потрібний час приготування, натискайте кнопку **ВГОРУ** або **ВНИЗ**.



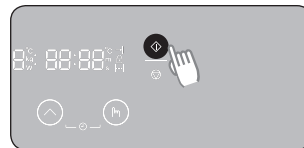
3. Натисніть кнопку **ВИБОРУ**, тоді за допомогою кнопок **ВГОРУ** або **ВНИЗ** встановіть потрібний рівень потужності.



4. Натисніть кнопку **ВИБОРУ**, тоді за допомогою кнопок **ВГОРУ** або **ВНИЗ** встановіть потрібну температуру.



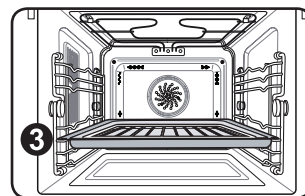
5. Натисніть кнопку **ПУСКУ**.



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

\* Потужність мікрохвиль: 100-600 Вт

\* Налаштування температури: 40-200 °C



\* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-200 °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	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Смажена яловичина/ Ягнятина (середнє просмаження)	3	300	180-200	15-20	15-20	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Заморожена лазанья/ Макарони під сиром	3	450	180-200	20-25	-	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Картопляна запіканка	3	450	180-200	10-15	-	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Пиріг зі свіжими фруктами	3	100	160-180	40-50	-	Керамічний піднос

## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ ОВОЧІВ

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

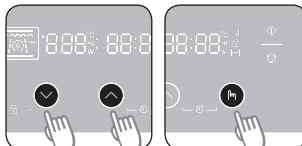
-  Нарізкайте свіжі овочі на однакові шматочки.  
Що менші шматочки, то швидше вони приготуються.

### Налаштування режиму приготування овочів

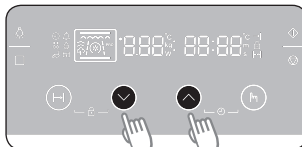
1. Шість разів натисніть кнопку **ВИБОРУ РЕЖИМУ**.  
З'явиться індикація режиму «овочі».



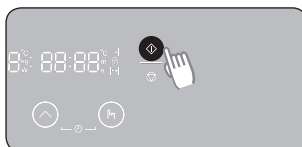
2. За допомогою кнопок **ВГОРУ** або **ВНИЗ** виберіть потрібний режим для овочів, тоді натисніть кнопку **ВИБОРУ**.



3. За допомогою кнопок **ВГОРУ** чи **ВНИЗ** налаштуйте вагу овочів.  
Якщо протягом 5-ти секунд вагу не буде налаштовано, її буде встановлено автоматично.



4. Натисніть кнопку **ПУСКУ**.



## Рекомендації щодо вибору параметрів меню овочі

У таблиці нижче описані рекомендації для 10 овочів. 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
U:01	Суцвіття броколі	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамічний піднос	1	Сполосніть і почистьте свіжу броколі та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 0,2-0,3 кг продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води, а для приготування 0,3-0,4 кг продуктів – 45-60 мл (3-4 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.
U:02	Суцвіття цвітної капусти	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамічний піднос	1	Сполосніть і почистьте свіжу цвітну капусту та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 0,2-0,3 кг продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води, а для приготування 0,3-0,4 кг продуктів – 45-60 мл (3-4 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.
U:03	Наріzana морква	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамічний піднос	1	Помийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибками. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 0,2-0,3 кг продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води, а для приготування 0,4-0,5 кг продуктів – 45-60 мл (3-4 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.
U:04	Картопля «в мундирах»	0,3-0,4 0,7-0,8	Керамічний піднос	1	Сполосніть і помийте картоплю. Змастіть її оливковою олією і проштрикніть ножем. Покладіть на керамічний піднос. Після приготування залиште страву на 3-5 хвилин.

