

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации и установке

NV68R5345BB/NV68R5340RB/NV68R5345CB



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		
Установка	7		
Комплектация	7		
Подключение к источнику питания	8		
Установка в отсек кухонной мебели	8		
Подготовка к использованию	10		
Установка часов	10		
Запах нового духового шкафа	10		
Принадлежности	10		
Использование	12		
Элементы управления духового шкафа	12		
Установка режима	12		
Настройка температуры духового шкафа	13		
Выключение духового шкафа	13		
Установка времени завершения приготовления	13		
Время приготовления	14		
Отложенный запуск	14		
Таймер приготовления	15		
Автоматическое приготовление	16		
Очистка паром	16		
		Быстрая сушка	17
		Включение/выключение подсветки	18
		Функция блокировки	18
		Рекомендации по приготовлению	18
		Функции духового шкафа	18
		Пробные блюда	22
		Автоматическое приготовление	23
		Обслуживание	26
		Очистка	26
		Замена	29
		Устранение неисправностей	30
		Контрольные пункты	30
		Информационные коды	32
		Технические характеристики	33
		Приложение	33

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. 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.

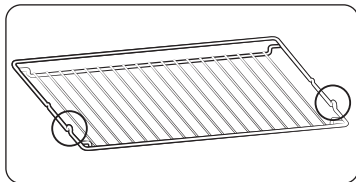
Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

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.

⚠ 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.



Инструкции по технике безопасности

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.

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

- Если в процессе работы устройства пользователь не выполняет никаких действий в течение определенного промежутка времени, оно прекращает работу и переходит в режим ожидания.
- 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.



Установка

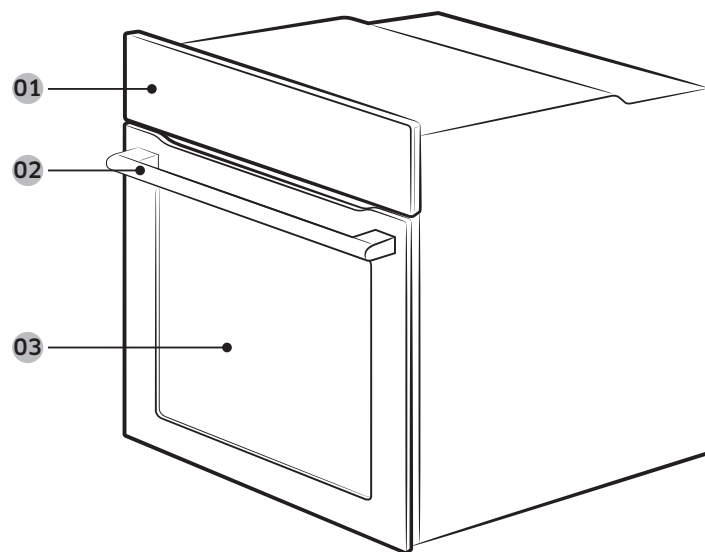
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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 при работе устройства или в ходе использования принадлежностей 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 *



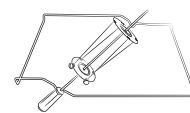
Универсальный противень *



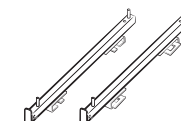
Глубокий противень *



Жарочный вертел *



Жарочный вертел и шампур для шашлыка *



Выдвижные направляющие *

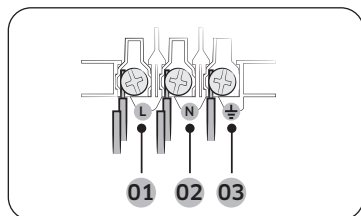
📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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



Установка

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 (А)	Минимальная площадь поперечного сечения
10 < A ≤ 16	1,5 мм ²
16 < A ≤ 25	2,5 мм ²

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

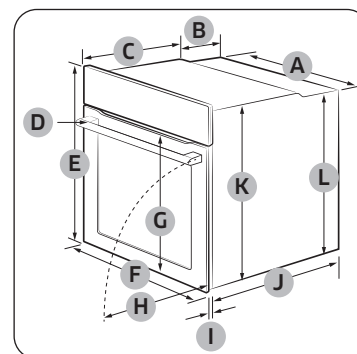
Не наступайте на провода, не допускайте их перекручивания и держите их на достаточном расстоянии от нагревающихся частей духового шкафа.

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 °С. 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.

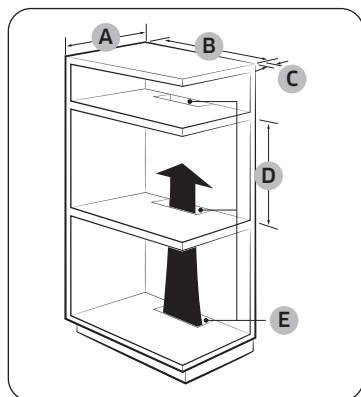
Минимальные размеры отсека



Духовой шкаф (мм)

A	560	G	Макс. 476
B	175	H	Макс. 464
C	370	I	21
D	Макс. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550



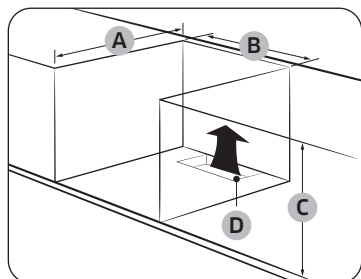


Отсек встроенной мебели (мм)

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.



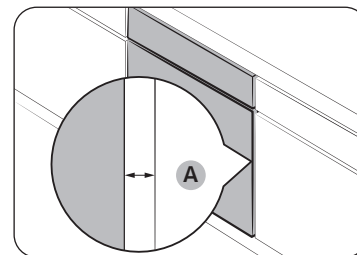
Шкаф под раковиной (мм)

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

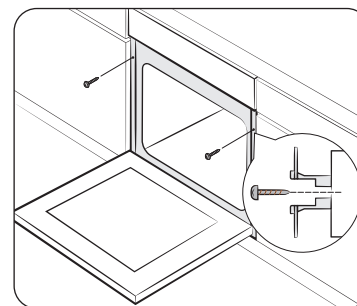
ПРИМЕЧАНИЕ

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

Установка духового шкафа



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



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

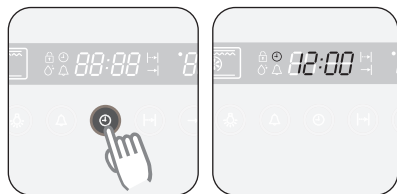
Фактический внешний вид духового шкафа может отличаться в зависимости от модели.



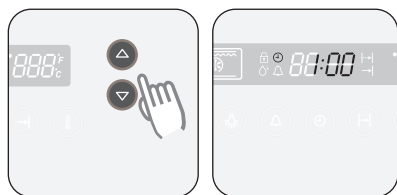
Подготовка к использованию

Установка часов

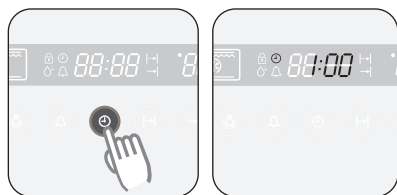
При первом подключении электропитания духовой шкаф рекомендуется использовать после установки времени.



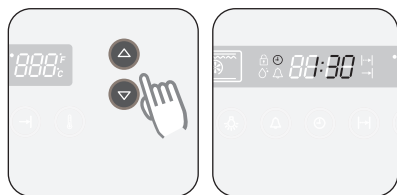
1. Нажмите кнопку .
На дисплее начнут мигать значок и цифры, обозначающие часы.



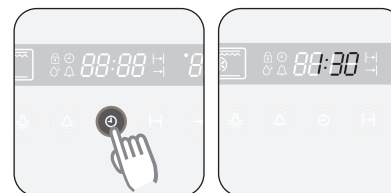
2. Используйте кнопку или , чтобы установить значение часов.



3. После установки значения часов нажмите кнопку .
На дисплее начнут мигать значок и цифры, обозначающие минуты.



4. Используйте кнопку или , чтобы установить значение минут.



5. Нажмите кнопку или подождите приблизительно 10 секунд, чтобы завершить настройку времени. Значок погаснет.

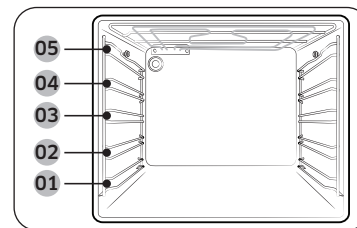
Запах нового духового шкафа

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 °С, на один час. Эта процедура позволит сжечь все вещества, оставшиеся в духовом шкафу после изготовления.
3. По завершении выключите духовой шкаф.

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.



Основные функции

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

Решетка *	Решетка предназначена для приготовления блюд на гриле и жаренья. При установке решетки выступы на ней (стопоры по обеим сторонам) должны быть расположены по направлению 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.
Жарочный вертел *	Жарочный вертел предназначен для приготовления блюд на гриле, например курицы. Вертел используется на уровне 3, на котором предусмотрен переходник для его установки. Перед приготовлением в режиме гриля необходимо отвинтить ручку с вертела.
Телескопические направляющие *	Используйте телескопические направляющие для установки противня следующим образом: <ol style="list-style-type: none">1. Выдвиньте направляющие из духового шкафа.2. Установите противень на направляющие и задвиньте его в духовой шкаф.3. Закройте дверцу.

Жарочный вертел и шампур для шашлыка *

Установите противень на уровень 1, чтобы в него стекал сок; при приготовлении большой порции мяса противень можно поставить на дно духового шкафа. Не рекомендуется использовать вертел для приготовления блюд весом более 1,5 кг.

1. Насадите на вертел кусок мяса. На тупой конец вертела можно навинтить ручку, чтобы было легче вставлять его в мясо.
2. По краям можно положить слегка отваренный картофель и овощи.
3. Установите подставку на средний уровень V-образным выступом вперед. Установите вертел на подставку острым концом к задней стенке камеры духового шкафа и осторожно двигайте его вперед до тех пор, пока он не войдет во вращающийся механизм на задней стенке камеры. Тупой конец вертела должен располагаться на V-образном выступе. (На вертеле есть два выступа, которые должны располагаться ближе к дверце духового шкафа, предотвращая выдвигание вертела вперед. Выступы также служат фиксаторами для ручки.)
4. Перед началом приготовления отвинтите ручку.
5. После приготовления навинтите ручку обратно, чтобы было удобнее снимать вертел с подставки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

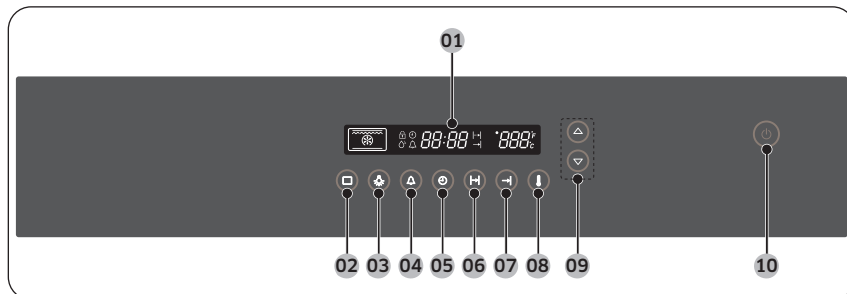
Убедитесь, что ручка жарочного вертела установлена надлежащим образом. Используя вертел, соблюдайте осторожность. Вилки и зубцы остро заточены и могут привести к травмам. Чтобы избежать ожогов, при извлечении горячего вертела используйте рукавицы.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Использование

Элементы управления духового шкафа



- | | | |
|---------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 01 Информационный экран | 02 Выбор режима приготовления | 03 Подсветка |
| 04 Таймер приготовления | 05 Часы | 06 Время приготовления |
| 07 Время завершения | 08 Температура | 09 Выбор времени/температуры |
| 10 Включение/выключение питания | | |

ПРИМЕЧАНИЕ

Кнопка Включение/выключение питания

Нажмите эту кнопку для включения или выключения духового шкафа.

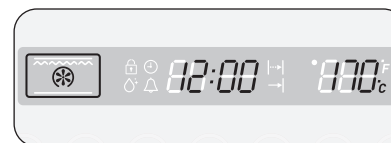
При нажатии кнопки **Включение/выключение питания** подсветка кнопок и панель дисплея отключаются. В результате все кнопки, кроме кнопки **Включение/выключение питания**, деактивируются.

При повторном нажатии кнопки **Включение/выключение питания** подсветка других кнопок и панель дисплея снова включаются. В результате все кнопки снова становятся активными.

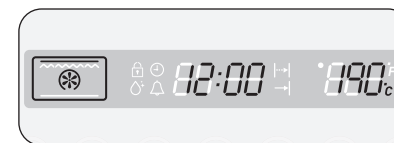
Установка режима



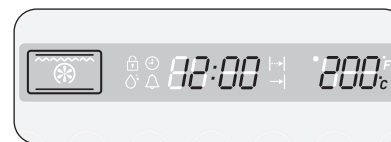
1. Нажмите кнопку **Выбор режима приготовления**.
2. Выберите требуемую функцию духового шкафа с помощью кнопок **Выбор времени/температуры**.



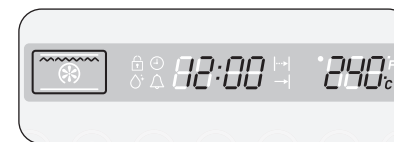
Конвекция



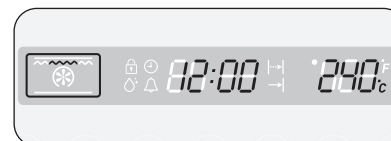
Верхний нагрев + Конвекция



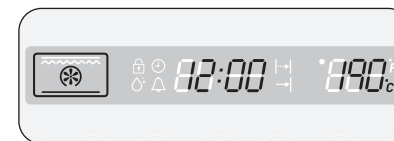
Стандартный



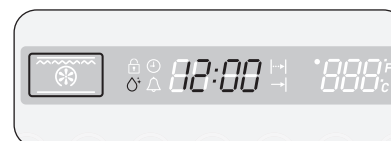
Большой гриль



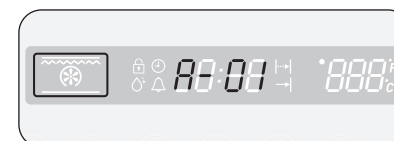
Гриль с функцией Эко



Нижний нагрев + Конвекция

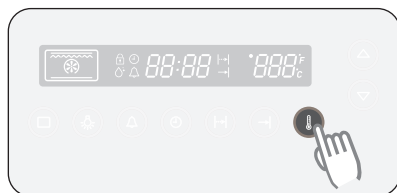


Очистка паром

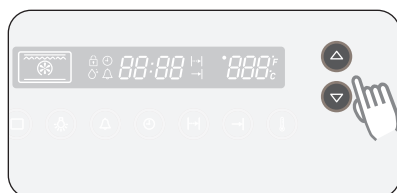


Автоматическое приготовление

Настройка температуры духового шкафа



1. Нажмите кнопку **Температура**.



2. Используйте кнопки **Выбор времени/температуры** для установки температуры с шагом 5 °С.

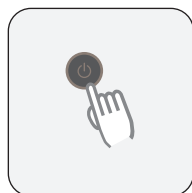
40–250 °С
40–300 °С (Большой и малый гриль)

ПРИМЕЧАНИЕ

Температуру можно регулировать во время готовки.

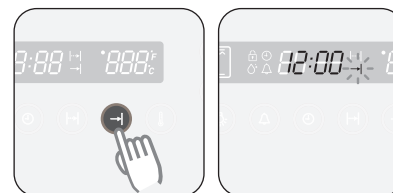
В настройках режимов духового шкафа верхний и нижний нагревательные элементы включаются по очереди через определенные интервалы в процессе приготовления для регулировки и поддержания необходимого уровня температуры.

Выключение духового шкафа

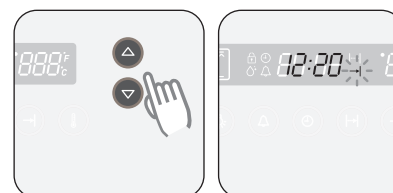


Чтобы выключить духовой шкаф, нажмите кнопку **Включение/выключение питания**.

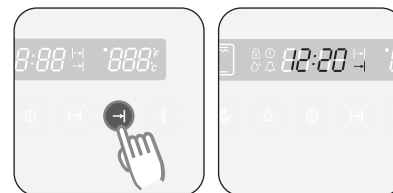
Установка времени завершения приготовления



1. Нажмите кнопку **Время завершения**.
Пример. 12:00



2. С помощью кнопок **Выбор времени/температуры** установите требуемое время завершения приготовления.



3. Нажмите кнопку **Время завершения**. Для отключения отсчета времени завершения приготовления нажмите кнопку **Время завершения** и задайте для таймера значение текущего времени.

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время приготовления можно скорректировать установленное ранее время приготовления с помощью кнопок **Выбор времени/температуры**, чтобы добиться наилучших результатов.

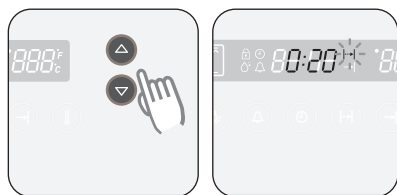
Использование

Время приготовления

В процессе приготовления пищи можно установить время приготовления.



1. Нажмите кнопку **Время приготовления**.



2. С помощью кнопок **Выбор времени/температуры** установите требуемое время приготовления.



3. Нажмите кнопку **Время приготовления** еще раз.

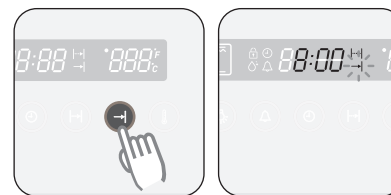
ПРИМЕЧАНИЕ

Во время приготовления можно скорректировать установленное ранее время приготовления с помощью кнопок **Выбор времени/температуры**, чтобы добиться наилучших результатов.

Отложенный запуск

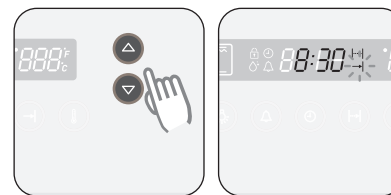
1. Сначала выбрано время приготовления

Если время завершения приготовления пищи выбрано после того, как было установлено время приготовления, прибор вычислит время приготовления и время завершения приготовления и при необходимости установит запуск с задержкой.



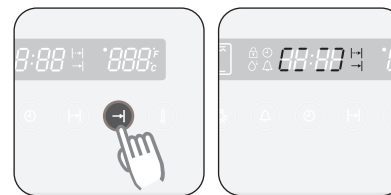
1. Нажмите кнопку **Время завершения**.

Пример. Текущее время 3:00, заданное время приготовления пищи — 5 часов.



2. Установите время завершения приготовления с помощью кнопок **Выбор времени/температуры**.

Пример. Приготовление должно продолжаться 5 часов и завершиться в 8:30.

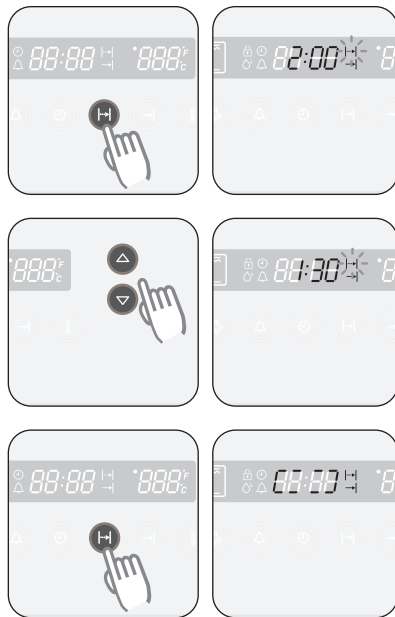


3. Нажмите кнопку **Время завершения**.

До момента запуска с учетом задержки на дисплее будет отображаться символ **□□□□**.

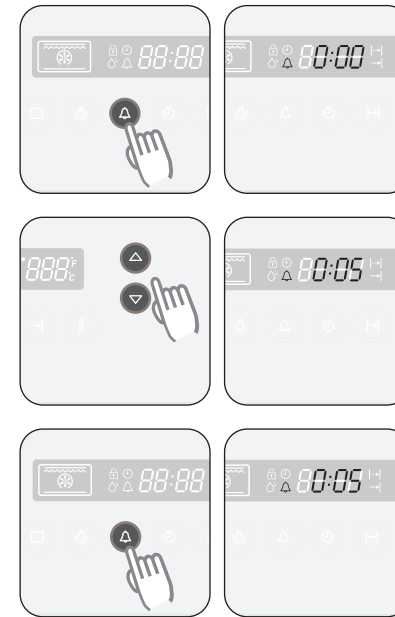
2. Сначала выбрано время завершения приготовления

Если время приготовления пищи выбрано после того, как было установлено время завершения приготовления, прибор вычислит время приготовления и время завершения приготовления и при необходимости установит запуск с задержкой.



1. Нажмите кнопку **Время приготовления**.
Пример. Текущее время 3:00, заданное время завершения приготовления — 5:00.
2. Установите время приготовления с помощью кнопок **Выбор времени/температуры**.
Пример. Приготовление должно продолжаться 1 час 30 минут и завершиться в 5:00.
3. Нажмите кнопку **Время приготовления**.
До момента запуска с учетом задержки на дисплее будет отображаться символ

Таймер приготовления



1. Нажмите кнопку **Таймер приготовления**. Начнет мигать значок
2. Установите требуемое время с помощью кнопок **Выбор времени/температуры**.
Пример. 5 минут
3. Нажмите кнопку **Таймер приготовления**, чтобы запустить таймер.

ПРИМЕЧАНИЕ

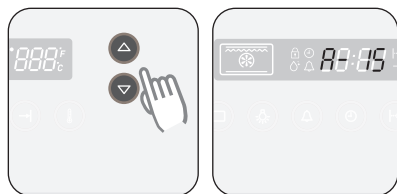
Для сброса таймера нажмите и удерживайте кнопку **Таймер приготовления** в течение 3 секунд.

Использование

Автоматическое приготовление



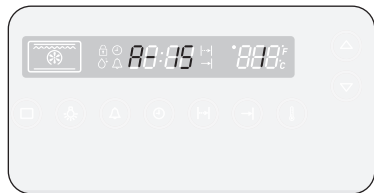
1. Для выбора программы автоматического приготовления нажмите кнопку **Выбор режима приготовления**.



2. Выберите требуемый рецепт при помощи кнопок **Выбор времени/температуры**. Подождите 5 секунд, затем выберите вес.



3. Выберите требуемый вес при помощи кнопок **Выбор времени/температуры**.
Через 4-5 секунд будут запущены программы автоматического приготовления. Отобразится время предварительного прогрева (минуты:секунды) и через 5 секунд после выбора веса начнется обратный отсчет.
Для рецепта приготовления без предварительного прогрева отобразится оставшееся время приготовления (часы:минуты).

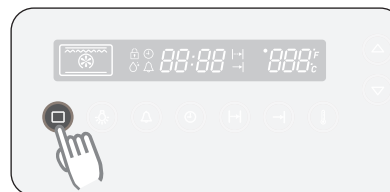


Очистка паром

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Налейте приблизительно 400 мл воды на дно пустого духового шкафа. Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.
3. Закройте дверцу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

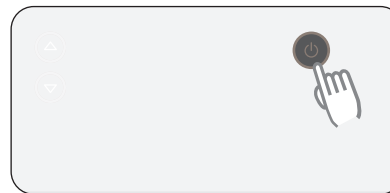
Систему очистки паром можно включить только в том случае, когда духовой шкаф полностью остыл до комнатной температуры. Если духовой шкаф не работает, подождите, позволив ему остыть полностью.



4. Чтобы выбрать режим очистки паром, нажмите кнопку **Выбор режима приготовления**. Через 3 секунды начнется очистка паром, и нагревательный элемент завершит работу через некоторое время.

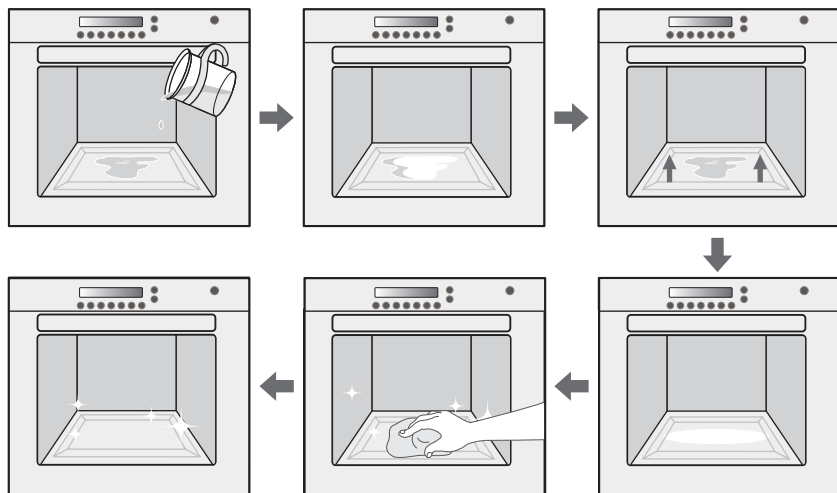


5. После завершения работы дисплей начнет мигать и прозвучит звуковой сигнал.



6. Нажмите кнопку **Включение/выключение питания**, чтобы завершить работу и очистить внутреннюю поверхность духового шкафа.

После отключения режима очистки выполните следующие действия



ПРИМЕЧАНИЕ

- Соблюдайте осторожность при открытии дверцы до окончания процедуры очистки паром: вода, скапливающаяся на дне, имеет высокую температуру.
- Не оставляйте воду в духовом шкафу на продолжительное время, например на ночь.
- Откройте дверцу духового шкафа и удалите остатки воды губкой.
- Протрите внутреннюю поверхность духового шкафа с помощью моющего средства: смоченной губки, мягкой или нейлоновой щетки. Въевшиеся загрязнения можно удалить с помощью нейлоновой мочалки.
- Известковые отложения можно удалить с помощью тряпки, пропитанной уксусом.
- Очистите водой без добавления моющих средств и протрите насухо мягкой тканью (обязательно протрите в месте под уплотнением дверцы духового шкафа).

- Если духовой шкаф сильно загрязнен, процедуру можно повторить, когда прибор остынет.
- Если в духовом шкафу скопилось большое количество жира, например после запекания или обжаривания на гриле, перед включением функции очистки духового шкафа рекомендуется втереть моющее средство во въевшиеся загрязнения.
- После очистки оставьте дверцу духового шкафа приоткрытой под углом 15°, чтобы его внутренняя эмалированная поверхность хорошо просохла.

Быстрая сушка

1. Оставьте дверцу духового шкафа приоткрытой под углом приблизительно 30°.
2. Чтобы выбрать режим вентиляции, нажмите кнопку **Выбор режима приготовления**.
3. Установите время приготовления на 5 минут, а температуру — на 50 °C.
4. После окончания данного периода выключите духовой шкаф.

Использование

Включение/выключение подсветки



1. Нажмите кнопку **Подсветка**.

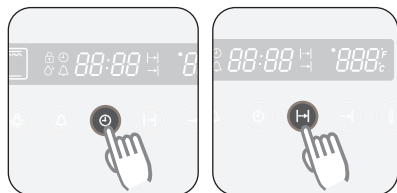
Выключение	1 раз
Включение	2 раза

ПРИМЕЧАНИЕ

Подсветка автоматически выключается по истечении нескольких минут.

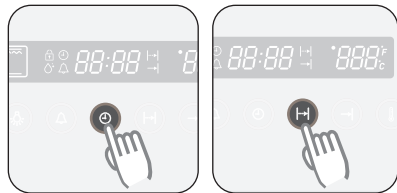
Функция блокировки

Функцию блокировки можно использовать в режиме ожидания.



1. Одновременно нажмите кнопки **Часы** и **Время приготовления** и удерживайте их нажатыми в течение 3 секунд.

Отобразится символ .



2. Для отмены блокировки снова одновременно нажмите кнопки **Часы** и **Время приготовления** и удерживайте их нажатыми в течение 3 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ

После блокировки все кнопки, кроме кнопки **Включение/выключение питания**, становятся недоступными для использования.

Рекомендации по приготовлению

Функции духового шкафа

Функции духового шкафа включают в себя следующие режимы.

1. Стандартный режим

Рекомендуемая температура: 200 °C

Режим **Стандартный** лучше всего подходит для запекания и поджаривания пищи на одном уровне.

Температура внутри духового шкафа поддерживается при помощи верхнего и нижнего нагревательного элемента.

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

(Прогреть духовой шкаф можно при помощи того же режима, который вы выбрали для приготовления (в данном случае режим **Стандартный**), или использовать режим **Гриль + Конвекция**.)

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженная лазанья (500–1000 г)	3	Решетка	180–200	40–50
Охлажденная дорада и целая рыба того же размера (300–1000 г) 3–4 надреза с каждой стороны ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3+2	Решетка-вставка + глубокий противень (для стекающей жидкости)	240	15–20
Рыбное филе (500–1000 г) 3–4 надреза с каждой стороны ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень для выпекания	200	13–20
Замороженные котлеты из мясного фарша, зразы с ветчиной, сыром или грибами (350–1000 г) ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень для выпекания	200	25–35

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженные морковные котлеты, зразы из свеклы или картофеля (350–1000 г) ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень для выпекания	200	20–30
Свинные отбивные на костьке (500–1000 г) ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ПОСЫПЬТЕ СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ	3+2	Решетка-вставка + глубокий противень (для стекающей жидкости)	200	40–50
Запеченные половинки картофеля (500–1000 г)	3	Противень для выпекания	180–200	30–45
Замороженный мясной рулет с грибами (500–1000 г) ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень для выпекания	180–200	40–50

2. Верхний нагрев + Конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °C

Жар, поступающий от верхнего нагревательного элемента, и вентилятор обеспечивают непрерывную циркуляцию горячего воздуха.

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

(Прогреть духовой шкаф можно в режиме **Гриль + Конвекция**.)

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)
Свинина на костьке (1000 г) ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ПОСЫПЬТЕ СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ	3+2	Решетка-вставка + глубокий противень (для стекающей жидкости)	180–200	50–65

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)
Ветчина из свиной шеи, запеченная в фольге по-домашнему (1000–1500 г) Для наилучших результатов предварительно замаринуйте	2 или 3	Противень для выпекания	180–230	60–120
Целая курица (700–1500 г)	2 или 3	Противень для выпекания	190–200	40–55
Мясные или рыбные стейки (400–800 г) ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ПОСЫПЬТЕ СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ	3+2	Решетка-вставка + глубокий противень (для стекающей жидкости)	180–200	15–35
Пирог (1000 г)	2 или 3	Глубокий противень	180	20

3. Конвекция

Рекомендуемая температура: 170 °C

Данная функция используется для приготовления пищи, расположенной не более чем на трех полках. Она также подходит для поджаривания пищи. В этом режиме жар, поступающий от нагревательного элемента, расположенного на задней стенке духового шкафа, равномерно распределяется вентилятором.

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

(Прогреть духовой шкаф можно при помощи того же режима, который вы выбрали для приготовления (в данном случае режим **Конвекция**), или использовать режим **Гриль + Конвекция**.)

