

# Встраиваемый духовой шкаф

---

Руководство по эксплуатации и установке

NV75T9979CD / NV75T9879CD

---



**SAMSUNG**

## Содержание

<b>Использование руководства</b>	<b>3</b>	Избранное	26
В данном руководстве используются следующие обозначения	3	Таймер	27
<b>Инструкции по технике безопасности</b>	<b>3</b>	Очистка	28
Важные меры предосторожности	3	Настройки	30
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	6	Блокировать	31
Функция автоматической экономии энергии	6	<b>Рекомендации по приготовлению</b>	<b>32</b>
<b>Установка</b>	<b>7</b>	Приготовление вручную	32
Комплектация	7	Программы режима Автоматическое приготовление	40
Подключение к источнику питания	8	Специальная функция	48
Установка в отсек кухонной мебели	8	Пробные блюда	49
<b>Подготовка к использованию</b>	<b>11</b>	Коллекция популярных рецептов для программ режима Автоматическое приготовление	51
Панель управления	11	<b>Обслуживание</b>	<b>54</b>
Начальные установки	12	Очистка	54
Запах нового духового шкафа	13	Замена	57
Интеллектуальная система безопасности	13	<b>Устранение неисправностей</b>	<b>58</b>
Плавно закрывающаяся дверца (бережно, безопасно и бесшумно)	13	Контрольные пункты	58
Сборка контейнера для приготовления на пару (только для соответствующих моделей)	13	Информационные коды	60
Принадлежности	14	<b>Технические характеристики</b>	<b>61</b>
Емкость для воды	15	<b>Приложение</b>	<b>62</b>
<b>Использование</b>	<b>16</b>	Уведомление о ПО с открытым исходным кодом	63
Режимы духового шкафа	16		
Режимы приготовления с применением пара	18		
Режимы двойного приготовления	20		
Приготовление с использованием термощупа (только для соответствующих моделей)	22		
Специальная функция	23		
Функция Healthy cook (только для соответствующих моделей)	25		
Автоматическое приготовление	25		

## 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.**

### ВНИМАНИЕ!

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 печи, поскольку это может привести к появлению царапин и трещин на стекле.

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

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

Проветривайте помещение во время пиролизической очистки и после ее завершения.

Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

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

Не допускается использовать паровые очистители.

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

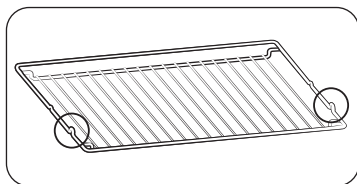
Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

**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.

**ВНИМАНИЕ!** В процессе приготовления устройство должно находиться под присмотром. При небольшом времени приготовления устройство должно находиться под постоянным присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

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



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

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

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

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 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 Oven light (Освещение духового шкафа). В целях экономии энергии лампа освещения духового шкафа отключается через несколько минут после запуска программы приготовления.

## Установка

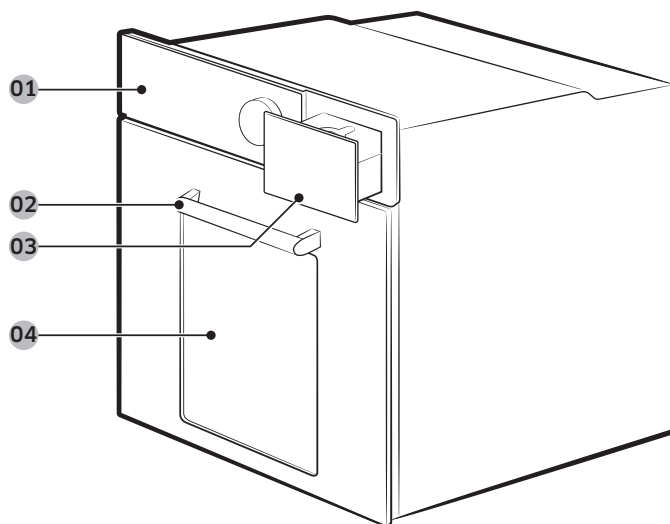
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Установка 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.
- Устройство предназначено для использования на высоте до 2000 метров над уровнем моря.