№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полицки	Рекомендації
U:05	Почищена картопля	0,4-0,5 0,7-0,8	Керамічний піднос	1	Помийте і почистьте картоплю, розріжте її навпіл і покладіть у безпечну для мікрохвильової печі скляну посудину з кришкою. Додайте 15-30 мл (1-2 ст. л.) води. Після завершення перемішайте. Готуючи більші кількості продуктів, перемішуйте страву один раз під час приготування. Дайте постояти 3-5 хвилини.
U:06	Цукіні	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамічний піднос	1	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. ложки) води або шматочок масла. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Готуйте, доки не зм'якнуть.
U:07	Порізані баклажани	0,1-0,2 0,3-0,4	Керамічний піднос	1	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 15 мл (1 ст. ложка) лимонного соку. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.
U:08	Нарізана цибуля	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамічний піднос	1	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте 15 мл (1 ст. ложка) води. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.
U:09	Суміш овочів	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамічний піднос	1	Помийте і почистьте свіжі овочі. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 0,2-0,3 кг продуктів додайте 15 мл (1 ст. ложка) води, а для приготування 0,4-0,5 кг продуктів – 30 мл (2 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.
U:10	Білий рис	0,2-0,3	Керамічний піднос	1	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою (зауважте, що під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення часу приготування помішайте страву перед тим, як залишити її постояти. Посоліть, додайте приправи та масло. Зауважте, що після завершення часу приготування рис може увібрати не всю воду.



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.

## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНИХ МЕНЮ

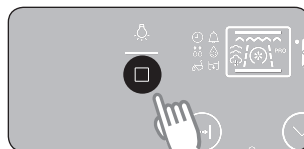
У режимі автоматичних меню доступні 15 попередньо встановлених налаштувань (10 програм автоматичного приготування і 5 програм автоматичного розмороження) для зручнішого варіння, смаження або випікання улюблених страв.

Час приготування і рівень потужності встановлюються автоматично.

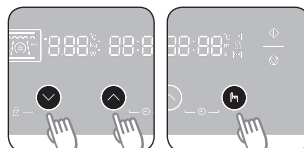
Щоб почати приготування, просто виберіть одне з 15 налаштувань і вкажіть вагу.

### Налаштування режиму автоматичних меню

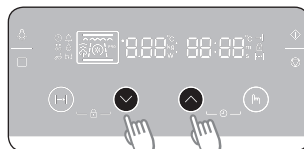
1. Сім разів натисніть кнопку **ВИБОРУ РЕЖИМУ**.  
З'явиться індикація режиму автоматичних меню.



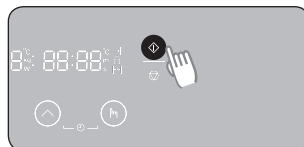
2. За допомогою кнопок **ВГОРУ** або **ВНИЗ** виберіть потрібне автоматичне меню, тоді натисніть кнопку **ВИБОРУ**.



3. Встановіть вагу за допомогою кнопок **ВГОРУ** чи **ВНИЗ**. Якщо протягом 5-ти секунд не встановити вагу, вона встановиться автоматично.



4. Натисніть кнопку **ПУСКУ**.



- Деякі автоматичні меню вимагають перевертання їжі під час приготування. Про це сповіщає звуковий сигнал.
- Відображатиметься температура печі.
- У режимі автоматичних меню температуру і час змінити неможливо.

## Рекомендації щодо вибору параметрів меню автоматичних програм приготування

У таблиці нижче подано 10 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	Готова страва	0,3-0,35 0,4-0,45	Керамічний піднос	1	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів). Після приготування дайте постояти 3 хвилини.
A:02	Заморожена піца	0,3-0,35 0,4-0,45	Решітка-гриль + Керамічний піднос	2	Покладіть заморожену піцу в піч.
A:03	Заморожена лазанья	0,4-0,45 0,6-0,65	Решітка-гриль + Керамічний піднос	2	Покладіть заморожену лазанью у відповідного розміру керамічну посудину або посудину з термостійкого скла. Після підігрівання залиште страву на 2-3 хвилини.
A:04	Ціла курка	1,1-1,15 1,2-1,25	Решітка-гриль + Керамічний піднос	2	Змістіть охолоджену курку олією та посипте спеціями. Покладіть грудинкою донизу посередині решітки-гриль із керамічним підносом. Переверніть курку, як тільки піч подасть звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку ПУСКУ. Після приготування залиште страву на 5 хвилини.
A:05	Шматки курки	0,6-0,7 0,9-1,0	Решітка-гриль + Керамічний піднос	4	Змістіть 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 хвилин.