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)
Баранина на костьке (350–700 г) ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ПОСЫПЬТЕ СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ	3+2	Решетка-вставка + глубокий противень (для стекающей жидкости)	190–200	40–50

Рекомендации по приготовлению

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)
Бананы с шоколадом, орехами и коричневым сахаром, 3–5 шт. Сделайте небольшой надрез на каждом банане, положите в него 10–15 г шоколада и 5–10 г орехов и украсьте смоченным водой сахаром. Заверните в фольгу.	3	Решетка	220–240	15–25
Печеные яблоки 5–8 шт. по 150–200 г Из яблок удалите сердцевину и заполните отверстия сахаром. Положите в сковороду с водой	3	Решетка	200–220	15–25
Мясные котлеты, рубленый шницель, эскалопы (300–600 г) ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень для выпекания	195	18–25
Фаршированные мясные рулеты (500–1000 г) ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень для выпекания	180–200	50–65

4. Большой гриль

Рекомендуемая температура: 240 °C

Функция **Большой гриль** используется для приготовления больших и плоских кусков мяса (бифштекс, шницель) и рыбы. Она также подходит для приготовления тостов. В этом режиме работают верхний нагревательный элемент и гриль.

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

(Прогреть духовой шкаф можно при помощи того же режима, который вы выбрали для приготовления (в данном случае режим **Большой гриль**), или использовать режим **Гриль + Конвекция**.)

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)
Венские сосиски или сосиски небольшого размера (5–10 шт.)	4+3	Решетка-вставка + глубокий противень (для стекающей жидкости)	200	10–15
Охотничьи колбаски или сардельки 8–10 шт. ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	4+3	Решетка-вставка + глубокий противень (для стекающей жидкости)	200	10–12
Тосты для завтрака из хлеба для тостов 5–10 шт.	4	Решетка	240	02–03 с одной стороны ПЕРЕВЕРНИТЕ 02–03 с другой стороны
Тосты с сыром для завтрака из хлеба для тостов, 5–10 шт.	3+2	Решетка-вставка + глубокий противень (для стекающей жидкости)	200	8–12
Замороженные блинчики (200–500 г) ПОСТАВЬТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (ДО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПОДОГРЕВА) ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень для выпекания	200	20–30

5. Гриль с функцией Эко

Рекомендуемая температура: 240 °C

Этот режим используется для приготовления небольших плоских кусков мяса (биштексы, шницели), рыбы и стостов, размещенных в центре противня для выпечки или решетки. Работает только верхний нагревательный элемент.

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

(Прогреть духовой шкаф можно при помощи того же режима, который вы выбрали для приготовления (в данном случае режим **Гриль**), или использовать режим **Гриль + Конвекция**.)

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженный запеченный камамбер (2 по 75 г – 4 по 75 г) ПОМЕСТИТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (ДО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРОГРЕВА)	3	Решетка	200	10–12
Замороженные багеты с начинкой (помидоры и моцарелла/ветчина и сыр)	3+2	Решетка-вставка + глубокий противень (для стекающей жидкости)	200	15–20
Рыбные палочки (300–700 г) ПОСТАВЬТЕ В НЕРАЗОГРЕТЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (ДО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРОГРЕВА), ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ	3+2	Решетка-вставка + глубокий противень (для стекающей жидкости)	200	15–25
Рыбные крокеты, котлеты из филе (замороженные) (300–600 г) ПОСТАВЬТЕ В НЕРАЗОГРЕТЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (ДО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРОГРЕВА), ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ	3	Противень для выпекания	180–200	20–35
Замороженная пицца (300–500 г) ПОМЕСТИТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (ДО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРОГРЕВА)	3+2	Решетка-вставка + глубокий противень (для стекающей жидкости)	180–200	23–30

6. Нижний нагрев + Конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °C

Режим **Нижний нагрев + Конвекция** используется для получения сочной верхней части приготавливаемого продукта и хрустящей нижней корочки. Он хорошо подходит для пиццы, лотарингского пирога, открытых пирогов и чизкейков.

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

(Прогреть духовой шкаф можно при помощи того же режима, который вы выбрали для приготовления (в данном случае режим **Нижний нагрев + Конвекция**), или использовать режим **Гриль + Конвекция**.)

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженный пирог из дрожжевого теста с яблоками (350–700 г)	3	Решетка	180–200	15–20
Замороженные слоеные пироги с начинкой (300–600 г) СМАЗЬТЕ ЖЕЛТКОМ, ПОСТАВЬТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ	3	Противень для выпекания	180–200	25
Тефтели в соусе (250–500 г) В СКОВОРОДЕ	3	Сковорода на решетке	180–200	25–35
Рулеты из слоеного теста (500–1000 г) СМАЗЬТЕ ЖЕЛТКОМ	3	Противень для выпекания	180	15–23
Каннелони в соусе (250–500 г) В СКОВОРОДЕ	3	Сковорода на решетке	180	22–30
Дрожжевые пироги с начинкой (600–1000 г) СМАЗЬТЕ ЖЕЛТКОМ	3	Противень для выпекания	180–200	20–30

Рекомендации по приготовлению

Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350

1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного разогрева.

Вставьте противень для выпекания скошенной стороной по направлению к задней стенке духового шкафа.

Тип блюда	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Песочное печенье	Решетка-вставка + глубокий противень	1+4	Конвекция	140	30–35
Пирожки	Противень для выпекания	3	Стандартный	160–180	15–25
		2	Конвекция	160	27–32
Низкокалорийный бисквит	Противень для выпекания + глубокий противень	1+4	Конвекция	155	35–40
		Решетка + форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, ø 26 см)	2	Стандартный	160–180
Яблочный пирог	Решетка + 2 формы для выпечки с защелкой * (с темным покрытием, ø 20 см)	2	Конвекция	150–160	30–40
		1	Стандартный	170–190	70–90
	Противень для выпекания + решетка + 2 формы для выпечки с защелкой ** (с темным покрытием, ø 20 см)	1+3	Конвекция	170–190	80–100

* Две формы с пирогами размещают слева в задней части решетки и 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	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Тосты из белого хлеба	Решетка	5	Большой гриль	270	1 ^я : 1–2 2 ^я 1–1½
Гамбургеры с говядиной (12 шт.)	Решетка-вставка + глубокий противень (для стекающей жидкости)	4	Большой гриль	270	1 ^я : 14–16 2 ^я : 4–6

* Гамбургеры с говядиной: Предварительно прогрейте пустой духовой шкаф в течение 15 минут в режиме **Большой гриль**.

Автоматическое приготовление

В следующей таблице представлено 25 автоматических программ для готовки, жарки и выпечки. Здесь указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы для удобства использования. В процессе готовки можно обращаться к этим указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретый духовой шкаф.

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень
1	Замороженная пицца	1. 0,3–0,6 2. 0,7–1,0	Решетка	2
		Рекомендации Положите замороженную пиццу в центр решетки. Рекомендуется установить значение 0,3–0,6 кг для тонкой пиццы, 0,7–1,0 кг для пиццы с большим количеством начинки.		
2	Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	1. 0,3–0,5 2. 0,5–0,7	Противень для выпекания	2
		Рекомендации Разложите замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу на противне для выпекания. Первую настройку рекомендуется использовать для картофеля фри, вторую — для толстых чипсов. Используйте бумагу для выпечки. Рекомендуется перевернуть через $\frac{2}{3}$ времени приготовления.		
3	Замороженные крокеты	1. 0,3–0,6 2. 0,7–1,0	Противень для выпекания	2
		Рекомендации Выложите замороженные картофельные крокеты равномерно на противень. Рекомендуется перевернуть через $\frac{2}{3}$ времени приготовления.		

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень
4	Домашняя лазанья	1. 0,3–0,5 2. 0,8–1,0	Решетка	3
		Рекомендации Используйте жаростойкую стеклянную посуду. Поместите готовую или домашнюю лазанью в центр печи на решетку.		
5	Бифштексы	1. 0,3–0,6 2. 0,6–0,8	Решетка-вставка + глубокий противень	4 3
		Рекомендации Равномерно разложите 2–6 бифштексов на решетке. Первая настройка предназначена для тонких стейков, вторая — для толстых. Переверните после звукового сигнала.		
6	Ростбиф	1. 0,6–0,8 2. 0,9–1,1 3. 1,2–1,4	Решетка-вставка + глубокий противень	2 1
		Рекомендации Замаринуйте ростбиф и поместите на решетку. Добавьте 1 чашку воды в противень для выпекания. Переверните после звукового сигнала. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 5–10 мин.		
7	Жаркое из свинины	1. 0,6–0,8 2. 0,9–1,1	Решетка-вставка + глубокий противень	2 1
		Рекомендации Поместите кусок маринованной свинины на решетку. Переверните блюдо после воспроизведения духовым шкафом звукового сигнала.		

Рекомендации по приготовлению

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень
8	Бараньи отбивные	1. 0,3–0,4	Решетка-вставка +	4
		2. 0,5–0,6	глубокий противень	3
Рекомендации Замаринуйте бараньи котлеты. Выложите бараньи котлеты на решетку. Переверните блюдо после воспроизведения духовым шкафом звукового сигнала. Первый параметр предназначен для тонких котлет, второй — для толстых.				
9	Кусочки курицы	1. 0,5–0,7	Решетка-вставка +	4
		2. 1,0–1,2	глубокий противень	3
Рекомендации Смажьте куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Разложите куски курицы рядами на решетке.				
10	Жареная курица	1. 0,8–1,0	Решетка-вставка +	2
		2. 1,1–1,3	глубокий противень	1
Рекомендации Смажьте охлажденную курицу оливковым маслом со специями и положите грудкой вверх на решетку.				
11	Утиная грудка	1. 0,3–0,5	Решетка-вставка +	4
		2. 0,6–0,8	глубокий противень	3
Рекомендации Приготовьте утиную грудку, положите ее на решетку жирной стороной вверх. Первый параметр предназначен для одной утиной грудки, второй — для 2 толстых утиных грудок.				

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень
12	Рулет из индейки	1. 0,6–0,8	Решетка-вставка +	2
		2. 0,9–1,1	глубокий противень	1
Рекомендации Положите рулет из индейки на решетку. Переверните блюдо после воспроизведения духовым шкафом звукового сигнала.				
13	Рыба на пару	1. 0,2–0,4	Решетка	2
		2. 0,5–0,7		
3. 0,8–1,0 Рекомендации Поместите подготовленную свежую рыбу (например, форель, пикша, треска) в жаростойкую стеклянную посуду подходящего размера с крышкой. Добавьте жидкости, чтобы было закрыто дно посуды (например, 3–4 столовые ложки лимонного сока, белого вина или воды) и закройте крышкой. Поставьте блюдо на решетку. Чтобы получить румяную корочку, кистью помажьте рыбу оливковым маслом и не закрывайте крышкой.				
14	Жареная рыба	1. 0,5–0,7	Решетка-вставка +	4
		2. 0,8–1,0	глубокий противень	3
Рекомендации Выложите рыбу головой к хвосту на решетку. Первый параметр предназначен для 2 рыб, второй — для 4 рыб. Эта программа подходит для целых рыб, таких как форель, судак или карась.				
15	Стейки из семги	1. 0,3–0,4	Решетка-вставка +	4
		2. 0,7–0,8	глубокий противень	3
Рекомендации Выложите стейки из семги на решетку. Переверните блюдо после воспроизведения духовым шкафом звукового сигнала.				

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень
16	Печеный картофель	1. 0,4–0,6 2. 0,8–1,0	Противень для выпекания	2
		Рекомендации Помойте картофель, разрежьте картофелины пополам. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики по противню для выпекания. Первый параметр предназначен для небольших картофелин (по 100 г), второй — для больших (по 200 г).		
17	Жареные овощи	1. 0,4–0,6 2. 0,8–1,0	Противень для выпекания	4
		Рекомендации Выложите такие овощи, как нарезанные ломтиками кабачки, кусочки сладкого перца, нарезанные ломтиками баклажаны, грибы и томаты черри, на противень. Смажьте смесью оливкового масла, зелени и специй.		
18	Овощной гратен	1. 0,4–0,6 2. 0,8–1,0	Решетка	2
		Рекомендации Приготовьте овощи в панировке в жаростойкой круглой форме. Поставьте форму на решетку в центр духового шкафа.		
19	Мраморный кекс	1. 0,5–0,6 2. 0,7–0,8 3. 0,9–1,0	Решетка	2
		Рекомендации Поместите тесто на круглое блюдо для выпекания подходящего размера для выпечки кексов/ кексов в форме кольца. Данная программа подходит для взбитого жидкого теста, например для приготовления мраморного торта, лимонного торта и торта с лесным орехом.		

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень
20	Маффины	1. 0,5–0,6 2. 0,7–0,8	Решетка	2
		Рекомендации Выложите тесто в металлическую форму для маффинов (на 12 маффинов). Поставьте блюдо на подставку. Рекомендуется, чтобы общий вес маффинов составлял 0,5–0,6 кг (по 45 г каждый), а общий вес маффинов среднего размера составлял 0,7–0,8 кг (по 65 г каждый).		
21	Белый хлеб	1. 0,7–0,8	Решетка	2
		Рекомендации Эта программа подходит для хлебных смесей с использованием 500 г пшеничной муки. Следуйте инструкциям на упаковке. Поместите дрожжевое тесто в прямоугольную форму для выпечки. Верх теста смажьте водой. Обрежьте ножом.		
22	Цельнозерновой хлеб	1. 0,7–0,8	Решетка	2
		Рекомендации Эта программа подходит для хлебных смесей с использованием 500 г пшеничной и ржаной муки. Следуйте инструкциям на упаковке. Поместите закваску (кислое тесто) в подходящую прямоугольную форму для выпечки. Верх теста смажьте водой. Обрежьте ножом.		
23	Булочки/чабатта	1. 0,2–0,4 2. 0,6–0,8	Противень для выпекания	3
		Рекомендации Первый параметр подходит для небольших изделий из теста, например, булочек или круассанов из свежего теста (4–8 шт.). Параметр 2 подходит для теста, которое используется для домашней чабатты или багетов (2–6 шт.). Используйте бумагу для выпечки.		

Рекомендации по приготовлению

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень
24	Домашняя пицца	1. 0,2–0,6 2. 0,8–1,2	Противень для выпекания	2
		Рекомендации Первый параметр подходит для кусочков пиццы (7–9 шт.). Параметр 2 подходит для круглой пиццы или пиццы по размеру лотка. В весовых диапазонах учитывается начинка: соус, овощи, ветчина и сыр. Чтобы получить румяную корочку, предварительно разогрейте духовой шкаф с использованием нижнего нагрева с режимом конвекции 5 мин.		
25	Ферментация в дрожжевом тесте	1. 0,2–0,4 (тесто для пиццы) 2. 0,4–0,6 (дрожжевое тесто) 3. 0,6–0,8 (тесто для хлеба)	Решетка	2
		Диапазон веса 0,2–0,4 кг предназначен для приготовления дрожжевого теста для пиццы, кексов или при поднятии теста для хлеба. Положите в большую круглую форму и накройте пищевой пленкой. Параметр 0,4–0,6 кг предназначен для теста для хлеба (например, дрожжевого или кислого теста). Параметр 0,6–0,8 кг предназначен для подъема теста. Замесите тесто вручную, поместите в форму для выпечки и закройте пищевой пленкой.		

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.

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.

ПРИМЕЧАНИЕ

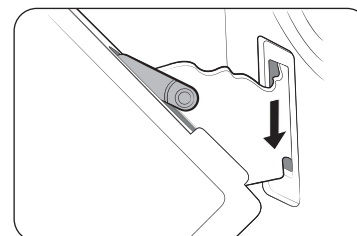
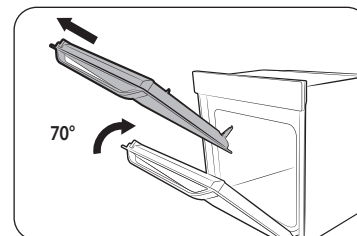
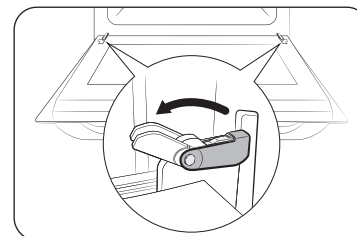
Детали могут быть покрыты каталитической эмалью с одной или с 3 сторон в зависимости от модели духового шкафа.

Снятие дверцы

При использовании в обычном режиме дверцу духового шкафа снимать не следует, но при необходимости, например, если требуется очистка, дверцу можно снять, следуя указанным ниже инструкциям.

ОСТОРОЖНО

Дверца духового шкафа тяжелая.

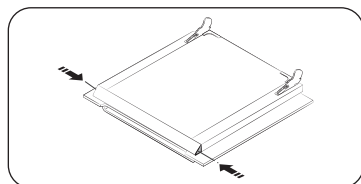


1. Откройте дверцу и затем полностью откройте зажимы на обеих петлях дверцы.
2. Прикройте дверцу приблизительно на 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине и тяните дверцу на себя и вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.
3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке, чтобы установить дверцу обратно. Зажимы на обеих петлях должны быть закрыты.

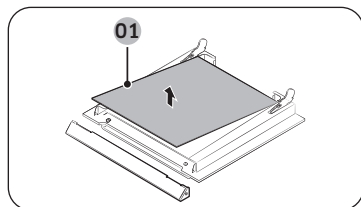
Обслуживание

Снятие стекол дверцы

Конструкция дверцы духового шкафа включает в себя три листа стекла, расположенных один за другим. Эти стекла можно снять для чистки.

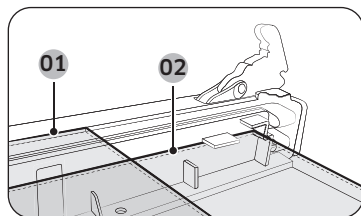


1. Нажмите на кнопки на правой и левой сторонах дверцы.



01 Стекло 1

2. Снимите крышку, затем снимите стекла 1 и 2 с дверцы.



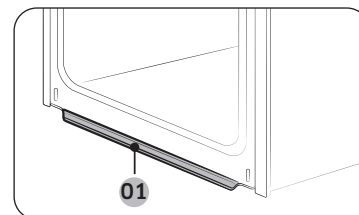
01 Стекло 1
02 Стекло 2

3. После очистки стекол повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Проверьте правильность расположения стекол 1 и 2 в соответствии с рисунком.

ПРИМЕЧАНИЕ

При установке стекла 1 следите за тем, чтобы сторона стекла 1, покрытая трафаретной печатью, была повернута во внутреннюю сторону между стеклами.

Водосборник



01 Водосборник

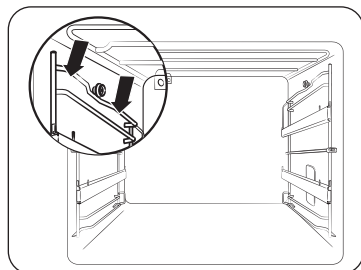
В водосборник попадает не только жидкость, образующаяся в процессе приготовления, но и остатки пищи. Выполняйте регулярную очистку водосборника.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

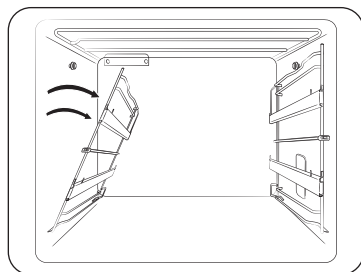
В случае обнаружения утечки воды из водосборника, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Снятие боковых решеток (не во всех моделях)

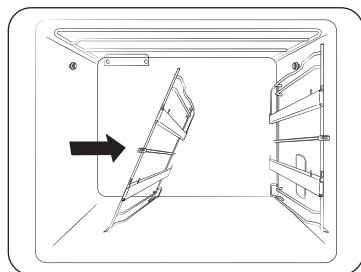
Чтобы очистить внутренние стенки, снимите боковые решетки, расположенные внутри духового шкафа.



1. Нажмите на центральную верхнюю часть боковой решетки.



2. Наклоните боковую решетку приблизительно на 45°.



3. Потяните и извлеките боковую решетку из двух отверстий в нижней части стенки камеры.

ПРИМЕЧАНИЕ

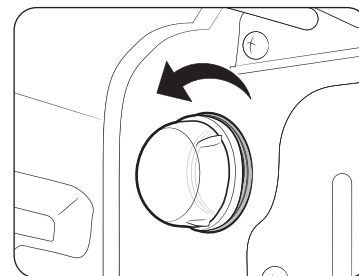
Для установки боковых решеток повторите шаги 1–3 в обратном порядке.

Замена

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

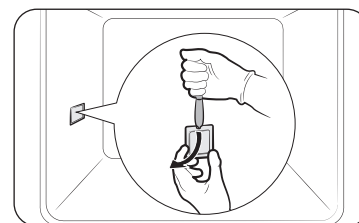
- Перед заменой лампы выключите духовой шкаф и отключите кабель питания.
- Используйте только лампы мощностью 25–40 Вт / 220–240 В с жаростойкостью 300 °С. Вы можете приобрести одобренные для использования лампы в местном сервисном центре компании Samsung.
- При замене галогенной лампы всегда используйте 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.
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить лампу и стеклянный колпачок от повреждения в случае их падения.

Лампы



1. Снимите стеклянный колпачок, повернув его против часовой стрелки.
2. Замените лампу.
3. Установите стеклянный колпачок на место, повернув его по часовой стрелке.

Лампа на боковой стенке камеры (не во всех моделях)



1. Возьмитесь за нижнюю часть плафона лампы, расположенной на боковой стенке камеры духового шкафа, и снимите его, помогая себе плоским заостренным предметом, например ножом, как показано на рисунке.
2. Замените лампу на боковой стенке духового шкафа.
3. Установите плафон на место.

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 удастся устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Проблема	Причина	Решение
Кнопки не функционируют должным образом.	<ul style="list-style-type: none"> В пространство между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет. 	<ul style="list-style-type: none"> Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	<ul style="list-style-type: none"> Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага. 	<ul style="list-style-type: none"> Удалите влагу и повторите попытку.
	<ul style="list-style-type: none"> Включена функция блокировки. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, включена ли функция блокировки.
Время не отображается.	<ul style="list-style-type: none"> Электропитание не подается. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Устройство отключено от розетки электросети. 	<ul style="list-style-type: none"> Подключите устройство к электросети.

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	<ul style="list-style-type: none"> Непрерывное приготовление в течение длительного времени. 	<ul style="list-style-type: none"> После завершения длительного процесса приготовления дайте духовому шкафу остыть.
	<ul style="list-style-type: none"> Вентилятор системы охлаждения не работает. 	<ul style="list-style-type: none"> Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	<ul style="list-style-type: none"> Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией. 	<ul style="list-style-type: none"> При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	<ul style="list-style-type: none"> К одной розетке электросети подключено сразу несколько приборов. 	<ul style="list-style-type: none"> Используйте отдельную розетку электросети для подключения устройства.
На духовой шкаф не подается питание.	<ul style="list-style-type: none"> Электропитание не подается. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, подается ли питание на устройство.
Внешняя поверхность духового шкафа слишком нагревается во время работы.	<ul style="list-style-type: none"> Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией. 	<ul style="list-style-type: none"> При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
Дверца плохо открывается.	<ul style="list-style-type: none"> Между дверцей и камерой духового шкафа есть остатки пищи. 	<ul style="list-style-type: none"> Тщательно очистите духовой шкаф и попробуйте снова открыть дверцу.

Проблема	Причина	Решение
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Лампа включается, а затем выключается. 	<ul style="list-style-type: none"> Лампа выключается автоматически по прошествии определенного периода времени для экономии электроэнергии. Чтобы включить ее снова, нажмите кнопку Освещение духового шкафа.
	<ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления на поверхность лампы попали посторонние вещества. 	<ul style="list-style-type: none"> Очистите камеру духового шкафа и проверьте, удалось ли устранить неисправность.
При использовании духового шкафа произошло поражение электрическим током.	<ul style="list-style-type: none"> Источник питания не заземлен надлежащим образом. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, правильно ли заземлена розетка электросети.
	<ul style="list-style-type: none"> Используется розетка электросети без заземления. 	
Из устройства капает вода.	<ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 шкафу постоянно меняется.	<ul style="list-style-type: none"> Уровень яркости освещения зависит от выходной мощности. 	<ul style="list-style-type: none"> Изменение уровня выходной мощности во время приготовления не является неисправностью, поэтому не стоит беспокоиться.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	<ul style="list-style-type: none"> Вентилятор продолжает работать определенный период времени в автоматическом режиме для вентиляции воздуха внутри духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф не производит нагрев.	<ul style="list-style-type: none"> Дверца открыта. 	<ul style="list-style-type: none"> Закройте дверцу и выполните перезапуск устройства.
	<ul style="list-style-type: none"> Заданы неправильные параметры работы духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> Перейдите к главе, посвященной управлению устройством, и выполните сброс параметров духового шкафа.
	<ul style="list-style-type: none"> Перегорел предохранитель на домашнем распределительном щите или сработал автоматический выключатель. 	<ul style="list-style-type: none"> Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика.
Во время работы из устройства выходит дым.	<ul style="list-style-type: none"> В начале эксплуатации устройства. 	<ul style="list-style-type: none"> В начале эксплуатации нагревательный элемент может выделять дым. Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования духового шкафа выделение дыма прекращается.
	<ul style="list-style-type: none"> На нагревательный элемент попали остатки пищи. 	<ul style="list-style-type: none"> Дайте духовому шкафу полностью остыть и удалите с нагревательного элемента остатки пищи.
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	<ul style="list-style-type: none"> Используется нежаропрочная посуда из пластмассы или других материалов. 	<ul style="list-style-type: none"> Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	<ul style="list-style-type: none"> Дверца часто открывается во время приготовления. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Это происходит, потому что температура внутри духового шкафа еще слишком высокая. 	<ul style="list-style-type: none"> Прежде чем продолжить использование, дайте духовому шкафу остыть.
Режим двойного приготовления не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Разделитель установлен неправильно. 	<ul style="list-style-type: none"> Прежде чем продолжить использование, установите разделитель надлежащим образом.
Режим единой камеры не работает.	<ul style="list-style-type: none"> В духовой шкаф установлен разделитель. 	<ul style="list-style-type: none"> Прежде чем продолжить использование, извлеките разделитель.

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
S-01	Сработало защитное отключение. Духовой шкаф продолжает работать с заданной температурой в течение длительного времени. <ul style="list-style-type: none"> Ниже 105 °C — 16 часов От 105 °C до 240 °C — 8 часов От 245 °C до макс. значения — 4 часа 	Выключите духовой шкаф и извлеките продукты. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.
-SE-	Кнопка нажата в течение длительного времени.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если это не помогло устранить проблему, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
E-** ¹⁾	Ошибки функционирования духового шкафа могут негативно отразиться на его производительности и безопасности. Немедленно прекратите использование духового шкафа.	Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
-UP-	ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕНАПРЯЖЕНИЯ Данная функция защищает устройство от перепадов напряжения. В результате сильного перепада напряжения срабатывает оповещение, на дисплее отображается сообщение -UP- и отключаются функции нагревательного элемента, подсветки, конвекционного двигателя и вертела.	Когда напряжение снова возвращается к стандартному диапазону, защита от перенапряжения автоматически отключается и духовой шкаф начинает работать в обычном режиме. Функция защиты от перенапряжения может прервать процесс приготовления.

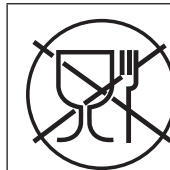
1) ** для всех номеров.

Технические характеристики

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

Входное напряжение		230 В ~ 50 Гц
Максимальная полезная выходная мощность		3400 W
Размеры (Ш x В x Г)	Внешние	595 x 595 x 570 мм
Объем		68 л
Вес	Нетто	34,7 кг

Приложение



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



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

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

Информация об энергетической эффективности (только для Российской Федерации)

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Класс энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	0,89 0,80
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	68 л
Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л	большой
Адрес и наименование лаборатории	(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 16677
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357 На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности * оборудование класса I	

Приложение

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

Наименование изготовителя	Samsung
Наименование модели	NV68R5345BB/NV68R5340RB/NV68R5345CB
Индекс энергетической эффективности EEl_{cavity} для каждой камеры	95,2
Класс энергетической эффективности для каждой камеры	A
Потребление энергии за цикл для каждой камеры в стандартном режиме	0,89 кВт·ч
Потребление энергии за цикл для каждой камеры в режиме с принудительной циркуляцией воздуха	0,80 кВт·ч
Количество камер	1
Источник нагрева	электрический
Объем духового шкафа	68 л
Тип духового шкафа	встроенный
Вес духового шкафа	34,7 кг

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

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

Заметки



SAMSUNG

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



DG68-00542C-02

Вбудована піч

Посібник зі встановлення та користування

NV68R5345BB/NV68R5340RB/NV68R5345CB



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 7

Комплект постачання 7
Під'єднання живлення 8
Монтування печі в шафу 8

Перед початком роботи 10

Налаштування годинника 10
Запах нової печі 10
Приладдя 10

Робочі режими 12

Елементи керування піччю 12
Налаштування режиму 12
Налаштування температури печі 13
Вимкнення печі 13
Налаштування часу завершення приготування 13
Час приготування 14
Відкладений запуск 14
Кухонний таймер 15
Режим автоматичного приготування їжі 16
Чищення парю 16

Швидке висихання 17
Вмикання/вимикання підсвітки в печі 18
Функція блокування 18

Готуємо з розумом 18

Функції печі 18
Вказівки щодо приготування страв 22
Режим автоматичного приготування їжі 23

Догляд 26

Чищення 26
Заміна 29

Усунення несправностей 30

Що слід перевірити 30
Інформаційні коди 32

Технічні характеристики 32

Додаток 33

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 шкрепки, 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 паром і самоочищення в печі не має бути ніякого приладдя. Робота функції чищення залежить від моделі пристрою.

Якщо пристрій має функцію самоочищення, в режимі чищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі. Робота функції чищення залежить від моделі пристрою. Використовуйте лише датчик температури, який рекомендований для цієї печі (стосується лише моделей із датчиком готовності м'яса).

Не використовуйте очищувач паром.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

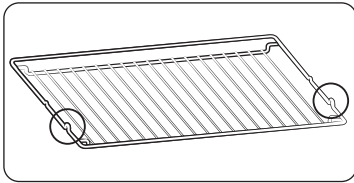
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

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.

⚠ 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 чищення 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 чищення 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 лейте воду на дно печі, якщо воно гаряче. Інакше можна пошкодити емальовану поверхню.



Вказівки з техніки безпеки

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.



Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливаючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

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

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

Автоматична функція заощадження електроенергії

- Якщо упродовж певного часу, поки пристрій увімкнено, не буде введено жодної команди, пристрій припинить роботу і перейде в режим очікування.
- 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

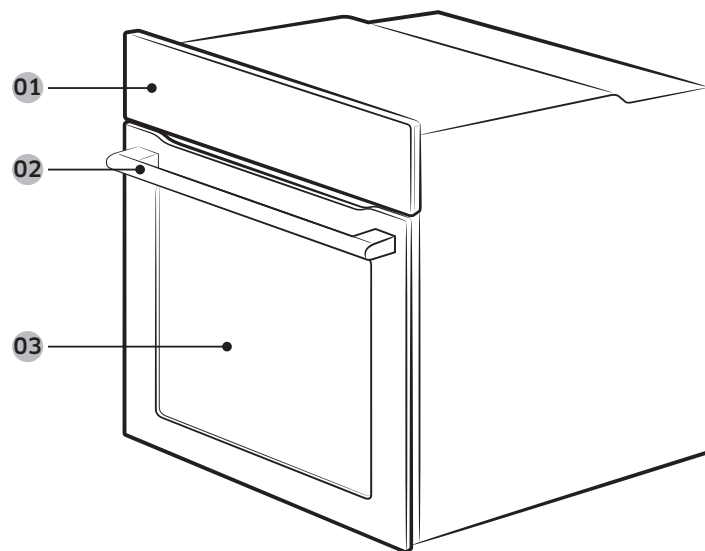
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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 *



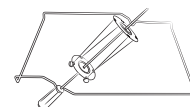
Універсальна форма *



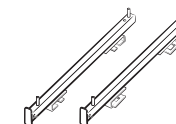
Глибока форма *



Рожен для смаження *



Рожен для смаження і приготування шашлика *



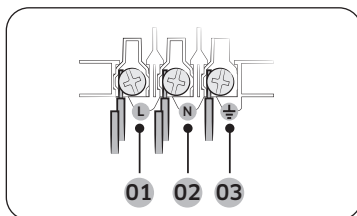
Телескопічні рейки *

📖 ПРИМІТКА

Наявність приладдя із зірочкою (*) залежить від моделі печі.

Встановлення

Під'єднання живлення



- 01 КОРИЧНЕВИЙ або ЧОРНИЙ
- 02 СИНИЙ або БІЛИЙ
- 03 ЖОВТИЙ і ЗЕЛЕНИЙ

Підключіть піч до електричної розетки. Якщо штепсельна розетка недоступна через обмеження струму, слід використовувати багатополосний 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.

Номинальний струм (A)	Мінімальна площа поперечного розрізу
$10 < A \leq 16$	1,5 мм ²
$16 < A \leq 25$	2,5 мм ²

Технічні характеристики вихідної потужності дивіться на паспортній таблиці.

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

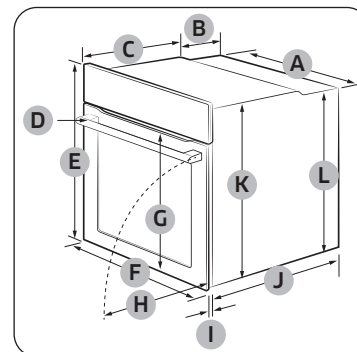
Не наступайте і не скручуйте кабелі під час встановлення і тримайте їх подалі від тих частин печі, які генерують тепло.

Монтування печі в шафку

У разі встановлення печі у вбудовану шафку перевірте, чи пластмасові поверхні і клейкі частини витримують температуру 90 °С. Компанія Samsung не несе відповідальності за пошкодження меблів, які сталися внаслідок тепла, яке генерує піч.

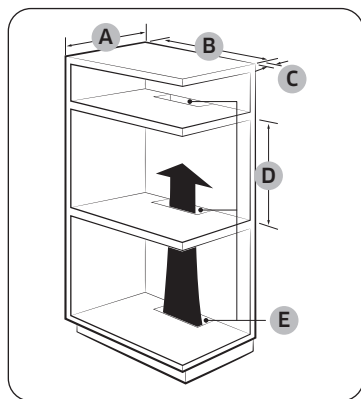
Піч має належним чином провітрюватися. Для належної вентиляції залиште простір близько 50 мм між нижньою полицею шафки і опорною стіною. Встановлюючи піч під варильною поверхнею, дотримуйтеся вказівок зі встановлення варильної поверхні.

Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

A	560	G	Макс. 476
B	175	H	Макс. 464
C	370	I	21
D	Макс. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

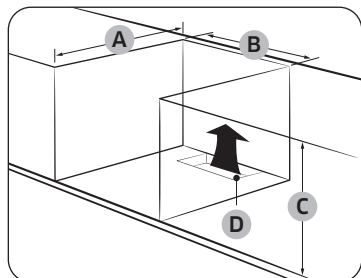


Вбудована шафка (мм)

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.



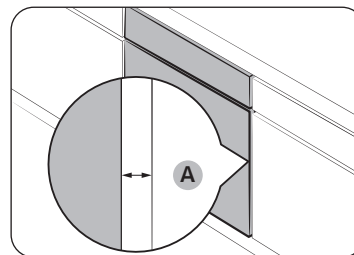
Шафка під умивальником (мм)

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

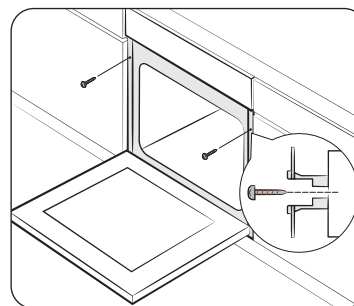
ПРИМІТКА

Вбудована шафка для печі має мати вентиляційні отвори (D) для відведення тепла і циркуляції повітря.

Встановлення печі



Упевніться, що між пристроєм та кожною стороною шафки залишено зазор (A) принаймні 5 мм.



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

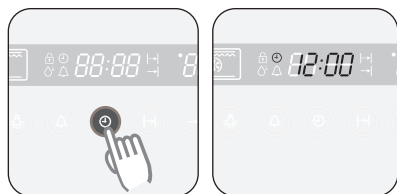
Фактичний вигляд печі може бути дещо іншим залежно від моделі.



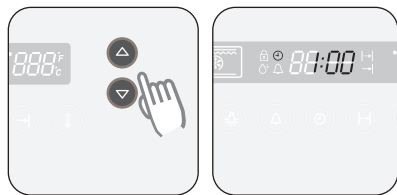
Перед початком роботи

Налаштування годинника

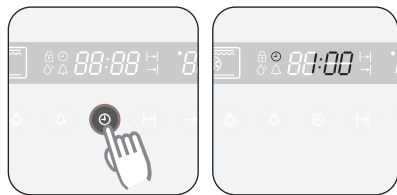
У випадку під'єднання живлення вперше, перед тим як використовувати виріб, налаштуйте час.



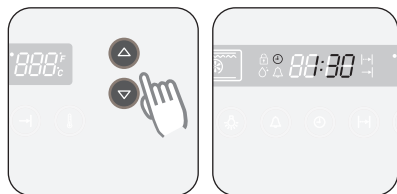
1. Натисніть кнопку .
На дисплеї блиматиме значок і години.



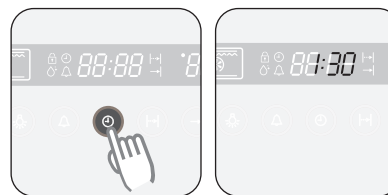
2. За допомогою кнопок або встановіть години.



3. Натисніть кнопку , коли години буде встановлено.
На дисплеї блиматиме значок і хвилини.



4. За допомогою кнопок або встановіть хвилини.



5. Натисніть кнопку або зачекайте 10 секунд, щоб завершити налаштування часу. Значок зникне.

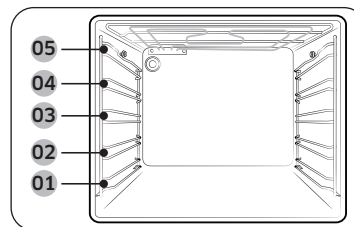
Запах нової печі

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.

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.



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. Встановлюйте решітку-гриль частинами, які виступають (тримачами з обох сторін), до переду.
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, 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. Ставте скошеною стороною до переду.
Рожен для смаження *	Рожен для смаження використовується для приготування страв, наприклад курки, на грилі. Використовуйте рожен для смаження на рівні 3, де наявний адаптер для рожна. Викрутіть ручку рожна, щоб вийняти виріб.
Телескопічні рейки *	Використовуйте телескопічні рейки таким чином: <ol style="list-style-type: none">1. Витягніть рейки з печі.2. Поставте форму на рейки і посуňte їх у піч.3. Закрийте дверцята.

Рожен для смаження і приготування шашлика *

Ставте лоток у положення 1, щоб збирати сік зі страв, або на дно печі для приготування великих порцій м'яса. Рожен рекомендовано використовувати для м'яса вагою до 1,5 кг.

1. Вставте рожен у м'ясо. Щоб легше було встановити рожен, вкручіть ручку з тупого кінця.
2. Розкладіть пропарену картоплю та овочі навколо м'яса.
3. Встановіть підставку на середньому рівні «v»-подібним боком уперед. Опустіть рожен на підставку так, щоб гострий кінець був спрямований до заду, і обережно потисніть, доки кінчик рожна не потрапить на обертовий механізм ззаду печі. Тупий кінець рожна має бути розташований на «v»-подібній деталі. (Рожен має два вушка, які мають знаходитись ближче до дверцят печі для запобігання руху рожна вперед; вушка також служать як лапки ручки).
4. Перед приготуванням страви викрутіть ручку.
5. Після приготування їжі прикрутіть ручку назад, щоб легше було зняти рожен із підставки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перевірте, чи належним чином розташована ручка рожна.

Будьте уважні, користуючись рожем. Виделки і шпильки гострі і можуть завдати травм користувачу!

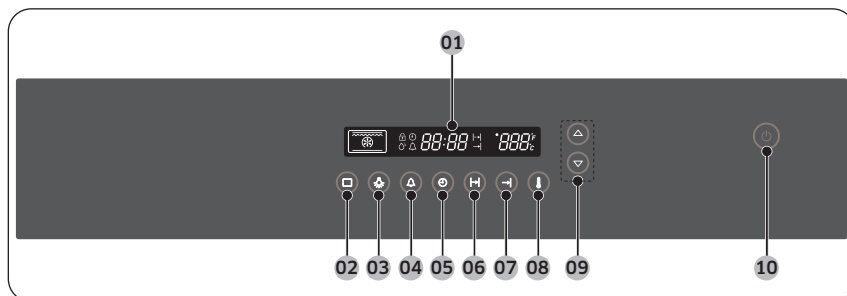
Щоб уникнути опіків, виймаючи рожен, використовуйте рукавиці, адже він дуже гарячий.

ПРИМІТКА

Наявність приладдя із зірочкою (*) залежить від моделі печі.

Робочі режими

Елементи керування піччю



- | | | |
|--------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| 01 Інформаційний дисплей | 02 Вибір режиму приготування їжі | 03 Лампочка |
| 04 Кухонний таймер | 05 Годинник | 06 Час приготування |
| 07 Час завершення | 08 Температура | 09 Регулювання часу/температури |
| 10 Вимикач живлення | | |

ПРИМІТКА

Кнопка увімкнення/вимкнення живлення

Натисніть цю кнопку, щоб увімкнути/вимкнути піч.

Після натиснення кнопки **увімкнення/вимкнення живлення** кнопки та дисплей печі перестають світитися. У результаті всі кнопки, окрім кнопки **увімкнення/вимкнення живлення**, вимкнуто.

З повторним натисненням кнопки **увімкнення/вимкнення живлення** підсвітка кнопок та дисплей знову увімкнуться. Таким чином усі кнопки знову стануть доступними для використання.

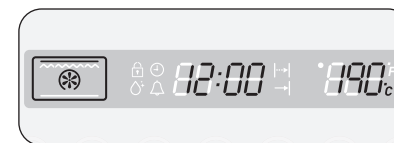
Налаштування режиму



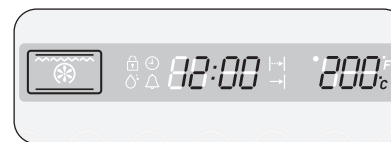
1. Натисніть кнопку **вибору режиму приготування**.
2. Щоб вибрати потрібну функцію, натисніть кнопки **регулювання часу/температури**.



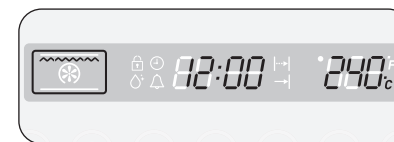
Конвекція



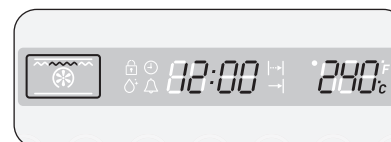
Верхній нагрівальний елемент + конвекція



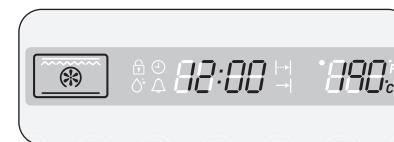
Звичайний режим



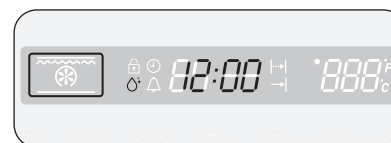
Великий гриль



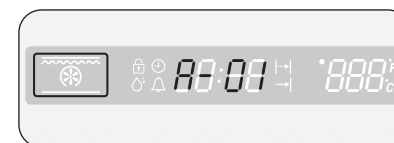
Еко-гриль



Нижній нагрівальний елемент + конвекція

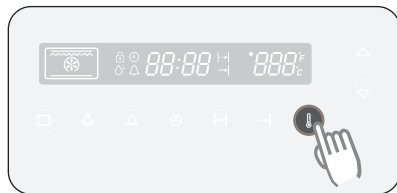


Чищення паром

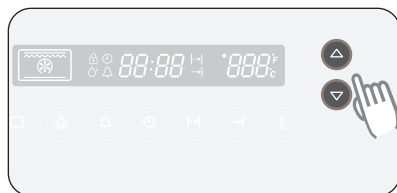


Автоматичне приготування

Налаштування температури печі



1. Натисніть кнопку **налаштування температури**.



2. Щоб налаштувати температуру з кроком 5 °С, натисніть кнопки **регулювання часу/температури**.

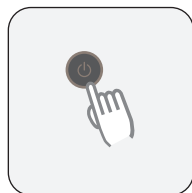
40 °С – 250 °С
40 °С – 300 °С (великий та малий гриль)

ПРИМІТКА

Температуру можна налаштувати під час приготування їжі.

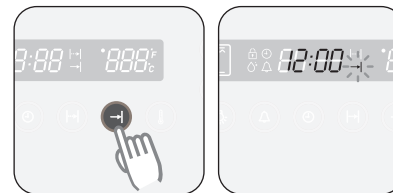
У налаштуваннях режимів печі верхній і нижній нагрівальні елементи вмикаються і вимикаються по черзі під час приготування їжі з метою регулювання і підтримання температури.

Вимкнення печі

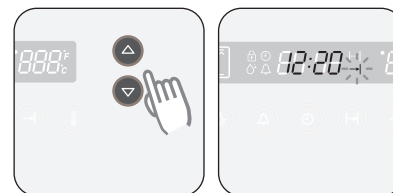


Щоб вимкнути піч, натисніть кнопку **увімкнення/вимкнення живлення**.

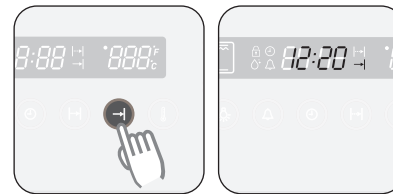
Налаштування часу завершення приготування



1. Натисніть кнопку **налаштування часу завершення**, наприклад: 12:00



2. Щоб налаштувати потрібний час завершення, натискайте кнопки **регулювання часу/температури**.



3. Натисніть кнопку **налаштування часу завершення**. Щоб скасувати час завершення, натисніть кнопку **налаштування часу завершення** і встановіть для таймера поточний час.

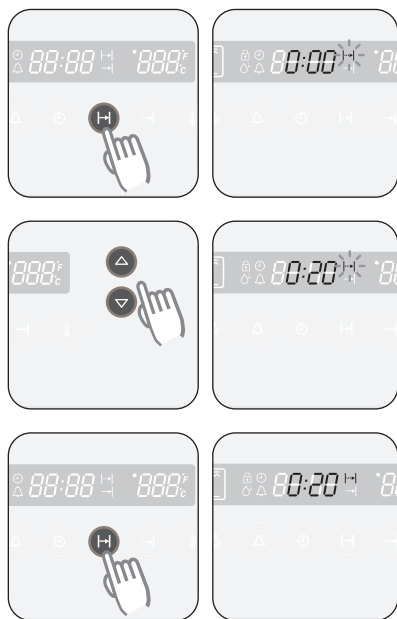
ПРИМІТКА

Під час приготування їжі для отримання кращих результатів можна змінити попередньо встановлений час приготування за допомогою кнопки **регулювання часу/температури**.

Робочі режими

Час приготування

Дозволяє встановити у процесі час приготування.



1. Натисніть кнопку **налаштування часу приготування**.
2. Щоб налаштувати потрібний час приготування, натискайте кнопки **регулювання часу/температури**.
3. Натисніть кнопку **налаштування часу приготування** ще раз.

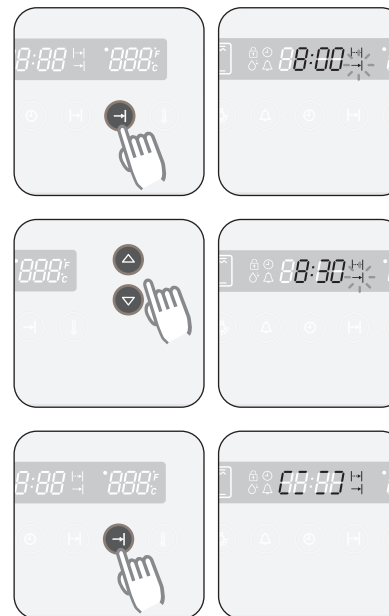
ПРИМІТКА


Під час приготування їжі для отримання кращих результатів можна змінити попередньо встановлений час приготування за допомогою кнопки **регулювання часу/температури**.

Відкладений запуск

Варіант 1 - Спочатку встановлено час приготування

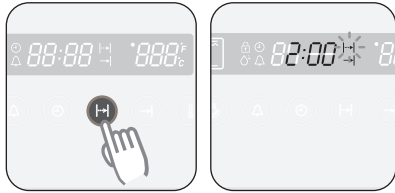
Якщо час завершення ввести після встановлення часу приготування, обидва параметри обчислюються автоматично, і піч за потреби обирає час відкладеного запуску.



1. Натисніть кнопку **налаштування часу завершення**,
наприклад: Поточний час становить 3:00, потрібний час приготування – 5 годин.
2. Щоб налаштувати потрібний час завершення, натискайте кнопки **регулювання часу/температури**.
наприклад: Потрібно, щоб їжа готувалася протягом 5 годин і приготування завершилося о 08:30.
3. Натисніть кнопку **налаштування часу завершення**,
Символ  буде відобразитись до точки відкладеного запуску.

Варіант 2 - Спочатку встановлено час завершення

Якщо час завершення ввести після встановлення часу приготування, обидва параметри обчислюються автоматично, і піч за потреби обирає час відкладеного запуску.



1. Натисніть кнопку **налаштування часу приготування**.
наприклад: Поточний час становить 3:00, потрібний час завершення приготування – 5:00.

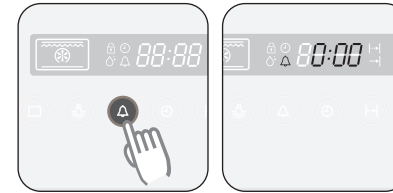


2. Щоб налаштувати потрібний час приготування страви, натискайте кнопки **регулювання часу/температури**.
наприклад: Ви бажаєте, щоб їжа готувалася протягом 1 години 30 хвилин, і приготування завершилося о 05:00.

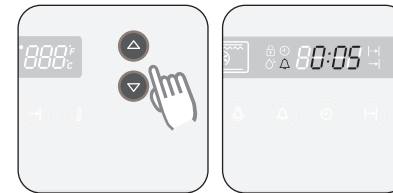


3. Натисніть кнопку **налаштування часу приготування**.
Символ [] буде відображатись до точки відкладеного запуску.

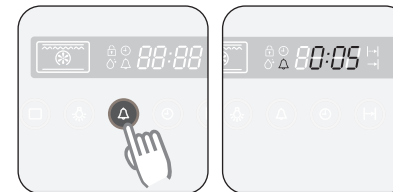
Кухонний таймер



1. Натисніть кнопку налаштування **кухонного таймера**. Буде блимати індикація [].



2. Щоб налаштувати потрібний час, натискайте кнопки **регулювання часу/температури**.
наприклад: 5 хвилин



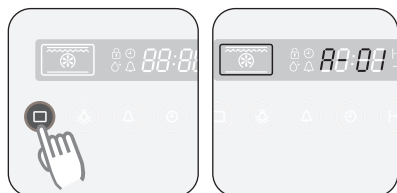
3. Щоб запустити таймер, натисніть кнопку **кухонного таймера**.

ПРИМІТКА

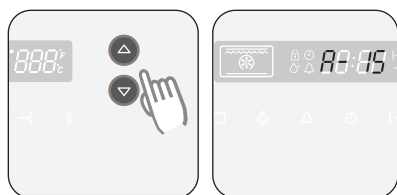
Щоб скасувати таймер, натисніть та утримуйте кнопку **кухонного таймера** упродовж 3 секунд.

Робочі режими

Режим автоматичного приготування їжі



1. Для вибору режиму автоматичного приготування їжі натисніть кнопку **вибору режиму приготування**.



2. Виберіть потрібний рецепт за допомогою кнопок **регулювання часу/температури**. Зачекайте 5 секунд, перш ніж вибрати вагу.



3. Виберіть потрібну вагу за допомогою кнопок **регулювання часу/температури**.
За 4-5 секунд програма розпочнеться автоматично. Відображається час попереднього розігрівання (хв.:с), за 5 секунд після встановлення ваги починається зворотній відлік. Якщо рецепт не передбачає попереднього розігрівання, відображається залишковий час приготування (год.:хв.).

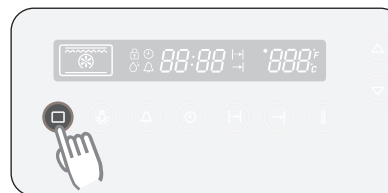


Чищення парою

1. Вийміть все приладдя з печі.
2. На дно порожньої печі налейте приблизно 400 мл (2/4 пінти) води. Використовуйте лише звичайну воду, в жодному разі не дистильовану.
3. Закрийте дверцята.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

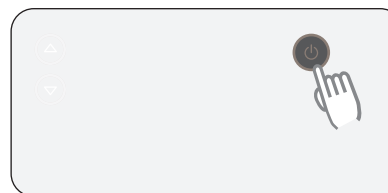
Систему чищення парою можна увімкнути лише якщо піч повністю охолола до кімнатної температури. Якщо піч не працює, залиште її повністю охолонути.



4. Щоб вибрати функцію очищення парою, натисніть кнопку **вибору режиму приготування**. За 3 секунди запуститься функція очищення парою, і нагрівальний елемент завершить роботу через певний проміжок часу.

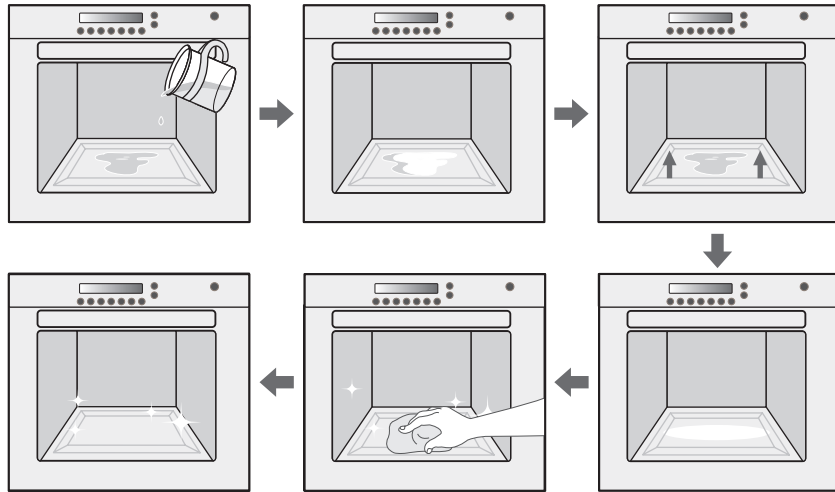


5. Після того, як роботу буде завершено, на дисплеї миготітиме індикація, і пролунає звуковий сигнал.



6. Натисніть кнопку **увімкнення/вимкнення живлення**, щоб завершити роботу печі та почистити її внутрішню камеру.

Після завершення режиму чищення паром



ПРИМІТКА

- Будьте уважні під час відкриття дверцят до закінчення процесу очищення паром; вода на дні гаряча.
- Ніколи не залишайте на довгий час воду у печі, наприклад на ніч.
- Відкрийте дверцята і губкою усуньте воду.
- Використання миючого засобу – внутрішню частину печі чистьте губкою і миючим засобом або м'якою щіткою чи нейлоновим шкребок. Стийкий бруд можна видалити нейлоновим засобом для полірування.
- Залишки осаду можна видалити ганчіркою, змоченою в оцті.
- Для чищення застосовуйте чисту воду; витирайте сухою м'якою ганчіркою (не забудьте витерти під ущільнювачем дверцят).

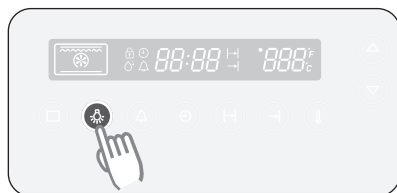
- Якщо піч дуже брудна, процедуру можна повторити після того, як вона охолоне.
- Якщо піч дуже забруднена жиром, наприклад після смаження або готування на грилі, радимо почистити сильні забруднення миючим засобом, після чого можна використовувати функцію чищення.
- Після чищення привідкрийте дверцята печі на 15° і дайте внутрішній емальованій поверхні добре висохнути.

Швидке висихання

1. Привідкрийте дверцята приблизно на 30°.
2. Щоб вибрати режим вентилятора, натисніть кнопку **вибору режиму приготування**.
3. Встановіть час приготування їжі на 5 хвилин і температуру на 50 °C.
4. Після завершення налаштованого сеансу вимкніть піч.

Робочі режими

Вмикання/вимикання підсвітки в печі



1. Натисніть кнопку **увімкнення/вимкнення підсвітки**.

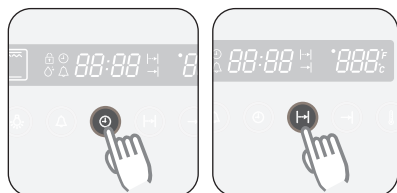
Вимк.	1 раз
Увімк.	2 рази

ПРИМІТКА

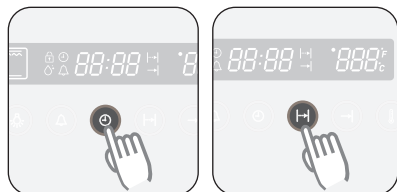
Лампочка автоматично вимикається за кілька хвилин.

Функція блокування

Функцію блокування можна використовувати в режимі очікування.



1. Одночасно натисніть і утримуйте впродовж 3 секунд кнопку **налаштування годинника** і кнопку **налаштування часу приготування**. З'явиться символ



2. Ще раз одночасно натисніть і утримуйте впродовж 3 секунд кнопку **налаштування годинника** і кнопку **налаштування часу приготування**, щоб розблокувати пристрій.

ПРИМІТКА

Коли цю функцію активовано, усі кнопки, крім кнопки **увімкнення/вимкнення живлення**, не працюватимуть.

Готуємо з розумом

Функції печі

Піч підтримує описані нижче функції.

1. Звичайний режим

Рекомендована температура: 200 °C

Звичайний режим найкраще підходить для смаження їжі на одному рівні. Температура всередині печі підтримується завдяки верхньому і нижньому нагрівальним елементам.

Перш ніж готувати, слід розігріти піч.

(Піч можна розігріти в тому самому режимі, який ви обрали для приготування страви (у цьому випадку у **звичайному режимі**), або можна скористатися режимом **гриля + конвекції**).

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожена лазанья (500-1000 г)	3	Решітка-гриль	180-200	40-50
Охолоджене дорадо і ціла риба того самого розміру (300-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3+2	Решітка + глибока форма (для бризок)	240	15-20
Філе риби (500-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	200	13-20
Заморожені котлети з м'ясного фаршу, зрази з шинкою, сиром чи грибами (350-1000 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	200	25-35

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожені моркв'яні котлети, зрази з буряка чи картоплі (350-1000 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	200	20-30
Котлети зі свинини на кістці (500-1000 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ, ПОСИПТЕ СІЛЛЮ І ПЕРЦЕМ	3+2	Решітка + глибока форма (для бризок)	200	40-50
Запечена картопля (половинками) (500-1000 г)	3	Форма для випікання	180-200	30-45
Заморожений м'ясний рулет із грибами (500-1000 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	180-200	40-50

2. Верхній нагрівальний елемент + конвекція

Рекомендована температура: 190 °C

Тепло надходить з верхнього нагрівального елемента, і вентилятор забезпечує постійну циркуляцію гарячого повітря.

Перш ніж готувати, слід розігріти піч.

(Піч можна розігріти в режимі гриля + конвекції).

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Свинина з кісткою (1000 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ, ПОСИПТЕ СІЛЛЮ І ПЕРЦЕМ	3+2	Решітка + глибока форма (для бризок)	180-200	50 - 65

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Шинка зі свинячої ший, запечена домашньому у фользі (1000-1500 г) Попередньо замаринуйте, щоб страва була смачнішою	2 або 3	Форма для випікання	180-230	60-120
Ціла курка (700-1500 г)	2 або 3	Форма для випікання	190-200	40-55
М'ясні або рибні стейки (400-800 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ, ПОСИПТЕ СІЛЛЮ І ПЕРЦЕМ	3+2	Решітка + глибока форма (для бризок)	180-200	15-35
Пиріг (1000 г)	2 або 3	Глибока форма	180	20

3. Конвекція

Рекомендована температура: 170 °C

Ця функція використовується для приготування страв на полиці до 3-го рівня. Ця функція також підходить для смаження. У цьому режимі тепло виділяє верхній нагрівальний елемент на задній стінці печі, і воно рівномірно розподіляється вентилятором.

Перш ніж готувати, слід розігріти піч.

(Піч можна розігріти в тому самому режимі, який ви обрали для приготування страви (у цьому випадку у режимі конвекції), або можна скористатися режимом гриля + конвекції).

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Баранина з кісткою (350-700 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ, ПОСИПТЕ СІЛЛЮ І ПЕРЦЕМ	3+2	Решітка + глибока форма (для бризок)	190-200	40-50

Готуємо з розумом

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Банани з шоколадом, горіхами і коричневим цукром, 3-5 шт. Зробіть невеличкий надріз на кожному банані, викладіть 10-15 г шоколаду, 5-10 г горіхів у надріз і декоруйте цукром, змоченим водою. Загорніть у фольгу.	3	Решітка-гриль	220-240	15-25
Печені яблука 5-8 шт. x 150-200 г Вийміть сердцевину з яблука і наповніть його цукром. Покладіть у посудину з водою.	3	Решітка-гриль	200-220	15-25
М'ясні котлети, шніцелі з фаршу, шматки м'яса (300-600 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	195	18-25
М'ясні рулети з начинкою (500-1000 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	180-200	50 - 65

4. Великий гриль

Рекомендована температура: 240 °C

Функція **великого гриля** використовується для приготування плоских продуктів, наприклад біфштексів, шніцелів і риби. Ця функція також підходить для приготування тостів. У цьому режимі працює верхній нагрівальний елемент та гриль.

