

Компактна духова шафа із мікрохвильовою технологією

Посібник користувача

NQ5B6753C**



SAMSUNG

Зміст

Вказівки з техніки безпеки	3
Важливі інструкції з техніки безпеки	3
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	9
Встановлення	10
Комплект поставки	10
Вказівки зі встановлення	11
Встановлення у шафку	11
Перед запуском	14
Панель керування	14
Початкові налаштування	14
Бокові решітки	15
Про енергію мікрохвиль	16
Посуд для мікрохвильової печі	16
Робочі режими	18
Режими печі	18
Режими мікрохвиль	20
Спеціальні функції	22
Автоматичне приготування	23
Автоматичне розморожування	24
Швидке приготування	24
Таймер	25
Очищення	25
Налаштування	26
Блокування	28

Розумне приготування	28
Автоматичне приготування	28
Автоматичне розморожування	31
Швидке приготування	32
Приготування вручну	33
Поради щодо зручного та швидкого приготування	44
Догляд	45
Очищення	45
Усунення несправностей	46
Що слід перевірити	46
Заміна (ремонт)	46
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	46
Інформаційні коди	51
Технічні характеристики	51
Додаток	52
Повідомлення про відкритий вихідний код	52

Вказівки з техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТЬОМУ.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати, доки її не полагодить спеціаліст.

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

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

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

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

- у кухонному блоці в магазині, офісі та інших робочих середовищах;
- на фермерських господарствах;

- клієнтами у готелях, мотелях та інших подібних закладах;
- у закладах, які пропонують ночівлю і сніданок.

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

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

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

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

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

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

Вказівки з техніки безпеки

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

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

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

Пристрій призначено для використання лише вбудованим. Пристрій не можна встановлювати в шафці.

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

Виймаючи ємності з пристрою, будьте обережні, щоб не зрушити скляну тарілку. (Лише для моделей зі скляною тарілкою)

Пристрій не можна чистити пароочисником.

Пристрій не можна мити під струменем води.

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

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

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

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

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

Якщо пристрій обладнано кабелем живлення без штепселя, згідно з правилами підключення, засоби для від'єднання мають бути включені в стаціонарну проводку.

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

Для фіксації не слід використовувати клеї, оскільки вони не вважаються надійним засобом кріплення.

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

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

Якщо піч видає незрозумілий шум, чути запах горілого чи йде дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться в найближчий центр обслуговування.

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

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

Якщо пристрій обладнаний функцією очищення, тримайте дітей подалі від пристрою під час роботи цієї функції, оскільки поверхні пристрою можуть нагрітися сильніше, ніж зазвичай. Наявність функції очищення залежить від моделі.

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

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

Не використовуйте очищувач парою.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

Вказівки з техніки безпеки

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

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

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

УВАГА. За процесом приготування їжі слід наглядати. Короткочасний процес приготування вимагає постійної уваги.

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

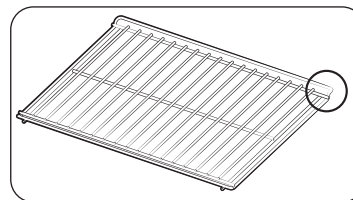
Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час роботи поверхні пристрою можуть нагріватися.

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

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

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



Прикладіть вигнуту сторону каркаса до задньої стінки, щоб підтримувати положення під час приготування великих завантажень. (Залежно від моделі)

Загальні вказівки з безпеки

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

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

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

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

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

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

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

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

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

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

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

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

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

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

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

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

Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.

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

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

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

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

Попередження щодо мікрохвиль

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

У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги:

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

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

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

Вказівки з техніки безпеки

Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

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

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

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

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

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

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

Коли виймаєте страву з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

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

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

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

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

Встановлюйте піч на належній відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено в цьому посібнику.

(Дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі».)

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

Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

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

- Не вмикайте піч, якщо дверцята відкриті. Не використовуйте піч із зіпсованими блокувальними контактами (замками дверцят). Не вставляйте нічого в отвори блокувальних контактів.
- Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі й не допускайте накопичення часточок продуктів або мийних засобів на ущільнювальних поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнювальні поверхні в чистоті, протираючи їх після кожного використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.
- Не вмикайте піч, якщо вона несправна. Використовуйте піч лише після того, як її оглянув кваліфікований спеціаліст.
Важлива інформація: дверцята печі мають надійно закриватись. Дверцята не мають бути зігнутими; завіси дверцят не мають бути поламаними чи послабленими; ущільнювачі дверцят та ущільнювальні поверхні не мають бути пошкодженими.
- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.

Обмеження гарантії

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

- Зігнуті, подряпані чи поломані дверцята, ручки, зовнішня панель чи панель керування.
- Зламаний або відсутній піддон, напрямний ролик, муфта або решітка-гриль.

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

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

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

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

Визначення групи, до якої належить виріб

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

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

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливаючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів. Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу. Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

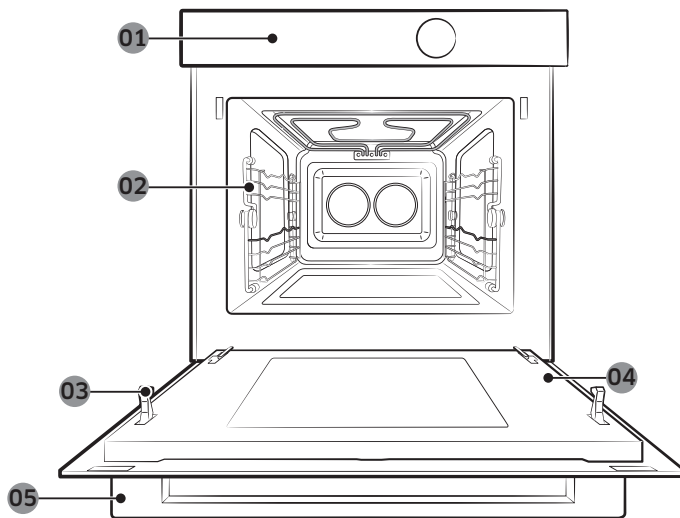
Докладніше про вимоги щодо охорони довкілля і нормативні вимоги щодо певної продукції компанії Samsung, наприклад REACH (регламент ЄС про хімічні речовини та їх безпечне використання), WEEE (Директива щодо відходів електричного і електронного обладнання), щодо батарей читайте на сайті: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Встановлення

Комплект поставки

Перевірте, чи всі частини та приладдя наявні в комплекті поставки пристрою. Якщо виникли проблеми з пічкою чи приладдям, зверніться в найближчий центр обслуговування компанії Samsung або до продавця.

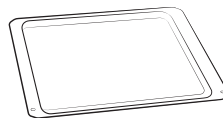
Загальний огляд печі



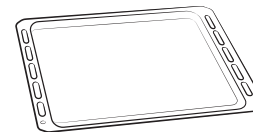
- | | | | | | |
|----|------------------|----|----------------|----|--------------------------|
| 01 | Панель керування | 02 | Бокові решітки | 03 | Фіксатор безпеки дверцят |
| 04 | Дверцята | 05 | Ручка дверцят | | |

Приладдя

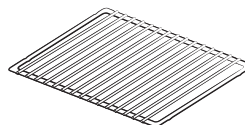
Піч постачається з різноманітним приладдям, яке допомагає готувати різні страви.



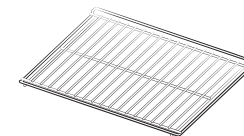
Керамічний піддон
(Використовується для приготування їжі в режимі мікрохвиль.)



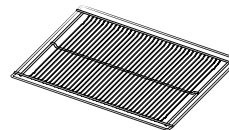
Піддон для випікання
(Не використовуйте в режимі мікрохвиль.)



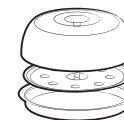
Дротяна решітка
(Для швидкого меню та режиму гриля.)



Решітка
(Не використовуйте в режимі мікрохвиль.)



Решітка для режиму Air Fry
(Для режиму смаження гарячим повітрям.)



Пароварка Pro Steamer
(Для режиму мікрохвиль для приготування на парі.)



3 гвинти (M4 L25)

ПРИМІТКА

Див. розділ **Розумне приготування** на сторінці 28, щоб визначити відповідне приладдя для посуду.

Вказівки зі встановлення

Загальні технічні дані

Електроживлення	230 В змінного струму / 50 Гц	
Розміри (Ш × В × Г)	Розміри окремо встановленої печі	595 x 456 x 570 мм
	Розміри вбудованої печі	560 x 446 x 549 мм

Цей пристрій відповідає нормативним актам Європейського Союзу.

Утилізація упаковки і пристрою

Упаковка придатна для переробки.

Упаковка може складатися з таких матеріалів:

- картон;
- поліетиленова плівка (PE);
- 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.
- Будьте обережні, коли поблизу перебувають малі діти.

Підключення до електромережі

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

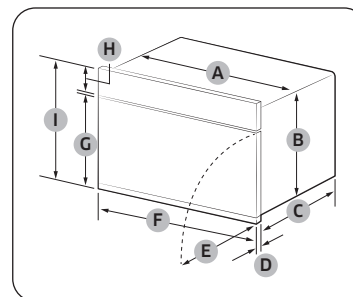
Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення.

Для відключення пристрою використовуйте штепсель, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил.

Встановлення у шафу

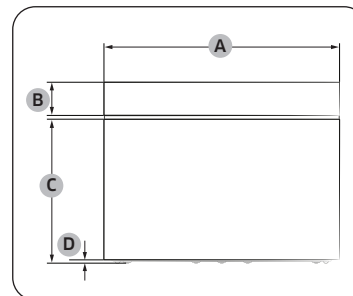
Кухонні меблі, які контактують із піччю, мають витримувати температуру до 100 °С. Компанія Samsung не несе жодної відповідальності за пошкодження меблів від тепла.

Вимоги щодо розмірів для встановлення (цей пристрій призначений для вбудованих виробів).



