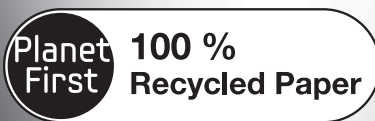


NQ50H5537KB



# Компактный духовой шкаф с функциями СВЧ, гриля и конвекции руководство по использованию и установке

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



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

## УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.



# СОДЕРЖАНИЕ

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

3

03 Меры предосторожности

## ФУНКЦИИ КОМПАКТНОГО ДУХОВОГО ШКАФА

16

16 Панель управления  
17 Компактный духовой шкаф  
18 Принадлежности

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

19

19 Настройка часов  
20 Настройка режима энергосбережения  
20 Включение и отключение звукового сигнала

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

21

21 Типы нагрева  
22 Принцип работы компактного духового шкафа  
23 Использование режима микроволн  
33 Использование режима печи  
36 Настройка времени приготовления  
37 Установка времени завершения приготовления  
38 Настройка отложенного запуска  
39 Режим комбинированный  
43 Использование режима приготовления овощей  
46 Использование режима автоматического меню  
50 Руководство по приготовлению пищи с пароваркой чистый пар  
53 Блокировка от детей  
54 Использование функции очистки паром

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ

55

55 Хранение и ремонт компактного духового шкафа  
55 Устранение неисправностей  
58 Информационные коды

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

59

59 Технические характеристики

Русский - 2

# МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели компактный духовой шкаф SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этим компактным духовым шкафом:

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

## ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

 **ВНИМАНИЕ**

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



Предупреждение. Риск возгорания.



Предупреждение. Горячая поверхность.



Предупреждение. Электричество.



Предупреждение. Взрывчатые вещества.



НЕ следует.



НЕ прикасаться.



НЕ разбирать.



Строго следуйте указаниям.



Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.



Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.



Обратитесь в сервисный центр за помощью.



Примечание



Важная информация

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

**Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.**

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)**



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

☒	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.
☑	Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.
★	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.
★	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
★	Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
★	При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.
★	Компактный духовой шкаф предназначен для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
☑	При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
★	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Нагревание в компактном духовом шкафу емкостей с напитками может привести к их перегреву выше точки кипения с задержкой вскипания. Соблюдайте меры предосторожности при их вынимании, чтобы не получить ожоги, так как существует опасность внезапного бурного вскипания жидкости.

<input checked="" type="checkbox"/>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
<input type="checkbox"/>	Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в компактных духовых шкафах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в духовке.
<input checked="" type="checkbox"/>	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
<input type="checkbox"/>	Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
<input type="checkbox"/>	Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.
<input checked="" type="checkbox"/>	Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
<input checked="" type="checkbox"/>	Следите, чтобы дети не играли с устройством.
<input type="checkbox"/>	Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
<input type="checkbox"/>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
<input type="checkbox"/>	Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
<input checked="" type="checkbox"/>	Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
<input checked="" type="checkbox"/>	Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.

- ★ Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- ☞ Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций печи) - дополнительно**

- ☞ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда компактный духовой шкаф работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
- ★ Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.
- ☒ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
- ☒ Не допускается использование паровых очистителей.
- ☒ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь заменить лампу подсветки, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ★ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.
- ★ Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

<input type="checkbox"/>	Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
<input type="checkbox"/>	При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
<input type="checkbox"/>	При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
<input type="checkbox"/>	Держите устройство и кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
<input type="checkbox"/>	Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

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



- Не используйте решетку при работе в режиме микроволн.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса В включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

### Общие

#### Техническая информация

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

#### Размеры (Ш x В x Г)

Общий размер : 595 x 454,2 x 570 мм

Размер встраиваемой части : 555 x 445 x 548,8 мм

Данное устройство отвечает нормам, утвержденным Европейским Союзом.

Утилизация упаковки и устройства.

Упаковка подлежит вторичной переработке.

Упаковка может состоять из следующих материалов:

- Картон;
- Полиэтиленовая пленка;
- Полистирол, без фреона (жесткий пенопласт PS).

Обязательно утилизируйте вышеперечисленные материалы в соответствии с нормативными актами правительства.

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

## **Безопасность**

Подключение этого устройства должен осуществлять только квалифицированный специалист. Данная печь НЕ предназначена для использования в промышленных условиях. Она предназначена для приготовления пищи исключительно в домашних условиях. Устройство остается горячим в процессе использования и затем в течение некоторого времени.

При использовании духовки необходимо соблюдать меры предосторожности, если вблизи находятся дети.

## **Электрическое соединение**

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



## Установка в шкаф

При контакте с духовкой кухонный шкаф должен быть устойчив к воздействию температуры до 100 °С. Компания Samsung не несет ответственности за повреждение шкафов из-за воздействия тепла.

Рис. 1 Частично вставьте печь в нишу.

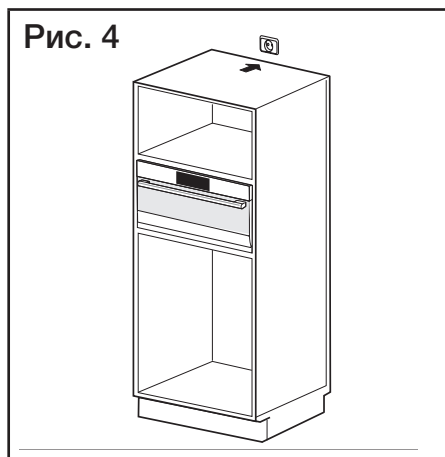
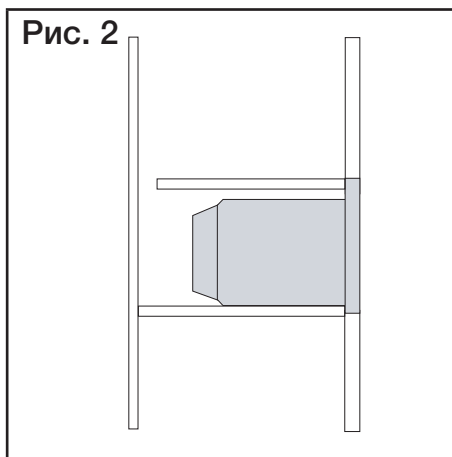
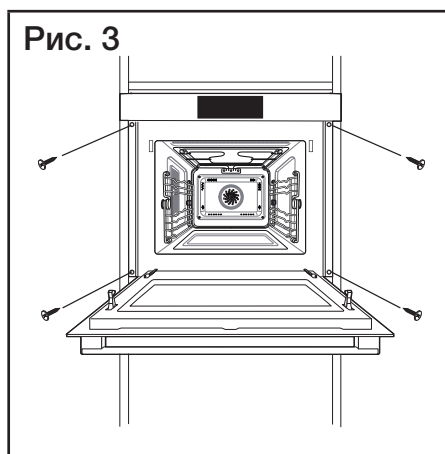
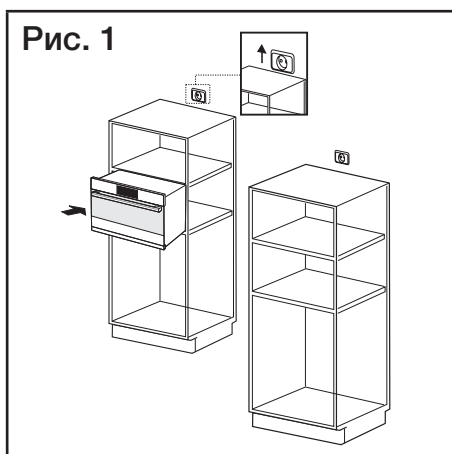
Протяните соединительный кабель к источнику питания.

