Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации и установке

NV7B411**** / NV7B412**** /
NV7B413**** / NV7B414**** / NV7B415****

SAMSUNG

Содержание

Использование руководства **3**

В данном руководстве используются следующие обозначения: 3

Инструкции по технике безопасности **3**

Важные меры предосторожности 3
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование) 6
Функция автоматической экономии энергии 6

Уставновка **6**

Комплектация 6
Подключение к источнику питания 7
Установка в отсек кухонной мебели 8

Подготовка к использованию **10**

Начальные установки 10
Запах нового духового шкафа 10
Интеллектуальная система безопасности 10
Плавно закрывающаяся дверца (только для соответствующих моделей) 11
Принадлежности 11
Механический замок (только для соответствующих моделей) 12

Использование **13**

Панель управления 13
Общие настройки 14
Режимы приготовления (за исключением режима Гриль) 17
Режимы приготовления (Гриль) 18
Остановка процесса приготовления 20
Специальные функции 20
Естественный пар (только для соответствующих моделей) 21
Автоматическое приготовление 22
Очистка 22
Таймер 24
Включение/выключение звука 24
Включение/выключение Wi-Fi 24

Рекомендации по приготовлению **25**

Приготовление вручную 25
Программы режима Автоматическое приготовление 28
Пробные блюда 30
Коллекция популярных рецептов для программ режима Автоматическое приготовление 31

Обслуживание **34**

Очистка 34
Замена 37

Устранение неисправностей **38**

Контрольные пункты 38
Информационные коды 40

Технические характеристики **40**

Приложение **41**

Технический лист с информацией об энергетической эффективности (только для Республики Беларусь) 41
Уведомление о ПО с открытым исходным кодом 42

Использование руководства

Благодарим вас за выбор встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG.
Данное руководство пользователя содержит важную информацию по безопасности, а также инструкции по эксплуатации и обслуживанию устройства.
Перед началом эксплуатации духового шкафа прочитайте это руководство и сохраните его для использования в дальнейшем.

В данном руководстве используются следующие обозначения:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к **получению серьезной травмы, смерти и/или повреждению имущества**.

⚠ ОСТОРОЖНО

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

ПРИМЕЧАНИЕ

Полезные советы, рекомендации и другая информация, которая поможет пользователю в работе с устройством.

Инструкции по технике безопасности

Установка данного духового шкафа должна выполняться только квалифицированным электриком.
Специалист по установке отвечает за подключение устройства к сетевому источнику питания с учетом соответствующих рекомендаций по технике безопасности.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Стационарная проводка должна быть оснащена средствами отключения в соответствии с правилами монтажа проводки.

При установке устройства необходимо обеспечить возможность его отключения от сети питания. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

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

Инструкции по технике безопасности

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

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Не позволяйте детям играть с устройством. Не позволяйте детям осуществлять чистку и техническое обслуживание устройства без присмотра взрослых. Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Во время использования духовой шкаф нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.

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

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

Если устройство поддерживает функцию очистки, перед использованием очистки паром или самоочистки из духового шкафа следует удалить чрезмерные загрязнения, а также все кухонные принадлежности. Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

Если устройство поддерживает функцию очистки, то в режиме очистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует оставлять детей рядом с устройством без присмотра. Информация относительно устройств, оснащенных системой пиролитической очистки: некоторые животные, особенно птицы, могут быть чувствительны к испарениям и локальным колебаниям температуры, имеющим место во время пиролитической очистки. Во время очистки системы животные должны находиться в подходящем хорошо проветриваемом месте.

Проветривайте помещение во время пиролитической очистки и после ее завершения.

Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

Используйте только те термодатчики, которые рекомендованы для данного духового шкафа. (Только для моделей с термодатчиком.)

Не допускается использовать паровые очистители.

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

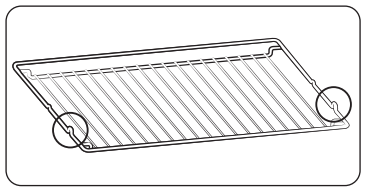
Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Духовой шкаф и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

ОСТОРОЖНО: В процессе приготовления устройство должно находиться под присмотром. При небольшом времени приготовления устройство должно находиться под постоянным присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться. Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.



Выступы решетки (стопоры по обеим сторонам) должны быть направлены к дверце, чтобы решетка оставалась в нейтральном положении во время приготовления тяжелых блюд.

Если в сети происходит скачок напряжения, устройство автоматически отключается, чтобы предотвратить возможные повреждения. Как только напряжение возвращается к стандартному диапазону, устройство начинает работать в обычном режиме.

⚠ ОСТОРОЖНО

Не следует выполнять подключение духового шкафа, если он был поврежден при транспортировке.

Подключение данного устройства к сетевому источнику питания должно выполняться электриком, имеющим соответствующую квалификацию.

В случае неисправности или поломки устройства его эксплуатацию следует прекратить.

Ремонт устройства должен выполняться только квалифицированным техническим специалистом. Неправильно выполненный ремонт может подвергнуть пользователя и других лиц существенной опасности. При поломке духового шкафа обращайтесь в сервисный центр или к торговому представителю компании SAMSUNG.

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

Для подключения духового шкафа к сетевому источнику питания следует использовать одобренный автоматический выключатель или предохранитель. Запрещается использовать несколько штепсельных адаптеров или удлинителей.

Перед проведением ремонта или очистки следует отключать устройство от сети.

Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом.

Если устройство оснащено функцией приготовления пищи на пару, не пользуйтесь им, если картридж подачи воды поврежден. (Только для моделей с функцией приготовления на пару.)

При повреждении или неисправности картриджа не используйте его и обратитесь в ближайший сервисный центр. (Только для моделей с функцией приготовления на пару.)

Данная модель духового шкафа предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.

Во время работы внутренние стенки духового шкафа сильно нагреваются, и при соприкосновении с ними можно получить ожоги. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок духового шкафа, пока они не остынут.

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

При использовании духового шкафа при высокой температуре в течение продолжительного периода времени поверхности духового шкафа нагреваются.

Открывая дверцу во время приготовления пищи, соблюдайте осторожность, так как может произойти внезапный выброс горячего воздуха и пара.

В процессе приготовления блюд, содержащих алкоголь, под действием высоких температур алкоголь может испаряться и воспламеняться при контакте с нагретыми деталями духового шкафа.

В целях безопасности не следует чистить устройство струей воды или пара под высоким давлением.

Во время работы духового шкафа дети должны находиться на безопасном расстоянии от него.

Замороженные блюда (например, пиццу) следует готовить на большой решетке. При использовании противня для выпекания может произойти его деформация из-за большой разницы температур.

Не допускайте попадания воды на дно разогретого духового шкафа. Это может привести к повреждению эмалированной поверхности.

В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.

Не покрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой и не ставьте на него противни или формы для выпекания. Алюминиевая фольга препятствует теплообмену, в результате чего могут быть повреждены эмалированные поверхности. Кроме того, это отрицательно влияет на качество приготовляемой пищи.

Фруктовые соки могут оставлять несмываемые пятна на эмалированных поверхностях духового шкафа.

Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.

Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии от нее, поскольку они могут ушибиться или прищемить пальцы.

Не наступайте, не опирайтесь, не садитесь и не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.

Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не отключайте устройство от сетевого источника питания даже после завершения процесса приготовления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В процессе приготовления не оставляйте дверцу духового шкафа открытой.

Инструкции по технике безопасности

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.

Функция автоматической экономии энергии

Освещение: во время приготовления можно выключить освещение духового шкафа с помощью кнопки Освещение духового шкафа. В целях экономии энергии лампа освещения духового шкафа отключается через несколько минут после запуска программы приготовления.

Уставновка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

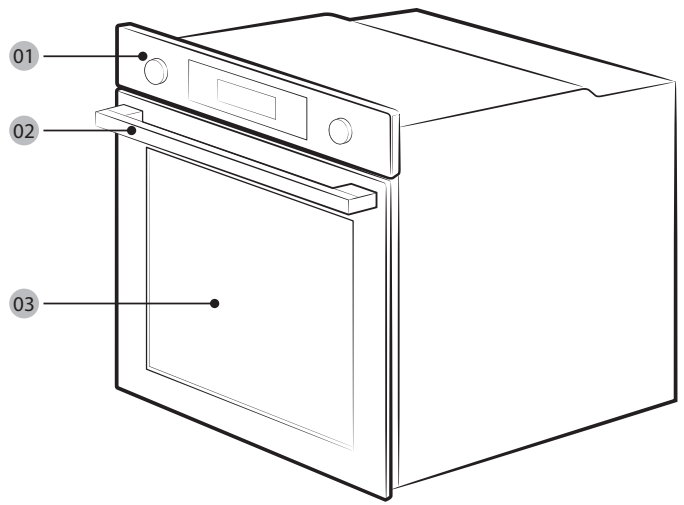
Данный продукт предназначен для использования в качестве встроенного.

Установку данного духового шкафа должен осуществлять квалифицированный специалист. Он несет ответственность за подключение духового шкафа к основному источнику питания и за соблюдение соответствующих местных правил техники безопасности.

Комплектация

Убедитесь в наличии всех деталей и принадлежностей, входящих в комплект поставки устройства. В случае возникновения проблем с духовым шкафом или принадлежностями обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

Внешний вид устройства



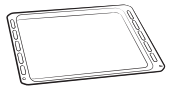
01 Панель управления **02** Ручка дверцы **03** Дверца

Принадлежности

В комплект поставки духового шкафа входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить различные блюда.

Решетка

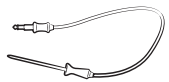
Решетка-вставка *



Противень для выпекания *

Универсальный противень *

Глубокий противень *



Термощуп *

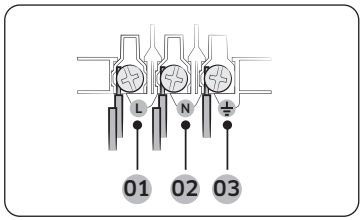
Паровой лоток *

2 винта (M4 L25)

ПРИМЕЧАНИЕ

Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

Подключение к источнику питания



01 КОРИЧНЕВЫЙ или ЧЕРНЫЙ
02 СИНИЙ или БЕЛЫЙ
03 ЖЕЛТЫЙ или ЗЕЛЕНЫЙ

Подключите кабель питания духового шкафа к розетке электросети. Если штепсельная розетка недоступна по причине допустимых ограничений тока, используйте многополюсный выключатель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм) в соответствии с требованиями техники безопасности. Используйте кабель питания типа H05 RR-F или H05 VV-F с минимальным сечением 1,5~2,5 мм2 и достаточной длины.

Номинальный ток (A)	Минимальная площадь поперечного сечения
10 < A ≤ 16	1,5 мм²
16 < A ≤ 25	2,5 мм²

Проверьте информацию о выходной мощности в спецификации на табличке, прикрепленной к духовому шкафу.
С помощью отвертки откройте заднюю крышку духового шкафа и выкрутите винты крепления скобы кабеля. Затем подключите провода электропитания к соответствующим клеммам.
Клемма со значком (⏚) предназначена для подключения к заземлению. Сначала подключите желтый и зеленый провода (заземление), которые должны быть длиннее других проводов. При подключении к штепсельной розетке духовой шкаф следует установить таким образом, чтобы розетка находилась в легкодоступном месте. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за неправильного заземления или его отсутствия.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

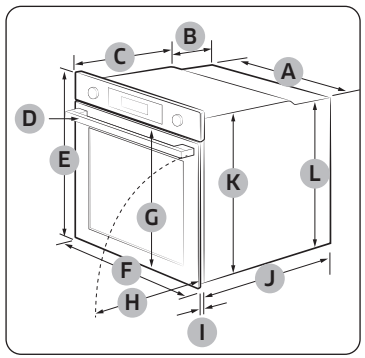
Не наступайте на провода, не допускайте их перекручивания и держите их на достаточном расстоянии от нагревающихся частей духового шкафа.

Уставновка

Установка в отсек кухонной мебели

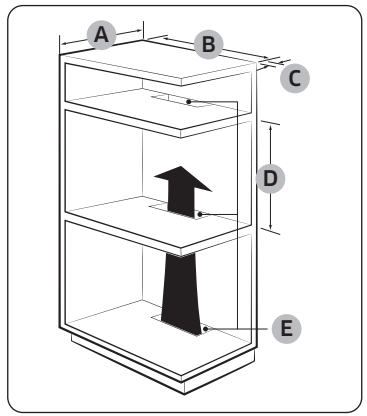
При установке духового шкафа в отсек встроенной мебели его пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны выдерживать температуру до 90 °C. Компания Samsung не несет ответственности за повреждения мебели в результате нагревания духового шкафа.
Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию духового шкафа. Для этого оставьте зазор, составляющий примерно 50 мм, между нижней полкой и стенкой отсека. При установке духового шкафа под варочной панелью следуйте инструкциям по установке для варочной панели.

Необходимые размеры для установки



Духовой шкаф (мм)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

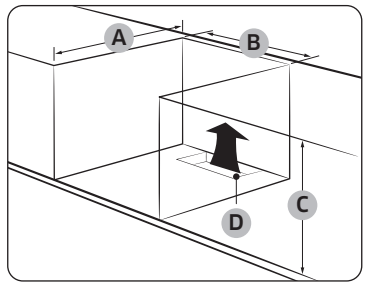


Отсек встроенной мебели (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 560
C	Мин. 50
D	Мин. 590 – Макс. 600
E	Мин. 460 x Мин. 50

ПРИМЕЧАНИЕ

Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия **(E)**, обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.

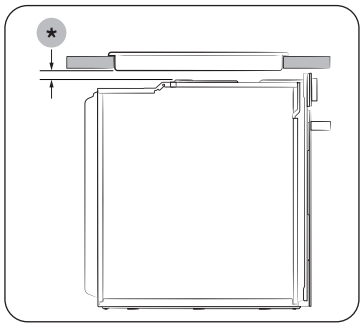


Шкаф под столешницей (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 560
C	Мин. 600
D	Мин. 460 x Мин. 50

ПРИМЕЧАНИЕ

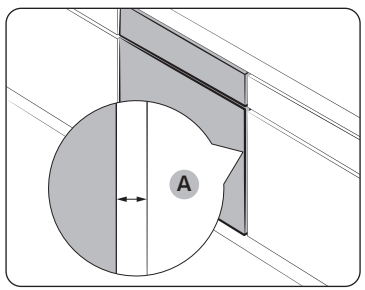
Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия (D), обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.



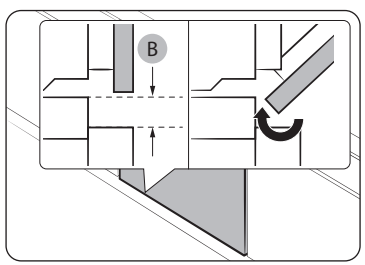
Установка с варочной панелью

Для установки варочной панели на верхнюю часть духового шкафа см. требования к пространству для монтажа в руководстве по установке варочной панели **(*)**.

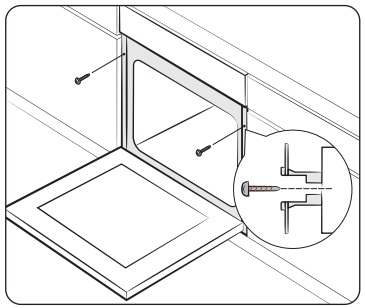
Установка духового шкафа



Оставьте зазор **(A)** не менее 5 мм между духовым шкафом и каждой из стенок отсека.



Также оставьте зазор (**B**) не менее 3 мм, чтобы дверца легко открывалась и закрывалась.



Установите духовой шкаф в отсек кухонной мебели и надежно закрепите его с обеих сторон 2 винтами.

По завершении установки снимите защитную пленку, защитную ленту и другие упаковочные материалы, а также выньте дополнительные принадлежности из духового шкафа. Перед извлечением духового шкафа из отсека кухонной мебели отключите его от сети электропитания и выкрутите 2 винта с обеих сторон.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для надлежащей работы духового шкафа необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. Ни при каких обстоятельствах не следует закрывать вентиляционные отверстия.

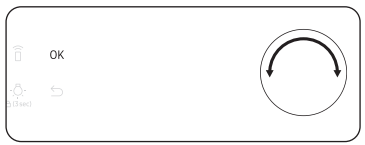
ПРИМЕЧАНИЕ

Фактический внешний вид духового шкафа может отличаться в зависимости от модели.

Подготовка к использованию

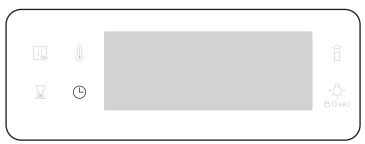
Начальные установки

При первом включении духового шкафа на дисплее отображается время по умолчанию (12:00) и мигают цифры, обозначающие часы (12). Выполните приведенные ниже действия для установки текущего времени.



1. Пока цифры часов мигают, поверните Переключатель значений (правый переключатель), чтобы установить значение часов, а затем нажмите **OK** для перехода к установке значения минут.

2. Пока цифры минут мигают, поверните Переключатель значений, чтобы установить значение минут, а затем нажмите **OK**.



Чтобы изменить текущее время после начальной установки, нажмите и удерживайте кнопку ⏲ в течение 3 секунд, а затем выполните описанные выше действия.

Запах нового духового шкафа

Перед первым использованием необходимо очистить камеру духового шкафа, чтобы устранить запах, свойственный новому прибору.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Включите режим Конвекция или Стандартный, установив температуру 200 °C, на один час. Эта процедура позволит сжечь все вещества, оставшиеся в духовом шкафу после изготовления.
3. По завершении выключите духовой шкаф.

ПРИМЕЧАНИЕ

- При первом использовании внутри духового шкафа можно увидеть дым во время работы. Однако это не является неисправностью устройства.
- Поскольку температура в помещении в начальный период приготовления пищи повышается, возможно появление пятен на внутреннем стекле дверцы. В этом случае выключите духовой шкаф и подождите, пока он остынет. Затем используйте кухонную бумагу или нейтральное моющее средство с чистой тканью, чтобы протереть внутреннее стекло.
- Кроме того, важно обеспечить хорошее проветривание кухонного помещения, в котором работает духовой шкаф.

Интеллектуальная система безопасности

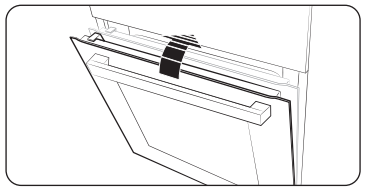
При открытии дверцы работающего духового шкафа включается освещение камеры, а вентилятор и нагревательные элементы выключаются. Это позволяет избежать травм, например ожогов, и уменьшить потребление электроэнергии. Такой принцип работы не означает неисправность системы. Чтобы возобновить работу духового шкафа в обычном режиме, закройте дверцу.

Плавно закрывающаяся дверца (только для соответствующих моделей)

Встроенный духовой шкаф Samsung оснащен специальной дверцей для бережного, безопасного и бесшумного закрывания.

Петли особой конструкции придерживают дверцу за несколько сантиметров до полного закрытия, замедляя ее движение. Это превосходное конструкторское решение обеспечивает дополнительное удобство, позволяя закрывать дверцу бесшумно и плавно.

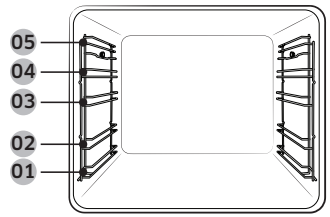
(Наличие данной функции зависит от модели духового шкафа.)



Под углом приблизительно в 15 градусов дверца начинает двигаться плавно и приходит в полностью закрытое положение примерно за 5 секунд.

Принадлежности

Перед первым использованием принадлежностей их следует очистить, используя теплую воду, моющее средство и чистую мягкую ткань.



01 Уровень 1

02 Уровень 2

03 Уровень 3

04 Уровень 4

05 Уровень 5

- При установке принадлежностей следует правильно располагать их внутри духового шкафа.
- Между принадлежностью и дном духового шкафа, а также любой другой дополнительной принадлежностью, следует оставлять зазор не менее 1 см.
- Будьте предельно осторожны, вынимая посуду и/или принадлежности из духового шкафа. При соприкосновении с горячими блюдами или принадлежностями можно получить ожог.
- Во время нагрева принадлежности могут деформироваться. После охлаждения деформация исчезает без ущерба для внешнего вида и функциональности.

Подготовка к использованию

Основные функции

Чтобы получить еще больше удовольствия от процесса приготовления блюд, ознакомьтесь с принципами использования всех принадлежностей.

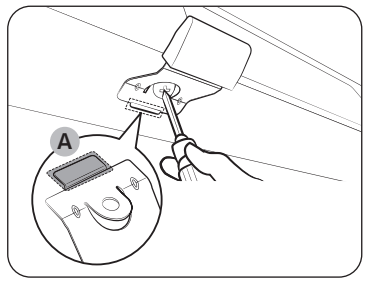
Решетка	Решетка предназначена для приготовления блюд в режиме гриля и жаренья. Выступы решетки (стопоры с обеих сторон) должны быть расположены по направлению вперед (к дверце)
Решетка-вставка *	Решетка-вставка используется вместе с противнем, чтобы предотвратить попадание жидкости на дно духового шкафа.
Противень для выпекания *	Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Универсальный противень *	Универсальный противень (глубина: 30 мм) можно использовать для выпекания и жаренья. Во избежание попадания жидкости на дно духового шкафа установите решетку-вставку. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Глубокий противень *	Глубокий противень (глубина: 50 мм) можно использовать с решеткой-вставкой или без нее для приготовления жаркого. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Термощуп *	Термощуп позволяет измерить температуру внутри приготовляемого мяса. Следует использовать термощуп, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.
Выдвижные направляющие *	Используйте выдвижные направляющие для установки противня следующим образом: **1.** Выдвиньте направляющие из духового шкафа. **2.** Установите противень на направляющие и задвиньте его в духовой шкаф. **3.** Закройте дверцу.
Паровой лоток *	Используйте паровой лоток только в режиме естественного пара. Поставьте лоток на дно по центру камеры и наполните его чистой водой. Поскольку во время или сразу после приготовления лоток становится горячим, обязательно используйте кухонные рукавицы или подождите, пока духовой шкаф полностью не остынет, чтобы вынуть лоток.

ПРИМЕЧАНИЕ

Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

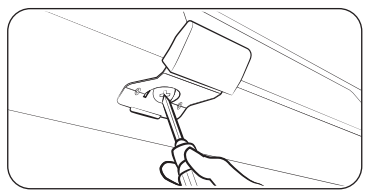
Механический замок (только для соответствующих моделей)

Уставновка



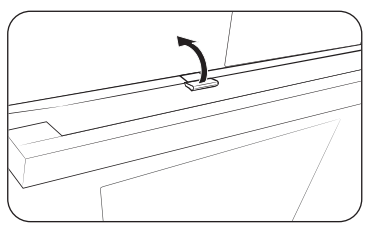
1. Вставьте тонкую часть **(A)** механического замка в соответствующий паз на ручке, как показано на иллюстрации.
2. Затяните винт на ручке с замком.

Демонтаж



- Ослабьте и извлеките винт из ручки с замком.

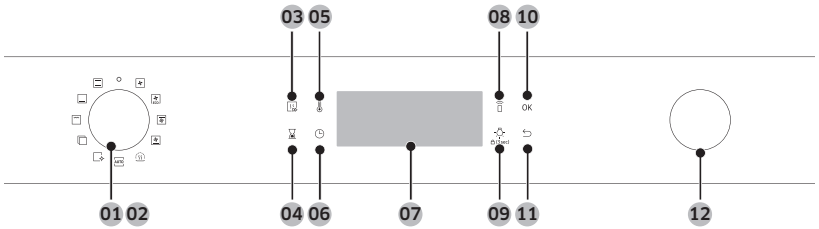
Закрытие/открытие



- Для открытия дверцы приподнимите ручку с замком, чтобы отпереть дверцу. Затем откройте дверцу.
- Чтобы запереть дверцу, просто закройте ее. Механический замок блокирует дверцу автоматически.

Панель управления

Существует множество вариантов дизайна передней панели, которая может быть выполнена из разных материалов с использованием различных цветовых решений. В целях повышения качества внешний вид духового шкафа может быть изменен без предварительного уведомления.



01	**Питание**	Поверните влево/вправо, чтобы включить/выключить духовой шкаф.
02	**Переключатель режима**	Поверните влево/вправо, чтобы выбрать режим или функцию приготовления.
03	**Быстрый прогрев**	Режим Быстрый прогрев позволяет быстро нагреть духовой шкаф до заданной температуры. • Нажмите, чтобы включить или выключить функцию Быстрый разогрев. • Можно использовать только в режиме единой камеры. (Конвекция, Стандартный, Верхний нагрев + Конвекция, Нижний нагрев + Конвекция) • Если установлена температура ниже 100 °C, функция отключена.
04	**Таймер**	Позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.
05	**Температура**	Установка температуры.
06	**Время приготовления**	Используйте, чтобы задать время приготовления.
07	**Дисплей**	Отображает необходимую информацию о выбранном режиме или текущих настройках.
08	**Интеллектуальное управление**	Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы включить/отключить функцию Интеллектуальное управление.
09	**Освещение духового шкафа (Блокировка управления)**	Нажмите для включения или выключения освещения внутри духового шкафа. Освещение духового шкафа включается автоматически, когда вы открываете дверцу или когда устройство начинает работу. По истечении заданного периода бездействия освещение автоматически отключается в целях экономии электроэнергии. **Блокировка управления**: Во избежание несчастных случаев функция Защита от детей обеспечивает блокировку всех элементов управления устройством. Для активации нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. Для отмены блокировки панели управления снова нажмите и удерживайте в течение 3 секунд.
10	**OK**	Нажмите, чтобы подтвердить настройки.
11	**Назад**	Отмена текущих настроек и возврат в к настройкам по умолчанию.
12	**Переключатель значений**	Используйте Переключатель значений для выполнения следующих действий: • Установка параметров Время приготовления или Температура. • Выбор подпунктов следующих меню: Очистка, Автоматическое приготовление, Специальная функция или Гриль. • Выберите размер порции для **Программы режима Автоматическое приготовление**.

ПРИМЕЧАНИЕ

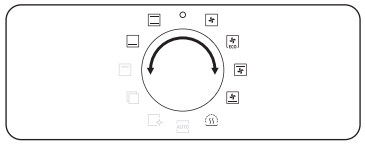
Если вы прикасаетесь к дисплею в пластиковых перчатках или кухонных рукавицах, устройство может не отреагировать на ваши действия должным образом.

Использование

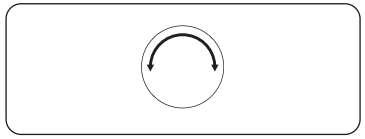
Общие настройки

При необходимости заданные по умолчанию значения параметров Температура и/или Время приготовления можно менять при выборе режима приготовления. Выполните приведенные ниже действия для регулировки параметров Температура и/или Время приготовления для выбранного режима приготовления.

Температура



1. Выберите режим приготовления или функцию с помощью Переключатель режима. На дисплее отобразится значение параметра Температура, заданное по умолчанию для выбранного режима или функции.



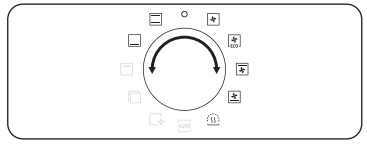
2. Поверните Переключатель значений для установки нужного значения параметра Температура.

3. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

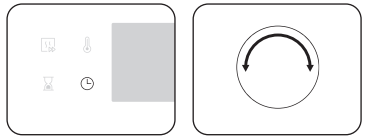
ПРИМЕЧАНИЕ

- Если в течение нескольких секунд не будет производиться настройка других параметров, духовой шкаф автоматически начнет приготовление с параметрами, установленными по умолчанию.
- Чтобы изменить заданное значение параметра Температура, нажмите кнопку и выполните описанные выше действия.
- Точную температуру внутри духового шкафа можно измерить с помощью разрешенного термометра и метода, определенного уполномоченным органом.
  При использовании для измерения других термометров возможно получение неточных показаний.

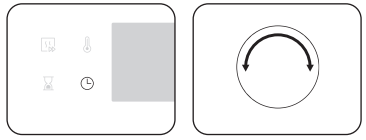
Время приготовления



1. Выберите режим приготовления или функцию с помощью Переключатель режима.



2. Нажмите кнопку , а затем поверните Переключатель значений для установки нужного времени. Максимальное время: 23 часа 59 минут.



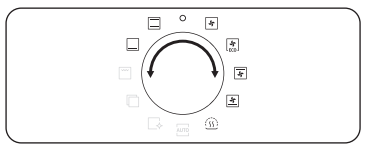
3. Дополнительно можно настроить отложенное завершение приготовления. Нажмите кнопку и установите время завершения с помощью Переключатель значений. Дополнительную информацию см. в разделе **Отсрочка завершения**.

4. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

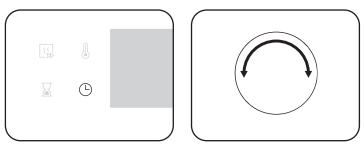
ПРИМЕЧАНИЕ

- При желании можно готовить без установки параметра Время приготовления. В этом случае духовой шкаф начнет приготовление при заданной температуре без данных о времени приготовления, поэтому по завершении приготовления духовой шкаф необходимо будет выключить вручную.
- Чтобы изменить заданное значение параметра Время приготовления, нажмите кнопку и выполните описанные выше действия.

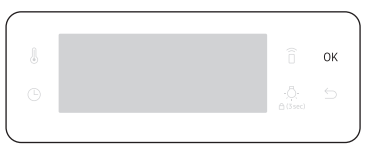
Время завершения



1. Выберите режим приготовления или функцию с помощью Переключатель режима.



2. Дважды нажмите ⏲ и установите нужное значение параметра Время завершения с помощью Переключатель значений.



3. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- При желании можно готовить без установки параметра Время завершения. В этом случае духовой шкаф начнет приготовление при заданной температуре без данных о времени приготовления, поэтому по завершении приготовления духовой шкаф необходимо будет выключить вручную.
- Чтобы изменить заданное значение параметра Время завершения, дважды нажмите ⏲ и выполните описанные выше действия.

Отсрочка завершения

Функция Отсрочка завершения позволяет сделать процесс приготовления пищи еще более удобным.

Пример 1

Предположим, в 14:00 вы выбрали рецепт блюда, время приготовления которого составляет один час, и вы хотите, чтобы это блюдо было приготовлено к 18:00. Чтобы установить параметр Время завершения, измените значение времени, заданное для параметра Готово в, на 18:00. Духовой шкаф начнет приготовление в 17:00 и завершит работу в 18:00 согласно установленным параметрам.

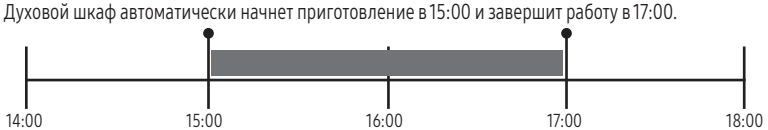
Текущее время: 14:00	Заданное значение Время приготовления: 1 час	Заданное значение Отсрочка завершения: 18:00

Духовой шкаф автоматически начнет приготовление в 17:00 и завершит работу в 18:00.

Пример 2

Текущее время: 14:00	Заданное значение Время приготовления: 2 час	Заданное значение Отсрочка завершения: 17:00

Духовой шкаф автоматически начнет приготовление в 15:00 и завершит работу в 17:00.



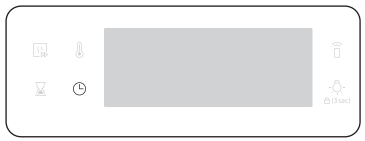
⚠ ОСТОРОЖНО

Следите за тем, чтобы готовые блюда не находились в духовом шкафу слишком долго. Блюдо может испортиться.

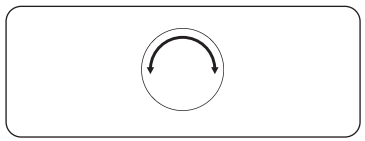
Использование

Сброс параметра Время приготовления

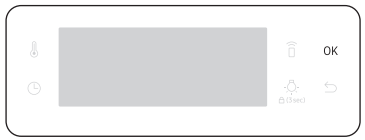
Значение параметра Время приготовления можно сбросить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



1. Во время работы духового шкафа нажмите для отображения значения параметра Время приготовления, заданного по умолчанию.



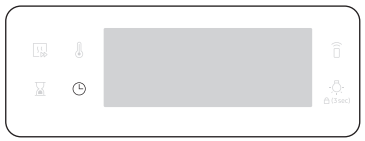
2. С помощью Переключатель значений установите значение "0:00" для параметра Время приготовления. Или просто нажмите .



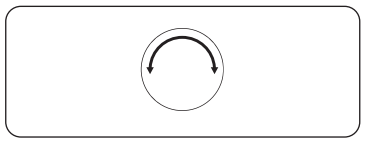
3. Нажмите **OK**.

Сброс параметра Время завершения

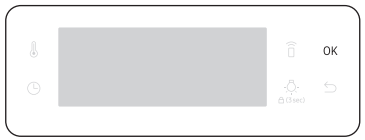
Значение параметра Время завершения можно сбросить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



1. Во время приготовления пищи в духовом шкафу дважды нажмите для отображения установленного значения параметра Время завершения.

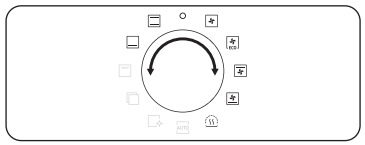


2. С помощью Переключатель значений установите текущее время в качестве значения параметра Время завершения. Или просто нажмите .

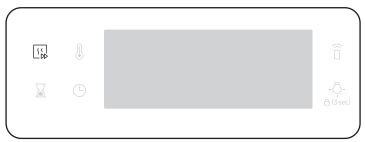


3. Нажмите **OK**.

Режимы приготовления (за исключением режима Гриль)



1. С помощью Переключатель режима выберите режим приготовления.
2. При необходимости установите параметры Время приготовления и/или Температура. Подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.



3. При необходимости можно быстро прогреть духовой шкаф. Для этого нажмите кнопку и выберите нужное значение параметра Температура.
   На дисплее отображается соответствующий индикатор .

Духовой шкаф начинает предварительный прогрев, во время которого на дисплее отображается значок . Предварительный прогрев завершается, когда температура внутри духового шкафа достигает заданного значения.
После завершения предварительного прогрева воспроизводится звуковой сигнал и индикатор перестает отображаться на дисплее.
Разогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в Рекомендациях по приготовлению.

ПРИМЕЧАНИЕ

В процессе приготовления можно изменить значения параметров Время приготовления и/или Температура.

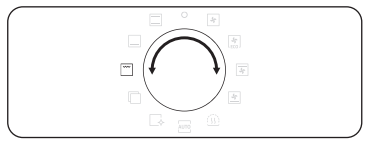
Режимы приготовления (за исключением режима Гриль)

Режимы приготовления, помеченные звездочкой (*), доступны при использовании функции Быстрый прогрев и недоступны при установке температуры менее 100 °C.

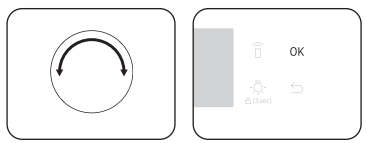
Режим		Диапазон температур (°C)	Рекомендуемая температура (°C)
	Конвекция	* 30–250	160
		Тепло поступает от заднего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для выпекания или жаренья при приготовлении одновременно нескольких блюд на разных уровнях.	
	Стандартный	* 30–250	180
		Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд.	
	Верхний нагрев + Конвекция	* 40–250	180
		Тепло поступает от верхнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для жаренья блюд с хрустящей корочкой сверху (например, мясных блюд или лазаньи).	
	Нижний нагрев + конвекция	* 40–250	200
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления пиццы, выпекания хлеба или тортов.	
	Нижний нагрев	100-230	150
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента. Используйте этот режим в конце выпекания или приготовления для подрумянивания открытого пирога или пиццы снизу.	

Режим		Диапазон температур (°C)	Рекомендуемая температура (°C)
ECO	Экоконвекция	30–250	160
		В режиме Экоконвекция используется оптимизированная система нагрева, позволяющая более экономично расходовать электроэнергию во время приготовления. Время приготовления немного увеличивается, но это не влияет на результат. Обратите внимание, что в этом режиме не требуется выполнять предварительный прогрев. **ПРИМЕЧАНИЕ** Режим нагрева Экоконвекция используется для определения класса энергоэффективности в соответствии с требованиями стандарта EN60350-1	
	Поддержание тепла	40-100	60
		Используйте данный режим для поддержания температуры только что приготовленных блюд.	

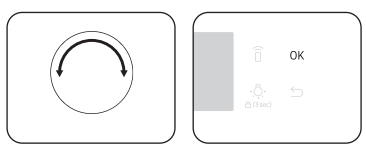
Режимы приготовления (Гриль)



1. Установите Переключатель режима в положение .



2. С помощью переключателя значений выберите **Большой гриль (G 1)**, **Экогриль (G 2)** или **Гриль с вентилятором (G 3)**, затем нажмите **OK**.



3. С помощью Переключатель значений установите значение параметра Температура, а затем нажмите **OK**.

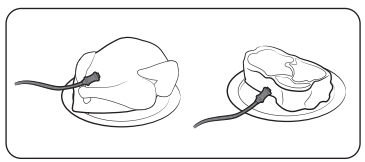
Режимы приготовления (Гриль)

Режим		Диапазон температур (°C)	Рекомендуемая температура (°C)
G 1	Большой гриль	100-270	220
		Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазаньи или гратена).	
G 2	Экогриль	100-270	220
		Тепло поступает от гриля с малой площадью нагрева. Используйте этот режим для приготовления блюд, требующих меньше тепла, например рыбы и багетов с начинкой.	
G 3	Гриль с вентилятором	100–250	180
		Тепло поступает от двух верхних нагревательных элементов и распределяется с помощью вентилятора. Используйте этот режим для приготовления блюд из мяса или рыбы на гриле.	

Приготовление с использованием термощупа (только для соответствующих моделей)

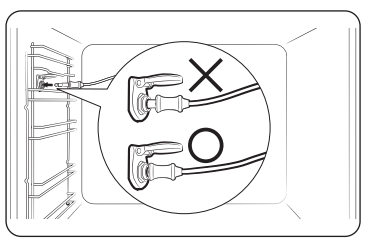
Термощуп позволяет измерить температуру внутри мяса во время его приготовления. Когда температура достигает целевого значения, духовой шкаф прекращает работу и завершает приготовление.

- Следует использовать термощуп, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.
- При подключении термощупа установка времени приготовления недоступна.

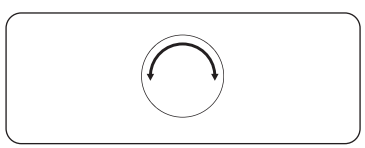


1. Нажмите на панели функций, чтобы выбрать режим приготовления и значение температуры.

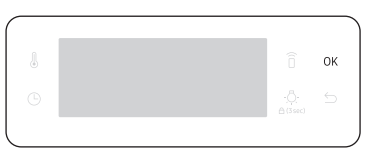
2. Вставьте наконечник термощупа в центр куска приготовляемого мяса. Убедитесь, что резиновая рукоятка не заходит в мясо.



3. Вставьте разъем термощупа в гнездо на левой стенке. Убедитесь, что когда разъем зонда подсоединен, вы видите индикатор вставленного термощупа.



4. Повторно нажмите кнопку и используйте переключатель значений (правый переключатель), чтобы установить внутреннюю температуру мяса.



5. Нажмите **OK**, чтобы начать приготовление. Когда внутренняя температура мяса достигает заданного значения, приготовление завершается и духовой шкаф воспроизводит мелодию.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ об акриламиде

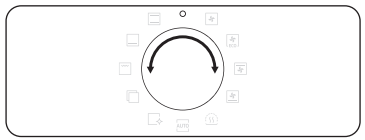
- Для предотвращения повреждений не следует использовать термощуп вместе с вертелом.
- Ко времени завершения приготовления термощуп сильно нагревается. Во избежание ожогов вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

ПРИМЕЧАНИЕ

Использование термощупа поддерживается не во всех режимах. Если вы используете термощуп с неприменимыми режимами, индикатор текущего режима будет мигать. В этом случае следует незамедлительно извлечь термощуп.

Использование

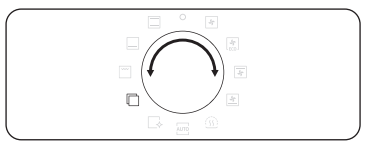
Остановка процесса приготовления



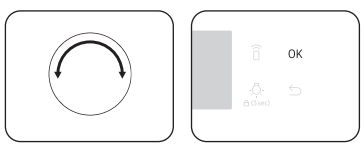
В процессе приготовления установите Переключатель режима в положение O. Духовой шкаф выключится через несколько секунд. Во избежание случайного выбора неправильной команды духовой шкаф ожидает несколько секунд, чтобы пользователь смог при необходимости отменить остановку приготовления.

Специальные функции

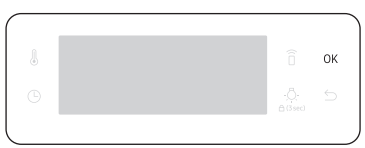
Добавление специальных или дополнительных функций позволяет повысить эффективность процесса приготовления.



1. Установите Переключатель режима в положение .



2. С помощью Переключатель значений выберите функцию, а затем нажмите **OK**. Отобразится значение параметра Температура по умолчанию.
3. При необходимости установите Температуру приготовления. Подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.

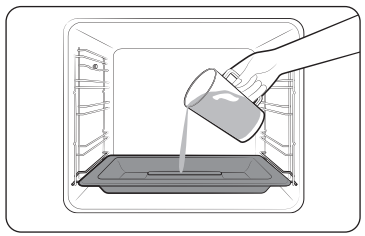


4. Нажмите **OK**, чтобы запустить функцию.

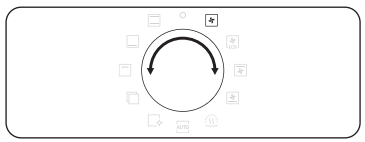
Режим		Диапазон температур (°C)	Рекомендуемая температура (°C)	Инструкции
F1	**Подогрев посуды**	30-80	50	Используйте этот режим для подогрева посуды или принадлежностей духового шкафа.
F2	**Размораживание**	30-60	30	Данный режим используется для оттаивания замороженных продуктов, выпечки, фруктов, пирожных, сливок и шоколада. Время размораживания зависит от типа, размера и количества продуктов.

Естественный пар (только для соответствующих моделей)

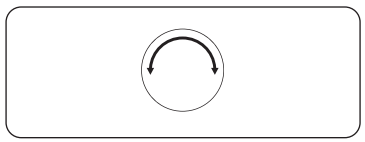
Благодаря функции естественного пара можно испечь хлеб, хрустящий снаружи и влажный внутри. Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.



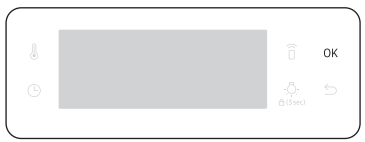
1. Вставьте паровой лоток на дно камеры.
2. Наполните лоток водой объемом 250 мл, когда духовой шкаф остынет.



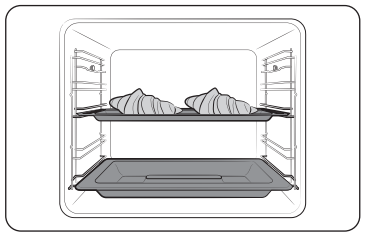
3. Установите режим **Конвекция** и выберите функцию **Естественный пар**.



4. Поверните переключатель значений для установки нужного значения температуры.



5. Нажмите **OK**, чтобы начать разогрев.



6. Поставьте продукты в духовой шкаф на любую решетку и приступайте к приготовлению.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Не доливайте воду во время приготовления или если духовой шкаф еще не остыл.
- Когда духовой шкаф полностью остынет после использования функции Естественный пар, используйте влажную ткань, чтобы протереть дно камеры.
- Чтобы удалить водяной налет, образовавшийся после длительного использования духового шкафа, используйте мягкую ткань со специальным моющим средством.

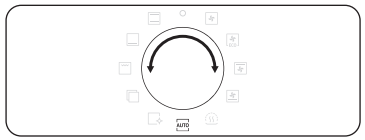
Функция **Естественный пар** работает только в режиме **Конвекция**.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Круассаны, 4-6 шт.	Универсальный противень	3	190	20-25
Пирожки из слоеного теста с яблоками	Универсальный противень	3	190	20-25
Венская сдоба	Универсальный противень	3	190	20-30
Булочки	Универсальный противень	3	180	20-30
Белый хлеб	Решетка	2	180	30-40

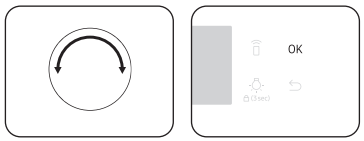
Использование

Автоматическое приготовление

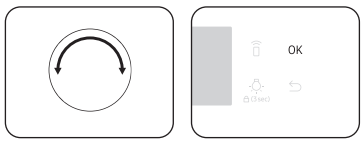
Менее опытные пользователи могут выбрать один из 20 готовых рецептов для автоматического приготовления. Эта функция позволяет тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Параметры Время приготовления и Температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранным рецептом.



1. Установите Переключатель режима в положение AUTO.



2. С помощью Переключатель значений выберите программу, а затем нажмите **OK**.



3. С помощью Переключатель значений выберите размер порции. Диапазон значений веса зависит от программы.
4. Нажмите **OK**, чтобы начать приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Некоторые **Программы режима Автоматическое приготовление** предусматривают разогрев духового шкафа. Ход предварительного прогрева при выполнении таких программ отображается на дисплее. Блюдо следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева. Затем следует нажать кнопку **Время приготовления**, чтобы запустить программу автоматического приготовления.
- Дополнительную информацию см. в разделе **Программы режима Автоматическое приготовление** в данном руководстве.

Очистка

Вы можете использовать два режима очистки. Эта функция позволяет сэкономить время, исключая необходимость регулярной ручной чистки. В процессе выполнения на дисплее отображается оставшееся время.

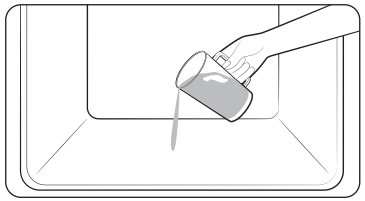
Функция		Инструкции
C1	**Очистка паром**	Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений.
C2	**Пиролитическая**	Пиролитическая очистка обеспечивает высокотемпературную термальную очистку. Данная функция позволяет сжечь остатки жирной пищи, что значительно упрощает ручную очистку. 1 ч 50 мин (настройка по умолчанию) / 2 ч 10 мин / 2 ч 30 мин

ПРИМЕЧАНИЕ

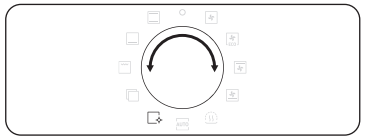
Функция со звездочкой (*) доступна только для соответствующих моделей.

Очистка паром

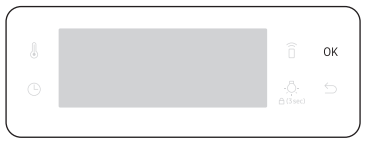
Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений. Эта функция позволяет сэкономить время, исключая необходимость регулярной ручной чистки. В процессе выполнения на дисплее отображается оставшееся время.



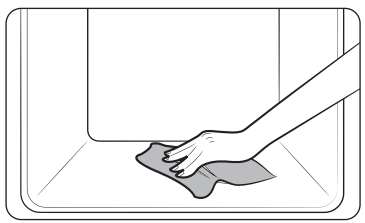
1. Налейте 400 мл воды на дно духового шкафа и закройте дверцу.



2. Установите Переключатель режима в положение .



3. С помощью переключателя значений выберите **C 1**, затем нажмите **OK**.
   Очистка паром выполняется в течение 26 минут.



4. Протрите внутренние поверхности духового шкафа сухой тканью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не открывайте дверцу до полного завершения цикла очистки. Температура воды внутри устройства достаточно высокая, чтобы вызвать ожог.