Піч (мм)

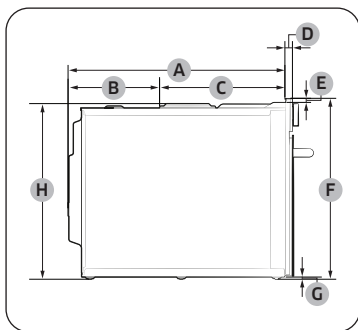
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Піч (мм)

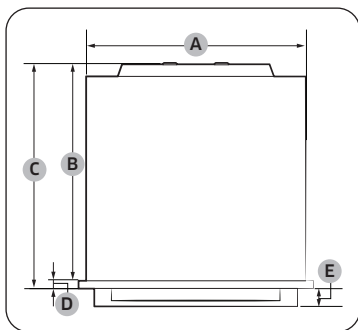
A	595
B	85
C	360
D	6

Встановлення



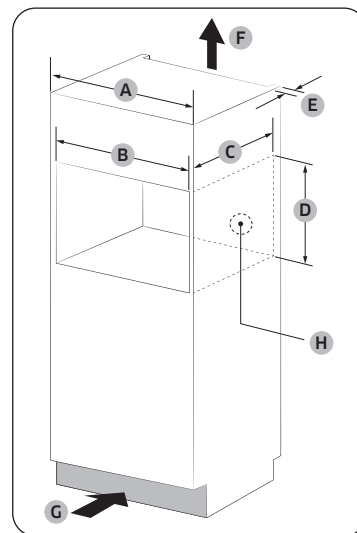
Піч (мм)

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



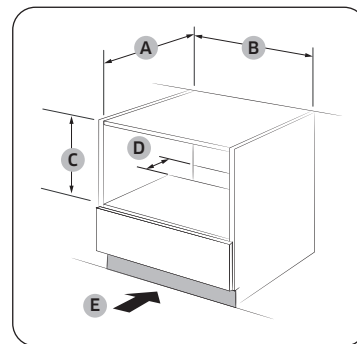
Піч (мм)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Вбудована шафка (мм)

A	600
B	Мін. 564-568
C	Мін. 550
D	Мін. 446 / Макс. 450
E	Мін. 50
F	200 см ²
G	200 см ²
H	Місце для розетки (Отвір Ø 30)

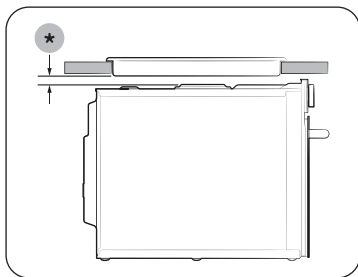


Шафка під рукоюмником (мм)

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

ПРИМІТКА

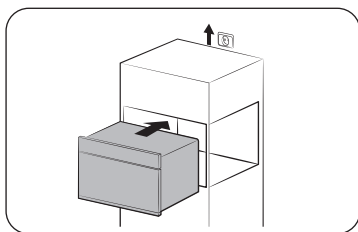
Вимоги щодо мінімальної висоти (C) застосовуються лише, коли піч встановлюється окремо.



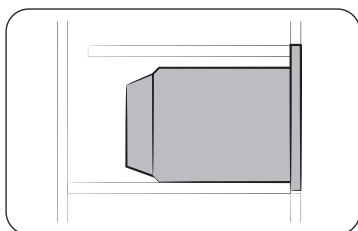
Встановлення з варильною поверхнею

Щоб розмістити варильну поверхню поперек печі, перегляньте вимоги щодо місця для встановлення в посібнику зі встановлення варильної поверхні (*).

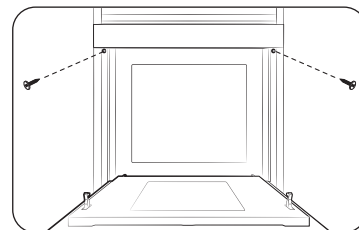
Встановлення печі



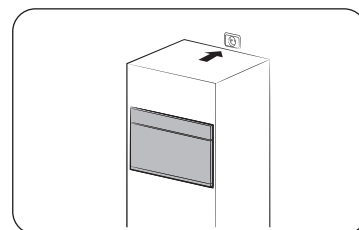
1. Вставте піч у спеціальне відділення (не до кінця). Підведіть кабель до джерела живлення.



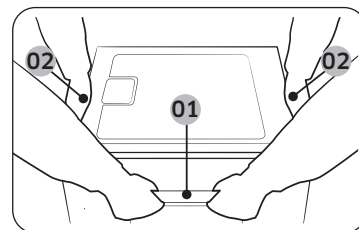
2. Повністю вставте піч у спеціальне відділення.



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



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



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

01 Ручка дверцят

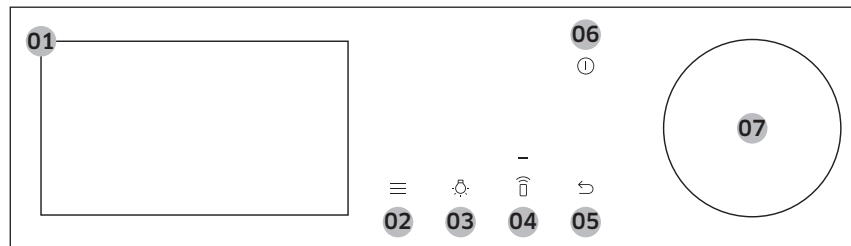
02 Бічна ручка

Після завершення встановлення зніміть захисну плівку, стрічку та інший пакувальний матеріал і вийміть надане приладдя з печі. Щоб вийняти піч із шафи, спершу від'єднайте живлення від печі і викрутіть 2 гвинти з обох боків печі.

Перед запуском

Панель керування

Панель керування обладнана дисплеєм (не сенсорним), круглим регулятором та сенсорними кнопками, для керування піччю. Прочитайте наведену нижче інформацію, щоб дізнатись про панель керування печі.



01	Дисплей	Відображення меню, інформації та стану приготування.
02	Параметри	Торкніть, щоб переглянути список параметрів.
03	Підсвітка	Торкніть, щоб увімкнути чи вимкнути підсвітку печі.
04	Розумне керування	Торкніть, щоб увімкнути або вимкнути функцію розумного керування. ПРИМІТКА Перш ніж користуватися цією функцією, потрібно налаштувати режим легкого підключення.
05	Назад	Торкніть, щоб повернутися до попереднього екрана.
06	Потужність	Торкніть, щоб увімкнути чи вимкнути дисплей.
07	Круглий регулятор	Повертайте вправо та вліво для переходу пунктами меню й списків. Щоб позначити обраний пункт, його буде підкреслено. Натисніть, щоб вибрати підкреслений елемент.

Початкові налаштування

Коли ви вмикаєте піч уперше, з'являється екран привітання з логотипом Samsung. Дотримуйтесь вказівок на екрані і виконайте початкові налаштування. Початкові налаштування можна змінити пізніше на екрані Settings (Налаштування).

1. На екрані привітання виберіть **Запустити налаштування**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Виберіть мову.
 - a. Виберіть мову і натисніть **Круглий регулятор**.
 - b. Виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. Потрібно надати згоду на «**Правила та умови**» та «**Політику захисту конфіденційної інформації**».
4. Під'єднайте свій пристрій до програми SmartThings.
 - a. На екрані Мобільний досвід, виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
 - b. За допомогою смартфона зіскануйте QR-код на екрані і виконайте вказівки на екрані телефону, щоб завершити під'єднання.
 - Якщо ви не бажаєте проходити цей крок, виберіть **Пропустити** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб перейти до наступного кроку.
 - c. Після отримання повідомлення про успішне під'єднання виберіть **ОК**, після чого натисніть **Круглий регулятор**.

5. Налаштуйте часовий пояс.
 - a. Виберіть свій часовий пояс і натисніть **Круглий регулятор**.
 - b. Виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
6. Налаштуйте дату.
 - a. Виберіть день, місяць і рік. Натискайте **Круглий регулятор** кожного разу після вибору.
 - b. Виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

ПРИМІТКА

Пропустіть цей крок, якщо пристрій вже під'єднаний до програми SmartThings.

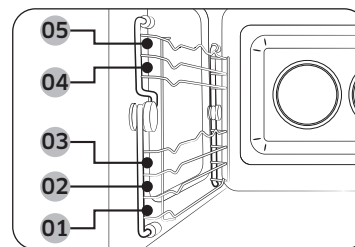
7. Виберіть час.
 - a. Встановіть години і хвилини. Натискайте **Круглий регулятор** кожного разу після вибору.
 - b. Виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

ПРИМІТКА

Пропустіть цей крок, якщо пристрій вже під'єднаний до програми SmartThings.

8. Виберіть **Готово** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб завершити налаштування.
 - Відобразиться екран із вказівками для першого використання. Можна вибрати **ДІЗНАТИСЬ БІЛЬШЕ** і натиснути **Круглий регулятор**, щоб переглянути вказівки, або вибрати **ПІЗНІШЕ** і натиснути **Круглий регулятор**, щоб пропустити цей крок.

Бокові решітки



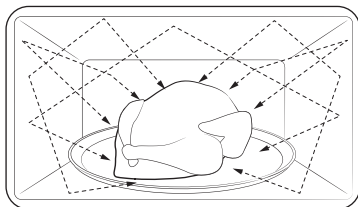
- Встановіть приладдя у правильному положенні у піч.
- Будьте обережні, виймаючи посуд і/або приладдя з печі. Гарячі страви чи приладдя можуть спричинити опіки.

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

Перед запуском

Про енергію мікрохвиль

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



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

ПРИМІТКА

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

Посуд для мікрохвильової печі

Посуд, що використовується в режимі мікрохвильової енергії, має пропускати мікрохвилі для їх проникнення в структуру продуктів. Метали, такі як нержавіюча сталь, алюміній та мідь, відбивають мікрохвилі. Тому металевий посуд використовувати заборонено. Безпечним для застосування є посуд із позначкою «Для мікрохвильової печі». Додаткову інформацію щодо відповідного посуду шукайте в наведених нижче вказівках.

Вимоги:

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

Матеріал	Безпечно для мікрохвильової печі	Опис
Алюмінієва фольга	△	Використовуйте для невеликих порцій для захисту від надто тривалого готування. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою	○	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Посуд із кістяної порцеляни або глиняний посуд	○	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кістяну порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	○	Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.

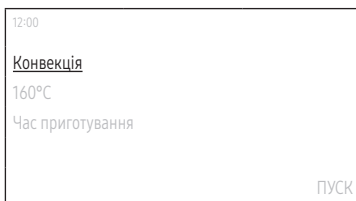
Матеріал		Безпечно для мікрохвильової печі	Опис
Пакування продуктів швидкого приготування	Полістиролові горнята та ємності	○	Перегрівання може спричинити плавлення такого посуду.
	Паперові пакети чи газети	✗	Вони можуть зайнятися.
	Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Можуть спричинити іскріння.
Скляний посуд	Посуд «із печі на стіл»	○	Можна використовувати в мікрохвильовій печі, якщо на ньому немає металевого оздоблення.
	Тонкий скляний посуд	○	Тонке скло може розбитися або тріснути в разі різкого нагрівання.
	Скляні банки	○	Підходять лише для розігрівання. Перед приготуванням страви зніміть кришку.
Металевий посуд	Тарілки	✗	Можуть спричинити іскріння або займання.
	Пакети для замороження із затискачами	✗	
Папір	Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	○	Використовуйте для приготування упродовж короткого часу. Вони поглинають надлишок вологи.
	Папір вторинної переробки	✗	Спричиняє іскріння.

Матеріал		Безпечно для мікрохвильової печі	Опис
Пластик	Ємності	○	Використовуйте лише ємності з термопластику. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури.
	Плівка	○	Використовуйте для збереження вологи після приготування страви.
	Пакети для замороження	△	Використовуйте лише пакети, які можна кип'ятити, та пакети, безпечні для використання в печі.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир		○	Використовуйте для збереження вологи і уникнення розбризкування.