Рис. 2 Полностью вставьте печь в нишу.

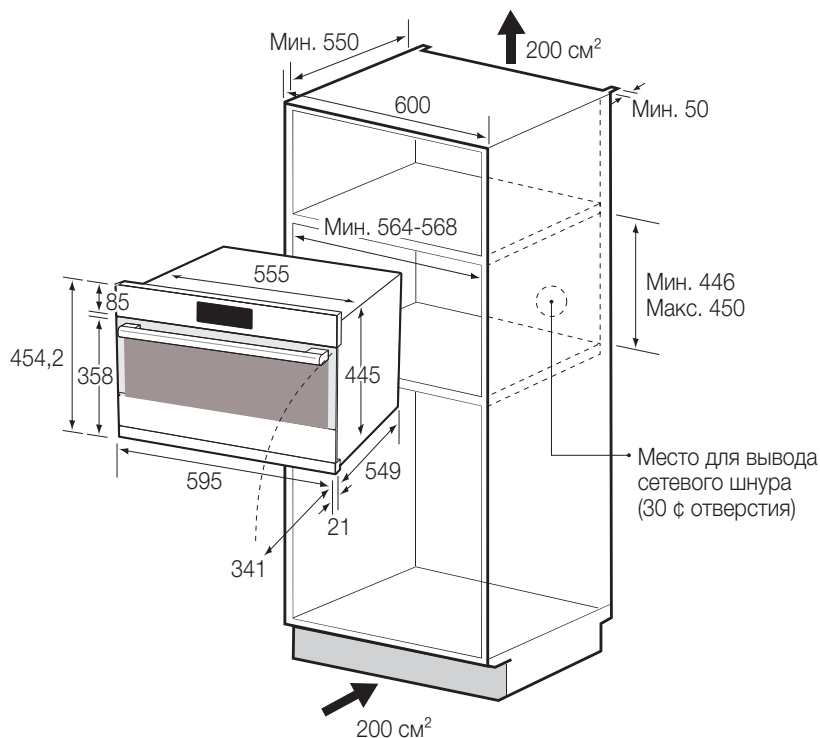
Рис. 3 Закрепите печь с помощью прилагаемых двух болтов (4 x 25 мм).

Рис. 4 Подсоедините компактный духовой шкаф к электросети.

Убедитесь, что устройство работает.



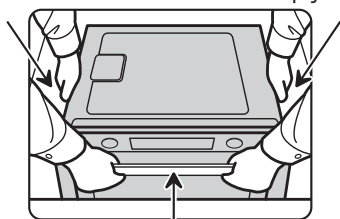
## Размеры для монтажа в среднюю секцию шкафа



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

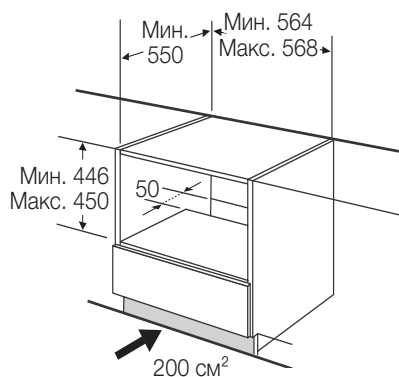
Боковая ручка

Боковая ручка



Ручка дверцы

## Размеры для монтажа в нижний шкаф



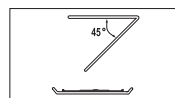
## ЧИСТКА КОМПАКТНОГО ДУХОВОГО ШКАФА

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали компактного духового шкафа.

- Внутренние и внешние поверхности
  - Дверца и уплотнители дверцы
  - Вращающийся поднос и роликовые подставки  
(Только для моделей с вращающимся подносом)
- ☑ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и плотно прикрывайте дверцу.
- ☑ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
  2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
  3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
  4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.
- ☑ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.  
**НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:
- Не накапливались на них;
  - Не мешали правильно закрывать дверцу.
- ☑ **Чистите** внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45°, а затем почистить.

(Только для моделей с поворотным нагревателем)



## **ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ КОМПАКТНОГО ДУХОВОГО ШКАФА**

При хранении компактного духового шкафа и его обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию духовых шкафов.


 **НЕ** снимайте наружный корпус печи.


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









- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр









 Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.

**Причина:** пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

 Данный компактный духовой шкаф не предназначена для коммерческого использования.

 Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

 <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>					
	Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
	Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
	В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓

	Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
	Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
	Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
	Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
	В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
	Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
	Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
	Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
	Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✓	✓		
	Не используйте бензол, растворитель, спирт, парочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
	Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
	Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
	Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✓	✓	✓	
	Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
	Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
	Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
	Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Нагревание в компактном духовом шкафу емкостей с напитками может привести к задержанному бурному вскипанию, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.</li> <li>• Наложите чистую сухую повязку.</li> <li>• Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓
<input type="checkbox"/>	Не используйте компактный духовой шкаф для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✓			✓

<b>⚠ ВНИМАНИЕ</b>					
<input checked="" type="checkbox"/>	Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампур, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не используйте компактный духовой шкаф для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в компактных духовых шкафах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в компактном духовом шкафу. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✓	
<input type="checkbox"/>	Не включайте компактный духовой шкаф, если в нем ничего нет. Компактный духовой шкаф автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. Рекомендуется поместить в печь стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны при случайном включении печи.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка компактного духового шкафа").	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ. (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛН)

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

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

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя.

Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- (a) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
- (b) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта привода, решетка.
  - Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
  - Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой используемого компактного духового шкафа могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
  - Этот компактный духовой шкаф предназначен для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
  - Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



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

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

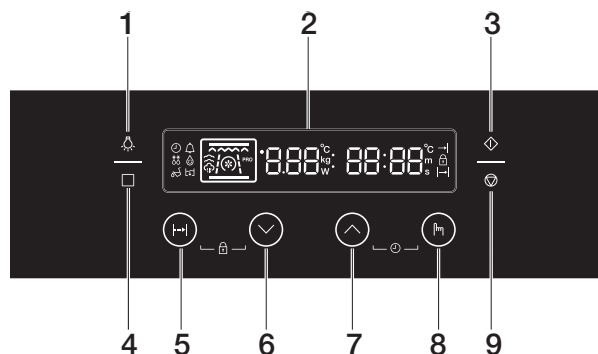
Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой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