ПРИМЕЧАНИЕ

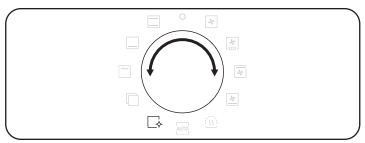
- Если в духовом шкафу скопилось большое количество жира, например после запекания или обжаривания на гриле, перед включением функции паровой очистки духового шкафа рекомендуется удалить въевшиеся загрязнения с помощью чистящего средства.
- После завершения цикла очистки оставьте дверцу открытой. Это позволит эмалированной поверхности камеры полностью высохнуть.
- При высокой температуре внутри духового шкафа очистка не запускается. Дайте устройству остыть и повторите попытку.
- Не наливайте воду на дно устройства слишком резко. Делайте это аккуратно. В противном случае вода вытечет наружу.

Пиролитическая очистка

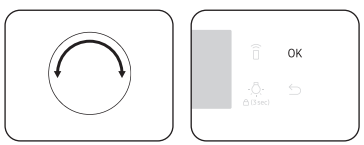
Пиролитическая очистка обеспечивает высокотемпературную термальную очистку. Данная функция позволяет сжечь остатки жирной пищи, что значительно упрощает ручную очистку.

ПРИМЕЧАНИЕ

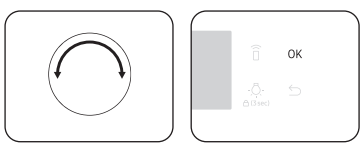
Пиролитическая функция доступна только в соответствующих моделях.



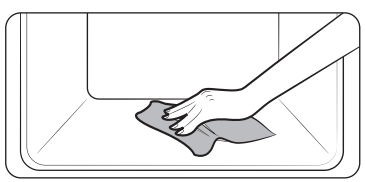
1. Снимите все принадлежности, включая боковые направляющие, и вручную удалите крупные частицы загрязнений внутри печи. В противном случае они могут загореться во время цикла очистки, что приведет к пожару.
2. Установите Переключатель режима в положение .



3. С помощью переключателя значений выберите **C 2**, затем нажмите **OK**.



4. Используйте переключатель значений для выбора времени очистки из 3 уровней: 1 час 50 минут (настройка по умолчанию), 2 часа 10 минут и 2 часа 30 минут.
5. Нажмите **OK**, чтобы начать процесс очистки.



6. После завершения дождитесь, пока духовой шкаф остынет, затем протрите дверцу по краям влажной тканью.

Использование

⚠ ОСТОРОЖНО

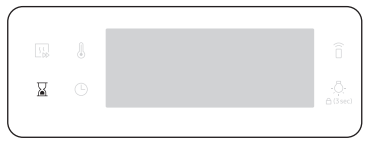
- Не прикасайтесь к духовому шкафу, поскольку во время выполнения этого цикла он сильно нагревается.
- Во избежание несчастных случаев не оставляйте детей без присмотра рядом с духовым шкафом.
- По завершении цикла не отключайте питание духового шкафа, пока работает охлаждающий вентилятор.

ПРИМЕЧАНИЕ

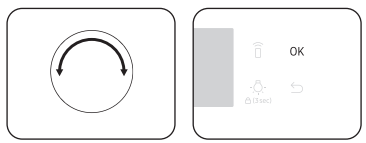
- При запуске цикла духовой шкаф нагревается изнутри. Для обеспечения безопасности дверца блокируется. Когда цикл завершится и духовой шкаф остынет, дверца разблокируется.
- Перед очисткой убедитесь, что внутри духового шкафа ничего нет. Дополнительные принадлежности могут деформироваться из-за высокой температуры внутри духового шкафа.

Таймер

Позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.



1. Нажмите ⌛.

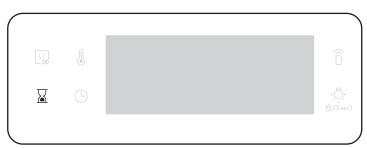


2. С помощью Переключатель значений установите время, а затем нажмите **OK**.
   Максимальное значение времени, доступное для установки: 23 часа 59 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ

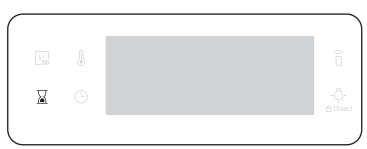
- По истечении заданного периода времени воспроизводится звуковой сигнал, а на дисплее начинает мигать сообщение “0:00”.
- Настройки функции Таймер можно изменить в любое время.

Включение/выключение звука



1. Чтобы выключить звук, нажмите и удерживайте кнопку ⌛ в течение 3 секунд. Начнет мигать цифра **1**.
2. Выберите **1** и нажмите **OK**. Поверните переключатель значений, чтобы установить Вкл, и нажмите **OK**.
3. Чтобы включить звук, повторите шаг **1**, **2**, установите и нажмите **OK**.

Включение/выключение Wi-Fi



1. Чтобы включить Wi-Fi, нажмите и удерживайте кнопку ⌛ в течение 3 секунд. Начнет мигать цифра **1**.
2. Выберите **2** и нажмите **OK**. Поверните переключатель значений, чтобы установить Вкл, и нажмите **OK**.
3. Чтобы выключить Wi-Fi, повторите шаг **1**, **2**, установите и нажмите **OK**.

Рекомендации по приготовлению

Приготовление вручную

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ об акриламиде

Акриламид образуется в процессе выпекания крахмалосодержащих продуктов, например картофельных чипсов, картошки фри и хлеба, и является вредным для здоровья человека веществом. Поэтому рекомендуется готовить эти блюда при низких температурах, избегая пережаривания, образования коричневой корочки или подгорания.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Разогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в Рекомендациях по приготовлению.
- При использовании режима Гриль с функцией Эко блюдо следует размещать в центре противня.

Советы по использованию дополнительных принадлежностей

В комплект поставки духового шкафа может входить разное количество дополнительных принадлежностей. Вы можете заметить, что некоторые из принадлежностей, указанные в приведенной ниже таблице, не входят в комплект поставки. Однако если принадлежность, указанная в рекомендациях по приготовлению, не входит в комплект поставки вашего духового шкафа, можно использовать имеющиеся у вас принадлежности, которые позволят достичь таких же результатов.

- Противень для выпекания и универсальный противень взаимозаменяемы.
- При приготовлении блюд с большим содержанием масла рекомендуется установить противень под решеткой для сбора излишков масла. Если в комплект поставки входит решетка-вставка, вы можете использовать ее вместе с противнем.
- Если в комплект поставки входит универсальный противень или глубокий противень, или оба этих противня, для приготовления блюд с высоким содержанием масла лучше всего использовать более глубокий противень.

Выпечка

Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Бисквит	Решетка, форма Ø 25–26 см	2		160-170	35-40
Мраморный кекс	Решетка, форма для выпечки с отверстием посередине	3		175-185	50-60
Тарт (открытый пирог)	Решетка, форма для тарта Ø 20 см	3		190-200	50-60
Пирог из дрожжевого теста на противне с фруктами и обсыпкой	Универсальный противень	2		160-180	40-50
Фруктовый пирог с крошкой	Решетка, форма для запекания 22–24 см	3		170-180	25-30
Сконы (булочки)	Универсальный противень	3		180-190	30-35
Лазанья	Решетка, форма для запекания 22–24 см	3		190-200	25-30
Безе	Универсальный противень	3		80-100	100-150
Суфле	Решетка, формочки для суфле	3		170-180	20-25
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, на противне	Универсальный противень	3		150-170	60-70
Домашняя пицца, 1–1,2 кг	Универсальный противень	2		190-210	10-15
Пирожки из слоеного теста с начинкой	Универсальный противень	2		180-200	20-25

Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Киш	Решетка, форма для запекания 22–24 см	2		180-190	25-35
Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	2		160-170	65-75
Охлажденная пицца	Универсальный противень	3		180-200	5-10

Жарка

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Мясо (Говядина/Свинина/Баранина)					
Говяжья вырезка, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		160-180	50-70
Филейная часть телятины на косточке, 1,5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		160-180	90-120
Жареная свинины, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-210	50-60
Свиная вырезка, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		160-180	100-120
Ножка ягненка с косточкой, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		170-180	100-120
Птица (Курица/Утка/Индейка)					
Курица целиком, 1,2 кг *	Решетка + Универсальный противень	3 1		205	80-100
Кусочки курицы	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-220	25-35

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Утиная грудка	Решетка + Универсальный противень	3 1		180-200	20-30
Небольшая индейка целиком, 5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		180-200	120-150
Овощи					
Овощи, 0,5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		220-230	15-20
Запеченный картофель половинками, 0,5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		200	45-50
Рыба					
Запеченное рыбное филе	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-230	10-15
Жареная рыба	Решетка + Универсальный противень	3 1		180-200	30-40

* Переверните по прошествии половины времени приготовления.

Приготовление в режиме Гриль

Перед приготовлением в режиме Большой гриль рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в течение 5-10 минут. Переверните по прошествии половины времени приготовления.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Хлеб					
Тост	Решетка	5		240–250	2-4
Тосты с сыром	Универсальный противень	4		200	4-8
Говядина					
Стейк *	Решетка + Универсальный противень	4 1		230–250	15-20
Гамбургеры *	Решетка + Универсальный противень	4 1		230–250	15-20
Свинина					
Свиные отбивные	Решетка + Универсальный противень	4 1		230–250	20-30
Сосиски	Решетка + Универсальный противень	4 1		230–250	10-15
Птица					
Куриная грудка	Решетка + Универсальный противень	4 1		230-240	30-35
Куриные ножки	Решетка + Универсальный противень	4 1		230-240	25-35

* Переверните по прошествии 2/3 времени приготовления.

Замороженный полуфабрикат

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженная пицца	Решетка	3		200-220	15-25
Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	Универсальный противень	3		220-225	20-25
Замороженные крокеты	Универсальный противень	3		220-230	25-30

Профессиональное обжаривание

Этот режим предусматривает цикл автоматического нагрева до температуры 220 °C. Во время обжаривания мяса работают верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Затем блюдо пропекается при более низкой температуре, установленной предварительно. В это время работают верхние и нижние нагревательные элементы. Этот режим подходит для приготовления жаркого из мяса и птицы.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)
Ростбиф	Решетка + Универсальный противень	3 1	80-100	3-4
Жаркое из свинины	Решетка + Универсальный противень	3 1	80-100	4-5
Жаркое из ягненка	Решетка + Универсальный противень	3 1	80-100	3-4
Утиная грудка	Решетка + Универсальный противень	3 1	80-100	2-3

Конвекция Эко

В этом режиме используется оптимизированная система нагрева, позволяющая более экономично расходовать электроэнергию во время приготовления пищи. Время приготовления блюд этой категории указано без учета предварительного прогрева, который не рекомендуется выполнять в целях экономии электроэнергии.

Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления и/или температуру по своему усмотрению.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Фруктовый крамбл, 0,8–1,2 кг	Решетка	2	160-180	40-60
Картофель в мундире, 0,4–0,8 кг	Универсальный противень	2	190-200	50-70
Сосиски, 0,3–0,5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1	160-180	15-25
Замороженный картофель фри, 0,3–0,5 кг	Универсальный противень	3	180-200	20-30
Замороженные дольки картофеля, 0,3–0,5 кг	Универсальный противень	3	190-210	20-30
Рыбное филе, запеченное, 0,4–0,8 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1	200-220	20-30
Рыбное филе с хрустящей корочкой в панировке, 0,4–0,8 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1	200-220	20-30
Жареное говяжье филе, 0,8–1,2 кг	Решетка + Универсальный противень	2 1	180-200	50-70
Жареные овощи, 0,4-0,6 кг	Универсальный противень	3	200-220	20-30

Программы режима Автоматическое приготовление

В следующей таблице представлены 20 программ автоматического приготовления, жаренья и выпекания различных блюд.

Здесь указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы для удобства использования. Некоторые из рецептов для программ автоматического приготовления приведены в руководстве пользователя.

Программы автоматического приготовления с 1 по 8, а также 18 и 19 предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого отображается на дисплее. Блюдо следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева.

Затем следует нажать кнопку **Время приготовления**, чтобы запустить программу автоматического приготовления.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A1	**Картофельный гратен**	1,0-1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного гратена в жаростойкую форму размером 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение разогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 2	**Овощной гратен**	0,8-1,2	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты овощного гратена в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение разогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 3	**Лазанья**	1,0-1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты домашней лазаньи в жаропрочную форму размером 22–24 см. После звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 4	**Яблочный пирог**	1,2-1,4	Решетка	2
		Подготовьте и выложите ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки размером 24-26 см. Запустите программу. Запустите программу. После звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A5	Лоранский пирог	1,2-1,5	Решетка	2
		Приготовьте тесто для лоранского пирога и выложите его в круглую форму для пирога диаметром 25 см. Запустите программу. После звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
A6	Бисквит	0,5-0,6	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в круглую черную металлическую форму для выпечки (диаметром 26 см). Запустите программу. После звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A7	Мраморный кекс	0,7-0,8	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в круглую металлическую форму с отверстием или форму для кексов. Запустите программу. После звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A8	Голландский кекс	0,7-0,8	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A9	Запеченная говяжья вырезка	0,9-1,1	Решетка + Универсальный противень	2
		1,1-1,3		1
		Посолите мясо и приправьте его специями, а затем поставьте в холодильник на 1 час. Выложите на решетку жирной стороной вверх.		
A10	Жареные бараньи отбивные с травами	0,4-0,6	Решетка + Универсальный противень	4
		0,6-0,8		1
		Замаринуйте бараньи отбивные с травами и специями, а затем выложите их на решетку.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A11	Курица, целиком	0,9-1,1	Решетка + Универсальный противень	2
		1,1-1,3		1
		Промойте и почистите курицу. Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Выложите грудкой вниз на решетку, переверните после звукового сигнала.		
A12	Куриная грудка	0,4-0,6	Решетка + Универсальный противень	4
		0,6-0,8		1
		Замаринуйте грудки, а затем выложите их на решетку.		
A13	Форель	0,3-0,5	Решетка + Универсальный противень	4
		0,5-0,7		1
		Помойте и почистите рыбу, а затем выложите ее на решетку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Сбрызните лимонным соком, посолите внутри и посыпьте травами. Сделайте надрезы на кожице ножом. Смажьте маслом и натрите солью.		
A14	Филе лосося	0,4-0,6	Решетка + Универсальный противень	4
		0,6-0,8		1
		Помойте и почистите филе стейков. Выложите филе на решетку кожей вверх.		
A15	Жареные овощи	0,4-0,6	Универсальный противень	4
		0,6-0,8		
		Промойте и нарежьте ломтиками цукини, баклажан, перец, лук и томаты черри. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на противне.		
A16	Запеченный картофель половинками	0,6-0,8	Универсальный противень	3
		0,8-1,0		
		Разрежьте крупные картофелины (весом 200 г каждая) пополам вдоль. Выложите на противень срезом вверх, смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями.		

Рекомендации по приготовлению

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A17	Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	0,3-0,5	Универсальный противень	3
		0,5-0,7		
		Равномерно распределите на противне замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу.		
A18	Замороженная пицца	0,3-0,6	Решетка	3
		0,6-0,9		
		Положите замороженную пиццу в центр решетки. Запустите программу. После звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, вставьте решетку в духовой шкаф. Первый параметр предназначен для тонкой пиццы по-итальянски, второй — для пиццы на толстом тесте, запекаемой в сковороде.		
A19	Домашняя пицца	0,8-1,0	Универсальный противень	2
		1,0-1,2		
		Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
A20	Ферментация дрожжевого теста	0,5-0,6	Решетка	2
		0,7-0,8		
		Замесите тесто в миске и обтяните ее пищевой пленкой. Поставьте миску в центр решетки. Первый параметр предназначен для теста пиццы или пирога, второй параметр — теста для хлеба.		

Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350-1

1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного прогрева духового шкафа. Не используйте функцию Быстрый прогрев. Всегда устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Пирожки	Универсальный противень	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Песочное печенье	Универсальный противень + Универсальный противень	1+4		140	28-33
Низкокалорийный бисквит	Решетка + форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, Ø 26 см)	2		165	30-35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Яблочный пирог	Решетка + 2 формы для выпечки со съемным дном * (с темным покрытием, Ø 20 см)	1 при расположении по диагонали		160	70-80
	Универсальный противень + решетка + 2 формы для выпечки со съемным дном ** (с темным покрытием, Ø 20 см)	1+3		160	80-90

* При использовании стеклянного блюда с крышкой (Ø 26 см) в режиме Стандартный увеличьте значение параметра Время приготовления на 5 минут.

** Две формы с пирогами размещают так: одну слева в задней части решетки и вторую справа в передней ее части.

*** Две формы с пирогами размещают по центру решетки одну над другой.

2. Приготовление в режиме Гриль

Предварительно прогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут в режиме Большой гриль.

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Тосты из белого хлеба	Решетка	5		270 (макс.)	1-2
Гамбургеры с говядиной * (12 шт)	Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	4 1		270 (макс.)	1-й: 15–18 2-й: 5–8

* По истечении 2/3 времени приготовления необходимо перевернуть продукты.

3. Жарка

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Целая курица *	Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		205	80-100

* Переверните по прошествии половины времени приготовления.

Коллекция популярных рецептов для программ режима Автоматическое приготовление

Картофельный гратен

Ингредиенты 800 г картофеля, 100 мл молока, 100 мл сливок, 50 г взбитых яиц, по 1 ст. л. соли, перца и мускатного ореха, 150 г тертого сыра, сливочное масло, тимьян

Способ приготовления Очистите картофель и нарежьте его на дольки толщиной 3 мм. Смажьте всю поверхность формы для запекания (22–24 см) маслом. Разложите ломтики на чистом кухонном полотенце, накройте сверху другим кухонным полотенцем и оставьте. Подготовьте остальные ингредиенты.
Положите все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, в большую миску и тщательно перемешайте. Выложите ломтики картофеля в форму так, чтобы они аккуратно перекрывали друг друга, и залейте картофель получившейся смесью из остальных ингредиентов. Посыпьте тертым сыром и запеките. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна.

Овощной гратен

Ингредиенты 800 г овощей (цукини, помидоры, лук, морковь, перец, предварительно приготовленный картофель), 150 мл сливок, 50 г взбитых яиц, по 1 ст. л. соли, приправ и зелени (перец, петрушка или розмарин), 150 г тертого сыра, 3 ст. л. оливкового масла, несколько листьев тимьяна

Способ приготовления Помойте овощи и нарежьте их ломтиками толщиной 3–5 мм. Выложите ломтики в форму для запекания (22–24 см) и полейте оливковым маслом. Смешайте все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, и залейте овощи получившейся смесью. Посыпьте тертым сыром и запеките. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна.

Рекомендации по приготовлению

Лазанья

Ингредиенты 2 ст. л. оливкового масла, 500 г говяжьего фарша, 500 мл томатного соуса, 100 мл говяжьего бульона, 150 г сухих листов теста для лазаньи, 1 луковица (нашинкованная), 200 г тертого сыра, по 1 ст. л. сушеной петрушки, орегано и базилика

Способ приготовления Приготовьте томатно-мясной соус. Нагрейте масло в сковороде, затем обжарьте говяжий фарш и нашинкованный лук в течение 10 минут до золотистого цвета. Добавьте томатный соус, говяжий бульон и сушеные травы. Доведите смесь до кипения и готовьте на медленном огне в течение 30 минут.
Приготовьте тесто для лазаньи, следуя инструкциям на упаковке. Положите лист лазаньи в форму, выложите на него мясной соус, посыпьте тертым сыром, а затем повторите все снова в таком же порядке. Посыпьте верхний лист лазаньи оставшимся сыром и запеките.

Яблочный пирог

Ингредиенты

- **Тесто**: 275 г муки, 1/2 ст. л. соли, 125 г сахарной пудры, 8 г ванильного сахара, 175 г охлажденного сливочного масла, 1 яйцо (взбитое)
- **Начинка**: 750 г крепких яблок, 1 ст. л. лимонного сока, 40 г сахара, 1/2 ст. л. корицы, 50 г изюма без косточек, 2 ст. л. панировочных сухарей

Способ приготовления В большую емкость просейте муку с солью. Добавьте сахарную пудру и ванильный сахар. Положите в получившуюся смесь масло и порежьте его с помощью 2 ножей на маленькие кубики. Добавьте 3/4 взбитого яйца. Смешайте все ингредиенты в кухонном комбайне до образования однородной рыхлой массы. Замесите тесто руками и сформируйте из него шар. Оберните его пищевой пленкой и положите в холодильник на 30 минут.
Смажьте форму с защелкой (диаметром 24–26 см) маслом и присыпьте мукой. Раскатайте 3/4 теста в пласт толщиной 5 мм. Распределите его по форме так, чтобы тесто покрыло дно и стенки.
Очистите яблоки и удалите из них сердцевину. Нарежьте кубиками размером приблизительно 3/4 x 3/4 см. Полейте яблоки лимонным соком и тщательно перемешайте. Промойте и высушите изюм. Добавьте к яблокам сахар, корицу и изюм. Тщательно перемешайте. Посыпьте нижний слой теста панировочными сухарями. Слегка прижмите.
Раскатайте остатки теста. Нарежьте пласт теста на небольшие полоски. Выложите полоски крест-накрест на начинку. Равномерно смажьте пирог остатками взбитого яйца.

Лоранский пирог

Ингредиенты
- **Тесто**: 200 г обычной муки, 80 г сливочного масла, 1 яйцо
- **Начинка**: 75 г нежирного бекона, нарезанного кубиками, 125 мл сливок, 125 г густой сметаны, 2 яйца (взбитых), 100 г тертого швейцарского сыра, соль и перец

Способ приготовления Приготовьте тесто. Насыпьте муку в миску, добавьте масло и яйцо, а затем перемешайте все до получения мягкого теста. Поставьте в холодильник на 30 минут. После чего раскатайте тесто и уложите его в керамическую форму для пирога (диаметром 25 см), предварительно смазанную маслом. Проколите основание пирога вилкой в нескольких местах. Смешайте яйца, сливки, густую сметану, сыр, соль и перец. Выложите получившуюся смесь в форму с тестом и запеките.

Фруктовый пирог с крошкой

Ингредиенты
- **Посыпка**: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 г соли, 2 г молотой корицы
- **Фрукты:** 600 г смеси из разных фруктов

Способ приготовления Смешайте все ингредиенты до образования крошки для обсыпки пирога. Выложите фрукты в форму и посыпьте сверху крошкой.

Домашняя пицца

Ингредиенты
- **Тесто для пиццы**: 300 г муки, 7 г сухих дрожжей, 1 ст. л. оливкового масла, 200 мл теплой воды, 1 ст. л. сахара и соли
- **Посыпка**: 400 г нарезанных ломтиками овощей (баклажан, цукини, лук, помидоры), 100 г ветчины или бекона (нарезанного небольшими кусочками), 100 г тертого сыра

Способ приготовления Насыпьте муку в миску, добавьте дрожжи, масло, сахар, соль и теплую воду. Перемешайте все до получения мягкого влажного теста. Замесите тесто с помощью миксера или вручную (5–10 минут). Закройте миску крышкой и поставьте ее на 30 минут в духовой шкаф, разогретый до 35 °C, чтобы тесто поднялось. Раскатайте тесто в пласт прямоугольной формы на посыпанной мукой поверхности и положите его на противень или в сковороду для пиццы. Смажьте тесто томатным пюре и выложите сверху ветчину, грибы, оливки и помидоры. Равномерно посыпьте тертым сыром и запеките.

Запеченная говяжья вырезка

Ингредиенты 1 кг говяжьей вырезки или филе, 5 г соли, 1 г перца, по 3 г розмарина и тимьяна

Способ приготовления Посыпьте говядину солью, перцем и розмарином и положите в холодильник на 1 час. Выложите на решетку. Поставьте в духовой шкаф и начните приготовление.

Жареные бараньи отбивные с травами

Ингредиенты 1 кг отбивных из баранины (6 штук), 4 больших дольки чеснока (раздавленные), 1 ст. л. свежего тимьяна (измельченного), 1 ст. л. свежего розмарина (измельченного), 2 ст. л. соли, 2 ст. л. оливкового масла

Способ приготовления Перемешайте соль, чеснок, травы и масло в отдельной емкости. Обваляйте в получившейся смеси каждую отбивную. Оставьте мариноваться при комнатной температуре от 30 минут до 1 часа.

Рекомендации по приготовлению

Свиные ребрышки

Ингредиенты	2 порции свиных ребрышек, 1 ст. л. черного перца горошком, 3 лавровых листа, 1 луковица (нашинкованная), 3 дольки чеснока (измельченные), 85 г коричневого сахара, 3 ст. л. вустерского соуса, 2 ст. л. томатного пюре, 2 ст. л. оливкового масла
Способ приготовления	Приготовьте соус для барбекю. Разогрейте масло в сковороде и добавьте лук. Готовьте до размягчения. Затем добавьте остальные ингредиенты. Обжарьте все ингредиенты, а затем готовьте на медленном огне в течение 30 минут до загустения. Замаринуйте ребрышки в соусе для барбекю и оставьте на время от 30 минут до 1 часа.

Обслуживание

Очистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Перед очисткой убедитесь, что духовой шкаф и принадлежности остыли.
- Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, ткани или губки с грубыми волокнами, металлические мочалки, ножи или любые другие абразивные материалы.

Внутренняя поверхность духового шкафа

- Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа используйте чистую ткань и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Не чистите уплотнение дверцы руками.
- Во избежание повреждения эмалированных поверхностей духового шкафа используйте только обычные чистящие средства для духовых шкафов.
- Для удаления въевшихся загрязнений используйте специальное средство для чистки духового шкафа.
- Поскольку температура в помещении в начальный период приготовления пищи повышается, возможно появление пятен на внутреннем стекле дверцы. В этом случае выключите духовой шкаф и подождите, пока он остынет. Затем используйте кухонную бумагу или нейтральное моющее средство с чистой тканью, чтобы протереть внутреннее стекло.

Внешняя поверхность духового шкафа

Для чистки внешних поверхностей духового шкафа (дверцы, ручки и дисплея) используйте чистую ткань и мягкое моющее средство или теплую мыльную воду. Вытирайте поверхности бумажным полотенцем или сухой тканью.
Вокруг ручки и кнопок могут появиться пятна жира и грязи, это происходит под действием горячего воздуха, поступающего из духового шкафа. Рекомендуется очищать ручку и кнопки каждый раз после использования духового шкафа.

Принадлежности

Мойте принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо полотенцем. Для удаления въевшихся загрязнений замочите принадлежности в теплой мыльной воде на 30 минут, а затем вымойте их.

Поверхность, покрытая каталитической эмалью (только для соответствующих моделей)

Съемные детали устройства покрыты темно-серой каталитической эмалью. На них могут попадать брызги масла и жира, разлетающиеся под действием циркулирующего воздуха в режиме Конвекция. Однако при температуре 200 °C и выше эти загрязнения сгорают.

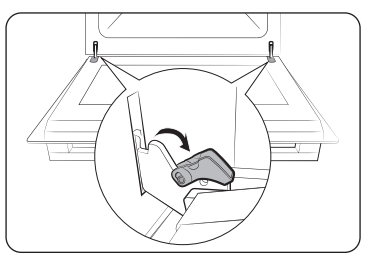
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите внутренние поверхности духового шкафа.
3. Включите режим Конвекция, установив самую высокую температуру, на один час.

Дверца

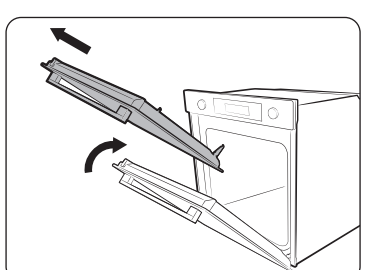
Дверцу духового шкафа следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять дверцу для очистки, выполните следующие действия.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

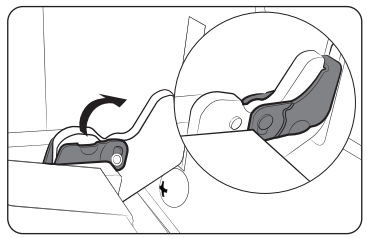
Дверца духового шкафа тяжелая.



1. Откройте дверцу и затем откройте зажимы на обеих петлях дверцы.



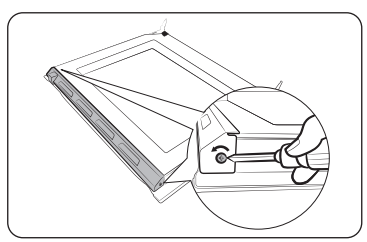
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Удерживая дверцу духового шкафа с двух сторон, поднимите и потяните ее вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.
3. Очистите дверцу мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.



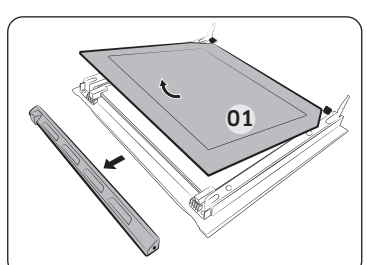
4. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки дверцы на место. Убедитесь, что зажимы на обеих петлях полностью закрыты.

Стекло дверцы

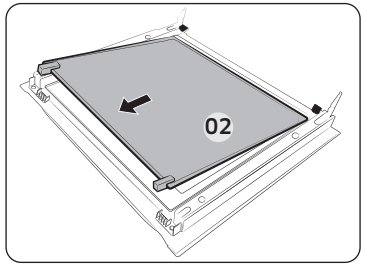
В зависимости от модели конструкция дверцы духового шкафа включает в себя 3–4 листа стекла, расположенных один за другим. Стекла дверцы следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять стекло для очистки, выполните следующие действия.



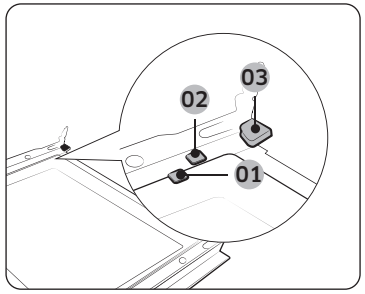
1. При помощи отвертки открутите винты, расположенные на левой и правой стороне дверцы.



2. Снимите крышки, сдвинув их в направлении, указанном стрелкой
3. Снимите первый лист стекла с дверцы.

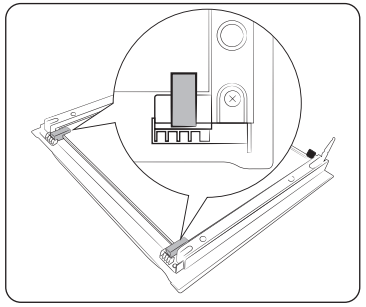


4. Снимите второй лист, сдвинув его в направлении, указанном стрелкой.
5. Очистите стекло мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.



6. После очистки установите стекла следующим образом:
   - В указанном порядке установите лист 2 между крепежными зажимами 1 и 2, а лист 1 закрепите с помощью зажима 3.

01 Крепежный зажим 1
02 Крепежный зажим 2
03 Крепежный зажим 3

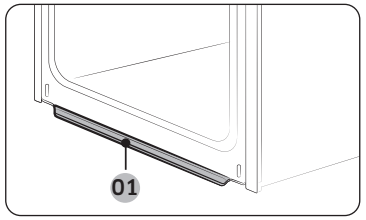


7. Проверьте, правильно ли вставлены резинки для стекла и надежно ли они закреплены на стеклянном листе.
8. Повторите приведенные выше шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки дверцы на место.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание утечки тепла проверьте правильность установки стекол.

Водосборник



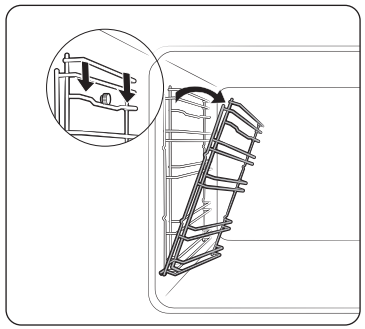
01 Водосборник

В водосборник попадает не только жидкость, образующаяся в процессе приготовления, но и остатки пищи. Выполняйте регулярную очистку водосборника.

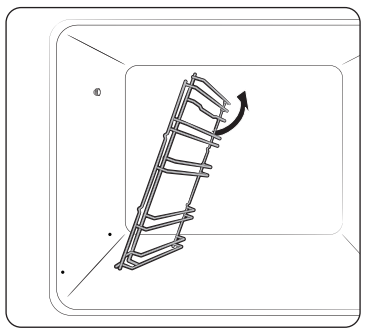
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В случае обнаружения утечки воды из водосборника, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Боковые направляющие (только для соответствующих моделей)



1. Нажмите на верхнюю часть левой направляющей и опустите ее вниз, наклонив под углом 45°.



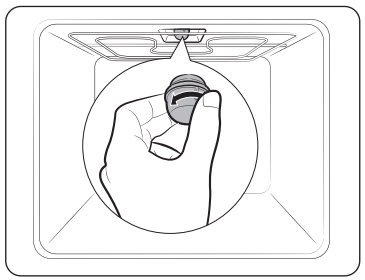
2. Потяните и извлеките нижнюю часть левой направляющей.
3. Выполните те же действия с правой направляющей.
4. Очистите обе боковые направляющие.
5. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки боковых направляющих на место.

ПРИМЕЧАНИЕ

Духовой шкаф работает без установки боковых направляющих и решеток в нужное положение.

Замена

Лампы



1. Снимите стеклянный колпачок, повернув его против часовой стрелки.
2. Замените лампочку.
3. Очистите стеклянный колпачок.
4. После завершения очистки выполните действия шага 1 в обратном порядке для установки колпачка на место.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Перед заменой лампы выключите духовой шкаф и отключите кабель питания.
- Используйте только лампы мощностью 25–40 Вт / 220–240 В с жаростойкостью 300 °C. Вы можете приобрести одобренные к использованию лампы в местном сервисном центре компании Samsung.
- При замене галогенной лампы всегда используйте сухую ткань. Данную меру предосторожности необходимо соблюдать, чтобы на лампе не оставались отпечатки пальцев и следы пота с рук, которые могут привести к сокращению срока службы лампы.

Устранение неисправностей

Контрольные пункты

В случае возникновения проблем в работе устройства, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, и выполните предложенные действия по устранению неполадок. Если проблему не удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Проблема	Причина	Решение
Кнопки не функционируют должным образом.	• В пространство между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет	• Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	• Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага	• Удалите влагу и повторите попытку.
	• Включена функция блокировки	• Проверьте, включена ли функция блокировки.
Время не отображается.	• Электропитание не подается	• Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф не работает.	• Электропитание не подается	• Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	• Устройство отключено от розетки электросети	• Подключите устройство к электросети.
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	• Непрерывное приготовление в течение длительного времени	• После завершения длительного процесса приготовления дайте духовому шкафу остыть.
	• Вентилятор системы охлаждения не работает	• Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	• Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией	• При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	• К одной розетке электросети подключено сразу несколько приборов	• Используйте отдельную розетку электросети для подключения устройства.
На духовой шкаф не подается питание.	• Электропитание не подается	• Проверьте, подается ли питание на устройство.
Внешняя поверхность духового шкафа слишком сильно нагревается во время работы.	• Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией	• При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
Дверца плохо открывается.	• Между дверцей и камерой духового шкафа есть остатки пищи	• Тщательно очистите духовой шкаф и попробуйте снова открыть дверцу.
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	• Лампа включается, а затем выключается	• Лампа выключается автоматически по прошествии определенного периода времени для экономии электроэнергии. Чтобы включить ее снова, нажмите кнопку Освещение духового шкафа.
	• Во время приготовления на поверхность лампы попали посторонние вещества	• Очистите камеру духового шкафа и проверьте, удалось ли устранить неисправность.

Проблема	Причина	Решение
При использовании духового шкафа произошло поражение электрическим током.	• Источник питания не заземлен надлежащим образом • Используется розетка электросети без заземления	• Проверьте, правильно ли заземлена розетка электросети.
Из устройства капает вода.	• Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью.	• Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.
Через зазор между дверцей и корпусом духового шкафа выходит пар.		
В духовом шкафу скапливается вода.		
Яркость освещения в духовом шкафе постоянно меняется.	• Уровень яркости освещения зависит от выходной мощности.	• Изменение уровня выходной мощности во время приготовления не является неисправностью, поэтому не стоит беспокоиться.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	• Вентилятор продолжает работать определенный период времени в автоматическом режиме для вентиляции воздуха внутри духового шкафа.	• Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.
Духовой шкаф не производит нагрев.	• Дверца открыта	• Закройте дверцу и выполните перезапуск устройства.
	• Заданы неправильные параметры работы духового шкафа	• Перейдите к главе, посвященной управлению устройством, и выполните сброс параметров духового шкафа.
	• Перегорел предохранитель на домашнем распределительном щите или сработал автоматический выключатель.	• Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика.

Проблема	Причина	Решение
Во время работы из устройства выходит дым.	• В начале эксплуатации устройства	• В начале эксплуатации нагревательный элемент может выделять дым. Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования духового шкафа такая ситуация больше не возникает.
	• На нагревательный элемент попали остатки пищи	• Дайте духовому шкафу полностью остыть и удалите с нагревательного элемента остатки пищи.
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	• Используется нежаропрочная посуда из пластмассы или других материалов	• Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	• Дверца часто открывается во время приготовления	• Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри духового шкафа снижается, и это может повлиять на конечный результат.
Функция очистки паром не работает.	• Это происходит, потому что температура внутри духового шкафа еще слишком высокая.	• Дайте духовому шкафу остыть, а затем включите эту функцию.
Режим единой камеры не работает.	• В духовой шкаф установлен разделитель.	• Прежде чем продолжить использование, извлеките разделитель.

Устранение неисправностей

Информационные коды

В случае возникновения неисправности в работе устройства на дисплее отобразится информационный код. См. приведенную ниже таблицу и выполните предложенные действия.

Код	Значение	Решение
C-d1	Неполадки в работе функции блокировки дверцы	Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.
C-20	Неполадки в работе датчика	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Возникает только в процессе чтения/записи памяти EEPROM	
C-F0	Отсутствие связи между основной и вспомогательной печатными платами	
C-F2	Проблемы со связью между сенсорным элементом управления <-> основным или вспомогательным микроконтроллером	Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.
C-d0	**Неисправность в работе кнопки** Данная проблема возникает, когда кнопка удерживается нажатой в течение некоторого времени.	Очистите кнопки и убедитесь, что вокруг/на них нет воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если проблему не удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.
S-01	**Автоматическое выключение** Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени. • Ниже 100 °C — 16 часов • От 105 °C до 240 °C — 8 часов • От 245 °C до макс. значения — 4 часа	Это не является сбоем в работе системы. Выключите духовой шкаф и выньте блюдо. Затем повторите попытку.

Технические характеристики

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

Входное напряжение		230–240 В пер. тока, 50 Гц
Максимальная полезная выходная мощность		3500-3850 Вт
Размеры (Ш x В x Г)	Основное устройство	595 x 596 x 570 мм
	Встраиваемый	560 x 579 x 549 мм
Объем		76 л

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

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

Приложение

Технический лист с информацией об энергетической эффективности (только для Республики Беларусь)

SAMSUNG	Samsung
Идентификация модели	NV7B411****, NV7B412****, NV7B413****, NV7B414****, NV7B415****
Индекс энергоэффективности на камеру (EEI $_{cavity}$)	81,6
Класс энергоэффективности на камеру	A+
Энергозатраты (электричество), необходимые для нагрева нормированной загрузки в камере печи с электронагревом за цикл в обычном режиме на одну камеру (конечная электрическая энергия) (EC $_{electric\ cavity}$)	1,05 кВт·ч
Энергозатраты, необходимые для нагрева нормированной загрузки в камере печи с электронагревом за цикл в режиме с вентилятором на одну камеру (конечная электрическая энергия) (EC $_{electric\ cavity}$)	0,71 кВт·ч
Количество камер	1
Источник тепла в камере (электричество или газ)	электрический
Объем на камеру (V)	76 л
Тип духового шкафа	встроенный
Вес устройства (M)	NV7B411****: 31,7 кг NV7B412****: 31,7 кг NV7B413****: 36,7 кг NV7B414****: 31,7 кг NV7B415****: 36,7 кг

Данные приведены в соответствии со стандартами СТБ 2478-2017 и СТБ 2477-2020

Советы по экономии энергии

- Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой, за исключением случаев, когда необходимо переворачивать блюдо. Не открывайте дверь часто во время приготовления, чтобы поддерживать температуру в духовке и экономить энергию
- Запланируйте использование духовки таким образом, чтобы не выключать духовку между приготовлением разных блюд, чтобы сэкономить энергию и сократить время на повторное нагревание духовки
- Если время приготовления составляет более 30 минут, печь может быть отключена за 5-10 минут до окончания времени приготовления, чтобы сэкономить энергию. Оставшегося тепла будет достаточно для завершения процесса приготовления
- По возможности, готовьте более одного блюда одновременно

Приложение

Уведомление о ПО с открытым исходным кодом

Поставляемое с данным устройством программное обеспечение содержит ПО с открытым кодом. Ссылка http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 ведет на страницу, которая содержит информацию о лицензии на открытый исходный код, относящуюся к данному продукту.

Заметки

Заметки

SAMSUNG

EAC

Устройство предназначено для нагрева и приготовления пищи

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

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

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

Страна производства : Малайзия

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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

DG68-01414F-00

Кіріктірілген пеш

Пайдалану және орнату нұсқаулығы

NV7B411**** / NV7B412**** /
NV7B413**** / NV7B414**** / NV7B415****

SAMSUNG

Мазмұны

Нұсқаулықты қолдану **3**

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған: 3

Қауіпсіздік нұсқаулары **3**

Маңызды сақтық шаралары 3
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық) 6
Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы 6

Орнату **6**

Жинақтың құрамы 6
Қуат қосылымы 7
Корпусты орнату 8

Істі бастау алдында **10**

Бастапқы параметрлері 10
Жаңа пештің иісі 10
Қауіпсіздікті сақтайтын смарт құрал 10
Ақырын жабылатын есік (тек тиісті модельдерде) 11
Керек-жарақтары 11
Механикалық құлып (тек тиісті модельдерде) 12

Пайдалану **13**

Басқару панелі 13
Жалпы параметрлер 14
Пісіру режимдері (Грильден басқа) 17
Пісіру режимдері (Гриль) 18
Тағам пісіруді тоқтату үшін 20
Арнайы функция 20
Табиғи бу (тек тиісті модельдерде) 21
Автоматты түрде пісіру 22
Тазалау 22
Таймер 24
Дыбыстық сигналды қосу/өшіру 24
Wi-Fi қосу/өшіру 24

Смарт пісіру **25**

Қолмен пісіру 25
Автоматты түрде пісіру бағдарламалары 28
Тағамдарды сынақтан өткізу 30
Жиі қолданылатын автоматты түрде пісіру рецептілерінің жинағы 31

Күтім көрсету **34**

Тазалау 34
Ауыстыру 37

Ақаулық себептерін анықтау **38**

Тексерулер 38
Ақпарат кодтары 40

Техникалық параметрлері **41**

Қосымша **41**

Ашық хабарлама 41

Нұсқаулықты қолдану

SAMSUNG кіріктірілген пешін таңдағаныңызға рахмет.
Бұл пайдаланушы нұсқаулығында құрылғыны іске қосуға және күтіп ұстауға көмектесетін маңызды сақтық шаралары мен нұсқаулар қамтылған.
Пешті іске қосар алдында осы пайдаланушы нұсқаулығын уақыт бөліп оқып шығыңыз да, кейін қарап жүру үшін сақтап қойыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған:

⚠ ЕСКЕРТУ

Адам қатты жарақат алатын, өлімге және/немесе мүлікке зақым келтіретін қатерлі немесе қауіпті жағдайлар.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Адам жарақат алатын, өлімге және/немесе мүлікке зақым келтіретін қатерлі немесе қауіпті жағдайлар.

ЕСКЕРТПЕ

Пайдаланушыларға құрылғыны қолдану кезінде көмек болатын пайдалы кеңестер, ұсыныстар немесе ақпарат.

Қауіпсіздік нұсқаулары

Бұл құрылғыны тек уәкілетті электр маманы ғана орнатуға тиіс. Құрылғыны орнатушы оны электр желісіне, қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін берілген тиісті ұсыныстарды орындай отырып жалғауға міндетті.

МАҢЫЗДЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

⚠ ЕСКЕРТУ

Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Ағыту құралын кабель төсеу ережелеріне сай тұрақты орнатылған желіге кіріктіріп орнату қажет.

Бұл құрылғыны орнатқаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс.

Қорек сымына зақым келсе, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші, өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.

Қауіпсіздік нұсқаулары

Орнату үшін желімді пайдаланбау керек, себебі бұл сенімді жапсыру құралы емес.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балаларға ересектердің бақылауынсыз тазалауға және құрылғыны жөндеуге тыйым салынған. Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.

Түрпілі тазалағыш заттарды не өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп, оның шытынап кетуіне алып келеді.

Құрылғының тазалау функциялары бар болса, төгіліп қалған заттарды бумен немесе өздігінен тазалау функциясын бастамай тұрып сүртіп, пеш ішінде ешбір ыдыс қалдыруға болмайды. Тазалау функциясы үлгіге байланысты.

Құрылғының тазалайтын функциясы бар болса, өздігінен тазалау функциясы кезінде өздігінен тазаланатын беттер әдеттегіден ысып кетуі мүмкін, сондықтан балаларды алыс ұстау керек. Пиролитикалық тазартқышы бар құрылғыларда кейбір жануарлар, әсіресе құстар, пиролиттік тазалау кезінде буларға және жергілікті температура ауытқуларына сезімтал болуы мүмкін және осы процесс барысында тиісті, жақсы желдетілетін жерге ауыстырылуы керек.

Пиротазалау кезінде және одан кейін бөлмені желдетіп алыңыз.

Тазалау функциясы үлгіге байланысты.

Осы пеште қолдану үшін ұсынылған температура істігін ғана пайдаланыңыз. (Ет сүңгісі бар үлгіге ғана қатысты)

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.

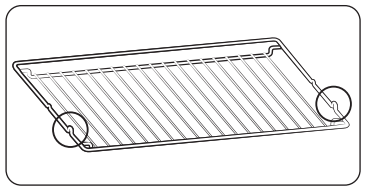
Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

АБАЙЛАҢЫЗ: Пісіру үдерісін байқап отыру керек. Қысқа мерзімді пісіру үдерісін үздіксіз байқап отыру керек.

Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.

Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін. Пісіру беттері пісіру барысында қызып кетуі мүмкін.



Тор сөреге үлкен зат салған кезде орнықты болып тұруы үшін тор сөренің алға қарай шығып тұрған бөлігін (екі жағындағы тежегіш) алдыңғы жаққа қаратып салыңыз.

Егер аспапқа артық ток күші берілсе, құрал зақымдалмас үшін қалыпты кернеу жұмысына қайта оралғанша сөнеді.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз.

Құрылғыны электр желісіне тек уәкілетті электр маманы ғана қосуға тиіс.

Құрылғыда ақау пайда болса немесе оған нұқсан келсе, іске қосуға әрекеттенбеңіз.

Жөндеу жұмыстарын тек уәкілетті техник ғана орындауға тиіс. Жөндеу жұмысы дұрыс орындалмаса, өзіңізге немесе басқаларға қатерлі болуы мүмкін. Пешіңізді жөндеу қажет болса, SAMSUNG қызмет көрсету орталығына немесе дилеріңізге хабарласыңыз.

Электр сымдары мен кабельдерін пешке тигізбеу керек.

Пешті электр желісіне қолдануға рұқсат етілген айырып-қосқыш немесе сақтандырғыш арқылы жалғау керек. Бірнеше розеткаларға арналған адаптерлерді немесе ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз.

Құрылғыны жөндеу немесе тазалау қажет болса, міндетті түрді ток көзінен ажыратыңыз.

Пештің қасында орналасқан розеткаға электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.

Бұл құрылғының бумен пісіретін функциясы бар болса, сумен жабдықтайтын картриджге нұқсан келген жағдайда құрылғыны іске пайдаланбаңыз. (Су буы немесе бу функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Су құятын картриджге сызат түссе не сынса, оны қолданбаңыз, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. (Су буы немесе бу функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Бұл пеш тек үйде тағам пісіруге ғана арналып жасалған.

Пеш іске қосылып тұрғанда, оның ішкі беті күйгізіп жіберерліктей ысып тұрады. Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі бетіне салқындағанша қол тигізуге болмайды.

Пештің ішіне ешқашан тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды.

Құрылғы ұзақ уақыт жоғары температурада жұмыс істеген кезде, оның беті қызып тұрады.

Тағам пісіру барысында есікті абайлап ашыңыз, себебі ыстық ауа және бу кенет шығып кетуі мүмкін.