○ : Підходить для використання у мікрохвильовій печі △ : Використовувати обережно ✗ : Не підходить для використання в мікрохвильовій печі

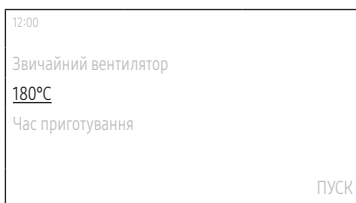
Робочі режими

Режими печі

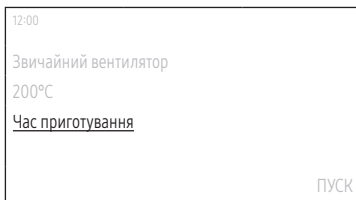


1. На головному екрані виберіть **Конвекція**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Виберіть потрібний режим приготування і натисніть **Круглий регулятор**.

(Докладнішу інформацію щодо кожного режиму шукайте в розділі «Опис режимів печі» на сторінці 19).



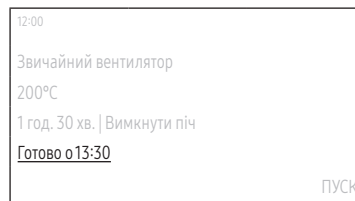
3. Встановіть потрібні температуру.
 - Значення стандартної температури та діапазон температури відрізняються залежно від режиму приготування.



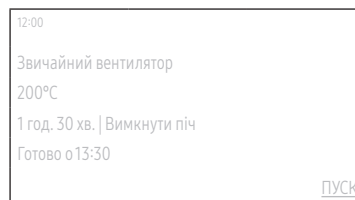
4. Щоб встановити потрібний час приготування, виберіть **Час приготування** і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Максимальний час приготування становить 10 годин.
5. Після налаштування часу приготування виберіть параметр, який потрібно запустити в кінці приготування, і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Можна вибрати параметр **Вимкнути піч**, **Підтримувати температуру** або **Зберігання страви теплою**.
 - Режим «Великий гриль» не підтримує функції **Зберігання страви теплою**.

ПРИМІТКА

Якщо ви запустили приготування без налаштованого часу приготування чи без встановленої функції **Підтримувати температуру**, піч потрібно зупиняти вручну.



6. Щоб встановити потрібний час завершення, виберіть **Готово о** і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Після налаштування часу приготування піч відобразить час завершення приготування. (Наприклад, **Готово о 13:30**)



7. Виберіть **ПУСК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
 - Якщо ви не змінили часу завершення, піч почне готувати негайно.
 - Якщо ви змінили час завершення, піч автоматично налаштує час початку, щоб завершити приготування у встановлений час.

ПРИМІТКА

- Температуру і час приготування можна змінити під час приготування.
- Під час приготування виберіть **Призупинити** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб зупинити приготування. Після зупинки приготування можна або завершити, або продовжити.
 - Виберіть **ВИМК.** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб завершити приготування.
 - Виберіть **Продовжити** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб продовжити налаштування.
- Після завершення приготування на дисплеї відобразиться **+5 mins (+5 хв.)**.
 - Можна вибрати **+5 mins (+5 хв.)** і натиснути **Круглий регулятор**, щоб продовжити приготування ще на 5 хвилини.

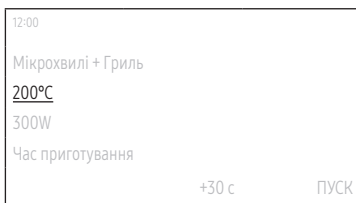
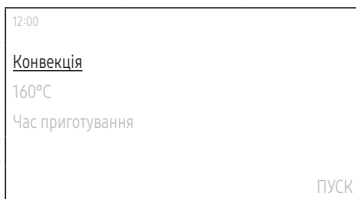
Опис режимів печі

Режим	Температурний діапазон (°C)	Стандартна температура (°C)
Конвекція	40-250	160
	Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для одночасного випікання та смаження на різних рівнях.	
Звичайний вентилятор	40-250	180
	Тепло за допомогою вентиляторів генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цей режим підходить для випікання і смаження.	
Великий гриль	150-250	220
	Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум'янення верхньої частини страв (наприклад, м'яса, лазанї чи запіканки).	
Гриль з вентилятором	40-250	180
	Два верхні нагрівальні елементи генерують тепло, яке розподіляється вентилятором. Використовуйте цей режим для приготування м'яса або риби на грилі.	
Верхній нагрівальний елемент + Конвекція	40-250	180
	Верхній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для смаження з утворенням хрусткої скоринки (наприклад, м'яса чи лазанї).	

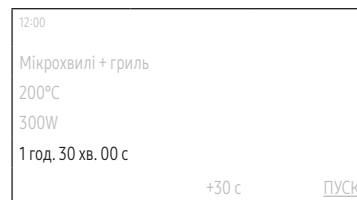
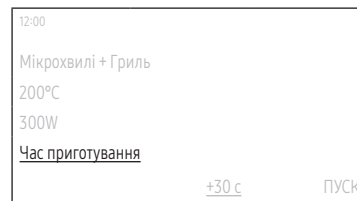
Режим	Температурний діапазон (°C)	Стандартна температура (°C)
Нижній нагрівальний елемент + Конвекція	40-250	200
	Нижній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для приготування піци, хліба чи пирогів.	
Інтенсивне приготування	40-250	220
	У режимі інтенсивного приготування вмикаються усі нагрівальні елементи, які дозволяють рівномірно розподілити тепло всередині печі. Використовуйте цей режим для великих страв, наприклад великих запіканок чи пирогів.	
Професійне смаження	80-200	160
	У режимі професійного смаження виконується цикл попереднього розігрівання, доки не буде досягнуто температури 220 °C. Тоді вмикаються верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції для смаження страви, наприклад м'яса. Після смаження м'ясо готуватиметься за низької температури. Використовуйте цей режим для приготування яловичини, птиці та риби.	
Смаження гарячим повітрям	150-250	220
	Режим Смаження гарячим повітрям використовує гаряче повітря для отримання більш хрустких і здорових страв із заморожених або свіжих продуктів, без або з меншою кількістю олії, ніж у звичайних режимах конвекції. Для отримання кращих результатів використовуйте цей режим із решіткою для смаження повітрям. Дотримуйтеся інструкцій із рецепта або на упаковці для налаштування температури, часу та кількості.	

Робочі режими

Режими мікрохвиль



1. На головному екрані виберіть **Конвекція**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Виберіть потрібний режим приготування і натисніть **Круглий регулятор**.
(Докладнішу інформацію щодо кожного режиму шукайте в розділі «Опис режиму мікрохвиль» на сторінці 21.)
3. Встановіть потрібні температуру.
 - Для режиму мікрохвиль не потрібно налаштувати температуру.
 - Значення стандартної температури та діапазон температури відрізняються залежно від режиму приготування.
4. Встановіть рівень потужності.
 - Значення стандартного рівня потужності та діапазон рівня потужності відрізняються залежно від режиму приготування.



5. Щоб встановити потрібний час приготування, виберіть **Час приготування** і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Максимальний час приготування становить 1 годину та 30 хвилин.
 - Можна вибрати **+30 secs (+30 c)** і натиснути **Круглий регулятор**, щоб додати 30 секунд до часу приготування.
6. Виберіть **ПУСК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
 - Піч відразу почне приготування.

ПРИМІТКА

- Температуру і час приготування можна змінити під час приготування.
- Під час приготування виберіть **Призупинити** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб зупинити приготування. Після зупинки приготування можна або завершити, або продовжити.
 - Виберіть **ОК** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб завершити приготування.
 - Виберіть **Продовжити** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб продовжити налаштування.
- Після завершення приготування на дисплеї відобразиться **+30 secs (+30 c)**. (**+30 secs (+30 c)** не відображається, якщо час приготування встановлено менше ніж на 5 секунд).
 - Можна вибрати **+30 secs (30 c)** і натиснути **Круглий регулятор**, щоб продовжити приготування ще на 30 секунд.

Опис режиму мікрохвиль

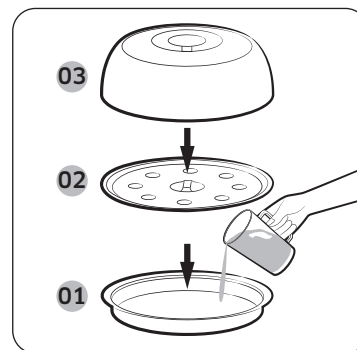
Режим	Діапазон температури (°C) / Рівня потужності (Вт)	Стандартна температура (°C) / Рівень потужності (Вт)
МІКРОХВИЛІ	- / 100-850	850
	Енергія мікрохвиль дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.	
Мікрохвилі + Гриль	40-200 / 100-600	200 / 300
	Нагрівальні елементи генерують тепло, яке підсилює енергія мікрохвиль.	
Мікрохвилі + Конвекція	40-200 / 100-600	180 / 300
	Нагрівальні елементи генерують тепло, а вентилятор режиму конвекції розподіляє тепло всередині печі, яке підсилює мікрохвильова енергія.	
Мікрохвилі + Смаження	40-200 / 100-600	180 / 300
	Цей режим поєднує енергію мікрохвиль та гаряче повітря гриля з вентилятором і тому вимагає менших часових затрат, водночас створюючи умови для утворення рум'яної хрусткої скоринки.	

Рівень потужності

Рівень	Відсоток (%)	Вихідна потужність (Вт)	Опис
ВИСОКИЙ	100	850	Використовуйте для підігрівання рідин.
ДЕЩО НИЖЧИЙ ЗА ВИСОКИЙ	82	700	Використовуйте для розігрівання і приготування страв.
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	71	600	
СЕРЕДНІЙ	53	450	Використовуйте для приготування м'яса і підігрівання овочів.
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	35	300	
РОЗМОРОЖУВАННЯ	21	180	Використовуйте для розморожування перед приготуванням.
НИЗЬКИЙ	12	100	Використовуйте для розморожування овочів.

Використання пароварки Pro Steamer

За допомогою пароварки Pro Steamer можна вручну налаштувати режим приготування на парі.

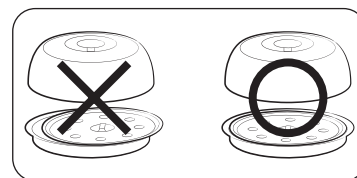


- 01 Тарілка для приготування на парі / Утворення хрусткої скоринки
- 02 Лоток для пароварки
- 03 Кришка з нержавіючої сталі

1. Налийте 500 мл води в тарілку для приготування на парі. Покладіть лоток для пароварки на тарілку для приготування на парі, покладіть зверху продукти та накрийте кришкою з нержавіючої сталі. Поставте пароварку Pro Steamer посередині печі.
2. Виконайте кроки 2-4 розділу «Мікрохвилі», щоб налаштувати інші параметри приготування.
 - Докладніші інструкції щодо приготування шукайте в розділі Pro Steamer на стор. 40.