№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полочки	Рекомендації
A:06	Смажена ягнятина	0,8-0,9 1,1-1,2	Решітка-гриль + Керамічний піднос	3	Покладіть мариновану ягнятину для смаження на решітку-гриль із керамічним підносом. Після звукового сигналу оберніть м'ясо і продовжуйте готування.
A:07	Заморожені шматки картоплі для приготування у печі	0,3-0,4 0,45-0,5	Форма для випікання	3	Розкладіть заморожені чіпси для приготування у духовці в металеву форму для випікання.
A:08	Печена картопля, розрізана навпіл	0,4-0,5 0,6-0,7	Решітка-гриль + Керамічний піднос	4	Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на піднос, зрізаною стороною до гриля. Після приготування залиште страву на 2-3 хвилини.
A:09	Яблучний пиріг	1,2-1,4	Форма для випікання	2	Покладіть яблучний пиріг на круглу металеву посудину. Покладіть у форму для випікання. У вагу входять яблука і всі інші продукти.
A:10	Голландський солодкий хлібець	0,7-0,8	Форма для випікання	3	Покладіть сире тісто у прямокутну металеву посудину для випікання (довжиною 25 см). Покладіть страву у форму для випікання довгою стороною до дверцят.



## 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	Рекомендації
d:01	М'ясо	0,2-1,5	Керамічний піднос	1	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звуковий сигнал. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
d:02	Птиця	0,2-1,5	Керамічний піднос	1	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звуковий сигнал. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.
d:03	Риба	0,2-1,5	Керамічний піднос	1	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звуковий сигнал. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.
d:04	Хліб/ Випічка	0,1-0,8	Керамічний піднос	1	Покладіть хліб на аркуш кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть випічку на керамічний піднос і за можливості після подачі звукового сигналу оберніть. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Покладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, сирних пирогів і листового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадним верхом.
d:05	Фрукти	0,1-0,6	Керамічний піднос	1	Рівномірно розкладіть заморожені фрукти на керамічний піднос. Ця програма підходить для таких продуктів, як малина, суміш ягід і тропічних фруктів.



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.

## ДОВІДНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

---

Ємність 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.

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



Миска



Внутрішній лоток



Кришка

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

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.

### ОБСЛУГОВУВАННЯ.

---



Пароварку можна мити в посудомийній машині.



У разі миття руками використовуйте гарячу воду та миючий 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.

## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.



Страва	Розмір порції	Потужність	Час приготування (хв.)	Застосування
Артишок	300 г (1-2 шт.)	800 Вт	5-6	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	<b>Вказівки</b> Помийте та почистьте артишоки. Покладіть лоток у миску. Покладіть артишоки на лоток. Додайте одну столову ложку лимонного соку. Накрийте кришкою. Дайте постояти 1-2 хвилини.			
Свіжі овочі	300 г	800 Вт	4-5	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	<b>Вказівки</b> Після миття, чищення та нарізання на шматки однакового розміру зважте овочі (наприклад, броколі, цвітну капусту, моркву, перець). Покладіть лоток у миску. Розкладіть овочі на лотку. Додайте 2 стол. ложки води. Накрийте кришкою. Дайте постояти 1-2 хвилини.			
Заморожені овочі	300 г	600 Вт	8-9	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	<b>Вказівки</b> Покладіть заморожені овочі в миску пароварки. Покладіть лоток у миску. Додайте 1 стол. ложки води. Накрийте кришкою. Після приготування ретельно перемішайте. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Рис	250 г	800 Вт	15-18	Миска + Кришка
	<b>Вказівки</b> Покладіть рис у миску пароварки. Додайте 500 мл холодної води. Накрийте кришкою. Після приготування залиште білий рис на 5 хвилин, коричневий рис на 10 хвилин. Дайте постояти 5-10 хвилини.			
Картопля «в мундирах»	500 г	800 Вт	7-8	Миска + Кришка
	<b>Вказівки</b> Зважте та помийте картоплю і покладіть її у миску пароварки. Додайте 3 стол. ложки води. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Рагу (охлаоджене)	400 г	600 Вт	5½-6½	Миска + Кришка
	<b>Вказівки</b> Покладіть рагу в миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.			
Суп (охлаоджений)	400 г	800 Вт	3-4	Миска + Кришка
	<b>Вказівки</b> Налийте у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.			