### Комплектация

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

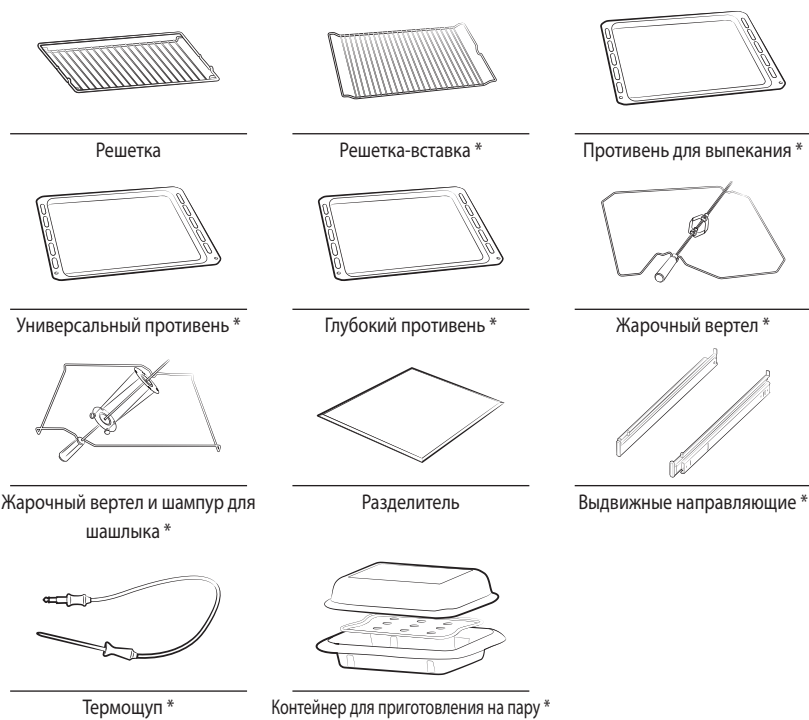
### Внешний вид устройства



- 01 Панель управления      02 Ручка дверцы      03 Емкость для воды  
04 Дверца

### Принадлежности

В комплект поставки духового шкафа входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить различные блюда. Данные аксессуары входят в комплектацию. Принадлежности могут отличаться в зависимости от модели.



### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

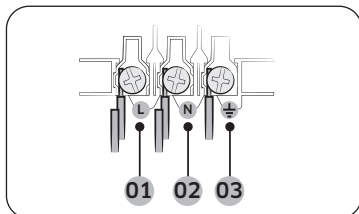
Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (\*), зависит от модели духового шкафа.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Перед использованием программы пиролизической очистки снимите блокировку от детей, чтобы избежать закупорки вентиляционных отверстий, которые могут привести к нагреву дверцы.

# 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 мм<sup>2</sup> и достаточной длины.

Номинальный ток (А)	Минимальная площадь поперечного сечения
10 < A ≤ 16	1,5 мм <sup>2</sup>
16 < A ≤ 25	2,5 мм <sup>2</sup>

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.

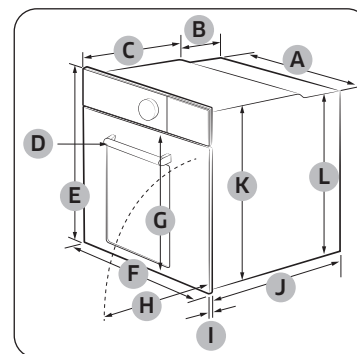
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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 соответствовать требованиям касательно устойчивости к температуре, приведенным в стандарте EN 60335. Компания Samsung не несет ответственности за повреждение мебели в результате нагревания духового шкафа. Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию духового шкафа. Для этого оставьте зазор, составляющий примерно 50 мм, между нижней полкой и стенкой отсека. При установке духового шкафа под варочной панелью следуйте инструкциям по установке для варочной панели.

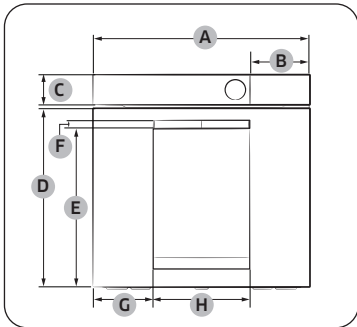
### Необходимые размеры для установки



Духовой шкаф (мм)

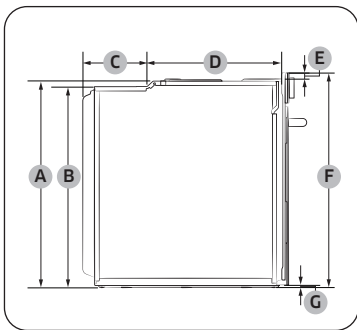
A	560	G	Макс. 507,5
B	177	H	Макс. 494
C	372	I	21
D	Макс. 50	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559





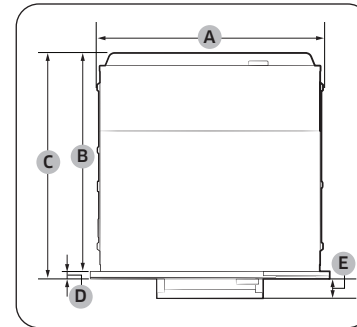
Духовой шкаф (мм)

A	595	E	439
B	163	F	22
C	85	G	165
D	495,5	H	264



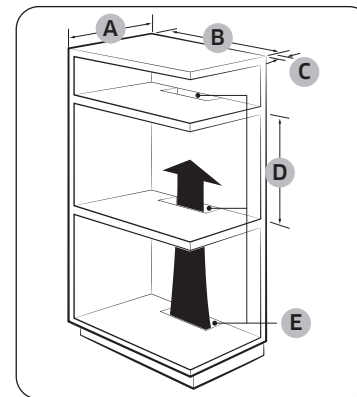
Духовой шкаф (мм)

A	579	E	17
B	559	F	596
C	177	G	7
D	372		



Духовой шкаф (мм)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



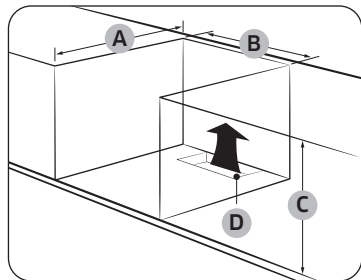
Отсек встроенной мебели (мм)

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.