ПРИМІТКА

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



УВАГА

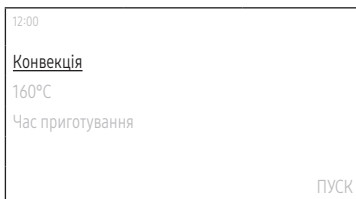
Не забувайте закрити пароварку Pro steamer кришкою так, щоб вона щільно прилягала до тарілки для приготування на парі/утворення хрусткої скоринки. Яйця або каштани можуть вибухнути, якщо кришка не закрита належним чином.

УВАГА

- У жодному разі не використовуйте пароварку Pro Steamer у інших пристроях або моделях печей. Це може спричинити пожежу або неоправне пошкодження пристрою.
- Не можна використовувати пароварку Pro Steamer, якщо всередині немає води або страви. Перед використанням пароварки Pro Steamer у неї необхідно залити принаймні 500 мл води. Якщо води менше, ніж 500 мл, страва може не до кінця проваритися або ж може статися загорання чи пристрою буде завдано непоправної шкоди.
- Приготовану страву слід виймати з пароварки Pro Steamer дуже обережно, оскільки вона сильно нагрівається.

Робочі режими

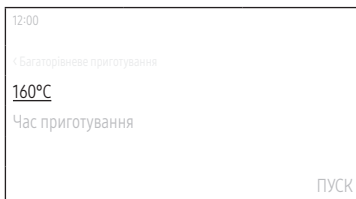
Спеціальні функції



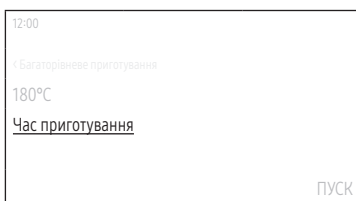
1. На головному екрані виберіть **Конвекція**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Виберіть **Спеціальні функції**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.



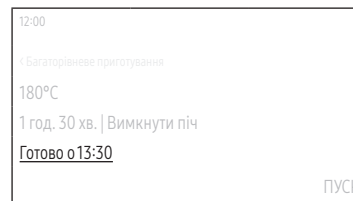
3. Виберіть потрібну функцію і натисніть **Круглий регулятор**.
(Докладнішу інформацію щодо кожної функції шукайте в розділі «Опис спеціальних функцій» на сторінці 23.)



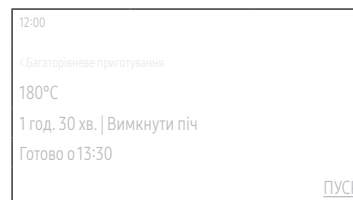
4. Встановіть потрібні температуру.
 - Значення стандартної температури та діапазону температури відрізняються залежно від режиму приготування.



5. Щоб встановити потрібний час приготування, виберіть **Час приготування** і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Максимальний час приготування становить 10 годин.



6. Щоб встановити потрібний час завершення, виберіть **Готово о** і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Після налаштування часу приготування піч відобразить час завершення приготування. (Наприклад, **Готово о 13:30**)



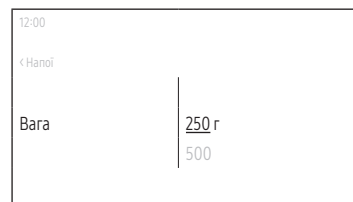
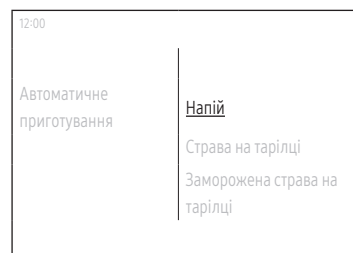
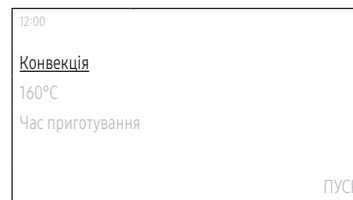
7. Виберіть **ПУСК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
 - Якщо ви не змінили часу завершення, піч почне готувати негайно.
 - Якщо ви змінили час завершення, піч автоматично налаштує час початку, щоб завершити приготування у встановлений час.

Опис спеціальних функцій

Режим	Температурний діапазон (°C)	Стандартна температура (°C)
Багаторівневе приготування	40-250	160
	Використовуйте для приготування страв на двох рівнях одночасно.	
Зберігання страви теплою	60-100	60
	Використовуйте лише для зберігання теплою щойно приготованої страви.	

Автоматичне приготування

Піч пропонує 31 програму Автоматичного приготування. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і зусилля. Тривалість, рівень потужності і температуру приготування буде налаштовано відповідно до вибраної програми.

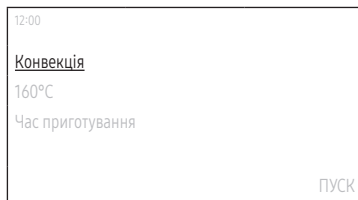


1. На головному екрані виберіть **Конвекція**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Виберіть **Автоматичне приготування**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. Виберіть потрібну програму і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Докладнішу інформацію щодо кожної програми див. у «**Автоматичне приготування**» в розділі «**Розумне приготування**» на стор. 28.
4. Прочитайте поради, виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
5. Виберіть вагу і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Доступні значення ваги різняться залежно від вибраної програми.
 - Цей крок може не застосовуватись до деяких програм.
6. Приготуйте продукти та приладдя відповідно до інструкцій на екрані, виберіть **Далі** і натисніть **Круглий регулятор**.
7. Виберіть **ПУСК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

Робочі режими

Автоматичне розморожування

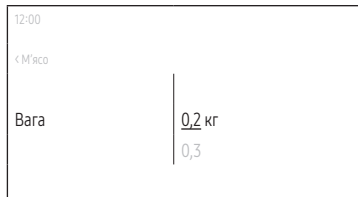
Піч пропонує 5 програм Автоматичного розморожування. Скористайтеся цією функцією для зручного розморожування продуктів. Тривалість, рівень потужності і температуру приготування буде налаштовано відповідно до вибраної програми.



1. На головному екрані виберіть **Конвекція**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Виберіть **Автоматичне розморожування**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.



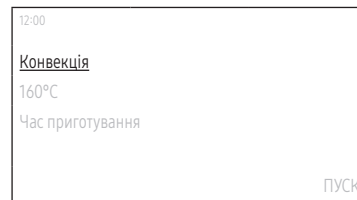
3. Виберіть потрібну програму і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Докладнішу інформацію щодо кожної програми див. у «**Автоматичне розморожування**» в розділі «**Розумне приготування**» на стор. 31.



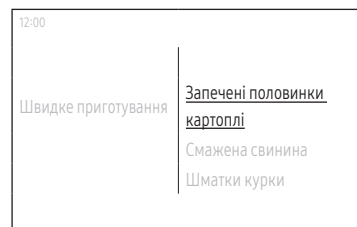
4. Виберіть вагу і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Доступні значення ваги різняться залежно від вибраної програми.
5. Приготуйте продукти та приладдя відповідно до інструкцій на екрані, виберіть **Далі** і натисніть **Круглий регулятор**.
6. Виберіть **ПУСК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

Швидке приготування

Піч пропонує програми швидкого приготування. Скористайтеся цією функцією для зручного розморожування продуктів. Тривалість, рівень потужності і температуру приготування буде налаштовано відповідно до вибраної програми.



1. На головному екрані виберіть **Конвекція**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Виберіть **Швидке приготування**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.




3. Виберіть потрібну програму і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Докладнішу інформацію щодо кожної програми див. у «**Швидке приготування**» в розділі «**Розумне приготування**» на стор. 32.
4. Прочитайте поради, виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.




5. Виберіть вагу і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Доступні значення ваги різняться залежно від вибраної програми.
6. Приготуйте продукти та приладдя відповідно до інструкцій на екрані, виберіть **Далі** і натисніть **Круглий регулятор**.
7. Виберіть **ПУСК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

Таймер



Додавання нового таймера

1. Торкніть кнопку  на панелі керування.
2. Виберіть **Таймер**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. На екрані Таймер виберіть **+**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
 - Пропустіть цей крок, якщо таймер додається вперше.
4. Налаштуйте час.


Редагування наявного таймера

1. Торкніть кнопку  на панелі керування.
2. Виберіть **Таймер**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. На екрані Таймер виберіть таймер, який потрібно відредагувати, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
4. Змініть час.

Видалення таймера

1. Торкніть кнопку  на панелі керування.
2. Виберіть **Таймер**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. На екрані Таймер виберіть , тоді натисніть **Круглий регулятор**.
4. Виберіть **Видалити** праворуч від таймера, який потрібно видалити, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
5. Виберіть **Готово**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

Використання таймера

1. Торкніть кнопку  на панелі керування.
2. Виберіть **Таймер**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. Виберіть **ПУСК** праворуч від таймера, який потрібно використати, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
 - Після запуску таймера його можна призупинити або скасувати.

ПРИМІТКА


Коли мине встановлений час, з'явиться повідомлення «**Час вийшов**», і пролунає мелодія. Виберіть **OK** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб відхилити повідомлення.

Очищення

Очищення парою

Ця функція корисна для очищення парою слабких забруднень.

Ця автоматична функція заощаджує ваш час, усуваючи потребу регулярно чистити піч вручну.

1. Торкніть кнопку  на панелі керування.
2. Виберіть **Очищення**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. Виберіть **Очищення парою**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
4. Виконайте інструкції на екрані, виберіть **Далі** і натисніть **Круглий регулятор**.
5. Виберіть **ПУСК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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


ПРИМІТКА

- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію очищення парою, рекомендовано усунути складні забруднення за допомогою миючого засобу.
- Після завершення робочого циклу залиште дверцята печі привідчиненими. Таким чином внутрішня емальована поверхня краще висохне.
- Режим автоматичного очищення не запуститься, доки піч не охолоне. Зачекайте, поки піч охолоне, і спробуйте ще раз.
- Не лийте із силою воду на дно печі. Робіть це обережно. Інакше вода переллється до передку.

Робочі режими

Усунення запахів

Ця функція корисна для усунення неприємних запахів із печі. Користуйтеся цією функцією регулярно, щоб усунути будь-який неприємний запах із печі.



1. Торкніть кнопку  на панелі керування.
2. Виберіть **Очищення**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. Виберіть **Усунення запахів**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
4. Налаштуйте час.
 - Можна встановити до 15 хвилин.
5. Виберіть **ПУСК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

Налаштування

Натисніть кнопку  на панелі керування, виберіть **Налаштування**, тоді натисніть **Круглий регулятор**, щоб змінити різноманітні налаштування для печі.

Докладнішу інформацію шукайте в наведеній нижче таблиці.

Меню	Підменю	Опис
Під'єднання	Wi-Fi	Увімкнення або вимкнення з'єднання Wi-Fi.
	Легке підключення	Можна під'єднати піч до сервера SmartThings через з'єднання Wi-Fi. Коли піч під'єднано, за допомогою програми SmartThings можна перевірити стан печі та/або керувати нею з мобільного пристрою.
	Віддалене керування	Виберіть Активувати і натисніть Круглий регулятор , щоб дозволити кол-центру віддалений доступ до печі для перевірки внутрішньої інформації.