Страва	Розмір порції	Потужність	Час приготування (хв.)	Застосування
Заморожений суп	400 г	800 Вт	8-10	Миска + Кришка
	<b>Вказівки</b> Додайте заморожений суп у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Заморожені яблучні пиріжки з варенням	150 г	600 Вт	1½-2½	Миска + Кришка
	<b>Вказівки</b> Змочіть пиріжки з варенням холодною водою. Покладіть 1-2 заморожені пиріжки поруч у миску пароварки. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Фруктовий компот	250 г	800 Вт	3-4	Миска + Кришка
	<b>Вказівки</b> 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. ложки води і 1-2 ст. ложки цукру. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.			

## Поводження з ємністю для приготування на парі



## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ.

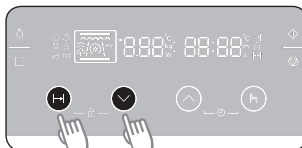
-  Будьте особливо уважні, коли відкриваєте кришку пароварки, оскільки пар, що виходить, може бути дуже гарячий.
-  Щоб користуватись виробом після приготування у пароварці, використовуйте кухонні рукавиці.

## ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ

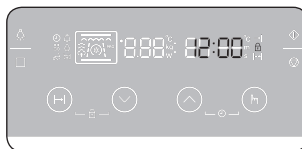
Функція блокування від дітей дає змогу заблокувати панель керування печі для запобігання її ненавмисному використанню.

### Щоб заблокувати піч:

1. Одночасно натисніть і утримуйте протягом 3-х секунд кнопки **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ** і **ВНИЗ**.

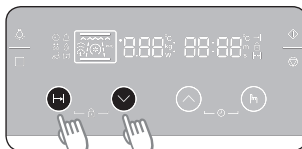


2. На дисплеї з'явиться зображення замка, яке вказує на те, що всі функції заблоковано.

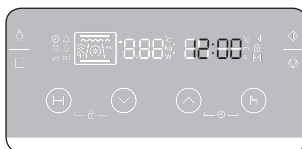


### Щоб розблокувати піч:

1. Одночасно натисніть і утримуйте протягом 3-х секунд кнопки **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ** і **ВНИЗ**.



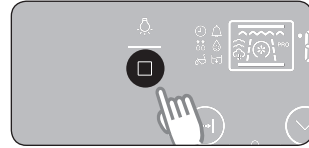
2. Зображення замка, яке вказує на те, що всі функції розблоковано, зникне з дисплея.



## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ЧИЩЕННЯ ПАРЮ

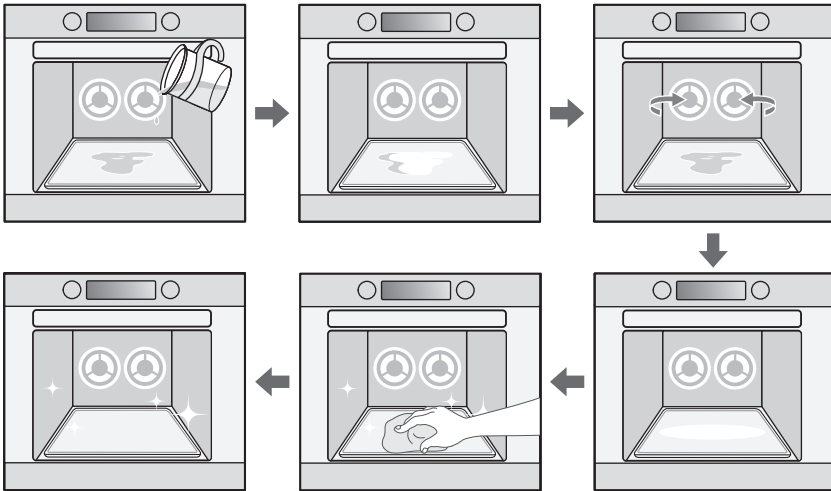
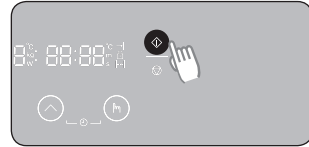
Режим очищення паром дає змогу продезінфікувати піч всього за 15 хвилин.