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

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

# функции компактного духового шкафа

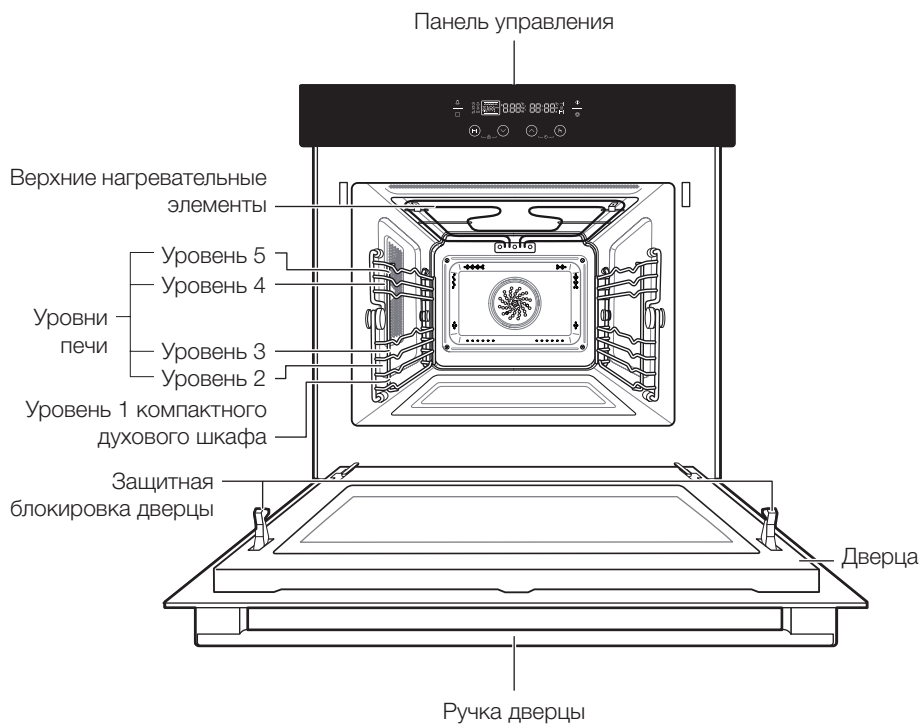
## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- |    |                                |    |                            |
|----|--------------------------------|----|----------------------------|
| 1. | ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЯ | 5. | КНОПКА ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ |
| 2. | ДИСПЛЕЙ                        | 6. | КНОПКА ВНИЗ                |
| 3. | КНОПКА СТАРТ                   | 7. | КНОПКА ВВЕРХ               |
| 4. | КНОПКА РЕЖИМ                   | 8. | КНОПКА ВЫБОР               |
|    |                                | 9. | КНОПКА СТОП/ОТМЕНА         |



## КОМПАКТНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

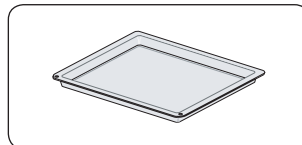


- Уровни пронумерованы снизу вверх.
- 4-й и 5-й уровни используются главным образом для функции гриля.
- Уровень 1 в основном используется при работе в режиме микроволн с керамическим подносом.
- Чтобы определить оптимальный уровень для приготовления блюд, см. руководство по приготовлению пищи в настоящем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

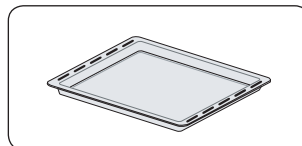
## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Следующие принадлежности входят в комплект поставки компактного духового шкафа.

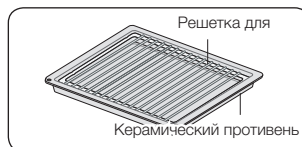
1. Керамический противень.  
(Используется в режиме микроволн.)



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

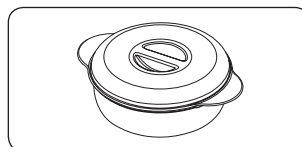


3. Дополнительная решетка для керамического противня.  
(Используется для режимов быстрого приготовления и гриля.)



4. Пароварка "Чистый пар", см. стр. 50-52.

**Назначение.** Пластиковую пароварку можно использовать, при приготовлении продуктов на пару.



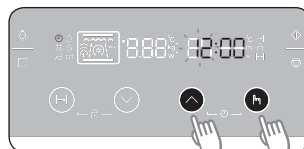
Чтобы выбрать оптимальные принадлежности для приготовления блюд, см. руководство по приготовлению пищи в настоящем руководстве.

# перед началом работы

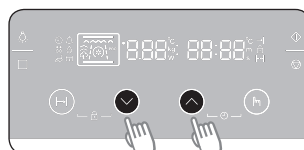
При первом включении устройства начинает светиться дисплей.  
Через три секунды на дисплее начнут мигать символ часов и значение "12:00".

## НАСТРОЙКА ЧАСОВ

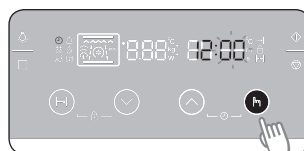
1. Одновременно нажмите кнопки **ВВЕРХ** и **ВЫБОР**.  
Начнет мигать значение "12:00".



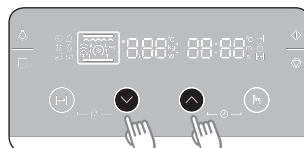
2. Чтобы задать часы, нажимайте кнопки **ВВЕРХ** или **ВНИЗ**.



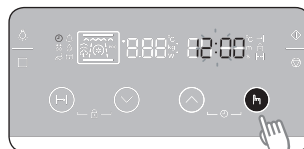
3. Нажмите кнопку **ВЫБОР**.  
Начнет мигать значение "00" (минуты).




4. Чтобы задать минуты, нажимайте кнопки **ВВЕРХ** или **ВНИЗ**.



5. Нажмите кнопку **ВЫБОР**.



-  Чтобы изменить настройки часов, повторите описанный выше шаг 1, чтобы дисплей начал мигать.  
Затем повторите шаги 2-5 для изменения настроек часов.

## НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

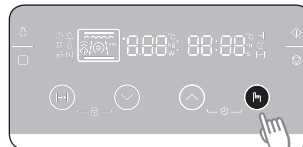
Режим энергосбережения позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

### Режим ожидания

По умолчанию печь переходит в режим ожидания спустя 2 минут бездействия.

### Режим ЭКО

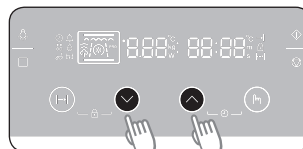
1. Нажмите кнопку **ВЫБОР** и удерживайте ее в течение 3 секунд. Когда печь находится в режиме ЭКО, дисплей отключается и использование печи невозможно.



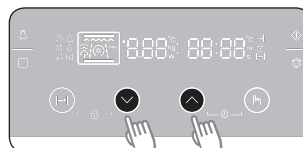
2. Для отключения режима ЭКО откройте дверцу или нажмите любую кнопку.

## ВКЛЮЧЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

1. Чтобы отключить звуковой сигнал, одновременно нажмите и удерживайте кнопки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** в течение одной секунды. Печь больше не будет подавать звуковые сигналы, завершая выполнение функции.



2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, одновременно нажмите и удерживайте кнопки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** в течение одной секунды.




# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ



## ТИПЫ НАГРЕВА

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



### Режим СВЧ

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


### Режим духового шкафа

	<p><b>Конвекция</b> Еда прогревается горячим воздухом, подаваемым с задней стороны духовки. Данный режим обеспечивает равномерный нагрев и идеально подходит для выпекания. Рекомендуемая температура: 180 °C</p>
	<p><b>Гриль</b> Пицца нагревается верхним нагревательным элементом. Рекомендуемая температура: 220 °C</p>

### Функции комби

	<p><b>Микроволны + Гриль</b> В данном режиме можно приготовить все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, кусочки курицы).</p>
	<p><b>Микроволны + Конвекция</b> Этот режим можно использовать для приготовления любого мяса и птицы, а также запеканок из овощей и мяса, и гратенов, бисквитов и легких кексов с фруктами, пирожков и сдобы, ростбифов и цыплят.</p>

### Автоматические функции

	<p><b>Режим автоматического меню</b> Для вашего удобства можно выбрать из 15 предварительно запрограммированных программ приготовления. Время и температура будут установлены автоматически. Вы просто выбираете программу и вес блюда, а затем запускаете процесс приготовления. (При использовании режима автоматического меню на дисплее отображается индикация "A".)</p>
	<p><b>Режим приготовления овощей</b> Для вашего удобства можно выбрать из 10 предварительно запрограммированных программ приготовления. Время и температура будут установлены автоматически. Вы просто выбираете программу и вес блюда, а затем запускаете процесс быстрого приготовления. (При использовании режима приготовления овощей на дисплее отображается индикация "U".)</p>

## ПРИНЦИП РАБОТЫ КОМПАКТНОГО ДУХОВОГО ШКАФА

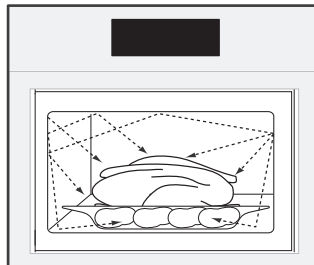
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

**Микроволновой печью можно пользоваться для:**

- Режима СВЧ
- Функций комби

### Принцип приготовления пищи

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




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

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

- Равномерное приготовление продуктов до самого центра;
- Одинаковую температуру по всему объему пищи.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА МИКРОВОЛН

Для приготовления пищи в микроволновом режиме используются высокочастотные волны. Эти волны заставляют молекулы пищи колебаться с высокой скоростью, что вызывает их взаимное трение, сопровождающееся выделением тепла, которое используется для приготовления.

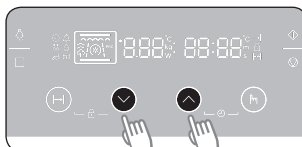
 При использовании режима микроволн устанавливайте керамический противень на первый уровень.

### Настройка режима микроволн

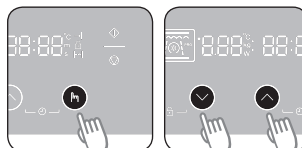
1. Нажмите кнопку **РЕЖИМ** один раз.  
На дисплее отобразится время и уровень мощности (по умолчанию 800 Вт).



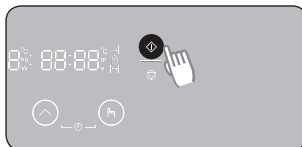
2. С помощью кнопок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите необходимое время приготовления. Максимальное время приготовления составляет 90 минут.



3. Для изменения уровня мощности нажмите кнопку **ВЫБОР**, а затем с помощью кнопок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите необходимый уровень мощности.



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



## Руководство по выбору уровней мощности в режиме микроволн

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРОЦЕНТ (%)	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (Вт)	ПРИМЕЧАНИЕ
ВЫСОКИЙ	100	800	Нагрев жидкостей.
ВЫСОКИЙ НИЗКИЙ	83	700	Нагрев и приготовление пищи.
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67	600	Нагрев и приготовление пищи.
СРЕДНИЙ	50	450	Приготовление мяса и подогрев легкой пищи.
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33	300	
РАЗМОРОЗКА	20	180	Разморозка и непрерывное приготовление.
НИЗКИЙ	11	100	Разморозка легкой пищи.

## Руководство по выбору посуды для использования в режиме микроволн

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

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамику, глазурированную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая полиэтировая, картонная посуда	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления <ul style="list-style-type: none"> <li>• Полистироловые стаканчики и контейнеры</li> <li>• Бумажные пакеты или газеты</li> <li>• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✗</li> <li>✗</li> </ul>	<p>Можно использовать для разогрева продуктов.</p> <p>При перегреве полистирол может плавиться.</p> <p>Существует риск возгорания.</p> <p>Может стать причиной возникновения электрической дуги.</p>



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



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

- ✓ : Рекомендовано
- ✓✗ : Использовать с осторожностью
- ✗ : Опасно

# Руководство по приготовлению в режиме СВЧ

## Общее руководство

### Продукты, которые можно готовить в режиме микроволн

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

### Использование крышки во время приготовления

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

### Время выдержки

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

## Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой.

Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени (см. таблицу).

Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.

Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накрывайте на время выдержки.

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

## Руководство по приготовлению свежих овощей

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

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



Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (800 Вт).

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

## Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

**Рис:** Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой. (Примите во внимание, что в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза.) Готовьте с закрытой крышкой. После истечения времени приготовления перемешайте, прежде чем оставить постоять. Добавьте соль или травы и масло. По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

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

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

## Разогрев

В данном компактном духовом шкафу можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке.

### Размещение пищи и использование крышки

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

### Уровни мощности

Для подогрева продуктов можно использовать различные уровни мощности. Для большого количества легкой пищи или пиццы, подогреваемой довольно быстро, например сладкие пирожки, рекомендуется использовать низкий уровень мощности.

### Перемешивание

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

### Время разогрева и выдержки

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

## Разогрев жидкостей

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

## Разогрев детского питания

### Детское питание

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

### Детское молоко

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

### Разогрев детского питания и молока

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

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкция
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30-40 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20-30 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с От 50 с до 1 мин.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр керамического противня. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

## Разогрев жидкостей и пищи

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

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

## Разморозка

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

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

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

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

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

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

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

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

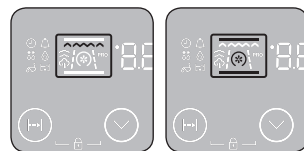
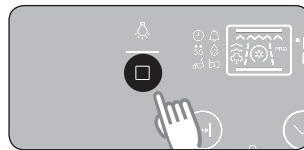
Блюдо	Порция (г)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
<b>МЯСО</b>				
Говяжий фарш	250 500	6-7 8-12	15-30	Выложите мясо на керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания.
Свинные бифштексы	250	7-8		
<b>ПТИЦА</b>				
Кусочки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



# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ПЕЧИ

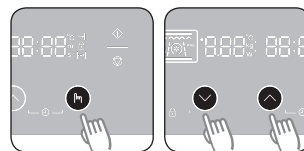
## Настройка режима печи

1. Нажмите кнопку **РЕЖИМ** 3 раза, чтобы включить режим гриля, или 2 раза для включения режима конвекции. Будут отображены режим печи и рекомендуемая температура.