Құрамына алкоголь қосылған тағамды пісіргенде, алкоголь жоғары температурада буланып ұшып, пештің ыстық бөлшегіне тисе өрт шығуы мүмкін.

Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.

Пеш іске қосылып тұрған кезде, балаларды қауіпсіз жерде алыс ұстау керек.

Пицца тәрізді мұздатылған тағамдарды үлкен торға салып пісіру керек. Пісіру науасын қолдансаңыз, ол температураның айырмашылығының тым көп болғандығына байланысты деформацияланып қалуы мүмкін.

Ыстық тұрған пеш табанына су құймаңыз. Себебі эмаль қаптама бүлінуі мүмкін.

Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.

Пештің табанына алюминий жұқалтыр төсемеңіз және оған ешбір пісіру науасын немесе қалбырын қоймаңыз. Алюминий жұқалтыр қызудың шығуына бөгет жасап, нәтижесінде эмаль қаптамаға зақым келтіруі және тағам дұрыс піспей қалуы мүмкін.

Жеміс шырыны пештің эмаль беттеріне кетпейтін дақ қалдырады.

Өте сұйық қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз.

Пештің ашық тұрған есігінің үстіне тағам пісіретін ыдыстарды қоймаңыз.

Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.

Есікті баспаңыз, оған сүйенбеңіз, отырмаңыз немесе ауыр зат қоймаңыз.

Есікті шамадан тыс көп салмақ салып ашпаңыз.

ЕСКЕРТУ: Құрылғыны тағам пісіріп болғаннан кейін де электр көзінен ажыратпаңыз.

ЕСКЕРТУ: Пеште тағам пісіп жатқанда есігін ашып қоймаңыз.

Қауіпсіздік нұсқаулары

Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы

Шам: Тағам пісіру барысында пештің шамын "Пештің шамы" түймесін басып сөндіріп қоюға болады. Пісіру бағдарламасы басталғаннан кейін бірнеше минуттан кейін қуатты үнемдеу үшін пештің шамы сөнеді.

Орнату

ЕСКЕРТУ

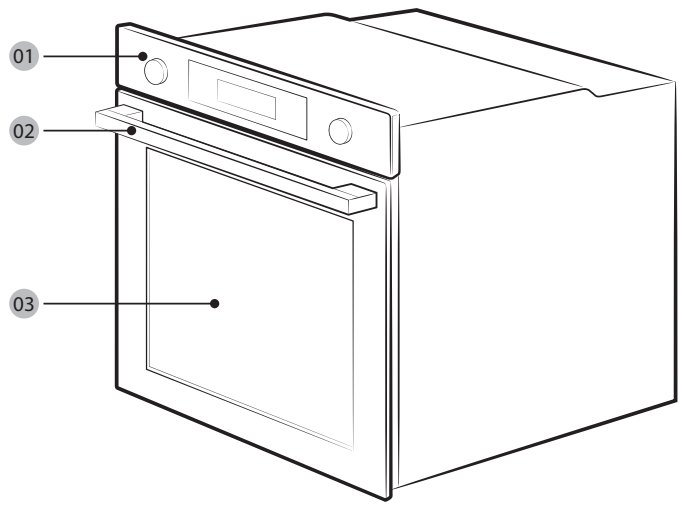
Бұл өнім кіріктірілген өнімдерге арналған.

Бұл пешті тек білікті маман орнатуға тиіс. Пешті электр желісіне тиісті қауіпсіздікті қамтамасыз етуге қатысты ұсыныстарды орындай отырып жалғауға орнатушы міндетті.

Жинақтың құрамы

Құрылғының жинағына барлық бөлшектер мен керек-жарақтардың кіргеніне көз жеткізіңіз. Пешке немесе керек-жарақтарға қатысты ақау пайда болса, жергілікті Samsung тұтынушыларға қолдау көрсету орталығына немесе дилерге хабарласыңыз.

Пешке шолу



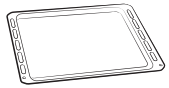
01 Басқару панелі **02** Есіктің тұтқасы **03** Есік

Керек-жарақтары

Пешпен бірге түрлі тағам дайындауға мүмкіндік беретін әр түрлі керек-жарақтар жеткізіледі.

Тор сөре

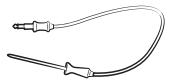
Тор сөренің төсемесі *



Пісірме науа *

Әмбебап науа *

Өте шұңғыл науа *



Ет сүңгісі *

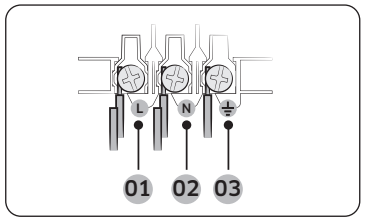
Бу науасы *

2 бұранда (M4 L25)

ЕСКЕРТПЕ

Жұлдызшамен (*) белгіленген керек-жарақтардың қолжетімділігі үлгі түріне байланысты.

Қуат қосылымы



01 ҚОҢЫР немесе ҚАРА
02 КӨК немесе АҚ
03 САРЫ және ЖАСЫЛ

Пешті электрлі ашаға сұғыңыз. Аша сұғылатын розеткаға, рұқсат етілетін кернеуге қойылатын шектеуге байланысты қол жетімсіз болса, қауіпсіздік стандартына сай келу үшін көп полюсті оқшаулағыш қосқышты (кем дегенде арасында 3 мм бос орын бар) пайдаланыңыз. H05 RR-F немесе H05 VV-F сипаттамасына сәйкес келетін, кем дегенде 1,5~2,5 мм² болатын, ұзындығы жеткілікті қуат сымын пайдаланыңыз.

Номинальды ток (A)	Ең кіші қысқа қиманың ауданы
10 < A ≤ 16	1,5 мм²
16 < A ≤ 25	2,5 мм²

Пешке жапсырылған жапсырмадан шығыс параметрлерін қараңыз.
Пештің артқы қақпағын бұранда бұрағышты пайдаланып ашыңыз және сымның қапсырмасындағы бұрандаларды алыңыз. Содан кейін қуат сымдарын тиісті қосылым ағытпаларына жалғаңыз.
(⏚) ағытпасы жерге тұйықтауға арналған. Әуелі басқа сымдардан ұзын болатын сары және жасыл сымдарды (жерге тұйықтауға арналған) жалғаңыз. Аша сұғылатын розетканы пайдалансаңыз, пешті орнатқаннан кейін аша қол жететін жерде тұруға тиіс. Samsung құрылғы жерге мүлдем қосылмаса немесе дұрыс қосылмаса жауапкершілік көтермейді.

ЕСКЕРТУ

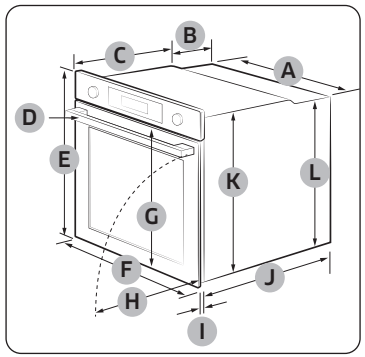
Орнату барысында сымдарды басып немесе майыстырып алмаңыз, оларды пештің қызып тұратын бөлшектерінен алыс ұстаңыз.

Орнату

Корпусты орнату

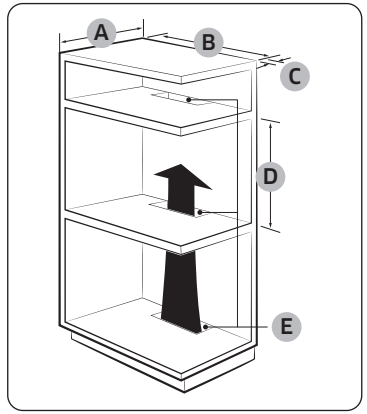
Пешті ас үй жиһазына кіріктіріп орнату керек болса, пештің пластик беттері мен желімделген бөліктері 90 °C градусқа төзімді болуға тиіс. Samsung пештен бөлінген қызудан жиһазға келген зақымға жауапты емес. Пешті дұрыс желдету керек. Корпустың астыңғы сөресі мен тірегіш қабырғасының арасына желдету үшін шамамен 50 мм бос орын қалдыру керек. Пешті жұмыс бетінің астына орнатсаңыз, жұмыс бетін орнату нұсқауларын орындаңыз.

Орнатуға қажетті өлшемдер



Пеш (мм)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

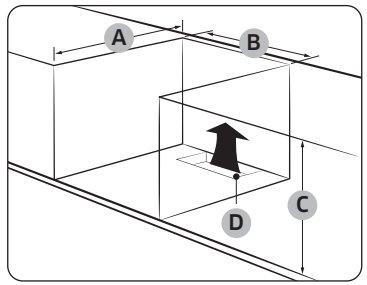


Кіріктірілген корпус (мм)

A	Кемінде 550
B	Кемінде 560
C	Кемінде 50
D	Кемінде 590 - Ең көбі 600
E	Кемінде 460 x Кемінде 50

ЕСКЕРТПЕ

Кіріктірілген корпустың қызуды шығаруға және ауаны таратуға арналған саңылаулары **(E)** бар болуға тиіс.

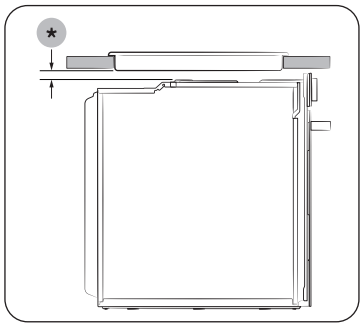


Раковинаның астына (мм)

A	Кемінде 550
B	Кемінде 560
C	Кемінде 600
D	Кемінде 460 x Кемінде 50

ЕСКЕРТПЕ

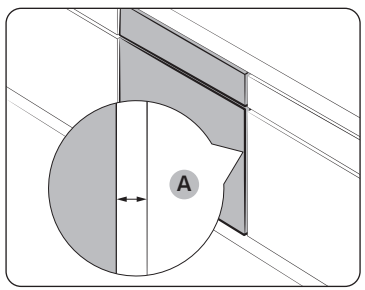
Кіріктірілген корпустың қызуды шығаруға және ауаны таратуға арналған саңылаулары **(D)** бар болуға тиіс.



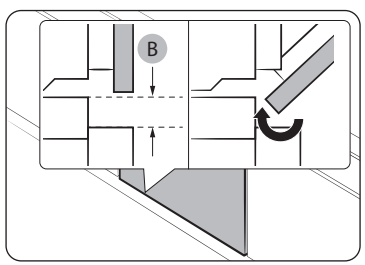
Ас пісіру бетімен орнату

Ас пісіру бетін пештің үстіне орнату үшін, қондырғы кеңістігіне қойылатын талаптардың орындалуын қамтамасыз ету үшін плитаны орнату жөніндегі нұсқаулықты тексеріңіз **(*)**.

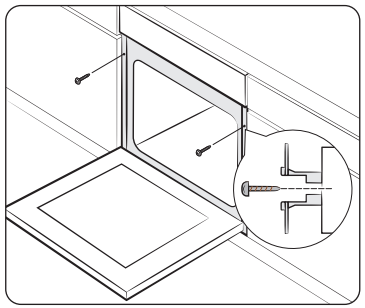
Пешті орнату



Пеш пен корпустың әр бүйірінің арасына кемінде 5 мм орын **(A)** қалдырыңыз.



Есік еркін ашылып-жабылуы үшін, кемінде 3 мм **(B)** орын қалдырыңыз.



Пешті ас үй жиһазына кіргізіп, 2 бұранданың көмегімен пештің екі жағын мықтап бекітіңіз.

Орнатып болғаннан кейін қорғағыш таспаны, жапсырманы және басқа орам материалдарын алып, пештің ішіндегі керек-жарақтарды алыңыз. Пешті корпустан алу үшін әуелі пешті ток көзінен ағытып, пештің қос бүйіріндегі 2 бұранданы алыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Пеш қалыпты түрде жұмыс істеу үшін желдету қажет. Желдеткіш саңылауларын ешқашан бітемеңіз.

ЕСКЕРТПЕ

Пештің нақты түрі үлгіге байланысты әр түрлі болуы мүмкін.

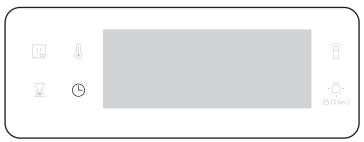
Істі бастау алдында

Бастапқы параметрлері

Пешті ең алғаш рет электр көзіне қосқан кезде сағат (“12”) жыпылықтап тұратын дисплейде әдепкі уақыт “12:00” пайда болады. Пешті ең алғаш рет пайдалану алдында ағымдық уақытты орнатыңыз.

1. Сағат элементі жыпылықтап тұрған кезде параметр дискін (оң жақ диск) бұрап сағатты орнатыңыз, содан кейін минут элементіне өту үшін **OK** түймесін басыңыз.

2. Минут элементі жыпылықтап тұрған кезде минутты орнату үшін параметр дискін бұраңыз, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.



Осы бастапқы параметрді орнатып болғаннан кейін ағымдық уақытты өзгерту үшін 🕒 түймесін 3 секунд басып тұрып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

Жаңа пештің иісі

Пешті ең алғаш қолданар алдында жаңа пештің иісін кетіру үшін пештің ішін тазалау керек.

1. Пештің ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.
2. Пешті Конвекция 200 °C немесе Дәстүрлі 200 °C функциясымен бір сағат тазалаңыз. Бұл пештің ішіндегі өндіру барысында қалған қалдық заттарды күйдіріп тазалайды.
3. Аяқтаған кезде пешті сөндіріңіз.

ЕСКЕРТПЕ

- Алғаш рет пайдаланған кезде пеш жұмыс істеп тұрғанда, ішінде біраз түтін шығуы мүмкін. Бірақ бұл өнімнің ақауы емес.
- Бастапқыда ас әзірлейтін бөлменің температурасы жоғарылаған кезде, есігінің ішкі әйнегінде дақтар пайда болуы мүмкін. Мұндай жағдайда пешті өшіріп, суығанша күтіңіз. Содан кейін асүй қағазын немесе таза шүберек пен бейтарап жуғыш затты пайдаланып, ішкі әйнекті сүртіңіз.
- Пешті жақсы желдетілетін асүйде пайдалану маңызды.

Қауіпсіздікті сақтайтын смарт құрал

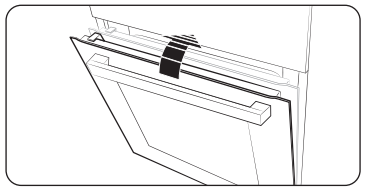
Пеш жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашсаңыз, пештің шамы жанады және екі желдеткіш пен қыздырғыш элементтер жұмыс істеуін тоқтатады. Бұл күйіп қалу тәрізді денеге келетін зақымдарға және қуаттың босқа шығындалуына жол бермеу үшін қажет. Бұндай жағдай орын алған кезде есікті жабыңыз, сонда пеш қалыпты жұмыс істеуін жалғастырады, себебі бұл жүйенің ақауы емес.

Ақырын жабылатын есік (тек тиісті модельдерде)

Samsung кіріктірілген пеші есікті баппен, қауіпсіз түрде және ақырын жабатын функциямен жабдықталған.

Есікті жапқан кезде арнайы жасақталған топсалар есік соңғы орнына келгенше бірнеше сантиметр қалған кезде ұстап қалатын етіп жасалған. Бұл есікті шуылсыз және баппен жабуға мүмкіндік беретін, қосымша ыңғайлылық сыйлайтын функция.

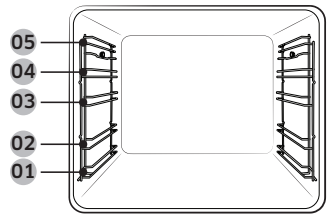
(Бұл функцияның қолжетімділігі пештің үлгісіне байланысты.)



Есік 15 градуста баяу жабыла бастайды да, шамамен 5 секунд ішінде толық жабылады.

Керек-жарақтары

Керек-жарақтарды алғаш пайдаланатын кезде, оларды жылы су мен жуғыш затты, жұмсақ таза шүберекті пайдаланып мұқият тазалаңыз.



01 1-ші деңгей

02 2-ші деңгей

03 3-ші деңгей

04 4-ші деңгей

05 5-ші деңгей

- Керек-жарақты пештің ішіндегі дұрыс орынға орналастырыңыз.
- Керек-жарақка және пештің табанына дейін және басқа керек-жарақка дейін кемінде 1 см орын қалдырыңыз.
- Ыдыс және/немесе керек-жарақтарды пештен алатын кезде абайлаңыз. Ыстық тағамдар немесе керек-жарақтар күйгізіп жіберуі мүмкін.
- Керек-жарақтар қызып тұрған кезде деформацияланып қалуы мүмкін. Суығаннан кейін бастапқы пішімдері мен қалыптары қайта орындарына келеді.

Істі бастау алдында

Негізгі қолдану

Барынша жақсы пісіру нәтижесіне қол жеткізу үшін әр керек-жарақты пайдалану жолымен танысыңыз.

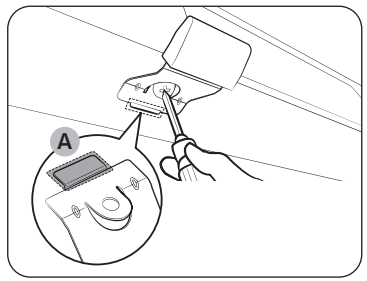
Тор сөре	Тор сөре гриль жасауға және тағам қуыруға арналған. Тор сөренің алға шығып тұрған бөліктерін (екі жағындағы тежегіштері) алға қаратып салыңыз
Тор сөренің төсемесі *	Тор сөренің төсемесін тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін науамен бірге қолдануға болады.
Пісірме науа *	Пісірме науа (тереңдігі : 20 мм) торт, печенье және басқа кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Әмбебап науа *	Әмбебап науа (тереңдігі : 30 мм) пісіру және қуыру үшін қолданылады. Тор сөренің төсемесін пештің табанына сұйық зат тамшыламау үшін пайдаланыңыз. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Өте шұңғыл науа *	Өте шұңғыл науа (тереңдігі: 50 мм) тор сөренің төсемесін қолданып немесе қолданбай қуыруға арналған. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Ет сұңгісі *	Ет сұңгісі ет пісіру барысында еттің ішкі температурасын өлшейді. Тек пешіңізбен бірге берілген ет сұңгісін ғана пайдаланыңыз.
Сырғытпа жолдар *	Телескопиялық бағыттағышты науаны төмендегідей орнату үшін пайдаланыңыз. **1.** Жолдың бағыттағышын пештен шығарып созыңыз. **2.** Науаны жолдың бағыттағышына қойып, жолдың бағыттағышын пештің ішіне қарай сырғытыңыз. **3.** Пештің есігін жабыңыз.
Бу науасы *	Бу науасын тек табиғи бу режимінде пайдаланыңыз. Науаны бөлімнің астыңғы ортасына қойып, ішіне таза су толтырыңыз. Науа тамақ пісірген кезде немесе содан кейін ысып кетсе, науаны шығарып алу үшін пеш қолғаптарын пайдаланыңыз немесе пеш толық суығанша күтіңіз.

ЕСКЕРТПЕ

Жұлдызшамен (*) белгіленген керек-жарақтардың қолжетімділігі үлгі түріне байланысты.

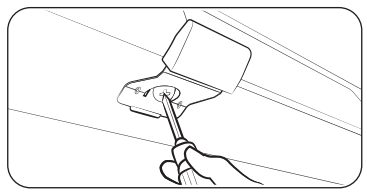
Механикалық құлып (тек тиісті модельдерде)

Орнату



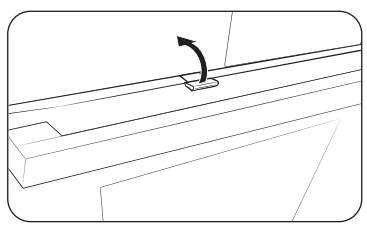
1. Механикалық бекітпенің **(A)** жіңішке бөлігін суретте көрсетілгендей бекітпенің тұтқасындағы тиісті тесікке салыңыз.
2. Бекітпенің тұтқасындағы бұранданы қатайтыңыз.

Ағыту



- Бекітпенің тұтқасындағы бұранданы босатыңыз және алыңыз.

Бекіту/бекітпеу

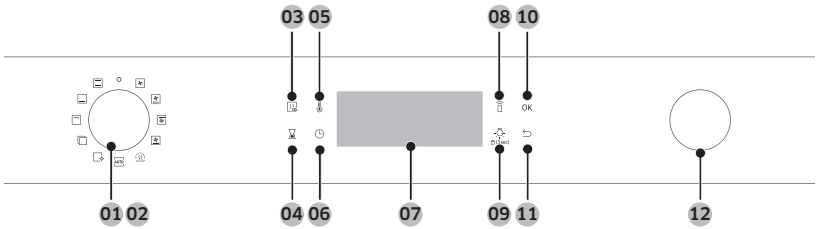


- Есікті ашу үшін бекітпенің тұтқасын шамалы жоғары көтеріп есіктің құлпын ашыңыз. Содан кейін есікті ашыңыз.
- Есікті бекіту үшін, оны жай ғана жапсаңыз болды. Механикалық бекітпе есікті автоматты түрде құлыптайды.

Пайдалану

Басқару панелі

Алдыңғы панельді түрлі материалдардан жасауға және әр түрлі түспен бояуға болады. Сапаны жақсарту үшін пештің сыртқы көрінісіне алдын ала ескертусіз өзгеріс енгізілуі мүмкін.



01 Қуат	Пешті қосу/өшіру үшін солға/оңға бұраңыз.
02 Режим таңдайтын тетік	Пісіру режимін немесе функцияны таңдау үшін солға/оңға бұраңыз.
03 Алдын ала жылдам қыздыру	Алдын ала жылдам қыздыру пешті орнатылған температураға дейін жылдам қыздырады. • Алдын ала жылдам қыздыру функциясын қосу немесе сөндіру үшін түртіңіз. • Бір режим кезінде ғана қол жетімді. (Конвекция режимі, Дәстүрлі пісіру режимі, Үстіңгі қызу + Конвекция, Астыңғы қызу + Конвекция) • 100 °C градустан төмен температураларда қосылмайды.
04 Таймер	Уақытты немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді.
05 Температура	Температураны орнату үшін пайдаланыңыз.
06 Пісіру уақыты	Пісіру уақытын орнату үшін пайдаланыңыз.
07 Дисплей	Таңдалған режимдер немесе ағымдағы параметрлер үшін қажетті ақпаратты көрсетеді.
08 Смарт басқару	Смарт басқару функциясын қосу/өшіру үшін 3 секунд басыңыз.
09 Пештің шамы (Бала қауіпсіздігінің құралы)	Ішкі жарықтама шамды қосу немесе сөндіру үшін пайдаланыңыз. Есік ашылғанда немесе пеш жұмыс істей бастағанда пештің шамы автоматты түрде жанады. Қуатты үнемдеу үшін шамалы уақыт пеш қолданылмай тұрған кезде автоматты түрде сөнеді. **Бала қауіпсіздігінің құралы**: Қатерлі жағдайларға жол бермеу үшін Бала қауіпсіздігінің құралы барлық басқару құралдарын ажыратады. Басқару панеліндегі бекітпені іске қосу үшін 3 секунд немесе сөндіру үшін қайта 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.
10 OK	Параметрлерді растау үшін басыңыз.
11 Артқа	Ағымдық параметрлерді болдырмау және әдепкі параметрге оралу үшін басыңыз.
12 Параметр дискі	Параметр дискін төмендегі жағдайларда қолданыңыз: • Пісіру уақыты мен температурасын орнату. • Жоғарғы деңгейдегі мәзірлердің ішкі элементін таңдау: Тазалау, Автоматты пісіру, Арнайы функция немесе Гриль. • **Автоматты түрде пісіру бағдарламалары** тарту мөлшерін таңдаңыз.

ЕСКЕРТПЕ

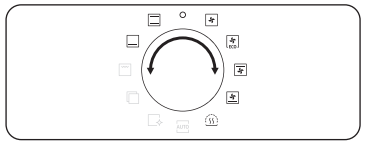
Резеңке немесе пеш қолғабын киіп тұрып дисплейді түрткен кезде дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.

Пайдалану

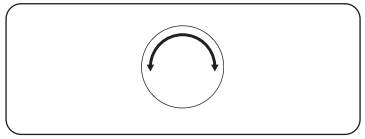
Жалпы параметрлер

Барлық пісіру режимдерінің әдепкі температурасын және/немесе пісіру уақытын өзгертуге болады. Таңдалған пісіру режимінің әдепкі температурасын және/немесе пісіру уақытын өзгерту үшін келесі қадамдарды орындаңыз.

Температура



1. Режимді немесе функцияны таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз. Әр таңдалған режимнің әдепкі температурасы көрсетіледі.



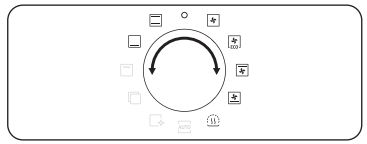
2. Қажетті температураны орнату үшін параметр дискін бұраңыз.

3. Өзгертулерді растау үшін **OK** түймесін басыңыз.

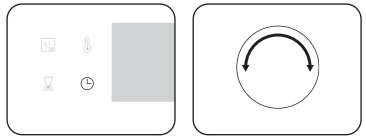
ЕСКЕРТПЕ

- Бірнеше секунд ішінде ешбір өзгеріс енгізілмесе, пеш әдепкі параметрлерді қолданып автоматты түрде пісіре бастайды.
- Орнатылған температураны өзгерту үшін 🌡 түймесін басып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.
- Пештің ішіндегі нақты температураны уәкілетті ұйым рұқсат еткен рұқсатталған термометр мен әдісті қолданып өлшеуге болады.
  Басқа термометрлерді пайдаланған кезде өлшеу қатесі пайда болуы мүмкін.

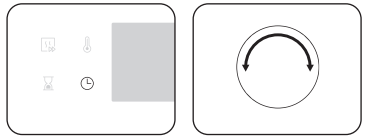
Пісіру уақыты



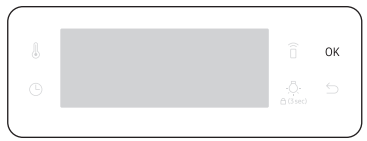
1. Режимді немесе функцияны таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз.



2. 🕒 түймесін басыңыз, содан кейін параметр дискін қажетті уақытты 23 сағат 59 минутқа қою үшін бұраңыз.



3. Сонымен қатар, пісіруді аяқтау уақытын қажетті уақытқа дейін кешіктіруге болады. 🕒 түймесін басыңыз, аяқтау уақытын орнату үшін параметр дискін пайдаланыңыз. Толығырақ ақпарат алу үшін **Кешіктіріп аяқтау** қараңыз.

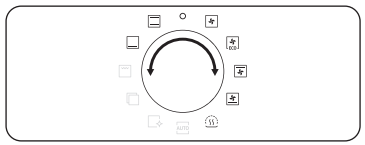


4. Өзгертулерді растау үшін **OK** түймесін басыңыз.

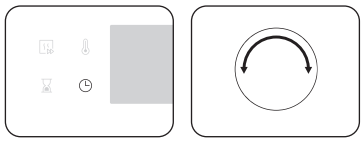
ЕСКЕРТПЕ

- Қаласаңыз, пісіру уақытын орнатпай пісіруге болады. Бұндай жағдайда, пеш орнатылған температураны пайдаланып, уақытты қолданбай пісіре бастайды, тағам пісіп болғаннан кейін пешті қолмен тоқтату керек.
- Орнатылған пісіру температурасын өзгерту үшін 🕒 түймесін басып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

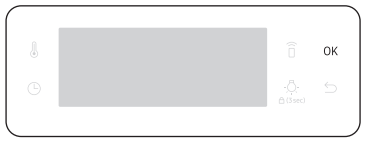
Аяқтау уақыты



1. Режимді немесе функцияны таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз.



2. ◷ түймесін екі рет басыңыз, содан кейін қажетті аяқтау уақытын орнату үшін параметр дискін бұраңыз.



3. Өзгертулерді растау үшін **OK** түймесін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Қаласаңыз, аяқтау уақытын орнатпай пісіруге болады. Бұндай жағдайда, пеш орнатылған температураны пайдаланып, уақытты қолданбай пісіре бастайды, тағам пісіп болғаннан кейін пешті қолмен тоқтату керек.
- Аяқтау уақытын өзгерту үшін ◷ түймесін екі рет басып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

Кешіктіріп аяқтау

Кешіктіріп аяқтау тағам пісіру ыңғайлы болуы үшін жасалған.

1-ші жағдай

Мысалы, бір сағаттық рецептіні 14:00 кезінде таңдап, пештің оны 18:00 уақытта аяқтағанын қалайсыз. Аяқтау уақытын орнату үшін Дайын болу уақыты параметрін 18:00-ге өзгертіңіз. Пеш 17:00-де пісіре бастайды да, сіз орнатқан 18:00-де пісіруді аяқтайды.

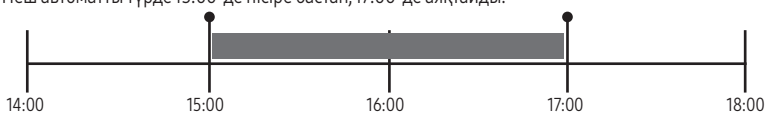
Ағымдық уақыт: 14:00	Пісіру уақытын орнатыңыз: 1 сағат	Кешіктіріп аяқтау уақытын орнатыңыз: 18:00

Пеш автоматты түрде 17:00-де пісіре бастап, 18:00-де аяқтайды.

2-ші жағдай

Ағымдық уақыт: 14:00	Пісіру уақытын орнатыңыз: 2 сағат	Кешіктіріп аяқтау уақытын орнатыңыз: 17:00

Пеш автоматты түрде 15:00-де пісіре бастап, 17:00-де аяқтайды.



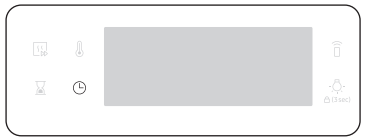
⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Піскен тағамды пеште ұзақ ұстамаңыз. Тағам бұзылып кетуі мүмкін.

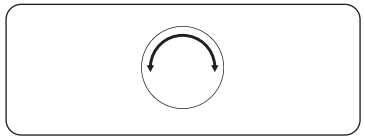
Пайдалану

Пісіру уақытын жою үшін

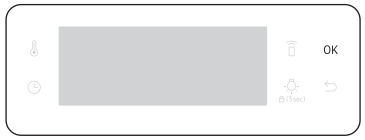
Пісіру уақытын жоюға болады. Бұл пешті тағам пісіру барысында кез келген уақытта тоқтату қажет болса пайдалы функция.



1. Пеш тағам пісіріп тұрған кезде әдепкі пісіру уақытын дисплейге шығару үшін ◷ түймесін басыңыз.



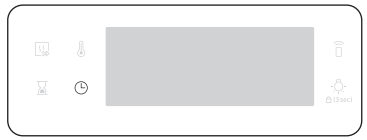
2. Параметр дискін “00:00” пісіру уақытын орнату үшін бұраңыз. Сонымен қатар, ⮌ түймесін басуға да болады.



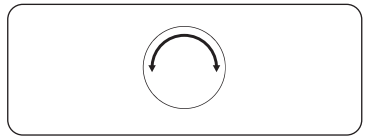
3. **OK** түймесін басыңыз.

Аяқтау уақытын жою үшін

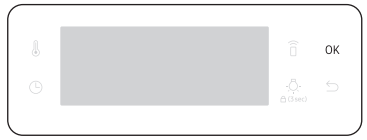
Аяқтау уақытын жоюға болады. Бұл пешті тағам пісіру барысында кез келген уақытта тоқтату қажет болса пайдалы функция.



1. Пеш тағам пісіріп тұрған кезде орнатылған аяқтау уақытын дисплейге шығару үшін ◷ түймесін екі рет басыңыз.

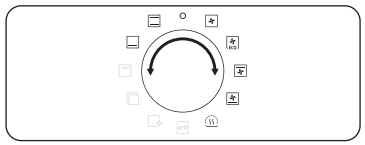


2. Аяқтау уақытын ағымдық уақытқа қою үшін параметр дискін бұраңыз. Сонымен қатар ⮌ түймесін басуға да болады.

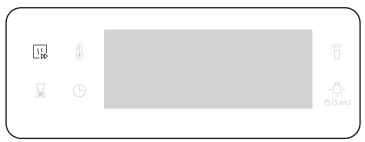


3. **OK** түймесін басыңыз.

Пісіру режимдері (Грильден басқа)



1. Пісіру режимін таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз.
2. Қажет болса пісіру уақытын және/немесе температураны орнатыңыз. Толық ақпаратты **Жалпы параметрлер** тарауынан қараңыз.



3. Сонымен қатар, пешті жылдам қыздыруға болады. Бұл үшін түймесін басыңыз да, нысан температураны орнатыңыз.
   Дисплейде тиісті индикатор пайда болады.

белгішесі көрініп, пеш ішкі температура нысан температураға жеткенше қыза бастайды.
Алдын ала қыздыру аяқталған кезде сигнал естіледі де, индикатор көрінбей кетеді.
Смарт пісіру режимінде басқаша көрсетілмесе, барлық пісіру режимдері үшін алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

ЕСКЕРТПЕ

Тағам пісіріп жатқанда пісіру уақытын және/немесе температураны өзгертуге болады.

Пісіру режимдері (Грильден басқа)

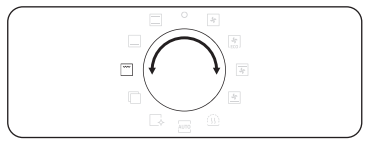
Жұлдызшасы (*) бар пісіру режимдері алдын ала жылдам қыздыру циклында жұмыс істейді және кемінде 100 °C градустан төмен орнатылған температураларда сөнеді.

Режим		Температура ауқымы (°C)	Ұсынылған температура (°C)
	Конвекция режимі	* 30-250	160
		Артқы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді бір уақытта әр түрлі деңгейде пісіру және қуыру үшін пайдаланыңыз.	
	Дәстүрлі пісіру режимі	* 30-250	180
		Қызу үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтерден бөлінеді. Бұл функцияны тағамның барлық дерлік түрлерін, әдеттегідей пісіру және қуыру үшін пайдалануға болады.	
	Үстіңгі қызу + Конвекция	* 40-250	180
		Үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді үстін қытырлақ етіп қуыруды қажет ететін (мысалы, ет немесе лазанья) тағам үшін пайдаланыңыз.	
	Астыңғы қызу + конвекция	* 40-250	200
		Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұны пицца, нан немесе торт пісіру үшін пайдаланыңыз.	
	Астыңғы қызу	100-230	150
		Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі. Бұл режимді киш немесе пиццаның астыңғы жақтарын қызарту үшін пісіріп болғаннан кейін қолданыңыз.	

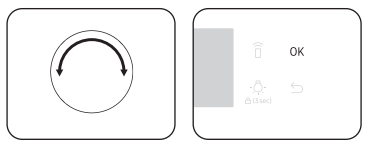
Пайдалану

Режим		Температура ауқымы (°C)	Ұсынылған температура (°C)
ECO	Эко конвекция	30-250	160
		Eco Convection (Эко конвекция) тағам пісіру барысында пайдаланылатын қуатты үнемдеу үшін оңтайландырылған қыздыру жүйесін пайдаланады. Пісіру уақыттары шамалы ұзарады, бірақ пісіру нәтижелері сақталады. Бұл функция үшін алдын ала қыздырудың қажет емес екенін ескеріңіз. **ЕСКЕРТПЕ** ЭКО конвекция қыздыру режимі EN60350-1 стандарты бойынша қуат тиімділігі сыныбына жатады	
	Жылы ұстау	40-100	60
		Бұны жаңа ғана пісірілген тағамды жылы ұстау үшін ғана қолданыңыз.	

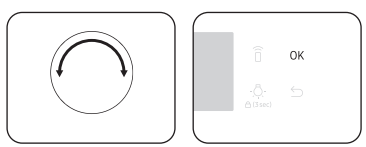
Пісіру режимдері (Гриль)



1. таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз.



2. **Үлкен гриль (G 1)** немесе **Эко гриль (G 2)** немесе **Желдеткіш гриль (G 3)** таңдау үшін параметр дискін пайдаланып, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.



3. Температураны орнату үшін параметр дискін пайдаланып, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.

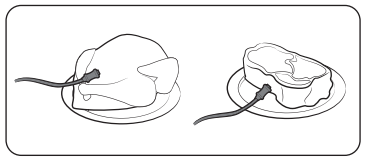
Пісіру режимдері (Гриль)

Режим		Температура ауқымы (°C)	Ұсынылған температура (°C)
G1	Үлкен гриль	100-270	220
		Үлкен аумақтың грилі қызу шығарады. Тағамның үстіңгі жағын қызарту үшін (мысалы, ет, лазанья немесе гратин) осы режимді пайдаланыңыз.	
G2	Эко гриль	100-270	220
		Шағын аумақтың грилі қызу шығарады. Бұл режимді балық және толтырмасы бар багета тәрізді қызуды аз қажет ететін тағамдар үшін пайдаланыңыз.	
G3	Желдеткіш гриль	100-250	180
		Екі үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді еттен немесе балықтан гриль жасау үшін қолданыңыз.	

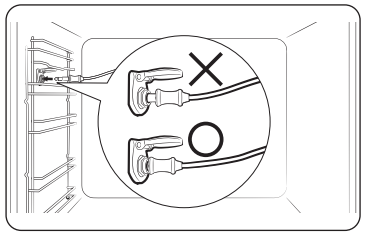
Ет сүңгісін пайдаланып пісіру (тек тиісті модельдерде)

Ет сүңгісі ет пісіп тұрған уақытта еттің ішкі температурасын өлшейді. Температура орнатылған температураға жеткенде пеш тағам пісіруді тоқтатады.

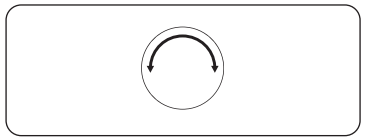
- Тек пешіңізбен бірге берілген ет сүңгісін ғана пайдаланыңыз.
- Егер ет сүңгісі тоққа қосылып тұрса, пісіру уақытын орната алмайсыз.



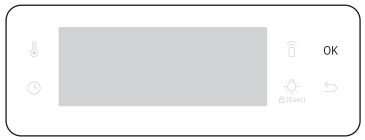
1. Сипаттама панелінде пісіру режимін және температурасын таңдау үшін басыңыз.
2. Ет сүңгісінің ұшын пісіретін еттің ортасына сұғыңыз. Резеңке ұстағышының сұғылмағанына көз жеткізіңіз.



3. Ет сүңгісінің қосқышын сол жақ қабырғадағы розеткаға қосыңыз. Сүңгі қосылысы қосылып тұрған кезде Ет сүңгісі кіргізілгенін көрсететін индикаторын көруіңіз керек.



4. Еттің ішкі температурасын орнату үшін түймесін тағы бір рет басып, параметр дискіні (оң жақтағы диск) тетігін бұраңыз.



5. Пісіре бастау үшін **OK** түймесін басыңыз. Еттің ішкі температурасы орнатылған температураға жеткен кезде пештен сазды сигнал естіліп, тағам пісіру аяқталады.

Акриламидке қатысты ЕСКЕРТУ

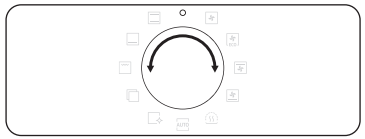
- Зақым келуге жол бермеу үшін ет сүңгісін істіктің керек-жарағымен бірге пайдаланбаңыз.
- Тағам пісіріп болған кезде ет сүңгісі өте ыстық болып тұрады. Күйіп қалмау үшін тағамды алған кезде пеш қолғабын пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Ет сүңгісі барлық үлгілерде бірдей қолданыла бермейді. Ет сүңгісін тиісті емес режимдермен пайдалансаңыз, қазіргі режим индикаторы жыпылықтай бастайды. Бұндай жағдайда ет сүңгісін жылдам алыңыз.

Пайдалану

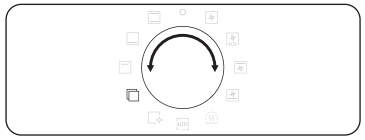
Тағам пісіруді тоқтату үшін



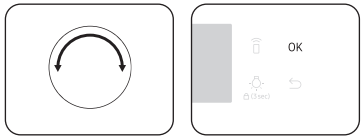
Тағам пісіп тұрған кезде режим таңдайтын тетікті "O" қалпына қойыңыз. Пеш бірнеше секунд ішінде сөнеді. Бұл пайдаланушылар теріс команда беріп қоюға жол бермеу үшін пеш бірнеше секунд күтіп таңдауды түзетуге мүмкіндік береді.

Арнайы функция

Пісіру тәжірибесін жетілдіру үшін арнайы немесе қосымша функцияларды қосыңыз.



1. таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз.



2. Функцияны таңдау үшін параметр тетігін бұраңыз, содан кейін **OK** түймесін басыңыз. Әдепкі температура пайда болады.

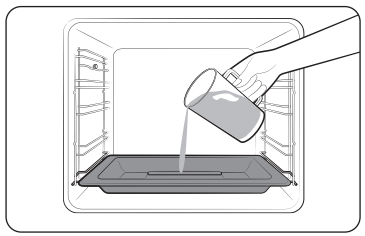
3. Қажет болса пісіру температураны орнатыңыз. Толық ақпаратты **Жалпы параметрлер** тарауынан қараңыз.

4. Функцияны бастау үшін **OK** түймесін басыңыз.

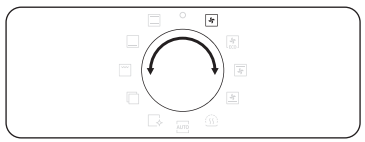
Режим		Температура ауқымы (°C)	Ұсынылған температура (°C)	Нұсқаулар
F1	**Табақты жылыту**	30-80	50	Табақтар мен пеш ыдыстарын жылы ұстау үшін пайдаланыңыз.
F2	**Жібіту**	30-60	30	Бұл режим мұздатылған тағамдарды жібіту, жеміс, торт, крем, шоколад және кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Жібіту уақыты тағамның түріне, өлшеміне және мөлшеріне байланысты.

Табиғи бу (тек тиісті модельдерде)

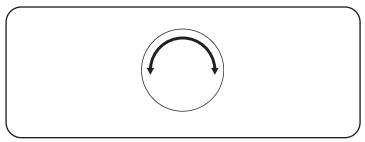
Табиғи бу функциясымен сыртқы қытырлақ, іші жұмсақ нан пісіруге болады. Тамақ жақсы пісуі үшін пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.



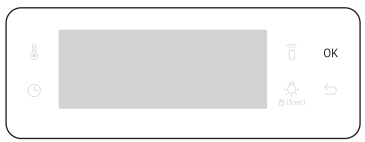
1. Бөлім түбіне бу науасын салыңыз.
2. Пеш суығаннан кейін науаға 250 мл су құйыңыз.



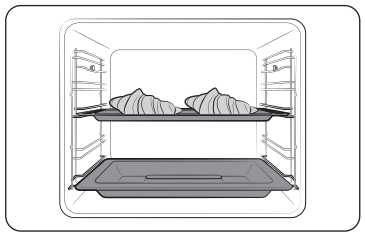
3. **Конвекция** режимін орнатып, **Табиғи бу** функциясын таңдаңыз.



4. Температураны орнату үшін параметр дискін бұраңыз.



5. Алдын ала қыздыру үшін **OK** түймесін басыңыз.



6. Тамақты пештің кез келген сөресіне салыңыз да, пісіруді бастаңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Пісіп жатқан кезде не пеш ыстық кезде су құймаңыз.
- Табиғи бу функциясын пайдаланып болғаннан кейін пеш толығымен суығанда бөлім түбін ылғал шүберекпен сүртіп алыңыз.
- Пешті ұзақ уақыт пайдаланғаннан кейін су қақтарын тазалау үшін тиісті жуғыш құрал мен жұмсақ шүберекті пайдаланыңыз.

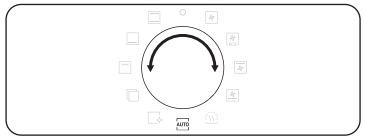
Табиғи бу функциясы тек **Конвекция** режимімен қолданылады.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Круасан, 4-6 дана	Әмбебап науа	3	190	20-25
Алма ашыған қамыр бәліші	Әмбебап науа	3	190	20-25
Қатпарлы қамыр	Әмбебап науа	3	190	20-30
Тоқаш	Әмбебап науа	3	180	20-30
Ақ нан	Тор сөре	2	180	30-40

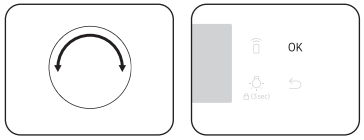
Пайдалану

Автоматты түрде пісіру

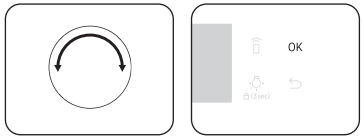
Пеште тәжірибесі жоқ аспаздарға арналған барлығы 20 автоматты түрде пісіретін рецептілер бар. Уақытыңызды үнемдеу немесе тезірек үйрену үшін осы функцияның артықшылықтарын пайдаланыңыз. Пісіру уақыты мен температура таңдалған рецептіге байланысты реттеледі.



1. AUTO таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз.



2. Бағдарламаны таңдау үшін параметр дискін бұрап, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.



3. Параметр дискін үстелге тартылатын мәзір көлемін таңдау үшін бұраңыз. Салмақ ауқымы бағдарламаға байланысты.
4. Пісіре бастау үшін **OK** түймесін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- **Автоматты түрде пісіру бағдарламалары** бағдарламаларындағы кейбір тағамдар алдын ала қыздыруды қажет етеді. Бұл тағамдар үшін алдын ала қыздыру прогресі көрсетіледі. Тағамды алдын ала қыздыру сигналы естілгеннен кейін пешке салыңыз. Содан кейін Автоматты пісіруді бастау үшін **Пісіру уақыты** түймесін басыңыз.
- Қосымша ақпаратты осы нұсқаулықтың **Автоматты түрде пісіру бағдарламалары** тарауынан қараңыз.

Тазалау

Сізге екі тазарту режимі қол жетімді. Бұл функция мезгіл-мезгіл қолмен тазалау қажеттігін болдырмай, уақытыңызды үнемдейді. Осы процесс кезінде дисплейде қалған уақыт пайда болады.

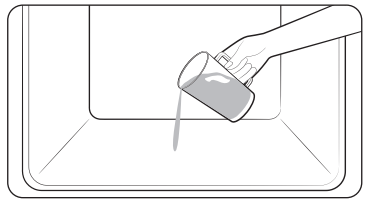
Функция		Нұсқаулар
C1	**Бумен тазалау**	Бұл шамалы ластықты бумен тазалау үшін пайдалы.
C2	**Пиролит ***	Пиролит функциясы жоғары температурада қызудың көмегімен тазалайды. Бұл қолмен тазалауды жеңілдету үшін майлы қалдықтарды күйдіріп жібереді. 1 сағ 50 мин (әдепкі параметр) / 2 сағ 10 мин / 2 сағ 30 мин

ЕСКЕРТПЕ

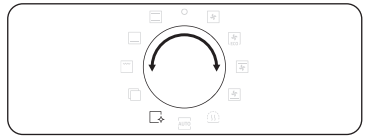
Осы жұлдызшасы (*) бар функция тек белгілі бір функцияларда қол жетімді.

Бумен тазалау

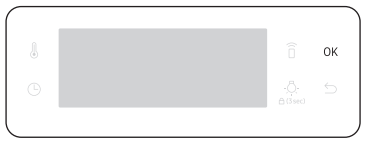
Бұл шамалы ластықты бумен тазалау үшін пайдалы. Бұл функция мезгіл-мезгіл қолмен тазалау қажеттігін болдырмай, уақытыңызды үнемдейді. Осы процесс кезінде дисплейде қалған уақыт пайда болады.



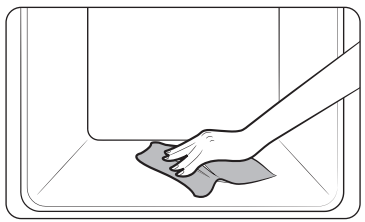
1. 400 мл (3/4 пинта) суды пештің табанына құйып, пештің есігін жабыңыз.



2. таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз.



3. **C1** таңдау үшін Параметр дискін бұрап, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
   Бумен тазалау 26 минут жұмыс істейді.