## Установка



Шкаф под раковинной (мм)

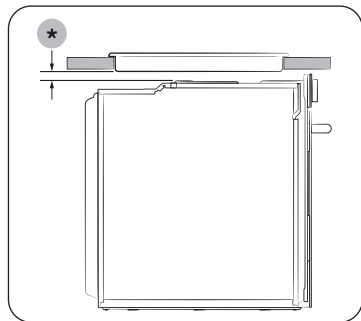
A	Мин. 550
B	Мин. 560
C	Мин. 600
D	Мин. 460 x мин. 50

### ПРИМЕЧАНИЕ

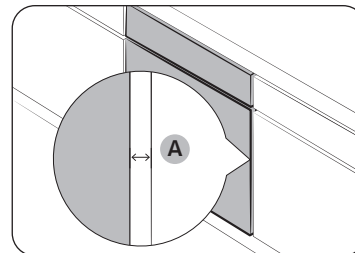
- Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия (D), обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.
- Требования к минимальной высоте (C) указаны для установки только духового шкафа.

### Установка с варочной панелью

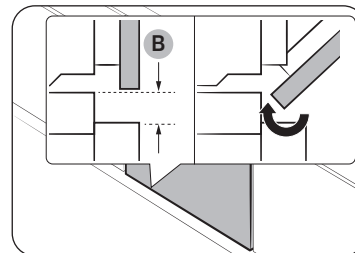
Для установки варочной панели на верхнюю часть духового шкафа см. требования к пространству для монтажа в руководстве по установке варочной панели (\*).



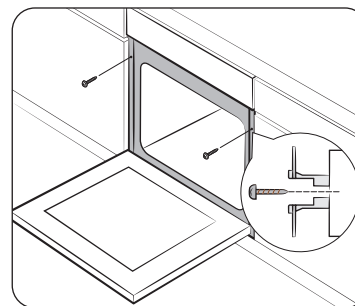
### Установка духового шкафа



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



Также оставьте зазор (B) не менее 2 мм, чтобы дверца легко открывалась и закрывалась.



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

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

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

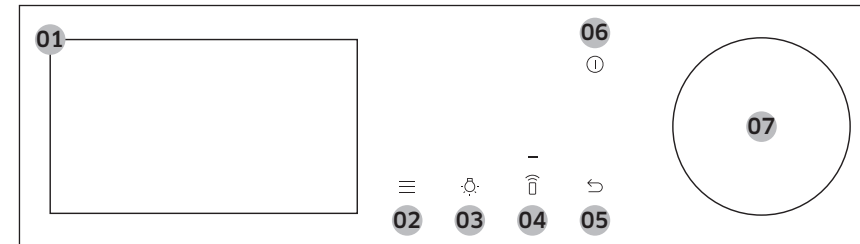
### 📄 ПРИМЕЧАНИЕ

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

## Подготовка к использованию

### Панель управления

Панель управления духового шкафа оснащена сенсорным дисплеем, круговым переключателем и сенсорными кнопками. Ознакомьтесь с приведенной информацией, чтобы узнать больше о панели управления.



01 Сенсорный дисплей	Отображает меню, информацию и данные о ходе приготовления. Для перехода между меню и списками проведите пальцем по дисплею. Чтобы выбрать нужный пункт меню, коснитесь его.
02 Дополнительные функции	Нажмите, чтобы открыть меню Дополнительные функции.
03 Освещение	Нажмите для включения или отключения освещения духового шкафа.
04 Функция Smart Control	Нажмите для включения или выключения Функция Smart Control. <b>📄 ПРИМЕЧАНИЕ</b> Перед использованием этой функции необходимо установить подключение типа Функция Easy Connection.
05 Назад	Нажмите для перемещения к предыдущему экрану.
06 Питание	Нажмите для включения или выключения экрана. <b>📄 ПРИМЕЧАНИЕ</b> Выключить духовой шкаф в то время, как его дверца открыта, можно только с помощью кнопки Питание.
07 Круговой переключатель	Для перехода между меню и списками поворачивайте переключатель влево и вправо. Выбранный элемент меню или списка будет подчеркнут. Нажмите на переключатель, чтобы выбрать подчеркнутый элемент.



## Подготовка к использованию

### ПРИМЕЧАНИЕ

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

### Начальные установки

При первом включении устройства на дисплее отображается экран приветствия и логотип Samsung. Следуйте указаниям на экране для завершения процесса начальной настройки. Начальные установки можно изменить позже на экране Настройки.

1. На экране приветствия нажмите **Начать настройку**.
2. Выберите язык.
  - a. Проведите пальцем по экрану вверх или вниз и нажмите на необходимый язык.
  - b. Коснитесь пункта **Вперед**.
3. Примите **Условия** и **Политика конфиденциальности**.
4. Подключите свое устройство к приложению SmartThings.
  - a. На экране Мобильный интерфейс нажмите **Вперед**.
  - b. Отсканируйте QR-код на дисплее с помощью смартфона и следуйте инструкциям на экране телефона, чтобы завершить подключение.
    - Если вы не хотите выполнять этот шаг, нажмите **Пропустить** и подключитесь через Wi-Fi. (См. шаг 5.)
  - c. После получения сообщения об успешном подключении нажмите **ОК** и установите часовой пояс. (См. шаг 6.)
5. Подключитесь к сети Wi-Fi.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы не хотите выполнять этот шаг, нажмите **Пропустить** и установите часовой пояс, дату и время. (См. шаги 6–8.)