1. Вісім разів натисніть кнопку **ВИБОРУ РЕЖИМУ**. З'явиться час (15:00).



2. Натисніть кнопку **ПУСКУ**. 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.
- Для чищення мікрохвильової печі НЕ застосовуйте засоби, які використовують воду під високим тиском чи парю.

# усунення несправностей та інформаційні коди

## ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Ремонт має здійснюватися лише кваліфікованим спеціалістом.

Якщо піч потребує техогляду, від'єднайте її від електромережі і зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.

Телефонуючи, будьте готові надати такі відомості:

- Номер моделі та серійний номер (вказуються на внутрішній стороні 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 ввімкніть автоматичний запобіжник або замініть згорілий плавкий 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 ПУСКУ.
- 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 дрови.
- 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 штепсель кабелю живлення від розетки і вставте його знову. Ще раз встановіть час.

## Не працює лампочка.

- З міркувань безпеки не можна замінити лампочку самостійно. З питанням отримання послуг спеціаліста для заміни лампочки зверніться до найближчого уповноваженого центру обслуговування клієнтів 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
	<b>ПОМИЛКА ВВЕДЕННЯ КЛАВИШЕЮ</b> Ця помилка стається, якщо натиснути і утримувати кнопку більше 60 секунд.	Натисніть кнопку <b>ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ</b> , щоб зупинити роботу печі. Після охолодження перезапустіть піч.
	<b>ПОМИЛКА – НЕВІДПОВІДНА ТЕМПЕРАТУРА МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ</b> Помилка стається, якщо в режимі мікрохвиль температура камери печі перевищить 210 °С.	Якщо, виконавши зазначені дії, проблему не вдалося усунути, зверніться до авторизованого сервісного центру SAMSUNG.
	<b>ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРИ – ЗАВИСОКЕ ТЕМПЕРАТУРНЕ ЗНАЧЕННЯ</b> Ця помилка стається через збій у роботі датчика, неправильно під'єднані кабелі або несправність плати керування.	Зателефонуйте у місцевий центр обслуговування клієнтів SAMSUNG.
	<b>ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРИ – ЗАНИЗЬКЕ ТЕМПЕРАТУРНЕ ЗНАЧЕННЯ</b> Ця помилка стається через збій у роботі датчика, неправильно під'єднані кабелі або несправність плати керування.	
	<b>ПОМИЛКА – НЕВІДПОВІДНА ТЕМПЕРАТУРА</b> Помилка стається, якщо температура камери печі залишається вищою за 250 °С упродовж 10 хвилин.	
	<b>ПОМИЛКА ЗВ'ЯЗКУ</b>	
		
		

# ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Модель</b>	NQ50H5537KB	
<b>Джерело живлення</b>	Змінний струм 230 В / 50 Гц	
<b>Споживання енергії</b>	Максимальна потужність	3000 Вт
	Режим мікрохвиль	1650 Вт
	Режим грилю	2500 Вт
	Режим конвекції	2500 Вт
<b>Вихідна потужність</b>	100 Вт / 800 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 літри	
<b>Вага</b>	Нетто	38,3 кг
	Брутто	45,5 кг

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

Українська - 59

# SAMSUNG

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

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

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

**Країна виробництва :** Малайзія

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

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	
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>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
TAJKISTAN	8-10-800-500-55-500	
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	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)

DE68-04306A-02