4. Пештің ішін тазалау үшін құрғақ шүберекті пайдаланыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Есікті цикл аяқталмай тұрып ашпаңыз. Пештің ішіндегі су өте ыстық, күйгізіп жіберуі мүмкін.

ЕСКЕРТПЕ

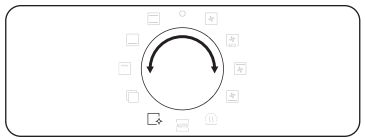
- Пеш мысалы, гриль жасау немесе қуыру режимдерінен кейін қатты майланып кетсе, Бумен тазалау функциясын іске қоспай тұрып, жуғыш затты қолданып, қатып қалған қоқысты қолмен тазалауды ұсынамыз.
- Цикл аяқталған кезде есікті ашық қалдырыңыз. Бұл ішкі эмальды мұқият кептіру үшін қажет.
- Пештің ішкі жағы ыстық болса, тазалау функциясы қосылмайды. Пеш суығанша күтіп, содан кейін қайталаңыз.
- Табанына суды қатты екпінмен құймаңыз. Баппен құйыңыз. Себебі, су алдыңғы жағына ағып кетуі мүмкін.

Пиролит

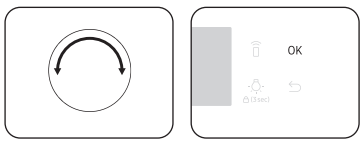
Пиролит функциясы жоғары температурада қызудың көмегімен тазалайды. Бұл қолмен тазалауды жеңілдету үшін майлы қалдықтарды күйдіріп жібереді.

ЕСКЕРТПЕ

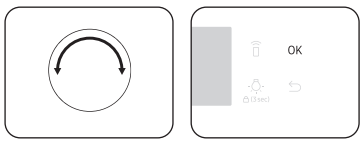
Пиролит функциясы тек белгілі бір функцияларда қол жетімді.



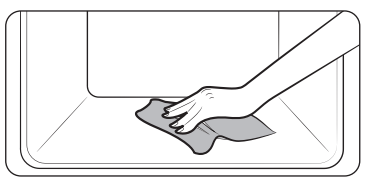
1. Барлық жабдықтарды, соның ішінде бүйірлік сырғытпаларды шығарып алыңыз және пештің ішінен барлық қалдықтардың үлкен бөлшектерін қолмен алыңыз. Әйтпесе олар тазалау кезінде жалындап, өрт шығу қаупіне әкелуі мүмкін.
2. ☐✧ таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз.



3. **C2** таңдау үшін Параметр дискін бұрап, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.



4. Тазалау уақытын 3 деңгейден таңдау үшін Параметр дискін бұраңыз: 1 сағ 50 мин (әдепкі параметр), 2 сағ 10 мин және 2 сағ 30 мин.
5. Тазалай бастау үшін **OK** түймесін басыңыз.



6. Аяқталғаннан кейін пеш салқындағанша күтіңіз, содан кейін дымқыл шүберекпен есікті және оның жиектерін сүртіңіз.

Пайдалану

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

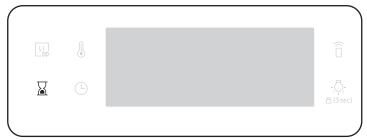
- Пешті қолмен ұстамаңыз, себебі цикл кезінде қатты ысып кетеді.
- Қатерлі жағдайларға жол бермеу үшін балаларды пештен алыс ұстаңыз.
- Цикл аяқталғаннан кейін желдеткіш пешті салқындату үшін жұмыс істеп тұрған кезде пешті тоқтан ағытпаңыз.

ЕСКЕРТПЕ

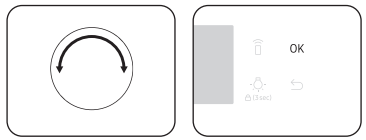
- Цикл басталғаннан кейін пештің іші ыстық болып тұрады. Содан кейін қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін есік бекітіледі. Цикл аяқталып, пеш салқындағаннан кейін есіктің құлпы ашылады.
- Пешті тазалау алдында босатыңыз. Пештің ішіндегі керек-жарақтар жоғары температураға байланысты деформациялануы мүмкін.

Таймер

Таймер уақытты немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді.



1. ⌛ түймесін басыңыз.

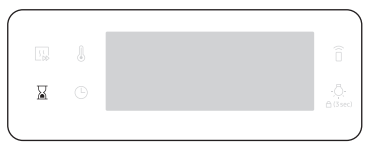


2. Уақытты орнату үшін параметр дискін бұрап, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
   Уақытты ең көбі 23 сағат 59 минутқа қоюға болады.

ЕСКЕРТПЕ

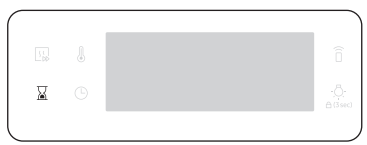
- Уақыт өткен кезде пештен сигнал естіледі және дисплейде “00:00” жыпылықтайды.
- Таймер параметрлерін кез келген уақытта өзгертуге болады.

Дыбыстық сигналды қосу/өшіру



1. Дыбысты өшіру үшін ⌛ 3 секунд басып ұстап тұрыңыз. Сонда **1** жыпылықтайды.
2. **1** таңдап, **OK** басыңыз. Қосу үшін параметр дискін бұрап, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
3. Дыбысты қосу үшін **1**, **2** қадамдарын қайталап, орнатып, өшіруді басып, **OK** түймесін басыңыз.

Wi-Fi қосу/өшіру



1. Wi-Fi қосу үшін ⌛ 3 секунд басып ұстап тұрыңыз. Сонда **1** жыпылықтайды.
2. **2** таңдап, **OK** басыңыз. Қосу үшін параметр дискін бұрап, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.
3. Wi-Fi өшіру үшін **1**, **2** қадамдарын қайталап, орнатып, **OK** түймесін басыңыз.

Смарт пісіру

Қолмен пісіру

⚠ Акриламидке қатысты ЕСКЕРТУ

Картоп чипсылары, фри және нан тәрізді крахмалы бар тағамдарды пісірген кезде пайда болатын акриламид денсаулыққа қатысты мәселенің туындауына әкелуі мүмкін. Бұл тағамдарды төмен температурада, қатты пісірмей, қызартпай немесе күйгізіп жібермей пісіруді ұсынамыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Смарт пісіру режимінде басқаша көрсетілмесе, барлық пісіру режимдері үшін алдын ала қыздыруды ұсынамыз.
- Эко Гриль функциясын пайдаланған кезде тағамды керек-жарақ науасының ортасына қойыңыз.

Керек-жарақтарға қатысты ақыл-кеңес

Пешіңіз әр түрлі керек-жарақтармен бірге жеткізіледі. Төмендегі кестелердегі кейбір керек-жарақтардың жинақта жоқ екенін көруіңіз мүмкін. Дегенмен, осы Смарт пісіру нұсқаулығында көрсетілгендей керек-жарақтар болмаса да, бар керек-жарақтарды пайдаланып дәл осындай нәтижелерге қол жеткізуге болады.

- Пісірме науа мен әмбебап науаның орындарын өзара ауыстырып пайдалануға болады.
- Майлы тағам пісірген кезде науаны май-сөлді жинау үшін тор сөренің астына қоюды ұсынамыз. Жинаққа тор сөренің төсемесі кірсе, оны науамен бірге пайдалануға болады.
- Әмбебап немесе шұңғыл науа немесе екеуі де берілсе, майлы тағам пісіру үшін ең тереңдеу біреуін пайдалануды ұсынамыз.

Пісіру

Пешті барынша жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Көтеріліп піскен торт	Тор сөре, Ø 25-26 см қалбыр	2		160-170	35-40
Үгілме торт	Тор сөре, Gugelhopf қалбыры	3		175-185	50-60
Тарталетка	Тор сөре, Ø 20 см тарталетка қалбыры	3		190-200	50-60
Жемістер мен үгінділер себілген ашыған қамыр торты, науаға қойылған	Әмбебап науа	2		160-180	40-50
Жеміс үгінділері	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	3		170-180	25-30
Шелпектер	Әмбебап науа	3		180-190	30-35
Лазанья	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	3		190-200	25-30
Меренга	Әмбебап науа	3		80-100	100-150
Суфле	Тор сөре, суфле тостақтары	3		170-180	20-25
Алма қосылған ашыма торт	Әмбебап науа	3		150-170	60-70
Үй пиццасы, 1-1,2 кг	Әмбебап науа	2		190-210	10-15
Ашымаған, мұздатылған кондитер өнімі, толтырмасы бар	Әмбебап науа	2		180-200	20-25

Смарт пісіру

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Киш	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	2		180-190	25-35
Алма бәліші	Тор сөре, Ø 20 см қалбыр	2		160-170	65-75
Тоңазытылған пицца	Әмбебап науа	3		180-200	5-10

Қуыру

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Ет (Сиыр/Шошқа/Қой еті)					
Сиырдың қоң еті, 1 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		160-180	50-70
Бұзаудың сүйексіз төс еті, 1,5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		160-180	90-120
Қуырылған шошқа еті, 1 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		200-210	50-60
Шошқаның буын еті, 1 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		160-180	100-120
Қойдың сүйегі алынбаған сирағы, 1 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		170-180	100-120
Құс еті (Тауық/Үйрек/Күркетауық)					
Тауық, бүтін, 1,2 кг *	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		205	80-100
Тауықтың кесек еттері	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		200-220	25-35

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Үйректің төс еті	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		180-200	20-30
Кішкене күркетауық, бүтін, 5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		180-200	120-150
Көкөністер					
Көкөністер, 0,5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		220-230	15-20
Пісірілген жарты картоптар, 0,5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		200	45-50
Балық					
Балық филесі, пісірілген	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		200-230	10-15
Қуырылған балық	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		180-200	30-40

* Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Гриль жасау

Үлкен гриль режимін қолданғанда пешті 5-10 минут алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Нан					
Тост	Тор сөре	5		240-250	2-4
Ірімшіктен жасалған тост	Әмбебап науа	4		200	4-8
Сиыр еті					
Стейк *	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		230-250	15-20
Бургерлер *	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		230-250	15-20
Шошқа ет					
Шошқаның туралған еттері	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		230-250	20-30
Шұжықтар	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		230-250	10-15
Құс еті					
Тауықтың төсі	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		230-240	30-35
Тауық, сирақтары	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		230-240	25-35

* Пісіру уақытының 2/3 бөлігі өткенде аударыңыз.

Мұздатылған дайын тағам

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған пицца	Тор сөре	3		200-220	15-25
Мұздатылған фри	Әмбебап науа	3		220-225	20-25
Мұздатылған крокеттер	Әмбебап науа	3		220-230	25-30

Pro-қуыру

Бұл режимге 220 °C градусқа дейін автоматты түрде қыздыратын цикл кіреді. Үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция желдеткіші етті қарып қуыру барысында жұмыс істеп тұрады. Осы циклдан кейін тағам алдын ала таңдалған төмен температурада баппен қуырылады. Үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтер жұмыс істеп тұрған кезде бұл үрдіс аяқталады. Бұл режим етті, құс етін қуыруға жарамды.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)
Ростбиф	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	80-100	3-4
Қуырылған шошқа еті	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	80-100	4-5
Қойдың қуырылған еті	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	80-100	3-4
Үйректің төс еті	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	80-100	2-3

Смарт пісіру

Эко конвекция

Бұл режим тағам пісірген кезде қуатты үнемдеу үшін оңтайландырылған қыздыру жүйесін қолданады. Осы санатқа жататын уақыттар тағам пісіру алдында қуатты барынша үнемдеу үшін алдын ала қыздырмауды ұсынады.

Тағам пісіру уақытын/температураны қалауыңызша көбейтуге немесе азайтуға болады.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Жеміс пирогтары, 0,8-1,2 кг	Тор сөре	2	160-180	40-60
Қабығымен пісірілген картоптар, 0,4-0,8 кг	Әмбебап науа	2	190-200	50-70
Шұжықтар, 0,3-0,5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	160-180	15-25
Мұздатылған көмбештелген картоп, 0,3-0,5 кг	Әмбебап науа	3	180-200	20-30
Мұздатылған фри картобы, 0,3-0,5 кг	Әмбебап науа	3	190-210	20-30
Балық филелері, пісірілген, 0,4-0,8 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	200-220	20-30
Қытырлақ балық филелері, нан қоқымы себілген, 0,4-0,8 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	200-220	20-30
Сиырдың қуырылған кесек еті, 0,8-1,2 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	2 1	180-200	50-70
Қуырылған көкөністер, 0,4-0,6 кг	Әмбебап науа	3	200-220	20-30

Автоматты түрде пісіру бағдарламалары

Төмендегі кестеде тағам пісіру, қуыруға арналған 20 Автоматты бағдарлама ұсынылады. Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Нұсқаулық кітапшадан автоматты бағдарламаларға арналған кейбір рецептілерді табуға болады.

1-8, 18 және 19 автоматты пісіру бағдарламаларында алдын ала қыздыру циклдары бар және алдын ала қыздыру үдерісі көрсетіледі. Тағамды алдын ала қыздыру сигналы естілгеннен кейін пешке салыңыз. Содан кейін Автоматты пісіруді бастау үшін **Пісіру уақыты** түймесін басыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A1	**Картоп гратині**	1,0-1,5	Тор сөре	3
		Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас картоп гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны қосыңыз, алдын ала қыздыру циклінің сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
A2	**Көкөніс гратині**	0,8-1,2	Тор сөре	3
		Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас өсімдік гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны қосыңыз, алдын ала қыздыру циклінің сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
A3	**Лазанья**	1,0-1,5	Тор сөре	3
		Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып үй лазаньясын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
A4	**Алма бәліші**	1,2-1,4	Тор сөре	2
		24-26 см дөңгелек темір пісірме қалыпты пайдаланып алма бәлішін әзірлеңіз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз.		

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A5	Киш лорен	1,2-1,5	Тор сөре	2
		Киш қамырын дайындаңыз, диаметрі 25 см дөңгелек киш қалыбына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қоспаларын қосып, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
A6	Көтеріліп піскен торт	0,5-0,6	Тор сөре	3
		Қамырды алдын ала дайындап, диаметрі 26 см дөңгелек, қара темір қалыпқа салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз.		
A7	Үгілме торт	0,7-0,8	Тор сөре	2
		Қамырды дайындап, темір дөңгелек gugelhopf немесе bundt қалбырына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз.		
A8	Дат бөлке торты	0,7-0,8	Тор сөре	2
		Қамырды дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25 см). Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз.		
A9	Сиырдың қуырылған қоң еті	0,9-1,1	Тор сөре + Әмбебап науа	2
		1,1-1,3		1
		Сиыр етінің дәм-татымын келтіріп, тоңазытқышқа 1 сағат қойыңыз. Тор сөреге майлы жағын жоғары қаратып салыңыз.		
A10	Қойдың туралған, шөп қосып қуырылған еті	0,4-0,6	Тор сөре + Әмбебап науа	4
		0,6-0,8		1
		Қойдың туралған еттерін шөптер мен ащы дәмдеуіштерден салып тұздықтап, тор сөреге қойыңыз.		

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A11	Тауық, бүтін	0,9-1,1	Тор сөре + Әмбебап науа	2
		1,1-1,3		1
		Тауықты шайып, тазалаңыз. Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Төс жағын тор сөреге қаратып салып, пештен сигнал естілген кезде аударыңыз.		
A12	Тауықтың төсі	0,4-0,6	Тор сөре + Әмбебап науа	4
		0,6-0,8		1
		Төс етін тұздықтап, тор сөреге салыңыз.		
A13	Бақтақ	0,3-0,5	Тор сөре + Әмбебап науа	4
		0,5-0,7		1
		Балықты шайып, жуып, басы мен құйырығын түйістіріп тор сөреге қойыңыз. Балықтың ішіне лимон шырынын құйып, тұз және шөптерден салыңыз. Пышақпен терісін тіліңіз. Май жағып, тұз себіңіз.		
A14	Арқан балық филе	0,4-0,6	Тор сөре + Әмбебап науа	4
		0,6-0,8		1
		Балықтарды немесе стейктерді шайыңыз, тазалаңыз. Филенің терісі бар жағын жоғары қаратып тор сөреге қойыңыз.		
A15	Қуырылған көкөністер	0,4-0,6	Әмбебап науа	4
		0,6-0,8		
		Кәді, баклажан, бұрыш, пияз және черри қызанақтарын шайып, тіліктерге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Науаға біркелкі таратып салыңыз.		
A16	Пісірілген жарты картоптар	0,6-0,8	Әмбебап науа	3
		0,8-1,0		
		Үлкен картоптарды (әр қайсысы 200г) ұзына бойымен жартыға бөліңіз. Кесілген жағын жоғары қаратып науаға салып, зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштерден себіңіз.		

Смарт пісіру

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A17	Мұздатылған фри	0,3-0,5	Әмбебап науа	3
		0,5-0,7		
		Мұздатылған чипсыларды пісірме науаға біркелкі таратып салыңыз.		
A18	Мұздатылған пицца	0,3-0,6	Тор сөре	3
		0,6-0,9		
		Мұздатылған пиццаны тор сөренің ортасына қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін торды салыңыз. Бірінші параметр жұқа итальян пиццасын пісіруге, екінші параметр қалың пицца пісіруге арналған.		
A19	Үй пиццасы	0,8-1,0	Әмбебап науа	2
		1,0-1,2		
		Ашыған ұннан қолдан пицца дайындап, оны торға қойыңыз. Салмағына қамырдың салмағы және соус, көкөністер, ветчина және ірімшік тәрізді толтырмалар кіреді. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны салыңыз.		
A 20	Қамырды ашыту	0,5-0,6	Тор сөре	2
		0,7-0,8		
		Қамырды шараға илеп, таспамен жабыңыз. Тордың ортасына қойыңыз. Бірінші параметр пицца мен торт қамырына арналған, екінші параметр нанның қамырына арналған.		

Тағамдарды сынақтан өткізу

EN 60350-1 стандарты бойынша

1. Пісіру

Тағам пісіру үшін берілген ұсыныстар, алдын ала қыздырылған пешке арналған. Fast Preheat (Жылдам алдын ала қыздыру) функциясын пайдаланбаңыз. Науалардың қисайған жағын үнемі есіктің алдыңғы жағына қаратып қойыңыз.

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Кішкене кекстер	Әмбебап науа	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Үгілмелі печенье	Әмбебап науа + Әмбебап науа	1+4		140	28-33
Майсыз қопсыма торт	Тор сөре + Майсыз қопсыма торт қалыбы (Баран қаптамасы бар, Ø 26 см)	2		165	30-35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Алма бәліші	Тор сөре + 2 тортқа арналған серіппе қалбыр * (баран қаптамасы бар, Ø 20 см)	1-көлденең қойылған		160	70-80
	Әмбебап науа + Тор сөре + 2 тортқа арналған серіппе қалбыр ** (баран қаптамасы бар, ø 20 см)	1+3		160	80-90

* Егер сіз шыныдан жасалған ыдыстарды (Ø 26 см) қолданып әдеттегі тәртіптемеде тамақ жасасаңыз, пісіру уақытын 5 минутқа ұзартыңыз.

** Артқы сол жағы мен алдыңғы оң жағына бір-бірден, барлығы екі торт қойылады.

*** Бірінің үстіне бірі қойылған екі торт, тордың ортасына қойылады.

2. Гриль жасау

Үлкен гриль функциясын қолданып, пешті бос күйінде 5 минут алдын ала қыздырып алыңыз.

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Ақ наннан тост жасау	Тор сөре	5		270 (макс.)	1-2
Сиыр етінен бургерлер * (12 дана)	Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинауға арналған)	4 1		270 (макс.)	1-ші 15-18 2-ші 5-8

* Пісіру уақытының 2/3 өткен кезде аударыңыз.

3. Қуыру

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Бүтін тауық *	Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинауға арналған)	3 1		205	80-100

* Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Жиі қолданылатын автоматты түрде пісіру рецептілерінің жинағы

Картоп гратині

Құраластар 800 г картоп, 100 мл сүт, 100 мл қаймақ, 50 г көпіршітілген бүтін жұмыртқа, әрқайсысынан 1 ас қасық тұз, бұрыш, мускат жаңғағы, 150 г үккіштен өткізілген ірімшік, сары май, тимьян

Нұсқаулар Картоптардың қабығын аршып 3 мм қалың етіп тураңыз. Сары майды гратин ыдысына (22-24 см) түгел жағыңыз. Тілімдерді таза сүлгіге таратып салып, оларды қалған құраластарды әзірлеу барысында сүлгімен жапқан қалпы ұстаңыз. Құраластардың үгілген ірімшіктен басқасын мұқият үлкен шараға салып араластырыңыз. Картоптың тілімдерін ыдысқа сәл өзара қабаттастырып салып, қоспаны картоптың үстіне құйыңыз. Үгілген ірімшікті үстіне сеуіп пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін бірнеше жас тимьян жапырақтарын салып үстелге тартыңыз.

Көкөніс гратині

Құраластар 800 г көкөніс (кәді, қызанақ, пияз, сәбіз, тәтті бұрыш, алдын ала пісірілген картоптар), 150 мл қаймақ, 50 г көпіршітілген бүтін жұмыртқа, әрқайсысынан 1 ас қасық тұз, шөп (бұрыш, балдыркөк немесе розмарин), 150 г үккіштен өткізілген ірімшік, 3 ас қасық зәйтүн майы, шамалы тимьян жапырағы

Нұсқаулар Көкөністерді жуып, қалыңдығы 3-5 мм етіп тураңыз. Гратин ыдысына (22-24 см) тағамының қабаттарын салып, көкөністердің үстіне май құйыңыз. Үгілген ірімшіктен басқа құраластардың барлығын араластырып, көкөністердің үстіне құйыңыз. Үгілген ірімшікті үстіне сеуіп пісіріңіз. Содан кейін бірнеше жас тимьян жапырақтарын салып үстелге тартыңыз.

Смарт пісіру

Лазанья

Құраластар 2 ас қасық зәйтүн майы, 500 г тартылған сиыр еті, 500 мл қызанақ тұздығы, 100 мл сиыр етінің сорпасы, 150 г кептірілген лазанья жаймалары, 1 пияз (туралған), 200 г үккіштен өткізілген ірімшік, әрқайсысынан 1 ас қасық кептірілген балдыркөктің ұлпалары, орегано, базилик

Нұсқаулар Етке арналған қызанақ тұздығын дайындаңыз. Майды табаға құйып қыздырып, содан кейін тартылған ет пен пиязды шамамен 10 минут әбден қызарғанша пісіріңіз. Үстіне қызанақ тұздығын және сиыр етінің сорпасын құйып, кептірілген шөптерден салыңыз. Бұрқ еткізіп қайнатыңыз, содан кейін 30 минут баяу қайнатыңыз.
Лазанья жаймаларын орамындағы нұсқауларға сай пісіріңіз. Лазанья жаймасын, ет тұздығын және ірімшік қабатын салып, содан кейін қайталаңыз. Содан кейін қалған ірімшікті үстіңгі жайма қабатына біркелкі таратып салыңыз да, пісіріңіз.

Алма бәліші

Құраластар
- **Кондитер өнімі**: 275 г ұн, 1/2 ас қасық тұз, 125 г ұнтақ ақ қант, 8 г ваниль қанты, 175 г суық сары май, 1 жұмыртқа (көпіршітілген)
- **Толтырмасы**: 750 г бүтін тығыз алма, 1 ас қасық лимон шырыны, 40 г қант, 1/2 ас қасық дәмқабық, 50 г тұқымсыз мейіздер, 2 ас қасық нан қоқымдары

Нұсқаулар Үлкен шараның үстіне тұз қосылған ұнды елеңіз. Ұнтақ қант пен ваниль қантын бірге елеңіз. Сары майды 2 пышақпен ұннан өткізіп кішкене текшелерге бөліңіз. Көпіршітілген жұмыртқаның 3/4 бөлігін қосыңыз. Барлық құраластарды ас үй комбайнына салып, қоқым тәрізді масса пайда болғанша илеңіз. Қамырдан қолыңызбен домалақ жасаңыз. Пластик таспаға орап шамамен 30 минут салқындатып қойыңыз.
Серіппе қалыпты (диаметрі 24-26 см) майлап, бетіне ұн себіңіз. Қамырдың 3/4 бөлігін 5 мм қалың етіп жазыңыз. Қалыпқа салыңыз (асты мен жан-жағына). Алмалардың қабығын аршып, өзектерін алыңыз. Оларды 3/4 x 3/4 см текшелерге бөліп кесіңіз. Қарақат пен мейіздерді жуып, кептіріңіз. Қант, дәмқабық, мейіз және қарақат қосыңыз. Мұқият араластырып, қамырдың астыңғы жағына нанның қоқымдарын себіңіз. Сәл басыңыз.
Қамырдың қалғанын жазыңыз. Қамырды кішкене таспаларға бөліп, толтырманың үстіне айқастырып салыңыз. Бәлішке көпіршітілген жұмыртқаның қалған бөлігін біркелкі таратып жағыңыз.

Киш лорен

Құраластар
- **Кондитер өнімі**: 200 г таза ұн, 80 г сары май, 1 жұмыртқа
- **Толтырмасы**: 75 г текшеленіп туралған майсыз бэкон, 125 мл қаймақ, 125 г жас қаймақ, 2 көпіршітілген жұмыртқа, 100 г үккіштен өткізілген Швейцар ірімшігі, тұз және бұрыш

Нұсқаулар Қамыр дайындау үшін ұнды, сары майды және жұмыртқаны шараға салып, қамыр жұмсарғанша араластырып, содан кейін тоңазытқышқа 30 минут қойыңыз. Қамырды жазып, кишке арналған (диаметрі 25 см), майланған керамика ыдысқа салыңыз. Астыңғы жағын шанышқымен тесіңіз. Жұмыртқа, қаймақ, жас қаймақ, ірімшік, тұз және бұрыш салып араластырыңыз. Оны қамырға пісіруге сәл уақыт қалған кезде құйыңыз.

Жеміс үгінділері

Құраластар
- **Топпинг**: 200 г ұн, 100 г сары май, 100 г қант, 2 г тұз, 2 г дәмқабық ұнтағы
- **Жеміс**: 600 г аралас жемістер

Нұсқаулар Барлық құраластарды толтырма жасау үшін үкпе массаға айналғанша араластырыңыз. Араласқан көкөністерді пеш ыдысына салып, үкпе массаны себіңіз.

Үй пиццасы

Құраластар
- **Пицца наны**: 300 г ұн, 7 г құрғақ ашытқы, 1 ас қасық зәйтүн майы, 200 мл жылы су, 1 ас қасық қант және тұз
- **Топпинг**: 400 г тілімдерге бөлінген көкөніс (баклажан, кәді, пияз, қызанақ), 100 г бекон немесе ветчина (туралған), 100 г үккіштен өткізілген ірімшік

Нұсқаулар Ұнды, ашытқыны, майды, тұзды, қантты және жылы суды шараға құйып, ылғалдау етіп қамыр илеңіз. Миксермен немесе қолмен шамамен 5-10 минут илеңіз. Қақпағын жауып, пешке көтерілгенше 35 °C градусқа 30 минутқа қойыңыз. Ұн себілген бетке қамырды жазып, тік төртбұрыш пішімге келтіріп, науаға немесе пицца табасына салыңыз. Қамырға қызанақ езбесін таратып салып, ветчинаны, саңырауқұлақты, зәйтүнді және қызанақты салыңыз. Үстіне біркелкі етіп ірімшік сеуіп, пісіріңіз.

Сиырдың қуырылған қоң еті

Құраластар 1 кг сиырдың қоң еті, 5 г тұз, 1 г бұрыш, әрқайсысынан 3 г розмарин, тимьян

Нұсқаулар Сиыр етіне тұз, бұрыш және розмарин қосып дәм-татымын келтіріп, тоңазытқышқа шамамен 1 сағат қойыңыз. Тор сөреге қойыңыз. Пешке салып пісіріңіз.

Қойдың туралған, шөп қосып қуырылған еті

Құраластар 1 кг қойдың туралған еті (6 бөлік), 4 үлкен сарымсақ түйірлері (езілген), 1 ас қасық жас тимьян (үгілген), 1 ас қасық жас розмарин (үгілген), 2 ас қасық тұз, 2 ас қасық зәйтүн майы

Нұсқаулар Тұзды, сарымсақты, шөптерді араластырып, қой етіне қосыңыз. Киімге орап, кемінде 30 минуттан 1 сағатқа дейін бөлме температурасына қойыңыз.

Смарт пісіру

Шошқаның қабырғалары

Құраластар Шошқаның 2 қатар қабырғасы, 1 ас қасық қара түйіршік бұрыш, 3 лавр жапырағы, 1 пияз (туралған), 3 сарымсақ түйірі (туралған), 85 г қоңыр қант, 3 ас қасық Worcestershire тұздығы, 2 ас қасық қызанақ езбесі, 2 ас қасық зәйтүн майы

Нұсқаулар Қәуап тұздығын жасаңыз. Тұздық табасына майды қыздырып, пияз қосыңыз. Жұмсарғанша пісіріп, қалған құраластарды қосыңыз. Қақпақ жаппай қуырып, қызуын азайтып, 30 минут қоюланғанша баяу бұқтырыңыз. Қабырғаны кәуап тұздығымен кемінде 30 минуттан 1 сағатқа дейін маринадтаңыз.

Күтім көрсету

Тазалау

⚠ ЕСКЕРТУ

- Тазалар алдында пеш пен пештің керек-жарақтарының салқын тұрғанын тексеріп алыңыз.
- Жеміргіш жуғыш құралдарды, қатты шөткелерді, түрпілі жөке немесе шүберектерді, темір жөкені, пышақ немесе басқа да жеміргіш құралмен тазалауға болмайды.

Пештің ішкі жасақтамасы

- Пештің ішін тазалау үшін, таза шүберек пен жұмсақ жуғыш затты немесе сабынды суды қолданыңыз.
- Есіктің тығыздағышын қолмен тазаламаңыз.
- Пештің эмаль қаптамасын бүлдіріп алмас үшін, пешке арналған стандартты жуғыш заттарды ғана қолданыңыз.
- Қатып қалған қоқысты тазалау үшін арнайы пеш тазалағышты қолданыңыз.
- Бастапқыда ас әзірлейтін бөлменің температурасы жоғарылаған кезде, есігінің ішкі әйнегінде дақтар пайда болуы мүмкін. Мұндай жағдайда пешті өшіріп, суығанша күтіңіз. Содан кейін асүй қағазын немесе таза шүберек пен бейтарап жуғыш затты пайдаланып, ішкі әйнекті сүртіңіз.

Пештің сырты

Пештің есігі, тұтқасы және дисплейі тәрізді сыртқы жақтарын тазалау үшін таза шүберек пен жұмсақ жуғыш затты немесе жылы сабынды суды пайдаланыңыз да, ас үй сүрткішімен немесе құрғақ сүлгімен сүртіңіз.
Май мен қоқыс іштен шығатын ыстық ауаға байланысты әсіресе тұтқаның айналасына жиналуы мүмкін. Тұтқаны пайдаланып болған сайын тазалауды ұсынамыз.

Керек-жарақтары

Керек-жарақтарды қолданып болған сайын жуып, ыдыс-аяқ сүлгісімен құрғатыңыз. Қатып қалған қоқысты тазалау үшін пайдаланылған керек-жарақтарды жуу алдында жылы суға шамамен 30 минут жібітіңіз.

Каталитті эмаль қаптама (тек тиісті модельдерде)

Алмалы бөлшектер қара сұры каталитті эмальмен қапталған. Оларға конвекциямен пісіру кезінде ыстық ауамен таралатын май және тоң май шашырап ластайды. Дегенмен, бұл қалдықтар пештің 200 °C градус және одан жоғары температурасында күйіп кетеді.

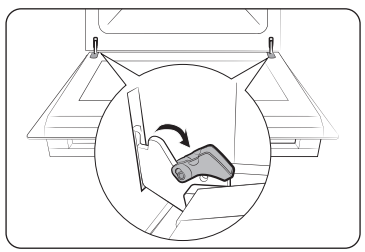
1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. Пештің ішін тазалаңыз.
3. Конвекция режимін ең жоғарғы температураға қойып таңдаңыз да, циклды шамамен бір сағат қосыңыз.

Есік

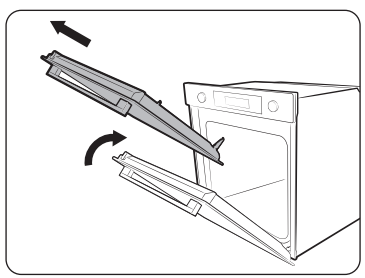
Пештің есігін тазалау қажет болмаса алмаңыз. Есікті тазалау үшін алғыңыз келсе төмендегі қадамдарды орындаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

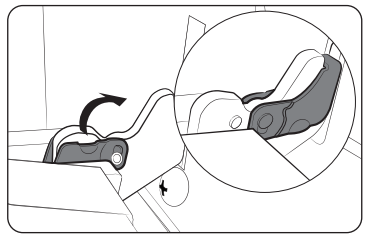
Пештің есігі ауыр.



1. Есікті ашыңыз да, қос топсадағы қапсырмаларды түгел ашыңыз.



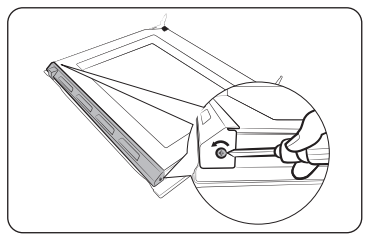
2. Есікті шамамен 70° градусқа жабыңыз. Пештің есігін екі жағынан қос қолдап ұстап, топсалары алынғанша жоғары көтеріп тартыңыз.
3. Есікті сабынды сумен, таза шүберекпен тазалаңыз.



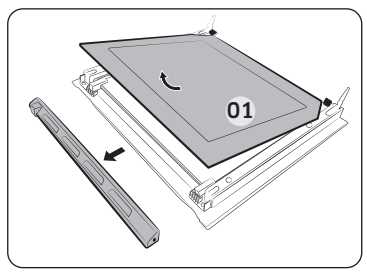
4. Болған кезде есікті қайта орнату үшін жоғарыдағы 1-2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Топсаларының екі жаққа бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

Есіктің шынысы

Үлгі түріне байланысты пештің есігі бірінен кейін бірі орналасқан 3-4 шыны панельмен жабдықталған. Есіктің шыныларын тазалау қажет болған кезде ғана алыңыз. Есіктің шыныларын тазалау үшін алғыңыз келсе мына қадамдарды орындаңыз.

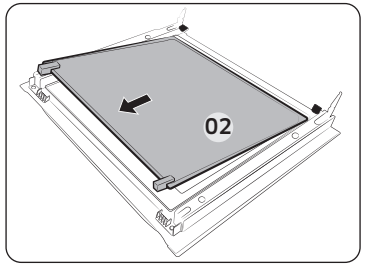


1. Сол және оң жақтағы бұрандаларды алу үшін бұранда бұрағышты пайдаланыңыз.



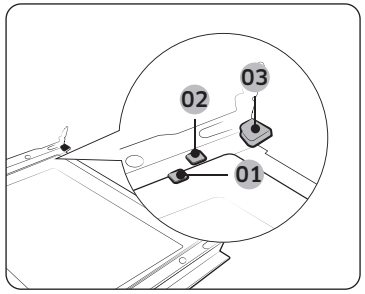
2. Қақпақтарын көрсеткінің бағытымен ағытып алыңыз
3. Есіктен бірінші шыныны алыңыз.

Күтім көрсету



4. Екінші шыныны есіктен көрсеткінің бағытымен алыңыз.

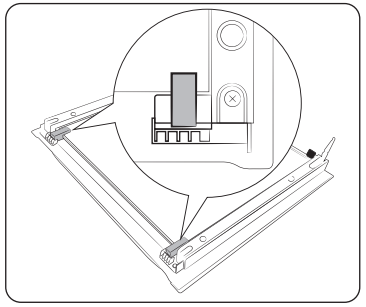
5. Шыныны сабынды сумен және таза шүберекпен тазалаңыз.



6. Болған кезде шыныларды мына ретпен қайта салыңыз:

- 2-ші шынының 1-ші және 2-ші қапсырма тіректің ортасына және 1-ші шынының 3-ші қапсырма тірекке осы ретпен салыңыз.

01 Тірек қапсырмасы 1
02 Тірек қапсырмасы 2
03 Тірек қапсырмасы 3



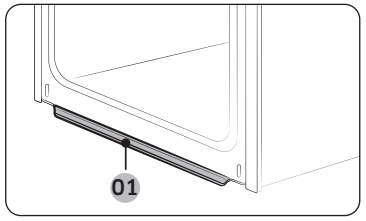
7. Әйнек резеңкесі дұрыс орнатылғанын және әйнек табақ дұрыс бекітілгенін тексеріңіз.

8. Есігін қайта орнату үшін жоғарыдағы 1-2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Қызу жылыстап шығып кетуге жол бермеу үшін шыныларды қайта дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.

Су жинағыш



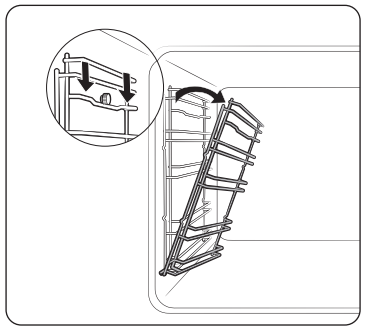
01 Су жинағыш

Су жинағыш тағам пісірген кезде артық ылғалды ғана жинамайды, тағам қалдығын да жинайды. Су жинағышты уақытылы босатып, тазалаңыз.

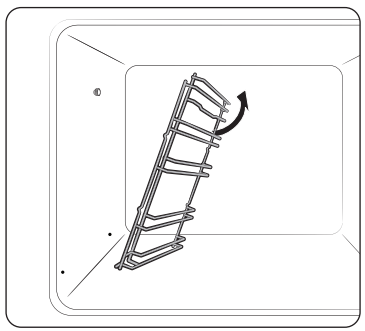
⚠ ЕСКЕРТУ

Су жинағыштан су ақса, бізге жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығы арқылы хабарласыңыз.

Бүйірлік сырғытпа (тек тиісті модельдерде)



1. Сол жақ сырғытпаның үстіңгі сызығын басып, шамамен 45º градусқа төмендетіңіз.



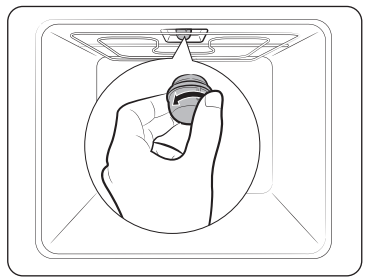
2. Сол жақ сырғытпаның астыңғы сызығын тартып алыңыз.
3. Оң жақ сырғытпаны да осылайша алыңыз.
4. Екі бүйірлік сырғытпаны да тазалаңыз.
5. Болған кезде бүйірлік сырғытпаны қайта салу үшін жоғарыдағы 1-2 қадамдарды кері бағытпан орындаңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Пеш бүйірлік сырғытпа жолдар мен торларсыз жұмыс істейді.

Ауыстыру

Шамдар



1. Шыны қалпағын сағат тілінің бағытына қарсы бұрап алыңыз.
2. Пештің шамын айырбастаңыз.
3. Шыны қалпақты тазалаңыз.
4. Болған кезде жоғарыдағы 1-қадамды кері ретпен орындап, шыны қалпақты орнына салыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

- Шамды ауыстыру алдында пешті сөндіріп, қуат сымын ағытыңыз.
- Тек 25-40 Вт / 220-240 В, 300 °C қызуға төзімді шамдарды ғана пайдаланыңыз. Пайдалануға рұқсат етілген шамдарды жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығынан сатып алуға болады.
- Галоген шамын қолданғанда, әрқашан құрғақ шүберекпен ұстаңыз. Бұл шамның қолданыс мерзімін қысқартатын саусақтардың ізі қалмау немесе теріңіз шамға тиіп кетпеу үшін қажет.

Ақаулық себептерін анықтау

Тексерулер

Пешке қатысты ақау пайда болса, әуелі төмендегі кестені қарап, ұсыныстарды орындап көріңіз. Ақау түзелмесе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Түймелер дұрыс басылмайды.	• Түймелердің арасына бөгде зат қыстырылып қалуы мүмкін	• Бөгде затты алып, қайталаңыз.
	• Тач үлгі: сыртқы бетте ылғал бар болуы мүмкін	• Ылғалды тазалап, қайталаңыз.
	• Бекітпе функциясы орнатылып тұруы мүмкін	• Бекітпе функциясының орнатылған-орнатылмағанын тексеріңіз.
Уақыт көрсетілмейді.	• Қуат қосылмаған болуы мүмкін	• Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
Пеш жұмыс істемей тұр.	• Қуат қосылмаған болуы мүмкін	• Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады.	• Розеткадан ағытылып қалған болуы мүмкін	• Қуат көзіне қайта қосыңыз.
Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.	• Пісірген кезде ұзақ уақыт пісірсе	• Ұзақ уақыт пісіргеннен кейін пешті салқындатыңыз.
	• Желдеткіш жұмыс істемесе	• Желдеткіштің шуылын естіңіз.
	• Пеш желдетілмейтін жерге орнатылса	• Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
	• Бірнеше қуат ашасын бір розеткаға қосып пайдаланған кезде	• Жалқы ашаны пайдаланыңыз.
Пешке тоқ келмей тұр.	• Қуат қосылмаған болуы мүмкін	• Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық.	• Пеш желдетілмейтін жерге орнатылса	• Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
Есік дұрыс ашылмайды.	• Есік пен құрылғының ішіне тағам қалдығы тұрып қалса	• Пешті мұқият тазалап, содан кейін есікті қайта ашыңыз.
Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды.	• Шам жанып, содан кейін сөніп қалса	• Шам біраз уақыттан кейін қуатты үнемдеу үшін автоматты түрде сөнеді. Оны шамның түймесін басып қайта қосуға болады.
	• Тағам пісіру барысында шамға басқа зат жағылып қалса	• Пештің ішін қайта тазалап, содан кейін тексеріңіз.
Пештен тоқ соғады.	• Тоқ жерге дұрыс қосылмаған болса • Розетка жерге қосылмаған болуы мүмкін	• Қуат сымының жерге дұрыс қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
Су тамшылап тұр.	• Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл құрылғының ақауы емес.	• Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.
Есіктің жарығынан бу шығады.		
Пеште су қалған.		

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пештің ішкі жарығы әртүрлі.	• Қуат шығысының өзгеруіне байланысты жарықтылық өзгереді.	• Тағам пісіру барысында қуаттың өзгеруі ақау емес, сондықтан уайымдаудың қажеті жоқ.
Тағам пісіру аяқталды, бірақ желдеткіш әлі жұмыс істеп тұр.	• Желдеткіш пештің ішін желдету үшін біраз уақыт автоматты түрде жұмыс істейді.	• Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.
Пеш қызбайды.	• Есік ашық болса	• Есікті жауып, қайта бастаңыз.
	• Пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған болса	• Пештің жұмысына қатысты тарауды қарап, пешті бастапқы қалпына қойыңыз.
	• Үйдегі сақтандырғыш жанып кетсе немесе айырып-қосқыш тұйықталса.	• Сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе желіні бастапқы қалпына қойыңыз. Бұндай жағдай қайталанса, электр маманын шақырыңыз.
Жұмыс кезінде түтін шығады.	• Бастапқыда іске қосқан кезде	• Пешті алғаш пайдаланған кезде қыздырғыштан түтін шығуы мүмкін. Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтауы керек.
	• Қыздырғышта тағам тұрса	• Пешті жеткілікті суытып, тағамды қыздырғыштан алыңыз.
Пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады.	• Қызуға төзімсіз пластик немесе басқа сауыттарды пайдалансаңыз	• Ыстық температураларға жарамды шыны сауыттарды пайдаланыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пеш дұрыс пісірмейді.	• Тағам пісіру барысында есік жиі ашылған болуы мүмкін	• Аударуды қажет ететін тағам пісіріп жатпасаңыз, есікті ашпаңыз. Есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеп, тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
Бумен тазалау циклы жұмыс істемейді.	• Бұл температураның өте жоғары болуына байланысты.	• Пешті салқындатып, содан кейін пайдаланыңыз.
Бір режим жұмыс істемейді.	• Пешке бөлгіш салынып тұруы мүмкін.	• Бөлгішті пештен алыңыз да, пайдаланыңыз.

Ақаулық себептерін анықтау

Ақпарат кодтары

Пеш жұмыс істемей қалса, дисплейден ақпарат кодын көруіңіз мүмкін. Төмендегі кестелерді қарап, ұсыныстарды орындап көріңіз.

Код	Мағынасы	Әрекет
C-d1	Есік бекітпесінің ақаулары	Пешті сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау сонда да жалғасса, барлық тоқты 30 секунд сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау түзелмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
C-20	Сенсордың ақаулары	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	EEPROM Оқу/Жазу кезінде ғана кездеседі	
C-F0	Негізгі PCB және ішкі PCB арасында байланыс болмаса	
C-F2	Тач IC <-> Негізгі немесе ішкі micom арасындағы байланысқа қатысты ақау пайда болған кезде кездеседі	Пешті сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау сонда да жалғасса, барлық тоқты 30 секунд сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау түзелмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
C-d0	**Түйме ақауы** Түймені басып, біраз ұстап тұрған кезде пайда болады.	Түймелерді тазалаңыз және үстінде/айналасында су жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Пешті сөндіріп, қайта бастаңыз. Ақау түзелмесе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Код	Мағынасы	Әрекет
S-01	**Автоматты сөндіру** Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт үздіксіз жұмыс жасаған. • 100 °C градустан төмен - 16 сағат • 105 °C градустан 240 °C градусқа дейін - 8 сағат • 245 °C градустан Макс. - 4 сағат	Бұл жүйенің ақауы емес. Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Содан кейін қайта қалыпты түрде қайталап көріңіз.

Техникалық параметрлері

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Қосылым кернеуі		230–240 В ~ 50 Гц
Максимум қосулы жүктеме		3500-3850 Вт
Өлшемдері (Е x Б x Т)	Негізгі құрылғы	595 x 596 x 570 мм
	Кіріктірілген	560 x 579 x 549 мм
Сыйымдылығы		76 литр

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

Қалыпты жағдайда қолдануға арналған Қолдану мерзімі: 7 жыл

Қосымша

Ашық хабарлама

Осы өнімде қолданылатын бағдарламалық жасақтама ашық лицензиялық бағдарламалық жасақтамадан тұрады.
Келесі http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 мекенжайы арқылы осы өнімге қатысты лицензия туралы ашық ақпаратты таба аласыз.

Жадынама

Жадынама

SAMSUNG

EAC

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

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 16677

Зауыттың мекенжайы :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК,
42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы және Қазақстан Республикасының аймағында пайдаланушылардың кінарат-талаптарын қабылдайтын мекеме: «Samsung Electronics Central Eurasia» (Самсунг Электроникс Центральная Евразия) ЖШС, Қазақстан Республикасы, Алматы қаласы, 050000, Желтоқсан көшесі, 115, 3-қабат

Импортер и организация, принимающая претензии на территории Республики Казахстан: ТОО «Samsung Electronics Central Eurasia» (Самсунг Электроникс Центральная Евразия) Республика Казахстан, город Алматы, 050000, улица Желтоксан, 115, 3 этаж

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

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

DG68-01414F-00

Ichki qurilgan pech

Foydalanuvchi va o‘rnatish qo‘llanmasi

NV7B411**** / NV7B412**** /
NV7B413**** / NV7B414**** / NV7B415****

SAMSUNG

Mundarija

Ushbu qo'llanmadan foydalanish 3

Bu foydalanuvchi qo'llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan: 3

Xavfsizlik ko'rsatmalari 3

Xavfsizlikka oid muhim ehtiyot choralari 3
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi) 6
Avtomatik energiyani tejash funksiyasi 6

O'rnatish 6

To'plamda nimalar bor 6
Elektr ta'minotiga ulash 7
Bufetga joylashtirish 8

Boshlashdan oldin 10

Ilk sozlamalar 10
Yangi pech isi 10
Aqlli xavfsizlik mexanizmi 10
Ohista yopiladigan eshik (faqat xos modellarda) 11
Anjomlar 11
Mexanik qulf (faqat xos modellarda) 12

Amallar 13

Boshqaruv paneli 13
Ko'p ishlatiladigan sozlamalar 14
Tayyorlash rejimlari (Grildan tashqari) 17
Tayyorlash rejimlari (Gril) 18
Pishirishni to'xtatish uchun 20
Maxsus funksiya 20
Tabiiy bug' (faqat xos modellarda) 21
Avtomatik tayyorlash 22
Tozalash 22
Taymer 24
Tovushni Yoqish/O'chirish 24
Wi-Fi Yoqish/O'chirish 24

Aqlli pishirish 25

Qo'lda pishirish 25
Avtomatik pishirish dasturlari 28
Sinov taomlari 30
Ko'p ishlatiladigan avtomatik retseptlar to'plami 31

Xizmat ko'rsatish 34

Tozalash 34
Almashtirish 37

Nosozliklarni bartaraf etish 38

Nazorat nuqtalari 38
Axborot kodlari 40

Texnik xususiyatlar 41

Ilova 41

Mahsulot haqida ma'lumot 41
Ochiq kodli dastur xabarnomasi 42

Ushbu qo‘llanmadan foydalanish

SAMSUNG ichki qurilgan pechini tanlaganingiz uchun rahmat.
Bu qo'llanmada xavfsizlik bo'yicha muhim ma'lumotlar va qurilmangizdan foydalanish, unga texnik xizmat ko'rsatishda yordam berish uchun mo'ljallangan ko'rsatmalar mavjud.
Iltimos, pechdan foydalanishdan avval ushbu Foydalanuvchi qo'llanmasini o'qib chiqing va undan kelajakda foydalanish uchun saqlab qo'ying.