- a. Нажмите на свою сеть Wi-Fi в списке.
    - Если список не отображается, нажмите **Сканировать**.
    - Нажмите **Добавить сеть**, если хотите добавить сеть Wi-Fi вручную.
    - Если сеть Wi-Fi защищена паролем, введите его с клавиатуры и нажмите **Подключить**.
  - b. После подключения к сети Wi-Fi нажмите **Вперед**.
6. Выберите часовой пояс.
    - a. Проведите пальцем по экрану вверх или вниз и выберите свой часовой пояс.
    - b. Коснитесь пункта **Вперед**.

7. Установить дату.
  - a. Выберите день, месяц и год.
  - b. Коснитесь пункта **Вперед**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Пропустите этот шаг, если вы подключили устройство к приложению SmartThings или сети Wi-Fi.

8. Установите время.
  - a. Выберите часы и минуты.
  - b. Коснитесь пункта **Вперед**.


### ПРИМЕЧАНИЕ

Пропустите этот шаг, если вы подключили устройство к приложению SmartThings или сети Wi-Fi.

9. Нажмите **Готово**, чтобы завершить настройку.
  - Отобразится экран Подсказки при первом запуске. Вы можете нажать **УЗНАТЬ БОЛЬШЕ**, чтобы ознакомиться с рекомендациями, или **ПОЗЖЕ**, чтобы пропустить этот шаг.

### Настройка постоянного отображения экрана

Экран автоматически отключается через определенное время. Если вы хотите, чтобы экран оставался включенным все время, следуйте приведенным ниже инструкциям.

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Настройки**.
2. На экране Настройки нажмите **Дисплей**.
3. На экране Дисплей нажмите **Превышение времени ожидания**.
4. Проведите пальцем вверх, чтобы переместиться вниз по списку параметров, после чего нажмите **Всегда включено**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- В зависимости от выбранных настроек потребление электроэнергии может увеличиться.
- Если для времени ожидания установлено значение **Всегда включено**, яркость ЖК-дисплея автоматически переключается на уровень 2, если в течение 3 минут не выполняется никаких действий.
- Параметр **Всегда включено** доступен, только если для заставки установлено значение Вкл.



## 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 Обычный, 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.

## Интеллектуальная система безопасности

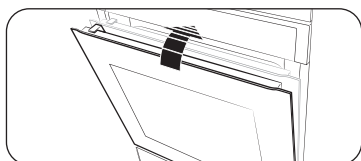
При открытии дверцы работающего духового шкафа включается освещение камеры, а вентилятор и нагревательные элементы выключаются. Это позволяет избежать травм, например ожогов, и уменьшить потребление электроэнергии. Такой принцип работы не означает неисправность системы. Чтобы возобновить работу духового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

## Плавно закрывающаяся дверца (бережно, безопасно и бесшумно)

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

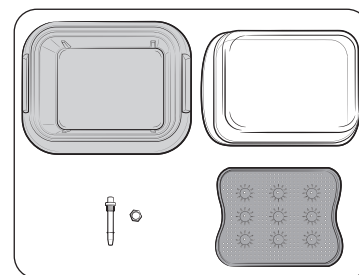
Петли особой конструкции придерживают дверцу за несколько сантиметров до полного закрытия, замедляя ее движение. Это превосходное конструкторское решение обеспечивает дополнительное удобство, позволяя закрывать дверцу бесшумно и плавно.

(Наличие данной функции зависит от модели духового шкафа.)



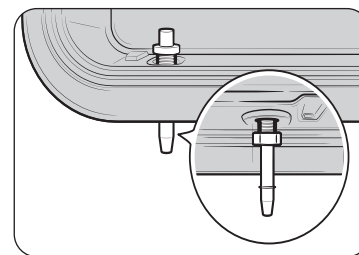
Под углом приблизительно в 15 градусов дверца начинает двигаться плавно и приходит в полностью закрытое положение примерно за 5 секунд.

## Сборка контейнера для приготовления на пару (только для соответствующих моделей)

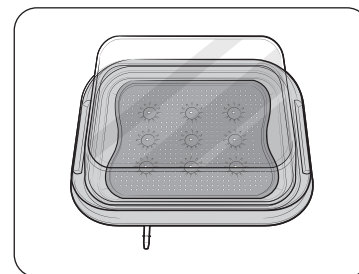


1. Проверьте и убедитесь, что все детали контейнера для приготовления на пару в наличии.

- Детали контейнера: стеклянная крышка, металлическая кастрюля, паровой лоток и паровая форсунка.



2. Вставьте паровую форсунку в отверстие на правой задней стороне металлической кастрюли, после чего зафиксируйте ее с помощью гайки из комплекта.



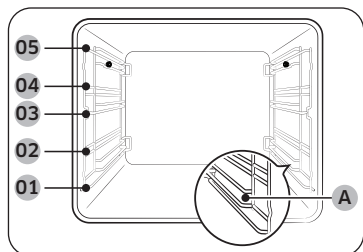
3. Поместите паровой лоток в металлическую кастрюлю, после чего закройте ее стеклянной крышкой, чтобы контейнер можно было использовать в духовке.



## Подготовка к использованию

### 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
- (A) Уровень для контейнера для приготовления на пару

- При установке принадлежностей следует правильно располагать их внутри духового шкафа.
- **Уровень для контейнера для приготовления на пару (A)** предназначен только для соответствующего контейнера. Не устанавливайте этот контейнер на какой-либо другой уровень и не ставьте другие принадлежности на **уровень для контейнера для приготовления на пару (A)**.
- 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.