Меню	Підменю	Опис
Дисплей	Яскравість	Зміна яскравості екрана дисплея.
	Екранна заставка	Увімкнення або вимкнення екранної заставки.  ПРИМІТКА <ul style="list-style-type: none"> Екранна заставка – це функція, яка відображає дату та час на дисплеї печі, якщо протягом певного часу в режимі очікування немає введення даних. Увімкніть екранну заставку, щоб активувати тему годинника та час очікування.
	Тема годинника	Вибір теми годинника.
	Час очікування	Можна налаштувати проміжок часу до увімкнення екранної заставки.  ПРИМІТКА <ul style="list-style-type: none"> Залежно від вибраних налаштувань, може збільшитись споживання енергії. Якщо для параметра часу очікування вибрано значення «Завжди ввімкнено», яскравість РК екрана автоматично зміниться до 2 рівня, якщо протягом 3 хвилин не буде виконано жодних дій.



Меню	Підменю	Опис
Дата і час	Автоматичне налаштування дати і часу	Можна ввімкнути чи вимкнути для автоматичного оновлення часу з Інтернету. Піч має бути підключена до мережі Wi-Fi.
	Вибір часового поясу	Дозволяє вибрати часовий пояс. (Потрібно вимкнути автоматичне налаштування дати і часу.)
	Налаштування дати	Можна налаштувати дату вручну. (Потрібно вимкнути автоматичне налаштування дати і часу.)
	Налаштування часу	Можна налаштувати час вручну. (Потрібно вимкнути автоматичне налаштування дати і часу.)
	Вибір формату часу	Можна вибрати 12 або 24-годинний формат часу.
Мова		Дозволяє вибрати мову.
Звук		Налаштування звуку печі.
Довідка	Усунення несправностей	Можна перевірити інформацію про несправність.
	Довідник щодо першого використання	Надаються прості вказівки щодо основних режимів використання печі.

Робочі режими

Меню	Підменю	Опис
Про пристрій	Назва моделі	Можна переглянути інформацію про назву моделі печі.
	Версія програмного забезпечення	Відомості про поточну версію вбудованого програмного забезпечення. Коли доступне нове програмне забезпечення, у цьому меню з'явиться кнопка Оновлення програмного забезпечення .
	Юридична інформація	Можна переглянути правову інформацію.

Блокування

Панель керування можна заблокувати, щоб запобігти будь-якому її ненавмисному спрацьовуванню.

- Щоб активувати функцію **Блокування**, торкніть кнопку  на панелі керування, виберіть **Блокування** і натисніть **Круглий регулятор**.
- Щоб вимкнути функцію **Блокування**, натисніть і утримуйте кнопку , доки не з'явиться повідомлення Елементи керування розблоковано.

Розумне приготування

Автоматичне приготування

У таблиці нижче подано 31 Автоматичну програму для підігрівання, приготування, смаження та випікання страв. У ній вказано кількість продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Ці автоматичні програми застосовують спеціальні режими приготування, розроблені для максимальної зручності використання печі.

Страва	Розмір порції (кг)	Приладдя	Рівень
1. Напій	0,25 0,5	Керамічний піддон	1
	Налийте напій у керамічні горнятка і розігрівайте, не накриваючи. 1 горнятко ставте в центрі керамічного піддона, а 2 горнятка – одне поряд з одним. Після розігрівання залиште їх на декілька хвилин у мікрохвильовій печі для витримки. Після 1-2 хвилин витримки добре перемішайте. Будьте обережні, виймаючи горнята (дивіться вказівки з безпеки розігрівання рідин).		
2. Страва на тарілці	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамічний піддон	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). Залиште страву на 3 хвилини після приготування.		
3. Заморожена страва на тарілці	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамічний піддон	1
	Візьміть готову заморожену страву і покладіть у посуд, придатний до використання у мікрохвильовій печі. Проколите плівку, в яку загорнута страва. Помістіть заморожену готову страву на середину скляної тарілки. Ця програма підходить для готових заморожених страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів). Залиште страву на 3 хвилини після приготування.		

Страва	Розмір порції (кг)	Приладдя	Рівень
4. Суп	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамічний піддон	1
	Налийте у глибоку керамічну тарілку або миску та накрийте пластмасовою кришкою на час нагрівання. Поставте суп у центрі керамічного піддона. Ретельно розмішайте після 2-3 хвилин витримки.		
5. Рагу	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамічний піддон	1
	Налийте у глибоку керамічну тарілку або миску та накрийте пластмасовою кришкою на час нагрівання. Поставте суп у центрі керамічного піддона. Ретельно розмішайте після 2-3 хвилин витримки.		
6. Заморожене рибне філе для гриля	0,4-0,6	Решітка-гриль + Керамічний піддон	3
	Покладіть заморожену рибну запіканку у відповідного розміру керамічну посудину або посудину з термостійкого скла. Залиште страву на 2-3 хвилини після приготування. Ця програма підходить для заморожених страв, які складаються з філе, вкритих овочами та соусом.		
7. Заморожена лазанья	0,4-0,6	Решітка-гриль + Керамічний піддон	3
	Покладіть заморожену лазанью у відповідного розміру керамічну посудину або посудину з термостійкого скла. Після підігрівання залиште страву на 2-3 хвилини.		
8. Заморожені шматки картоплі для приготування в печі	0,4-0,5	Піддон для випікання	3
	Розкладіть заморожені шматки картоплі на металевому піддоні для випікання.		
9. Заморожена піца	0,3-0,4 0,4-0,5	Решітка	2
	Покладіть заморожену піцу на решітку.		

Страва	Розмір порції (кг)	Приладдя	Рівень
10. Заморожені крокети	0,4-0,6	Піддон для випікання	3
	Покладіть заморожені картопляні крокети на металевий піддон для випікання.		
11. Заморожені овочі	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамічний піддон	1
	Покладіть заморожені овочі, наприклад броколі, порізану на шматки моркву, цвітну капусту чи горох, у скляну посудину з кришкою. Додайте 1-2 ст. л. води. Поставте посудину в центрі керамічного піддона. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини і розмішайте.		
12. Яблучний пиріг	1,2-1,4	Решітка	1
	Викладіть яблучний пиріг у круглу металеву форму. Поставте посудину на решітку. У вагу входять яблука і всі інші продукти.		
13. Основа для фруктового пирога	0,3-0,5	Решітка	3
	Покладіть збите рідке тісто в металеву посудину і поставте її на решітку.		
14. Шоколадні тістечка	0,5-0,7	Решітка	3
	Покладіть тісто в круглу посудину з термостійкого скла або керамічну посудину і поставте на решітку.		
15. Круасани	0,2-0,4	Решітка	3
	Користуйтеся папером для випікання. Покладіть круасани один біля одного на решітку печі.		
16. Голландський масляний пиріг	0,5-0,7	Решітка	2
	Покладіть сире тісто у круглу металеву форму для випікання діаметром 22 см. Поставте форму на решітку.		
17. Голландський солодкий хлібець	0,7-0,8	Решітка	3
	Покладіть сире тісто у прямокутну металеву посудину для випікання (довжиною 25 см). Поставте посудину на решітку паралельно до дверцят.		

Розумне приготування

Страва	Розмір порції (кг)	Приладдя	Рівень
18. Кекси	0,5-0,6	Решітка	2
	Викладіть тісто для кексів у відповідну металеву посудину на 12 кексів. Поставте посудину посередині решітки.		
19. Підростання дріжджового тіста	0,3-0,6	Решітка	3
	Приготуйте дріжджове тісто для піци, тістечок чи хліба. Покладіть тісто у велику круглу термостійку посудину і накрийте її плівкою.		
20. Бісквіт	0,3-0,6	Решітка	2
	Покладіть 300 г тіста у круглу чорну металеву форму для випікання діаметром 18 см, 400 г – у форму діаметром 24 см і 500 г – у форму діаметром 26 см. Поставте посудину посередині решітки.		
21. Білий хліб	0,7-0,8	Решітка	2
	Покладіть сире тісто у прямокутну металеву посудину для випікання (довжиною 25 см). Поставте посудину на решітку паралельно до дверцят.		
22. Листковий пиріг з яблуками	0,3-0,5	Піддон для випікання	2
	Користуйтеся папером для випікання. Покладіть 4 шматочки один біля одного на піддон для випікання.		
23. Філе риби, товщиною 2 см	0,3-0,6	Решітка + Піддон для випікання	5+2
	Замаринуйте шматки рибного філе (товщиною 2 см) і покладіть їх один поряд з одним на решітку поверх піддону для випікання. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, виберіть ОК , тоді натисніть Круглий регулятор . Тоді виберіть Продовжити і натисніть Круглий регулятор , щоб продовжити процес.		

Страва	Розмір порції (кг)	Приладдя	Рівень
24. Стейки з лосося	0,3-0,6	Решітка + Піддон для випікання	5+2
	Замаринуйте стейки лосося і покладіть їх один поряд з одним на решітку та піддон для випікання. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, виберіть ОК , тоді натисніть Круглий регулятор . Тоді виберіть Продовжити і натисніть Круглий регулятор , щоб продовжити процес.		
25. Креветки	0,3-0,4 0,4-0,5	Решітка + Піддон для випікання	5+2
	Рівномірно розкладіть сирі креветки на решітці та піддоні для випікання. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, виберіть ОК , тоді натисніть Круглий регулятор . Тоді виберіть Продовжити і натисніть Круглий регулятор , щоб продовжити процес.		
26. Тонкі стейки з яловичини	0,3-0,6	Решітка + Піддон для випікання	5+2
	Покладіть стейки один біля одного посередині решітки із піддоном для випікання. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, виберіть ОК , тоді натисніть Круглий регулятор . Тоді виберіть Продовжити і натисніть Круглий регулятор , щоб продовжити процес.		
27. Відбивні з баранини	0,3-0,6	Решітка + Піддон для випікання	5+2
	Замаринуйте відбивні з баранини. Покладіть відбивні з баранини на решітку поверх піддону для випікання. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, виберіть ОК , тоді натисніть Круглий регулятор . Тоді виберіть Продовжити і натисніть Круглий регулятор , щоб продовжити процес.		

Страва	Розмір порції (кг)	Приладдя	Рівень
28. Свіжі овочі	0,3-0,4 0,5-0,6	Керамічний піддон	1
	Зважте овочі, але перед тим помийте, почистьте і наріжте їх на однакові шматки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45 мл (3 ст. л.) води. Поставте посудину в центрі керамічного піддона. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини і розмішайте.		
29. Почищена картопля	0,5-0,6 0,7-0,8	Керамічний піддон	1
	Зважте картоплю, але перед тим почистьте, помийте і наріжте її на однакові шматки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45-60 мл (3-4 ст. л.) води. Поставте посудину в центрі керамічного піддона. Дайте постояти 2-3 хвилини і розмішайте.		
30. Білий рис	0,3-0,4	Керамічний піддон	1
	Зважте пропарений білий рис і додайте вдвічі більше холодної води. Наприклад: для приготування 0,3 кг рису потрібно додати 600 мл холодної води. Використовуйте посуд із термостійкого скла відповідного розміру з кришкою. Поставте посудину в центрі керамічного піддона. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Дайте постояти 5 хвилин і розмішайте.		
31. Піца по-домашньому	0,6-1,0	Піддон для випікання	1
	Покладіть піцу на піддон. У вагу входить така начинка, як соус, овочі, шинка і сир.		