Bu foydalanuvchi qo‘llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan:

⚠ OGOHLANTIRISH

Jiddiy jarohat olish, o‘lim va/yoki mulkka shikast yetishiga olib kelishi mumkin bo‘lgan xatar va ehtiyotsizliklar.

⚠ DIQQAT

Jarohat olish va/yoki mulkka shikast yetishiga olib kelishi mumkin bo‘lgan xatar va ehtiyotsizliklar.

IZOH

Mahsulotni ishlatishga oid foydali maslahatlar, tavsiyalar yoki ma’lumotlar.

Xavfsizlik ko‘rsatmalari

Bu pechni o'rnatish faqat litsenziyaga ega bo'lgan elektrik tomonidan bajarilishi kerak. O'rnatuvchi ushbu qurilmani asosiy elektr tarmog'iga xavfsizlik bo'yicha tegishli tavsiyalarga amal qilgan holda ulash uchun javobgardir.

XAVFSIZLIKKA OID MUHIM EHTIYOT CHORALARI

⚠ OGOHLANTIRISH

Bu qurilmadan jismoniy, sezgi yoki aqliy qobiliyati cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas. Ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan bu qurilmadan foydalanish to'g'risida ularga ko'rsatma bergan yoki nazorat qilib turgan hollar bundan mustasno.

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

Sim o‘tkazish qoidalariga ko‘ra, uzish vositalari ham birga o‘rnatilishi lozim.

Ushub moslama o'rnatilgandan so'ng elektr manbaidan ajratilishga ruxsat berilishi kerak. Vilkaga qo‘l yetkizish mumkin bo‘lgan yoki ulash qoidalariga asoslangan holda statsionar prokladkadagi elektr zanjirini uzgichni qo'shish orqali uzilishga erishsa bo'ladi.

Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.

Aytib o‘tilgan mahkamlash usuli yelimlovchi vositalardan foydalanishga mo‘ljallanmagan, chunki ular ishonchli mahkamlash vositasi hisoblanmaydi.

Xavfsizlik ko‘rsatmalari

Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak. Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.

Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

OGOHLANTIRISH: Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.

Mikroto'lqinli pechning shishali eshigini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnashi, natijada oyna darz ketishi mumkin.

Agar qurilma tozalash funksiyasiga ega bo‘lsa, tozalashdan avval ortiqcha to‘kilgan narsalar olib tashlanishi va bug‘da tozalash yoki o‘z-o‘zini tozalash paytida barcha anjomlar pech ichidan olib qo‘yilishi kerak. Tozalash funksiyasining mavjudligi modelga bog‘liq bo‘ladi.

Agar bu qurilma tozalash funksiyasiga ega bo‘lsa, tozalash vaqtida yuzalar odatdagidan qattiqroq qizishi mumkin, shu sababli bolalarni pechga yaqinlashtirmang. Pirolitik tozalash jarayoniga ega jihozlar uchun ayrim hayvonlar, ayniqsa qushlar pirolitik tozalash jarayoni davomida bug‘lanishlar va haroratning mahalliy tebranishlariga ta’sirchan bo‘lishlari mumkin va ular bu jarayon davomida mos darajadagi shamollatiladigan joyga ko‘chirilishlari kerak.

Qaynoq tozalash jarayoni davomida va undan keyin xonani shamollating.

Tozalash funksiyasining mavjudligi modelga bog‘liq bo‘ladi.

Faqat shu pech uchun tavsiya qilingan harorat datchigidan foydalaning. (Faqat sixli modelda)

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

OGOHLANTIRISH: Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.

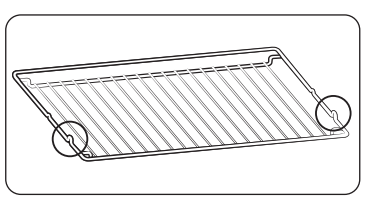
Qizib ketmasligi uchun jihoz dekorativ eshik ortida o‘rnatilmasligi kerak.

OGOHLANTIRISH: Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi. Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak. 8 yoshdan kichikroq bolalalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.

DIQQAT: Pishirish jarayonini kuzatib turish lozim. Qisqa muddatli pishirish jarayonini uzluksiz kuzatish lozim.

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin. Ishlayotganida sirtlari qizib ketishi mumkin.



Panjarani bo'rtib turgan qismlarini (ikki tomonidagi tiqinni) oldinga qaratib joylashtiring, shunda panjara katta hajmlarni ola oladi.

Agar qurilmaga ortiqcha kuchlanish yuborilayotgan bo‘lsa, qurilmaga zarar yetishining oldini olish maqsadida kuchlanish normal darajaga tiklangunga qadar qurilma o‘chirib turiladi.

⚠ DIQQAT

Agar tashish vaqtida pech shikastlangan bo'lsa, uni ulamang.

Ushbu qurilma faqat maxsus litsenziyaga ega bo'lgan elektrik tomonidan elektr tarmog'iga ulanishi kerak.

Qurilma ishlamagan yoki shikastlangan hollarda, undan foydalanishga urinmang.

Ta'mirlash ishlari faqat litsenziyaga ega bo'lgan texnik tomonidan bajarilishi kerak. Noto'g'ri ta'mirlash siz va boshqalarga jiddiy xatar tug'dirishi mumkin. Pech ta'mirlashga muhtoj bo'lsa, SAMSUNG xizmat ko'rsatish markazi yoki dileringizga murojaat qiling.

Elektr o'tkazgichlar va kabellar pechga tegib turmasligi kerak.

Ushbu pech elektr tarmog'iga tasdiqlangan zanjir uzgich yoki saqlagich orqali ulanishi kerak. Hech qachon ko'p vilkali adapterlar yoki uzaytirgichlardan foydalanmang.

Qurilma ta'mirlanayotgan yoki tozalanayotgan vaqtda pechning elektr ta'minoti o'chirib qo'yilishi kerak.

Elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.

Agar bu qurilmada bug'da pishirish funksiyasi mavjud bo'lsa, suv ta'minoti kartriji shikastlangan holda, bu qurilmadan foydalanmang. (Faqat bug' funksiyasi mavjud modelda)

Kartrij yorilgan yoki singan hollarda, undan foydalanmang va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. (Faqat bug' funksiyasi mavjud modelda)

Bu pech faqat uy sharoitida taom tayyorlash uchun mo'ljallangan.

Foydalanish vaqtida pechning ichki yuzalari kuydiradigan darajada qiziydi. Qizdirish elementlariga yoki pechning ichki yuzalariga ular yetarli darajada sovimagunicha tegmang.

Hech qachon pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang.

Pechdan uzoq vaqt davomida yuqori haroratlarda foydalanilganda, pech yuzasi qiziydi.

Taom tayyorlagan vaqtda, pech eshigini ochganda ehtiyot bo'ling, chunki issiq havo va bug' tez chiqishi mumkin.

Tarkibida spirt bo'lgan taomlarni tayyorlaganda, yuqori harorat tufayli spirt bug'lanib chiqishi va pechning issiq qismlariga tekkanda bug' alangalanishi mumkin.

Xavfsizlikni ta'minlash uchun bu jihozni suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.

Pechdan foydalanish vaqtida bolalarni pechdan yetarli darajada uzoqroqda saqlash kerak.

Pitsa kabi muzlatilgan taomlar katta panjarada tayyorlanishi kerak. Agar pishirish patnisidan foydalanilsa, haroratdagi katta o'zgarishlar tufayli u deformatsiyalanishi mumkin.

U issiq bo'lgan vaqtda pechning tag qismiga suv quymang. Bu emalli yuzaning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

Taom tayyorlash vaqtida pech eshiklari yopib qo'yilishi kerak.

Pechning tag qismiga alyuminiy zar qog`ozini qoplamang va hech qanday pishirish patnisi yoki bankalarni joylashtirmang. Alyumin zar qog`ozi issiqlikni to'sib qo'yadi, bu esa emalli yuzalarning shikastlanishiga va taomlarning yaxshi tayyor bo'lmasligiga olib kelishi mumkin.

Meva sharbatlari dog'larni qoldiradi, ular pechning emalli yuzasidan ketmaydigan bo'lishi mumkin.

Namligi juda ko'p bo'lgan piroglarni tayyorlaganda, ichi chuqur patnisdan foydalaning.

Idishlarni pechning ochiq eshigi ustiga qo'ymang.

Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymang, chunki ular o'zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.

Eshik ustiga chiqmang, egmang, o'tirmang yoki og'ir narsalarni joylashtirmang.

Eshikni haddan tashqari ortiqcha kuch bilan ochmang.

OGOHLANTIRISH: Qurilmani hattoki taom tayyorlash jarayoni tugagandan keyin ham tokdan ajratmang.

OGOHLANTIRISH: Pechda taom tayyorlanayotganda pech eshigini ochiq qoldirmang.

Xavfsizlik ko‘rsatmalari

Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)

(Chiqindilarni ajratgan holda yig‘ish tizimiga ega bo‘lgan mamlakatlarga tegishli)

Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.

Avtomatik energiyani tejash funksiyasi

Chiroq : Tayyorlash paytida “Pech chirog'i” tugmasini bosish orqali pech chirog‘ini o‘chirishingiz mumkin. Quvvatni tejash uchun tayyorlash dasturi boshlangandan keyin pech chirog‘i bir necha marta o‘chadi.

O‘rnatish

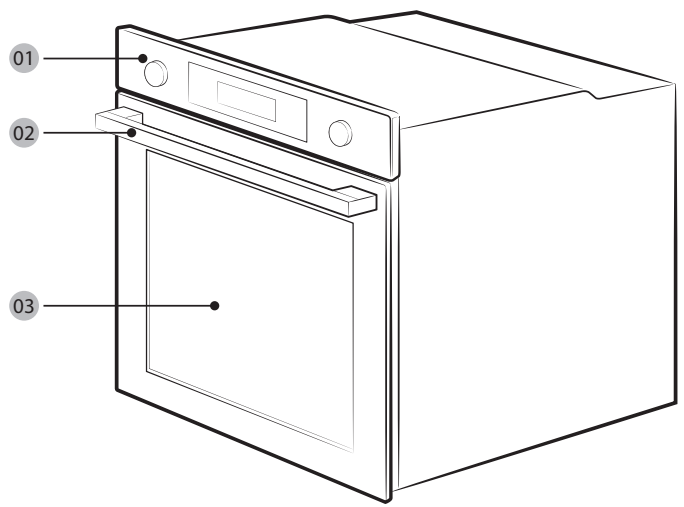
⚠ OGOHLANTIRISH

Bu mahsulot ichki o‘rnatiladigan mahsulotlarga mo‘ljallangan.
Bu pech malakali mutaxassis tomonidan o‘rnatilishi shart. O'rnatuvchi pechni asosiy elektr tarmog'iga xavfsizlik bo'yicha tegishli hududiy tartiblarga amal qilgan holda ulash uchun javobgardir.

To‘plamda nimalar bor

Mahsulot o‘ramida barcha qism va anjomlar borligiga amin bo‘ling. Pech yoki anjomlar bilan muammoga duch kelsangiz, Samsung mijozlar bilan ishlash mahalliy markazi yoki sotuvchiga murojaat qiling.

Bir qarashda



01 Boshqaruv paneli **02** Eshik tutqichi **03** Eshik

Anjomlar

Pech har-xil taomlarni tayyorlashda yordam beruvchi turli anjomlar bilan birga keladi.

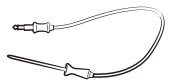
Panjara

Panjara bo‘lmasi *

Pishirish patnisi *

Universal patnis *

Chuqur patnis *



Go‘sht termometri *

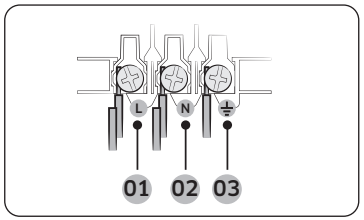
Bug‘ patnisi *

2 ta vint (M4 L25)

IZOH

Yulduzchali (*) anjomlarning mavjudligi pech modeliga bog‘liq.

Elektr ta’minotiga ulash



Pechni rozetkaga ulang. Tok ishlatishdagi cheklovlar tufayli shtepselli rozetka yo‘q bo‘lsa, xavfsizlik qoidalariga rioya qilish maqsadida ko‘p qutbli izolyatsion ajratgich (kamida 3 mm oraliq bilan) ishlating. Yetarli uzunlikdagi, H05 RR-F yoki H05 VV-F tasniflariga mos keladigan, kamida 1,5 ~ 2,5 mm² bo‘lgan shnur ishlating.

01 JIGARRANG yoki QORA
02 KO‘K yoki OQ
03 SARIQ yoki YASHIL

Nominal tok (A)	Minimal ko‘ndalang kesim hududi
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Pechga biriktirilgan yorliqdagi chiqarish xarakteristikalarini tekshiring.
Pechning orqa qopqog‘ini buragich bilan ochib, shnur qisqichidagi burama mixlarni chiqaring. Keyin quvvat simlarini tegishli qisqichlarga ulang.
(⏚) qisqichi yerga ulashga mo‘ljallangan. Avval sariq va yashil (yerga ulash) simlarini ulang, ular boshqalardan uzunroq bo‘lishi kerak. Rozetka ishlatsangiz, pech o‘rnatilganidan so‘ng rozetka to‘silib qolmasligi kerak. Yerga ulanmaganligi yoki noto‘g‘ri ulanganligi natijasida yuz beradigan hodisalar uchun Samsung javobgar bo‘lmaydi.

⚠ OGOHLANTIRISH

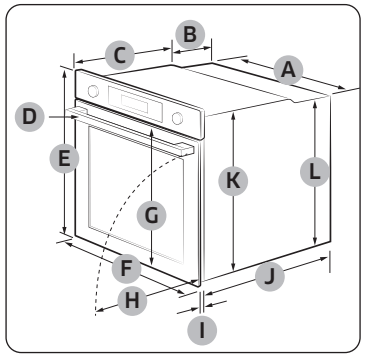
O‘rnatish paytida simlarni bosmang yoki bukmang, ularni pechning issiqlik chiqaruvchi qismlaridan uzoqda tuting.

O'rnatish

Bufetga joylashtirish

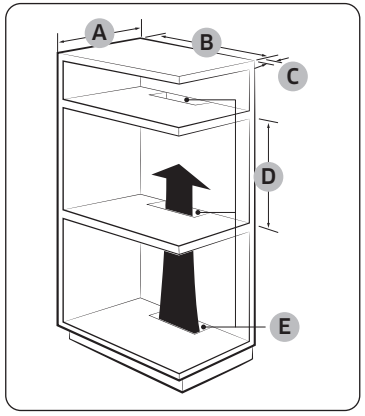
Pech ichki qurilgan bufetga o'rnatilayotgan bo'lsa, bufetning plastik yuzalari va yelim qismlari 90 °C gacha haroratga chidamli bo'lishi kerak. Issiqlikdan mebel jihozi zararlansa, bunga Samsung javobgar bo'lmaydi. Pechda havo aylanishi to'g'ri yo'lga qo'yilishi kerak. Havo aylanishi uchun bufetning pastki tortmasi bilan tayanch devor orasida 50 mm atrofida oraliq qoldiring. Pechni plita ostiga o'rnatsangiz, plitani o'rnatish yo'riqnomasiga amal qiling.

O'rnatishga kerakli o'lcham



Pech (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

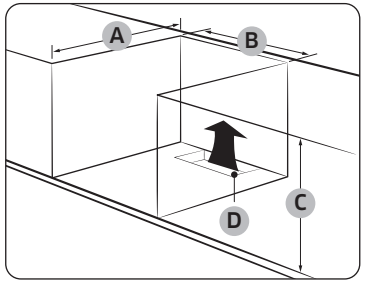


Ichki qurilgan bufet (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Maks. 600
E	Min. 460 x Min. 50

IZOH

Issiqlikni chiqarish va havo almashtirish uchun ichki o'rnatiladigan bufetda tirqishlar **(E)** bo'lishi lozim.

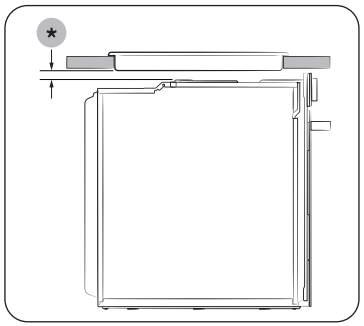


Rakovina ostidagi bufet (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

IZOH

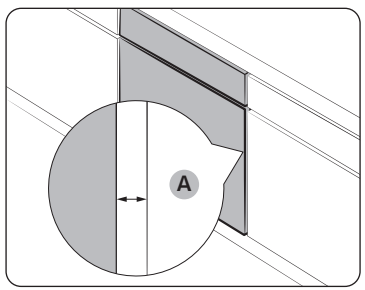
Issiqlikni chiqarish va havo almashtirish uchun ichki o'rnatiladigan bufetda tirqishlar **(D)** bo'lishi lozim.



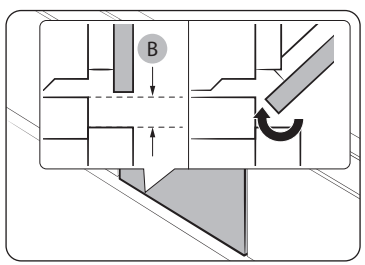
Plita bilan birga o'rnatish

Pechning ustiga plita o'rnatish maqsadida o'rnatish joyiga talablarni ko'rish uchun pechning o'rnatish yo'riqnomasini ko'rib chiqing **(*)**.

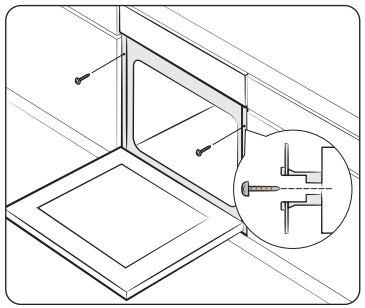
Pechni mahkamlash



Pech bilan bufetning ikkala tomoni orasida kamida 5 mm joy **(A)** qoldiring.



Eshik oson ochilishi va yopilishi uchun kamida 3 mm joy **(B)** qoldiring.



Pechni bufet ichiga sig'diring va har ikkala tomonidan 2 ta vint bilan mahkam qotiring.

O'rnatish tugallangach, himoya plyonkasi, tasma va boshqa o'rama materiallarini olib tashlang va anjomlarni pech ichidan oling. Pechni bufetdan chiqarish uchun uni avval tarmoqdan uzing va keyin pechning ikki tomonidagi 2 ta vintni bo'shating.

⚠ OGOHLANTIRISH

Pech me'yorda ishlashi uchun havo aylanishi kerak. Hech qachon havo tirqishlarini to'sib qo'ymang.

IZOH

Pechning asl ko'rinishi modeliga qarab farq qilishi mumkin.

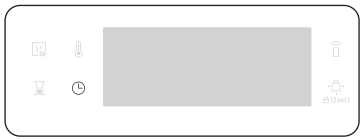
Boshlashdan oldin

Ilk sozlamalar

Pechni birinchi marta yoqqaningizda, displeyda “12:00” ko‘rsatiladi va soat qismi (“12”) o‘chib-yonadi. Joriy vaqtni qo‘yish uchun quyidagi bosqichlarga amal qiling.

1. Soat qismi o‘chib-yonayotganida, soatni qo‘yish uchun qiymat shkalasini (o‘ng tomondagi) aylantiring, keyin daqiqa qismiga o‘tish uchun **OK** tugmasini bosing.

2. Daqiqa qismi o‘chib-yonayotganida, daqiqani qo‘yish uchun qiymat shkalasini aylantiring, keyin **OK** tugmasini bosing.



Bu sozlamani qo‘ygandan so‘ng joriy vaqtni o‘zgartirish uchun tugmasini 3 soniya bosib turing, keyin yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.

Yangi pech isi

Pechni birinchi marta ishlatishdan oldin uning ichini tozalang, shunda isi ketadi.

1. Pech ichidagi anjomlarni olib tashlang.
2. Pechni Konveksiya 200 °C yoki An’anaviy 200 °C da bir soat ishlating. Bunda pech ichida qolgan jismlar kuyib ketadi.
3. Tugallangach, pechni o‘chiring.

IZOH

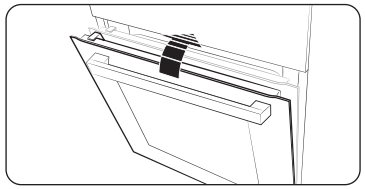
- Ilk foydalanilganda, pech ishlayotgan mahalda uning ichida biroz tutun paydo bo‘lishi mumkin. Biroq bu mahsulot nuqsoni emas.
- Pishirish kamerasining harorati dastlabki davrda ko‘tarilishi bois, eshikning ichki oynasida dog‘lar paydo bo‘lishi mumkin. Bu holatda pechni o‘chiring va uning sovishini kuting. Keyin oshxona qog‘ozi yoki toza mato va neytral yuvish vositasi yordamida ichki oynani arting.
- Bundan tashqari, pechni yaxshi shamollatiladigan oshxona muhitida ishlatishingizga ishonch hosil qilish ham muhim ahamiyatga ega.

Aqlli xavfsizlik mexanizmi

Agar eshikni pech ishlayotgan vaqtda ochsangiz, pech chirog‘i yonadi hamda ventilyator va isitish elementlari ishlashdan to‘xtaydi. Bu kuyish kabi jismoniy shikastlanishlarning hamda energiyaning ortiqcha sarflanishini oldini olishga qaratilgan. Bunday holatda eshikni shunchaki yopsangiz pech odatiy ishlashda davom etadi, chunki bu tizim nosozligi emas.

Ohista yopiladigan eshik (faqat xos modellarda)

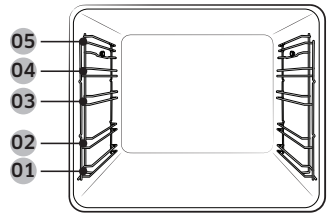
Samsung ichki qurilgan pechi mayin, xavfsiz va tovushsiz yopiladigan ohista eshikka ega.
Eshik yopilayotganda maxsus ishlab chiqilgan sharnirlar eshikning oxirgi o'rnidan bir necha santimetr oldinda eshikni ushlab qoladi. Bu qo'shimcha qulaylikning mukammal jihati bo'lib, eshikni ohista va yumshoq yopish imkonini beradi. (Mazkur funksiyaning mavjudligi pech modeliga bog'liq.)



Eshik taxminan 15 darajada yumshoq yopilishni boshlaydi va taxminan 5 soniya ichida to'liq yopiladi.

Anjomlar

Birinchi marta foydalanganda, anjomlarni illiq suvda yuvish vositasi yordamida yumshoq latta bilan yuving.



- Anjomni pech ichidagi tegishli joyiga kiriting.
- Anjom bilan pech tubi oralig'ida, bundan tashqari boshqa anjomlar bilan ham kamida 1 sm bo'shliq qoldiring.
- Idish va anjomlarni pechdan olishda ehtiyot bo'ling. Qaynoq taom va anjomlar kuydirishi mumkin.
- Anjomlar qiziganida shakli o'zgarishi mumkin. Ular sovigach, asl ko'rinishiga va ishlashiga qaytadi.

01 1-qavat
02 2-qavat
03 3-qavat
04 4-qavat
05 5-qavat

Boshlashdan oldin

Asosiy foydalanish

Taom tayyorlash maromida bo'lishi uchun har bir anjomni qanday ishlatishni o'rganib oling.

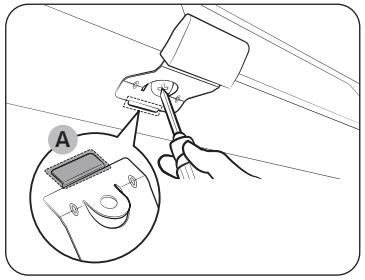
Panjara	Panjara gril usulida pishirish va qizdirib tayyorlash uchun mo'ljallangan. Panjarani bo'rtib turgan qismlarini (ikki tomonidagi tiqinni) oldinga qaratib joylashtiring
Panjara bo'lmasi *	Panjara bo'lmasi patnis bilan birga ishlatilib, pech tubiga suyuqlik tomishining oldini oladi.
Pishirish patnisi *	Pishiriq patnisi (chuqurligi: 20 mm) pirog, pishiriq va boshqa qandolat mahsulotlari tayyorlashda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Universal patnis *	Universal patnis (chuqurligi: 30 mm) pishirish va qovurishda ishlatiladi. Pech tubiga suyuqlik tomishining oldini olish uchun panjara bo'lmasidan foydalaning. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Chuqur patnis *	Chuqur patnis (chuqurligi: 50 mm) panjara tortmasi bilan yoki tortmasiz qovurishda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Go'sht termometri *	Go'sht termometri pishiriladigan go'shtning ichki haroratini o'lchaydi. Faqat pechingiz to'plamidagi go'sht termometridan foydalaning.
Surilma yo'naltirgichlar *	Surilma yo'naltirgich taxtachasi yordamida patnisni quyidagicha kiriting: 1. Yo'naltirgich taxtachasini pechdan chiqarib oling. 2. Patnisni taxtachaga qo'yib, taxtachani pech ichiga surib kirgizing. 3. Pech eshigini yoping.
Bug' patnisi *	Bug' patnisidan faqat tabiiy bug' rejimida foydalaning. Patnisni bo'linma markazining tagiga qo'ying va uni toza suv bilan to'ldiring. Tayyorlash vaqtida yoki pishirish tugagan mahalda patnis issiqligi sababli, pech qo'lqopidan foydalaning yoki patnisni chiqarib olish uchun pech to'liq sovishini kuting.

IZOH

Yulduzchali (*) anjomlarning mavjudligi pech modeliga bog'liq.

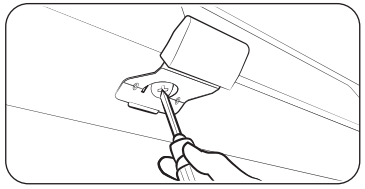
Mexanik qulf (faqat xos modellarda)

O'rnatish



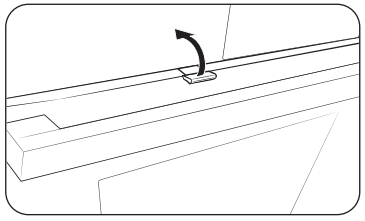
1. Mexanik qulfning ingichka qismini **(A)** ko'rsatilganidek qilib qulf tutqichining tegishli slotiga kirgizing.
2. Qulf tutqichidagi burama mixni qotiring.

Olib tashlash



- Qulf tutqichidan burama mixni yechib oling.

Qulflash/ochish

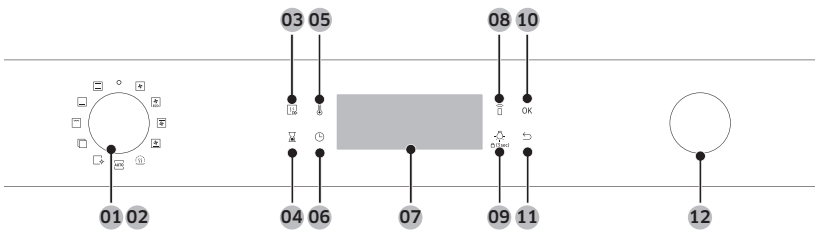


- Eshigini ochish uchun qulf tutqichini ozgina ko'taring. Keyin eshigini oching.
- Eshikni qulflash uchun yopishning o'zi kifoya. Mexanik qulf avtomatik ravishda eshikni qulflaydi.

Amallar

Boshqaruv paneli

Old panel turli xildagi materiallar va ranglarda bo'ladi. Sifatni yaxshilash maqsadida, pechning asl ko'rinishi xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.



01	Quvvat	Pechning yoqish/o'chirish uchun chapga/o'ngga buring.
02	Rejim tanlagichi	Tayyorlash rejimi yoki funksiyasini tanlash uchun chapga/o'ngga buring.
03	Tez qizdirish	Tez qizdirish pechni belgilangan haroratga tezda qizdiradi. • "Tez isitib olish" parametrini yoqish yoki o'chirishga tegining. • Faqat bittalik rejim bilan mavjud. (Konveksiya, An'anaviy, Yuqori issiqlik + Konveksiya, Quyi issiqlik + Konveksiya) • 100 °C dan past haroratda ishlamaydi.
04	Taymer	Tayyorlash paytida taymer vaqtni yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.
05	Harorat	Haroratni qo'yish uchun shuni ishlating.
06	Tayyorlash vaqti	Tayyorlash vaqtini qo'yishda foydalaniladi.
07	Displey	Tanlangan rejim yoki joriy sozlamalarga oid muhim ma'lumotlarni ko'rsatadi.
08	Smart Control	Smart Control funksiyasini yoqish/o'chirish uchun 3 soniya bosib turing.
09	Pech chirog'i (Bola qulfi)	Ichki chiroqni yoqish yoki o'chirish uchun bosing. Eshigi ochilsa yoki pech ishlashni boshlasa, chirog'i avtomatik ravishda yonadi. Quvvatni tejash maqsadida, chiroq bir oz muddat harakatsizlikdan so'ng o'chadi. **Bola qulfi**: Noxush hodisalarning oldini olish maqsadida bola qulfi barcha tugmalarni o'chirib qo'yadi. Faollashtirish uchun 3 soniya bosib turing. Boshqaruv paneli qulfini faolsizlantirish uchun yana 3 soniya bosib turing.
10	OK	Sozlamalarni tasdiqlash uchun shuni bosing.
11	Orqaga	Joriy sozlamalarni bekor qilib, standart sozlamalarga qayting.
12	Qiymat shkalasi	Shkalani quyidagilar uchun ishlating: • Tayyorlash vaqti yoki haroratini qo'yish. • Yuqori darajadagi menyulardan bandni tanlash: Tozalash, Avtomatik pishirish, Maxsus funksiya yoki Gril. • **Avtomatik pishirish dasturlari** uchun dasturxonga tortish hajmini tanlash.

IZOH

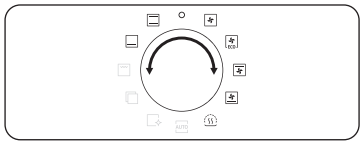
Plastik yoki pech qo'lqoplarini kiygan holda displeyga teginilsa, to'g'ri ishlamasligi mumkin.

Amallar

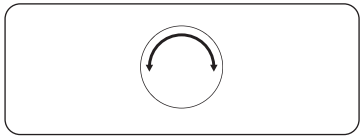
Ko‘p ishlatiladigan sozlamalar

Barcha tayyorlash rejimlarida odatiy harorat va/yoki tayyorlash vaqtini o‘zgartirish ko‘p bo‘ladi. Tanlangan tayyorlash rejimi uchun harorat va/yoki tayyorlash vaqtini o‘zgartirish uchun quyidagi bosqichlarga amal qiling.

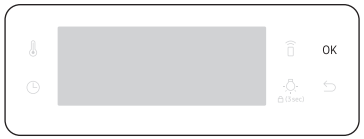
Harorat



1. Rejim yoki funksiyani tanlash uchun rejim tanlagichni burang. Har bir tanlanmaning odatiy harorati ko‘rinadi.



2. Kerakli haroratni qo‘yish uchun qiymat shkalasini aylantiring.

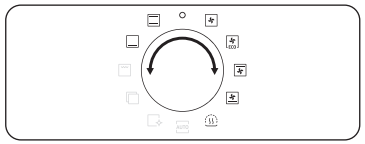


3. O‘zgartirishlarni tasdiqlash uchun **OK** tugmasini bosing.

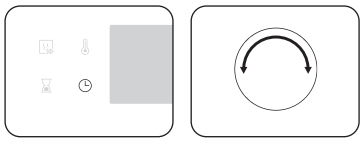
IZOH

- Birnecha soniya ichida boshqa sozlamalarni qo‘ymasangiz, pech avtomatik ravishda odatiy sozlamalar bilan pishirishni boshlaydi.
- Qo‘yilgan haroratni o‘zgartirish uchun tugmasini bosib, yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.
- Pech ichidagi aniq haroratni mos keladigan termometr bilan va vakolatli mahkama belgilagan usul bilan o‘lchash mumkin.
  Boshqa termometrlar ishlatilsa, xato o‘lchanishi mumkin.

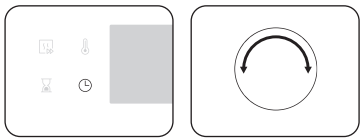
Tayyorlash vaqti



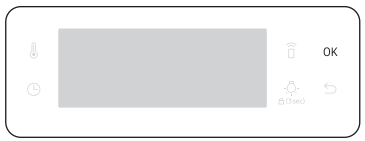
1. Rejim yoki funksiyani tanlash uchun rejim tanlagichni burang.



2. tugmasini bosing, keyin qiymat dastasini burab, kerakli vaqtni 23 soat 59 daqiqagacha o‘rnating.



3. Ixtiyoriy tarzda, pishirishning tugash vaqtini keraklicha uzaytirishingiz mumkin. tugmasini bosing, keyin qiymat dastasi bilan tugash vaqtini o‘rnating. Batafsil ma’lumot uchun qarang: **Keyinchalik tugallash**.

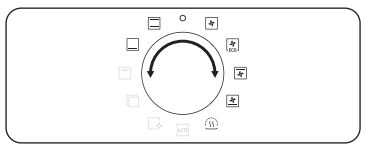


4. O‘zgartirishlarni tasdiqlash uchun **OK** tugmasini bosing.

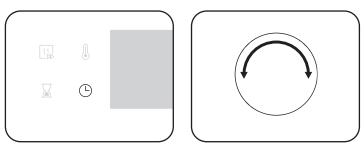
IZOH

- Istasangiz, tayyorlash vaqtini qo‘ymasdan pishirishingiz mumkin. Bu holda pech vaqt ma’lumotisiz, qo‘yilgan haroratda pishirishni boshlaydi, pishirish tugallangach, pechni o‘zingiz to‘xtatishingiz kerak.
- Qo‘yilgan tayyorlash vaqtini o‘zgartirish uchun tugmasini bosib, yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.

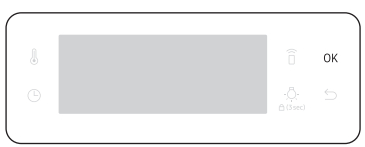
Tugash vaqti



1. Rejim yoki funksiyani tanlash uchun rejim tanlagichni burang.



2. ◷ tugmasini ikki marta bosing, keyin qiymat shkalasini burab, kerakli tugash vaqtini qo'ying.



3. O'zgartirishlarni tasdiqlash uchun **OK** tugmasini bosing.

IZOH

- Istasangiz, tugash vaqtini qo'ymasdan pishirishingiz mumkin. Bu holda pech vaqt ma'lumotisiz, qo'yilgan haroratda pishirishni boshlaydi, pishirish tugallangach, pechni o'zingiz to'xtatishingiz kerak.
- Tugash vaqtini o'zgartirish uchun ◷ tugmasini ikki marta bosib, yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.

Keyinchalik tugallash

Keyinchalik tugallash pishirishni qulaylashtirishga mo'ljallangan.

1-misol

Faraz qilaylik, bir soatlik retseptni 14:00 da tanladingiz va pishirish 18:00 da tugashini xohlaysiz. Tugash vaqtini qo'yish uchun Tayyor bo'lish vaqtini 18:00 ga qo'ying. Pech 17:00 da pishirishni boshlaydi va belgilanganidek 18:00 da tugatadi.

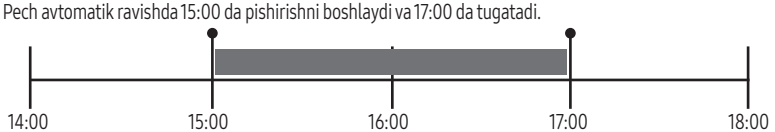
Joriy vaqt: 14:00 | Belgilangan tayyorlash vaqti: 1 soat | Belgilangan keyinchalik tugallash vaqti: 18:00

Pech avtomatik ravishda 17:00 da pishirishni boshlaydi va 18:00 da tugatadi.

2-misol

Joriy vaqt: 14:00 | Belgilangan tayyorlash vaqti: 2 soat | Belgilangan keyinchalik tugallash vaqti: 17:00

Pech avtomatik ravishda 15:00 da pishirishni boshlaydi va 17:00 da tugatadi.



⚠ DIQQAT

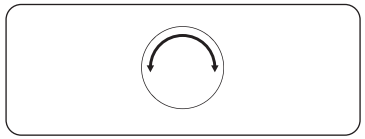
Pishgan taomni pechda uzoq saqlamang. Taom buzilishi mumkin.

Amallar

Tayyorlash vaqtini tozalash uchun

Tayyorlash vaqtini tozalashingiz mumkin. Pechni istalgan vaqtda o'zingiz to'xtatishni istasangiz, shunday qilgan ma'qul.

1. Pech pishirayotganida odatiy tayyorlash vaqtini ko'rsatish uchun ◷ tugmasini bosing.



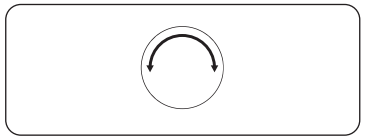
2. Qiymat shkalasini aylantirib, tayyorlash vaqtini "0:00" ga qo'ying. Muqobil tarzda, shunchaki ⮌ tugmasini bosing.

3. **OK** tugmasini bosing.

Tugash vaqtini tozalash uchun

Tugash vaqtini tozalashingiz mumkin. Pechni istalgan vaqtda o'zingiz to'xtatishni istasangiz, shunday qilgan ma'qul.

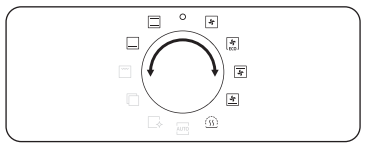
1. Pech pishirayotganida tugash vaqtini ko'rsatish uchun ◷ tugmasini ikki marta bosing.



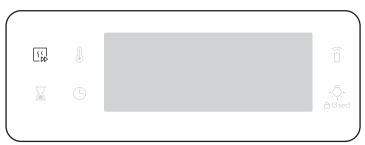
2. Qiymat shkalasini aylantirib, tugash vaqtini joriy vaqtga qo'ying. Muqobil tarzda, shunchaki ⮌ tugmasini bosing.

3. **OK** tugmasini bosing.

Tayyorlash rejimlari (Grildan tashqari)



1. Tayyorlash rejimini tanlash uchun rejim tanlagichni burang.
2. Kerak bo'lsa tayyorlash vaqti va/yoki haroratini qo'ying. Tafsilotlar uchun **Ko'p ishlatiladigan sozlamalar** bo'limga qarang.



3. Ixtiyoriy ravishda pechni tezda qizdirishingiz mumkin. Buning uchun tugmasini bosib, kerakli haroratni qo'ying.
   Displeyda tegishli indikator paydo bo'ladi.

Pechning ichki harorati tasvirchasi bilan belgilangan darajagacha qiziydi.
Qizdirish tugallangach, signal berilib, indikator yo'qoladi.
Isitib olish, aqlli pishirish qo'llanmasida keltirilgan holatlardan tashqari barcha rejimlar uchun tavsiya etiladi.

IZOH

Tayyorlash vaqti va/yoki haroratini tayyorlash paytida o'zgartirishingiz mumkin.

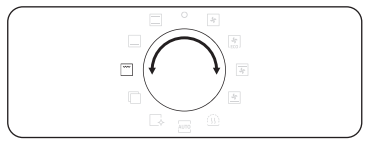
Tayyorlash rejimlari (Grildan tashqari)

Yulduzcha (*) qo'shilgan tayyorlash rejimlarida tez isitish mumkin va 100 °C dan past haroratlarda ishlamaydi.

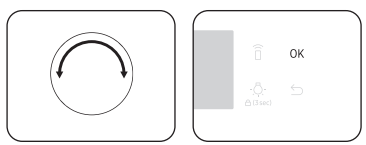
Rejim		Harorat miqyosi (°C)	Taklif etilgan harorat (°C)
	Konveksiya	* 30-250	160
		Orqa isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bir vaqtning o'zida turli qavatlarda pishirish va qizdirib tayyorlash uchun shu rejimni ishlating.	
	An'anaviy	* 30-250	180
		Issiqlik yuqori va quyi isitish elementlaridan chiqadi. Bu funksiyadan aksariyat taom turlarini standart pishirish va qovurish uchun foydalanish mumkin.	
	Yuqori issiqlik + Konveksiya	* 40-250	180
		Yuqori isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejim ustini qizartirib pishirish uchun qo'llanadi (masalan, go'sht yoki lazanya).	
	Quyi issiqlik + Konveksiya	* 40-250	200
		Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejimni pitsa, non yoki pirog uchun ishlating.	
	Quyi issiqlik	100-230	150
		Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi. Bu rejimni pishirish oxirida kish yoki pitsaning tagini qizartirishda ishlating.	

Rejim		Harorat miqyosi (°C)	Taklif etilgan harorat (°C)
ECO	Eco konveksiya	30-250	160
		Eco konveksiya pishirish davomida quvvatni tejashga moslashtirilgan isitish tizimidan foydalanadi. Tayyorlash vaqti biroz oshadi, ammo pishirish natijalari bir xil bo'lib qoladi. Bu rejim isitib olishni talab qilmasligiga e'tibor qarating. **IZOH** Quvvat samaradorligi sinfini aniqlashda ishlatiladigan ECO konveksiyali isitish rejimi EN60350-1 mezonlariga muvofiqdir	
	Issiq tutish	40-100	60
		Buni pishgan taomlarni issiq tutish uchungina ishlating.	

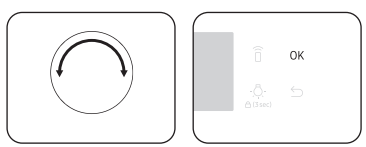
Tayyorlash rejimlari (Gril)



1. Rejim tanlagichini aylantirib, ni tanlang.



2. Qiymat tanlash dastasi yordamida **Katta gril (G 1)** yoki **Eko gril (G 2)** yoki **Ventilyatorli gril (G 3)** rejimini tanlab, **OK** tugmasini bosing.



3. Qiymat shkalasi yordamida haroratni o'rnatib, **OK** tugmasini bosing.

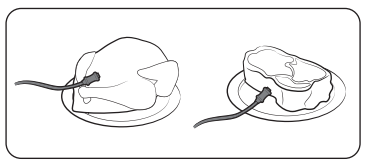
Tayyorlash rejimlari (Gril)

Rejim		Harorat miqyosi (°C)	Taklif etilgan harorat (°C)
G1	Katta gril	100-270	220
		Katta maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni taom ustini qizartirishda ishlating (masalan, go'sht, lazanya yoki gratin).	
G2	Eko gril	100-270	220
		Kichik maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni kamroq issiqlik talab qiladigan taomda, masalan, baliq va qiymali batonlarda ishlating.	
G3	Ventilyatorli gril	100-250	180
		Ikkita yuqori isitish elementi issiqlik hosil qiladi, bu issiqlik ventilyator tomonidan tarqatiladi. Bu rejimni go'shtni yoki baliqni grilda tayyorlashda ishlating.	

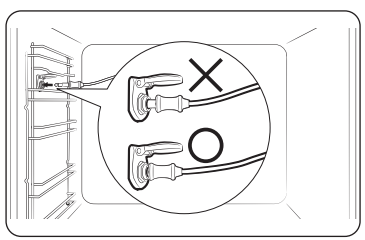
Go‘sht termometri bilan pishirish (faqat xos modellarda)

Go‘sht termometri go‘shtning pishish davomidagi ichki haroratini o‘lchaydi. Harorat belgilangan darajaga yetganda, pech pishirishni to‘xtatadi va yakunlaydi.

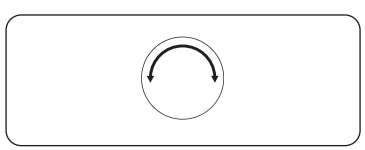
- Faqat pechingiz to‘plamidagi go‘sht termometridan foydalaning.
- Go‘sht termometri ulangan bo‘lsa, tayyorlash vaqtini o‘rnatib bo‘lmaydi.



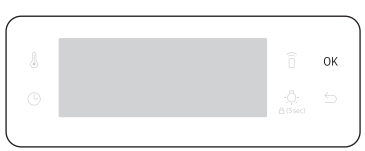
1. Funksiyalar panelida tayyorlash rejimi va haroratini tanlash uchun bosing.
2. Go‘sht termometrining uchini pishirilayotgan go‘shtning markaziga kiriting. Rezina tutqich kiritilmaganiga ishonch hosil qiling.



3. Termometr konnektorini chap devordagi rozetkaga ulang. Termometr konnektori ulanganda, kiritilgan go‘sht termometrining indikatori ko‘rinib turganiga ishonch hosil qiling.



4. tugmasini yana bosing va go‘shtning ichki haroratini o‘rnatish uchun qiymat tanlash dastasini (o‘ng tarafdagi dasta) burang.



5. Tayyorlashni boshlash uchun **OK** tugmasini bosing. Go‘shtning ichki harorati o‘rnatilgan haroratga yetganda, pech pishirishi navo bilan yakunlanadi.

⚠ Akrilamid bo‘yicha OGOHLANTIRISH

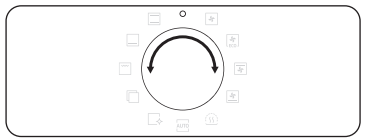
- Shikastlanishning oldini olish uchun go‘sht termometrini sixlash anjomlari bilan ishlatmang.
- Pishirish yakunlanganda, go‘sht termometri juda issiq bo‘ladi. Kuyishning oldini olish uchun oziq-ovqatni olayotganda pech qo‘lqoplarini kiying.

IZOH

Go‘sht termometridan foydalanishni barcha modellar qo‘llab-quvvatlamaydi. Agar go‘sht rejimini qo‘llanilmaydigan rejim bilan ishlatsangiz, joriy rejimi indikatori miltillay boshlaydi. Agar bu sodir bo‘lsa, go‘sht termometrini tezda chiqarib oling.

Amallar

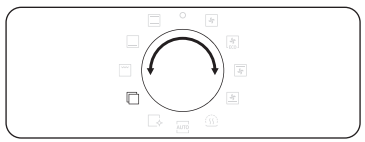
Pishirishni to‘xtatish uchun



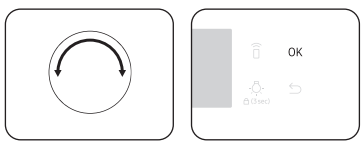
Pishirish ketayotganida rejim tanlagichni “O” ga burang. Pech birnecha soniyadan so‘ng o‘chadi. Buning sababi, foydalanuvchi noto‘g‘ri buyruq berib qo‘ygan bo‘lsa, uni to‘g‘rilashiga imkon berish uchun birnecha soniya kutiladi.

Maxsus funksiya

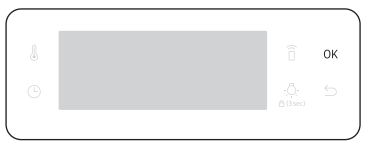
Pishirishni qulaylashtirish uchun maxsus yoki qo‘shimcha funksiyalar qo‘shish.