Перш ніж готувати, слід розігріти піч.

(Піч можна розігріти в тому самому режимі, який ви обрали для приготування страви (у цьому випадку у режимі **супер-гриля**), або можна скористатися режимом **гриля + конвекції**).

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Віденські або маленькі ковбаски (5-10 шт.)	4+3	Решітка + глибока форма (для бризок)	200	10-15
Мисливські сосиски і товсті короткі сосиски 8-10 шт. СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	4+3	Решітка + глибока форма (для бризок)	200	10-12
Тости на сніданок із тостового хліба 5-10 шт.	4	Решітка-гриль	240	02-03 з одного боку ПЕРЕВЕРНІТЬ 02-03 з іншого боку
Тости з сиром на сніданок із тостового хліба, 5-10 шт.	3+2	Решітка + глибока форма (для бризок)	200	8-12
Заморожені млинці з начинкою (200-500 г) КЛАДІТЬ У ХОЛОДНУ ПІЧ (ПЕРЕД РОЗІГРІВАННЯМ) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	200	20-30

5. Еко-гриль

Рекомендована температура: 240 °C

Цей режим використовується для приготування невеликих порцій плоских продуктів, наприклад біфштексів, шніцелів, риби і тостів; кладіть продукти посередині лотка випікання чи решітки-гриль. Працює лише верхній нагрівальний елемент.

Перш ніж готувати, слід розігріти піч.

(Піч можна розігріти в тому самому режимі, який ви обрали для приготування страви (у цьому випадку у режимі гриля), або можна скористатися режимом гриля + конвекції).

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожений запечений Камембер (2 x 75 г - 4 x 75 г) КЛАДІТЬ У ХОЛОДНУ ПІЧ (ПЕРЕД РОЗІГРІВАННЯМ)	3	Решітка-гриль	200	10-12
Заморожені багети з начинкою (помідори з моцареллою або шинка з сиром)	3+2	Решітка + глибока форма (для бризок)	200	15-20
Рибні палички (300-700 г) КЛАДІТЬ У ХОЛОДНУ ПІЧ (ПЕРЕД РОЗІГРІВАННЯМ), СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3+2	Решітка + глибока форма (для бризок)	200	15-25
Рибні пироги, пиріжки (заморожені) (300-600 г) КЛАДІТЬ У ХОЛОДНУ ПІЧ (ПЕРЕД РОЗІГРІВАННЯМ), СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	180-200	20-35
Заморожена піца (300-500 г) КЛАДІТЬ У ХОЛОДНУ ПІЧ (ПЕРЕД РОЗІГРІВАННЯМ)	3+2	Решітка + глибока форма (для бризок)	180-200	23-30

6. Нижній нагрівальний елемент + конвекція

Рекомендована температура: 190 °C

Режим нижнього нагрівального елемента + конвекції дозволяє досягти соковитого верху і основи зі скоринкою, він підходить для приготування піци, кішу, пирогів без верхньої скоринки і сирників.

Перш ніж готувати, слід розігріти піч.

(Піч можна розігріти в тому самому режимі, який ви обрали для приготування страви (у цьому випадку у режимі нижнього нагрівального елемента + конвекції), або можна скористатися режимом гриля + конвекції).

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожений яблучний пиріг із дріжджового кислого тіста (350-700 г)	3	Решітка-гриль	180-200	15-20
Заморожений пиріг із начинкою з кількох шарів (300-600 г) ЗМАЖТЕ ЖОВТКОМ, КЛАДІТЬ У ХОЛОДНУ ПІЧ	3	Форма для випікання	180-200	25
Фрикадельки в соусі (250-500 г) У СКОВОРІДЦІ	3	Сковорідка на решітці-гриль	180-200	25-35
Рулетки з листового тіста (500-1000 г) ЗМАЖТЕ ЖОВТКОМ	3	Форма для випікання	180	15-23
Каннеллоні в соусі (250-500 г) У СКОВОРІДЦІ	3	Сковорідка на решітці-гриль	180	22-30
Пироги з дріжджового кислого тіста з начинкою (600-1000 г) ЗМАЖТЕ ЖОВТКОМ	3	Форма для випікання	180-200	20-30

Готуємо з розумом

Вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN 60350

1. Випікання

Рекомендації щодо випікання наводяться для попередньо розігрітої печі.

Ставте форму для випікання скошеною стороною до задньої стінки печі.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полицки	Режим приготування їжі	Темп. (°C)	Час приготування (хв.)
Пісочне печиво	Решітка + глибока форма	1+4	Конвекція	140	30-35
Невеличкі пироги	Форма для випікання	3	Звичайний режим	160-180	15-25
		2	Конвекція	160	27-32
	Форма для випікання + глибока форма	1+4	Конвекція	155	35-40
Нежирний бісквіт	Решітка-гриль + роз'ємна кругла форма для пирогів (з темним покриттям, ø 26 см)	2	Звичайний режим	160-180	20-30
		2	Конвекція	150-160	30-40
Яблучний пиріг	Решітка-гриль + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів * (з темним покриттям, ø 20 см)	1 розташована по діагоналі	Звичайний режим	170-190	70-90
	Форма для випікання + решітка-гриль + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів ** (з темним покриттям, ø 20 см)	1+3	Конвекція	170-190	80-100

* Два пироги розташовуються на решітці таким чином: позаду зліва і попереду справа.

** Два пироги розташовуються таким чином: посередині один на один.

2. Приготування в режимі гриля

Попередньо розігрійте порожню піч упродовж 5 хвилин із використанням функції великого гриля.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полицки	Режим приготування їжі	Темп. (°C)	Час приготування (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Решітка-гриль	5	Великий гриль	270	1 ^{ша} 1-2 2 ^{га} 1-1½
Гамбургери з яловичиною * (12 шт.)	Решітка + глибока форма (для бризок)	4	Великий гриль	270	1 ^{ша} 14-16 2 ^{га} 4-6

* Гамбургери з яловичиною: попередньо розігрійте порожню піч упродовж 15 хвилин із використанням функції великого гриля.

Режим автоматичного приготування їжі

У таблиці нижче подано 25 автоматичних програм для приготування страв.

У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації.

Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо.

Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу в холодну піч.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки
1	Заморожена піца	1. 0,3-0,6	Решітка-гриль	2
		2. 0,7-1,0		
Рекомендації Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриль. Радимо встановлювати вагу 0,3-0,6 кг для тонкої піци і 0,7-1,0 кг для піци з багатою начинкою.				
2	Заморожені чіпси для приготування в печі	1. 0,3-0,5	Форма для випікання	2
		2. 0,5-0,7		
Рекомендації Розкладіть заморожені чіпси для приготування в печі у форму для випікання. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків картоплі фри, а друге - для грубих чіпсів, що готуються в печі. Розстеліть папір для випікання. Радимо перевернути їх, коли пройде $\frac{2}{3}$ часу.				
3	Заморожені крокети	1. 0,3-0,6	Форма для випікання	2
		2. 0,7-1,0		
Рекомендації Покладіть заморожені картопляні крокети у форму для випікання. Радимо перевернути їх, коли пройде $\frac{2}{3}$ часу.				

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки
4	Лазанья домашньому	1. 0,3-0,5	Решітка-гриль	3
		2. 0,8-1,0		
Рекомендації Використовуйте жаростійкий посуд. Покладіть охолоджену або домашню лазанью посередині решітки-гриль.				
5	Стейки з яловичини	1. 0,3-0,6	Решітка + глибока форма	4
		2. 0,6-0,8		3
Рекомендації Розкладіть рівномірно на дротяну полицку 2-6 стейків з яловичини. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків, а друге - для грубих стейків. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.				
6	Смажена яловичина	1. 0,6-0,8	Решітка + глибока форма	2
		2. 0,9-1,1		1
Рекомендації Розкладіть мариновану яловичину для смаження на решітку-гриль. Додайте 1 чашку води у форму для випікання. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і дайте постояти 5-10 хвилин.				
7	Смажена свинина	1. 0,6-0,8	Решітка + глибока форма	2
		2. 0,9-1,1		1
Рекомендації Розкладіть мариновану свинину для смаження на решітку-гриль. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.				

Готуємо з розумом

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки
8	Відбивні з баранини	1. 0,3-0,4	Решітка + глибока	4
		2. 0,5-0,6	форма	3
<p>Рекомендації Замаринуйте відбивні з баранини. Розкладіть відбивні з баранини на решітку-гриль. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків відбивних, а друге – для товстих шматків.</p>				
9	Шматки курки	1. 0,5-0,7	Решітка + глибока	4
		2. 1,0-1,2	форма	3
<p>Рекомендації Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх один біля одного на решітку-гриль.</p>				
10	Смажена курка	1. 0,8-1,0	Решітка + глибока	2
		2. 1,1-1,3	форма	1
<p>Рекомендації Змастіть охолоджену тушку курчати олією та спеціями покладіть на решітку-гриль грудинкою догори.</p>				
11	Грудинка качки	1. 0,3-0,5	Решітка + глибока	4
		2. 0,6-0,8	форма	3
<p>Рекомендації Покладіть грудинку качки на решітку-гриль жирним боком догори. Перше налаштування слід вибирати для однієї грудинки, а друге – для 2 грубих шматків грудинки.</p>				

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки
12	Рулет з індички	1. 0,6-0,8	Решітка + глибока	2
		2. 0,9-1,1	форма	1
<p>Рекомендації Покладіть рулет з індички на решітку-гриль. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.</p>				
13	Риба, оброблена парю	1. 0,2-0,4	Решітка-гриль	2
		2. 0,5-0,7		
<p>3. 0,8-1,0</p> <p>Рекомендації Покладіть підготовлене рибне філе (наприклад форелі, окуня, тріски) у посуд потрібного розміру з кришкою, який можна використовувати в печі. На дно посудини налийте рідину, наприклад 3–4 столові ложки лимонного соку, білого вина чи води і накрийте кришкою. Поставте посудину на решітку-гриль. Якщо ви віддаєте перевагу більш просмаженій їжі, змастіть рибу зверху олією і не закривайте.</p>				
14	Смажена риба	1. 0,5-0,7	Решітка + глибока	4
		2. 0,8-1,0	форма	3
<p>Рекомендації Покладіть рибу на решітку-гриль головою до хвоста. Перше налаштування слід вибирати для 2 рибин, а друге – для 4 рибин. Ця програма підходить для цілої риби, наприклад для форелі, судака або морського карася.</p>				
15	Стейки з лосося	1. 0,3-0,4	Решітка + глибока	4
		2. 0,7-0,8	форма	3
<p>Рекомендації Покладіть стейки з лосося на решітку-гриль. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.</p>				

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки
16	Картопля для приготування в печі	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Форма для випікання	2
		Рекомендації Помийте картоплю, розріжте її навпіл. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть картоплю рівномірно у форму для випікання. Перше налаштування слід вибирати для малих картоплин (100 г кожна), а друге – для великих картоплин (200 г кожна).		
17	Смажені овочі	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Форма для випікання	4
		Рекомендації Покладіть овочі, наприклад шматочки кабачків цукіні, перцю, баклажана, гриби та помідори чері, у форму для випікання. Змастіть олією, додайте трави і спеції.		
18	Овочева запіканка	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Решітка-гриль	2
		Рекомендації Готуйте овочеву запіканку з тертим сиром у круглій посудині, безпечній для використання в печі. Поставте посудину на решітку-гриль посередині печі.		
19	Мармуровий кекс	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8 3. 0,9-1,0	Решітка-гриль	2
		Рекомендації Викладіть тісто у відповідну за розміром посудину для випікання кексів у формі кільця. Цю програму можна використовувати для всіх видів збитого рідкого тіста, наприклад мармурового, лимонного та горіхового пирогів.		

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки
20	Кекси	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8	Решітка-гриль	2
		Рекомендації Викладіть тісто для кексів у відповідну металеву посудину на 12 кексів. Поставте тарілку на підставку. Якщо вага кекса становить 45 г, радимо готувати орієнтовно 0,5-0,6 кг загальної ваги, у випадку ваги кекса у 65 г – 0,7-0,8 кг.		
21	Білий хліб	1. 0,7-0,8	Решітка-гриль	2
		Рекомендації Ця програма підходить для приготування хліба із вмістом пшеничної муки 500 г. Дотримуйтесь інструкцій на упаковці. Покладіть дріжджове тісто в прямокутну посудину для випікання. Скропіть тісто зверху водою. Поріжте ножем на шматки потрібної довжини.		
22	Хліб з непросіяної муки	1. 0,7-0,8	Решітка-гриль	2
		Рекомендації Ця програма підходить для приготування хліба із вмістом пшеничної та житньої муки 500 г. Дотримуйтесь інструкцій на упаковці. Покладіть закваску (кисле тісто) в прямокутну посудину для випікання потрібного розміру. Скропіть тісто зверху водою. Поріжте ножем на шматки потрібної довжини.		
23	Булочки/чібатта	1. 0,2-0,4 2. 0,6-0,8	Форма для випікання	3
		Рекомендації Перше налаштування слід вибирати для маленьких шматків тіста, наприклад булочок, чи свіжого тіста для круасанів (4-8 шт.). Друге налаштування підходить для тіста, з якого готують домашній хліб чібатта або багети (2-6 шт.). Розстеліть папір для випікання.		

Готуємо з розумом

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки
24	Піца по-домашньому	1. 0,2-0,6 2. 0,8-1,2	Форма для випікання	2
		Рекомендації Перше налаштування слід встановлювати для приготування міні-піц (7-9 шт.). Друге налаштування підходить для приготування однієї великої круглої піци чи піци розміром з форму. У вагу входить така начинка, як соус, овочі, шинка і сир. Якщо ви більше любляєте хрустку їжі, радимо попередньо прогріти піч протягом 5 хвилин у режимі «нижній нагрівальний елемент + конвекція».		
25	Бродіння дріжджового тіста	1. 0,2-0,4 (тісто для піци) 2. 0,4-0,6 (дріжджове тісто) 3. 0,6-0,8 (тісто для хліба)	Решітка-гриль	2
		Налаштування ваги у 0,2-0,4 кг призначене для приготування дріжджового тіста на піцу, пиріг або сходження тіста на хліб. Покладіть тісто у велику круглу посудину і накрийте її плівкою. Налаштування ваги в 0,4-0,6 кг призначене для тіста на хліб, наприклад дріжджового чи кислого тіста. Налаштування на 0,6-0,8 кг призначене для закваски. Замість тісто вручну, покладіть його у посудину для випікання і накрийте її плівкою.		

Догляд

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед тим як чистити, перевірте, чи піч і приладдя холодні.

Не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі щітки, подушечки або ганчірки для полірування, сталеву стружку, ножі або будь-які інші засоби, які можуть подряпати поверхню.

Внутрішня частина

- Для чищення внутрішньої частини печі використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин.
- Не чистьте вручну ущільнювачі дверцят.
- Щоб не пошкодити емальовані поверхні печі, використовуйте лише стандартні засоби для чищення.
- Щоб видалити стійкий бруд, використовуйте спеціальний засіб для чищення печі.

Зовнішня поверхня печі

Для чищення зовнішньої поверхні, наприклад дверцят, ручки і дисплея, використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення 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 (стосується лише 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 згорають 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.

ПРИМІТКА

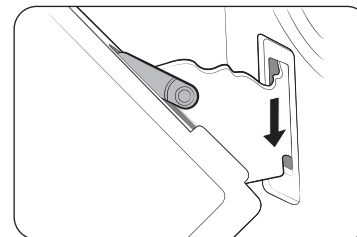
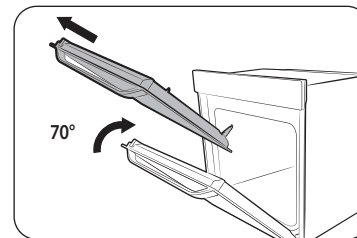
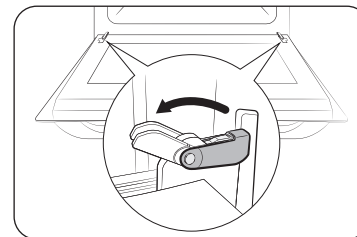
Частини вкриті каталітичною емаллю з однієї сторони або з 3 сторін залежно від моделі.

Знімання дверцят

За звичайного користування дверцята печі не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтесь таких вказівок.

УВАГА

Дверцята печі важкі.

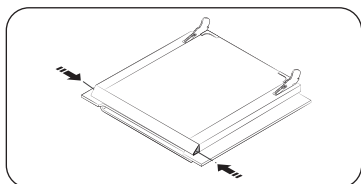


1. Відкрийте дверцята і повністю відкрийте фіксатори на обох завісах.
2. Закрийте дверцята приблизно на 70°. Обома руками візьміться з боків дверцят печі посередині і потягніть, доки завіси не вийдуть із відповідних отворів.
3. Після чищення повторіть дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку, щоб встановити дверцята. Затискачі на завісах слід закрити з обох боків.

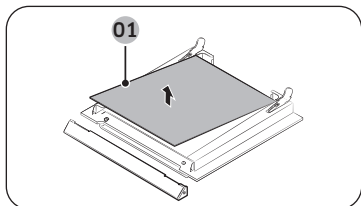
Догляд

Виймання скла з дверцят

Дверцята печі обладнано трьома пластими скла, розташованими один над одним. Ці скла можна зняти для чищення.

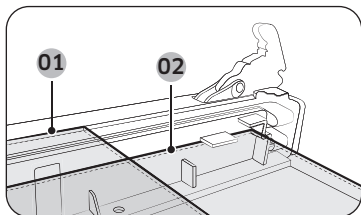


1. Натисніть обидві кнопки ліворуч і праворуч дверцят.



2. Від'єднайте кришку і вийміть скло 1 і 2 з дверцят.

01 Скло 1



3. Після чищення встановіть скло на місце, повторивши дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку. Перевірте правильне розташування скла 1 і 2 відповідно до малюнку вище.

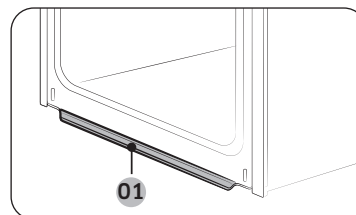
01 Скло 1

02 Скло 2

ПРИМІТКА

Встановлюючи скло 1, упевніться, що сторона з друком скла 1 розташована всередині між пластими скла.

Лоток для води



01 Лоток для води

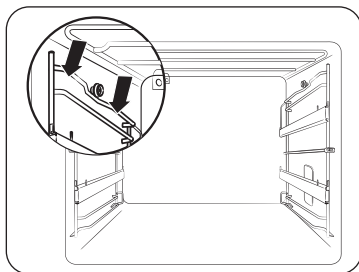
У лотку для води збирається не лише надлишок вологи з їжі, але й залишки їжі. Регулярно спорожняйте і чистьте лоток для води.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

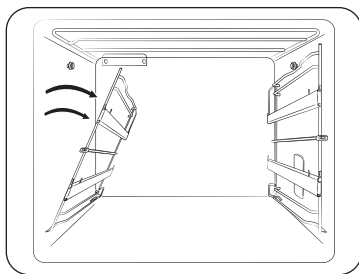
Якщо ви помітите, що з лотка для води протікає вода, зверніться у місцевий центр обслуговування Samsung.

Від'єднання бокових решіток (залежно від моделі)

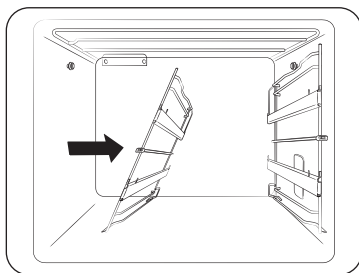
Щоб почистити внутрішні стінки, зніміть бокові решітки всередині печі.



1. Натисніть бокову решітку посередині вгори.



2. Нахиліть бокову решітку приблизно на 45°.



3. Потягніть і вийміть бокову решітку з двох нижніх отворів.

ПРИМІТКА

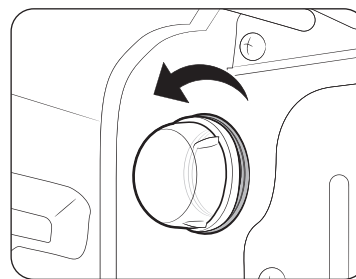
Щоб прикріпити бокові решітки, повторіть дії кроків 1-3 у зворотному порядку.

Заміна

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

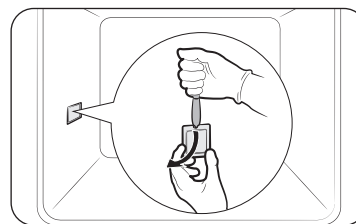
- Перш ніж замінити лампочку, вимкніть піч і від'єднайте кабель живлення.
- Використовуйте лише термостійкі лампочки 25–40 Вт / 220–240 В, 300 °С. Схвалені лампочки можна придбати в місцевому центрі обслуговування Samsung.
- Перш ніж взяти в руки галогенну лампочку, обгорніть її сухою ганчіркою. Таким чином ви зможете уникнути появи на ній відбитків пальців чи поту, які призводять до скорочення терміну її служби.
- Захистіть лампочку і скляний ковпачок, розстеливши внизу печі ганчірку.

Лампочки



1. Зніміть скляний ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки.
2. Замініть лампочку в печі.
3. Встановіть скляний ковпачок на місце, повернувши за годинниковою стрілкою.

Бокова лампочка (залежно від моделі)



1. Візьміться однією рукою за нижній кінець кришки бокової лампочки і за допомогою плоского гострого предмета, наприклад ножа, зніміть кришку, як показано на малюнку.
2. Замініть бокову лампочку.
3. Встановіть кришку на місце.

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. Піч не працює.	• Можливо, не подається живлення.	• Перевірте, чи подається живлення.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	• Можливо, пристрій від'єднано від розетки.	• Під'єднайте кабель живлення до розетки.

Проблема	Причина	Вирішення
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 встановлено у 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.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	• Можливо, піч встановлено у 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 прилипли сторонні часточки.	• Почистьте внутрішню поверхню печі і перевірте ще раз.

Проблема	Причина	Вирішення
Піч уражає електричним струмом.	• Можливо, не належним чином виконано заземлення.	• Перевірте, чи належним чином заземлено живлення.
	• Можливо, використовується розетка без заземлення.	
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 рушником.
Через зазор у дверцятах виходить пара.		
В печі залишається вода.		
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 спрацював переривач.	• Замініть запобіжник або перезапустіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.

Проблема	Причина	Вирішення
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.
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 чищення парюю.	• Це тому, що температура надто висока.	• Дайте печі охолонути, тоді використовуйте знову.
Не працює режим дворівневого приготування.	• Можливо, розділювач не встановлено належним чином.	• Вставте розділювач правильно і увімкніть режим.
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
S-01	Вимкнення у безпечному режимі. Піч продовжує працювати за встановленої температури протягом тривалого часу. <ul style="list-style-type: none">• Менше 105 °C – 16 год.• Від 105 °C до 240 °C – 8 год.• Від 245 °C до макс. – 4 год.	Вимкніть піч і вийміть їжу. Дайте печі охолонути, перед тим як використовувати її знову.
-SE-	Кнопка натиснута і утримується якийсь час.	Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. Вимкніть піч і спробуйте налаштувати функцію ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.
E-*** ¹⁾	Помилка в роботі печі може призвести до низьких експлуатаційних характеристик і проблем із безпекою. негайно припиніть використовувати піч.	Зателефонуйте у місцевий центр обслуговування клієнтів SAMSUNG.
-UP-	ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕНАПРУГИ Ця функція захищає пристрій від перепадів напруги. Внаслідок сильного перепаду напруги лунає звуковий сигнал, і з'являється повідомлення «-UP-»; нагрівальний елемент, лампа, двигун у режимі конвекції та смаження на рожні вимикаються.	Коли буде встановлено напругу допустимого діапазону, режим захисту від перенапруги вимкнеться автоматично, і піч повернеться до звичайного режиму роботи. Функція захисту від перенапруги може перервати процес приготування їжі.

1) ** стосується усіх номерів.

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 В ~ 50 Гц
Максимальна споживана потужність		3400 Вт
Розміри (Ш x В x Г)	Габаритні	595 x 595 x 570 мм
Об'єм		68 літрів
Вага	Нетто	34,7 кг

Додаток

Технічний лист з інформацією про енергетичну ефективність (тільки для України)

Мікрофіша

найменування або торговельна марка постачальника	Samsung
код моделі духової шафи	NV68R5345BB/NV68R5340RB/NV68R5345CB
індекс енергоефективності кожної камери духової шафи	95,2
клас енергоефективності камери духової шафи	A
обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у звичайному режимі в кВт-год	0,89 кВт-год
обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у режимі примусової конвекції в кВт-год	0,80 кВт-год
кількість камер	1
джерело (джерела) енергії для кожної камери	електрика
об'єм кожної камери, л	68 л
вага нетто	34,7 кг
тип духової шафи	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 страви. Страва доготується завдяки залишковому теплу.
- Якщо можливо, готуйте кілька страв одночасно.

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років

Notes

Notes

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

Адреса виробника :

(Маetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі, Гйонггі-до, Корея, 16677

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" вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

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



DG68-00542C-02

Кіріктірілген пеш

Пайдалану және орнату нұсқаулығы

NV68R5345BB/NV68R5340RB/NV68R5345CB



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 7

Жинақтың құрамы 7
Қуат қосылымы 8
Корпусты орнату 8

Істі бастау алдында 10

Сағатты қою 10
Жаңа пештің иісі 10
Керек-жарақтары 10

Іске пайдалану 12

Пештің басқару тетіктері 12
Режимді орнату 12
Пеш температурасын орнату 13
Пешті сөндіру 13
Пісіруді аяқтау уақытын орнату 13
Пісіру уақыты 14
Кешіктіріп бастау 14
Ас үй таймері 15
Автоматты түрде пісіру 16
Бумен тазалау 16

Жылдам кептіру 17
Шам қосулы / сөндірулі 18
Бұғаттау функциясы 18

Смарт пісіру 18

Пештің функциялары 18
Тағамдарды сынақтан өткізу 22
Автоматты түрде пісіру 23

Күтім көрсету 26

Тазалау 26
Ауыстыру 29

Ақаулық себептерін анықтау 30

Тексерулер 30
Ақпарат кодтары 32

Техникалық параметрлері 32

Қосымша 33

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.

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

Қауіпсіздік нұсқаулары

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. 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.

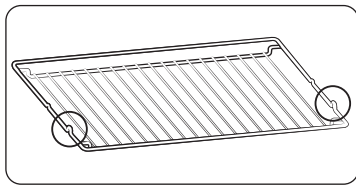
Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

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.

⚠ 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 картриджке нұқсан келген жағдайда құрылғыны іске пайдаланбаңыз. (Су буы немесе бу функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Су құятын картриджке 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.



Қауіпсіздік нұсқаулары

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

Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.

Пештің табанына алюминий жұқалтыр төсеменіз 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.

Аталған өнімді дұрыс пайдалану

(Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)



(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, аксессуардағы 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

- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда пайдаланушы ешбір өзгеріс енгізбесе, құрылғы жұмыс істеуді тоқтатып, Күту режиміне ауысады.
- 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

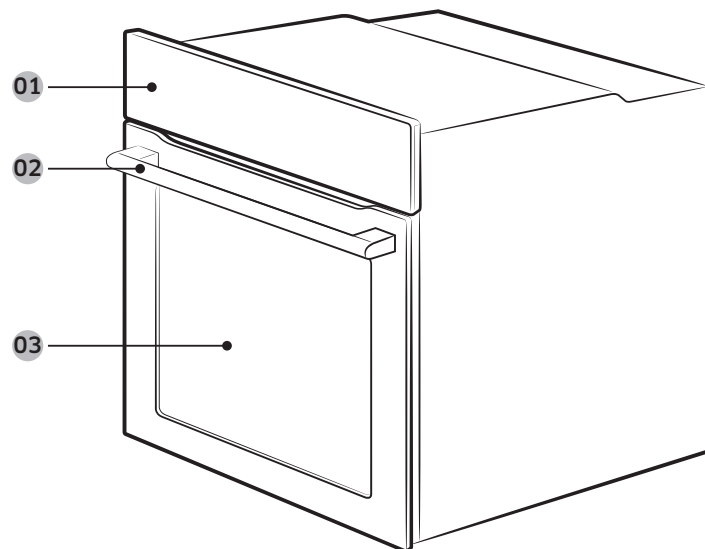
⚠ ЕСКЕРТУ

Бұл 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.



Топ сәре



Топ сәренің төсемесі *



Пісірме науа *



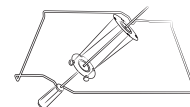
Әмбебап науа *



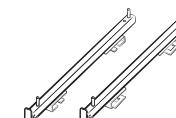
Өте шұңғыл науа *



Rotisserie істірі *



Rotisserie істірі және көуап істігі *



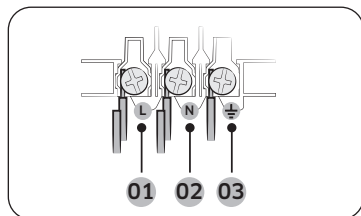
Сырғытпа жолдар *

📖 ЕСКЕРТПЕ

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

Орнату

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 не H05 VV-F, кемінде 1,5-2,5 мм² болатын, ұзындығы жеткілікті қуат сымын пайдаланыңыз.

Номинальды ток (А)	Ең кіші қысқа қиманың ауданы
$10 < A \leq 16$	1,5 мм ²
$16 < A \leq 25$	2,5 мм ²

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

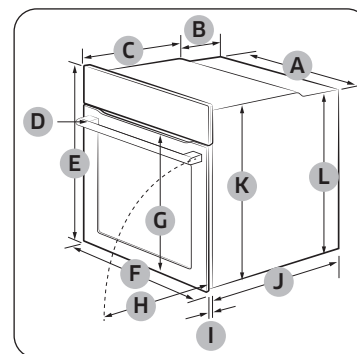
Орнату барысында сымдарды басып немесе майыстырып алмаңыз, оларды пештің қызып тұратын бөлшектерінен алыс ұстаңыз.

Корпусты орнату

Пешті ас үй жиһазына кіріктіріп орнату керек болса, пештің пластик беттері мен желімделген бөліктері 90 °С градусқа төзімді болуға тиіс. Samsung пештен бөлінген қызудан жиһазға келген зақымға жауапты емес.

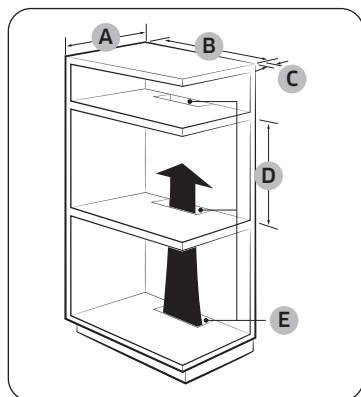
Пешті дұрыс желдету керек. Корпустың астыңғы сәресі мен тірегіш қабырғасының арасына желдету үшін шамамен 50 мм бос орын қалдыру керек. Пешті жұмыс бетінің астына орнатсаңыз, жұмыс бетін орнату нұсқауларын орындаңыз.