<b>Решетка</b>	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.
<b>Решетка-вставка *</b>	Решетка-вставка используется вместе с противнем, чтобы предотвратить попадание жидкости на дно духового шкафа.

<b>Противень для выпекания *</b>	Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
<b>Универсальный противень *</b>	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.
<b>Глубокий противень *</b>	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.
<b>Жарочный вертел *</b>	Жарочный вертел предназначен для приготовления блюд на гриле, например курицы. Вертел используется только в режиме единой камеры на уровне 4, на котором предусмотрен переходник для его установки. Перед приготовлением в режиме гриля необходимо отвинтить ручку с вертела.
<b>Жарочный вертел и шампур для шашлыка *</b>	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 мясных блюд весом более 1,5 кг. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Насадите на вертел кусок мяса. На тупой конец вертела можно навинтить ручку, чтобы было легче вставлять его в мясо.</li> <li>2. По краям можно положить слегка отваренный картофель и овощи.</li> <li>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.)</li> <li>4. Перед началом приготовления отвинтите ручку.</li> <li>5. После приготовления навинтите ручку обратно, чтобы было удобнее снимать вертел с подставки.</li> </ol>



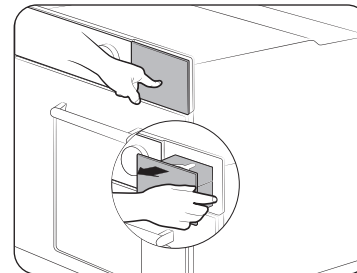
<b>Разделитель</b>	<p>Разделитель предназначен для разделения духового шкафа на две отдельные зоны. Используйте разделитель для приготовления блюд в режиме Dual cook (Двойное приготовление).</p> <p>Не используйте разделитель для каких-либо других целей, кроме разделения камеры на две зоны.</p> <p>Не используйте разделитель в качестве полки.</p>
<b>Выдвижные направляющие*</b>	<p>Используйте выдвижные направляющие для установки противня следующим образом.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выдвиньте направляющие из духового шкафа.</li> <li>2. Установите противень на направляющие и задвиньте его в духовой шкаф.</li> <li>3. Закройте дверцу.</li> </ol>
<b>Термощуп*</b>	<p>Термощуп позволяет измерить температуру внутри приготовляемого мяса. Следует использовать термощуп, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.</p>
<b>Контейнер для приготовления на пару*</b>	<p>Контейнер для приготовления на пару предназначен для использования только с режимами приготовления с применением пара. Устанавливайте контейнер для приготовления на пару только на соответствующем уровне и убедитесь, что он полностью вставлен в камеру и касается ее задней стенки.</p> <p>Контейнер для пара состоит из 4 отдельных деталей: стеклянной крышки, металлической кастрюли, парового лотка и паровой форсунки.</p> <p>Стеклянная крышка может использоваться для выпечки и запекания.</p> <p><b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• При работе с контейнером для приготовления на пару всегда надевайте кухонные рукавицы и будьте осторожны, чтобы не уронить его.</li> <li>• Резкие изменения температуры могут привести к повреждению или разрушению деталей из стекла.</li> </ul>

**📖 ПРИМЕЧАНИЕ**

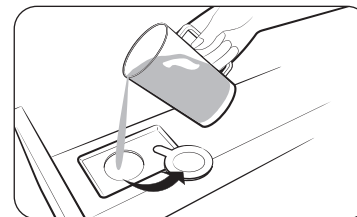
Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (\*), зависит от модели духового шкафа.

**Емкость для воды**

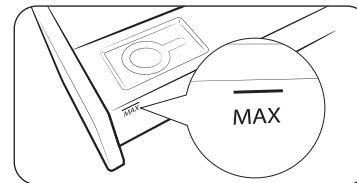
Емкость для воды используется для функций, связанных с применением пара. Перед приготовлением на пару емкость следует наполнить водой.



1. Емкость для воды находится в правом верхнем углу духового шкафа. Нажмите на емкость для воды, чтобы открыть и извлечь ее.

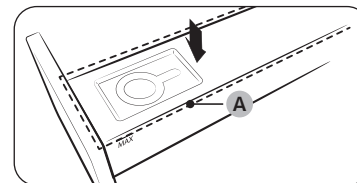


2. Откройте крышку емкости и налейте в нее 500 мл питьевой воды.
3. Закройте крышку и вставьте емкость для воды обратно.



**📖 ПРИМЕЧАНИЕ**

Не заполняйте резервуар для воды выше отметки максимального уровня.

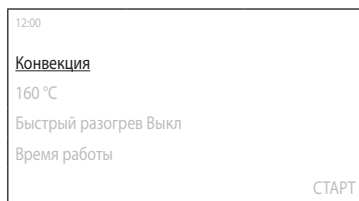


**📖 ПРИМЕЧАНИЕ**

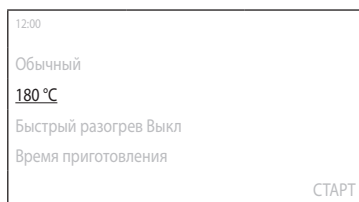
Перед использованием духового шкафа убедитесь, что верхняя крышка емкости для воды (A) закрыта.