Автоматичне розморожування

У поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного розморожування, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Ці програми використовують лише мікрохвильову енергію. Перед розморожуванням продуктів зніміть із них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, птицю, рибу, хліб, торт та фрукти на керамічний піддон.

Страва	Розмір порції (кг)	Приладдя	Рівень	Час витримки (хв.)
М'ясо	0,2-2,0	Керамічний піддон	1	10-30
	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, виберіть ОК , тоді натисніть Круглий регулятор . Тоді виберіть Продовжити і натисніть Круглий регулятор , щоб продовжити процес. Ця програма підходить для розморожування яловичини, баранини, свинини, стейків, відбивних і фаршу.			
Птиця	0,2-2,0	Керамічний піддон	1	10-30
	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, виберіть ОК , тоді натисніть Круглий регулятор . Тоді виберіть Продовжити і натисніть Круглий регулятор , щоб продовжити процес. Ця програма підходить для розморожування як цілої курки, так і окремих її порцій.			
Риба	0,2-2,0	Керамічний піддон	1	10-30
	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, виберіть ОК , тоді натисніть Круглий регулятор . Тоді виберіть Продовжити і натисніть Круглий регулятор , щоб продовжити процес. Ця програма підходить для розморожування як цілої риби, так і філейних шматків.			

Розумне приготування

Страва	Розмір порції (кг)	Приладдя	Рівень	Час витримки (хв.)
Хліб/Випічка	0,1-1,0	Керамічний піддон	1	5-10
	Покладіть хліб на шматок паперового рушника. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, виберіть ОК , тоді натисніть Круглий регулятор . Тоді виберіть Продовжити і натисніть Круглий регулятор , щоб продовжити процес. Піч продовжує працювати, поки ви не відкрите дверцята, щоб перевернути їжу. Цю програму можна використовувати для розморожування всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Викладіть булочки по колу. 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 шоколадною глазур'ю.			
Фрукти	0,1-0,8	Керамічний піддон	1	5-10
	Рівномірно розкладіть заморожені фрукти на керамічний піддон. Ця програма підходить для таких фруктів, як малина, суміш ягід і тропічних фруктів.			

Швидке приготування

У таблиці нижче подано 4 автоматичні програми для швидкого приготування страв.

У ній вказано кількість продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

Ці автоматичні програми застосовують спеціальні режими приготування, розроблені для максимальної зручності використання печі.

Продукти	Вага	Приладдя	Рівень полицки
Запечені половинки картоплі	400–600 г	Решітка-гриль +	3
	600–800 г	Керамічний піддон	
Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки на решітку, зрізаною стороною до гриля. Після приготування залиште страву на 2-3 хвилини.			

Продукти	Вага	Приладдя	Рівень полицки
Смажена свинина	0,8-1,0 кг	Решітка-гриль + Керамічний піддон	3
	Покладіть мариновану свинину для смаження на решітку-гриль із керамічним піддоном. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, виберіть ОК , тоді натисніть Круглий регулятор . Тоді виберіть Продовжити і натисніть Круглий регулятор , щоб продовжити процес.		
Шматки курки	0,5-0,7 кг 1,0-1,2 кг	Решітка-гриль + Керамічний піддон	5
	Змастіть охолоджені шматки курки олією і посипте спеціями. Покладіть на решітку-гриль із керамічним піддоном шкіркою донизу. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, виберіть ОК , тоді натисніть Круглий регулятор . Тоді виберіть Продовжити і натисніть Круглий регулятор , щоб продовжити процес. Після приготування залиште страву на 2-3 хвилини.		
Ціла курка	1,0-1,1 кг 1,2-1,3 кг	Решітка-гриль + керамічний піддон	3
	Змастіть охолоджену курку олією і посипте спеціями. Покладіть грудинкою донизу посередині решітки-гриль із керамічним піддоном на рівень 3. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, виберіть ОК , тоді натисніть Круглий регулятор . Тоді виберіть Продовжити і натисніть Круглий регулятор , щоб продовжити процес. Після приготування залиште страву на 5 хвилин.		

※ Режим швидкого приготування використовує енергію мікрохвиль для нагрівання їжі. Тому в разі застосування цього режиму слід чітко дотримуватися інструкцій з вибору посуду та інших заходів безпеки щодо мікрохвильової енергії.

Приготування вручну

Вказівки щодо приготування їжі в режимі мікрохвиль

- Не використовуйте металевий посуд у режимі мікрохвиль. Завжди ставте посуд з їжею посередині печі.
- Для кращих результатів рекомендовано накривати їжу.
- Після завершення приготування дайте страві дійти у власній парі.

Заморожені овочі

- Використовуйте скляний термостійкий посуд із кришкою.
- Перемішайте овочі двічі під час приготування і один раз після завершення приготування.
- Коли страва буде готова, додайте приправи.

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

Свіжі овочі

- Використовуйте скляний термостійкий посуд із кришкою.
- Додайте 30-45 мл холодної води на кожні 250 г.
- Перемішайте один раз під час приготування і один раз після завершення приготування.
- Коли страва буде готова, додайте приправи.
- Для швидшого приготування рекомендовано порізати овочі на малі рівні шматки.
- Готуйте свіжі овочі на повну потужність мікрохвиль (850 Вт).

Страва	Розмір порції (г)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Броколі	250	4-5	3
	500	5-6	
Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.			
Брюссельська капуста	250	5-6	3
	500	7-8	
Додайте 60-75 мл (4-5 ст. л.) води.			
Морква	250	5-6	3
	Поріжте моркву на однакові шматочки.		
Цвітна капуста	250	5-6	3
	500	7-8	
Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвітть досередини.			
Цукіні	250	3-4	3
	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не з'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.		

Розумне приготування

Страва	Розмір порції (г)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Гриби	125	1-2	3
	250	2-3	
	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.		
Цибуля	250	4-5	3
	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води.		
Болгарський перець	250	4-5	3
	Поріжте перець на маленькі шматки.		
Картопля	250	4-5	3
	500	7-8	
	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.		
Бруква	250	5-6	3
	Поріжте брукву на маленькі кубики.		

Рис і макаронні вироби

Помішуйте час від часу під час і після приготування.

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

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

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250	850	17-18	5	Додайте 500 мл холодної води.
	375		18-20		Додайте 750 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250	850	20-22	5	Додайте 500 мл холодної води.
	375		22-24		Додайте 750 мл холодної води.
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250	850	17-19	5	Додайте 500 мл холодної води.
Суміш зернових (рис + злаки)	250	850	18-20	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250	850	10-11	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

Розігрівання страв

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

Рідини та продукти

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Напій	250 мл (1 горнятко)	850	1½-2	1-2
	500 мл (2 горнятка)		2-3	
Налийте напій у керамічне горнятко і розігрівайте, не накриваючи. Поставте горнятко в центрі керамічного піддона. Ретельно перемішайте до і після витримки.				
Суп (Охолоджений)	250 г	850	3-4	2-3
	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.			
Рагу (Охоложене)	350 г	600	5-6	2-3
	Висипте рагу 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	5-6	2-3
	Висипте рагу 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	600	5-6	3
	450 г		6-7	
Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.				

Дитяче харчування та молоко

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

Розморожування

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

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

Покладіть продукти на керамічний піддон і розмістіть його на рівні 1.

Розумне приготування

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

Вказівки щодо користування режимом конвекції

Конвекція

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

Радимо попередньо прогріти піч у режимі конвекції.

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

Верхній нагрівальний елемент + Конвекція

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

Радимо попередньо прогріти піч у режимі «Верхній нагрівальний елемент + Конвекція».

Покладіть м'ясо на решітку, виберіть рівень полицки відповідно до таблиці, а на рівні 2 встановіть піддон для випікання для збирання жиру.

Страва	Температура (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування (хв.)
Смажена яловичина (1 кг / середньо просмажена)	170-190	Решітка + Піддон для випікання	3+2	60-90
Лопатка свинини / Рулет (1 кг)	180-200	Решітка + Піддон для випікання	3+2	90-120
Смажене ягня / Нога ягняти 0,8 кг	190-210	Решітка + Піддон для випікання	3+2	50-80
Ціла курка / Курятина (1,2 кг)	200-220	Решітка + Піддон для випікання	3+2	50-70
Ціла риба (форель, 2 шт. / 0,5 кг)	180-200	Решітка + Піддон для випікання	3+2	30-40
Грудинка качки (0,3 кг)	180-200	Решітка + Піддон для випікання	3+2	25-35

Нижній нагрівальний елемент + Конвекція

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

Радимо попередньо прогріти піч у режимі «Нижній нагрівальний елемент + Конвекція».

Страва	Температура (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування (хв.)
Піца по-домашньому	180-200	Піддон для випікання	1	20-30
Охолоджений попередньо випечений пиріг із заварним кремом і начинкою / пиріг	180-200	Решітка	2	10-15
Заморожена піца (з розпушувачем)	180-200	Піддон для випікання	2	15-20
Заморожена піца	180-200	Піддон для випікання	2	15-25
Охолоджена піца	180-200	Піддон для випікання	2	8-15
Яблучний пиріг	160-180	Решітка	1	60-70
Пиріг з листового тіста з яблучною начинкою	180-200	Піддон для випікання	2	10-15

Розумне приготування

Вказівки з використання гриля

Великий гриль

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

Встановіть температуру гриля на 220 °C, попередньо розігрівайте протягом 5 хв.

Страва	Приладдя	Рівень	Час приготування (1-ша сторона) (хв.)	Час приготування (2-га сторона) (хв.)
Шампури із шашликом	Решітка + Піддон для випікання	5+2	8-10	6-8
Стейки зі свинини	Решітка + Піддон для випікання	5+2	7-9	5-7
Ковбаски	Решітка	5+2	6-8	6-8
Шматки курки	Решітка + Піддон для випікання	5+2	20-25	15-20
Стейки з лосося	Решітка + Піддон для випікання	5+2	8-12	6-10
Нарізані овочі	Піддон для випікання	5	15-20	-
Тости	Решітка	5	2-3	1-2
Тости із сиром	Решітка	5	3-5	-

Гриль з вентилятором

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

Встановіть температуру гриля на 220 °C, попередньо розігрівайте протягом 5 хв.