Орнатуға қажетті өлшемдер



Пеш (мм)

A	560	G	Ең көбі 476
B	175	H	Ең көбі 464
C	370	I	21
D	Ең көбі 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

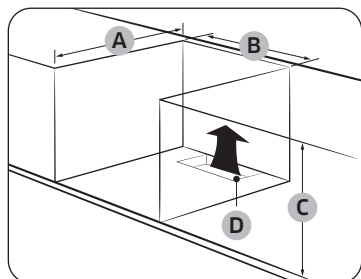


Кіріктірілген корпус (мм)

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

ЕСКЕРТПЕ

Кіріктірілген қаптаманың қызуды шығару және ауаны таратуға арналған саңылаулары (E) бар болуға тиіс.



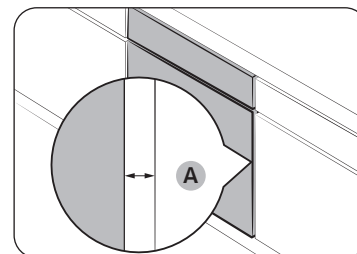
Раковинаның астына (мм)

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

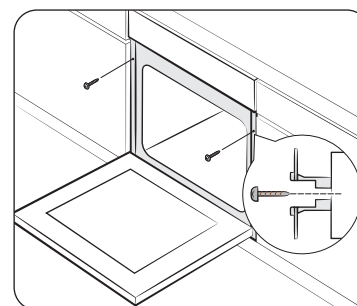
ЕСКЕРТПЕ

Кіріктірілген қаптаманың қызуды шығару және ауаны таратуға арналған саңылаулары (D) бар болуға тиіс.

Пешті орнату



Пеш пен корпусстың әр бүйірінің арасына кемінде 5 мм орын (A) 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 корпусдан алу үшін әуелі пешті ток көзінен ағытып, пештің қос бүйіріндегі 2 бұранданы ағытыңыз.

ЕСКЕРТУ

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

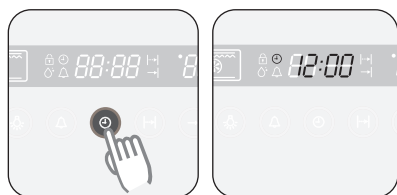
ЕСКЕРТПЕ

Пештің нақты түрі үлгіге байланысты әр түрлі болуы мүмкін.

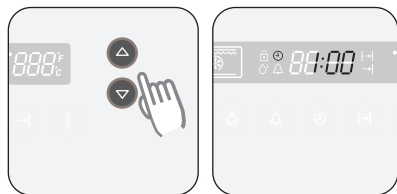
Істі бастау алдында

Сағатты қою

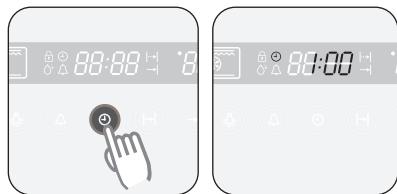
Құрылғыны желіге алғаш қосардың алдында сағатты қойып алыңыз.



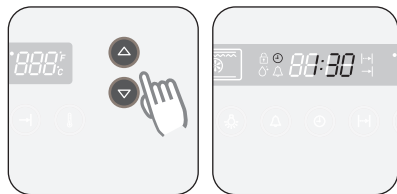
1. түймесін басыңыз.
Дисплейде белгішесі мен сағат элементі жыпылықтайды.



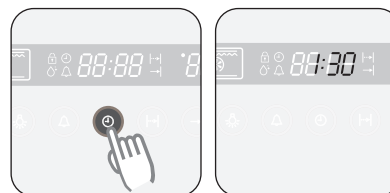
2. Сағатты орнату үшін немесе түймесін басыңыз.



3. Сағатты орнатқаннан кейін түймесін басыңыз.
Дисплейде белгішесі мен минут элементі жыпылықтайды.



4. Минутты орнату үшін немесе түймесін басыңыз.



5. Сағат мәнін орнатуды аяқтау үшін түймесін басыңыз немесе шамамен 10 секунд күтіңіз.
 белгішесі дисплейден көрінбей кетеді.

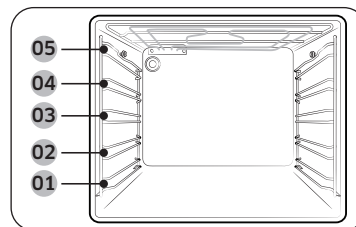
Жаңа пештің иісі

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 °С немесе Дәстүрлі 200 °С функциясымен бір сағат тазалаңыз. Бұл пештің ішіндегі өндіру барысында қалған қалдық заттарды күйдіріп тазалайды.
3. Аяқтаған кезде пешті сөндіріңіз.

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-жараққа және пештің табанына дейін және басқа керек-жараққа 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.

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.
Rotisserie істігі *	Rotisserie істігін тауықтан гриль жасау үшін қолдануға болады. 3-ші деңгейде rotisserie істігін, істік адаптерін пайдаланып қолданыңыз. Гриль жасап тұрған кезде істіктің тұтқасын бұрап алыңыз.
Сырғытпа жолдар *	Телескопиялық бағыттағышты науаны төмендегідей орнату үшін пайдаланыңыз. <ol style="list-style-type: none">1. Жолдың бағыттағышын пештен шығарып созыңыз.2. Науаны жолдың бағыттағышына қойып, жолдың бағыттағышын пештің ішіне қарай сырғытыңыз.3. Пештің есігін жабыңыз.

Rotisserie істігі және кәуап істігі *

Тағам пісірген кезде тамшылаған сөлді жинау үшін науаны 1-деңгейге немесе үлкен ет мөзірін пісірген кезде пештің табанына қойыңыз. Салмағы 1,5 кг-ға жетпейтін ет пісірген кезде істіктің керек-жарақтарын пайдалануды ұсынамыз.

1. Етке істікті шаншыңыз. Істікті сұғу үшін істіктің ұстағышын доғал ұштыққа бұрауға болады.
2. Бұға пісірілген картоптар мен көкөністерді еттің айналасына қойыңыз.
3. Аспаны ортаңғы сөренің орнына қойыңыз да, "V" жағын алдына қаратып қойыңыз. Істіктің сүйір ұшын арт жаққа қаратып аспаның үстіне қойыңыз да, істіктің ұшы пештің арт жағында орналасқан айналдырғыш механизмге кіргенше баппен итеріңіз. Істіктің доғал ұшы "V" пішімінің үстіне қойылуы керек. (Істіктердің сонымен пештің есігіне жақын орнатылатын, істік алға жылжып кетуге жол бермейтін екі тетігі бар, бұл тетіктер сонымен қатар тұтқаның ұстағышы ретінде де қолданылады.)
4. Тағам пісірер алдында тұтқаны ағытыңыз.
5. Тағам пісіріп болғаннан кейін істікті аспадан ағыту үшін ұстағышты қайта бұраңыз.

▲ ЕСКЕРТУ

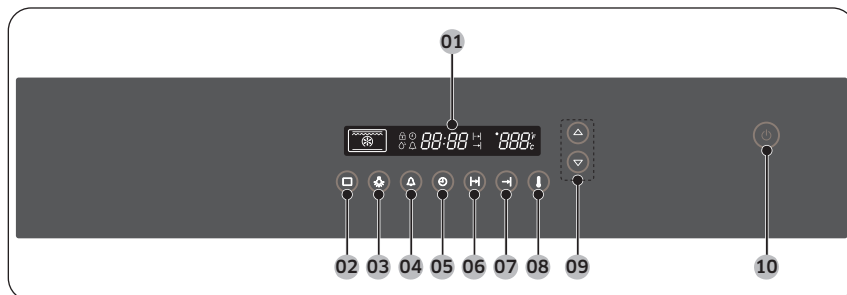
Rotisserie тұтқасының дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Rotisserie істігін пайдаланған кезде абай болыңыз. Шанышқылары мен істіктері үшкір және өткір, сондықтан жарақат алуға себеп болуы мүмкін! Күйіп қалуға жол бермеу үшін rotisserie істігін алған кезде қолғап киіңіз, себебі ол өте ыстық.

📖 ЕСКЕРТПЕ

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

Іске пайдалану

Пештің басқару тетіктері



- | | | |
|------------------------|--------------------------|--------------------------------|
| 01 Ақпарат дисплейі | 02 Пісіру режимін таңдау | 03 Шам |
| 04 Ас үй таймері | 05 Сағат | 06 Пісіру уақыты |
| 07 Аяқтау уақыты | 08 Температура | 09 Уақыт/Температураны басқару |
| 10 Қуатты Қосу/Сөндіру | | |

ЕСКЕРТПЕ

Қуатты Қосу/Сөндіру пернесі

Пернені пешті қосу немесе сөндіру үшін басыңыз.

Қуатты Қосу/Сөндіру пернесін бассаңыз, пернелердің шамдары мен дисплей сөнеді. Нәтижесінде,

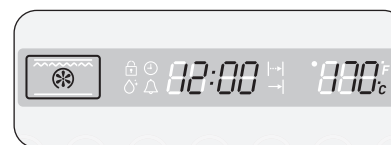
Қуатты Қосу/Сөндіру пернесінен басқа пернелердің барлығы ажырайды.

Қуатты Қосу/Сөндіру пернесін қайта басқанда, басқа пернелердің шамдары мен дисплей қайта жанады. Нәтижесінде, барлық пернелер қайта белсенді күйге көшеді.

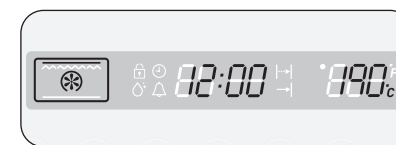
Режимді орнату



1. Пісіру режимін таңдау пернесін басыңыз.
2. Пештің қажетті функциясын таңдау үшін Уақыт/Температураны басқару пернесін басыңыз.



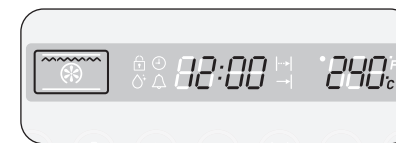
Конвекция режимі



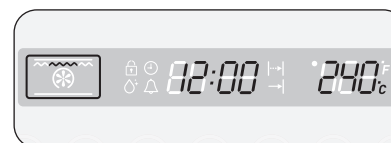
Үстіңгі қызу + Конвекция



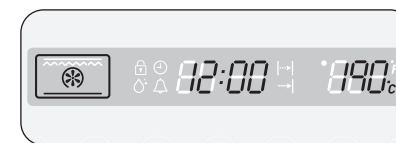
Дәстүрлі пісіру режимі



Үлкен Гриль



Эко гриль



Астыңғы қызу + Конвекция

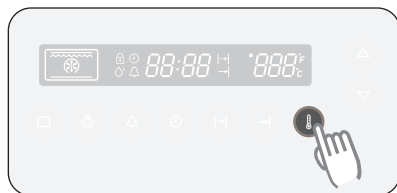


Бумен тазалау

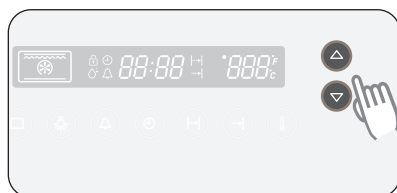


Автоматты пісіру

Пеш температурасын орнату



1. **Температура** пернесін басыңыз.



2. **Уақыт/Температураны басқару** пернесін басып, температураны 5 °C қадаммен реттеңіз.

40 °C–250 °C

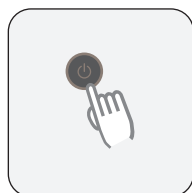
40 °C–300 °C (Үлкен және кішкене гриль)

ЕСКЕРТПЕ

Температура тағам пісіру барысында дұрысталуы мүмкін.

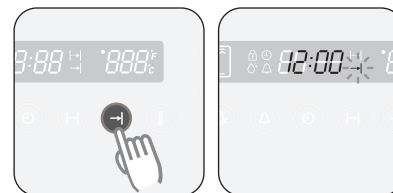
Пештің режимдерінде, үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтер, тағам пісіру барысында іске қосылып, сөну арқылы температураны реттейді және ұстап тұрады.

Пешті сөндіру

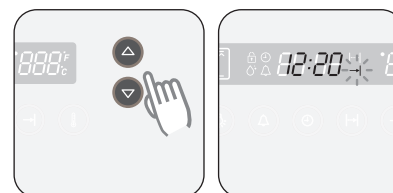


Пешті сөндіру үшін **Қуатты Қосу/Сөндіру** пернесін басыңыз.

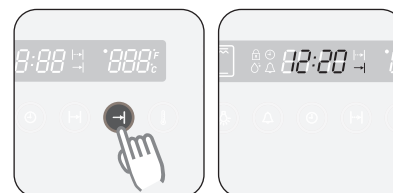
Пісіруді аяқтау уақытын орнату



1. **Аяқтау уақыты** пернесін басыңыз.
Мысалы: 12:00



2. Тағам пісіруді аяқтау үшін қажетті уақытты орнату үшін **Уақыт/Температураны басқару** пернесін басыңыз.



3. **Аяқтау уақыты** пернесін басыңыз. Аяқтау таймерін біржола тоқтату және таймерді ағымдық уақытқа қою үшін **Аяқтау уақыты** пернесін басыңыз.

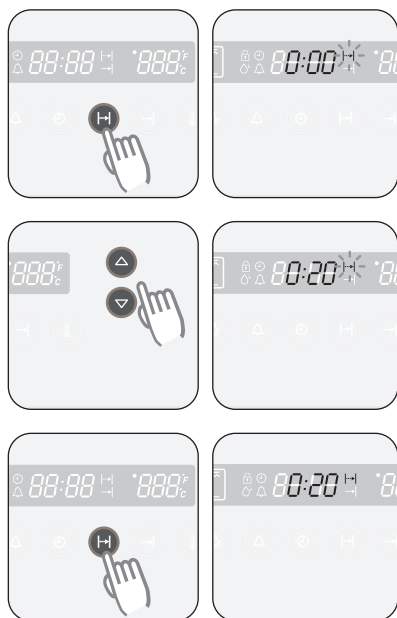
ЕСКЕРТПЕ

Тағам пісіріп жатқанда, алдын ала орнатылған пісіру уақытын реттеу, пісіру нәтижесін жақсарту түсу үшін **Уақыт/Температураны басқару** пернесін басуға болады.

Іске пайдалану

Пісіру уақыты

Пісіру барысында пісіру уақытын орнатуыңызға болады.



1. **Пісіру уақыты** пернесін басыңыз.
2. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Уақыт/Температураны басқару** түймесін басыңыз.
3. **Пісіру уақыты** пернесін қайта басыңыз.

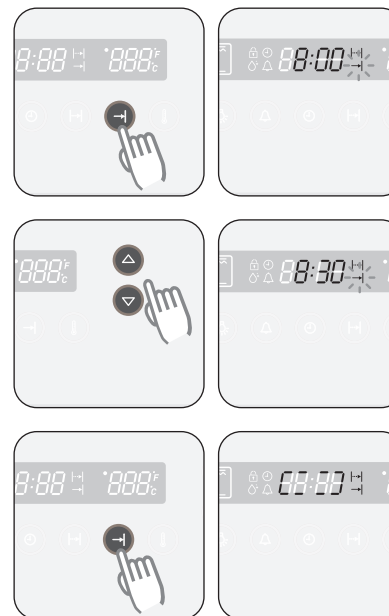
ЕСКЕРТПЕ

Тағам пісіріп жатқанда, алдын ала орнатылған пісіру уақытын реттеу, пісіру нәтижесін жақсарту түсу үшін **Уақыт/Температураны басқару** пернесін басуға болады.

Кешіктіріп бастау

1-ші жағдай - Алдымен пісіру уақыты енгізіледі

Егер аяқтау уақыты пісіру уақыты енгізілгеннен кейін орнатылса, пісіру уақыты мен аяқтау уақыты есептеліп шығарылады, егер қажет болса пеш кешіктіріп бастау уақытын орнатады.



1. **Аяқтау уақыты** пернесін басыңыз.
Мысалы: Ағымдық уақыт 3:00, 5 сағатқа созылатын пісіру уақытын орнаттыңыз.
2. Тағам пісіруді аяқтау уақытын орнату үшін **Уақыт/Температураны басқару** пернелерін басыңыз.
Мысалы: Тағамды 5 сағат пісіріп, 8:30 болғанда аяқтағыңыз келеді.
3. **Аяқтау уақыты** пернесін басыңыз. А "CC" белгісі кешіктіріп бастау уақыты басталғанша көрінеді.

2-ші жағдай - Алдымен аяқтау уақыты енгізілген

Егер пісіру уақыты аяқтау уақыты енгізілгеннен кейін орнатылса, пісіру уақыты мен аяқтау уақыты есетеліп шығарылады, егер қажет болса пеш кешіктіріп бастау уақытын орнатады.



1. **Пісіру уақыты** пернесін басыңыз.

Мысалы: Ағымдық уақыт 3:00, 5:00 аяқтау уақытын орнатыңыз.



2. Тағамды пісіру уақыттын орнату үшін **Уақыт/Температураны басқару** пернелерін басыңыз.

Мысалы: Тағамды 1 сағат 30 минут пісіріп, 5:00 болғанда аяқтағыңыз келеді.



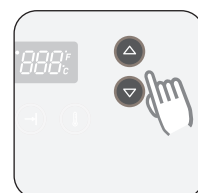
3. **Пісіру уақыты** пернесін басыңыз.

А " [] " белгісі кешіктіріп бастау уақыты басталғанша көрінеді.

Ас үй таймері



1. **Ас үй таймері** пернесін басыңыз. " [] " жыпылықтайды.



2. Қажетті уақытты орнату үшін **Уақыт/Температураны басқару** пернесін басыңыз.
Мысалы: 5 минут



3. Таймерді іске қосу үшін **Ас үй таймері** пернесін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

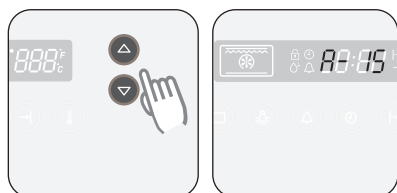
Ас үй таймері пернесін 3 секунд басып таймерді біржола тоқтатыңыз.

Іске пайдалану

Автоматты түрде пісіру



1. Автоматты пісіру бағдарламасын таңдау үшін **Пісіру режимін таңдау** пернесін басыңыз.



2. Қолданатын рецептіні **Уақыт/Температураны басқару** пернелерін басып таңдаңыз. Салмақты таңдау үшін 5 секунд күтіңіз.



3. Қажетті салмақты **Уақыт/Температураны басқару** пернесін басып таңдаңыз. 4-5 секундтан кейін Автоматты пісіру бағдарламалары автоматты түрде басталады. Алдын ала қыздыру уақыты (мин:сек) көрініп, салмақ таңдалғаннан кейін 5 секунд өткен соң кері санақ басталады. Алдын ала қыздыруды талап етпейтін рецепті үшін қалған пісіру уақыты (сағ:мин) көрсетіледі.

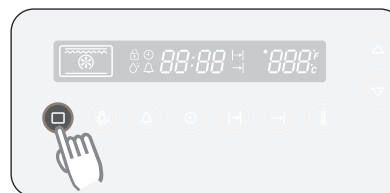


Бумен тазалау

1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. 400 мл (3/4 пинта) суды бос тұрған пештің табанына құйыңыз. Кәдімгі суды қолданыңыз, тазартылған суды қолданбаңыз.
3. Пештің есігін жабыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

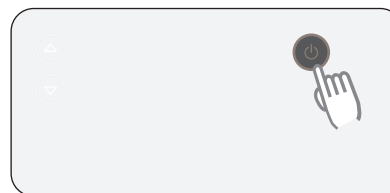
Бумен тазалау жүйесін пеш бөлме температурасына дейін әбден салқындағанда ғана қосуға болады. Бұлай болмаған жағдайда пешті әбден суытып алыңыз.



4. Бумен тазалау функциясын таңдау үшін **Пісіру режимін таңдау** пернесін басыңыз. 3 секундтан кейін, Бумен тазалау функциясы басталады да, біраз уақыт өткеннен соң қыздырғыш жұмыс істеуін тоқтатады.

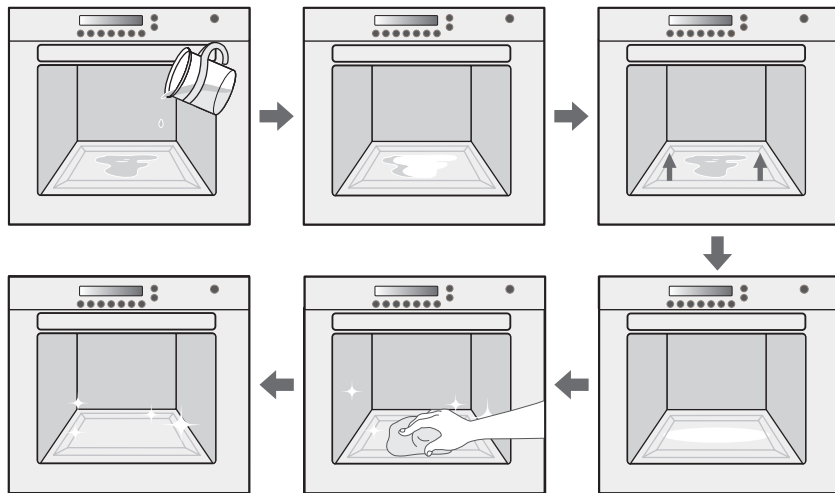


5. Жұмыс істеп болғаннан кейін, бейнебет жыпылықтап, сигнал естіліп жұмыстың аяқталғанын білдіреді.



6. Жұмысты аяқтау үшін **Қуатты Қосу/Сөндіру** пернесін басып, пештің ішін тазалаңыз.

Бумен тазалау режимін сөндіргеннен кейін



ЕСКЕРТПЕ

- Бумен тазалау үрдісі аяқталмай тұрып пешті ашар кезде абай болыңыз; пештің табанындағы су ыстық.
- Пештің ішінде қалған суды ешқашан ұзақ уақыт, әсіресе түні бойы қалдырып қоймаңыз.
- Пештің есігін ашыңыз да, қалған суды жөкеге сіңіріп алыңыз.
- Жұғыш затқа матырылған жөкені, жұмсақ шөткені немесе нейлон қырғышты қолданып пештің ішін тазалаңыз. Қатып қалған қоқысты нейлон жөкемен тазалаңыз.
- Әк қалдықтарын сірке суына матырылған шүберекпен тазалауға болады.
- Таза сумен тазалап, жұмсақ шүберекпен (пеш есігінің тығыздағышының астын сүртуді ұмытпаңыз) құрғатыңыз.

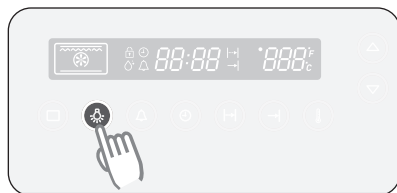
- Егер пеш қатты ластанып кетсе, суығаннан кейін тазалау жұмысын қайта қайталауға болады.
- Егер пеш, мысалы гриль жасау немесе қуыру режимдерінен кейін қатты майланып кетсе, тазалау функциясын іске қоспай тұрып, жұғыш затты қатып қалған қоқысқа сіңіре ысқылаңыз.
- Тазалап болғаннан кейін пештің ішкі эмаль қаптамасын әбден кептіру үшін, есікті 15° бойынша ашыңыз.

Жылдам кептіру

1. Пештің есігін шамамен 30° көлтіріп ашыңыз.
2. Желдеткіш режимін таңдау үшін **Пісіру режимін таңдау** пернесін басыңыз.
3. Пісіру уақытын шамамен 5 минутқа, температураны 50 °C градусқа қойыңыз.
4. Осы әрекеттің соңында пешті сөндіріңіз.

Іске пайдалану

Шам қосулы / сөндірулі



1. Шам пернесін басыңыз.

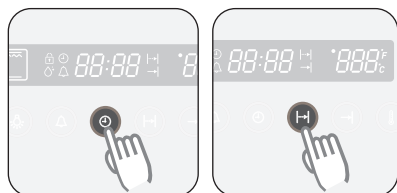
Сөндіру	1 рет
Қосу	2 рет

ЕСКЕРТПЕ

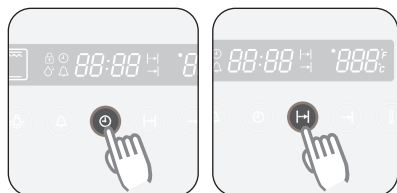
Шам бірнеше минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

Бұғаттау функциясы

Күту режимінде тұрғанда бұғаттау функциясын қолдануыңызға болады.



1. Сағат және Пісіру уақыты пернелерін бір уақытта басып, шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.
“🔒” белгісі көрсетіледі.



2. Бұғатты ашу үшін Сағат және Пісіру уақыты пернелерін бір уақытта қайта басып, шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Құлыпталып тұрған кезде Қуатты Қосу/Сөндіру пернесінен басқа пернелердің барлығы жұмыс істемейді.

Смарт пісіру

Пештің функциялары

Пеш келесі функциялармен жабдықталған.

1. Дәстүрлі пісіру режимі

Ұсынылатын температура: 200 °C

Дәстүрлі пісіру режимі бір қатарда тұрған тағамды қуыруға және қарып пісіруге өте қолайлы. Пеш ішіндегі температураны үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтер ұстап тұрады.

Тағам пісіруді бастамас бұрын пешті алдын ала қыздыру қажет.

(Пешті тағамды пісіру үшін таңдаған режимді (осы жағдайда **Дәстүрлі пісіру режимі**) немесе **Гриль + Конвекция** арқылы қыздыруға болады.)

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған лазанья (500-1000 г)	3	Тор сәре	180-200	40-50
Тоңазытылған дорадо және сондай мөлшердегі бүтін балық (300-1000 г) екі ұшынан 3-4 рет тілінген ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3+2	Табақшасы бар тор сәре + Өте-шұңғыл науа (аққан май-сәлді жинауға арналған)	240	15-20
Балық филесі (500-1000 г) екі ұшынан 3-4 рет тілінген ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3	Пісіру науасы	200	13-20
Тартылған еттен жасалған тоңазытылған котлета, ветчина, ірімшік немесе саңырауқұлақ қосылған зраза (350-1000 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3	Пісіру науасы	200	25-35

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Сәбіз қосылған мұздатылған котлета, қызылша немесе картоп толтырмасы бар зраза (350-1000 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3	Пісіру науасы	200	20-30
Сүйегі бар жаншылған шошқа еті (500-1000 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ, ТҰЗ ЖӘНЕ БҰРЫШ СЕБІҢІЗ	3+2	Табақшасы бар тор сәре + Өте-шұңғыл науа (аққан май-сәлді жинауға арналған)	200	40-50
Пісірілген картоптар (жарты) (500-1000 г)	3	Пісіру науасы	180-200	30-45
Саңырауқұлақ толтырылған, мұздатылған ет рулеті (500-1000 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180-200	40-50

2. Үстіңгі қызу + Конвекция

Ұсынылатын температура: 190 °C

Қызу үстіңгі қыздырғыш элементтен шығады, желдеткіш ыстық ауаны тұрақты айналдырып тұрады.

Тағам пісіруді бастамас бұрын пешті алдын ала қыздыру қажет.

(Пешті қыздыру үшін **Гриль + Конвекция** функциясын қолдануға болады.)

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Шошқаның сүйегі бар төс еті (1000 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ, ТҰЗ ЖӘНЕ БҰРЫШ СЕБІҢІЗ	3+2	Табақшасы бар тор сәре + Өте-шұңғыл науа (аққан май-сәлді жинауға арналған)	180-200	50-65

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Үйде пісірілген, алюминий фольгаға оралған шошқаның мойыны (1000-1500 г) Нәтижесі жақсырақ болу үшін алдын ала тұздаңыз	2 немесе 3	Пісіру науасы	180-230	60-120
Бүтін тауық (700-1500 г)	2 немесе 3	Пісіру науасы	190-200	40-55
Ет не балық стейктері (400-800 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ, ТҰЗ ЖӘНЕ БҰРЫШ СЕБІҢІЗ	3+2	Табақшасы бар тор сәре + Өте-шұңғыл науа (аққан май-сәлді жинауға арналған)	180-200	15-35
Торт (1000 г)	2 немесе 3	Өте-шұңғыл науа	180	20

3. Конвекция режимі

Ұсынылатын температура: 170 °C

Бұл функция барлығы үш сәреге қойылған тағамды пісіру үшін қолданылады. Сонымен қатар қуыруға да жарайды. Бұл режимде қызу пештің артқы қабырғасындағы қыздыру элементінен шығады, оны желдеткіш біркелкі таратады.

Тағам пісіруді бастамас бұрын пешті алдын ала қыздыру қажет.

(Пешті тағамды пісіру үшін таңдалған режимді (осы жағдайда **Конвекция**) немесе **Гриль + Конвекция** режимін қолданып қыздыруға болады.)

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Қойдың сүйегі бар төс еті (350-700 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ, ТҰЗ ЖӘНЕ БҰРЫШ СЕБІҢІЗ	3+2	Табақшасы бар тор сәре + Өте-шұңғыл науа (аққан май-сәлді жинауға арналған)	190-200	40-50

Смарт пісіру

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Шоколад, жаңғақ және қоңыр қант қосылған 3-5 дана банан Әр бананға кішкентай тілік салыңыз, 10-15 г шоколад қосыңыз, тілікке 5-10 г жаңғақ салыңыз, дымқылданған қантпен әрленіз. Алюминий фольгаға ораңыз.	3	Топ сәре	220-240	15-25
Пісірілген алма 5-8 дана x 150-200 г Алманың өзегін алып, қант толтырыңыз. Су құйылған табаға салыңыз	3	Топ сәре	200-220	15-25
Ет котлетасы, фаршталған шницель, ет тілімі (300-600 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3	Пісіру науасы	195	18-25
Толтырмасы бар рулет (500-1000 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180-200	50-65

4. Үлкен гриль

Ұсынылатын температура: 240 °C

Үлкен гриль функциясы үлкен мөлшерде сиыр етінен стейк, шницель және балық тәрізді жалпақ тағамдарды әзірлеу үшін қолданылады. Сонымен қатар тост жасау үшін жарайды. Үстіңгі қыздыру элементі мен гриль екеуі де осы режимде жұмыс істейді.

Тағам пісіруді бастамас бұрын пешті алдын ала қыздыру қажет.

(Пешті тағамды пісіру үшін таңдалған режимді (осы жағдайда **Супер Гриль** режимі) немесе **Гриль + Конвекция** функциясын қолданып қыздыруға болады.)