# Использование

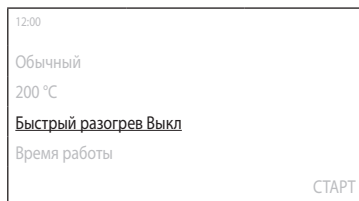
## Режимы духового шкафа



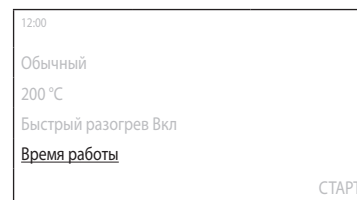
1. На главном экране нажмите **Конвекция**, чтобы выбрать желаемый режим приготовления. (Подробную информацию о каждом режиме см. в разделе **Описание режимов работы духового шкафа**.)
  - Термощуп можно использовать не во всех режимах. Для приготовления блюд с использованием термощупа см. раздел **Приготовление с использованием термощупа (только для соответствующих моделей)**.



2. Установите необходимую температуру.
  - Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.



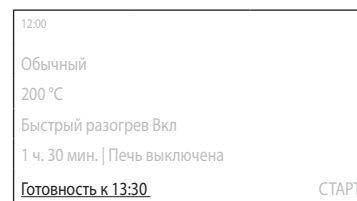
3. Настройте параметр Быстрый разогрев.
  - Стандартная настройка — Выкл.



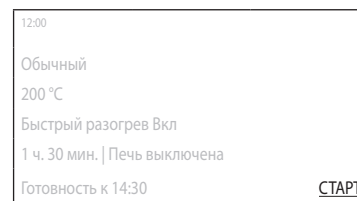
4. Нажмите **Время работы**, чтобы выбрать желаемое значение.
  - Максимальное время приготовления составляет 23 часа 59 минут.
5. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления.
  - Можно выбрать параметр **Печь выключена, Поддержание t°** или **Подогрев**.
  - Режим **Большой гриль** не поддерживает параметр **Подогрев**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы начали готовить, не установив время приготовления или не выбрав параметр **Поддержание t°**, то должны будете выключить духовой шкаф вручную.



6. Нажмите **Готовность к**, чтобы выбрать желаемое время завершения.
  - При установке времени приготовления отображается время окончания приготовления. (Например, **Готовность к 13:30**)







7. Нажмите **СТАРТ**.
  - Если вы не изменяли время завершения, духовой шкаф сразу же начнет приготовление.
  - В противном случае духовой шкаф автоматически настроит время начала, чтобы закончить приготовление в установленное время.








## ПРИМЕЧАНИЕ



- В процессе приготовления пищи можно изменять температуру, настройку параметра Быстрый разогрев и время приготовления.
- Чтобы отменить приготовление во время готовки, нажмите **ВЫКЛ**, а затем **ОК**.
- По завершении приготовления на экране появятся параметры **+5 мин.** и **Добавить в избранное**.
  - Нажмите **+5 мин.**, чтобы продлить приготовление еще на 5 минут.
  - Нажмите **Добавить в избранное**, чтобы добавить часто используемые настройки в список избранного. Таким образом вы сможете легко применить те же настройки в следующий раз, когда будете готовить. (Для получения дополнительной информации см. раздел **Избранное**.)

## Описание режимов работы духового шкафа

Режим		Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый разогрев	Термошуп
	Конвекция	30–275	160	О	О
		Тепло поступает от заднего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для выпекания или жаренья при приготовлении одновременно нескольких блюд на разных уровнях.			
	Обычный	30–275	180	О	О
		Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд.			
	Большой гриль	100–300	220	Х	Х
		Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазани или гратена).			
	Экогриль	100–300	220	Х	Х
		Тепло поступает от гриля с малой площадью нагрева. Используйте этот режим для приготовления блюд, требующих меньше тепла, например рыбы и багетов с начинкой.			

Режим		Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый разогрев	Термошуп
	Гриль с обдувом	100–275	180	Х	Х
		Тепло поступает от двух верхних нагревательных элементов и распределяется с помощью вентилятора. Используйте этот режим для приготовления блюд из мяса или рыбы на гриле.			
	Нагрев сверху + конвекция	40–275	180	О	О
		Тепло поступает от верхнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для жаренья блюд с хрустящей корочкой сверху (например, мясных блюд или лазани).			
	Нагрев снизу + конвекция	40–275	200	О	О
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления пиццы, выпекания хлеба или тортов.			
	Нагрев снизу	100–230	150	Х	Х
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента. Используйте этот режим в конце выпекания или приготовления для подрумянивания открытого пирога или пиццы снизу.			
	Профессиональная жарка	80–200	160	Х	О
		В режиме Профессиональная жарка автоматически запускается цикл предварительного прогрева духового шкафа до температуры 220 °C. По достижении этой температуры включается верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор для обжаривания продуктов, например мяса. После обжаривания мясо готовится при низкой температуре. Используйте этот режим для блюд из говядины, птицы или рыбы.			