1. Rejim tanlagichini aylantirib, ni tanlang.



2. Qiymat shkalasini aylantirgan holda funksiyani tanlab, **OK** tugmasini bosing. Odatiy harorat ko‘rsatiladi.
3. Kerak bo‘lsa pishirish haroratini o‘rnating. Tafsilotlar uchun **Ko‘p ishlatiladigan sozlamalar** bo‘limga qarang.

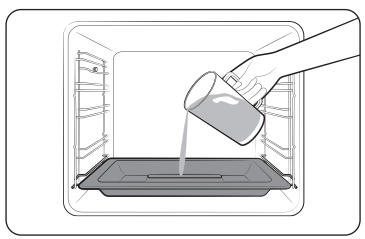


4. Funksiyani boshlash uchun **OK** tugmasini bosing.

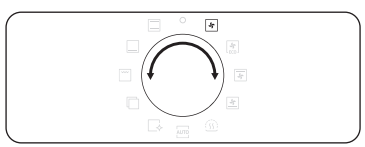
Rejim		Harorat miqyosi (°C)	Taklif etilgan harorat (°C)	Ko‘rsatmalar
F1	Tarelkani isitish	30-80	50	Idishlarni isitish uchun buni ishlating.
F2	Muzdan tushirish	30-60	30	Bu rejimdan muzlatilgan mahsulotlar, pishiriqlar, ho‘l mevalar, piroglar, kremlar va shokoladni muzdan tushirishda foydalaniladi. Muzdan tushirish vaqti mahsulotning turi, kattaligi va miqdoriga bog‘liq.

Tabiiy bug‘ (faqat xos modellarda)

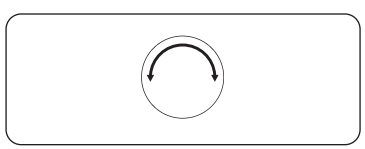
Tabiiy bug‘ yordamida siz usti qarsildoq, eti shirali non pishira olasiz. Natija yaxshi bo‘lishi uchun pechni isitib olishni tavsiya etamiz.



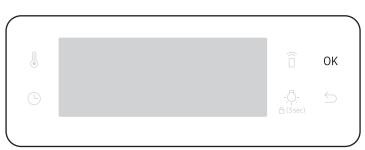
1. Bug‘ patnisini bo‘linmaning tagiga qo‘ying.
2. Patnisga pech sovuqligida 250 ml suv soling.



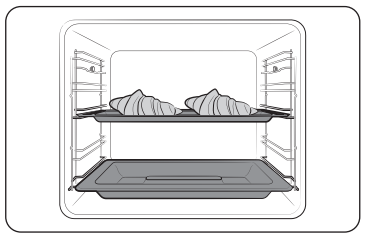
3. **Konveksiya** rejimini o‘rnating va **Tabiiy bug‘ funksiyasini tanlang** .



4. Kerakli haroratni o‘rnatish uchun qiymat tanlash dastasini burang.



5. Isitib olishni boshlash uchun **OK** tugmasini bosing.



6. Oziq-ovqatni pechning tokchalaridan biriga qo‘ying va pishirishni boshlang.

IZOH

- Pishirish paytida yoki pech issiqligida suv qo‘shmang.
- Tabiiy bug‘ funksiyasidan foydalangandan keyin pech to‘liq soviganda, bo‘linmaning tagini nam mato bilan artib tashlang.
- Pechdan uzoq vaqt foydalanilgandan keyin hosil bo‘ladigan suv qasmog‘ini olib tashlash uchun maxsus yuvish vositasi va yumshoq matodan foydalaning.

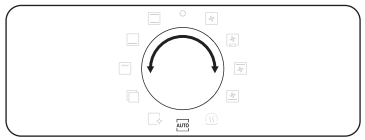
Tabiiy bug‘ funksiyasi faqat **Konveksiya** rejimi bilan ishlaydi.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Kruassan, 4-6 dona	Universal patnis	3	190	20-25
Olmali qatlama	Universal patnis	3	190	20-25
Datcha kulcha	Universal patnis	3	190	20-30
Rulet	Universal patnis	3	180	20-30
Oq non	Panjara	2	180	30-40

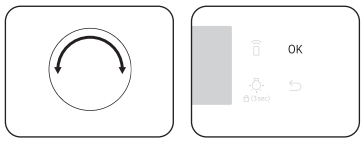
Amallar

Avtomatik tayyorlash

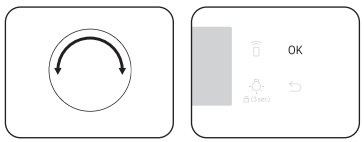
Tajribasiz oshpazlar uchun pechda jami 20 ta avtomatik tayyorlanadigan retseptlar mavjud. Bu xususiyatdan foydalanib, vaqtingizni tejang yoki o'rganishni tezlashtiring. Tayyorlash vaqti va harorati tanlangan retseptga qarab rostlanadi.



1. Rejim tanlagichini aylantirib, AUTO ni tanlang.



2. Qiymat shkalasini aylantirgan holda dasturni tanlab, **OK** tugmasini bosing.



3. Porsiya hajmini tanlash uchun qiymat shkalasini aylantiring. Vazn miqyosi dasturga bog'liq.
4. Tayyorlashni boshlash uchun **OK** tugmasini bosing.

IZOH

- **Avtomatik pishirish dasturlaridagi** ayrim elementlar isitib olishni o'z ichiga oladi. Bu holatda qizdirish rivoji ko'rsatiladi. Qizdirish signali berilgach, taomni pechga soling. Keyin Avtomatik pishirishni boshlash uchun **Pishirish vaqti** tugmasini bosing.
- Batafsil ma'lumotni shu qo'llanmaning **Avtomatik pishirish dasturlari** bo'limidan oling.

Tozalash

Sizda tozalashning ikkita rejimi mavjud. Bu funksiya muntazam qo'lda tozalash ehtiyojini kamaytirib, vaqtingizni tejaydi. Bu jarayon davomida qolgan vaqt displeyda ko'rsatib turiladi.

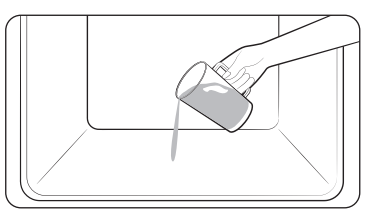
Funksiya		Ko'rsatmalar
C1	**Bug'da tozalash**	Bu yengil kirlanishni bug'da tozalashda foydali.
C2	**Piroliz ***	Piroliz yuqori haroratli termik tozalash bilan farqlanadi. U yog' qoldiqlarini yoqib yuborib, qo'lda tozalashni osonlashtiradi. 1 soat 50 daq. (standart sozlama) / 2 soat 10 daq. / 2 soat 30 daq.

IZOH

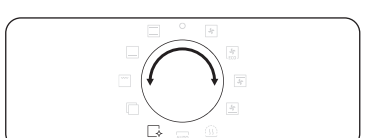
Yulduzcha (*) bilan belgilangan funksiyalar faqat xos modellarda mavjud.

Bug'da tozalash

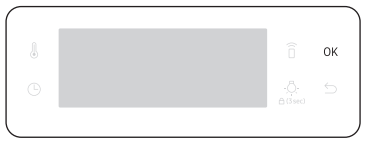
Bu yengil kirlanishni bug'da tozalashda foydali. Bu funksiya muntazam qo'lda tozalash ehtiyojini kamaytirib, vaqtingizni tejaydi. Bu jarayon davomida qolgan vaqt displeyda ko'rsatib turiladi.



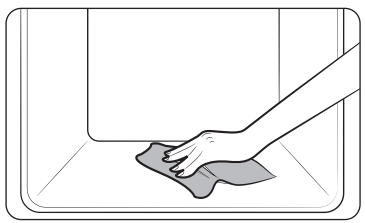
1. Pech tubiga 400 ml (3/4 krujka) suv quying va eshigini yoping.



2. Rejim tanlagichini aylantirib, ni tanlang.



3. **C 1** tanlash uchun qiymat tanlash dastasini burang va **OK** tugmasini bosing.
   Bug'da tozalash 26 daqiqa davom etadi.



4. Pech ichini tozalash uchun quruq latta ishlating.

⚠ OGOHLANTIRISH

Sikl tugamagunicha eshigini ochmang. Pechdagi suv qaynoq bo'ladi, kuydirib qo'yishi mumkin.

IZOH

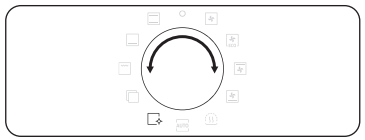
- Pech yomon kirlangan bo'lsa, masalan qizdirib tayyorlash yoki gril natijasida, Bug'da tozalashni ishlatishdan oldin qattiq dog'larni yuvish vositasi yordamida qo'lda yuvib tashlash tavsiya etiladi.
- Sikl tugallangach, eshigini qiya ochib qo'ying. Shunda ichki emal yuzasi yaxshiroq quriydi.
- Pech ichi qaynoq bo'lsa, tozalash ishga tushmaydi. Pech sovishini kutib, keyin qayta urining.
- Tubiga majburan suv quymang. Ohista quying. Aks holda, suv oldiga toshib ketadi.

Piroliz

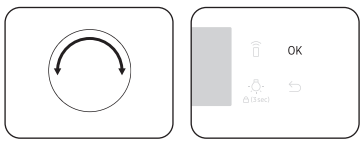
Piroliz yuqori haroratli termik tozalash bilan farqlanadi. U yog' qoldiqlarini yoqib yuborib, qo'lda tozalashni osonlashtiradi.

IZOH

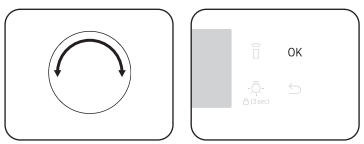
Piroliz funksiyasi faqat xos modellarda mavjud.



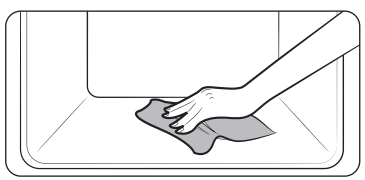
1. Barcha aksessuarlarni, jumladan yon tirgaklarni olib tashlang va pechning ichidagi yirik kirlanishlarni qo'lda artib oling. Aks holda, tozalash jarayonida ular alangalanishi va oqibatda yong'in kelib chiqishi mumkin.
2. Rejim tanlagichini aylantirib, ni tanlang.



3. **C 2** tanlash uchun qiymat tanlash dastasini burang va **OK** tugmasini bosing.



4. Qiymat tanlash dastasini aylantirib, quyidagi 3 darajadagi tozalash vaqtlaridan birini tanlang: 1 soat 50 daq. (standart sozlama), 2 soat 10 daq. va 2 soat 30 daq.
5. Tozalashni boshlash uchun **OK** tugmasini bosing.



6. Ish tugagach, pech sovishini kuting, keyin esa nam mato bilan eshikni chetlari bo'ylab artib oling.

Amallar

⚠ DIQQAT

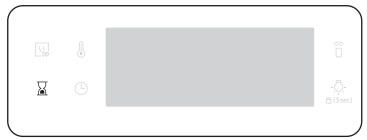
- Pechga tegmang, chunki jarayon davomida pech qattiq qiziydi.
- Baxtsiz hodisalarning oldini olish uchun bolalarni pechdan nari tuting.
- Jarayon tugagandan so'ng, pechni sovitayotgan ventilyator ishlayotgan vaqtda quvvat ta'minotini uzmang.

IZOH

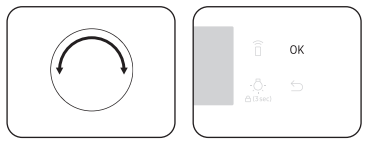
- Jarayon boshlangandan keyin, pechning ichi issiq bo'ladi. Shuningdek xavfsizlik maqsadida eshik qulflanadi. Jarayon tugagach va pech sovigach, eshik qulfdan yechiladi.
- Tozalashdan avval pech bo'shatilganiga ishonch hosil qiling. Aksessuarlar pech ichidagi yuqori harorat sababli deformatsiyalanishi mumkin.

Taymer

Tayyorlash paytida taymer vaqtni yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.



1. ⏳ ni bosing.

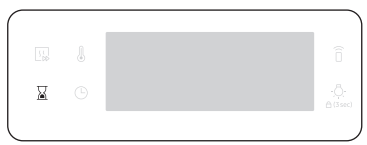


2. Qiymat shkalasini aylantirgan holda vaqtni o'rnatib, **OK** tugmasini bosing.
   Vaqtni maksimum 23 soat va 59 daqiqaga qo'yish mumkin.

IZOH

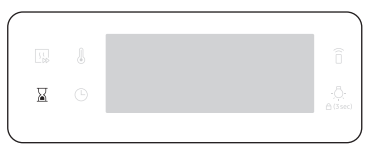
- Vaqti tugagach, pech tovush chiqarib, displeyda "0:00" ko'rsatiladi.
- Taymer sozlamalarini istalgan vaqtda o'zgartirish mumkin.

Tovushni Yoqish/O'chirish



1. Tovushni o'chirish uchun ⏳ tugmasini 3 soniya bosib turing. Keyin **1** miltillaydi.
2. **1** tanlang va **OK** tugmasini bosing. Yoqish uchun qiymat tanlash dastasini burang va **OK** tugmasini bosing.
3. Tovushni yoqish uchun **1**, **2** bosqichlarni takrorlang, o'chiring va **OK** tugmasini bosing.

Wi-Fi Yoqish/O'chirish



1. Wi-Fi funksiyasini yoqish uchun ⏳ tugmasini 3 soniya bosib turing. Keyin **1** miltillaydi.
2. **2** tanlang va **OK** tugmasini bosing. Yoqish uchun qiymat tanlash dastasini burang va **OK** tugmasini bosing.
3. Wi-Fi funksiyasini o'chirish uchun **1**, **2** bosqichlarni takrorlang, o'chiring va **OK** tugmasini bosing.

Aqlli pishirish

Qo‘lda pishirish

⚠ Akrilamid bo‘yicha OGOHLANTIRISH

Kartoshka chipsi, kartoshka fri va non singari kraxmalli mahsulotlarni pishirishda ajraladigan akrilamid sog‘liqqa zarar qilishi mumkin. Bu mahsulotlarni past haroratda pishirib, o‘ta pishirib yubormaslik, kuchli qovurmaslik yoki kuydirmaslik tavsiya etiladi.

IZOH

- Oldindan isitib olish, aqlli pishirish qo‘llanmasida keltirilgan holatlardan tashqari barcha rejimlar uchun tavsiya etiladi.
- Eko gril funksiyasidan foydalanganda taomni anjom patnisining markaziga qo‘ying.

Anjomlarga oid maslahatlar

Pech turli xildagi va miqdordagi anjomlar bilan keladi. Quyidagi jadvalda ayrim anjomlar yo‘q bo‘lishi mumkin. Ammo, bu aqlli pishirish qo‘llanmasida ko‘rsatilgan anjomning huddi shunaqasi sizda yo‘q bo‘lsa, mavjud anjom bilan ham huddi shu natijaga erishish mumkin.

- Pishirish patnisi va Universal patnis bir-birining o‘rnini bosadi.
- Yog‘li taomlarni pishirishda yog‘larni tutish uchun panjara ostiga patnis qo‘yish tavsiya etiladi. Sizda panjara tortmasi bor bo‘lsa, uni patnis bilan birgalikda ishlatish mumkin.
- Agar sizda Universal patnis yoki chuqur patnis bo‘lsa, yoki ikkalasi ham bo‘lsa, yog‘li taomlarni chuqurrog‘ida pishirgan ma’qul.

Pishiriq

Natija yaxshi bo‘lishi uchun pechni qizdirib olishni tavsiya etamiz.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Biskvit	Panjara, Ø 25-26 sm qolip	2		160-170	35-40
Marmarli pirog	Panjara, Gugelhopf qolipi	3		175-185	50-60
Tort	Panjara, Ø 20 sm tartalet qolipi	3		190-200	50-60
Patnisdagi meva va uvoqli keks	Universal patnis	2		160-180	40-50
Mevali shirinlik	Panjara, 22-24 sm pech idishi	3		170-180	25-30
Skoun	Universal patnis	3		180-190	30-35
Lazanya	Panjara, 22-24 sm pech idishi	3		190-200	25-30
Merenga	Universal patnis	3		80-100	100-150
Sufle	Panjara, sufle stakani	3		170-180	20-25
Olmali xamirturushda tayyorlangan pirog	Universal patnis	3		150-170	60-70
Qo‘lbola pitsa, 1-1,2 kg	Universal patnis	2		190-210	10-15
Yaxna qatlama pishiriq, qiymali	Universal patnis	2		180-200	20-25

Aqlli pishirish

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Kish	Panjara, 22-24 sm pech idishi	2		180-190	25-35
Olmali pirog	Panjara, Ø 20 sm qolip	2		160-170	65-75
Yaxna pitsa	Universal patnis	3		180-200	5-10

Pishirish

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Go'sht (Mol/Cho'chqa/Qo'y)					
Mol biqin go'shti, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	50-70
Buzoqning suyakli soni, 1,5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	90-120
Qovurilgan cho'chqa, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		200-210	50-60
Cho'chqa lahmi, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	100-120
Suyakli qo'zichoq oyog'i, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		170-180	100-120
Parranda (Tovuq/O'rdak/Kurka)					
Tovuq, butun, 1,2 kg *	Panjara + Universal patnis	3 1		205	80-100
Tovuq bo'laklari	Panjara + Universal patnis	3 1		200-220	25-35
O'rdak to'shi	Panjara + Universal patnis	3 1		180-200	20-30
Kichik urka, butun, 5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		180-200	120-150
Sabzavotlar					
Sabzavotlar, 0,5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		220-230	15-20
Pishirilgan kartoshka pallalari, 0,5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		200	45-50
Baliq					
Baliq filesi, dimlangan	Panjara + Universal patnis	3 1		200-230	10-15
Baliq qovurdog'i	Panjara + Universal patnis	3 1		180-200	30-40

* Vaqt yarmiga yetganda ag'daring.

Gril rejimida tayyorlash

Pechni katta gril rejimida 5-10 daqiqa qizdirib olishni tavsiya qilamiz. Vaqt yarmiga yetganda ag'daring.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Non					
Tost	Panjara	5		240-250	2-4
Pishloqli tostlar	Universal patnis	4		200	4-8
Mol go'shti					
Steyk *	Panjara + Universal patnis	4 1		230-250	15-20
Burgerlar *	Panjara + Universal patnis	4 1		230-250	15-20
Cho'chqa go'shti					
To'qmoqlangan cho'chqa go'shti	Panjara + Universal patnis	4 1		230-250	20-30
Sosiskalar	Panjara + Universal patnis	4 1		230-250	10-15
Parranda					
Tovuq, to'shi	Panjara + Universal patnis	4 1		230-240	30-35
Tovuq, oyoqchalari	Panjara + Universal patnis	4 1		230-240	25-35

* Vaqtning 2/3 qismi o'tganda ag'daring.

Muzlatilgan tayyor taom

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Muzlatilgan pitsa	Panjara	3		200-220	15-25
Muzlatilgan pech chipslari	Universal patnis	3		220-225	20-25
Muzlatilgan kroketlar	Universal patnis	3		220-230	25-30

Pishirib olish

Bu rejim 220 °C darajagacha avtomatik isitish jarayonini o'z ichiga oladi. Go'shtni qovurish davomida yuqori isitkich va konveksiya ventilyatori ishlaydi. Bu bosqichdan so'ng taom oldindan tanlangan past haroratda sekin pishiriladi. Bu jarayonda yuqori va quyi isituvchilar ishlab turadi. Bu rejim qizartirilgan go'sht va parranda go'shti uchun mos keladi.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (soat)
Rostbif	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	3-4
Qovurilgan cho'chqa go'shti	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	4-5
Qovurilgan qo'zichoq	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	3-4
O'rdak to'shi	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	2-3

Aqlli pishirish

ECO konveksiya

Bu rejim moslashtirilgan isitish tizimidan foydalanadi. Bui taom tayyorlash vaqtida quvvatni tejashga imkon beradi. Ushbu toifadagi vaqtlarda quvvatni ko'proq tejash maqsadida oldindan isitmaslik tavsiya qilinadi. Istagingizga binoan tayyorlash vaqtini va/yoki haroratini oshirishingiz yoki kamaytirishingiz mumkin.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Meva bo'laklari, 0,8-1,2 kg	Panjara	2	160-180	40-60
Archilmagan kartoshka, 0,4-0,8 kg	Universal patnis	2	190-200	50-70
Sosiska, 0,3-0,5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	160-180	15-25
Muzlatilgan pech chipslari, 0,3- 0,5 kg	Universal patnis	3	180-200	20-30
Muzlatilgan kartoshka bo'laklari, 0,3-0,5 kg	Universal patnis	3	190-210	20-30
Baliq filesi, pishirilgan, 0,4- 0,8 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	200-220	20-30
Qarsildoq baliq filesi, unga bulangan, 0,4-0,8 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	200-220	20-30
Qovurilgan mol biqini, 0,8-1,2 kg	Panjara + Universal patnis	2 1	180-200	50-70
Qovurilgan sabzavotlar, 0,4-0,6 kg	Universal patnis	3	200-220	20-30

Avtomatik pishirish dasturlari

Quyidagi jadvalda pishirish, qovurish va dimlash uchun 20 ta avtomatik dastur keltirilgan.
Unda miqdorlar, vazn diapazonlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Tayyorlash rejimlari va vaqtlari sizga qulay bo'lishi uchun avvaldan dasturlashtirilgan. Yo'riqnomangizda avtomatik dasturlar uchun ba'zi retseptlarni topasiz.
1-8, 18 va 19-avtomatik pishirish dasturlari qizdirishni o'z ichiga oladi va qizdirish jarayonini ko'rsatadi. Qizdirish signali berilgach, taomni pechga soling.
Keyin Avtomatik pishirishni boshlash uchun **Pishirish vaqti** tugmasini bosing.

⚠ OGOHLANTIRISH

Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning.

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A1	Kartoshkali taom	1,0-1,5	Panjara	3
		Diametri 22-24 sm bo'lgan pechga bardoshli idishdan foydalanib yangi kartoshka grateni tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, qizdirish signali berilgandan keyin idishni tokchaning markaziga qo'ying.		
A2	Sabzavotli graten	0,8-1,2	Panjara	3
		Diametri 22-24 sm bo'lgan pechga bardoshli idishdan foydalanib yangi sabzavotlar grateni tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, qizdirish signali berilgandan keyin idishni tokchaning markaziga qo'ying.		
A3	Lazanya	1,0-1,5	Panjara	3
		Pechga chidamli, 22-24 sm kattalikdagi idishda qo'lbola lazanyani tayyorlang. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A4	Olmali pirog	1,2-1,4	Panjara	2
		24-26 sm diametrli doira shakldagi metall qolip yordamida olmali pirog tayyorlang. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A5	Kish-loren	1,2-1,5	Panjara	2
		Kish xamirini tayyorlab, uni 25 sm diametrli doira shakldagi kish idishiga qo'ying. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qiyma qo'shib, idishni panjara markaziga qo'ying.		

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 6	Biskvit	0,5-0,6	Panjara	3
		Xamir tayyorlang va uni diametri 26 sm bo'lgan qora metall dumaloq qolipga soling. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A 7	Marmarli pirog	0,7-0,8	Panjara	2
		Xamirni tayyorlab, dumaloq gugelhupf yoki bundt metall qolipiga soling. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A 8	Gollandcha pirog	0,7-0,8	Panjara	2
		Xamirni tayyorlang va qora to'rtburchak metal idishga soling (uzunligi 25 sm). Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A 9	Mol biqini	0,9-1,1	Panjara + Universal patnis	2
		1,1-1,3		1
		Go'shtni toblab, sovutkichda 1 soatga qo'yib qo'ying. Yog'li tomonini yuqoriga qaratib, panjaraga qo'ying.		
A10	Ko'katlar bilan qovurilgan qo'y qovurg'asi	0,4-0,6	Panjara + Universal patnis	4
		0,6-0,8		1
		Qo'y qovurg'alarini ko'katlar va ziravorlar bilan marinadlang va ularni panjara ustiga qo'ying.		
A11	Tovuq, butun	0,9-1,1	Panjara + Universal patnis	2
		1,1-1,3		1
		Tovuqni chaying va tozalang. Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Panjaraga to'shni pastga qaratib qo'ying va pech signal bergan zahoti ag'daring.		
A12	Tovuq, to'shi	0,4-0,6	Panjara + Universal patnis	4
		0,6-0,8		1
		Tovuq to'shlarini marinadlang va panjara ustiga qo'ying.		

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A13	Gulmohi	0,3-0,5	Panjara + Universal patnis	4
		0,5-0,7		1
		Baliqni chaying, tozalang va tokchaga boshini dumiga qaratib qo'ying. Baliq ichiga limon sharbati, tuz va ziravor qo'shing. Teri yuzasini pichoq bilan tiling. Yog' va tuz seping.		
A14	Losos filesi	0,4-0,6	Panjara + Universal patnis	4
		0,6-0,8		1
		Steyk yoki fileni chaying va tozalang. Fileni panjaraga terisini tepaga qilib joylashtiring.		
A15	Qovurilgan sabzavotlar	0,4-0,6	Universal patnis	4
		0,6-0,8		
		Qovoqcha, baqlajon, qalampir, piyoz va olchasimon pomidorlarni chayib, parraklang. Zaytun moyidan surting va ziravorlar seping. Patnisda tekis joylashtiring.		
A16	Pishirilgan kartoshka pallalari	0,6-0,8	Universal patnis	3
		0,8-1,0		
		Yirik kartoshkalarni (har biri 200 g) uzunligi bo'yicha ikkiga bo'ling. Patnisga kesilgan tomonini tepaga qilib qo'ying va yog', ko'kat va ziravor seping.		
A17	Muzlatilgan pech chipslari	0,3-0,5	Universal patnis	3
		0,5-0,7		
		Muzlatilgan pech chipslarini patnisda tekis taqsimlang.		
A18	Muzlatilgan pitsa	0,3-0,6	Panjara	3
		0,6-0,9		
		Muzlatilgan pitsani panjaraning o'rtasiga qo'ying. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, panjarani kirgizing. Birinchi sozlama yupqa italyancha pitsa, ikkinchi sozlama qalin pitsa uchun.		

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A19	Uy pitsasi	0,8-1,0	Universal patnis	2
		1,0-1,2		
		Achitqili xamirda qo‘lbola pitsani tayyorlab, patnisga qo‘ying. Og'irlik xamir bilan sous, sabzavotlar, vetchina va pishloq kabi masalliqlarni o'z ichiga oladi. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni kirgizing.		
A 20	Xamirturushni achitish	0,5-0,6	Panjara	2
		0,7-0,8		
		Xamirni tog‘orada tayyorlab, ovqat plyonkasi bilan yopib qo‘ying. Tokcha o‘rtasiga qo‘ying. Birinchi sozlama pitsa va pirog xamiri uchun, ikkinchisi non xamiri uchun.		

Sinov taomlari

EN 60350-1 standartiga ko‘ra

1. Pishiriq

Pishiriqlar bo'yicha tavsiyalar pechning avvaldan isitishini nazarda tutadi. Tez qizdirish funksiyasidan foydalanmang. Iltimos, patnislarni og'gan tarafini oldga qaratib joylashtiring.

Taom turi	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Kichkina tort	Universal patnis	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Pechenye	Universal patnis + Universal patnis	1+4		140	28-33
Yog‘siz biskvit	Panjara + Tagi olinadigan qolip (Qora qoplangan, Ø 26 sm)	2		165	30-35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Olmali pirog	Panjara + 2 ta tagi olinadigan tort qolipi * (Qora qoplamali, Ø 20 sm)	1 tasi diagonal joyashtiriladi		160	70-80
	Universal patnis + Panjara + 2 ta tagi olinadigan tort qolipi ** (Qora qoplamali, Ø 20 sm)	1+3		160	80-90

* Agar shisha pech idishlaridan (Ø 26 sm) foydalanib an’anaviy rejimda ovqat pishirayotgan bo‘lsangiz, pishirish vaqtini 5 daqiqadan orttiring.

** Ikkita pirog to‘r ustida orqa chap va old o‘ng tarafga joylashtiriladi.

*** Ikkita pirog markazning tepasida bir-birining ustiga qo‘yiladi.

2. Gril rejimida tayyorlash

Bo'sh pechni 5 daqiqa davomida Katta gril funksiyasi yordamida qizdirib oling.

Taom turi	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Oq non tosti	Panjara	5		270 (maks)	1-2
Mol go'shtli burgerlar * (12 ta)	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	4 1		270 (maks)	1chi 15-18 2chi 5-8

* Pishirish vaqtining 2/3 qismi o'tgach, ag'daring.

3. Pishirish

Taom turi	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Butun tovuq *	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	3 1		205	80-100

* Vaqt yarmiga yetganda ag'daring.

Ko'p ishlatiladigan avtomatik retseptlar to'plami

Kartoshkali taom

Masalliqlar 800 g kartoshka, 100 ml sut, 100 ml qaymoq, 50 g ko'pirtirilgan tuxum, 1 qoshiq tuz, qalampir, muskat yong'og'i, 150 g qirilgan pishloq, sariyog', toshcho'p

Tayyorlash usuli Kartoshkani archib, 3 mm qalinlikda parraklang. Graten idishi sirtiga sariyog' surting (22-24 sm). Boshqa masalliqlarni tayyorlaguncha parraklarni toza sochiqqa yoyib, ustini yopib qo'ying.
Qolgan masalliqlarni idishda yaxshilab aralashtiring, qirilgan pishloqdan tashqari. Kartoshka parraklarini idishga yoying va aralashmani ustidan quying. Uning ustidan qirilgan pishloqni sepib, dimlang. Pishirgandan so'ng tortishdan oldin ustiga birnechta toshcho'p bargidan qo'ying.

Sabzavotli graten

Masalliqlar 800 g sabzavotlar (qovoqcha, pomidor, piyoz, sabzi, qalampir, pishirib olingan kartoshka), 150 ml qaymoq, 50 g ko'pirtirilgan tuxum, 1 osh qoshiqdan tuz, ko'katlar (qalampir, petrushka yoki rozmarin), 150 g qirilgan pishloq, 3 osh qoshiq zaytun moyi, bir oz toshcho'p barglari

Tayyorlash usuli Sabzavotlarni archib, 3-5 mm qalinlikda parraklang. Parraklarni graten idishiga (22-24 sm) ustma-ust qo'yib chiqing va sabzavotlar ustidan yog' quying. Qirilgan pishloqdan tashqari, qolgan masalliqlarni idishda yaxshilab aralashtirib, sabzavotlarga quying. Uning ustidan qirilgan pishloqni sepib, dimlang. Bir nechta toshcho'p bargidan sepib, dasturxonga torting.

Aqlli pishirish

Lazanya

Masalliqlar 2 osh qoshiq zaytun moyi, 500 g mol go‘shti qiymasi, 500 ml pomidor qaylasi, 100 ml lahm go‘sht, 150 g quritilgan lazanya parragi, 1 ta piyoz (to‘g‘ralgan), 200 g qirilgan pishloq, 1 osh qoshiq quritilgan petrushka, oregano, rayhon

Tayyorlash usuli Go‘sht uchun pomidor sousini tayyorlang. Moyni tovada qizitib, qiyma bilan piyozni qizartirib, 10 daqiqacha qovuring. Ustidan pomidor sousini quyib, go‘shtni soling, quritilgan ziravorlarni qo‘shing. Qaynatib olib, keyin 30 daqiqaga miltillatib qo‘ying.
Lazanyani o‘ramdagi yo‘riqnomasiga qarab pishiring. Lazanya vermisheli, go‘sht sousi va pishloqni bir qatlam qilib soling, keyin yana bir qatlam soling. Keyin ustidan qolgan pishloqni tekis seping.

Olmali pirog

Masalliqlar

- **Xamiri**: 275 g un, 1/2 osh qoshiq tuz, 125 g oq shakar kukuni, 8 g vanilli shakar, 175 g yaxna sariyog‘, 1 ta tuxum (ko‘pirtirilgan)
- **Masalliq**: 750 g butun olmalar, 1 qoshiq limon sharbati, 40 g shakar, 1/2 qoshiq dolchin, 50 g urug‘siz mayiz, 2 qoshiq ushoq

Tayyorlash usuli Tog‘oradagi unga tuz soling. Unga shakar kukuni bilan vanilli shakar soling. Sariyog‘ni un ichida 2 ta pichoq bilan maydalang. Ko‘pirtirilgan tuxumning 3/4 qismini soling. Hamma masalliqlarni oshxona kombaynida qumoq-qumoq bo‘lgunicha aralashtiring. Xamirni qo‘lda yumaloq shaklga keltiring. Polimer plyonkaga o‘rab, 30 daqiqaga qo‘yib qo‘ying.
24-26 sm diametrli qolipni yog‘lab, yuzasiga un seping. Xamirning 3/4 qismini 5 mm qalinlikda yoying. Qolipga soling (tagi va yon tomonlariga).
Olmani archib, o‘rtasini olib tashlang. Ularni taxminan 3/4 x 3/4 sm kattalikdagi kubik shaklida to‘g‘rang. Olmalarga limon sharbati sepib, yaxshilab aralashtiring. Korinka va mayizlarni yuvib, quriting. Shakar, dolchin, mayiz va korinkalarni qo‘shing. Yaxshilab aralashtirib, xamir tagiga ushoq seping. Ozgina ezing.
Qolgan xamirni ham yoying. Xamirni uzunchoq bo‘lakda kesib, qiyma ustiga panjara qilib qo‘ying. Pirogning ustiga qolgan tuxumni tekis surtib chiqing.

Kish-loren

Masalliqlar
- **Xamiri**: 200 g un, 80 g sariyog‘, 1 ta tuxum
- **Masalliq**: 75 g kub shaklidagi yog‘siz bekon, 125 ml qaymoq, 125 g krem fresh, 2 ta tuxum, ko‘pirtirilgan, 100 g qirilgan shveysar pishlog‘i, tuz va qalampir

Tayyorlash usuli: Pishiriqni tayyorlash uchun un, sariyog‘ va tuxumni idishga solib, yumshoq xamir qoring va 30 daqiqaga muzlatkichga qo‘ying. Pishiriqni yoyib, moylangan sopol idishga (diametri 25 sm) soling. Tagini sanchqi bilan teshing. Tuxum, qaymoq, krem fresh, pishloq, tuz va qalampirni aralashtiring. Uni xamirga pishirishdan oldin quying.

Meva bo‘laklari

Masalliqlar
- **Usti**: 200 g un, 100 g sariyog‘, 100 g shakar, 2 g tuz, 2 g dolchin kukuni
- **Ho‘l meva**: 600 g mevalar qorishmasi

Tayyorlash usuli: Masalliqlarni ular to‘ldirish uchun mos mayda bo‘lguncha aralashtiring. Mevalar qorishmasini pech idishiga bir tekisda yoying va ustiga ushoqlar sepib chiqing.

Uy pitsasi

Masalliqlar
- **Pitsa xamiri**: 300 g un, 7 g xamirturush, 1 osh qoshiq zaytun moyi, 200 ml. iliq suv, 1 osh qoshiq shakar va tuz
- **Usti**: 400 g parraklangan sabzavot (baqlajon, qovoqcha, piyoz, pomidor), 100 g vetchina yoki bekon (to‘g‘ralgan), 100 g qirilgan pishloq

Tayyorlash usuli: Un, achitqi, moy, tuz, shakar va iliq suvni tog‘oraga solib, aralashtirib xamiq qiling. Mikser yoki qo‘l bilan 5-10 daqiqa qoring. Qopqoq bilan yopib 35 °C haroratda tindirish uchun pechga 30 daqiqaga qo‘ying. Xamirni un sepilgan joyda to‘rtburchak shaklda iylab, patnis yoki pitsa tovasiga soling. Ustiga pomidor pyuresini yoyib, vetchina, qo‘ziqorin, zaytun va pomidorni soling. Ustidan tekis qilib pishloq seping va dimlab qo‘ying.

Mol biqini

Masalliqlar: 1 kg mol go‘shtidan file, 5 g tuz, 1 g qalampir, 3 g rozmarin, toshcho‘p

Tayyorlash usuli: Go‘shtni tuz, qalampir va rozmarin bilan toblab, sovutkichga 1 soatga qo‘ying. Panjaraga qo‘ying. Pechga solib, pishiring.

Ko‘katlar bilan qovurilgan qo‘y qovurg‘asi

Masalliqlar: 1 kg qo‘y qovurg‘asi (6 dona), 4 ta katta sarimsoq pallasi (ezilgan), 1 osh qoshiq yangi toshcho‘p (maydalangan), 1 osh qoshiq yangi rozmarin (maydalangan), 2 osh qoshiq tuz, 2 osh qoshiq zaytun yog‘i

Tayyorlash usuli: Tuz, sarimsoq, ko‘katlar va yog‘ni aralashtirib, qo‘y go‘shti soling. Ustini qoplash uchun ag‘daring va xona haroratida 30 daqiqadan 1 soatgacha bo‘lgan vaqtga qoldiring.

Aqlli pishirish

Cho‘chqa qovurg‘asi

Masalliqlar	2 dona cho‘chqa qovurg‘asi, 1 osh qoshiq qora qalampir, 3 dona dafna bargi, 1 piyoz (to‘g‘ralgan), 3 dona sarimsoq pallasi (to‘g‘ralgan), 85 g qo‘ng‘ir shakar, 3 osh qoshiq vustershir qaylasi, 2 osh qoshiq tomat pastasi, 2 osh qoshiq zaytun moyi
Tayyorlash usuli	Barbekyu qaylasini tayyorlang. Qayla tovasida yog‘ni qizdiring va piyoz soling. Piyoz yumshaguncha pishiring va qolgan masalliqlarni soling. Qovuring va olovni pasaytirib, quyuqlashguncha 30 daqiqa qaynating. Qovurg‘ani barbekyu qaylasida kamida 30 daqiqa-1 soatmarinadlang.

Xizmat ko‘rsatish

Tozalash

⚠ OGOHLANTIRISH

- Tozalashdan avval pech va anjomlarning soviganiga ishonch hosil qiling.
- Dag'al tozalash vositalari, qattiq chyotkalar, tirmovchi mochalka yoki lattalar, po'lat yung, pichoq yoki boshqa tirnovchi materiallardan foydalanmang.

Pechning ichki qismi

- Pechning ichki qismini tozalash uchun toza latta va mo'tadil tozalash vositasi yoki iliq sovunli suvdan foydalaning.
- Eshikcha zichlagichini qo'lda tozalamang.
- Pechning emal yuzasini shikastlanmasligi uchun standart pech tozalagichidan foydalaning.
- Qotgan dog'larni ketkazish uchun maxsus pech tozalagichidan foydalaning.
- Pishirish kamerasining harorati dastlabki davrda ko‘tarilishi bois, eshikning ichki oynasida dog‘lar paydo bo‘lishi mumkin. Bu holatda pechni o‘chiring va uning sovishini kuting. Keyin oshxona qog‘ozi yoki toza mato va neytral yuvish vositasi yordamida ichki oynani arting.

Pechning tashqi yuzasi

Pechka eshigi, tutqichi va displeyi kabi tashqi yuzalarni tozalash uchun toza mato va yumshoq tozalash vositasi yoki iliq sovunli suvdan foydalaning va quruq latta yoki sochiq bilan arting.
Ichidan qaynoq havo chiqayotgani uchun yog‘ va kirlar ayniqsa tutqich atrofida qolib ketishi mumkin. Har gal ishlatgandan so‘ng tutqichni tozalash tavsiya etiladi.

Anjomlar

Har gal foydalangandan keyin anjomlarni yuving va oshxona sochig'i bilan quriting. Qotgan kirlarni ketkazish uchun ishlatilgan anjomlarni yuvishdan oldin iliq sovunli suvda 30 daqiqacha iviting.

Katalitik emalli yuza (faqat xos modellarda)

Olinadigan qismlar to'q kulrang katalitik emal bilan qoplangan. Konveksion isitish paytida ular havo aylanishi tufayli yog' va moylardan kirlanishi mumkin. Ammo bu kirliklar 200 °C yoki undan yuqori haroratda kuyib ketadi.

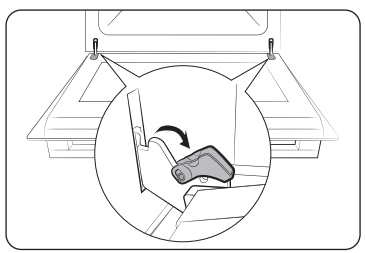
1. Barcha anjomlarni pechdan olib qo'ying.
2. Pech ichini tozalang.
3. Maksimal harorat bilan Konveksiya rejimini tanlang, keyin siklni bir soat ishlating.

Eshik

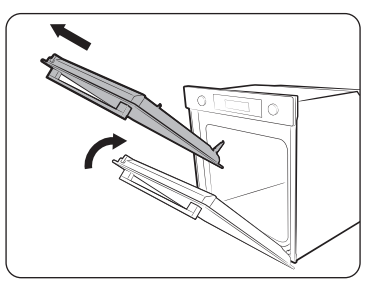
Pechning eshigini tozalashdan boshqa maqsadlar uchun olib tashlamang. Tozalash uchun eshikni yechishda shu ko'rsatmalarga amal qiling.

⚠ OGOHLANTIRISH

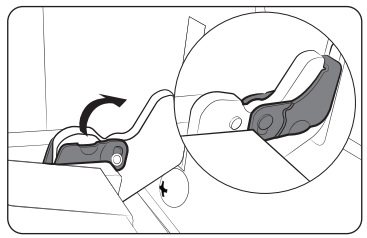
Pech eshigi og'ir.



1. Eshikni oching va har ikkala sharnirlardagi qisqichlarni oching.



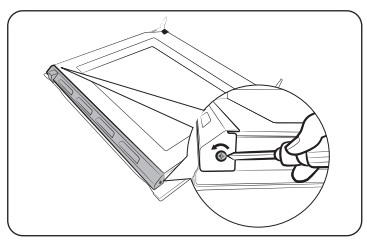
2. Eshikni taxminan 70° darajaga yoping. Pech eshigini ikkala qo'lingiz bilan yon tomonlardan ushlab turing va sharnirlar ajralguncha yuqoriga ko'taring va torting.
3. Eshikni sovunli suv va toza mato bilan tozalang.



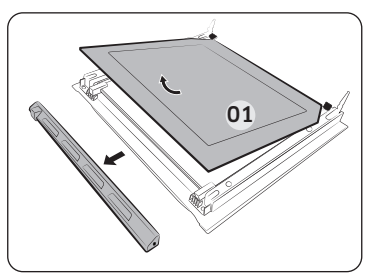
4. Bajarilganda, eshikni qayta o'rnatish uchun yuqoridagi 1- va 2-qadamlarni teskari tartibda bajaring. Qisqichlar sharnirlarga ikkala tomondan mahkamlanganiga ishonch hosil qiling.

Eshik oynasi

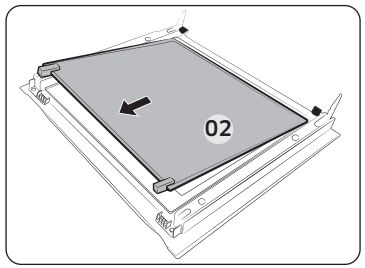
Modeliga qarab, pechning eshigi, bir-biriga qarama-qarshi joylashtirilgan 3-4 ta shisha qatlami bilan jihozlangan. Eshik oynasini tozalashdan boshqa maqsadlarda olib tashlamang. Tozalash uchun eshik oynasini yechishda shu ko'rsatmalarga amal qiling.



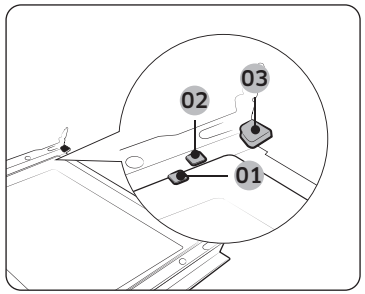
1. Chap va o'ng tarafdagi vintlarni buragich yordamida yechib oling.



2. Qoplamalarni ko'rsatkich yo'nalishida ajratib oling
3. Eshikdan birinchi qatlamni olib tashlang.

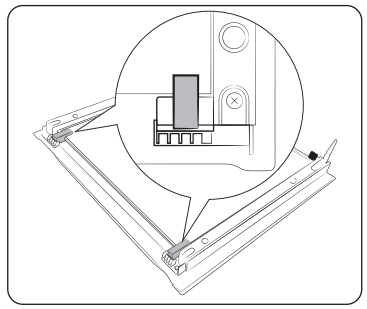


4. Ikkinchi qatlamni eshikdan ko‘rsatkich yo‘nalishida olib tashlang.
5. Oynani sovunli suv va toza mato bilan tozalang.



6. Bajarilganda, qatlamlarni quyidagi tarzda qayta o‘rnating:
   - 2-qatlamni 1- va 2-tayanch qisqichlar orasiga va 1-qatlamni 3- tayanch qisqichga shu tartibda joylashtiring.

01 Tayanch qisqich 1
02 Tayanch qisqich 2
03 Tayanch qisqich 3

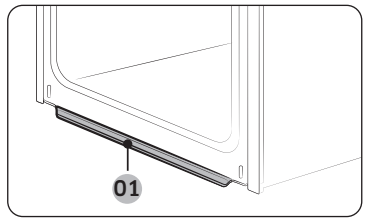


7. Shisha rezinalari joylashishini tekshiring va shisha qatlamni to‘g‘ri mahkamlang.
8. Eshikni qayta o‘rnatish uchun yuqoridagi 1- va 2-qadamlarni teskari tartibda bajaring.

⚠ OGOHLANTIRISH

Issiqlik sizishining oldini olish uchun shisha qatlamlar to‘g‘ri kiritilganiga ishonch hosil qiling.

Suv yig'uvchisi



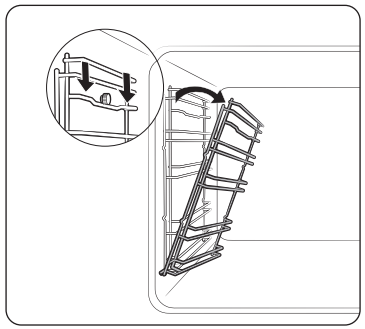
01 Suv yig'uvchisi

Suv yig‘uvchisi suyuqliknigina emas, balki ovqat qoldiqlarini ham to‘playdi. Suv yig‘uvchisini muntazam ravishda bo‘shatib, tozalab turing.

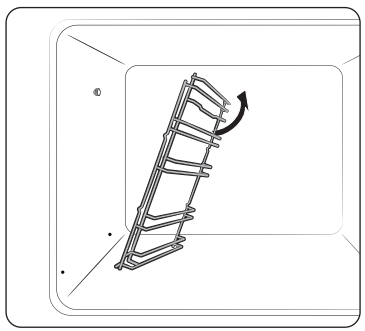
⚠ OGOHLANTIRISH

Suv yig‘uvchisidan suv sizayotganini aniqlasangiz, mahalliy Samsung xizmat ko‘rsatish markaziga murojaat qiling.

Yon yo‘naltirgichlar (faqat xos modellarda)



1. Chap yondagi yo‘naltirgichning yuqori chizig‘ini bosing va taxminan 45° darajaga qiyalating.



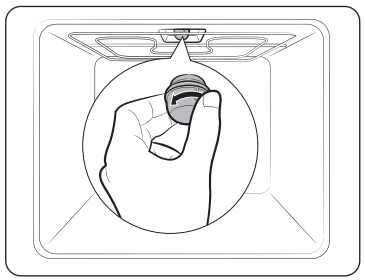
2. Chap yon yo‘naltirgichining pastki chizig‘ini tortib chiqaring.
3. O‘ng tomon yo‘naltirgichini xuddi shu tarzda chiqaring.
4. Ikkala yon yo‘naltirgichlarini tozalang.
5. Bajarilganda, yon tomonlardagi yo‘naltirgichlarni joyiga qo‘yish uchun yuqoridagi 1- va 2-bosqichni teskari tartibda takrorlang.

IZOH

Pech yon tomondagi yo‘naltirgichlar va tokchalar joyiga o‘rnatilmaganda ham ishlaydi.

Almashtirish

Lampalar



1. Shisha qopqog‘ini soat miliga teskari yo‘nalishda aylantirib oching.
2. Pechka yoritgichni almashtiring.
3. Shisha qopqog‘ini tozalang.
4. Tugatgach, shisha qopqog‘ini joyiga qo‘yish uchun yuqoridagi 1-bosqichni teskari tartibda takrorlang.