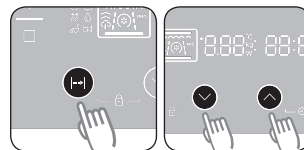


	Гриль	
	Конвекция	

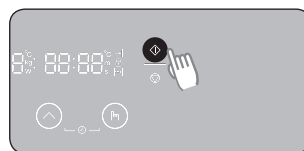
2. Нажмите кнопку **ВЫБОР**, а затем с помощью кнопок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите необходимую температуру.



3. Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, а затем с помощью кнопок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите необходимое время приготовления. Максимальное время приготовления: 10 часов



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

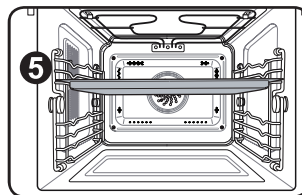


## Настройка гриля

Продукт нагревается верхним нагревательным элементом.

Для приготовления в режиме гриля устанавливайте решетку и керамический противень на уровне **5**.

\* Настройка температуры: 150-230 °C



\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 150-230 °C.

## Руководство по приготовлению пицци

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

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

Продукт	Уровень	1-я сторона, время (ч)	2-я сторона, время (ч)	Принадлежности
Шашлык на шампурах	5	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Решетка + Керамический противень
Свинные отбивные	5	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Решетка + Керамический противень
Сосиски	5	0:06 - 0:08	0:06 - 0:08	Решетка + Керамический противень
Кусочки курицы	5	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Решетка + Керамический противень
Стейки из семги	5	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Решетка + Керамический противень
Нарезанные овощи	5	0:15 - 0:20	-	Решетка + Керамический противень
Тост	5	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Решетка + Керамический противень
Сырные тосты	5	0:03 - 0:05	-	Решетка + Керамический противень



Рекомендуется предварительный разогрев.

При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостанавливается.

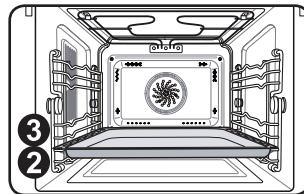
Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ**.

## Настройка конвекции

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

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

\* Настройка температуры: 40-230 °C



\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-230 °C.

## Руководство по приготовлению пищи

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

Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме конвекции.

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



Рекомендуется предварительный разогрев.

При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостанавливается.

Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ**.

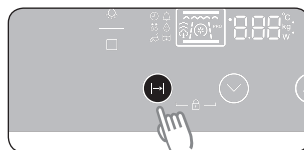
## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Установленное значение времени приготовления не должно превышать 10 часов.  
После завершения приготовления нагревательные элементы автоматически отключаются.

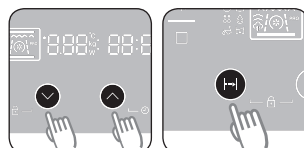
1. Выберите необходимый режим и функции.  
При необходимости задайте температуру.



2. Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

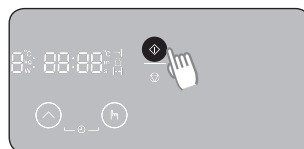


3. С помощью кнопок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите необходимое время приготовления, затем нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и печь выключится.



Чтобы изменить запрограммированное время приготовления, повторите описанные выше шаги 2-4.

Чтобы отменить запрограммированное время приготовления, нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и установите время на ноль.

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

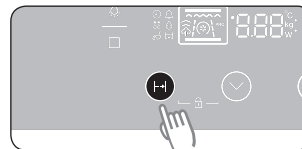
Вы можете настроить время завершения приготовления пищи.  
Функцию времени завершения можно использовать только в режимах гриля и конвекции.

1. Выберите необходимый режим и функции.  
При необходимости задайте температуру.



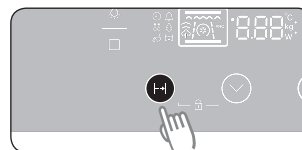
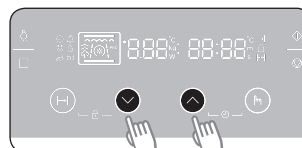
2. Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и удерживайте ее в течение 3 секунд.  
На дисплее начнет мигать текущее время.

**Пример.** Текущее время — 13:00.  
На экране будет мигать значение "13:00".

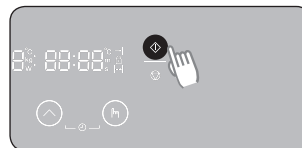


3. С помощью кнопок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите необходимое время завершения приготовления, затем нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

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



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.  
Отобразится время приготовления "1:00".  
Печь незамедлительно включится.  
При достижении времени завершения приготовления прозвучит звуковой сигнал, начнет мигать значение "0:00" и печь выключится.



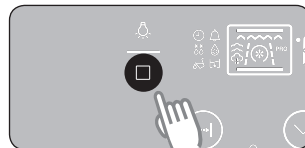
- 1) При необходимости время завершения приготовления можно изменить.  
Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, измените время с помощью кнопок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** и нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** еще раз.
- 2) Для отмены времени завершения приготовления нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, установите значение времени на "0:00" и снова нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

## НАСТРОЙКА ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА

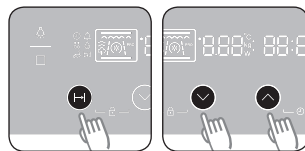
Функция отложенного запуска позволяет откладывать запуск работы печи.

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

1. Выберите необходимый режим и функции.  
При необходимости установите температуру.

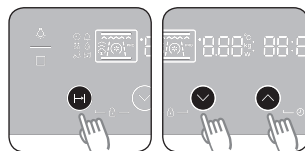


2. Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, затем с помощью кнопок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите необходимую продолжительность приготовления. (В данном примере — 2 часа)



3. Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и удерживайте ее в течение 3 секунд.

- Время приготовления добавляется к текущему времени. В данном примере отображается значение "14:00".

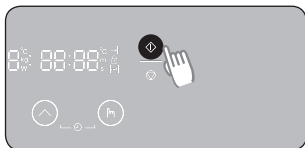


4. С помощью кнопок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите необходимое время завершения приготовления.

- В нашем примере — "18:00".  
Подождите 5 секунд, и необходимое время завершения приготовления будет установлено.

5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

На дисплее отобразится значок, обозначающий, что функция отложенного запуска активирована. После этого печь автоматически включится в выбранное время (16:00), и на экране отобразится время приготовления.



- 1) Время приготовления и время завершения приготовления можно изменить до истечения установленного времени.
- 2) Когда приготовление будет завершено, прозвучит звуковой сигнал, на дисплее начнет мигать значение "0:00" и печь выключится.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не оставляйте пищу в печи слишком долго, т. к. она может испортиться.