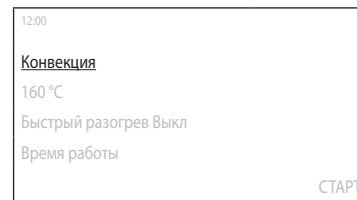
## Использование

Режим		Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый разогрев	Термошуп
	Экоконвекция	30–275	160	X	O
		<p>В режиме Экоконвекция используется оптимизированная система нагрева, позволяющая более экономично расходовать электроэнергию во время приготовления. Время приготовления немного увеличивается, но это не влияет на результат. Обратите внимание, что в этом режиме не требуется выполнять предварительный прогрев.</p> <p> <b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> Режим нагрева Экоконвекция используется для определения класса энергоэффективности в соответствии с требованиями стандарта EN60350-1.</p>			

## Режимы приготовления с применением пара

### **ВНИМАНИЕ!**

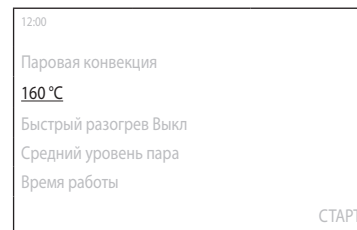
Перед использованием режимов приготовления с применением пара убедитесь, что емкость для воды заполнена.



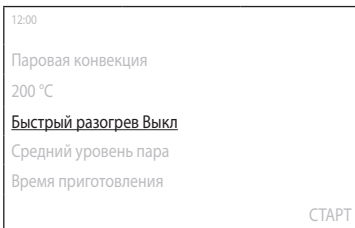
- На главном экране нажмите **Конвекция**, чтобы выбрать желаемый режим приготовления. (Подробную информацию о каждом режиме см. в разделе **Описание режимов приготовления с применением пара**.)
  - Если вы выбрали режим **Пароварка**, перейдите к шагу 5. (Шаги 2–4 не применяются в режиме **Пароварка**.)
  - Термошуп можно использовать не во всех режимах. Для приготовления блюд с использованием термошупа см. раздел **Приготовление с использованием термошупа (только для соответствующих моделей)**.

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

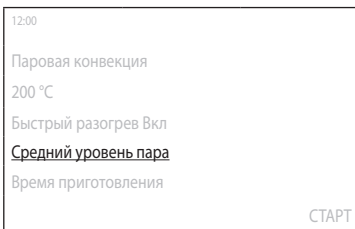
Режим **Пароварка** доступен только в соответствующих моделях.



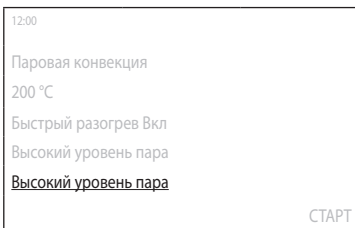
- Установите необходимую температуру.
  - Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.



3. Настройте параметр Быстрый разогрев.
- Стандартная настройка — Выкл.



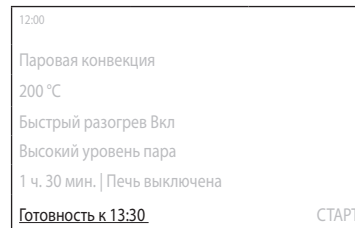
4. Установите мощность пара.
- Стандартная настройка — Средняя.



5. Нажмите **Время работы**, чтобы выбрать желаемое значение.
- Максимальное время приготовления составляет 23 часа 59 минут.
6. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления.
- Можно выбрать параметр **Печь выключена**, **Поддержание t°** или **Подогрев**.

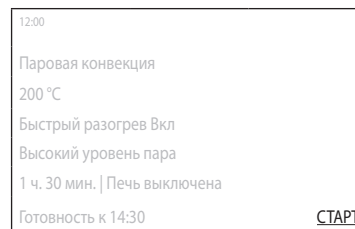
#### ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы начали готовить, не установив время приготовления или не выбрав параметр **Поддержание t°**, то должны будете выключить духовой шкаф вручную.



7. Нажмите **Готовность к**, чтобы выбрать желаемое время завершения.

- При установке времени приготовления отображается время окончания приготовления. (Например, **Готовность к 13:30**)



8. Нажмите **СТАРТ**.





- Если вы не изменяли время завершения, духовой шкаф сразу же начнет приготовление.
- В противном случае духовой шкаф автоматически настроит время начала, чтобы закончить приготовление в установленное время.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- В процессе приготовления пищи можно изменять температуру, настройку параметра Быстрый разогрев и время приготовления.
- Чтобы отменить приготовление во время готовки, нажмите **ВЫКЛ**, а затем **ОК**.
- По завершении приготовления на экране появятся параметры **+5 мин.** и **Добавить в избранное**.
  - Нажмите **+5 мин.**, чтобы продлить приготовление еще на 5 минут.
  - Нажмите **Добавить в избранное**, чтобы добавить часто используемые настройки в список избранного. Таким образом вы сможете легко применить те же настройки в следующий раз, когда будете готовить. (Для получения дополнительной информации см. раздел **Избранное**.)