OGOHLANTIRISH

- Lampani almashtirishdan oldin pechni o‘chiring va tokdan uzing.
- Faqatgina 25-40 Vt / 220-240 V, 300 °C issiqqa chidamli lampalar ishlating. Mos kelishi tasdiqlangan lampalarni mahalliy Samsung xizmat ko‘rsatish markazidan xarid qilishingiz mumkin.
- Galogen lampani doim quruq latta bilan ushlang. Bundan maqsad, lampaga barmoq izi yoki ter tushirmaslikdir, chunki natijada ishlash muddati qisqarishi mumkin.

Nosozliklarni bartaraf etish

Nazorat nuqtalari

Pech bilan muammo yuzaga kelsa, avval quyidagi jadvalni tekshirib, tavsiya etilgan amallarni bajarib ko'ring. Muammo hal bo'lmasa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Muammo	Sababi	Chora
Tugmalar tegishlicha bosilmayapti.	• Tugmalar orasiga yot jism tushib qolgan bo'lsa	• Yot jismni olib tashlab, qayta urining.
	• Sensorli model: tashqi yuzada namlik bo'lsa	• Namlikni artib tashlab, qayta urining.
	• Qulflash funksiyasi qo'yilgan bo'lsa	• Qulflash funksiyasi qo'yilganligini tekshiring.
Vaqt ko'rsatilmayapti.	• Tok kelmayotgan bo'lsa	• Tok borligini tekshiring.
Pech ishlamayapti.	• Tok kelmayotgan bo'lsa	• Tok borligini tekshiring.
Pech ishlab turganida to'xtaydi.	• Tokdan uzilgan bo'lsa	• Tokka qayta ulang.
Ishlab turganida o'chib qolyapti.	• Pishirish juda uzoq davom etsa	• Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini kuting.
	• Sovitish ventilyatori ishlamasa	• Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting.
	• Pech havo aylanishi yomon bo'lgan joyga o'rnatilgan bo'lsa	• Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
	• Bitta rozetkaga birnechta vilka tiqilgan bo'lsa	• Bitta vilka tiqing.
Pechga tok kelmayapti.	• Tok kelmayotgan bo'lsa	• Tok borligini tekshiring.
Ishlash paytida pech tashqi tomoni qizib ketyapti.	• Pech havo aylanishi yomon bo'lgan joyga o'rnatilgan bo'lsa	• Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
Eshikni tegishlicha ochib bo'lmayapti.	• Eshik va ichkarining orasiga ovqat qoldig'i tiqilgan bo'lsa	• Pechni yaxshilab tozalang, keyin eshikni qayta oching.
Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi.	• Lampa yonib, keyin o'chsa	• Quvvatni tejash maqsadida lampa muayyan vaqtdan so'ng avtomatik tarzda o'chadi. Uni qayta yoqish uchun pech chirog'i tugmasini bosing.
	• Pishirish paytida lampa usti yopilib qolsa	• Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.
Pechga tekkanda tok urmoqda.	• Quvvat tegishlicha yerga ulanmagan bo'lsa • Rozetka yerga ulanmaydigan xilidan bo'lsa	• Quvvat ta'minoti tegishlicha yerga ulanganini tekshiring.
Suv tomchilamoqda.	• Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu qurilmaning nosozligi emas.	• Pechni sovitib, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.
Eshikdagi yoriqdan bug' chiqmoqda.		
Pechda suv qolmoqda.		

Muammo	Sababi	Chora
Pech ichidagi yorqinlik farqlanyapti.	• Quvvatga qarab yorqinlik o'zgaradi.	• Pishirayotgan paytda quvvat o'zgarishi nosozlik emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.
Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayapti.	• Ventilyator pech ichini shamollatish uchun avtomatik ravishda birmuncha vaqt ishlab turadi.	• Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.
Pech qizimayapti.	• Eshik ochiq bo'lsa	• Eshikni yopib, qayta boshlang.
	• Pech boshqaruvlari to'g'ri qo'yilmagan bo'lsa	• Pech ishlashi haqidagi bo'limga qarab va pechni qayta boshlang.
	• Xonadon saqlagichi kuygan bo'lsa yoki uzgich avtomati ishlab ketsa.	• Saqlagichni almashtiring yoki ajratgich avtomatni yoqing. Bu hol tez-tez sodir bo'lsa, elektrik chaqiring.
Ish paytida tutun chiqyapti.	• Ilk ishlashi paytida	• Pechni birinchi marta ishlatganda isitkichdan tutun chiqishi mumkin. Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.
	• Isitkichda taom bo'lsa	• Pech sovishini kuting va isitkichdan taomni oling.
Pechni ishlatganda plastik yoki kuygan hid kelmoqda.	• Issiqqa chidamli bo'lmagan plastik yoki boshqa idish ishlatilsa	• Yuqori haroratga mos shisha idishlarni ishlating.

Muammo	Sababi	Chora
Pech tegishlicha pishirmayapti.	• Pishirish paytida pech eshigi ochilsa	• Eshigini ochavermang, agar ag'darib turish kerak bo'lgan taom pishirayotgan bo'lmasangiz, albatta. Eshikni ochaversangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin.
Bug'da tozalash ishlamayapti.	• Chunki harorat o'ta yuqori.	• Pechni avval sovitib, keyin ishlating.
Bittalik tayyorlash rejimi ishlamayapti.	• Bo'lgich pechga kirgizilgan bo'lsa.	• Bo'lgichni olib tashlang, keyin ishlating.

Nosozliklarni bartaraf etish

Axborot kodlari

Pech ishlamasa, displeyda ma'lumot kodi ko'rsatilishi mumkin. Quyidagi jadvalga qarab, tavsiyalarni bajarib ko'ring.

Kod	Ma'nosi	Chora
C-d1	Eshik qulfi nosoz ishlayapti	Pechni o'chirib, qayta yoqing. Muammo ketmasa, 30 soniyadan uzoqroq vaqtga tokdan uzib, keyin yana ulang. Muammo hal bo'lmasa, xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
C-20	Sensor nosoz ishlayapti	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Faqat EEPROM o'qish/yozish paytida chiqadi	
C-F0	Asosiy PCB va ikkilamchi PCB orasida aloqa yo'qolganda chiqadi	
C-F2	Sensorli IC <-> Asosiy yoki ikkilamchi micom orasida aloqa muammosi bor bo'lganida yuz beradi	Pechni o'chirib, qayta yoqing. Muammo ketmasa, 30 soniyadan uzoqroq vaqtga tokdan uzib, keyin yana ulang. Muammo hal bo'lmasa, xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
C-d0	**Tugma muammosi** Tugma birmuncha vaqt bosib turilganda chiqadi.	Tugmalarni tozalang, ular ustida/atrofida suv bo'lmasin. Pechni o'chirib, qayta urining. Muammo hal bo'lmasa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Kod	Ma'nosi	Chora
S-01	**Xavfsizlik uchun o'chirish** Pech o'rnatilgan haroratda uzoqroq vaqt ishlashda davom etadi. • 100 °C gacha - 16 soat • 105 °C dan 240 °C gacha - 8 soat • 245 °C dan Maks. gacha - 4 soat	Bu tizim nosozligi emas. Pechni o'chirib, taomni oling. Keyin yana odatdagidek qayta urinib ko'ring.

Texnik xususiyatlar

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Dizayn xususiyatlari va mazkur qo'llanma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Ulanish kuchlanishi		230–240 V ~ 50 Hz
Maksimum ulangan quvvat		3500-3850 Vt
O'lchamlari (K x B x G)	Asosiy blok	595 x 596 x 570 mm
	Ichki o'rnatiladigan	560 x 579 x 549 mm
Sig'im		76 litr

Ilova

Mahsulot haqida ma'lumot

Energiya samaradorligi tasnifi	A
Electron qurilma quvvat koeffitsienti	-
Energiya sarfi, kWs (Oddiy)	1,05
Energiya sarfi, kWs (Majburiy havo konveksiyasi)	0,71
Ichki kamera foydali sig'imi, l	76
O'lcham	Katta
Tovush balandligining moslashtirilgan darajasi, dBA	-

Energiya samaradorligi haqidagi ma'lumotni mahsulotdagi yorlig'ida ko'ring.

Normal sharoitlarda belgilangan maqsadda foydalanishi kerak Xizmat muddati: 7 yil

Ilova

Ochiq kodli dastur xabarnomasi

Mahsulot ochiq kodli dasturiy ta’minotga ega.
Bu mahsulotga tegishli ochiq kodli dasturiy ta’minot litsenziyasi joylashgan internet-manzil: http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.

Qayd

SAMSUNG

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streyts,
Eria 21, Indastrial Lark, 42000 Port
Klang, Seleangor, Malayziya.

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

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

DG68-01414F-00

Вбудована духова шафа

Посібник зі встановлення та користування

NV7B411**** / NV7B412**** /
NV7B413**** / NV7B414**** / NV7B415****

SAMSUNG

Зміст

Як користуватися цим посібником **3**

У тексті посібника користувача використовуються такі символи: 3

Вказівки з техніки безпеки **3**

Важливі застереження з техніки безпеки 3
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) 6
Автоматична функція заощадження електроенергії 6

Встановлення **6**

Комплект постачання 6
Під'єднання живлення 7
Монтування печі в шафку 8

Перед початком роботи **10**

Початкові налаштування 10
Запах нової печі 10
Розумний механізм безпеки 10
Система м'якого закривання дверцят (лише для окремих моделей) 11
Приладдя 11
Механічний фіксатор (лише для окремих моделей) 12

Робочі режими **13**

Панель керування 13
Стандартні налаштування 14
Режими приготування (окрім гриля) 17
Режими приготування (гриль) 18
Щоб зупинити приготування 20
Спеціальні функції 20
Природна пара (лише для окремих моделей) 21
Автоматичне приготування 22
Очищення 22
Таймер 24
Увімкнення/вимкнення звуку 24
Увімкнення/вимкнення мережі Wi-Fi 24

Розумне приготування **25**

Приготування вручну 25
Програми автоматичного приготування 28
Вказівки щодо приготування страв 30
Добірка поширених рецептів для приготування з автоматичними програмами 31

Догляд **34**

Очищення 34
Заміна 37

Усунення несправностей **38**

Що слід перевірити 38
Інформаційні коди 40

Технічні характеристики **40**

Додаток **41**

Технічний лист з інформацією про енергетичну ефективність (тільки для України) 41
Заява про використання відкритого коду 42

Як користуватися цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану піч SAMSUNG.
У цьому посібнику з користування піччю міститься важлива інформація про безпеку та інструкції, призначені допомогти вам під час роботи та технічного обслуговування пристрою.
Перш ніж використовувати піч, прочитайте цей посібник і зберігайте його для довідки в майбутньому.

У тексті посібника користувача використовуються такі символи:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **отримання серйозної травми користувачем, смерті користувача та/або пошкодження майна**.

⚠ УВАГА

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **отримання травми користувачем та/або пошкодження майна**.

ПРИМІТКА

Корисні підказки, рекомендації чи інформація, які допомагають користувачам належним чином використовувати виріб.

Вказівки з техніки безпеки

Цю піч повинен встановлювати лише електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі з дотриманням відповідних рекомендацій із техніки безпеки.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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

Засоби для роз'єднання слід включити у фіксовану проводку згідно правил.

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

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

Вказівки з техніки безпеки

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

Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих. Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.

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

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

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

Якщо пристрій має функцію самоочищення, перед увімкненням режиму очищення необхідно видалити рештки їжі; також під час очищення парою і самоочищення в печі не має бути ніякого приладдя.

Робота функції очищення залежить від моделі пристрою.

Якщо пристрій має функцію самоочищення, в режимі Очищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі. Інформація щодо пристроїв, оснащених системою піролітичного очищення: деякі тварини, особливо птахи, можуть бути чутливі до випаровувань і локальних коливань температури, що мають місце під час піролітичного очищення. На період очищення системи тварин слід перемістити в підходяще добре провітрюване місце.

Провітрюйте приміщення під час піролітичного очищення й після його завершення.

Робота функції очищення залежить від моделі пристрою.

Використовуйте лише датчик температури, який рекомендований для цієї печі. (стосується лише моделей із датчиком готовності м'яса)

Не використовуйте очищувач парою.

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

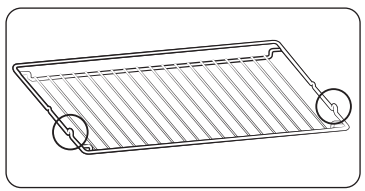
Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

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

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Під час використання поверхні нагріваються.



Встановлюйте решітку-гриль частинами, які виступають (тримачами з обох сторін), до переду так, щоб вона підтримувала нерухоме положення для великих навантажень.

У разі перепаду напруги в мережі пристрій автоматично вимикається, щоб не допустити можливого пошкодження. Щойно напруга повертається до норми, пристрій починає працювати у звичайному режимі.

⚠ УВАГА

Якщо піч було пошкоджено під час транспортування, не підключайте її.

До джерела живлення цей пристрій має підключати лише електрик із відповідною ліцензією.

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою не вмикайте його.

Ремонт має виконувати тільки технічний персонал із відповідною ліцензією. Невідповідний ремонт може спричинити значну небезпеку для вас та інших. Якщо піч потребує ремонту, зверніться в центр обслуговування SAMSUNG або до місцевого дилера.

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

Піч слід під'єднати до джерела живлення через схвалений автоматичний переривач або запобіжник. Не використовуйте адаптери для кількох штекерів або подовжувачі.

На час ремонту або очищення живлення пристрою слід вимикати.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.

Якщо цей пристрій обладнано функцією приготування на парі, не використовуйте його, якщо картридж подачі води пошкоджено. (стосується лише моделей, які обладнано функцією приготування на парі)

Якщо картридж тріснув або поламався, не використовуйте його і зверніться до найближчого центру обслуговування. (стосується лише моделей, які обладнано функцією приготування на парі)

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

Під час роботи внутрішні поверхні печі нагріваються і можуть спричинити опіки. Не торкайтесь нагрівальних елементів або внутрішньої поверхні печі, допоки вони не охолонуть.

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.

Під час роботи за високої температури впродовж тривалого часу поверхня печі нагрівається.

Під час приготування їжі будьте обережні, коли відкриваєте дверцята печі, оскільки може статися викид гарячого повітря і пари.

Якщо ви готуєте страви, які містять спирт, зважте на те, що через високу температуру спирт може випаруватись, і пара може загорітись у разі контактування з гарячими частинами печі.

Задля безпеки не застосовуйте для очищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.

Під час роботи печі діти мають перебувати на безпечній відстані.

Заморожені продукти, наприклад піцу, слід готувати на великій решітці. Якщо використовується форма для випікання, вона може зазнати деформацій внаслідок значного коливання температури.

Не лийте воду на дно печі, якщо воно гаряче. Інакше можна пошкодити емальовану поверхню.

Під час приготування їжі дверцята печі мають бути зачинені.

Не застеляйте дно печі алюмінієвою фольгою і не ставте форми для випікання або піддони. Алюмінієва фольга блокує тепло, що може пошкодити емальовану поверхню і стати причиною поганих результатів приготування страв.

Фруктовий сік залишає плями, які можуть не змитись з емальованої поверхні печі.

Готуючи дуже вологі пироги, використовуйте глибокий посуд.

Не ставте посуд на відкриті дверцята печі.

Закриваючи або відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.

Не слід ставати, спиратися, сідати або ставити важкі речі на дверцята.

Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Не від'єднуйте пристрій від мережі живлення навіть після завершення процесу приготування їжі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Закривайте дверцята на час роботи печі.

Вказівки з техніки безпеки

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

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

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

Автоматична функція заощадження електроенергії

Підсвітка: під час процесу приготування їжі можна вимкнути підсвітку в печі, натиснувши відповідну кнопку. Задля заощадження електроенергії підсвітка печі вимикається через кілька хвилин після початку приготування.

Встановлення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

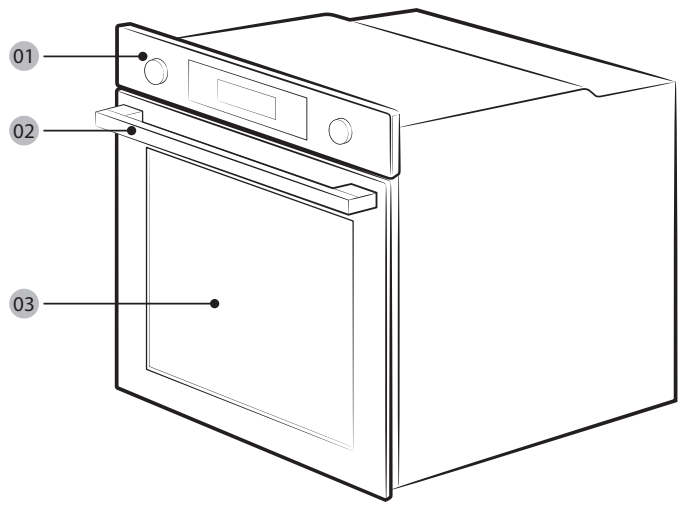
Цей пристрій призначений для вбудованих виробів.

Цю піч має встановлювати кваліфікований спеціаліст. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення печі до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій із техніки безпеки, чинних у вашому регіоні.

Комплект постачання

Упевніться, що в комплект включені усі частини та приладдя. Якщо з піччю чи приладдям виникають проблеми, зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung чи до продавця.

Короткий огляд печі



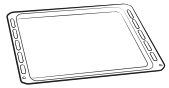
01 Панель керування **02** Ручка дверцят **03** Дверцята

Приладдя

Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.

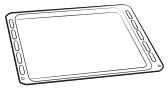
Решітка-гриль

Решітка *

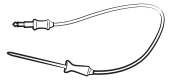


Форма для випікання *

Універсальна форма *



Глибока форма *



Щуп для м'яса *

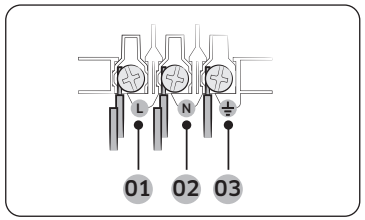
Лоток для пароварки *

2 гвинти (M4 L25)

ПРИМІТКА

Наявність приладдя, позначеного зірочкою (*), залежить від моделі печі.

Під'єднання живлення



Підключіть піч до електричної розетки. Якщо штепсельна розетка недоступна через обмеження струму, слід використовувати багатополюсний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог із техніки безпеки. Використовуйте кабель живлення достатньої довжини, який підтримує характеристики H05 RR-F чи H05 VV-F, мін. 1,5–2,5 мм².

01 КОРИЧНЕВИЙ або ЧОРНИЙ
02 СИНІЙ або БІЛИЙ
03 ЖОВТИЙ і ЗЕЛЕНИЙ

Номінальний струм (A)	Мінімальна площа поперечного розрізу
10 < A ≤ 16	1,5 мм²
16 < A ≤ 25	2,5 мм²

Технічні характеристики вихідної потужності дивіться на паспортній табличці.
Відкрийте задню кришку печі за допомогою викрутки і викрутіть гвинти на затискачі кабелю. Тоді підключіть кабелі живлення до відповідних контактів.
Контакт (⏚) призначений для заземлення. Спершу підключіть жовту і зелену лінії (заземлення), які мають бути довшими за інші. Якщо ви користуєтеся штепсельною розеткою, встановлюйте піч так, щоб розетка була легкодоступною. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, спричинені відсутнім чи неналежно встановленим заземленням.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не наступайте і не скручуйте кабелі під час встановлення і тримайте їх подалі від тих частин печі, які генерують тепло.

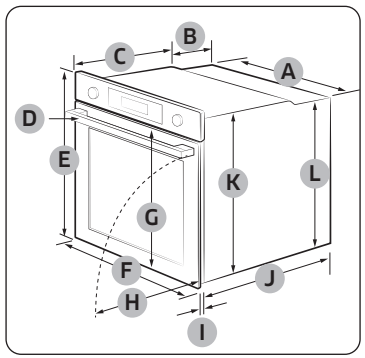
Встановлення

Монтування печі в шафку

У разі встановлення печі у вбудовану шафку перевірте, чи пластмасові поверхні і клейкі частини витримують температуру 90 °C. Компанія Samsung не несе відповідальності за пошкодження меблів, які сталися внаслідок тепла, яке генерує піч.

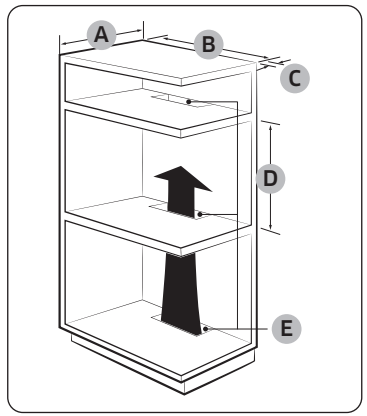
Піч має належним чином провітрюватися. Для належної вентиляції залиште простір близько 50 мм між нижньою полицею шафки і опорною стіною. Встановлюючи піч під варильною поверхнею, дотримуйтеся вказівок зі встановлення варильної поверхні.

Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

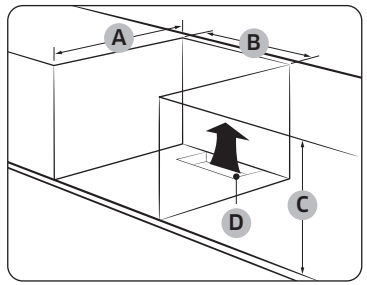


Вбудована шафка (мм)

A	Мін. 550
B	Мін. 560
C	Мін. 50
D	Мін. 590–Макс. 600
E	Мін. 460 x Мін. 50

ПРИМІТКА

Вбудована шафка для печі має мати вентиляційні отвори **(E)** для відведення тепла і циркуляції повітря.

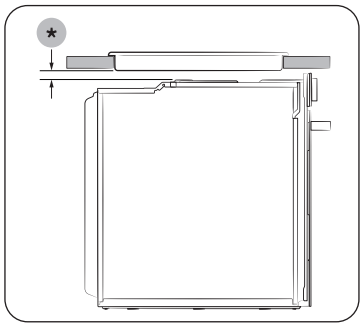


Шафка під умивальником (мм)

A	Мін. 550
B	Мін. 560
C	Мін. 600
D	Мін. 460 x Мін. 50

ПРИМІТКА

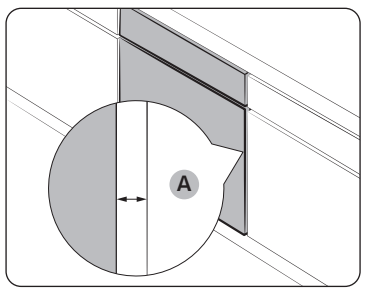
Вбудована шафка для печі має мати вентиляційні отвори **(D)** для відведення тепла і циркуляції повітря.



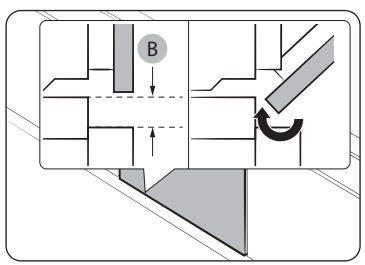
Установка з варильною поверхнею

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

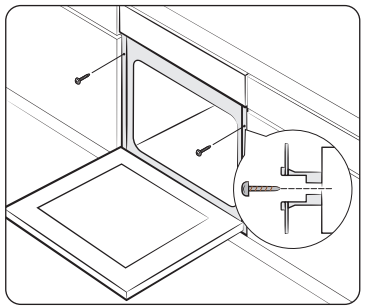
Встановлення печі



Упевніться, що між пристроєм та кожною стороною шафки залишено зазор **(A)** принаймні 5 мм.



Забезпечте зазор **(B)** товщиною щонайменше 3 мм так, щоб дверцята плавно відкривались і закривались.



Встановіть пристрій до кінця у шафку і надійно зафіксуйте його з обох боків 2 гвинтами.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Для нормальної роботи печі слід забезпечити належну вентиляцію. За жодних умов не блокуйте вентиляційні отвори.

ПРИМІТКА

Фактичний вигляд печі може бути дещо іншим залежно від моделі.

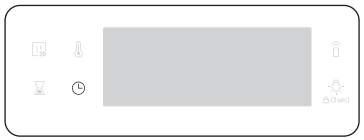
Перед початком роботи

Початкові налаштування

Коли ви вмикаєте піч уперше, на екрані з'явиться час за замовчуванням «12:00» і при цьому години («12») блиматимуть. Щоб встановити поточний час, дотримуйтеся вказівок нижче.

1. Коли години блимають, за допомогою регулятора (регулятор праворуч) встановіть години, тоді натисніть **OK**, щоб перейти до хвилин.

2. Коли блимають хвилини, за допомогою регулятора встановіть хвилини, тоді натисніть **OK**.



Щоб змінити поточний час після початкового налаштування, натисніть і утримуйте кнопку ⏲ упродовж 3 секунд, тоді виконайте вказівки вище.

Запах нової печі

Перш ніж використовувати піч уперше, почистьте її всередині, щоб усунути запах нової печі.

1. Вийміть усе приладдя з печі.
2. Увімкніть піч у режимі конвекції за температури 200 °C або звичайному режимі за температури 200 °C на годину. Таким чином буде спалено будь-які залишки виробництва.
3. Після цього вимкніть піч.

ПРИМІТКА

- Під час першого використання, можливо, всередині печі можна буде побачити дим. Однак, це не є несправністю пристрою.
- Оскільки температура в камері для приготування на початковому етапі підвищується, ви можете виявити деякі плями на внутрішньому склі дверцят. Якщо таке трапиться, вимкніть піч і зачекайте, поки вона охолоне. Тоді протріть внутрішнє скло паперовим рушником або чистою ганчіркою із нейтральним мийним засобом.
- Також важливо переконатися, що ви використовуєте піч у добре провітрюваному кухонному середовищі.

Розумний механізм безпеки

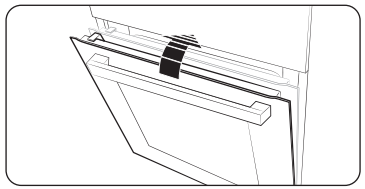
Якщо відкрити дверцята, поки піч працює, увімкнеться підсвітка, а вентилятор та нагрівальні елементи припинять працювати. Це дозволяє уникнути травм, наприклад опіків, а також непотрібних витрат електроенергії. У такому разі просто закрийте дверцята, і піч продовжить роботу, бо це не є помилкою системи.

Система м’якого закривання дверцят (лише для окремих моделей)

Вбудована духова шафа Samsung обладнана технологією м’якого закривання дверцят, яка дозволяє обережно, тихо й безпечно закривати дверцята.

У процесі закривання спеціально розроблені завіси фіксують дверцята за кілька сантиметрів до кінцевого положення. Це удосконалення додає комфорту в користуванні, адже тепер дверцята зачиняються плавно й тихо.

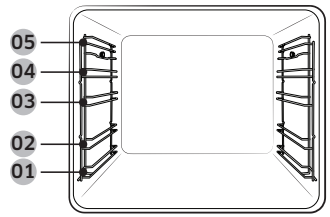
(Наявність цієї функції залежить від моделі печі.)



Спершу дверцята м’яко закриються на 15 градусів, а тоді за 5 секунд закриються повністю.

Приладдя

Уперше використовуючи приладдя, помийте його ретельно в теплій воді з миючими засобами м’якою чистою ганчіркою.



01 Рівень 1

02 Рівень 2

03 Рівень 3

04 Рівень 4

05 Рівень 5

- Встановіть приладдя у правильному положенні у піч.
- Залиште принаймні 1 см вільного місця між приладдям і дном печі, а також між самим приладдям.
- Будьте обережні, виймаючи посуд і/або приладдя з печі. Гарячі страви чи приладдя можуть спричинити опіки.
- Під час нагрівання приладдя може втратити свою первинну форму. Коли приладдя охолоне, воно знову набуде початкового вигляду і працюватиме, як раніше.

Перед початком роботи

Основні вказівки з використання

Задля кращих результатів приготування ознайомтеся з вказівками щодо користування кожним окремим приладдям.

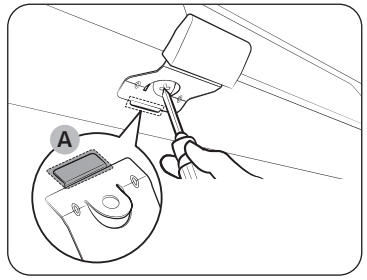
Решітка-гриль	Решітка-гриль призначена для приготування страв на грилі і смаження. Установлюйте решітку-гриль частинами, які виступають (тримачами з обох сторін), допереду
Решітка *	Решітка використовується з лотком, що дозволяє уникнути потрапляння крапель на дно печі.
Форма для випікання *	Форма для випікання (глибина: 20 мм) використовується для випікання пирогів, печива тощо. Ставте скошеною стороною до переду.
Універсальна форма *	Універсальна форма (глибина: 30 мм) використовується в основному для смаження страв. Використовуйте решітку з лотком, щоб уникнути потрапляння крапель на дно печі. Ставте скошеною стороною до переду.
Глибока форма *	Глибока форма (глибина: 50 мм) використовується для смаження з або без решітки з лотком. Ставте скошеною стороною до переду.
Щуп для м'яса *	Щуп для м'яса дає змогу визначити температуру всередині шматка м'яса яке готується. Використовуйте лише щуп, який постачається з піччю.
Телескопічні рейки *	Використовуйте телескопічні рейки таким чином: **1.** Витягніть рейки з печі. **2.** Поставте форму на рейки і посуньте їх у піч. **3.** Закрийте дверцята.
Лоток для пароварки *	Використовуйте лоток для пароварки лише в режимі природної пари. Поставте лоток внизу по центру камери і наповніть його чистою водою. Оскільки лоток нагрівається під час або відразу після приготування, обов'язково використовуйте кухонні рукавиці або зачекайте, поки піч повністю охолоне, щоб вийняти лоток.

ПРИМІТКА

Наявність приладдя, позначеного зірочкою (*), залежить від моделі печі.

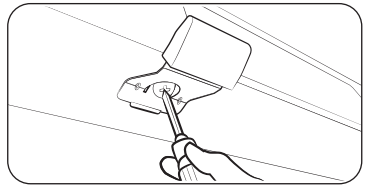
Механічний фіксатор (лише для окремих моделей)

Встановлення



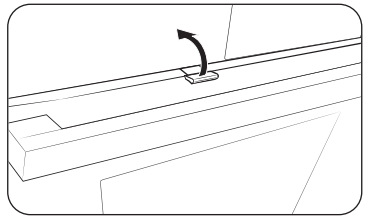
1. Вставте тонку частину механічного фіксатора **(A)** у відповідний отвір ручки фіксатора, як показано на малюнку.
2. Закрутіть гвинт на ручці фіксатора.

Знімання



- Відкрутіть та вийміть гвинт із ручки фіксатора.

Блокування/розблокування

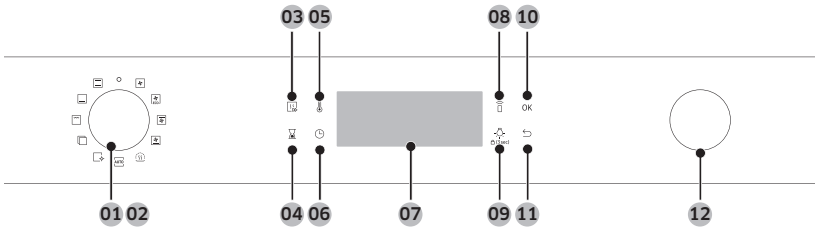


- Щоб відкрити дверцята, розблокуйте їх, легенько піднявши ручку фіксатора догори. Потім відкрийте дверцята.
- Щоб заблокувати дверцята, просто закрийте їх. Механічний фіксатор автоматично заблокує дверцята.

Робочі режими

Панель керування

Передня панель може бути різного кольору та виготовлена з різного матеріалу. З метою вдосконалення ми можемо змінити вигляд передньої панелі без повідомлення.



01 Живлення	Поверніть ліворуч/праворуч, щоб увімкнути/вимкнути піч.
02 Перемикач режимів	Повертайте ліворуч/праворуч, щоб вибрати режим приготування чи функцію.
03 Швидке розігрівання	Функція швидкого розігрівання швидко розігріває піч до потрібної температури. • Торкніть, щоб увімкнути або вимкнути функцію швидкого розігрівання. • Ця функція доступна лише в режимі одноріневого приготування. (Конвекція, Звичайний режим, Верхній нагрівальний елемент + Конвекція, Нижній нагрівальний елемент + Конвекція) • Функція вимкнена для температури нижче 100 °C.
04 Таймер	Допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.
05 Температура	Дозволяє налаштувати температуру.
06 Час приготування	Використовується для встановлення часу приготування.
07 Дисплей	Відображення відомостей про вибраний режим чи поточні налаштування.
08 Інтелектуальне керування	Натисніть та утримуйте протягом 3 секунд, щоб увімкнути/вимкнути функцію інтелектуального керування.
09 Підсвітка печі (Замок від дітей)	Натискайте, щоб увімкнути або вимкнути внутрішнє освітлення печі. Освітлення в печі вмикається автоматично, коли закриваються дверцята, чи вмикається піч. З метою заощадження електроенергії освітлення автоматично вимикається, як мине певний час бездіяльності пристрою. **Функція блокування від дітей**: Для уникнення нещасних випадків замок від дітей вимикає всі елементи керування. Натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб активувати, або ще раз натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб дезактивувати замок на панелі керування.
10 OK	Натисніть для підтвердження налаштувань.
11 Назад	Скасування поточних налаштувань і повернення до налаштувань за замовчуванням.
12 Регулятор	Використовуйте регулятор для: • встановлення часу або температури приготування; • вибору підпункту меню верхнього рівня: очищення, автоматичне приготування, спеціальні функції чи гриль. • вибору порції для **Програми автоматичного приготування**.

ПРИМІТКА

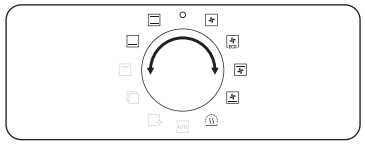
Якщо торкнутись дисплея у кухонних чи інших рукавичках, він може не розпізнати команду належним чином.

Робочі режими

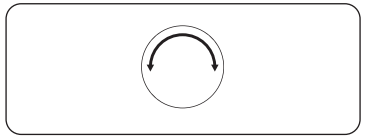
Стандартні налаштування

Змінювати температуру та/або час приготування страви в усіх режимах приготування – звичайна практика. Дотримуйтеся вказівок нижче, щоб налаштувати температуру та/або час приготування страви для вибраного режиму.

Температура



1. Повертайте перемикач режимів, щоб вибрати режим або функцію. З'являтиметься стандартне значення температури для кожного налаштування.



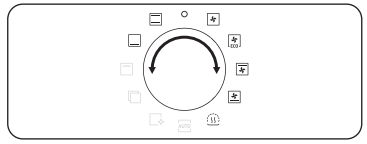
2. Повертайте регулятор, щоб вибрати потрібну температуру.

3. Натисніть **OK**, щоб підтвердити зміни.

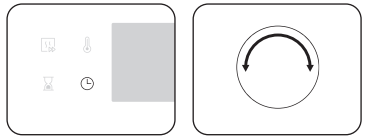
ПРИМІТКА

- Якщо за кілька секунд ви не введете інших налаштувань, піч автоматично почне приготування страви зі стандартними налаштуваннями.
- Щоб змінити встановлену температуру, натисніть кнопку і дотримуйтеся вказівок вище.
- Точну температуру всередині печі можна визначити за допомогою спеціального термометра і методики, що визначені уповноваженою організацією.
  Інші термометри можуть не визначати температуру правильно.

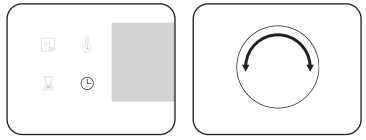
Час приготування



1. Повертайте перемикач режимів, щоб вибрати режим або функцію.



2. Натисніть кнопку , тоді за допомогою регулятора встановіть потрібний час до 23 годин 59 хвилин.



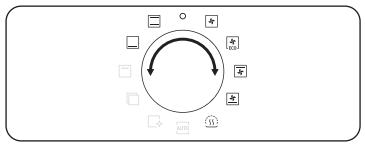
3. Або ж можна відкласти час приготування страви. Натисніть кнопку і за допомогою регулятора встановіть час завершення. Докладніше читайте у розділі **Відкладення приготування страви**.

4. Натисніть **OK**, щоб підтвердити зміни.

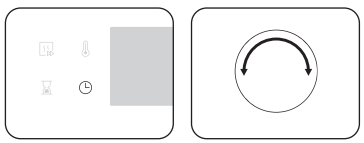
ПРИМІТКА

- Можна готувати, не встановлюючи часу приготування, якщо бажаєте. У такому разі піч почне готувати за заданої температури без даних про час; коли страва буде готова, ви повинні вручну зупинити піч.
- Щоб змінити встановлений час приготування страви, натисніть кнопку і виконайте дії нижче.

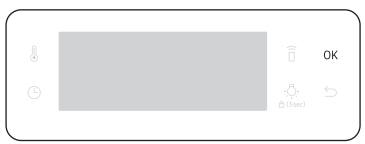
Час завершення



1. Повертайте перемикач режимів, щоб вибрати режим або функцію.



2. Два рази натисніть кнопку ◷ і повертайте регулятор, щоб встановити час завершення приготування страви.



3. Натисніть **OK**, щоб підтвердити зміни.

ПРИМІТКА

- Можна готувати, не встановлюючи часу завершення. У такому разі піч почне готувати за заданої температури без даних про час; коли страва буде готова, ви повинні вручну зупинити піч.
- Щоб змінити час завершення приготування страви, два рази натисніть кнопку ◷ і виконайте дії вище.

Відкладення приготування страви

Функція відкладення приготування страви робить процес приготування їжі ще зручнішим.

Випадок 1

Припустімо, що ви вибрали рецепт, розрахований на одну годину приготування, о 14:00 і хочете, щоб піч завершила приготування о 18:00. Щоб встановити час завершення приготування страви, змініть значення часу готовності страви на 18:00. Піч розпочне приготування о 17:00 і завершить о 18:00.

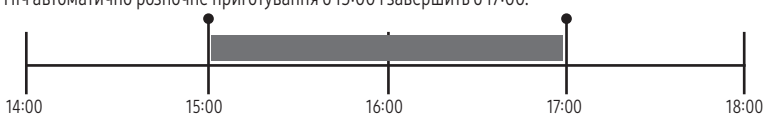
Поточний час: 14:00 Тривалість приготування: 1 год. Час завершення: 18:00

Піч автоматично розпочне приготування о 17:00 і завершить о 18:00.

Випадок 2

Поточний час: 14:00 Тривалість приготування: 2 год. Час завершення: 17:00

Піч автоматично розпочне приготування о 15:00 і завершить о 17:00.



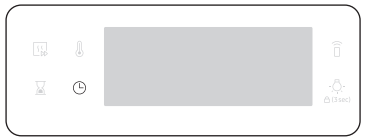
⚠ УВАГА

Не тримайте готову страву в печі надто довго. Їжа може зіпсуватися.

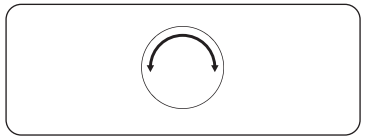
Робочі режими

Очищення даних про тривалість приготування

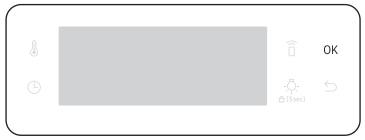
Дані про тривалість приготування можна очистити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну в будь-яку мить під час приготування.



1. Коли піч працює, натисніть кнопку ⏲, щоб відобразити тривалість приготування за замовчуванням.



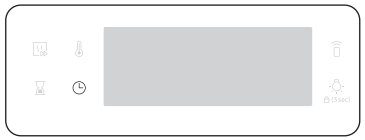
2. За допомогою регулятора встановіть значення «0:00». Або просто натисніть ⮌.



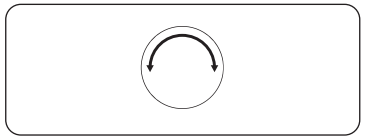
3. Натисніть **OK**.

Очищення даних про час завершення

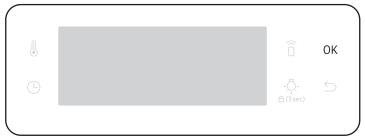
Дані про час завершення можна очистити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну в будь-яку мить під час приготування.



1. Коли піч працює, натисніть два рази кнопку ⏲, щоб відобразити на екрані налаштований час завершення.

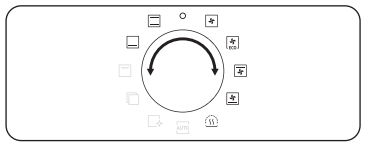


2. Повертайте регулятор, щоб змінити час завершення на поточний час. Або просто натисніть ⮌.

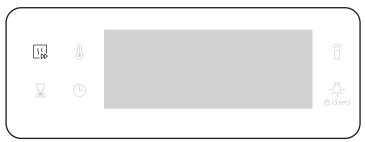


3. Натисніть **OK**.

Режими приготування (окрім гриля)



1. За допомогою перемикача режимів виберіть режим приготування.
2. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «**Стандартні налаштування**».



3. За потреби можна увімкнути функцію швидкого розігрівання. Для цього натисніть кнопку і встановіть потрібну температуру.
   На екрані з'явиться відповідна індикація .

Піч почне розігріватися з позначкою , поки внутрішня температура не досягне потрібної.
Коли попереднє розігрівання буде закінчено, індикація зникне і пролунає звуковий сигнал.
Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо в розділі «Розумне приготування» не вказано інше.

ПРИМІТКА

Тривалість та/або температуру можна змінювати під час приготування.

Режими приготування (окрім гриля)

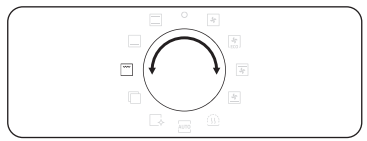
Режими приготування з зірочкою (*) доступні для швидкого розігрівання і недоступні для температур, нижчих за 100 °C.

Режим		Температурний діапазон (°C)	Рекомендована температура (°C)
	Конвекція	* 30–250	160
		Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для випікання і смаження на різних рівнях одночасно.	
	Звичайний режим	* 30–250	180
		Тепло генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження більшості страв.	
	Верхній нагрівальний елемент + Конвекція	* 40–250	180
		Верхній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для смаження з утворенням хрусткої скоринки (наприклад, м'яса чи лазаньї).	
	Нижній нагрівальний елемент + конвекція	* 40–250	200
		Нижній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для приготування піци, хліба чи пирогів.	
	Нижній нагрівальний елемент	100-230	150
		Тепло генерує нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим, до прикладу, наприкінці випікання, щоб підрум'янити нижню частину кішу чи піци.	

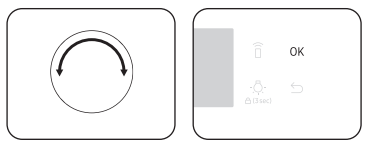
Робочі режими

Режим		Температурний діапазон (°C)	Рекомендована температура (°C)
ECO	Еко-конвекція	30–250	160
		Режим еко-конвекції використовує оптимізовану систему нагрівання для заощадження електроенергії під час приготування страв. Приготування триватиме трохи довше, проте результат залишатиметься таким самим. Зауважте, що для цього режиму не потрібне попереднє розігрівання. **ПРИМІТКА** Режим еко-конвекції передбачений відповідно до вимог класифікації енергоефективності згідно зі стандартом EN60350-1	
	Зберігання страви теплою	40-100	60
		Використовуйте лише для зберігання теплою щойно приготованої страви.	

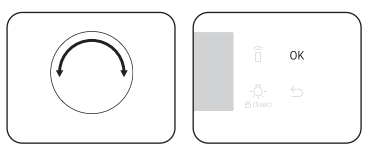
Режими приготування (гриль)



1. За допомогою перемикача режимів виберіть .



2. За допомогою регулятора виберіть **Великий гриль (G 1)** або **Еко-гриль (G 2)**, чи **Гриль із вентилятором (G 3)** і натисніть **OK**.



3. Повертаючи регулятор, встановіть температуру і натисніть **OK**.

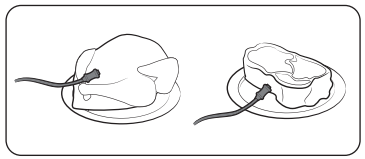
Режими приготування (гриль)

Режим		Температурний діапазон (°C)	Рекомендована температура (°C)
G1	Великий гриль	100-270	220
		Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум'янення верхньої частини страв (наприклад, м'яса, лазаньї чи запіканки).	
G 2	Еко-гриль	100-270	220
		Тепло генерує мала область гриля. Використовуйте цей режим для приготування страв, для яких потрібно менше тепла, наприклад риби чи канапок.	
G 3	Гриль із вентилятором	100–250	180
		Два верхні нагрівальні елементи генерують тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором. Використовуйте цей режим для приготування м'яса або риби на грилі.	

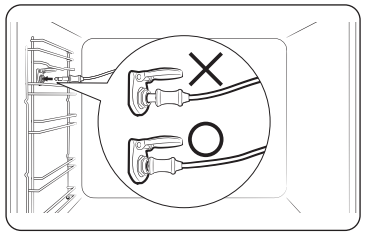
Приготування з щупом для м'яса (лише для окремих моделей)

Щуп для м'яса дає змогу визначити температуру всередині шматка м'яса під час приготування. Коли температура досягає заданого значення, запікання завершується, а піч вимикається.

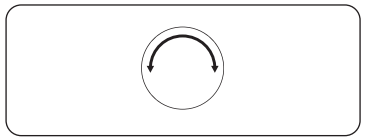
- Використовуйте лише щуп, який постачається з піччю.
- Якщо щуп під'єднано, встановити час приготування неможливо.



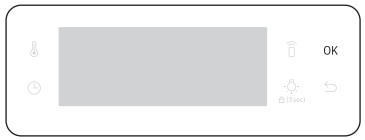
1. На панелі функцій виберіть режим приготування і температуру.
2. Встроміть кінчик щупа посередині шматка м'яса, яке готується. Гумова ручка не повинна торкатися м'яса.



3. Підключіть штекер щупа до розетки на стіні зліва. Перевірте, чи видно встановлений щуп для м'яса після під'єднання роз'єму щупа.



4. Знову натисніть кнопку і за допомогою регулятора (регулятор праворуч) встановіть внутрішню температуру м'яса.



5. Натисніть **OK**, щоб почати приготування. Коли температура всередині м'яса досягне заданого значення, піч припинить готувати.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо акриламіду

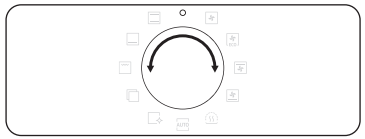
- Щоб уникнути пошкоджень, не використовуйте щуп для м'яса з рожном.
- Під час приготування щуп сильно нагрівається. Щоб уникнути опіків, виймайте страву в кухонних рукавицях.

ПРИМІТКА

Не усі режими підтримують роботу щупа для м'яса. Якщо використовувати щуп для м'яса у режимах, які не підтримують його, блиматиме індикатор поточного режиму. У такому разі негайно заберіть щуп.

Робочі режими

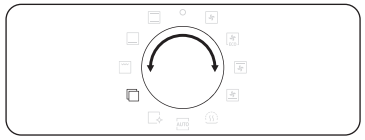
Щоб зупинити приготування



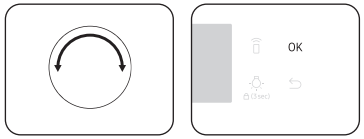
Коли піч працює, встановіть перемикач режимів у положення « ». За кілька секунд піч вимкнеться. Це дозволяє уникнути застосування неправильних команд; піч чекає кілька секунд, щоб користувач міг змінити налаштування.

Спеціальні функції

Додавайте спеціальні чи додаткові функції для покращання результатів приготування.



1. За допомогою перемикача режимів виберіть .



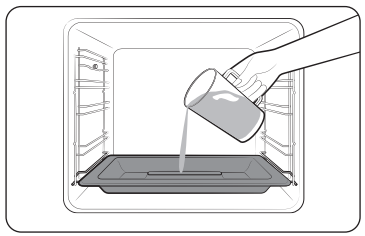
2. За допомогою регулятора виберіть функцію, тоді натисніть **OK**. З'явиться значення температури за замовчуванням.
3. Встановіть температуру приготування, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «**Стандартні налаштування**».