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Сарделька немесе кішкене шұжық (5-10 дана)	4+3	Табақшасы бар тор сәре + Өте-шұңғыл науа (аққан май-сәлді жинауға арналған)	200	10-15
Аңшы шұжығы және жалпақ қысқа шұжықтар 8-10 дана ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	4+3	Табақшасы бар тор сәре + Өте-шұңғыл науа (аққан май-сәлді жинауға арналған)	200	10-12
Тост нанынан таңғы асқа арналып жасалған тост 5-10 дана	4	Топ сәре	240	02-03 бір жағын АУДАРЫҢЫЗ 02-03 екінші жағын
Тост нанынан таңғы асқа арналып жасалған ірімшікті тост 5-10 дана	3+2	Табақшасы бар тор сәре + Өте-шұңғыл науа (аққан май-сәлді жинауға арналған)	200	8-12
Мұздатылған толтырмасы бар құймақтар (200-500 г) САЛЫҢЫЗ СУЫҚ ПЕШКЕ (ҚЫЗДЫРМАЙ ТҰРЫП) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3	Пісіру науасы	200	20-30

5. Эко гриль

Ұсынылатын температура: 240 °C

Бұл режим аз мөлшерде сиыр етінен стейк, шницель, балық және тост тәрізді жалпақ тағамдарды пісіру науасының немесе тор сөренің ортасына қойып әзірлеу үшін қолданылады. Үстіңгі қыздырғыш элемент ғана іске қосылады.

Тағам пісіруді бастамас бұрын пешті алдын ала қыздыру қажет.

(Пешті тағамды пісіру үшін таңдалған режимді (осы жағдайда **Гриль** режимі) немесе **Гриль +**

Конвекция функциясын қолданып қыздыруға болады.)

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Тоңазытылған пісірілген камемберт (2 x 75 г - 4 x 75 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (ҚЫЗДЫРМАЙ ТҰРЫП)	3	Тор сөре	200	10-12
Толтырмасы бар мұздатылған багета (Қызанақ - моцарелла немесе ветчина және ірімшік)	3+2	Табақшасы бар тор сөре + Өте-шұңғыл науа (аққан май-сөлді жинауға арналған)	200	15-20
Балық таяқшалары (300-700 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (ҚЫЗДЫРМАЙ ТҰРЫП), ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3+2	Табақшасы бар тор сөре + Өте-шұңғыл науа (аққан май-сөлді жинауға арналған)	200	15-25
Балық бөліші, филе пирожки (мұздатылған) (300-600 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (ҚЫЗДЫРМАЙ ТҰРЫП), ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180-200	20-35
Мұздатылған пицца (300-500 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (ҚЫЗДЫРМАЙ ТҰРЫП)	3+2	Табақшасы бар тор сөре + Өте-шұңғыл науа (аққан май-сөлді жинауға арналған)	180-200	23-30

6. Астыңғы қызу + Конвекция

Ұсынылатын температура: 190 °C

“**Астыңғы қызу + Конвекция**” режимі үстінде сулы толтырмасы бар, астыңғы жағы қытырлық, пицца, киш лорен, ашық бәліштер мен чизкейктерді пісіруге арналған.

Тағам пісіруді бастамас бұрын пешті алдын ала қыздыру қажет.

(Пешті тағамды пісіру үшін таңдалған режимді (осы жағдайда **Астыңғы қызу + Конвекция**) немесе

Гриль + Конвекция функциясын қолданып қыздыруға болады.)

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған, алма қосылған, ашыған қамырдан жасалған бәліш (350-700 г)	3	Тор сөре	180-200	15-20
Толтырмасы бар қаттамалы, мұздатылған торт (300-600 г) ЖҰМЫРТҚАНЫҢ САРЫСЫН ЖАҒЫҢЫЗ, СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180-200	25
Тұздықтағы котлета (250-500 г) ҚҰЫРУ ТАБАСЫНА САЛЫҢЫЗ	3	Қуыру табасын тор сөреге қойыңыз	180-200	25-35
Қопсыма булочка (500-1000 г) ЖҰМЫРТҚАНЫҢ САРЫСЫН ЖАҒЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180	15-23
Тұздықтағы каннелони (250-500 г) ҚҰЫРУ ТАБАСЫНА САЛЫҢЫЗ	3	Қуыру табасын тор сөреге қойыңыз	180	22-30
Толтырмасы бар, ашыған қамыр кекстері (600-1000 г) ЖҰМЫРТҚАНЫҢ САРЫСЫН ЖАҒЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180-200	20-30

Смарт пісіру

Тағамдарды сынақтан өткізу

EN 60350 стандарты бойынша

1. Пісіру

Тағам пісіру үшін берілген ұсыныстар, алдын ала қыздырылған пешке арналған.

Пісіру науасының қайқы келген жағын пештің артына қаратып салыңыз.

Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Үгілмелі печенье	Табақшасы бар тор сөре + Өте-шұңғыл науа	1+4	Конвекция режимі	140	30-35
Кішкене кекстер	Пісіру науасы	3	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	15-25
		2	Конвекция режимі	160	27-32
	Пісіру науасы + Өте-шұңғыл науа	1+4	Конвекция режимі	155	35-40
Майсыз қопсыма торт	Тор сөре + тортқа арналған серіппе қалбыр (қаптамасы баран түсті, ø 26 см)	2	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	20-30
		2	Конвекция режимі	150-160	30-40
Алма бөліші	Тор сөре + 2 тортқа арналған серіппе қалбырлар * (қаптамасы баран түсті, ø 20 см)	1- көлденең қойылған	Дәстүрлі пісіру режимі	170-190	70-90
	Пісіру науасы + Тор сөре + 2 тортқа арналған серіппе қалбырлар ** (қаптамасы баран түсті, ø 20 см)	1+3	Конвекция режимі	170-190	80-100

* Тордың 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	Тағамдар және ескерімдер	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Ақ наннан тост жасау	Тор сөре	5	Үлкен Гриль	270	1-ші 1-2 2-ші 1-1½
Бифбургерлер * (12 дана)	Табақшасы бар тор сөре + Өте-шұңғыл науа (аққан май-сәлді жинауға арналған)	4	Үлкен Гриль	270	1-ші 14-16 2-ші 4-6

* Бифбургер: Үлкен гриль функциясын қолданып, пешті бос күйінде 15 минут алдын ала қыздырып алыңыз.

Автоматты түрде пісіру

Төмендегі кесте тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 25 Автоматты бағдарламаны ұсынады.

Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген.

Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған.

Тағам пісіргенде осы нұсқауларға сүйенуге болады. Тағамды әрқашан суық тұрған пешке салыңыз.

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі
1	Мұздатылған пицца	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Тор сөре	2
		Ұсыныс Мұздатылған пиццаны тор сөренің ортасына қойыңыз. Жұқа пиццалар үшін 0,3-0,6 кг, толтырмасы қалың пиццалар үшін 0,7-1,0 кг параметрін қолдануды ұсынамыз.		
2	Мұздатылған фри	1. 0,3-0,5 2. 0,5-0,7	Пісіру науасы	2
		Ұсыныс Мұздатылған чипстарды пісіру науасына таратып салыңыз. Бірінші параметр жіңішке француз фриін, екінші параметр қалың чипстарды дайындауға арналған. Пісіруге арналған қағазды пайдаланыңыз. Пісіру уақытының $\frac{2}{3}$ бөлігі өткеннен кейін аударуды ұсынамыз.		
3	Мұздатылған кроккеттер	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Пісіру науасы	2
		Ұсыныс Мұздатылған картоп тефтелиін пісіру науасына біркелкі таратып салыңыз. Пісіру уақытының $\frac{2}{3}$ бөлігі өткеннен кейін аударуды ұсынамыз.		

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі
4	Қолдан жасалған лазанья	1. 0,3-0,5 2. 0,8-1,0	Тор сөре	3
		Ұсыныс Қызуға төзімді шыны ыдысты қолданыңыз. Салқындатылған немесе үйде жасалған лазаньяны пеш торының ортасына салыңыз.		
5	Бифштекс	1. 0,3-0,6 2. 0,6-0,8	Табақшасы бар тор сөре + Өте-шұңғыл науа	4 3
		Ұсыныс 2-6 сиыр стейктерін тор сөреге қатарластырып, біркелкі етіп қойыңыз. Бірінші параметр жұқа стейктерге, екінші параметр қалың стейктерге арналған. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз.		
6	Ростбиф	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1 3. 1,2-1,4	Табақшасы бар тор сөре + Өте-шұңғыл науа	2 1
		Ұсыныс Маринадалған ростбифтерді тор сөреге қойыңыз. Пісіру науасына 1 кесе су құйыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгаға орап, 5-10 минут қоя тұрыңыз.		
7	Қуырылған шошқа еті	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Табақшасы бар тор сөре + Өте-шұңғыл науа	2 1
		Ұсыныс Тұздықталған шошқа етін қуыруға арналған торға қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.		

Смарт пісіру

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі
8	Қой еті	1. 0,3-0,4	Табақшасы бар тор сөре	4
		2. 0,5-0,6	+ Өте-шұңғыл науа	3
<p>Ұсыныс Қойдың кесек еттерін тұздықтаңыз. Қойдың кесек еттерін тор сөреге қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Бірінші параметр жұқа еттерге, екінші параметр қалың еттерді пісіруге арналған.</p>				
9	Тауықтың кесек еттері	1. 0,5-0,7	Табақшасы бар тор сөре	4
		2. 1,0-1,2	+ Өте-шұңғыл науа	3
<p>Ұсыныс Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Тауықтың еттерін тор сөреге қатарластыра қойыңыз.</p>				
10	Қуырылған тауық	1. 0,8-1,0	Табақшасы бар тор сөре	2
		2. 1,1-1,3	+ Өте-шұңғыл науа	1
<p>Ұсыныс Салқындатылған тауыққа май жағыңыз да, дәмдеуіштерден сеуіп, төс жағын тор сөреге қаратып салыңыз.</p>				
11	Үйректің төс еті	1. 0,3-0,5	Табақшасы бар тор сөре	4
		2. 0,6-0,8	+ Өте-шұңғыл науа	3
<p>Ұсыныс Үйректің төс етін дайындаңыз, тор сөреге майлы жағын төмен қаратып салыңыз. Бірінші параметр бір үйректің төсін, екінші параметр 2 үйректің қалың төс етін пісіруге арналған.</p>				

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі
12	Күркетауық рулеті	1. 0,6-0,8	Табақшасы бар тор сөре	2
		2. 0,9-1,1	+ Өте-шұңғыл науа	1
<p>Ұсыныс Күркетауықтан жасалған рулетті тор сөреге қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.</p>				
13	Бұға пісірілген балық	1. 0,2-0,4	Тор сөре	2
		2. 0,5-0,7 3. 0,8-1,0		
<p>Ұсыныс Дайындалған жас балықты (мысалы, бақтақ, теңіз алабұғасы, нәлім) қақпағы бар, өлшемі сай келетін, пеш қызуына төзімді ыдысқа салыңыз. Ыдыстың түбі көрінбей кеткенше сұйық заттан құйыңыз, мысалы 3-4 ас қасық лимон шырынын, ақ шарап немесе су құйып қақпағын жабыңыз. Ыдысты тор сөреге қойыңыз. Егер тағамның сыртының қуырылып піскенін қаласаңыз, балықтың терісіне зәйтүн майын жағыңыз да, ыдыстың қақпағын жаппаңыз.</p>				
14	Қуырылған балық	1. 0,5-0,7	Табақшасы бар тор сөре	4
		2. 0,8-1,0	+ Өте-шұңғыл науа	3
<p>Ұсыныс Тор сөреге балықтың басын, құйырығына түйістіріп қойыңыз. Бірінші параметр 2 балық пісіруге, екінші параметр 4 балық пісіруге арналған. Бұл бақтақ, албырт балық немесе мөңке тәрізді балықтарды тұтас пісіруге жарайтын бағдарлама.</p>				
15	Арқан балық стейгі	1. 0,3-0,4	Табақшасы бар тор сөре	4
		2. 0,7-0,8	+ Өте-шұңғыл науа	3
<p>Ұсыныс Арқан балықты тор сөреге қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.</p>				

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі
16	Пеште пісірілген картоп	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Пісіру науасы	2
		Ұсыныс Картоптарды шайып, екіге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Пісірме табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бірінші параметр кішкене картоптарға (әрқайсысы 100 г), екінші параметр үлкен картоптарға (әрқайсысы 200 г) арналған.		
17	Көкөністерді қуыру	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Пісіру науасы	4
		Ұсыныс Туралған кәдіш, бұрыш, баклажан, саңырауқұлақ және кішкене қызанақтарды пісіру науасына салыңыз. Дәмдеуіштер мен шөптерден қосып, зәйтүн майынан құйыңыз.		
18	Көкөніс гратині	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Тор сөре	2
		Ұсыныс Ыстыққа төзімді сопақ ыдысты қолданып көкөніс гратинін дайындаңыз. Ыдысты пештің ортасындағы тор сөреге қойыңыз.		
19	Үгілме торт	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8 3. 0,9-1,0	Тор сөре	2
		Ұсыныс Қамырды өлшемі сай келетін, шығырық тортты пісіруге арналған шұңғыл дөңгелек пісіру табасына салыңыз. Бұл бағдарлама мәрмөр торты, лимон торты, жаңғақ торты тәрізді жұмсақ қоспадан жасалған торттарға сай келеді.		

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі
20	Кекстер	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8	Тор сөре	2
		Ұсыныс Кекстің қоспасын кекс пісіруге арналған темір, 12 кекске арналған ыдысқа салыңыз. Ыдысты торға қойыңыз. Әрқайсысының салмағы 45 г болатын булочка үшін 0,5-0,6 кг, ал әрбірінің салмағы 65 г болатын орташа булочка үшін 0,7-0,8 кг-нан асырмау ұсынылады.		
21	Ақ нан	1. 0,7-0,8	Тор сөре	2
		Ұсыныс Бұл бағдарлама 500 г бидай ұны қосылған, нан пісіруге арналған қоспаға жарамды. Орамдағы нұсқауды орындаңыз. Ашыған қамырды тік төртбұрышты пісіру ыдысына салыңыз. Қамырдың үстіңгі жағына су жағыңыз. Пышақпен ұзынынан тіліңіз.		
22	Еленбеген ұн наны	1. 0,7-0,8	Тор сөре	2
		Ұсыныс Бұл бағдарлама 500 г бидай ұны мен қарабидай ұны қосылған, нан пісіруге арналған қоспаға жарамды. Орамдағы нұсқауды орындаңыз. Ашыған (қышқыл қамыр) қамырды жарамды, тік төртбұрышты пісіру ыдысына салыңыз. Қамырдың үстіңгі жағына су жағыңыз. Пышақпен ұзынынан тіліңіз.		
23	Булочкалар/Чиабата	1. 0,2-0,4 2. 0,6-0,8	Пісіру науасы	3
		Ұсыныс Бірінші параметр булочка немесе круассан (4-8 дана) тәрізді кішкене өнімдерді пісіруге жарамды. 2-ші параметр үйде чиабата нанын немесе багета нанын (2-6 дана) пісіруге жарамды. Пісіруге арналған қағазды пайдаланыңыз.		

Смарт пісіру

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі
24	Үй пиццасы	1. 0,2-0,6 2. 0,8-1,2	Пісіру науасы	2
		Ұсыныс Бірінші параметр пицца тісбасарларын (7-9 дана) дайындауға лайықты. 2-ші параметр бір дөңгелек немесе науа пішімді пицца дайындауға лайық. Салмағы оның толтырмасына қарай, мысалы соус, көкөністер, ветчина және ірімшіктің салмағына қарай анықталады. Егер өте қытырлақ болып піскенін қаласаңыз, пешті астыңғы қызу мен конвекция режимін пайдаланып, 5 мин алдын ала қыздыруды ұсынамыз.		
25	Ашыған қамырды көтеру	1. 0,2-0,4 (пицца наны) 2. 0,4-0,6 (ашытқылы қамыр) 3. 0,6-0,8 (нанның қамыры)	Тор сөре	2
		0,2-0,4 кг параметрі пицца, торт немесе алдын ала көтерілген нанның қамырын дайындауға арналған. Үлкен дөңгелек ыдысқа салып, таспамен жабыңыз. 0,4-0,6 кг параметрі ашыған қамыр немесе қышқыл қамыр тәрізді нанның қамырын дайындауға арналған. 0,6-0,8 кг параметрі қамырды көтеруге арналған. Қамырды қолмен илеп, пісіру ыдысына салыңыз да, бетін таспамен жабыңыз.		

Күтім көрсету

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 бұлдіріп алмас үшін, пешке арналған стандартты жуғыш заттарды ғана қолданыңыз.
- Қатып қалған қоқысты тазалау үшін арнайы пеш тазалағышты қолданыңыз.

Пештің сырты

Пештің есігі, тұтқасы және дисплей 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 (бар үлгілерге ғана қатысты)

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 °С 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.

ЕСКЕРТПЕ

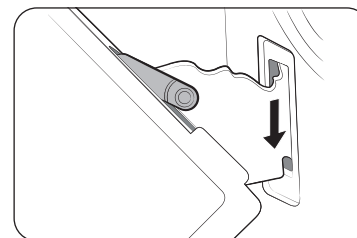
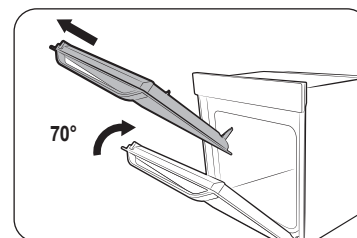
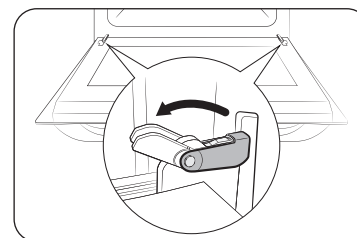
Үлгі түріне қарай каталитті бөлшектердің бір жағы немесе 3 жағы да қапталған.

Есікті ағытып алу

Пештің есігін әдетте алмай қолдану керек, дегенмен, пештің есігін мысалы, тазалау үшін алу керек болса, төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ

Пештің есігі ауыр.

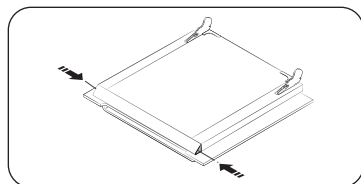


1. Есікті ашыңыз да, екі топсадағы қапсырмаларды түгел ашыңыз.
2. Есікті шамамен 70° бойынша жабыңыз. Есіктің екі жақтауының орта тұсынан қос қолдап ұстап, топсаларын ағытып алғанша тартып көтеріңіз.
3. Тазалап болғаннан кейін есікті орнына салу үшін 1 және 2 қадамдарды керісінше орындаңыз. Топсаның қапсырмасын екі жағынан жабу керек.

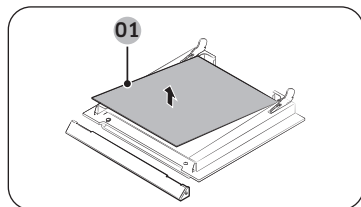
Күтім көрсету

Есіктің шынысын алу

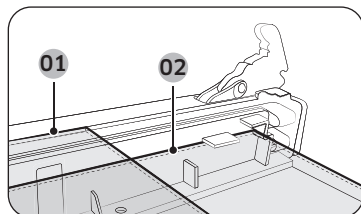
Пештің есігі бірінен кейін бірі орналасқан үш шыны панельден тұрады. Шыны панельдерді алып тазалауға болады.



1. Есіктің сол жағы мен оң жағындағы түймешіктердің екеуін де басыңыз.



01 1-ші шыны



01 1-ші шыны

02 2-ші шыны

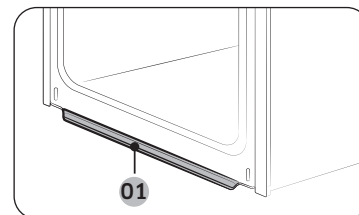
2. Қақпағын алыңыз да, есіктен 1-ші және 2-ші панельді алыңыз.

3. Есіктің шыныларын тазалағаннан кейін орындарына салу үшін 1, 2-ші қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Жоғарыдағы суретке қарап 1-ші және 2-ші шынылардың дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.

ЕСКЕРТПЕ

1-ші шыныны салған кезде 1-ші шынының безендірілген жағы екі шыны панельдің ортасында, ішкі жағында қалуы керек.

Су жинағыш



01 Су жинағыш

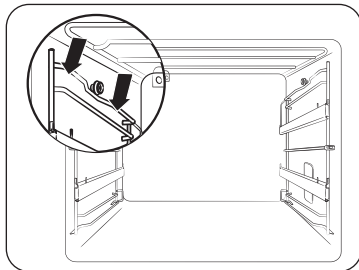
Су жинағыш тағам пісірген кезде артық ылғалды ғана жинамайды, тағам қалдығын да жинайды. Су жинағышты уақытылы босатып, тазалаңыз.

ЕСКЕРТУ

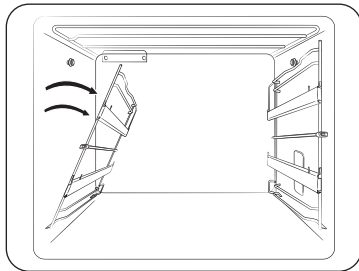
Су жинағыштан су ақса, бізге жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Бүйірлік бағыттағыштарды алу (үлгіге байланысты)

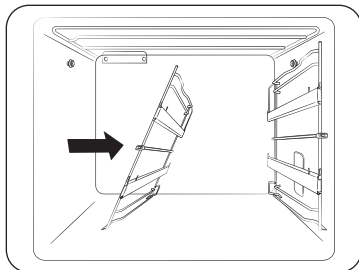
Пештің ішкі беттерін тазалау үшін пештің ішіндегі бүйірлік бағыттағыштарды алыңыз.



1. Бүйірлік бағыттағыштың үстіңгі жағының ортасын басыңыз.



2. Бүйірлік бағыттағышты шамамен 45° градусқа айналдырыңыз.



3. Бүйірлік бағыттағышты астыңғы екі тесіктен тартып шығарыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

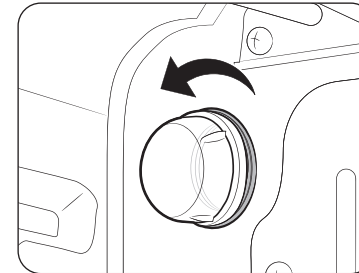
Бүйірлік бағыттағыштарды бекіту үшін 1-3-қадамдарды кері ретпен қайталаңыз.

Ауыстыру

ЕСКЕРТУ

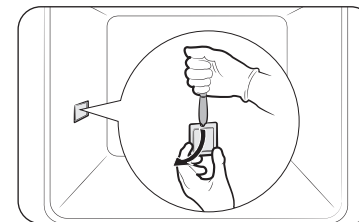
- Шамды ауыстыру алдында пешті сөндіріп, қуат сымын ағытыңыз.
- Тек 25-40 Вт / 220-240 В, 300 °С қызуға төзімді шамдарды ғана пайдаланыңыз. Пайдалануға рұқсат етілген шамдарды жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығынан сатып алуға болады.
- Галоген шамын қолданғанда, әрқашан құрғақ шүберекпен ұстаңыз.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

Шамдар



1. Шыны қалпағын сағат тілінің бағытына қарсы бұрап алыңыз.
2. Пештің шамын айырбастаңыз.
3. Шыны қалпағын сағат тілінің бағытымен бұрап қойыңыз.

Пештің бүйір шамы (үлгіге байланысты)



1. Пештің бүйірлік шамының қақпағының астыңғы жағын бір қолыңызбен ұстап, ас үй пышағы тәрізді жалпақ, өткір құралмен қақпақты суретте көрсетілгендей алыңыз.
2. Пештің бүйірлік шамын айырбастаңыз.
3. Шамның қақпағын қайта орнына салыңыз.

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 қалса.	• Бөгде затты алып, қайталаңыз.
	• Тач үлгі: сыртқы бетте ылғал бар болса.	• Ылғалды тазалап, қайталаңыз.
	• Бекітпе функциясы орнатылып тұрса.	• Бекітпе функциясының орнатылған-орнатылмағанын тексеріңіз.
Уақыт көрсетілмейді.	• Қуат қосылмаған болса.	• Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
Пеш жұмыс істемей тұр.		
Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады.	• Розеткадан ағытылып қалса.	• Қуат көзіне қайта қосыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.	• Ұзақ уақыт пісірсе.	• Ұзақ уақыт пісіргеннен кейін пешті салқындатыңыз.
	• Желдеткіш жұмыс істемесе.	• Желдеткіштің шуылын естіңіз.
	• Пеш жақсы желдетілмейтін жерге орнатылса.	• Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
	• Бірнеше қуат ашасын бір розеткаға қосып пайдаланған кезде.	• Жалқы ашаны пайдаланыңыз.
Пешке тоқ көлмей тұр.	• Қуат қосылмаған болса.	• Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
Пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық.	• Пеш жақсы 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.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пештен тоқ соғады.	• Тоқ жерге дұрыс қосылмаған болса.	• Қуат сымның жерге дұрыс қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
	• Розетка жерге қосылмаған болса.	
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.		
Пештің ішінің жарығы әр түрлі.	• 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 немесе айырып-қосқыш іске қосылып кетсе.	• Сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе желіні бастапқы қалпына қойыңыз. Бұндай жағдай қайталанса, электр маманын шақырыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
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 не басқа сауыттарды пайдалансаңыз.	• Ыстық температураларға жарамды шыны сауыттарды пайдаланыңыз.
Пеш дұрыс пісірмейді.	• Тағам пісіру барысында есік жиі ашылса.	• 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.
Қос режим жұмыс істемейді.	• Белгіштер дұрыс салынбаған болса.	• Белгіштерді дұрыс салып, содан кейін пайдаланыңыз.
Бір режим жұмыс істемейді.	• Пешке белгіш салынып тұруы мүмкін.	• Белгішті 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
S-01	Автоматты түрде сөндірілген. Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт жұмыс жасайды. <ul style="list-style-type: none"> • 105 °C градустан төмен - 16 сағат • 105 °C градустан 240 °C градусқа дейін - 8 сағат • 245 °C градустан Ең көбі - 4 сағат 	Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Пешті қайта қолданар алдында суытып алыңыз.
-SE-	Тетік ұзақ уақыт басылған.	Тетіктерді тазалап, тетіктің айналасында су бар-жоғын тексеріңіз. Пешті сөндіріп, параметрлерді қайта орнатып көріңіз. Бұндай жағдай қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.
E→**1)	Ақаулық коды пеш нашар жұмыс жасағандықтан және қауіпсіздікке қатысты мәселе орын алғандықтан көрсетілуі мүмкін. Пешті қолдануды дереу тоқтатыңыз.	Жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
-UP-	АСҚЫН КЕРНЕУДЕН САҚТАУ (АКС) Бұл функция құрылғыны кернеудің ауытқуынан сақтайды. Асқын кернеу сигналды іске қосады және “-UP-” хабары көрсетіледі, қыздырғыш, шам, конвекция қозғалтқышы және істік функциялары ажырайды.	Кернеу қалыпқа келген кезде, Асқын кернеуден сақтау (АКС) автоматты түрде ажырайды да, пеш қалыпты жұмыс режиміне ауысады. Асқын кернеуден сақтау (АКС) функциясы пісіру үрдісін кідіртеді.


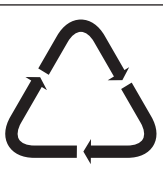
1) ** барлық нөмірлерге қатысты.

Техникалық параметрлері

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

Қосылым кернеуі		230 V ~ 50 Hz
Максимум қосулы жүктеме		3400 Вт
Өлшемдері (Е x Б x Т)	Сырты	595 x 595 x 570 мм
Сыйымдылығы		68 литр
Салмағы	Нетто	34,7 кг

Қосымша

	<p>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.</p>
	<p>Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.</p>

Қалыпты жағдайда қолдануға арналған Қолдану мерзімі: 7 жыл

Жадынама

Жадынама



SAMSUNG

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

Өндірушінің мекенжайы :

(Маатан-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 кінәрат-

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 Желтоқсан, 115, 3 этаж

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

ЕЛ	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/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 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/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support



DG68-00542C-02

Ichki qurilgan pech

Foydalanuvchi va o'rnatish qo'llanmasi

NV68R5345BB/NV68R5340RB/NV68R5345CB



SAMSUNG

Mundarija

Ushbu qo'llanmadan foydalanish	3	Tezkor quritish	17
Bu foydalanuvchi qo'llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan:	3	Chiroq o'ch/yon.	18
Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar	3	Qulflash funksiyasi	18
Xavfsizlikka oid muhim ehtiyot choralari	3	Aqlli pishirish	18
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)	6	Pech xususiyatlari	18
Avtomatik energiyani tejash funksiyasi	6	Sinov taomlari	22
O'rnatish	7	Avtomatik tayyorlash	23
To'plamda nimalar bor	7	Xizmat ko'rsatish	26
Elekt ta'minotiga ulash	8	Tozalash	26
Bufetga joylashtirish	8	Almashtirish	29
Boshlashdan oldin	10	Nosozliklarni hal qilish	30
Soatni qo'yish	10	Nazorat nuqtalari	30
Yangi pech isi	10	Axborot kodlari	32
Anjomlar	10	Texnik xususiyatlar	32
Amallar	12	Ilova	33
Pech boshqaruv tugmalari	12	Mahsulot haqida ma'lumot	33
Rejimni qo'yish	12		
Pech haroratini qo'yish	13		
Pechni o'chirib qo'yish	13		
Tayyorlash vaqti tugashini belgilash	13		
Tayyorlash vaqti	14		
Boshlanishda pauza	14		
Oshxona taymeri	15		
Avtomatik tayyorlash	16		
Bug'da tozalash	16		

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 bo'yicha ko'rsatmalar

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 erisha bo'ladi.

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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.

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. 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.

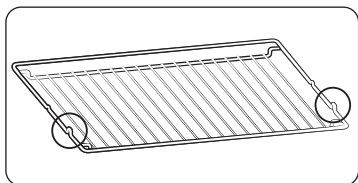
Qizib ketmasligi uchun jihoz dekorativ eshik ortida o'rnatilmasligi kerak.

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 bolalarni, 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.

⚠️ 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 quydiradigan 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' alanganishi 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.

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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 quyvang. 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'ozini issiqlikni to'sib qo'yadi, bu esa emalli yuzalarning shikastlanishiga va taomlarning yaxshi tayyor bo'lmashligiga 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.