Страва	Приладдя	Рівень	Час приготування (хв.)
Ковбаски	Решітка	4	8-10
Картопляні дольки	Решітка	4	20-25
Заморожені шматки картоплі для приготування в печі	Піддон для випікання	4	15-20
Заморожені крокети	Піддон для випікання	4	20-25
Заморожені шматки курки в клярі	Піддон для випікання	4	15-20
Стейки з лосося	Решітка + Піддон для випікання	4+2	15-20
Філе риби	Решітка + Піддон для випікання	4+2	12-17
Ціла риба	Решітка + Піддон для випікання	4+2	15-20
Шматки курки	Решітка + Піддон для випікання	4+2	30-40

Вказівки щодо приготування їжі в комбінованому режимі

- Не використовуйте металевий посуд у режимі мікрохвилі. Завжди ставте посуд з їжею посередині печі.
- Для кращих результатів рекомендовано накривати їжу.
- Після завершення приготування дайте страві дійти у власній парі.

Мікрохвилі + Гриль

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

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

Мікрохвилі + Конвекція

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

Страва	Рівень потужності (Вт)	Температура (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування (1-ша сторона) (хв.)	Час приготування (2-га сторона) (хв.)
Ціла курка (1,2 кг)	450	180-200	Керамічний піддон + Решітка-гриль	3	25-30	15-25
Смажена яловичина / Ягнятина (Середньо просмажена)	300	180-200	Керамічний піддон + Решітка-гриль	3	15-20	15-20
Заморожена лазанья / Макарони під сиром	450	180-200	Керамічний піддон + Решітка-гриль	3	20-25	-
Картопляна запіканка	450	180-200	Керамічний піддон + Решітка-гриль	3	10-15	-
Пиріг зі свіжими фруктами	100	160-180	Керамічний піддон	3	40-50	-

Розумне приготування

Мікрохвилі + Смаження

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

Страва	Рівень потужності (Вт)	Температура (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування (хв.)
Шматки курки	300	180-200	Керамічний піддон + Решітка-гриль	4	20-30
Картопляні дольки	300	180-200	Керамічний піддон + Решітка-гриль	4	15-20
Ціла риба	300	180-200	Керамічний піддон + Решітка-гриль	4	15-20
Філе риби	300	180-200	Керамічний піддон + Решітка-гриль	4	10-15
Заморожені шматки курки в клярі	450	180-200	Керамічний піддон + Решітка-гриль	4	10-15
Заморожені фаршировані млинці	300	180-200	Керамічний піддон + Решітка-гриль	4	05-10
Заморожене рибні палички	300	180-200	Керамічний піддон + Решітка-гриль	4	15-20

Пароварка Pro Steamer

Тривалість приготування залежить від розміру, консистенції і типу продуктів. Якщо потрібно приготувати тоненько порізані продукти або маленькі шматки їжі, радимо зменшити час приготування. Для товстих скибок і великих шматків продуктів тривалість приготування можна збільшити. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на парі, описані у таблиці нижче.

Страва	Порція (г)	Холодна вода (мл)	Потужність (Вт)	Час (хв.)	Вказівки
Суцвіття броколі	400	500	850	12-18	Помийте та почистьте броколі. Розділіть на суцвіття однакового розміру. Розкладіть їх рівномірно в лотку для пароварки.
Морква	400	500	850	15-20	Промийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибочками. Розкладіть скибочки в лотку для пароварки.
Цвітна капуста, ціла	600	500	850	20-25	Помийте цілу головку цвітної капусти і покладіть у лоток для пароварки.
Качан кукурудзи	400 (2 шт.)	500	850	23-28	Помийте та почистьте качани кукурудзи. Покладіть качани один біля одного в лоток для пароварки.
Цукіні	400	500	850	15-20	Сполосніть кабачки і наріжте їх однаковими скибочками. Розкладіть їх рівномірно в лотку для пароварки.
Суміш заморожених овочів	400	500	850	18-22	Розкладіть заморожені овочі (-18 °C), наприклад броколі, цвітну капусту, нарізану моркву, рівномірно в лотку для пароварки.
Картопля (невелика)	500	500	850	25-30	Помийте картоплю і проколійте шкірку виделкою. Рівномірно розкладіть цілі картоплини в лотку для пароварки.

Страва	Порція (г)	Холодна вода (мл)	Потужність (Вт)	Час (хв.)	Вказівки
Яблука	800 (8 яблук)	500	850	15-20	Помийте яблука і виріжте сердцевинки. Розставте яблука вертикально одне біля одного в лотку для пароварки.
Яйця	4-6 яєць	500	850	15-20	Виберіть 4-6 сирих яєць середнього розміру, зробіть дірочки в шкаралупі та вставте яйця в невеликі заглибини в лотку для пароварки. Після обробки паром залиште на 2-5 хвилин.
Сині креветки	250 (5-6 шт.)	500	850	10-15	Побрізкайте креветки 1-2 ст. л. лимонного соку. Рівномірно розкладіть їх у лотку для пароварки.
Філе риби (Тріска, морський окунь)	500 (2-3 шт.)	500	850	15-20	Побрізкайте філе риби 1-2 ст. ложками лимонного соку і додайте приправи та спеції (наприклад, розмарин). Рівномірно розкладіть філе в лотку для пароварки.
Філе курячої грудинки	400 (2 філе)	500	850	20-25	Сполосніть філе курячої грудинки. Розкладіть шматки філе один біля одного в лотку для пароварки.

ПРИМІТКА

Миття пароварки Pro Steamer.

- Помийте пароварку Pro Steamer в теплій воді з м'яким засобом і сполосніть у чистой воді.
- Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.
- Пароварку Pro Steamer не можна мити в посудомийній машині.

Вказівки щодо режиму звичайного вентилятора

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

Рекомендовано попередньо розігріти піч у режимі звичайного вентилятора.

Страва	Температура (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування (хв.)
Лазанья	200-220	Решітка	3	20-25
Овочева запіканка	180-200	Решітка	3	20-30
Картопляна запіканка	180-200	Решітка	3	40-60
Заморожена піца, багети	160-180	Піддон для випікання	3	10-15
Мармуровий кекс	160-180	Решітка	2	50-70
Хлібець	150-170	Решітка	2	50-60
Кекси	180-200	Решітка	2	20-30
Печиво	180-200	Піддон для випікання	3	10-20

Довідник інтенсивного режиму приготування

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для смаження. Радимо прогріти піч в інтенсивному режимі (Верхній нагрівальний елемент + Нижній нагрівальний елемент + Конвекція).

Страва	Температура (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування (хв.)
Лазанья (2 кг)	180-200	Решітка	2	20-30
Овочі під сиром (2 кг)	160-180	Решітка	2	40-60
Картопля під сиром (2 кг)	160-180	Решітка	2	60-90
Смажена яловичина (2 кг)	160-180	Решітка + Піддон для випікання	3+2	60-90
Ціла качка (2 кг)	180-200	Решітка + Піддон для випікання	3+2	60-90
2 цілі курки (1,2 кг кожна)	200-220	Решітка + Піддон для випікання	3+2	60-90

Розумне приготування

Професійне смаження

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

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

Тоді працюють верхній і нижній нагрівальні елементи.

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

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

Страва	Температура (°С)	Приладдя	Рівень	Час приготування (год.)
Смажена яловичина	80-100	Решітка + Піддон для випікання	3+2	3:30-4:30
Смажена свинина	80-110	Решітка + Піддон для випікання	3+2	3:30-4:00
Грудинка качки	80-100	Решітка + Піддон для випікання	3+2	1:30-2:00
Філе яловичини	80-110	Решітка + Піддон для випікання	3+2	1:30-2:00
Філе свинини	80-110	Решітка + Піддон для випікання	3+2	1:30-2:00

Смаження гарячим повітрям

Використовуйте значення температури та час у цій таблиці як рекомендації для смаження гарячим повітрям. Розігрівання не потрібне.

Страва	Розмір порції (г)	Температура (°С)	Рівень	Час приготування (хв.)
Картопля				
Заморожені шматки картоплі для приготування в печі	500-1000	210-220	4	20-25
Заморожені шматки картоплі для приготування в печі, з приправами	500-1000	210-220	4	15-20
Заморожені картопляники	500-1000	210-220	4	15-20
Заморожені деруни*	500-1000	210-220	4	15-20
Заморожені картопляні дольки	500-1000	210-220	4	15-20
Шматки картоплі по-домашньому для приготування в печі	500-1000	190-200	4	20-25
Дольки картоплі по-домашньому*	500-1000	200-210	4	20-25
Заморожені				
Заморожені шматки курки в клярі	300-500	210-220	4	15-20
Заморожені курячі крильця*	500-1000	210-220	4	25-30
Заморожені кільця цибулі	300-500	210-220	4	10-15
Заморожене рибні палички	300-500	210-220	4	15-20
Заморожені шматки курки	500-1000	210-220	4	20-25
Заморожена випічка чуррос	300-500	190-200	4	10-15
Птиця				
Свіжі гомілки*	500-1000	200-210	4	30-35
Свіжі курячі крильця*	300-500	200-210	4	27-32
Курячі грудки, паніровані*	300-500	200-210	4	25-30

Страва	Розмір порції (г)	Температура (°C)	Рівень	Час приготування (хв.)
Овочі				
Спаржа, панірована	100-300	200	4	15-20
Баклажани, паніровані	200-400	200	4	15-20
Гриби, паніровані	100-300	200	4	15-20
Цибуля, панірована	100-300	200	4	15-20
Цвітна капуста, панірована	300-500	190-200	4	15-20
Суміш овочів, панірованих	300-500	200	4	15-20

* Переверніть, як мине 2/3 часу приготування.

ПРИМІТКА

- Помістіть форму для випікання або лоток на решітку під лотком для смаження гарячим повітрям, щоб збирати краплі. Це допоможе зменшити розбризкування та задимлення.
- Перш ніж використовувати форму для випікання, перевірте її максимально допустиму температуру.
- Для готування свіжих або домашніх страв рівномірно розподіліть олію на більшій площині, щоб страва була більш хрусткою.

Режим багаторівневого приготування (Спеціальний)

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

Радимо розігріти піч у режимі багаторівневого приготування.

Страва	Температура (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування (хв.)
Невеличкі пироги	150-160	2 піддони для випікання	2+4	20-30
Невеликі пироги	160-180	2 піддони для випікання	2+4	20-30
Круасани	160-180	2 піддони для випікання	2+4	20-30
Вироби з листкового тіста	180-200	2 піддони для випікання	2+4	30-40
Печиво	170-190	2 піддони для випікання	2+4	15-20
Лазанья	160-180	Решітка + Піддон для випікання	2+4	30-45
Заморожені шматки картоплі для приготування в печі	180-200	2 піддони для випікання	2+4	30-50
Заморожені шматки курки в клярі	180-200	2 піддони для випікання	2+4	20-30
Заморожена піца	200-220	Решітка + Піддон для випікання	2+4	20-30

Розумне приготування

Поради щодо зручного та швидкого приготування

Топлення масла

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 850 Вт, доки масло не розтопиться.