## РЕЖИМ КОМБИНИРОВАННЫЙ

### Микроволны + Гриль

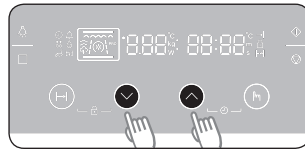
Этот режим использует тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. При этом время приготовления сокращается, а готовое блюдо получается подрумяненным. К блюдам, подходящим для приготовления в комбинированном режиме, относятся все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка.

### Микроволны + Гриль

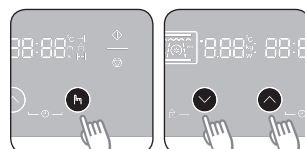
1. Нажмите кнопку **РЕЖИМ** 4 раза.  
Отобразится режим печи, время и уровень мощности.



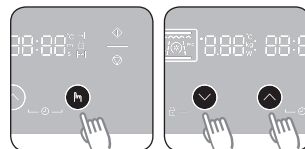
2. С помощью кнопок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите необходимое время приготовления.



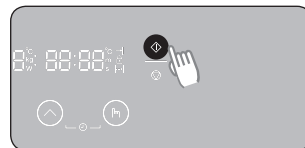
3. Нажмите кнопку **ВЫБОР**, а затем с помощью кнопки **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите необходимый уровень мощности.



4. Нажмите кнопку **ВЫБОР**, а затем с помощью кнопки **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите необходимую температуру.

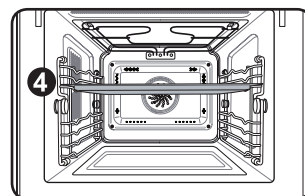


5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



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

\* Мощность микроволн: 100-600 Вт  
\* Настройка температуры: 40-200 °C



\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-200 °C.

## Руководство по приготовлению пищи

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

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





## Микроволны + Конвекция

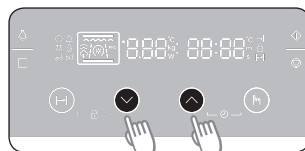
В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и использование горячего воздуха; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Для этого режима подходят любое мясо и птица, а также овощные и мясные gratены, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

## Микроволны + Конвекция

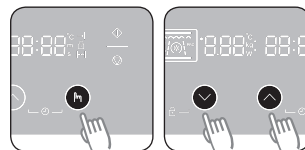
1. Нажмите кнопку **РЕЖИМ** 5 раз.  
Отобразится режим печи, время и уровень мощности.



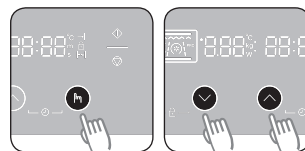
2. С помощью кнопок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите необходимое время приготовления.



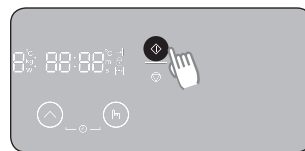
3. Нажмите кнопку **ВЫБОР**, а затем с помощью кнопок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите необходимый уровень мощности.



4. Нажмите кнопку **ВЫБОР**, а затем с помощью кнопок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите необходимую температуру.



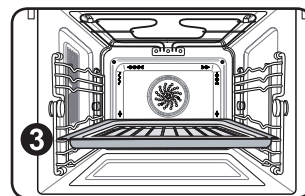
5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



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

\* Мощность микроволн: 100-600 Вт

\* Настройка температуры: 40-200 °С



\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-200 °С.

## Руководство по приготовлению пищи


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

Предварительный разогрев не требуется

Продукт	Уровень	Мощность (Вт)	Температура (°С)	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Принадлежности
Целая курица 1,2 кг	3	450	180-200	25-30	15-25	Решетка + Керамический противень
Жареная говядина/ Баранина (средний уровень)	3	300	180-200	15-20	15-20	Решетка + Керамический противень
Замороженная лазанья/ Гратен из пасты	3	450	180-200	20-25	-	Решетка + Керамический противень
Картофельный гратен	3	450	180-200	10-15	-	Решетка + Керамический противень
Флан из свежих фруктов	3	100	160-180	40-50	-	Керамический противень

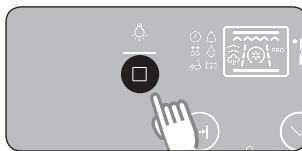
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩЕЙ

На каждые 250 г добавьте 30-45 мл холодной воды, если не рекомендовано другое количество воды (см. таблицу). Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени (см. таблицу). Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте и оставьте постоять на 3 минуты.

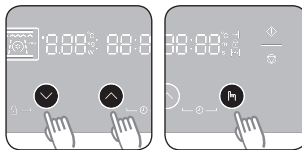
-  Нарезьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

### Настройка режима приготовления овощей

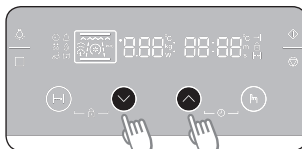
1. Нажмите кнопку **РЕЖИМ** 6 раз. Отобразится значок режима приготовления овощей.



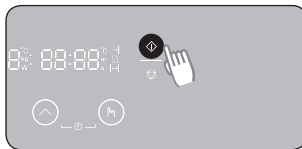
2. С помощью кнопок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** выберите необходимый режим приготовления овощей, затем нажмите кнопку **ВЫБОР**.



3. С помощью кнопок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите вес продуктов. Если вы не установите вес, через 5 секунд автоматически установится предложенное значение веса.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



## Руководство по настройке меню приготовления овощей

В следующей таблице приведено 10 видов овощей. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Автоматические программы включают специально разработанные для вашего удобства режимы приготовления.

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
U:01	Брокколи	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамический противень	1	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды для приготовления 0,2-0,3 кг или 45-60 мл (3-4 ст. ложки) для 0,3-0,4 кг. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
U:02	Цветная капуста	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамический противень	1	Промойте и очистите цветную капусту и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды для приготовления 0,2-0,3 кг или 45-60 мл (3-4 ст. ложки) для 0,3-0,4 кг. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
U:03	Нарезанная морковь	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамический противень	1	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды для приготовления 0,2-0,3 кг или 45-60 мл (3-4 ст. ложки) для 0,4-0,5 кг. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
U:04	Картофель в мундире	0,3-0,4 0,7-0,8	Керамический противень	1	Промойте и очистите картофель. Смажьте оливковым маслом и проколите кожицу ножом. Положите на керамический противень. После приготовления дайте постоять 3-5 минут.
U:05	Очищенный картофель	0,4-0,5 0,7-0,8	Керамический противень	1	Вмойте и очистите картофель, нарежьте на половинки и положите в жаропрочную стеклянную миску с крышкой. Добавьте 15-30 мл воды (1-2 столовые ложки). Перемешайте после приготовления. При приготовлении большого количества пищи перемешайте один раз во время приготовления. Дайте постоять 3-5 минут.