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'lmashligini 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

- Qurilma ishlayotganida muayyan vaqt ichida foydalanuvchi tegmasa, qurilma ishlashdan to'xtaydi va Kutish holatiga o'tadi.
- 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

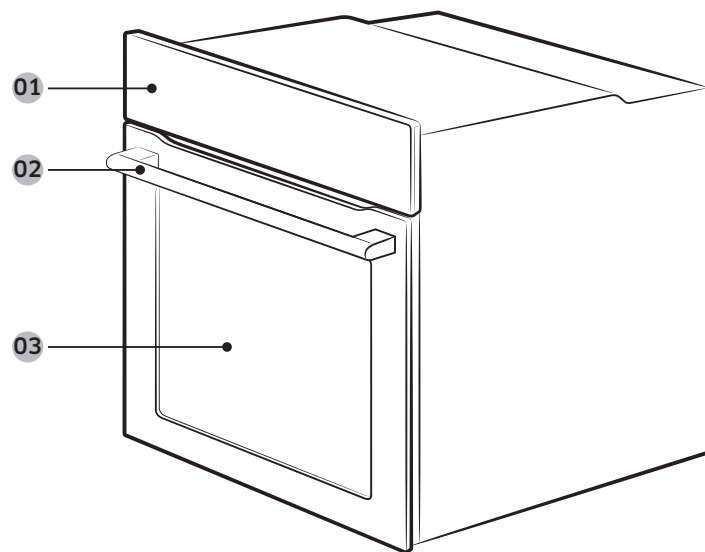
⚠ OGOHLANTIRISH

Bu 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 *



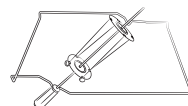
Universal patnisi *



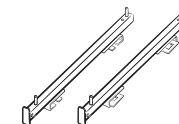
Chuqur patnisi *



Gril sixi *



Sixli moslama va kabob *



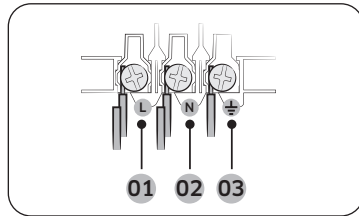
Surilma yo'naltirgichlar *

📖 IZOH

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

O'rnatish

Elekt ta'minotiga ulash



- 01 JIGARRANG yoki QORA
02 KO'K yoki OQ
03 SARIQ yoki YASHIL

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) ishlatning. Yetarli uzunlikdagi, H05 RR-F yoki H05 VV-F tasniflariga mos keladigan, kamida 1,5-2,5 mm² bo'lgan shnur ishlatning.

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

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 ishlatangiz, 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

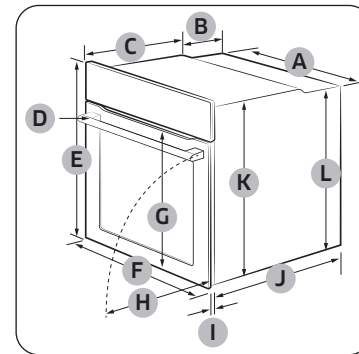
O'rnatish paytida simlarni bosmang yoki bukmang, ularni pechning issiqlik chiqaruvchi qismlaridan uzoqda tuting.

Bufetga joylashtirish

Pech ichki qurilgan bufetga o'rnatilayotgan bo'lsa, bufetning plastik yuzalari va yelim qismlari 90 °C gacha haroratga chidamli bo'lishi kerak. Pech chiqargan issiqlikdan jihoz zararlangan, bunga Samsung javobgar bo'lmaydi.

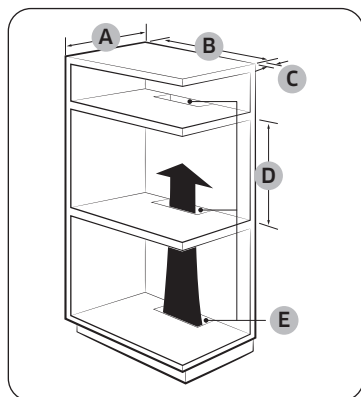
Pechda havo aylanishi to'g'ri yo'lga qo'yilishi kerak. Havo aylanishi uchun bufetning pastki tortmasi bilan tayanch devor orasida 50 mm atrofida oraliq qoldiring. Pechni plita ostiga o'rnatangiz, plitani o'rnatish yo'riqnomasiga amal qiling.

O'rnatishga kerakli o'lcham



Pech (mm)

A	560	G	Maks. 476
B	175	H	Maks. 464
C	370	I	21
D	Maks. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

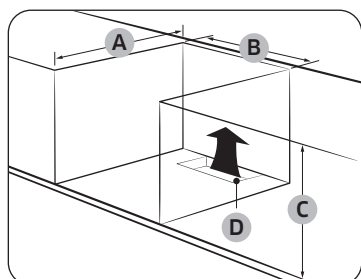


Ichki qurilgan bufet (mm)

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 qurilgan shkafda tirqishlar (E) bo'lishi lozim.



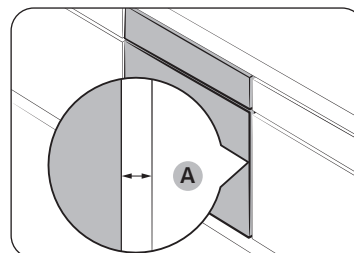
Rakovina ostidagi bufet (mm)

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

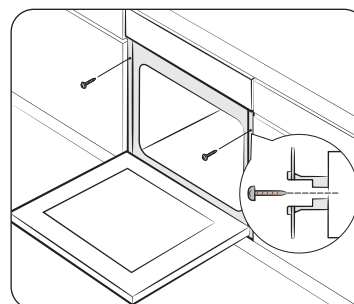
IZOH

Issiqlikni chiqarish va havo almashtirish uchun ichki qurilgan shkafda tirqishlar (D) bo'lishi lozim.

Pechni mahkamlash



Pech bilan bufetning ikkala tomoni orasida kamida 5 mm oraliq (A) 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 avval tokdan ajrating, 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.

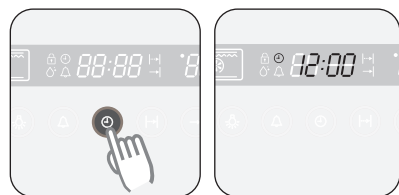
IZOH

Pechning asl ko'rinishi modeliga qarab farq qilishi mumkin.

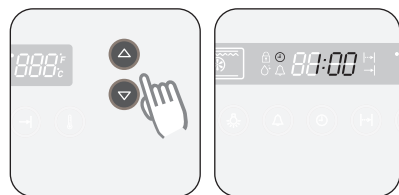
Boshlashdan oldin

Soatni qo'yish

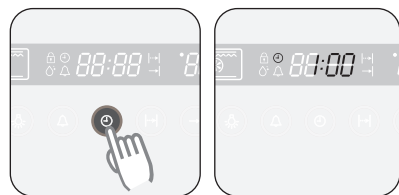
Mahsulot ilk marta tokka ulanganida, undan taymer vaqti to'g'rilanganidan keyin foydalaning.



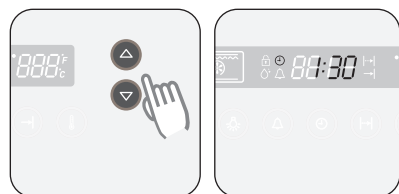
1. ⏻ tugmasini bosing.
Displeyda ⏻ tasviri va soat qismi o'chib-
yonadi.



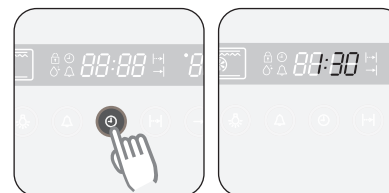
2. Soatni qo'yish uchun ▲ yoki ▼ tugmasini
bosing.



3. Soat qo'yilgach, ⏻ tugmasini bosing.
Displeyda ⏻ tasviri va daqiqa qismi
o'chib-yonadi.



4. Daqiqani qo'yish uchun ▲ yoki ▼
tugmasini bosing.



5. Soatni qo'yishni tugatish uchun ⏻
tugmasini bosing yoki 10 soniya kutib turing.
⏻ tasviri yo'qoladi.

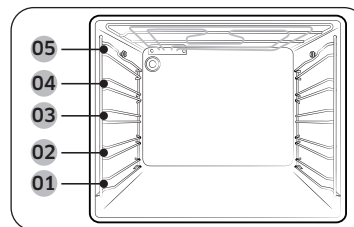
Yangi pech isi

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.

Anjomlar

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



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

- 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.

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 *	Pishirish 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 qizdirib tayyorlashda 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 bo'lmasi bilan yoki usiz qizdirib tayyorlashda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Gril sixi *	Gril sixi tovuq kabi taomlarni tayyorlashda ishlatiladi. Gril sixini 3-qavatda ishlatib, u yerda sixni qo'ygich bor. Grilda tayyorlayotganda six tutqichini burab, chiqarib oling.
Surilma yo'naltirgichlar *	Surilma yo'naltirgich taxtachasi yordamida patnisni quyidagicha kiriting: <ol style="list-style-type: none">1. Yo'naltirgich taxtachasini pechdan chiqarib oling.2. Patnisni taxtachaga qo'yib, taxtachani pech ichiga surib kirgizing.3. Pech eshigini yoping.

Sixli moslama va kabob *

Selini tutish uchun patnisni 1-holatdagi tokchaga qo'ying yoki yirik go'shtni qo'yish uchun pech tubiga qo'ying. Sixga 1,5 kg gacha bo'lgan go'sht ilish tavsiya etiladi.

1. Sixni go'shtga tiqing. Sixni tiqishga yordam bo'lishi uchun tutqichini to'mtoq uchiga burab kirgizing.
2. Qaynatilgan kartoshka va sabzavotlarni go'sht atrofiga qo'ying.
3. Tayanchni o'rta tokchaga "V" shaklini oldinga qilib qo'ying. Sixning ko'rsatkich uchini orqaga qilgan holda, tayanchga qo'ying va pechning orqa panelidagi aylantirish mexanizmigacha kirgunicha ohista itaring. Sixning to'mtoq uchi "V" shakli ustiga qo'yilishi kerak. (Sixda sixning oldinga surilib ketishini oldini olish uchun pech eshigiga yaqin joylashtirilishi kerak bo'lgan ikkita bo'rtiq bor, bo'rtiqlar yana qo'l uchun dasta vazifasini ham bajaradi).
4. Pishirishdan oldin tutqichni bo'shatib yeching.
5. Tayyorlagandan keyin sixni tayanchdan olish oson bo'lishi uchun dastani qayta joyiga qotiring.

⚠ OGOHLANTIRISH

Six tutqichi joyiga to'g'ri o'rnashsin.

Sixdan foydalanishda ehtiyot bo'ling. Sanchqi va ignalar o'tkir bo'lib, jarohat yetkazishi mumkin!

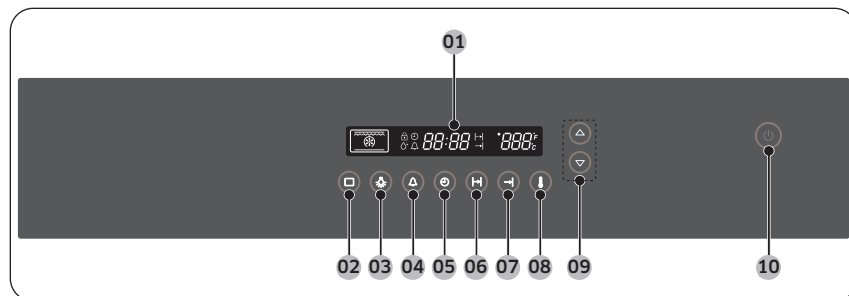
Sixni chiqarish paytida kuyib qolmaslik uchun qo'lqopdan foydalaning, chunki u qaynoq bo'ladi.

📖 IZOH

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

Amallar

Pech boshqaruv tugmalari



- | | | |
|---------------------|--------------------------------|----------------------------|
| 01 Ma'lumot ekрани | 02 Tayyorlash rejimini tanlash | 03 Chiroq |
| 04 Oshxona taymeri | 05 Soat | 06 Tayyorlash vaqti |
| 07 Tugash vaqti | 08 Harorat | 09 Vaqt/Harorat boshqaruvi |
| 10 Yoqish/O'chirish | | |

IZOH

Yoqish/O'chirish tugmasi

Pechni yoqish yoki o'chirish uchun buni bosing.

Yoqish/O'chirish tugmasini bossangiz, tugma chiroqlari va ekran o'chadi. Natijada **Yoqish/O'chirish** tugmasidan boshqa barcha tugmalar o'chadi.

Yoqish/O'chirish tugmasini yana bossangiz, boshqa tugmalar chirog'i va ekran qayta yonadi. Natijada barcha tugmalar yana ishga tushadi.

Rejimni qo'yish



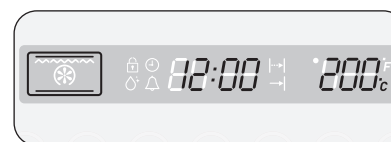
1. **Tayyorlash rejimini tanlash** tugmasini bosing.
2. Pechning kerakli funksiyasini tanlash uchun **Vaqt/Harorat boshqaruvi** tugmasini bosing.



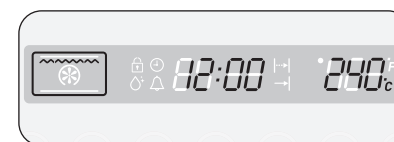
Konveksiya



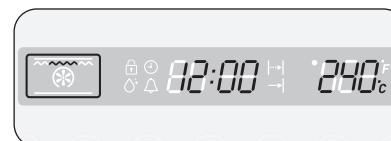
Yuqori issiqlik + Konveksiya



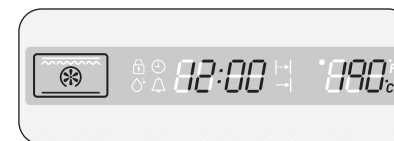
An'anaviy



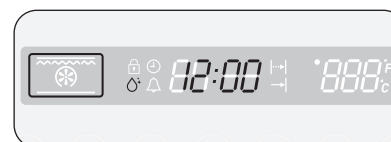
Katta gril



Eko gril



Quyi issiqlik + Konveksiya

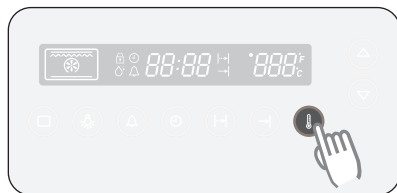


Bug'da tozalash

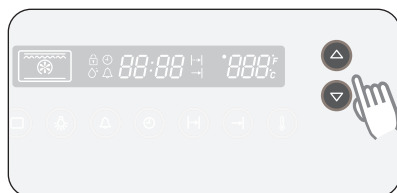


Avto tayyorlash

Pech haroratini qo'yish



1. **Harorat** tugmasini bosing.



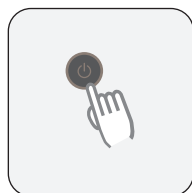
2. Haroratni 5 °C qadamda roslash uchun **Vaqt/Harorat boshqaruvi** tugmasini bosing.

40 °C -250 °C
40 °C -300 °C (Katta va kichik gril)

IZOH

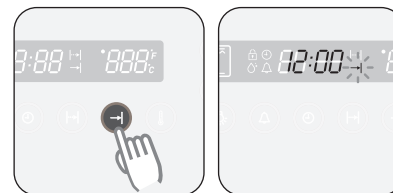
Tayyorlash davomida haroratni roslash mumkin.
Haroratni roslash va saqlash uchun pech rejimi parametrlarida yuqoridagi va pastdagi isituvchi elementlar vaqt oralig'ida o'chib-yonadi.

Pechni o'chirib qo'yish

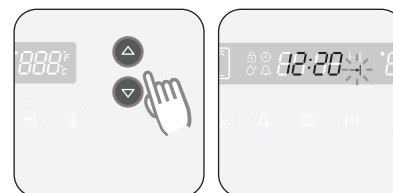


Pechni o'chirish uchun **Yoqish/O'chirish** tugmasini bosing.

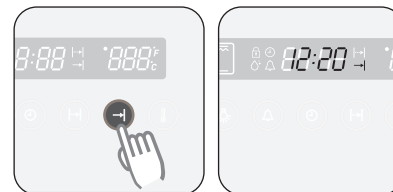
Tayyorlash vaqti tugashini belgilash



1. **Tugash vaqti** tugmasini bosing.
Masalan: 12:00



2. Kerakli tugash vaqtini qo'yish uchun **Vaqt/Harorat boshqaruvi** tugmasini bosing.



3. **Tugash vaqti** tugmasini bosing.
Pishirishni tugatish taymerini bekor qilish uchun, **Tugash vaqti** tugmasini bosing va taymerni joriy vaqtga qo'ying.

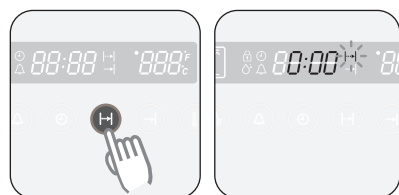
IZOH

Tayyorlash paytida yaxshiroq natijaga erishish uchun **Vaqt/Harorat boshqaruvi** tugmasini bosib, oldin qo'yilgan tayyorlash vaqtini o'zgartirishingiz mumkin.

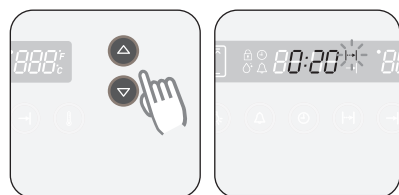
Amallar

Tayyorlash vaqti

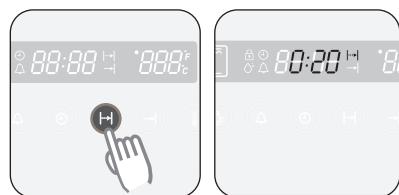
Tayyorlash paytida tayyorlash vaqtini qo'yish mumkin.



1. **Tayyorlash vaqti** tugmasini bosing.



2. Kerakli tayyorlash vaqtini qo'yish uchun **Vaqt/Harorat boshqaruvi** tugmasini bosing.



3. **Tayyorlash vaqti** tugmasini yana bosing.

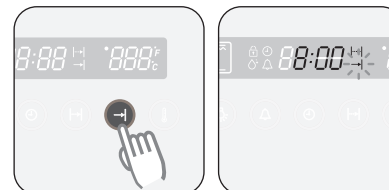
IZOH

Tayyorlash paytida yaxshiroq natijaga erishish uchun **Vaqt/Harorat boshqaruvi** tugmasini bosib, oldin qo'yilgan tayyorlash vaqtini o'zgartirishingiz mumkin.

Boshlanishda pauza

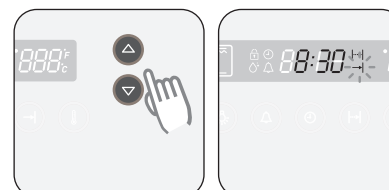
1-holat - Tayyorlash vaqti birinchi kiritilgan

Tugash vaqti tayyorlash vaqtidan keyin kiritilsa, har ikkala vaqt hisoblanib, zarur bo'lsa, pech keyinroq boshlash nuqtasini tayinlaydi.



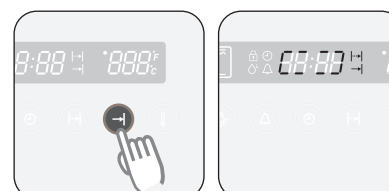
1. **Tugash vaqti** tugmasini bosing.

Masalan: Hozir soat 3:00 va siz tayyorlash vaqtini 5 soat qilib qo'ygansiz.



2. Tugash vaqtini qo'yish uchun **Vaqt/Harorat boshqaruvi** tugmalarini bosing.

Masalan: 5 soat pishirib, 8:30 da tugatmoqchisiz.



3. **Tugash vaqti** tugmasini bosing.

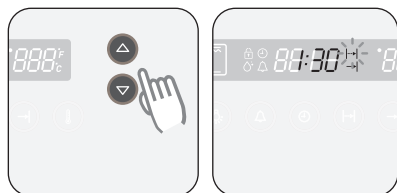
Keyinroq boshlash nuqtasigacha "8888" tasviri paydo bo'ladi.

2-holat - Tugash vaqti birinchi kiritilgan

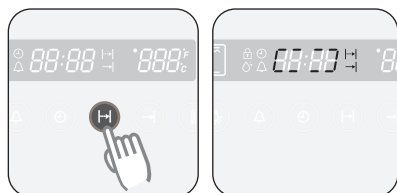
Tayyorlash vaqti tugash vaqtidan keyin kiritilsa, har ikkala vaqt hisoblanib, zarur bo'lsa, pech keyinroq boshlash nuqtasini tayinlaydi.



1. **Tayyorlash vaqti** tugmasini bosing.
Masalan: Hozir soat 3:00 va siz tugash vaqtini 5:00 qilib qo'ygansiz.



2. Tayyorlash vaqtini qo'yish uchun **Vaqt/Harorat boshqaruvi** tugmalarini bosing.
Masalan: 1 soatu 30 daqiqa pishirib, 5:00 gacha tugatmoqchisiz.

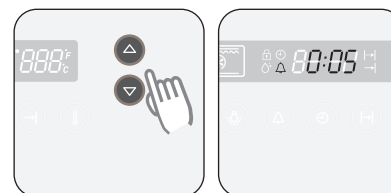


3. **Tayyorlash vaqti** tugmasini bosing.
Keyinroq boshlash nuqtasigacha "■■■■" tasviri paydo bo'ladi.

Oshxona taymeri



1. **Oshxona taymeri** tugmasini bosing. "🔔" o'chib-yonadi.



2. Talab etilgan vaqtni qo'yish uchun **Vaqt/Harorat boshqaruvi** tugmasini bosing.
Masalan: 5 daqiqa



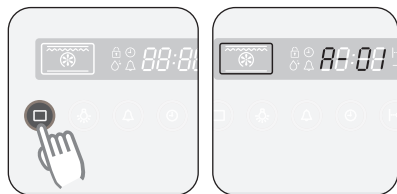
3. Taymerni boshlash uchun **Oshxona taymeri** tugmasini bosing.

IZOH

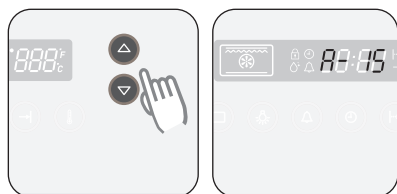
Taymerni bekor qilish uchun **Oshxona taymeri** tugmasini 3 sekund bosib turing.

Amallar

Avtomatik tayyorlash



1. Avtomatik tayyorlash dasturini tanlash uchun **Tayyorlash rejimini tanlash** tugmasini bosing.



2. Kerakli retseptni tanlash uchun **Vaqt/Harorat boshqaruvi** tugmalarini bosing. 5 sekund kutib turing va vaznini tanlang.



3. Kerakli vazni tanlash uchun **Vaqt/Harorat boshqaruvi** tugmalarini bosing. 4-5 soniyadan so'ng avtomatik pishirish dasturlari avtomatik tarzda ishga tushadi. Qizdirish vaqti (daq:sek) ko'rsatiladi, vazn tanlanganidan 5 sekunddan so'ng teskari sanoq boshlanadi. Qizdirish kerak bo'lmagan retsept bo'lsa, qolgan tayyorlash vaqti (st:daq) ko'rsatiladi.

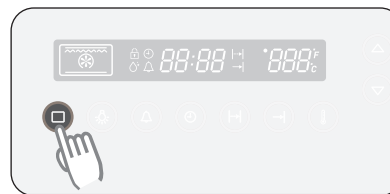


Bug'da tozalash

1. Barcha anjomlarni pechdan olib qo'ying.
2. Bo'sh pech tubiga taxminan 400 ml (3/4 kruska) suv quyung. Distillangan suvdan emas, faqat oddiy suvdan foydalaning.
3. Pech eshigini yoping.

⚠ OGOHLANTIRISH

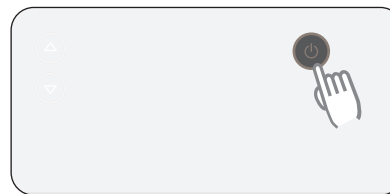
Pech xona haroratigacha sovigandan so'nggina bug'da tozalash tizimini yoqish mumkin. Agar ishlamasa, pech to'liq sovishini kuting.



4. Bug'da tozalash funksiyasini tanlash uchun **Tayyorlash rejimini tanlash** tugmasini bosing. 3 sekunddan keyin bug'da tozalash boshlanadi va isitgich muayyan vaqtdan keyin ishlashni tugatadi.

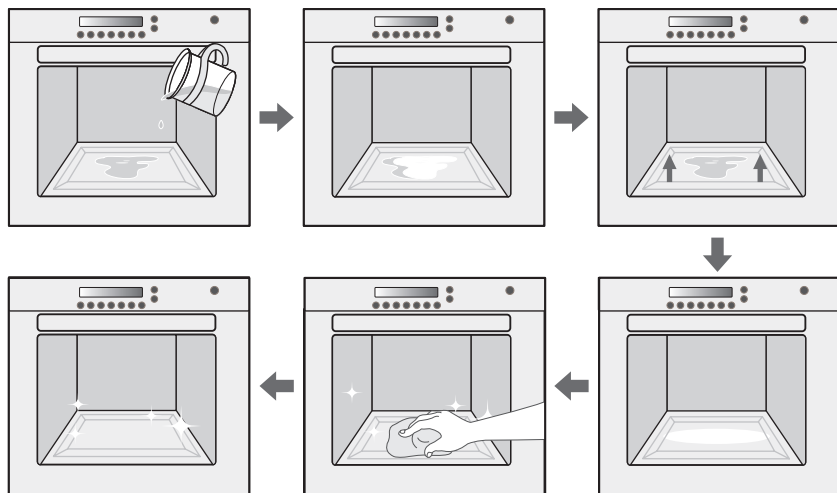


5. Amal tugallangach, ekran o'chib-yonadi va signal bilan tugaganligi bildiriladi.



6. Amalni tugatish uchun **Yoqish/O'chirish** tugmasini bosing va pech ichini tozalang.

Bug'da tozalashni to'xtatgandan so'ng



IZOH

- Bug'da tozalash jarayoni tugashidan avval eshikchani ochganda ehtiyot bo'ling; pech tubidagi suv qaynoq.
- Hech qachon qoldiq suvni pech ichida uzoq vaqt, masalan, tun davomida qoldirmang.
- Pech eshikchasini oching va qolgan suvni gubka bilan olib tashlang.
- Kir yuvish vositasida namlangan gubka, yumshoq cho'tka yoki neylon cho'tka bilan pech ichini arting. Qotib qolgan dog'larni neylon mochalka bilan ketkazish mumkin.
- Limon qoldiqlarini uksus shimdirilgan latta bilan ketkazish mumkin.
- Toza suv bilan tozalab arting va yumshoq mato bilan quriting (pech eshigidagi tamg'a ostini artishni unutmang).

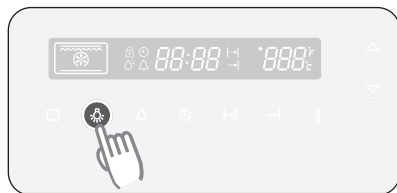
- Agar pech kuchli kirlangan bo'lsa, bu jarayonni pechda taom tayyorlagandan keyin takrorlash mumkin.
- Agar pech, masalan, qovurish yoki grilda tayyorlagandan keyin yog' bilan og'ir kirlangan bo'lsa, pechni tozalash funksiyasini faollashtirishdan avval qotgan dog'larni yuvish vositasi bilan artish tavsiya qilinadi.
- Ichki emal yuzasining to'liq qurishi uchun tozalagandan keyin pech eshikchasini 15° qiya ochib qo'ying.

Tezkor quritish

1. Pech eshigini 30° burchakda ochib qo'ying.
2. Ventilyatsiya rejimini tanlash uchun **Tayyorlash rejimini tanlash** tugmasini bosing.
3. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa va haroratni 50 °C qilib qo'ying.
4. Bu davr tugashi bilan pechni o'chiring.

Amallar

Chiroq o'ch/yon.



1. **Chiroq** tugmasini bosing.

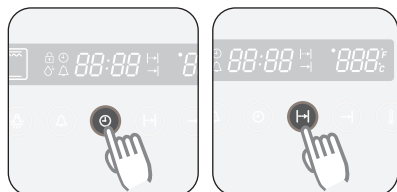
O'chiq	1 marta
Yoniq	2 marta

IZOH

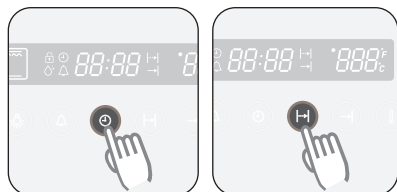
Chiroq bir necha daqiqadan keyin avtomatik tarzda o'chadi.

Qulflash funksiyasi

Kutish rejimida qulflash funksiyasini ishlatishingiz mumkin.



1. Bir vaqtning o'zida **Soat** va **Tayyorlash vaqti** tugmalarini 3 sekund bosib turing. "🔒" tasviri ko'rsatiladi.



2. Ochish uchun yana **Soat** va **Tayyorlash vaqti** tugmalarini birga 3 sekund bosib turing.

IZOH

Qulflanganida **Yoqish/O'chirish** tugmasidan boshqa tugmalari ishlamaydi.

Aqlli pishirish

Pech xususiyatlari

Pech xususiyatlariga quyidagilar kiradi.

1. An'anaviy rejim

Tavsiya etilgan harorat: 200 °C

An'anaviy rejim bitta bosqichda joylashgan taomni qovurishga mo'ljallangan. Pech ichidagi harorat yuqori va pastdagi isitish elementlari yordamida tutib turiladi.

Pishirishni boshlashdan oldin pechni qizdirib olish lozim.

(Pechni pishirish uchun tanlangan rejim yordamida qizdirib olsa bo'ladi (bu holda An'anaviy rejim) yoki Gril + Konveksiya rejimini ishlatning.)

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Muzlatilgan lazanya (500-1000 g)	3	Panjara	180-200	40-50
Sovitilgan dorado va shu hajmdagi butun baliq (300-1000 g) har tarafida 3-4 ta bo'lak SABZAVOT YOG'I PURKANG	3+2	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis (oqqan tomchilarni yig'ish uchun)	240	15-20
Baliq filesi (500-1000 g) har tarafida 3-4 ta bo'lak SABZAVOT YOG'I PURKANG	3	Pishirish patnisi	200	13-20
Farshdan qilingan muzlatilgan kotlet, vetchinali, pishloq yoki qo'ziqorinli zrazi (350-1000 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG	3	Pishirish patnisi	200	25-35

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Muzlatilgan sabzi kotleti, lavlagi yoki kartoshka zrazi (350-1000 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG	3	Pishirish patnisi	200	20-30
Suyakli to'qmoqlangan cho'chqa go'shti (500-1000 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG, TUZ VA QALAMPIR SEPING	3+2	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis (oqqan tomchilarni yig'ish uchun)	200	40-50
Pishirilgan kartoshka (yarmidan bo'lingan) (500-1000 g)	3	Pishirish patnisi	180-200	30-45
Qo'ziqorinli muzlatilgan go'sht ruleti (500-1000 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG	3	Pishirish patnisi	180-200	40-50

2. Yuqori issiqlik + Konveksiya

Tavsiya etilgan harorat: 190 °C

Issiqlik yuqoridagi isituvchi elementdan chiqadi va ventilyator issiq havoni uzluksiz aylantiradi.

Pishirishni boshlashdan oldin pechni qizdirib olish lozim.

(Pechni Gril + Konveksiya rejimida qizdirsa bo'ladi.)