Топлення шоколаду

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

Топлення кристалізованого меду

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

Топлення желатину

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Нагрівайте впродовж 1 хвилини, використовуючи рівень потужності 300 Вт. Перемішайте, коли розтопиться.

Приготування глазури (для пирогів і печива)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 850 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

Приготування джему

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервації і добре помішайте. Готуйте під кришкою протягом 10-12 хвилин за потужності 850 Вт. Під час готування ретельно перемішайте кілька разів. Викладіть у невеликі банки з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

Приготування пудингу

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте під кришкою протягом 6½-7½ хвилин на рівні потужності 850 Вт. Перемішайте кілька разів під час готування страви.

Підсмажування шматочків мигдалю

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

Догляд

Очищення

Чистьте піч регулярно, що уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят (лише для відповідних моделей).

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

Якщо на зовнішній стороні (наприклад, на поверхні дверцят, ручці або дисплеї) є відбитки пальців, жир або плями, протріть їх м'якою ганчіркою із засобом для миття скла або нейтральним миючим засобом, а потім витріть насухо м'якою чистою сухою ганчіркою.

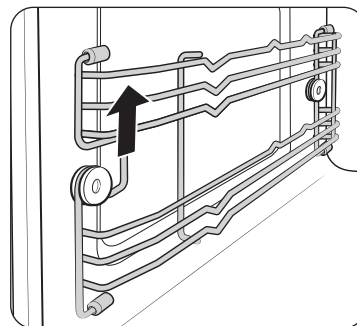
Видалення стійких забруднень із непріємним запахом усередині печі

1. Поставте горняк з розведеним лимонним соком посередині порожньої печі.
2. Прогрійте піч упродовж 10 хвилин на максимальній температурі.
3. Після завершення циклу зачекайте, поки піч охолоне. Тоді відчиніть дверцята і почистьте камеру печі.

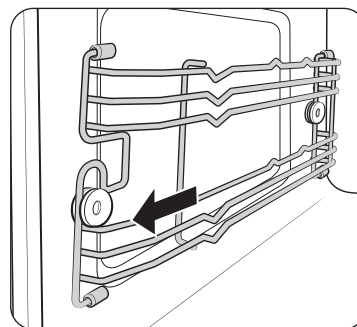
⚠ УВАГА

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

Бокові решітки (лише для окремих моделей)



1. Підніміть передню частину решітки, щоб вивільнити її з тримача.



2. Потягніть решітку вперед, щоб зняти її.
3. Так само зніміть решітку з іншого боку.
4. Почистьте обидві бокові решітки.
5. Після цього виконайте дії кроків 1-2 вище у зворотному порядку, щоб установити решітки на місце.

📖 ПРИМІТКА

Піч працює без бокових і звичайних решіток.

Догляд

Заміна (ремонт)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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

Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

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

Усунення несправностей

Під час використання печі можуть виникнути проблеми. У такому разі спершу перегляньте таблицю нижче і спробуйте запропоновані рішення. Якщо проблему не вдається вирішити, або на дисплеї й далі з'являється будь-який інформаційний код, зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Що слід перевірити

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

Проблема	Причина	Вирішення
Загальні дані		
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	Можливо, між кнопками накопичилися сторонні речовини.	Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.
	Для моделей із сенсорним екраном: На поверхні зібралася волога.	Витріть вологу.
	Увімкнено функцію блокування від дітей.	Вимкніть блокування від дітей.
Не відображається час.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.
	Вимкнено відображення на дисплеї.	Увімкніть відображення. Це нормально, коли поточний час зникає через кілька хвилин після ввімкнення відображення на дисплеї.

Проблема	Причина	Вирішення
Піч не працює.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.
	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
	На механізм попередження про відкриті дверцята потрапили сторонні речовини.	Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	Користувач відкрив дверцята, щоб перевернути страву.	Перевернувши страву, виберіть Продовжити і натисніть круглий регулятор.
Під час роботи вимикається живлення.	Піч працювала впродовж тривалого часу.	Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	Вентилятор охолодження не працює.	Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	Ви намагаєтеся увімкнути піч без продуктів усередині.	Покладіть продукти в піч.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	До однієї розетки підключено кілька пристроїв.	Виділіть для печі окрему розетку.
До печі не подається живлення.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи печі чується потрiскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потрiскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Заберіть усі предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібралися залишки їжі.	Почистьте піч і відкрийте дверцята.
Піч не нагрівається.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горнятко води (горнятко має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1-2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із пласким дном.

Усунення несправностей

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

Проблема	Причина	Вирішення
Функція розморожування не працює.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горняк води (горняк має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1-2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	Дверцята залишили відчиненими на тривалий час.	Внутрішнє освітлення вимикається автоматично, якщо дверцята відкриті протягом тривалого часу. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку «Підсвітки».
	На внутрішню лампу потрапили сторонні речовини.	Протріть внутрішню поверхню печі та перевірте ще раз.
Під час приготування лунає звуковий сигнал.	Якщо увімкнено функцію Автоматичного приготування або Автоматичного розморожування, звуковий сигнал означає, що час перевернути продукти.	Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, виберіть ОК, тоді натисніть круглий регулятор. Тоді виберіть Продовжити і натисніть Круглий регулятор, щоб Продовжити процес.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час приготування спостерігається іскріння.	Під час роботи печі/функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.
З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.
Протікає вода.	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
З дверцят печі йде пара.	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
У печі залишається вода.	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
Яскравість світла в печі змінюється.	Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції.	Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю печі.

Проблема	Причина	Вирішення
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	Щоб провітрити піч, вентилятор продовжує працювати ще 5 хвилини після завершення приготування.	Це не є несправністю печі.
Піч можна запустити натисненням кнопки +30 sec (+30 c).	Таке трапляється, коли піч перед тим не працювала.	Піч розроблена так, що її можна запустити натисненням кнопки +30 sec (+30 c), якщо вона не працювала.
Гриль		
Під час роботи з печі йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо ввімкнути піч 2-3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути й усуньте їжу з нагрівальних елементів.
	Їжа знаходиться надто близько до гриля.	Кладіть страву на належній відстані від гриля.
	Продукти неправильно підготовлено та/або розміщено.	Упевніться, що продукти належним чином підготовлено та розміщено.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Піч		
Піч не нагрівається.	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Під час попереднього розігрівання йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо ввімкнути піч 2-3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути й усуньте їжу з нагрівальних елементів.
Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси.	Використовується пластмасовий або не термостійкий посуд.	Використовуйте скляний посуд, який витримує високу температуру.
З печі чути неприємний запах.	На внутрішні стінки налипли залишки їжі або розплавлена пластмаса.	Скористайтесь функцією приготування на парі та протріть стінки сухою серветкою. Покладіть всередину шматок лимону і ввімкніть піч, щоб швидко усунути неприємний запах.

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

Інформаційні коди

Якщо піч не працює, на дисплеї відображається інформаційний код. Перегляньте таблицю нижче і спробуйте запропоновані рішення.

Код	Опис	Вирішення
C-20	Відкритий датчик температури.	Від'єднайте кабель живлення і зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.
	Коротке замикання датчика температури.	
C-F0	Якщо між головною і додатковою платою керування (MICOM) немає зв'язку.	
C-F1	Це стається, якщо не працює зчитування або запис EEPROM.	
C-21	Цей код з'являється, лише коли надто висока температура печі. Якщо під час роботи температура печі перевищує встановлене обмеження (Ризик займання).	Від'єднайте кабель живлення, щоб піч охолола, тоді перезапустіть піч.
C-F2		Зупиніть піч і повторіть спробу.
C-d0	Не працюють сенсорні кнопки.	Від'єднайте кабель живлення, щоб піч охолола, тоді почистьте кнопки (Пил, Вода). Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться в центр обслуговування Samsung.

Технічні характеристики

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

Джерело живлення		230 В змінного струму / 50 Гц
Споживання електроенергії	Максимальна потужність	2800 Вт
	Мікрохвилі	1650 Вт
	Гриль	2550 Вт
	Конвекція	2500 Вт
Вихідна потужність		100 Вт / 850 Вт (IEC-705)
Робоча частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (21)
Спосіб охолодження		Двигун вентилятора охолодження
Розміри (Ш x В x Г)	Головний блок	595 X 456 X 570 мм
	Вбудована	560 X 446 X 549 мм
Об'єм		50 літри
Вага	Нетто	39,9 Кг
	Комплект постачання	48,8 Кг

* Цей продукт містить джерело світла класу енергоефективності <G>.

Загальне споживання електроенергії в стані очікування (Вт) (Усі мережеві порти «увімк.»)		1,9 Вт
Період часу для керування потужністю нагрівання (хв.)		20 хв.
Wi-Fi	Споживання електроенергії в стані очікування (Вт)	1,9 Вт
	Період часу для керування потужністю нагрівання (хв.)	20 хв.
Режим вимкнення	Споживання електроенергії	0,5 Вт
	Період часу для керування потужністю нагрівання (хв.)	30 хв.

Дані визначені відповідно до стандарту EN 50564 та Регламенту (ЄС) № 1275/2008.

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років

Додаток

ПРИМІТКА

Моделі з радіопередавачем або радіомовним приймачем

- Самсунг Електронікс Ко., Лтд. Заявляє, що це обладнання відповідає вимогам «Технічного регламенту радіообладнання», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.05.2017 №355.
- Повний текст декларації відповідності доступний за такою адресою: <http://www.samsung.com> перейдіть на сторінку Підтримка>Пошук за кодом моделі.

Для моделей з радіопередавачами застосовується така інформація

- Це обладнання може використовуватись на території України.

УВАГА

Функція WLAN 5 ГГц цього обладнання може використовуватися лише в закритих приміщеннях у всіх країнах ЄС та Великобританії.

	Частотний діапазон	Потужність передавача (Макс.)
Wi-Fi	2400-2484 МГц	20 дБм
	5150-5250 МГц	20 дБм
	5250-5350 МГц	20 дБм
	5470-5725 МГц	20 дБм

Повідомлення про відкритий вихідний код

Програмне забезпечення цього виробу містить програмне забезпечення з відкритим кодом. Можна отримати повний відповідний вихідний код на три роки після останньої поставки цього виробу, надіславши ел. листа на адресу <http://opensource.samsung.com> (скористайтесь меню «Запит»).

Отримати повний відповідний вихідний код можна також на носію, такому як компакт-диск; потрібно буде сплатити невеликі кошти.

Наведена нижче URL-адреса: http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 веде до інформації про ліцензію з відкритим кодом, яка стосується цього продукту. Ця пропозиція дійсна для всіх, хто отримує цю інформацію.



Нотатки

Виробник : «Самсунг Електронікс Ко., Лтд.» 129, Самсунг-Ро, Енгтонг-Гу, Сувон, Кьонгі-до, 16677 Республіка Корея

SAMSUNG

АДРЕСА 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», 01032, м. Київ, вул. Льва Толстого, 57 приймає претензії від споживача, а також забезпечує виконання гарантійних зобов'язань виробника і організацію технічного обслуговування виробу

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

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



DG68-01433A-00