4. Натисніть **OK**, щоб увімкнути функцію.

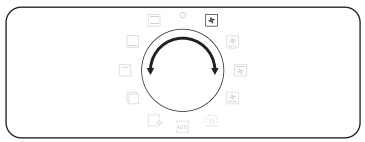
Режим		Температурний діапазон (°C)	Рекомендована температура (°C)	Вказівки
F1	**Розігрівання посуду**	30-80	50	Використовуйте для розігрівання тарілок чи іншого посуду.
F2	**Розморожування**	30-60	30	Цей режим використовується для розморожування заморожених продуктів, запікання продуктів, фруктів, випікання тортів, приготування кремів і шоколаду. Тривалість розморожування залежить від типу, розміру й кількості продуктів.

Природна пара (лише для окремих моделей)

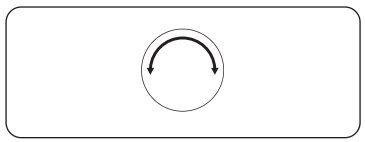
Режим природної пари дозволяє випікати хліб, хрусткий зовні і вологий всередині. Для досягнення кращого результату рекомендовано попередньо розігріти піч.



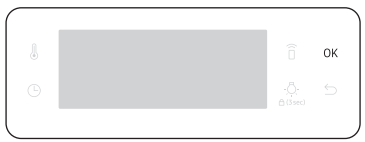
1. Поставте лоток для пароварки на дно відділення.
2. Налийте в лоток 250 мл води (лише коли піч холодна).



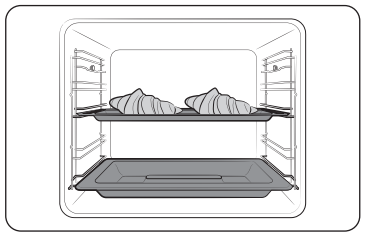
3. Встановіть режим **Конвекції** і виберіть режим **Природної пари**.



4. Повертайте регулятор, щоб вибрати температуру.



5. Натисніть **OK**, щоб почати розігрівання.



6. Поставте їжу у піч на будь-яку решітку та почніть готувати.

ПРИМІТКА

- Не доливайте воду під час приготування або коли піч гаряча.
- Протріть дно камери вологою ганчіркою, коли піч повністю охолоне після використання в режимі природної пари.
- Щоб видалити наліт, який утворюється після тривалого використання печі, скористайтесь м'якою ганчіркою зі спеціальним мийним засобом.

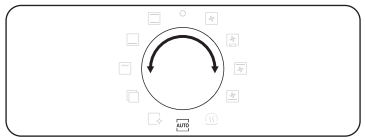
Режим **Природної пари** працює лише в режимі **Конвекції**.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Круасани, 4-6 шт.	Універсальна форма	3	190	20-25
Листковий пиріг з яблуками	Універсальна форма	3	190	20-25
Данська випічка	Універсальна форма	3	190	20-30
Булочка	Універсальна форма	3	180	20-30
Білий хліб	Решітка-гриль	2	180	30-40

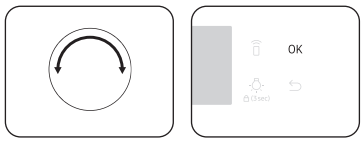
Робочі режими

Автоматичне приготування

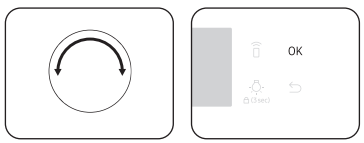
Для недосвідчених кухарів піч пропонує загалом 20 програм автоматичного приготування. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і зусилля. Тривалість і температуру приготування буде налаштовано відповідно до вибраного рецепту.



1. За допомогою перемикача режимів виберіть AUTO.



2. За допомогою регулятора виберіть програму, тоді натисніть **OK**.



3. Повертайте регулятор, щоб вибрати розмір порції. Діапазон ваги залежить від програми.

4. Натисніть **OK**, щоб почати приготування.

ПРИМІТКА

- У деякі елементи **Програми автоматичного приготування** входить розігрівання. Для таких програм відображається перебіг процесу попереднього розігрівання. Після того як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч. Тоді натисніть кнопку **Час приготування**, щоб розпочати приготування в автоматичному режимі.
- Докладніше читайте в розділі **«Програми автоматичного приготування»** у цьому посібнику.

Очищення

У печі передбачені два режими очищення. Це заощаджує ваш час, усуваючи потребу регулярно чистити піч вручну. Під час процесу на дисплеї відображатиметься залишковий час.

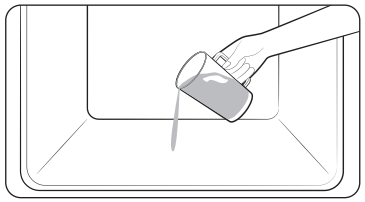
Функція		Вказівки
C1	**Очищення парою**	Ця функція корисна для очищення парою слабких забруднень.
C2	**Піролітичне ***	Піролітичне очищення режим – це функція очищення з високотемпературним нагріванням. Вона дозволяє спалювати залишки жиру для полегшення очищення вручну. 1 год 50 хв (налаштування за замовчуванням) / 2 год 10 хв / 2 год 30 хв

ПРИМІТКА

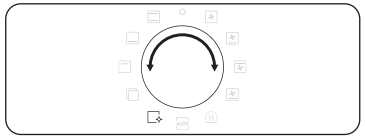
Функція позначена зірочкою (*) доступна лише на певних моделях.

Очищення парою

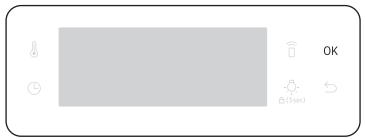
Ця функція корисна для очищення парою слабких забруднень. Це заощаджує ваш час, усуваючи потребу регулярно чистити піч вручну. Під час процесу на дисплеї відображатиметься залишковий час.



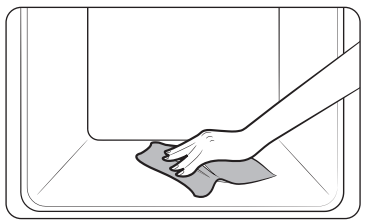
1. Налийте 400 мл води на дно печі і закрийте дверцята.



2. За допомогою перемикача режимів виберіть .



3. За допомогою регулятора виберіть режим **C 1**, тоді натисніть **OK**.
   Робота режиму очищення парою триває 26 хвилин.



4. Витріть піч всередині сухою ганчіркою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

ПРИМІТКА

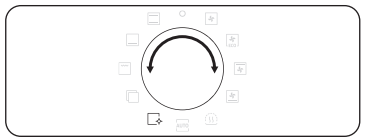
- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію очищення парою, рекомендовано усунути складні забруднення за допомогою миючого засобу.
- Після завершення робочого циклу залиште дверцята печі привідчиненими. Таким чином внутрішня емальована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

Піролітичне очищення

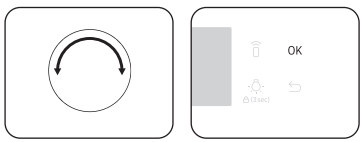
Піролітичне очищення режим – це функція очищення з високотемпературним нагріванням. Вона дозволяє спалювати залишки жиру для полегшення очищення вручну.

ПРИМІТКА

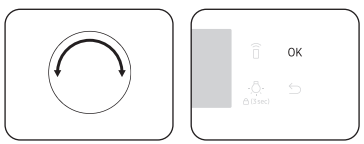
Функція піролітичного очищення доступна лише для відповідних моделей.



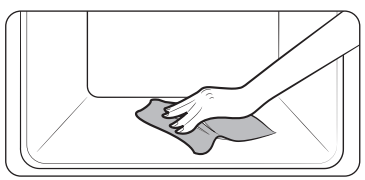
1. Вийміть усе приладдя, зокрема бокові доріжки, і вручну витріть великі залишки їжі. Інакше під час очищення вони можуть зайнятися і призвести до пожежі.
2. За допомогою перемикача режимів виберіть .



3. За допомогою регулятора виберіть режим **C 2**, тоді натисніть **OK**.



4. Повертаючи регулятор, виберіть час очищення з-поміж 3 рівнів: 1 год 50 хв (налаштування за замовчуванням), 2 год 10 хв та 2 год 30 хв
5. Натисніть **OK**, щоб почати очищення.



6. Після завершення очищення зачекайте, щоб піч охолола і протріть дверцята вздовж усіх країв вологою ганчіркою.

Робочі режими

⚠ УВАГА

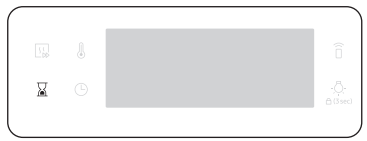
- Не торкайтеся печі під час циклу очищення, оскільки вона дуже нагрівається.
- Для уникнення нещасних випадків стежте за тим, щоб діти перебували якомога далі від печі.
- Не вимикайте живлення печі відразу після завершення циклу: зачекайте, доки вентилятор її охолодить.

ПРИМІТКА

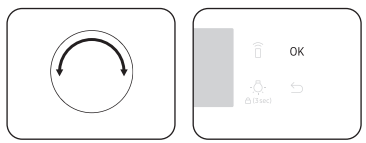
- Після запуску циклу піч усередині нагрівається. Задля безпеки дверцята блокуються. Після закінчення циклу та охолодження печі дверцята буде розблоковано.
- Перед чищенням переконайтеся, що піч порожня. Через високу температуру всередині печі приладдя може деформуватись.

Таймер

Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.



1. Натисніть ⌛.

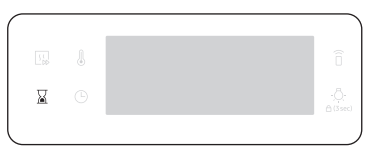


2. За допомогою регулятора встановіть час і натисніть **OK**.
   Максимально можна встановити 23 години і 59 хвилин.

ПРИМІТКА

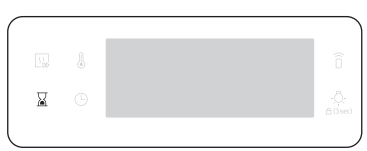
- Після того, як мине встановлений час, піч подасть звуковий сигнал і на дисплеї блиматиме індикація «0:00».
- Налаштування таймера можна змінити в будь-який час.

Увімкнення/вимкнення звуку



1. Щоб вимкнути звук, торкніть і утримуйте упродовж 3 секунд кнопку ⌛. На дисплеї блиматиме значення **1**.
2. Виберіть **1** і натисніть **OK**. І за допомогою регулятора встановіть «Увімк.» і натисніть **OK**.
3. Щоб увімкнути звук, повторіть кроки **1**, **2**, встановіть значення «Вимк.» і натисніть **OK**.

Увімкнення/вимкнення мережі Wi-Fi



1. Щоб увімкнути Wi-Fi, торкніть і утримуйте упродовж 3 секунд кнопку ⌛. На дисплеї блиматиме значення **1**.
2. Виберіть **2** і натисніть **OK**. І за допомогою регулятора встановіть «Увімк.» і натисніть **OK**.
3. Щоб вимкнути Wi-Fi, повторіть кроки **1**, **2**, встановіть значення «Вимк.» і натисніть **OK**.

Приготування вручну

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо акриламіду

Акриламід утворюється під час випікання їжі, яка містить крохмаль, наприклад картопляних чіпсів, картоплі «фрі» та хліба, і може викликати проблеми зі здоров'ям. Рекомендовано готувати ці страви за низької температури, уникаючи підгорання чи надмірного підрум'янення.

ПРИМІТКА

- Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо інше не вказано в розділі «Розумне приготування».
- У режимі еко-гриля продукти слід класти посередині відповідного приладдя.

Поради щодо використання приладдя

Піч постачається з приладдям різної кількості та виду. Деякого приладдя, вказаного в таблиці нижче, може не бути в комплекті поставки. Проте навіть якщо в комплекті бракує певного приладдя, вказаного у розділі «Розумне приготування», використовуйте те приладдя, яке є в наявності, і ви все одно зможете досягти тих самих результатів.

- Форма для випікання і універсальна форма взаємозамінні.
- Під час приготування їжі з високим вмістом олії рекомендовано під решітку-гриль ставити лоток для збору залишків олії. Якщо в комплект поставки входить решітка, використовуйте її разом із лотком.
- Якщо у комплект поставки входить універсальна форма або глибока форма, чи обидві форми, для приготування їжі з високим вмістом олії краще використовувати глибшу посудину.

Випікання

Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Бісквіт	Решітка-гриль, форма Ø 25–26 см	2		160-170	35-40
Мармуровий кекс	Решітка-гриль, ємність для кексу	3		175-185	50-60
Пиріг	Решітка-гриль, форма для пирога Ø 20 см	3		190-200	50-60
Дріжджовий пиріг із фруктами і посипкою	Універсальна форма	2		160-180	40-50
Фруктовий крамбл	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	3		170-180	25-30
Британські булочки	Універсальна форма	3		180-190	30-35
Лазанья	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	3		190-200	25-30
Меренге	Універсальна форма	3		80-100	100-150
Суфле	Решітка-гриль, форми для суфле	3		170-180	20-25
Яблучний пиріг із дріжджового тіста	Універсальна форма	3		150-170	60-70
Піца по-домашньому, 1–1,2 кг	Універсальна форма	2		190-210	10-15
Заморожена випічка з листкового тіста, з начинкою	Універсальна форма	2		180-200	20-25

Розумне приготування

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Кіш	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	2		180-190	25-35
Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	2		160-170	65-75
Охолоджена піца	Універсальна форма	3		180-200	5-10

Смаження

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
М'ясо (Яловичина/Свинина/Баранина)					
Вирізка яловичини, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		160-180	50-70
Телятина з кісткою, 1,5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		160-180	90-120
Смажена свинина, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200-210	50-60
Свинина, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		160-180	100-120
Нога баранини з кісткою, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		170-180	100-120
Птиця (Курка/Качка/Індичка)					
Ціла курка, 1,2 кг *	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		205	80-100
Шматки курки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200-220	25-35
Грудинка качки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		180-200	20-30
Мала індичка, ціла, 5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		180-200	120-150
Овочі					
Овочі, 0,5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		220-230	15-20
Запечені половинки картоплі, 0,5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200	45-50
Риба					
Філе риби, запечене	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200-230	10-15
Смажена риба	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		180-200	30-40

* Переверніть, як мине половина часу приготування.

Приготування в режимі гриля

Рекомендовано попередньо розігріти піч впродовж 5-10 хвилин у режимі великого гриля. Перевертайте, щойно мине половина часу приготування.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Хліб					
Тости	Решітка-гриль	5		240–250	2-4
Сирний тост	Універсальна форма	4		200	4-8
Яловичина					
Стейк *	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230–250	15-20
Бургери *	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230–250	15-20
Свинина					
Відбивні зі свинини	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230–250	20-30
Ковбаски	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230–250	10-15
М'ясо птиці					
Куряча грудинка	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230-240	30-35
Курячі ніжки	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230-240	25-35

* Перевернути, як мине 2/3 часу приготування.

Заморожені готові страви

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Заморожена піца	Решітка-гриль	3		200-220	15-25
Заморожені чіпси для приготування в печі	Універсальна форма	3		220-225	20-25
Заморожені крокети	Універсальна форма	3		220-230	25-30

Професійне смаження

Цей режим включає цикл автоматичного розігрівання до температури 220 °C. Під час смаження м'яса працюють верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції. Після цього страва готується за встановленої низької температури. Тоді працюють верхній і нижній нагрівальні елементи. Цей режим підходить для смаження м'яса і птиці.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (год.)
Смажена яловичина	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	80-100	3-4
Смажена свинина	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	80-100	4-5
Смажена баранина	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	80-100	3-4
Грудинка качки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	80-100	2-3

Розумне приготування

Еко-конвекція

У цьому режимі застосовується оптимізована система нагрівання, яка дає змогу економити енергію під час приготування страв. Для заощадження електроенергії в цьому режимі не рекомендовано використовувати функцію розігрівання.

Температуру і час приготування можна збільшувати та/або зменшувати за потреби.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Фруктовий крамбл, 0,8–1,2 кг	Решітка-гриль	2	160-180	40-60
Картопля в мундирах, 0,4–0,8 кг	Універсальна форма	2	190-200	50-70
Ковбаски, 0,3–0,5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	160-180	15-25
Заморожені чіпси для приготування в печі, 0,3–0,5 кг	Універсальна форма	3	180-200	20-30
Заморожені картопляні дольки, 0,3–0,5 кг	Універсальна форма	3	190-210	20-30
Філе риби, запечене, 0,4–0,8 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	200-220	20-30
Паніроване хрустке рибне філе, 0,4–0,8 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	200-220	20-30
Смажене яловиче філе, 0,8–1,2 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	2 1	180-200	50-70
Смажені овочі, 0,4–0,6 кг	Універсальна форма	3	200-220	20-30

Програми автоматичного приготування

У таблиці нижче подано 20 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв. У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо. У посібнику з вказівками ви знайдете кілька рецептів для програм автоматичного приготування.

Програми автоматичного приготування від 1 до 8, 18 і 19 включають розігрівання, і на екрані відображається перебіг процесу розігрівання. Після того як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч.

Тоді натисніть кнопку **Час приготування**, щоб розпочати приготування в автоматичному режимі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A1	**Картопляна запіканка**	1,0-1,5	Решітка-гриль	3
		Приготуйте свіжу картопляну запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A2	**Овочева запіканка**	0,8-1,2	Решітка-гриль	3
		Приготуйте свіжу овочеву запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A3	**Лазанья**	1,0-1,5	Решітка-гриль	3
		Приготуйте лазанью по-домашньому і викладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 4	Яблучний пиріг	1,2-1,4	Решітка-гриль	2
		Зробіть яблучний пиріг і викладіть його в круглу металеву форму діаметром 24-26 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 5	Кіш лорен	1,2-1,5	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто для кіша, викладіть його в круглу посудину діаметром 25 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, додайте начинку і викладіть страву на середину решітки.		
A 6	Бісквіт	0,5-0,6	Решітка-гриль	3
		Приготуйте тісто і викладіть його в круглу посудину для випікання з чорного металу діаметром 26 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 7	Мармуровий кекс	0,7-0,8	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто і викладіть його в круглу металеву форму для кексу. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 8	Голландський солодкий хлібець	0,7-0,8	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 9	Смажена вирізка яловичини	0,9-1,1	Решітка-гриль + Універсальна форма	2
		1,1-1,3		1
		Додайте до яловичини приправи і поставте м'ясо в холодильник на 1 годину. Покладіть м'ясо на решітку жирною стороною догори.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A10	Смажені відбивні з баранини з травами	0,4-0,6	Решітка-гриль + Універсальна форма	4
		0,6-0,8		1
		Замаринуйте відбивні з баранини в травах і спеціях та викладіть на решітку-гриль.		
A11	Ціла курка	0,9-1,1	Решітка-гриль + Універсальна форма	2
		1,1-1,3		1
		Помийте та почистьте курку. Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть її на решітку-гриль грудинкою донизу й повертайте, як-тільки пролунає сигнал.		
A12	Куряча грудинка	0,4-0,6	Решітка-гриль + Універсальна форма	4
		0,6-0,8		1
		Замаринуйте грудинки й викладіть на решітку-гриль.		
A13	Форель	0,3-0,5	Решітка-гриль + Універсальна форма	4
		0,5-0,7		1
		Помийте й почистьте рибу, покладіть її головою до хвоста на решітку-гриль. Додайте до риби лимонний сік, сіль і трави. Зробіть на шкірі надрізи ножем. Змастіть олією і посипте сіллю.		
A14	Філе лосося	0,4-0,6	Решітка-гриль + Універсальна форма	4
		0,6-0,8		1
		Сполосніть і почистьте філе. Покладіть філе на решітку-гриль стороною зі шкірою вгору.		
A15	Смажені овочі	0,4-0,6	Універсальна форма	4
		0,6-0,8		
		Сполосніть і приготуйте шматки кабачка, баклажана, перцю, цибулі й помідорів черрі. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть рівномірно у формі.		

Розумне приготування

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A16	Запечені половинки картоплі	0,6-0,8	Універсальна форма	3
		0,8-1,0		
		Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл уздовж. Викладіть у форму зрізаною стороною догори і змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями.		
A17	Заморожені чіпси для приготування в печі	0,3-0,5	Універсальна форма	3
		0,5-0,7		
		Рівномірно розкладіть заморожені чіпси у формі.		
A18	Заморожена піца	0,3-0,6	Решітка-гриль	3
		0,6-0,9		
		Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриль. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, вставте решітку. Перше налаштування слід вибирати для тонкої італійської піци, а друге – для товстої піци.		
A19	Піца по-домашньому	0,8-1,0	Універсальна форма	2
		1,0-1,2		
		Приготуйте тісто для піци по-домашньому і покладіть її у форму. У вагу входить тісто і начинка, як от соус, овочі, шинка і сир. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, поставте форму.		
A20	Бродіння дріжджового тіста	0,5-0,6	Решітка-гриль	2
		0,7-0,8		
		Приготуйте тісто, покладіть його в чашу і накрийте плівкою. Поставте посудину на середину решітки. Перше налаштування слід вибирати для піци і тіста для пирогів, а друге – для тіста для хліба.		

Вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN 60350-1

1. Випікання

Рекомендації щодо випікання наводяться для попередньо розігрітої печі. Не використовуйте функцію швидкого розігрівання. Завжди ставте форми скошеною стороною до дверцят.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Невеличкі пироги	Універсальна форма	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Пісочне печиво	Універсальна форма + універсальна форма	1+4		140	28-33
Нежирний бісквіт	Решітка-гриль + розбірна форма для випікання (з темним покриттям, Ø 26 см)	2		165	30-35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Яблучний пиріг	Решітка-гриль + 2 розбірні круглі форми для пирогів * (з антипригарним покриттям, Ø 20 см)	1 розташована по діагоналі		160	70-80
	Універсальна форма + решітка-гриль + 2 розбірні форми для пирогів ** (з антипригарним покриттям, Ø 20 см)	1+3		160	80-90

* У разі використання скляної посудини з кришкою (Ø 26 см) у звичайному режимі збільште час готування на 5 хвилин.

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

*** Два пироги розташовуються таким чином: посередині один поверх іншого.

2. Приготування в режимі гриля

Попередньо розігрійте порожню піч упродовж 5 хвилин із використанням функції великого гриля.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Решітка-гриль	5		270 (макс.)	1-2
Гамбургери з яловичиною * (12 шт.)	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	4 1		270 (макс.)	1) 15–18 2) 5–8

* Перевертайте, коли мине 2/3 часу приготування.

3. Смаження

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Ціла курка *	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		205	80-100

* Переверніть, як мине половина часу приготування.

Добірка поширених рецептів для приготування з автоматичними програмами

Картопляна запіканка

Інгредієнти 800 г картоплі, 100 мл молока, 100 мл вершків, 50 г збитих цілих яєць, по 1 ст. л. солі, перцю, мускатного горіха, 150 г тертого сиру, масло, чебрець

Вказівки Почистьте картоплю і поріжте на шматки товщиною 3 мм. Добре змастіть вершковим маслом дно посудини (22–24 см). Розкладіть шматки на чистий рушник, накрийте їх рушником і не відкривайте, поки не приготуєте решту інгредієнтів.
Викладіть решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, у велику посудину і ретельно перемішайте. Викладіть шматки картоплі у посудину, накладаючи їх один на один, і викладіть суміш поверх картоплі. Посипте тертим сиром і випікайте. Коли страва буде готова, прикрасьте її свіжими листочками чебрецю.

Овочева запіканка

Інгредієнти 800 г овочів (цукіні, помідори, цибуля, морква, перець, попередньо проварена картопля), 150 мл вершків, 50 г збитих яєць, по 1 ст. л. солі, спецій (перець, петрушка або розмарин), 150 г тертого сиру, 3 ст. л. оливкової олії, листочки чебрецю

Вказівки Помийте овочі й наріжте їх скибочками товщиною 3–5 мм. Покладіть нарізані овочі шарами в посудину для запіканки (22–24 см) і додайте олію. Змішайте решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, і залийте сумішшю овочі. Посипте тертим сиром і випікайте. Прикрасьте готову страву кількома свіжими листочками чебрецю.

Розумне приготування

Лазанья

Інгредієнти 2 ст. л. оливкової олії, 500 г фаршу із яловичини, 500 мл помідорового соусу, 100 мл м'ясного бульйону, 150 г смужок висушеної лазаньї, 1 цибуля (порізана), 200 г тертого сиру, 1 ст. л. висушеної потертої петрушки, орегано, базилік

Вказівки Приготуйте соус із м'яса і помідорів. Розігрійте олію на сковорідці, тоді готуйте фарш із яловичини і цибулю упродовж 10 хвилин до золотистого кольору. Влийте помідоровий соус і яловичий бульйон, додайте сушені трави. Доведіть до кипіння, тоді тушкуйте ще 30 хвилин.
Готуйте лазанью відповідно до вказівок на упаковці. Викладіть лазанью, м'ясний соус і сир, тоді знову повторіть усі дії з початку. Рівномірно посипте верхній шар пасти сиром, що залишився, і запікайте.

Яблучний пиріг

Інгредієнти
- **Тісто**: 275 г борошна, 1/2 ст. л. солі, 125 г білої цукрової пудри, 8 г ванільного цукру, 175 г холодного масла, 1 яйце (збите)
- **Начинка**: 750 г твердих цілих яблук, 1 ст. л. лимонного соку, 40 г цукру, 1/2 ст. л. кориці, 50 г родзинок без кісточок, 2 ст. л. панірувальних сухарів

Вказівки Просійте борошно з сіллю над великою чашею. Просійте цукрову пудру і ванільний цукор. Розріжте масло 2 ножами на малі кубики і розітріть із борошном. Додайте 3/4 збитого яйця. Замішайте усі інгредієнти у кухонному комбайні до утворення крихкої маси. Сформуйте руками з тіста кулю. Обгорніть плівкою і покладіть у холодильник на 30 хвилин.
Змастіть розбірну форму для випікання (діаметром 24–26 см) жиром і посипте дно борошном. Розкачайте 3/4 тіста товщиною 5 мм. Викладіть тісто у форму (на дно і стінки форми).
Почистьте і повиймайте з яблук кісточки. Поріжте яблука на кубики 3/4 x 3/4 см. Збризніть яблука лимонним соком і ретельно перемішайте. Помийте і висушіть смородину і родзинки. Додайте цукор, корицю, родзинки і смородину. Ретельно перемішайте і посипте тісто на дні панірувальними сухарями. Злегка потисніть. Розкачайте решту тіста. Поріжте тісто на малі смужки і розкладіть їх навхрест поверх начинки. Змастіть пиріг рештою збитого яйця.

Кіш лорен

Інгредієнти
- **Тісто**: 200 г звичайного борошна, 80 г масла, 1 яйце
- **Начинка**: 75 г нежирного бекону, нарізаного кубиками, 125 мл вершків, 125 г свіжих вершків, 2 яйця, збиті, 100 г тертого швейцарського сиру, сіль і перець

Вказівки Щоб приготувати тісто, покладіть борошно, масло і яйце у чашу і перемішайте до утворення м'якої маси, тоді залиште тісто у холодильнику на 30 хвилин. Розкачайте тісто і викладіть у змащену жиром керамічну посудину для кішу (діаметром 25 см). Проштрикніть тісто виделкою. Змішайте яйця, вершки, свіжі вершки, сир, сіль і перець. Вилийте суміш на тісто одразу перед випіканням.

Фруктовий крамбл

Інгредієнти
- **Начинка**: 200 г борошна, 100 г масла, 100 г цукру, 2 г солі, 2 г порошку кориці
- **Фрукти**: 600 г різноманітних фруктів

Вказівки Змішайте всі інгредієнти до утворення крихкої маси для прикрашання десерту. Викладіть фрукти в посудину для запікання, а зверху посипку.

Піца по-домашньому

Інгредієнти
- **Тісто для піци**: 300 г муки, 7 г сухих дріжджів, 1 ст. л. оливкової олії, 200 мл теплої води, 1 ст. л. цукру і солі
- **Начинка**: 400 г нарізаних овочів (баклажан, кабачок, цибуля, помідор), 100 г шинки або бекону (подрібненого), 100 г тертого сиру

Вказівки Викладіть борошно, дріжджі, олію, сіль, цукор і влийте теплу воду в чашу і змішайте до утворення вологої маси. Замішуйте тісто міксером чи вручну упродовж 5–10 хвилин. Накрийте кришкою і покладіть у піч на 30 хвилин за температури 35 °C. Розкачайте тісто прямокутної форми, попередньо посипавши поверхню борошном, і викладіть тісто у форму. Викладіть помідорове пюре на тісто, тоді викладіть шинку, гриби, оливки і помідори. Посипте рівномірно сиром і запікайте.

Смажена вирізка яловичини

Інгредієнти 1 кг вирізки яловичини, 5 г солі, 1 г перцю, по 3 г розмарину, чебрецю

Вказівки Приправте яловичину сіллю, перцем і розмарином і залиште у холодильнику на 1 годину. Викладіть на решітку-гриль. Покладіть у піч і готуйте.

Смажені відбивні з баранини з травами

Інгредієнти 1 кг відбивних із баранини (6 шматків), 4 великі зубці часнику (витиснути), 1 ст. л. свіжого чебрецю (подрібненого), 1 ст. л. свіжого розмарину (подрібненого), 2 ст. л. солі, 2 ст. л. оливкової олії

Вказівки Змішайте сіль, часник, трави та олію і покладіть в цю суміш м'ясо. Переверніть м'ясо, щоб воно вкрилося маринадом з усіх боків, і залиште на 30 хвилин – 1 годину за кімнатної температури.

Розумне приготування

Реберця свинини

Інгредієнти 2 шматки свинячих реберець, 1 ст. л. чорного перцю, 3 лаврові листочки, 1 цибулина (подрібнена), 3 зубчики часнику (подрібненого), 85 г коричневого цукру, 3 ст. л. ворсестеширського соусу, 2 ст. л. помідорового пюре, 2 ст. л. оливкової олії

Вказівки Приготуйте соус для барбекю. Розігрійте олію в сковорідці й додайте цибулю. Готуйте до м'якості, потім додайте решту інгредієнтів. Смажте, тоді зменште температуру і тушкуйте ще 30 хвилин. Замаринуйте реберця в соусі барбекю і залиште на 30 хвилин –1 годину.

Догляд

Очищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Перед тим як чистити, перевірте, чи піч і приладдя холодні.
- Не використовуйте абразивні засоби для очищення, жорсткі щітки, подушечки або ганчірки для полірування, сталеву стружку, ножі або будь-які інші засоби, які можуть подряпати поверхню.

Внутрішня частина

- Для очищення внутрішньої частини печі використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для очищення або теплий мильний розчин.
- Не чистьте вручну ущільнювачі дверцят.
- Щоб не пошкодити емальовані поверхні печі, використовуйте лише стандартні засоби для очищення.
- Щоб видалити стійкий бруд, використовуйте спеціальний засіб для очищення печі.
- Оскільки температура в камері для приготування на початковому етапі підвищується, ви можете виявити деякі плями на внутрішньому склі дверцят. Якщо таке трапиться, вимкніть піч і зачекайте, поки вона охолоне. Тоді протріть внутрішнє скло паперовим рушником або чистою ганчіркою із нейтральним мийним засобом.

Зовнішня поверхня печі

Для очищення зовнішньої поверхні, наприклад дверцят, ручки і дисплея, використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для очищення або теплий мильний розчин; витирайте пристрій кухонним рушником або сухим рушником.
На пристрої, особливо навколо ручки, може залишатися жир і бруд; причиною цього є тепле повітря, яке виходить зсередини. Рекомендовано мити ручку після кожного використання.

Приладдя

Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Щоб видалити стійкий бруд, замочіть використовуване приладдя у теплій мильній воді на 30 хвилин, перш ніж мити.

Каталітична емальована поверхня (лише для окремих моделей)

Знімні частини вкриті темно-сірою каталітичною емаллю. Вони можуть бути забруднені олією і жиром; причиною цього є повітря, яке циркулює у режимі конвекції. Ці забруднення згоряють у печі за температури 200 °C і вище.

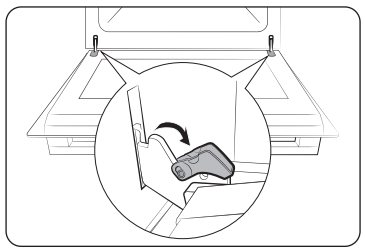
1. Вийміть все приладдя з печі.
2. Почистьте піч всередині.
3. Виберіть режим конвекції із максимальною температурою і увімкніть цей режим на одну годину.

Дверцята

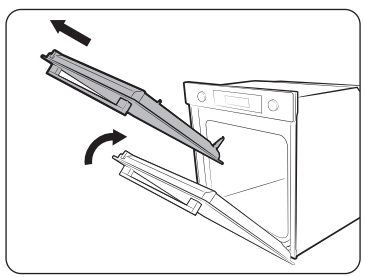
Знімати дверцята з печі можна лише з метою очищення. Щоб зняти дверцята для очищення, дотримуйтеся вказівок нижче.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

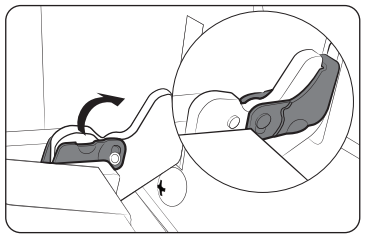
Дверцята печі важкі.



1. Відкрийте дверцята й відкрийте фіксатори на обох завісах.



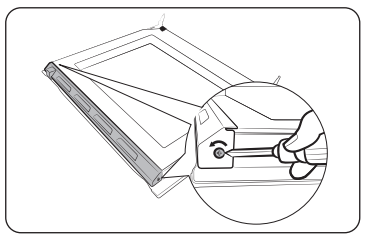
2. Закрийте дверцята на приблизно 70°. Притримуйте дверцята печі з боків обома руками, підніміть і потягніть догори, щоб зняти із завіс.
3. Протріть дверцята чистою ганчіркою, змоченою в мильній воді.



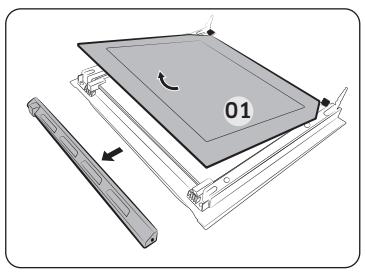
4. Після цього виконайте дії пунктів 1–2 вище у зворотному порядку, щоб установити дверці на місце. Упевніться, що фіксатори на завісах закрито з обох боків.

Скло дверцят

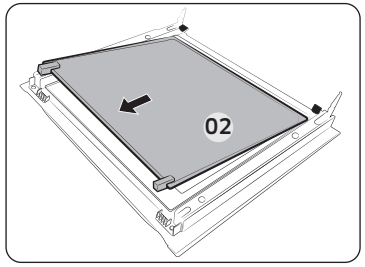
Залежно від моделі дверцята печі обладнано 3–4 шарами скла, розташованими один за одним. Виймати скло з дверцят можна лише з метою очищення. Щоб зняти скло з дверцят для очищення, дотримуйтеся вказівок нижче.



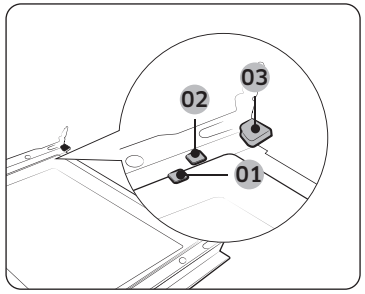
1. За допомогою викрутки викрутіть гвинти зліва і справа.



2. Зніміть кришки в напрямку стрілок
3. Зніміть перший шар скла із дверцят.

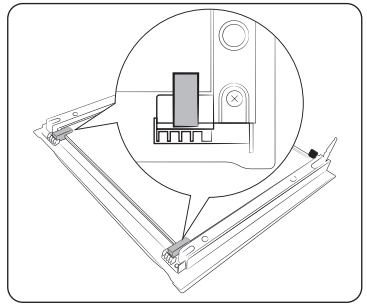


4. Зніміть другий шар із дверцят у напрямку стрілки.
5. Протріть скло чистою ганчіркою, змоченою в мильній воді.



6. Після завершення встановіть шари скла в такому порядку:
   - Вставте пласт 2 між затискачами 1 і 2, а пласт 1 – у затискач 3 у вказаному порядку.

01 Затискач 1
02 Затискач 2
03 Затискач 3

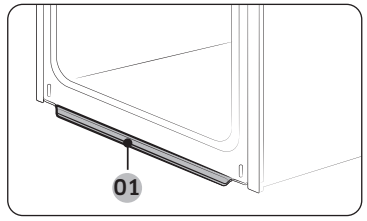


7. Перевірте, чи належним чином встановлено гумові тримачі і надійно зафіксуйте скло.
8. Щоб встановити дверцята на місце, виконайте дії кроків 1–2 вище у зворотньому порядку.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Щоб запобігти втратам тепла, належним чином вставте скло.

Лоток для води



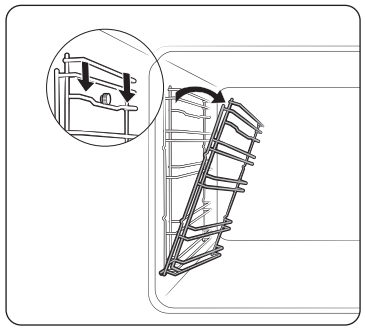
У лотку для води збирається не лише надлишок вологи з їжі, але й залишки їжі. Регулярно спорожнюйте і чистьте лоток для води.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

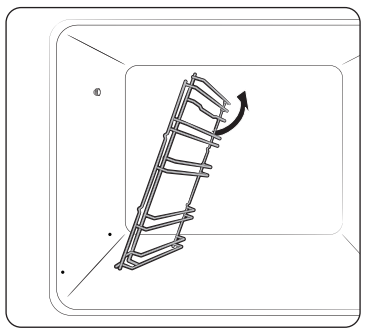
Якщо ви помітите, що з лотка для води протікає вода, зверніться у місцевий центр обслуговування Samsung.

01 Лоток для води

Бокові доріжки (лише для окремих моделей)



1. Натисніть верхній ряд на доріжці зліва і опустіть на приблизно 45 º.



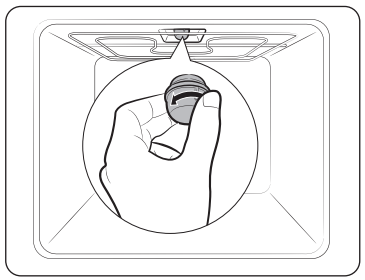
2. Потягніть і зніміть нижній ряд із бокової доріжки ліворуч.
3. Зніміть бокову доріжку праворуч.
4. Почистьте обидві бокові доріжки.
5. Після цього виконайте дії кроків 1-2 вище у зворотньому порядку, щоб встановити бокові доріжки на місце.

ПРИМІТКА

Піч працює без бокових доріжок і решіток.

Заміна

Лампочки



1. Зніміть скляний ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки.
2. Замініть лампочку в печі.
3. Почистьте скляний ковпачок.
4. Після цього виконайте крок 1 вище у зворотному порядку і встановіть скляний ковпачок на місце.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Перш ніж заміняти лампочку, вимкніть піч і від'єднайте кабель живлення.
- Використовуйте лише термостійкі лампочки 25–40 Вт / 220–240 В, 300 °C. Схвалені лампочки можна придбати в місцевому центрі обслуговування Samsung.
- Перш ніж взяти в руки галогенну лампочку, обгорніть її сухою ганчіркою. Таким чином ви зможете уникнути появи на ній відбитків пальців чи поту, які призводять до скорочення терміну її служби.

Усунення несправностей

Що слід перевірити

Якщо станеться проблема, спершу перегляньте таблицю нижче і спробуйте одне із запропонованих вирішень. Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.

Проблема	Причина	Вирішення
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	• Можливо, між кнопками є сторонні часточки	• Усуньте сторонню речовину і повторіть спробу.
	• Сенсорна модель: можливо, зовнішня поверхня волога	• Усуньте вологу і повторіть спробу.
	• Можливо, встановлено функцію блокування	• Перевірте, чи не встановлено функцію блокування.
Не відображається час.	• Можливо, не подається живлення	• Перевірте, чи подається живлення.
Піч не працює.	• Можливо, не подається живлення	• Перевірте, чи подається живлення.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	• Можливо, піч від'єднано від розетки	• Під'єднайте кабель живлення до розетки.
Під час роботи вимикається живлення.	• Можливо, піч неперервно працювала надто довго	• Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	• Можливо, не працює вентилятор охолодження	• Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	• Можливо, піч установлено в місці без належної вентиляції	• Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	• Можливо, до однієї розетки підключено кілька кабелів живлення	• Використовуйте один штекер.
До печі не подається живлення.	• Можливо, не подається живлення	• Перевірте, чи подається живлення.

Проблема	Причина	Вирішення
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	• Можливо, піч установлено в місці без належної вентиляції	• Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	• Можливо, між дверцятами і внутрішньою поверхнею печі застрягли залишки їжі	• Ретельно почистьте піч і знову відкрийте дверцята.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	• Можливо, лампочка увімкнулася, а тоді вимкнулася	• Лампочка вимикається автоматично за деякий час для заощадження живлення. Її можна увімкнути знову, натиснувши кнопку підсвітки печі.
	• Можливо, до лампочки під час готування прилепли сторонні часточки	• Почистьте внутрішню поверхню печі і перевірте ще раз.
Піч уражає електричним струмом.	• Можливо, не належним чином виконано заземлення • Можливо, використовується розетка без заземлення	• Перевірте, чи належним чином заземлено живлення.
Протікає вода.	• Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю виробу.	• Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушничком.
Через зазор у дверцятах виходить пара.		
В печі залишається вода.		

Проблема	Причина	Вирішення
Надто яскраве світло в печі.	• Яскравість світла змінюється зі зміною потужності.	• Зміна потужності під час готування не є несправністю, тому не слід хвилюватися.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	• Вентилятор автоматично працює упродовж певного часу, щоб провітрити піч всередині.	• Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.
Піч не нагрівається.	• Можливо, відкрито дверцята	• Закрийте дверцята і перезапустіть піч.
	• Можливо, неправильно встановлені елементи управління печі	• Дивіться розділ про роботу печі і перезапустіть піч.
	• Можливо, згорів запобіжник чи пошкоджено переривач.	• Замініть запобіжник або перезапустіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.
Під час роботи з печі йде дим.	• Під час початкового встановлення	• Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівального елемента може йти дим. Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим припиниться.
	• Можливо, на нагрівальному елементі є їжа	• Дайте печі повністю охолонути і видаліть їжу з нагрівального елемента.
Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси.	• Можливо, ви використовуєте пластмасові чи інші ємності, які не є термостійкими	• Використовуйте скляні ємності, які витримують високу температуру.

Проблема	Причина	Вирішення
Піч не готує належним чином.	• Можливо, ви надто часто відкриваєте дверцята під час роботи печі	• Не слід часто відкривати дверцята, якщо немає потреби перевертати страву. Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування.
Не працює функція очищення парою.	• Це тому, що температура надто висока.	• Дайте печі охолонути, тоді ввімкніть знову.
Не працює режим однорівневого приготування.	• Можливо, у піч встановлено розділювач.	• Вийміть розділювач і увімкніть піч.

Усунення несправностей

Інформаційні коди

Якщо з піччю стається проблема, на дисплеї відображається інформаційний код. Перегляньте таблицю нижче і спробуйте запропоновані рішення.

Код	Значення	Вирішення
C-d1	Несправна функція блокування дверцят	Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
C-20	Несправні сенсори	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Виникає лише під час читання / запису EEPROM	
C-F0	Можливо, між головною й додатковою платами керування немає зв'язку	
C-F2	Виникає в разі проблем зі зв'язком між сенсорною платою й головною (Main micom) чи додатковою (Sub micom) платою керування	Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
C-d0	**Проблема з кнопками** Стається, якщо натиснути і утримувати кнопку якийсь час.	Почистьте кнопки і упевніться, що навколо чи на кнопках немає води. Вимкніть піч і повторіть спробу. Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.
S-01	**Захисне вимкнення** Піч може працювати за встановленої температури протягом тривалого часу. • Менше 100 °C – 16 год. • Від 105 °C до 240 °C – 8 год. • Від 245 °C до макс. – 4 год.	Це не є несправністю системи. Вимкніть піч і вийміть їжу. Тоді повторіть спробу, як звичайно.

Технічні характеристики

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

Напруга під'єднання		230–240 В змінного струму 50 Гц
Максимальна споживана потужність		3500-3850 Вт
Розміри (Ш × В × Г)	Окремий пристрій	595 x 596 x 570 мм
	Вбудована	560 x 579 x 549 мм
Об'єм		76 л

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років

Додаток

Технічний лист з інформацією про енергетичну ефективність (тільки для України)

Мікрофіша

SAMSUNG	Samsung
Ідентифікація моделі	NV7B411****, NV7B412****, NV7B413****, NV7B414****, NV7B415****
Коефіцієнт енергоефективності печі (на камеру)	81,6
Клас енергоефективності печі (на камеру)	A+
Споживання електроенергії (електрика) для розігрівання страви стандартної ваги в електропечі у звичайному режимі (кінцева електрична енергія) (електропіч)	1,05 кВт·год
Споживання електроенергії для розігрівання страви стандартної ваги в електропечі в режимі роботи вентилятора (кінцева електрична енергія) (електропіч)	0,71 кВт·год
Кількість камер	1
Джерело тепла печі (електрика чи газ)	електрика
Об'єм камери печі (V)	76 л
Маса виробу (M)	NV7B411****: 31,7 кг NV7B412****: 31,7 кг NV7B413****: 36,7 кг NV7B414****: 31,7 кг NV7B415****: 36,7 кг
Тип печі	Вбудована

Вимірювання та розрахунок енергоспоживання здійснений на підставі Постанови КМУ № 742 від 14.08.2019 р., Наказу Мінрегіонрозвитку № 28 від 7.02.2018 р. та згідно з стандартами, що відповідають європейським гармонізованим стандартам: ДСТУ EN 60350-1 (EN 60350-1), ДСТУ EN 50564 (EN 50564).

Поради щодо заощадження електроенергії

- Під час готування дверцята печі мають бути закритими, їх слід відкривати лише для обертання продуктів. Не відкривайте часто дверцята, готуючи страву; це дозволить зберегти температуру в печі і заощадити електроенергію.
- Плануйте роботу печі таким чином, щоб не вимикати її між етапами приготування страв задля заощадження електроенергії і зменшення часу повторного розігрівання печі.
- Якщо час приготування становить більше 30 хвилин, для заощадження енергії піч можна вимкнути за 5–10 хвилин до завершення приготування. Страва доготується завдяки залишковому теплу.
- Якщо можливо, готуйте кілька страв одночасно.

Моделі з радіопередавачем або радіомовним приймачем

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

Для моделей з радіопередавачами застосовується така інформація

- Це обладнання може використовуватись на території України.

	Частотний діапазон	Потужність передавача (макс.)
Wi-Fi	2412-2472 МГц	20 дБм
Bluetooth	2402-2480 МГц	10 дБм

Загальне споживання електроенергії в режимі очікування, Вт (усі мережеві порти – в увімкненому стані)		1,9 Вт
Період до активації функції керування потужністю, хв.		20 хвилин
Wi-Fi	Споживання електроенергії в режимі очікування, Вт	1,9 Вт
	Період до активації функції керування потужністю, хв.	20 хвилин
Режим вимкнення	Споживання електроенергії	0,5 Вт
	Період до активації функції керування потужністю, хв.	30 хвилин

Вимірювання та розрахунок енергоспоживання здійснений на підставі Постанови КМУ № 733 від 14.08.2019 р., та згідно з національними стандартами, що є ідентичними відповідним європейським гармонізованим стандартам ДСТУ EN 50564 (EN 50564).

Додаток

Заява про використання відкритого коду

Програмне забезпечення цього виробу містить програмне забезпечення з відкритим кодом.
Наведена нижче URL-адреса: http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 веде до інформації про ліцензію з відкритим кодом, яка стосується цього продукту.

Нотатки

Нотатки

SAMSUNG

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

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

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні :
ТОВ «Самсунг Електронікс Україна Компані», 01032, м. Київ, вул. Льва Толстого, 57 приймає претензії від споживача, а також забезпечує виконання гарантійних зобов'язань виробника і організацію технічного обслуговування виробу

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

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

DG68-01414F-00