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Suyakli cho'chqa to'shi (1000 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG, TUZ VA QALAMPIR SEPING	3+2	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis (oqqan tomchilarni yig'ish uchun)	180-200	50-65

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Cho'chqa bo'ynidan qo'lbola bujenina (1000-1500 g) Yaxshi chiqishi uchun avval marinadlab oling	2 yoki 3	Pishirish patnisi	180-230	60-120
Butun tovuq (700-1500 g)	2 yoki 3	Pishirish patnisi	190-200	40-55
Go'sht yoki baliq steyklari (400-800 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG, TUZ VA QALAMPIR SEPING	3+2	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis (oqqan tomchilarni yig'ish uchun)	180-200	15-35
Pirog (1000 g)	2 yoki 3	Chuqur patnis	180	20

3. Konveksiya

Tavsiya etilgan harorat: 170 °C

Bu xususiyat uchtagacha bosqichda joylashtirilgan ovqatni pishirish uchun ishlatiladi. Bu qovurib olish uchun ham yaxshi. Bu rejimda, issiqlik pechning orqa devoridagi isituvchi elementdan chiqib, ventilyator yordamida ravon tarqatiladi.

Pishirishni boshlashdan oldin pechni qizdirib olish lozim.

(Pechni pishirish uchun tanlangan rejim yordamida qizdirib olsa bo'ladi (bu holda Konveksiya rejimi) yoki Gril + Konveksiya rejimini ishlatning.)

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Suyakli qo'zichoq to'shi (350-700 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG, TUZ VA QALAMPIR SEPING	3+2	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis (oqqan tomchilarni yig'ish uchun)	190-200	40-50

Aqlli pishirish

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Shokolad, yong'oq yoki jigarrang shakarli banan 3-5 dona Bananlarni kichkina o'yib, o'sha joyiga 10-15 g shokolad, 5-10 g yong'oq qo'yib, namlangan shakar bilan bezang. Folga bilan o'rang.	3	Panjara	220-240	15-25
Pishirilgan olmalar 5-8 ta x 150-200 g Olma o'rtasini olib tashlab, shakar bilan to'ldiring. Suvli idishga qo'ying	3	Panjara	200-220	15-25
Go'shtli kotlet, qiymalangan shnitsel, yupqa go'sht (300-600 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG	3	Pishirish patnisi	195	18-25
Go'shtli o'ramalar (500-1000 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG	3	Pishirish patnisi	180-200	50-65

Aqlli pishirish

4. Katta gril

Tavsiya etilgan harorat: 240 °C

Katta gril funksiyasi katta bo'lakli taomlar, bifshteks, shnitsel va baliqlarni pishirish uchun ishlatiladi. Bu qizartirib pishirish uchun ham yaxshi. Bu rejimda yuqoridagi isituvchi element bilan gril ishlaydi.

Pishirishni boshlashdan oldin pechni qizdirib olish lozim.

(Pechni pishirish uchun tanlangan rejim yordamida qizdirib olsa bo'ladi (bu holda **Super gril** rejimi) yoki **Gril + Konveksiya** rejimini ishlatning.)

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Sosiska yoki ingichka kolbasa (5-10 dona)	4+3	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis (oqqan tomchilarni yig'ish uchun)	200	10-15
Ovchilar kolbasasi va qalin kalta kolbasalar 8-10 dona SABZAVOT YOG'I PURKANG	4+3	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis (oqqan tomchilarni yig'ish uchun)	200	10-12
Nonushta uchun qizartirilgan non tostlari 5-10 dona	4	Panjara	240	02-03 bir tarafdin AG'DARING 02-03 boshqa tarafdin
Nonushta uchun pishloqli qizartirilgan non tostlari 5-10 dona	3+2	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis (oqqan tomchilarni yig'ish uchun)	200	8-12
Muzlatilgan blinlar (200-500 g) SOVUQ PECH ICHIGA QO'YING (QIZDIRISHDAN OLDIN) SABZAVOT YOG'I PURKANG	3	Pishirish patnisi	200	20-30

5. Eko gril

Tavsiya etilgan harorat: 240 °C

Bu rejim kichkina bo'lakli taomlar, bifshteks, shnitsel, baliq va tostlarni pishirish patnisi yoki panjara o'rtasiga qo'yib pishirish uchun ishlatiladi. Faqat yuqoridagi isituvchi element ishlaydi.

Pishirishni boshlashdan oldin pechni qizdirib olish lozim.

(Pechni pishirish uchun tanlangan rejim yordamida qizdirib olsa bo'ladi (bu holda **Gril** rejimi) yoki **Gril + Konveksiya** rejimini ishlatib.)

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Yaxna pishirilgan Kamamber (2 x 75 g - 4 x 75 g) SOVUQ PECHGA QO'YING (QIZDIRISHDAN OLDIN)	3	Panjara	200	10-12
Qoplamali muzlatilgan bagetlar (Pomidor-Mosarella yoki Vetchina va Pishloq)	3+2	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis (oqqan tomchilarni yig'ish uchun)	200	15-20
Baliq qalamchalari (300-700 g) SOVUQ PECH ICHIGA QO'YING (QIZDIRISHDAN OLDIN), SABZAVOT YOG'I PURKANG	3+2	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis (oqqan tomchilarni yig'ish uchun)	200	15-25
Baliq kotleti, file kotleti (muzlatilgan) (300-600 g) SOVUQ PECH ICHIGA QO'YING (QIZDIRISHDAN OLDIN), SABZAVOT YOG'I PURKANG	3	Pishirish patnisi	180-200	20-35
Muzlatilgan pitsa, (300-500 g) SOVUQ PECHGA QO'YING (QIZDIRISHDAN OLDIN)	3+2	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis (oqqan tomchilarni yig'ish uchun)	180-200	23-30

6. Quyi issiqlik + Konveksiya

Tavsiya etilgan harorat: 190 °C

"Quyi issiqlik + Konveksiya" rejimi tepasi shirali va pasti qirsilloq bo'lishi uchun ishlatiladi, bu pitsa, kish-loren, ochiq pirog va pishloqli pirog tayyorlashda samara beradi.

Pishirishni boshlashdan oldin pechni qizdirib olish lozim.

(Pechni pishirish uchun tanlangan rejim yordamida qizdirib olsa bo'ladi (bu holda **Quyi issiqlik + Konveksiya** rejimi) yoki **Gril + Konveksiya** rejimini ishlatib.)

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Muzlatilgan ko'pchigan xamirda qilingan olmal pirog (350-700 g)	3	Panjara	180-200	15-20
Muzlatilgan qatlama piroglar (300-600 g) TUXUM SARIG'I BILAN YOG'LANG, SOVUQ PECH ICHIGA QO'YING	3	Pishirish patnisi	180-200	25
Sousdagi teftel (250-500 g) QOVURISH TOVASIDA	3	Panjaradagi qovurish tovasi	180-200	25-35
Qatlama o'ramalar (500-1000 g) TUXUM SARIG'I BILAN YOG'LANG	3	Pishirish patnisi	180	15-23
Sousdagi kannelloni (250-500 g) QOVURISH TOVASIDA	3	Panjaradagi qovurish tovasi	180	22-30
Ko'pchigan xamirli o'ramalar (600-1000 g) TUXUM SARIG'I BILAN YOG'LANG	3	Pishirish patnisi	180-200	20-30

Aqlli pishirish

Sinov taomlari

EN 60350 standartiga ko'ra

1. Pishiriq

Pishiriqlar bo'yicha tavsiyalar pechning avvaldan isitishini nazarda tutadi.

Pishirish patnisini pechning ichiga shunday solingki, qiya cheti pechning orqa tomoniga taqalsin.

Taom turi	Idish va eslatmalar	Tokcha qavati	Tayyorlash rejimi	Harorat (°C)	Tayyorlash vaqti (daq.)
Pechenye	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis	1+4	Konveksiya	140	30-35
Kichkina tort	Pishirish patnisi	3	An'anaviy	160-180	15-25
		2	Konveksiya	160	27-32
Yog'siz biskvit	Pishirish patnisi + Chuqur patnis	1+4	Konveksiya	155	35-40
		2	An'anaviy	160-180	20-30
Olmali pirog	Panjara + tagi olinadigan qolip (Qora qoplangan, ø 26 sm)	2	Konveksiya	150-160	30-40
		1 tasi diagonal joyashtiriladi	An'anaviy	170-190	70-90
	Simli javon + 2 ta osti olinadigan qolip * (Qora qoplangan, ø 20 sm)	1+3	Konveksiya	170-190	80-100
	Pishirish patnisi + Panjara + 2 ta osti olinadigan qolip ** (Qora qoplangan, ø 20 sm)				

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

** Ikkita pirog o'rtada bir birining ustiga qo'yiladi.

2. Gril rejimida tayyorlash

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

Taom turi	Idish va eslatmalar	Tokcha qavati	Tayyorlash rejimi	Harorat (°C)	Tayyorlash vaqti (daq.)
Oq non tostlari	Panjara	5	Katta gril	270	1 ^{chi} 1-2 2 ^{chi} 1-1½
Mol go'shtli burgerlar * (12 ta)	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis (oqqan tomchilarni yig'ish uchun)	4	Katta gril	270	1 ^{chi} 14-16 2 ^{chi} 4-6

* **Mol go'shtidan burger:** Bo'sh pechni 15 daqiqa davomida **Katta gril** funksiyasi yordamida qizdirib oling.

Avtomatik tayyorlash

Quyidagi jadvalda tayyorlash, qovurish va pishirish uchun 25 ta avtomatik dastur keltirilgan. Unda miqdorlar, vazn diapazonlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi.

Tayyorlash rejimlari va vaqtlari sizga qulay bo'lishi uchun avvaldan dasturlashtirilgan.

Siz tayyorlash uchun ushbu yo'riqnomalarga qarashingiz mumkin. Taomni doimo sovuq pech ichiga joylashtiring.

Rqm.	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Anjom	Tokcha qavati
1	Muzlatilgan pitsa	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Panjara	2
		Tavsiya Muzlatilgan pitsani panjara o'rtasiga qo'ying. Yupqa pitsalar uchun 0,3-0,6 kg vaznli parametрни, ustiga qalin masalliq solingan pitsalar uchun 0,7-1,0 kg vaznli parametрни tanlashni tavsiya qilamiz.		
2	Muzlatilgan pech chipslari	1. 0,3-0,5 2. 0,5-0,7	Pishirish patnisi	2
		Tavsiya Muzlatilgan pech chipslarini pishirish patnisi bilan bir tekis taqsimlang. Birinchi sozlanma yupqa kartoshka fri uchun, ikkinchi sozlanma qalin pech chipslari uchun. Pishirish qog'ozidan foydalaning. Pishirishning $\frac{2}{3}$ vaqti o'tgach, ag'darishni tavsiya qilamiz.		
3	Muzlatilgan kroketlar	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Pishirish patnisi	2
		Tavsiya Muzlatilgan kartoshkali kroketlarni pishirish patnisi bilan bir tekis qilib joylashtiring. Pishirishning $\frac{2}{3}$ vaqti o'tgach, ag'darishni tavsiya qilamiz.		

Rqm.	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Anjom	Tokcha qavati
4	Uy lazaniyasi	1. 0,3-0,5 2. 0,8-1,0	Panjara	3
		Tavsiya Issiqlikka chidamli shisha idishdan foydalaning Muzlatilgan yoki uy lazaniyasini simli patnis o'rtasiga qo'ying.		
5	Bifshteks	1. 0,3-0,6 2. 0,6-0,8	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis	4 3
		Tavsiya 2-6 dona bifshteksni panjaraga yonma-yon tizib chiqing. Birinchi sozlanma yupqa steyklar uchun, ikkinchi sozlanma qalin steyklar uchun. Signal chalgandan so'ng ag'daring.		
6	Rostbif	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1 3. 1,2-1,4	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis	2 1
		Tavsiya Rostbifni marinadlang va panjaraga qo'ying. Pishirish patnisi bilan 1 piyola suv quyung. Signal chalgandan so'ng ag'daring. Tayyorlagandan keyin alyumin folga bilan o'rang va 5-10 daqiqa qoldiring.		
7	Qovurilgan cho'chqa go'shti	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis	2 1
		Tavsiya Ziravorlar qo'shilgan cho'chqa go'shtini panjaraga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring.		

Aqlli pishirish

Rqm.	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Anjom	Tokcha qavati
8	Maydalangan qo'y go'shti	1. 0,3-0,4	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis	4
		2. 0,5-0,6		3
<p>Tavsiya Maydalangan qo'y go'shtiga ziravorlar qo'shing. Maydalangan qo'y go'shtini panjaraga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Birinchi sozlanma yupqa bo'laklar uchun, ikkinchi sozlanma qalin bo'laklar uchun.</p>				
9	Tovuq bo'laklari	1. 0,5-0,7	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis	4
		2. 1,0-1,2		3
<p>Tavsiya Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Tovuq bo'lakchalarini panjaraga yonma-yon joylashtiring.</p>				
10	Qovurilgan tovuq	1. 0,8-1,0	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis	2
		2. 1,1-1,3		1
<p>Tavsiya Tovuqqa yog' surting va ziravorlar seping, hamda panjaraga to'shini tepaga qaratib qo'ying.</p>				
11	O'rdak to'shi	1. 0,3-0,5	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis	4
		2. 0,6-0,8		3
<p>Tavsiya O'rdak to'shini tayyorlang, panjaraga yog'li tarafini tepaga qaratib qo'ying. Birinchi sozlanma bitta o'rdak to'shi uchun, ikkinchi sozlanma ikkita o'rdakning qalin to'shi uchun.</p>				

Rqm.	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Anjom	Tokcha qavati
12	Kurka ruleti	1. 0,6-0,8	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis	2
		2. 0,9-1,1		1
<p>Tavsiya Kurka o'ramasini panjaraga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring.</p>				
13	Bug'da tayyorlangan baliq	1. 0,2-0,4	Panjara	2
		2. 0,5-0,7		
<p>3. 0,8-1,0</p> <p>Tavsiya Tayyorlangan baliqni (masalan, forel, piksha, treska) tegishli kattalikdagi issiqlikka chidamli qopqoqli shisha idishga qo'ying. Idish pastki qismi to'lgunga qadar suyuqlik qo'shing, masalan, 3-4 osh qoshiq limon sharbati, oq vino yoki suv va qopqoq bilan yoping. Idishni panjaraga qo'ying. Agar uning terisi qizarga bo'lishini xohlasangiz, zaytu yog'ini surting va qopqoqni yopmang.</p>				
14	Baliq qovurdog'i	1. 0,5-0,7	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis	4
		2. 0,8-1,0		3
<p>Tavsiya Baliqlarni bittasining boshini ikkinchisining dumiga qaratgan holda panjaraga joylashtiring. Birinchi sozlanma 2 ta baliq uchun, ikkinchi sozlanma 4 ta baliq uchun. Bu dastur sudak, forel yoki dorada kabi butun baliqlar uchun mosdir.</p>				
15	Losos steyki	1. 0,3-0,4	Panjara bo'lmasi + chuqur patnis	4
		2. 0,7-0,8		3
<p>Tavsiya Losos steyklarini panjaraga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring.</p>				

Rqm.	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Anjom	Tokcha qavati
16	Pechkada tayyorlangan kartoshka	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Pishirish patnisi	2
		Tavsiya Kartoshkani yuving, bo'laklarga kesib chiqing. Zaytun moyidan surting va ziravorlar seping. Patnisga bir tekis joylashtirib chiqing. Birinchi sozlama kichik kartoshkalar uchun (har biri 100 gr.), ikkinchi sozlama katta pechkali kartoshkalar uchun (har biri 200 gr.).		
17	Qovurilgan sabzavotlar	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Pishirish patnisi	4
		Tavsiya To'g'ralgan qovoqcha, qalampir bo'laklari, mayda to'g'ralgan baqlajon, qo'ziqorin va pomidor kabi sabzavotlarni pishirish patnisiga soling. Zaytun yog'i, o'tlar va ziravorlar aralashmasi bilan yog'lang.		
18	Sabzavotli gratin	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Panjara	2
		Tavsiya Issiqlikka chidamli dumaloq idishda sabzavotli gratin tayyorlang. Idishni pechkadagi panjara o'rtasiga qo'ying.		
19	Marmarli pirog	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8 3. 0,9-1,0	Panjara	2
		Tavsiya Xamirni tegishli hajmdagi chuqur pishiriq pishirish patnisga doirali/halqali pirog pishirish uchun qo'ying. Ushbu dastur oshirilgan xamirdan tayyorlanadigan marmar pirog, limonli pirog va o'rmon yong'og'ili pirog uchun mo'ljallang.		

Rqm.	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Anjom	Tokcha qavati
20	Keks	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8	Panjara	2
		Tavsiya Keks xamirini 12 ta keksga mo'ljallangan metal idishga soling. Idishni panjaraga joylashtiring. Har biri 45 grammlik keksi uchun 0,5 -0,6 kg va har biri o'rtacha kattalikdagi 65 gr. keks uchun 0,7-0,8 kg vazn tavsiya qilinadi.		
21	Oq non	1. 0,7-0,8	Panjara	2
		Tavsiya Ushbu dastur 500 gr. undan tayyorlangan non aralashmalari uchun mo'ljallangan. Qadoqdagi ko'rsatmaga amal qiling. Oshirilgan xamirni to'g'ri burchakli pishiriq pishirish idishiga joylashtiring. Xamir ustiga suv bilan namlab surting. Uzunligini pichoq bilan kesib chiqing.		
22	Elanmagan un nobi	1. 0,7-0,8	Panjara	2
		Tavsiya Ushbu dastur 500 gr. javdari undan tayyorlangan non aralashmalari uchun mo'ljallangan. Qadoqdagi ko'rsatmaga amal qiling. Xamirturush solingan (achitqi) xamirni to'g'ri burchakli pishiriq pishirish idishiga joylashtiring. Xamir ustiga suv bilan namlab surting. Uzunligini pichoq bilan kesib chiqing.		
23	Ruletli non/chabatta	1. 0,2-0,4 2. 0,6-0,8	Pishirish patnisi	3
		Tavsiya Birinchi sozlama non ruletlari yoki kruassanlar kabi kichik bo'lakli xamirlar uchun mo'ljallangan (4-8 dona). 2-sozlama uyda pishirilgan chabatta nonlari yoki bagetlar kabi xamirlar uchun mo'ljallangan (2-6 dona). Pishirish qog'ozidan foydalaning.		

Aqlli pishirish

Rqm.	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Anjom	Tokcha qavati
24	Uy pitsasi	1. 0,2-0,6 2. 0,8-1,2	Pishirish patnisi	2
Tavsiya Birinchi sozlama kichik bo'lakli pitsalar uchun mo'ljallangan (7-9 dona). 2-sozlama dumaloq yoki katta patnisli pitsa uchun mo'ljallangan. Og'irlik sous, sabzavotlar, vetchia go'shti va pishloq kabi masalliqarni o'z ichiga oladi. Agar siz qattiqroq jildi bo'lishini xohlasangiz, pechkani pastki isitish bilan konveksiya rejimida 5 daqiqa davomida dastlabki isitib olishni tavsiya qilamiz.				
25	Xamir turush bilan oshirilgan xamir	1. 0,2-0,4 (pitsta xamiri) 2. 0,4-0,6 (xamirturushli xamir) 3. 0,6-0,8 (non xamiri)	Panjara	2
0,2-0,4 kg vazn miqyosi pitsa, pirog yoki non uchun achitqili xamir tayyorlashga mo'ljallangan. Katta dumaloq idishga soling va oziq-ovqat plyonkasi bilan yoping. 0,4-0,6 kg sozlama xamirturush yoki achitqi bilan oshirilgan non xamirini pishirish uchun mo'ljallangan. 0,6-0,8 kg sozlama achitqi uchun. Xamirni qo'lda qoring, pishirish idishiga soling va oziq-ovqat plyonkasi bilan yoping.				

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.

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 (ayrim modellardagina)

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

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

IZOH

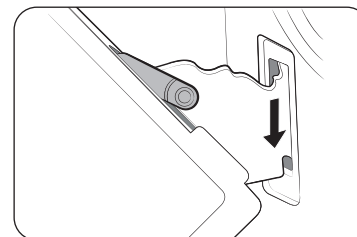
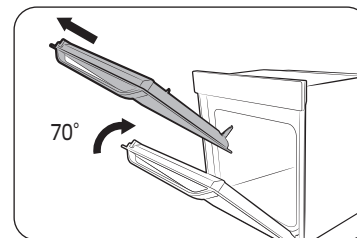
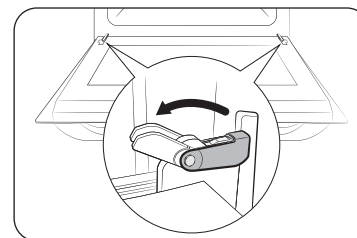
Modeliga qarab, katalitik qismlar bir tomondan yoki 3 tomondan qoplangan.

Eshikni olish

Oddiy foydalanish maqsadlarida pech eshigi olib qo'yilmasligi kerak, biroq, masalan, tozalash maqsadida eshikni olish zarur bo'lgan hollarda quyidagi ko'rsatmalarga amal qiling.

⚠️ DIQQAT

Pech eshigi og'ir.

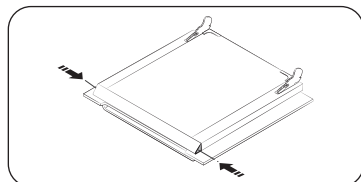


1. Eshikni oching va har ikkala ilmoqlardagi qisqichlarni to'liq oching.
2. Eshikni taxminan 70° ga yoping. Ikkala qo'lingiz bilan pech eshigi yon tomonlarining o'rta qismidan ushlang va ilmoqlar olinishi mumkin bo'lgunicha ko'taring.
3. Tozalagandan keyin eshikni biriktirish uchun 1- va 2-qadamlarni teskari tartibda bajaring. Har ikkala tomondagi ilmoqlarning qisqichlari yopilishi kerak.

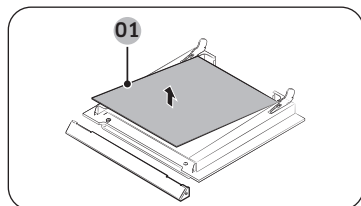
Xizmat ko'rsatish

Eshik shishalarini yechib olish

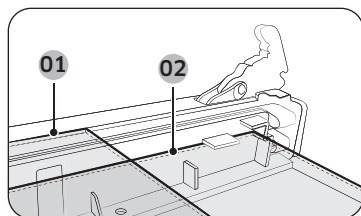
Pech eshigi bir-biriga qarama-qarshi joylashtirilgan uchta shisha list bilan jihozlangan. Ushbu listlarni tozalash uchun olish mumkin.



1. Eshikning chap va o'ng tomonlaridagi har ikkala tugmani bosing.



01 1-oina



01 1-oina

02 2-oina

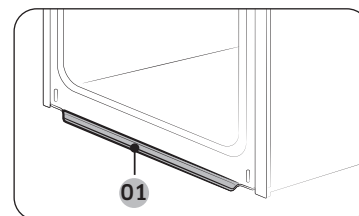
2. Qopqog'ini chiqaring va 1 va 2 shishani eshikdan chiqaring.

3. Eshik oynalarini tozalab bo'lganingizdan so'ng, oynalarni joyiga qo'yish uchun 1, 2-qadamlarni teskari tartibda qaytaring. Rasmga qarab 1 va 2-oynalarning to'g'ri joylashtirilganligini tekshiring.

IZOH

1-oinani joyiga o'rnatayotganingizda, oynaning yozilgan yuzasi ikkita oyna orasida bo'lishi kerak.

Suv kollektori



01 Suv kollektori

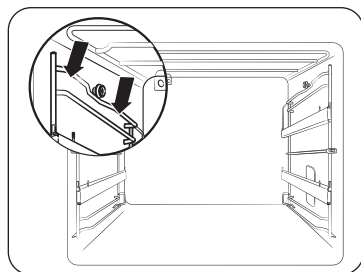
Suv kollektori suyuqlikligina emas, balki ovqat qoldiqlarini ham to'playdi. Suv kollektorini muntazam ravishda bo'shatib, tozalab turing.

⚠ OGOHLANTIRISH

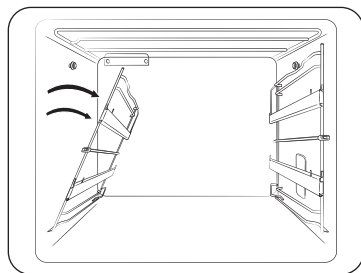
Suv kollektoridan suv sizayotganini aniqlasangiz, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Yo'naltirgichlarni chiqarish (modelga qarab)

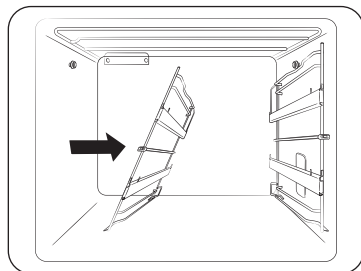
Ichki devorlarini tozalash uchun pech ichidagi yo'naltirgichlarni olib tashlang.



1. Yo'naltirgich yuqori qismining o'rtasidan bosing.



2. Yo'naltirgichni taxminan 45° ga eging.



3. Yo'naltirgichni torting va tubdagi ikkitta teshikdan chiqarib oling.

IZOH

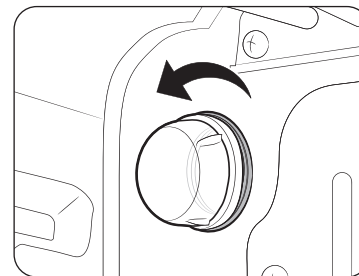
Yo'naltirgichni biriktirish uchun 1-3 bosqichlarni teskari tartibda bajaring.

Almashtirish

⚠ OGOHLANTIRISH

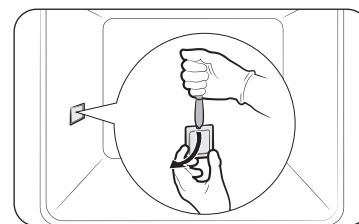
- Lampani almashtirishdan oldin pechni o'chiring va tokdan uzing.
- Faqatgina 25-40 Vt / 220-240 V, 300 °C issiqqa chidamli lampalar ishlating. Mos kelishi tasdiqlangan lampalarni mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markazidan xarid qilishingiz mumkin.
- Galogen lampani doim quruq latta bilan ushlang. Bundan maqsad, lampaga barmoq izi yoki ter tushirmaslikdir, chunki natijada ishlash muddati qisqarishi mumkin.
- Pech bo'lmasining tag qismiga latta yoyib qo'ygan holda pech yoritgich lampasi va shisha qopqoqni himoya qiling.

Lampalar



1. Shisha qopqog'ini soat miliga teskari yo'nalishda aylantirib oching.
2. Pechka yoritgichni almashtiring.
3. Shisha qopqog'ini soat yo'nalishida burab, joyiga qo'ying.

Pechka yon chirog'i (modelga qarab)



1. Yon chiroq qoplamasining pastki uchini bitta qo'lda ushlab turib, yapaloq o'tkir jism bilan, masalan, pichoq bilan qopqoqni ko'rsatilganidek qilib oching.
2. Yon chiroqni almashtiring.
3. Chiroq qopqog'ini joyiga qo'ying.

Nosozliklarni hal qilish

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 tegishli bosilmayapti.	• Tugmalar orasiga yot jism tushib qolgan bo'lsa.	• Yot jismini 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.		
Pech ishlab turganida to'xtaydi.	• Tokdan uzilgan bo'lsa.	• Tokka qayta ulang.

Muammo	Sababi	Chora
Ishlab turganida o'chib qolyapti.	• Pishirish juda uzoq davom etsa.	• Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini kuting.
	• Sovitish ventilyatori ishlamas.	• 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 bir nechta 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 tegishli 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.

Muammo	Sababi	Chora
Pechga tekkinganda tok urmoqda.	• Quvvat tegishli yerga ulanmagan bo'lsa.	• Quvvat ta'minoti tegishli yerga ulanganini tekshiring.
	• Rozetka yerga ulanmaydigan xilidan bo'lsa.	
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.		
Pech ichidagi yorqinlik turlicha.	• 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.
	• Xonadondagi saqlagich kuygan yoki avtomat otvorgan bo'lsa.	• Saqlagichni almashtiring yoki ajratgich avtomatni yoqing. Bu hol tez-tez sodir bo'lsa, elektrik chaqiring.

Muammo	Sababi	Chora
Ishlash paytida tutun chiqadi.	• Birinchi marta ishlash 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 ishlatting.
Pech tegishli 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 sovitib, keyin ishlatting.
Ikkitalik tayyorlash rejimi ishlamayapti.	• Bo'lgich to'g'ri joylashtirilmagan bo'lsa.	• Bo'lgichni to'g'ri kiriting, keyin ishlatting.
Bittalik tayyorlash rejimi ishlamayapti.	• Bo'lgich pechga kirgizilgan bo'lsa.	• Bo'lgichni olib tashlang, keyin ishlatting.

Nosozliklarni hal qilish

Axborot kodlari

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

Kod	Ma'nosi	Chora
S-01	Xavfsizlik uchun o'chirish. Pech o'rnatilgan haroratda uzoqroq vaqt ishlashda davom etadi. <ul style="list-style-type: none">• 105 °C gacha - 16 soat• 105 °C dan 240 °C gacha - 8 soat• 245 °C dan Maks. gacha - 4 soat	Pechni o'chiring va taomni oling. Yana foydalanishdan avval pechning sovishini kuting.
-SE-	Tugma biroz vaqt bosiladi.	Tugmalarni tozalang va tugma atrofidagi sirtlarda suv borligini tekshiring. Pechni o'chiring va yana o'rnatishga harakat qilib ko'ring. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining mahalliy xaridorlarga xizmat ko'rsatish Markaziga qo'ng'iroq qiling.
E-***1)	Pech xatoligi unumdorlik pasayishiga va xavfsizlik muammolariga olib kelishi mumkin. Pechdan foydalanishni darhol to'xtating.	Mahalliy SAMSUNG xaridorlarga xizmat ko'rsatish markaziga qo'ng'iroq qiling.
-UP-	YUQORI KUCLANISHDAN HIMOYA (YKH) Bu xususiyat mahsulotni kuchlanishning keskin o'zgarishlaridan himoya qiladi. Kuchlanish keskin o'zgarsa, signal chalinadi, "-UP-" xabari ko'rsatiladi va Isitkich, Chiroq, Konveksiya dvigateli va Six xususiyatlari o'chiriladi.	Kuchlanish me'yoriga qaytgach, Yuqori Kuchlanishdan Himoya (YKH) avtomatik tarzda o'chadi va pech normal holatda ishlashda davom etadi. Yuqori Kuchlanishdan Himoya (YKH) xususiyati pishirish jarayonini to'xtatishi mumkin.

1) ** barcha raqamlarni ko'rsatadi.

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 V ~ 50 Hz	
Maksimum ulangan quvvat	3400 Vt	
O'lchamlari (K x B x G)	Tashqi qismi	595 x 595 x 570 mm
Sig'im	68 litr	
Vazn	Sof	34,7 kg

Ilova

Mahsulot haqida ma'lumot

Energiya samaradorligi tasnifi	A
Electron qurilma quvvat koeffitsienti	-
Energiya sarfi, kW·h (Oddiy)	0,89
Energiya sarfi, kW·h (Majburiy havo konveksiyasi)	0,80
Ichki kamera foydali sig'imi, l	68
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

Qayd

Qayd

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQRILGAN
 ISHLAB CHIQRUVCHI : SAMSUNG
 TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:
 Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
 Lot2, Lebox 2, Nord Klang Streyts,
 Eria 21, Industrial 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/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 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/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support



DG68-00542C-02