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
U:06	Кабачки	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамический противень	1	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Готовьте с закрытой крышкой. Готовьте до мягкости.
U:07	Ломтики баклажанов	0,1-0,2 0,3-0,4	Керамический противень	1	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 15 мл (1 столовой ложкой) лимонного сока. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
U:08	Нарезанный лук	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамический противень	1	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте всего 15 мл (1 ст. ложку) воды. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
U:09	Овощная смесь	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамический противень	1	Промойте и почистите свежие овощи. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) воды для приготовления 0,2-0,3 кг или 30 мл (2 ст. л.) для 0,4-0,5 кг. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
U:10	Белый рис	0,2-0,3	Керамический противень	1	Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой. (Примите во внимание, что в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза.) Готовьте с закрытой крышкой. После истечения времени приготовления перемешайте, прежде чем оставить постоять. Добавьте соль или травы и масло. По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.



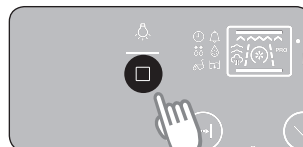
Для нагрева продуктов в режиме приготовления овощей используются микроволны. В связи с этим в данном режиме необходимо строго соблюдать рекомендации (включая рекомендации по выбору посуды) для работы с микроволнами.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО МЕНЮ

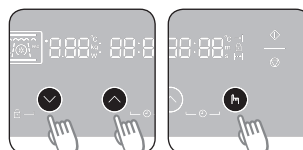
Режим автоматического меню дает возможность выбирать из 15 предварительно запрограммированных настроек (10 настроек автоматического приготовления и 5 настроек автоматического размораживания), что позволяет с удобством готовить любимые блюда нужным способом. Время приготовления и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать приготовление, просто выберите один из 15 режимов и вес.

### Запуск режима автоматического меню

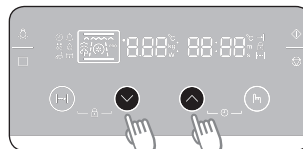
1. Нажмите кнопку **РЕЖИМ** 7 раз.  
Отобразится значок режима автоматического меню.



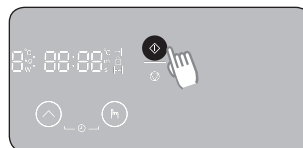
2. С помощью кнопок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** выберите необходимое автоматическое меню, затем нажмите кнопку **ВЫБОР**.



3. С помощью кнопок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите вес. Если вы не установите вес, через 5 секунд будет автоматически установлено предложенное значение веса.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



- При использовании некоторых программ автоматического приготовления, пищу необходимо перемешивать. В нужный момент печь издаст звуковой сигнал.
- Отобразится температура печи.
- Температуру и время невозможно изменить в режиме автоматического меню.

## Руководство по настройке автоматического приготовления

В следующей таблице представлена 10 автоматическая программа для подогрева, готовки, жарки и выпечки. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Автоматические программы включают специально разработанные для вашего удобства режимы приготовления.

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:01	Готовое блюдо	0,3-0,35 0,4-0,45	Керамический противень	1	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). После выпекания дайте постоять 3 мин.
A:02	Замороженная пицца	0,3-0,35 0,4-0,45	Решетка + Керамический противень	2	Поставьте замороженную пиццу в печь.
A:03	Замороженная лазанья	0,4-0,45 0,6-0,65	Решетка + Керамический противень	2	Поместите замороженную лазанью на подходящее блюдо из термостойкого стекла или керамики. После разогрева оставьте стоять 2-3 минуты.
A:04	Целая курица	1,1-1,15 1,2-1,25	Решетка + Керамический противень	2	Смажьте охлажденную курицу маслом и посыпьте специями. Положите грудкой вниз по центру решетки для гриля и поместите на керамический противень. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы продолжить приготовление. После приготовления оставьте стоять на 5 минут.
A:05	Кусочки курицы	0,6-0,7 0,9-1,0	Решетка + Керамический противень	4	Смажьте охлажденные куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Поместите на решетку для гриля с керамическим противнем кожей вниз. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления оставьте стоять на 2-3 минут.

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:06	Жареная баранина	0,8-0,9 1,1-1,2	Решетка + Керамический противень	3	Поместите маринованную баранину на решетку для гриля с керамическим противнем. После звукового сигнала переверните и возобновите приготовление.
A:07	Замороженные чипсы для запекания	0,3-0,4 0,45-0,5	Противень для выпекания	3	Распределите замороженные чипсы для приготовления в печи на металлическом противне.
A:08	Запеченный картофель половинками	0,4-0,5 0,6-0,7	Решетка + Керамический противень	4	Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на противне срезам в сторону гриля. После приготовления оставьте стоять на 2-3 минут.
A:09	Яблочный пирог	1,2-1,4	Противень для выпекания	2	Поместите яблочный пирог в круглое металлическое блюдо. Поместите на противень. Заданный вес включает яблочную начинку.
A:10	Голландский кекс	0,7-0,8	Противень для выпекания	3	Выложите свежее тесто в прямоугольную металлическую форму подходящего размера (длиной 25 см). Поставьте форму на противень длинной стороной параллельно дверце.



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



## Руководство по автоматическим режимам меню быстрой разморозки

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

Нет	Продукты	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
d:01	Мясо	0,2-1,5	Керамический противень	1	Закройте края продукта алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
d:02	Птица	0,2-1,5	Керамический противень	1	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей.
d:03	Рыба	0,2-1,5	Керамический противень	1	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
d:04	Хлеб/ Выпечка	0,1-0,8	Керамический противень	1	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамический противень и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для изделий из песочного теста, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
d:05	Фрукты	0,1-0,6	Керамический противень	1	Равномерно распределите замороженные фрукты по керамическому противню. Данная программа подходит для таких фруктов, как малина, смеси ягод и для тропических фруктов.



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

# РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ С ПАРОВАРКОЙ ЧИСТЫЙ ПАР

Пароварка "Чистый пар" работает на принципе приготовления пищи на пару и предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в компактном духовом шкафу Samsung.

Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время и с сохранением полезных веществ.

Пароварка для компактного духового шкафа "Чистый пар" состоит из 3 компонентов:



Чаша



Вставной лоток



Крышка

Все компоненты можно эксплуатировать при температуре от -20 °С до 140 °С.

Пригодно для хранения в морозильной камере. Можно использовать вместе или раздельно.

## УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:



Не использовать:

- Для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира;
- С функцией гриля или функцией конвекционного тепла или на конфорке.



Перед первым использованием следует тщательно промыть все детали в мыльной воде.



Чтобы узнать время приготовления, см. указания в таблице на следующей странице.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ:



Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.



При мытье вручную используйте горячую воду и моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.



Некоторые продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ:

Поместите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки.

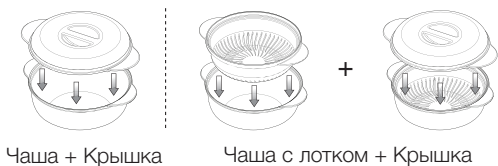
Жидкость останется на дне чаши и не повредит пище.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:



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

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

## Обращение с пароваркой чистый пар



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

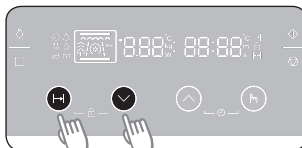
-  Соблюдайте особую осторожность, открывая крышку пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.
-  Используйте кухонные рукавицы для манипуляций после приготовления.

## БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

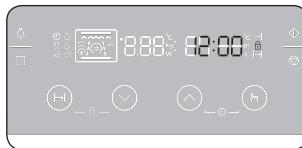
Функция блокировки от детей позволяет заблокировать панель управления для защиты от непреднамеренного использования.

### Включение блокировки

1. Одновременно нажмите и удерживайте кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и кнопку **ВНИЗ** в течение 3 секунд.

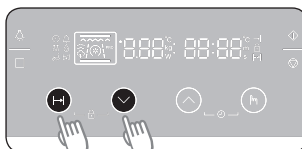


2. На дисплее появится значок замка, указывающий на блокировку всех функций.

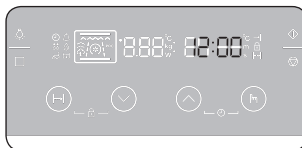


### Выключение блокировки

1. Одновременно нажмите и удерживайте кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и кнопку **ВНИЗ** в течение 3 секунд.



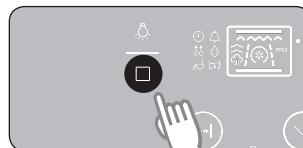
2. С дисплея исчезнет значок замка, указывающий на блокировку функций.



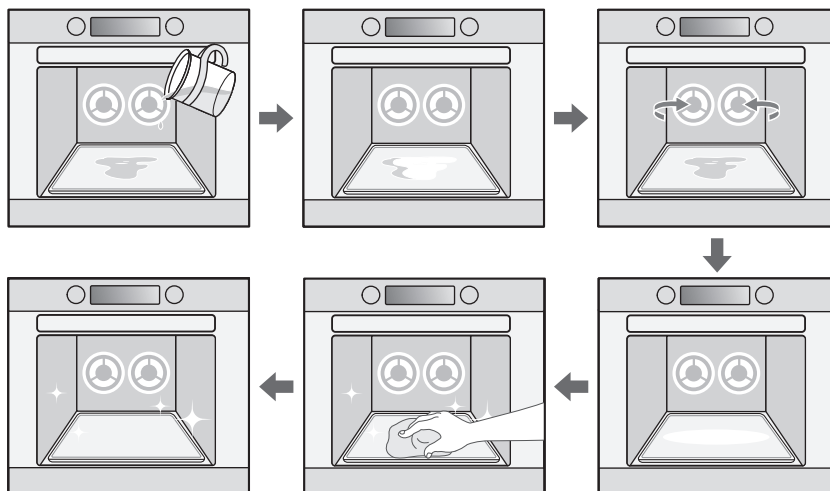
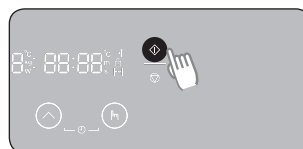
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ ПАРОМ

Функция очистки паром позволяет продезинфицировать печь всего за 15 минут.

1. Нажмите кнопку **РЕЖИМ** 8 раз.  
Отобразится время (15:00).  
На дно пустой печи налейте приблизительно 100 мл воды.



2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.  
Печь включится автоматически.
  - Через 15 минут печь автоматически выключится. Протрите ее сухой тканью.



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

# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ

## ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ КОМПАКТНОГО ДУХОВОГО ШКАФА

Ремонт может осуществлять только квалифицированный технический специалист.

В случае необходимости произвести ремонт отключите компактный духовой шкаф от электросети и обратитесь в центр по обслуживанию клиентов SAMSUNG.

При обращении будьте готовы сообщить следующую информацию.

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

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

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае возникновения проблем попробуйте приведенные ниже решения.

Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

### Дисплей и печь не работают.

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

## Дисплей печи работает, но тепло не нагнетается.

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

## Печь не начинает работать при нажатии кнопки СТАРТ.

- Убедитесь, что дверца плотно закрыта.

## Задымление и неприятный запах при первом включении.

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

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

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

## Продукт либо не готов, либо передержан.

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

## Пицца оказывается плохо приготовленной.

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

## В печи наблюдается появление искр и потрескивание (образование дуги).

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

## При работе печь издает громкий шум.

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



## Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

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

## Освещение не работает.

- Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

## Вентилятор продолжает работать после выключения печи.

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

## Образование конденсата внутри печи.

- Это нормально. Проветривайте печь после завершения приготовления.

## Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.

- Это нормально.

## На дверце и корпусе присутствуют световые блики.

- Это нормально.

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

- Это нормально.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ

Символы кодов	Проблема	Действия
	<b>ОШИБКА ЗАМЫКАНИЯ КНОПКИ</b> Ошибка при нажатии и удержании кнопки дольше 60 секунд.	Нажмите кнопку <b>СТОП/ОТМЕНА</b> для остановки работы печи. Когда печь остынет, перезапустите ее. Если неполадка работы печи не устранена, свяжитесь с авторизованным центром обслуживания клиентов SAMSUNG.
	<b>ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛН</b> Это происходит в том случае, если температура внутри печи в режиме микроволн превышает 210 °С. Является признаком неисправности, если возникновение ошибки не произошло из-за перегрева и возгорания продукта из-за ошибок приготовления. Кроме того, убедитесь, что зонд датчика температуры на боковой стенке камеры и прилегающая область стенки не загрязнены. Убедитесь, что боковые решетки установлены правильно.	
	<b>ОБРЫВ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ</b> Происходит в случае возникновения неисправности в цепи датчика температуры.	Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
	<b>ЗАМЫКАНИЕ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ</b> Происходит в случае возникновения неисправности в цепи датчика температуры.	
	<b>НЕДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ</b> Это происходит в том случае, если температура внутри печи превышает 250 °С в течение 10 минут. Является признаком неисправности, если возникновение ошибки не произошло из-за перегрева и возгорания продукта из-за ошибок приготовления.	
	<b>ОШИБКА СВЯЗИ</b>	
		
		

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Модель</b>	NQ50H5537KB	
<b>Источник питания</b>	230 В — 50 Гц	
<b>Потребление электроэнергии</b>	Максимальная мощность	3000 Вт
	Режим СВЧ	1650 Вт
	Режим гриля	2500 Вт
	Режим конвекции	2500 Вт
<b>Выходная мощность</b>	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)	
<b>Рабочая частота</b>	2450 МГц	
<b>Магнетрон</b>	OM75P(21)	
<b>Способ охлаждения</b>	Двигатель вентилятора	
<b>Размеры</b>	Общий размер	Ш 595 x В 454,2 x Г 570 мм
	Размер встраиваемой части	Ш 555 x В 445 x Г 548,8 мм
<b>Объем</b>	50 литров	
<b>Вес</b>	Нетто	38,3 кг
	Доставка	45,5 кг

※ **оборудование класса I**

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



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



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

Русский - 59



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

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

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

**Страна производства :** Малайзия

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-5555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian) <a href="http://www.samsung.com/ua_ru/support">www.samsung.com/ua_ru/support</a> (Russian)

DE68-04306A-00