# Использование

## Описание режимов приготовления с применением пара

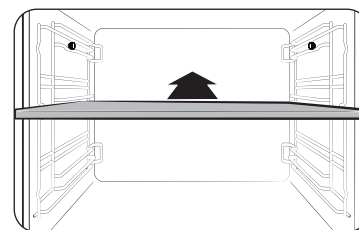
Режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый разогрев	Термошуп
 Пароварка *	-	-	X	X
 Паровая конвекция	120–275	160	O	O
	Тепло, выделяемое конвекционным нагревательным элементом и вентиляторами, непрерывно поддерживается горячим паром. Интенсивность пара может быть низкой, средней или высокой. Этот режим подходит для выпечки из слоеного или дрожжевого теста, хлеба и пиццы, а также обжаривания мяса и рыбы.			
 Паровой нагрев сверху + конвекция	120–275	180	O	O
	Тепло, выделяемое верхним нагревательным элементом и конвекционным нагревательным элементом, равномерно распределяется вентилятором по всей камере духового шкафа и поддерживается горячим паром. Этот режим подходит для жаренья блюд с хрустящей корочкой, например мяса, птицы или рыбы.			
 Паровой нагрев снизу + конвекция	120–275	200	O	O
	Тепло, выделяемое нижним нагревательным элементом и конвекционным нагревательным элементом, равномерно распределяется вентилятором по всей камере духового шкафа и поддерживается горячим паром. Этот режим подходит для выпекания блюд с хрустящей корочкой, например пиццы или яблочного пирога.			

### ПРИМЕЧАНИЕ

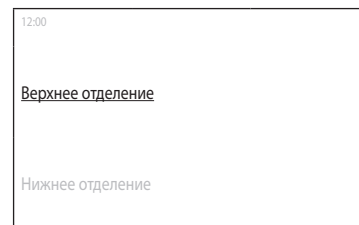
- Наличие режимов, отмеченных звездочкой (\*), зависит от модели духового шкафа.
- При готовке в этих режимах всегда заливajte в емкость для воды свежую воду.

## Режимы двойного приготовления

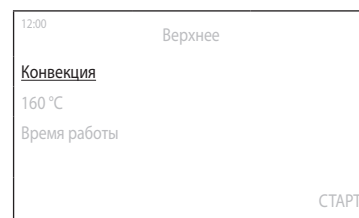
Для разделения духового шкафа на верхнюю и нижнюю зоны можно использовать разделитель из комплекта поставки. Таким образом можно одновременно применять два разных режима приготовления или только одну зону для приготовления блюда.



- Установите разделитель на уровне 3, чтобы разделить внутреннее пространство духового шкафа на две зоны.
  - Когда разделитель установлен, духовой шкаф определяет его наличие и автоматически меняет вид основного экрана.



- Выберите желаемую зону.



- Установите желаемые параметры приготовления и приступайте к готовке.
  - Для получения более подробной информации см. раздел **Режимы духового шкафа** или **Режимы приготовления с применением пара**.
  - Информацию о доступных режимах и параметрах см. в разделе **Доступные режимы в каждой зоне**.



#### ПРИМЕЧАНИЕ

- После того как вы приступите к готовке в одной из зон, можно нажать на индикатор зоны в верхней центральной части экрана и повторить шаги 2–3, чтобы начать готовить в другой зоне.
- При готовке в обеих зонах одновременно могут существовать некоторые ограничения на выбор режимов или диапазона температур.

#### Доступные режимы в каждой зоне

Зона	Доступный режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый разогрев	Термощуп
Верхнее	Конвекция	40–250	160	X	X
	Большой гриль	40–250	220	X	X
	Нагрев сверху + конвекция	40–250	180	X	X
Нижнее	Конвекция	40–250	160	X	X
	Нагрев снизу + конвекция	40–250	200	X	X
	Нагрев снизу	40–250	150	X	X
	Пароварка *	–	–	X	X
	Паровая конвекция	120–250	160	X	X
	Паровой нагрев снизу + конвекция	120–250	200	X	X

#### ПРИМЕЧАНИЕ

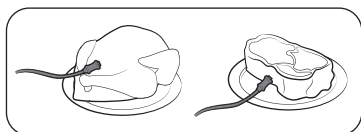
- Описание каждого режима см. в разделе **Описание режимов работы духового шкафа** или **Описание режимов приготовления с применением пара**.
- Наличие режимов, отмеченных звездочкой (\*), зависит от модели духового шкафа.

## Использование

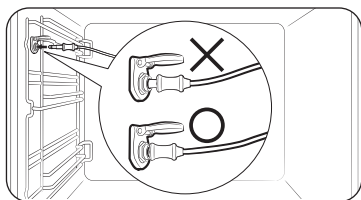
### Приготовление с использованием термощупа (только для соответствующих моделей)

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

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



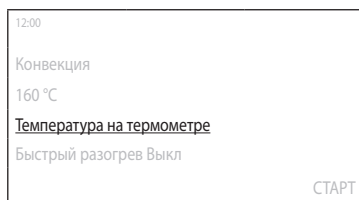
1. Вставьте наконечник термощупа в центр куска приготавливаемого мяса. Убедитесь, что резиновая рукоятка не заходит в мясо.



2. Вставьте разъем термощупа в гнездо на левой стенке. При правильном подключении термощупа на дисплее отобразится сообщение **Термощуп для мяса вставлен..**

- Если вставлен термощуп, вместо параметра **Время работы** будет отображаться параметр **Температура на термометре**.

3. Нажмите на параметр **Температура на термометре**, чтобы установить желаемую температуру мяса.



4. Выберите желаемые параметры приготовления.

- Информацию о режимах, в которых можно использовать термощуп, см. в разделе **Описание режимов работы духового шкафа** или **Описание режимов приготовления с применением пара**.
- См. шаги 1–3 раздела **Режимы духового шкафа** или шаги 1–4 раздела **Режимы приготовления с применением пара**.

5. Нажмите **СТАРТ**.

- Когда внутренняя температура мяса достигает заданного значения, приготовление завершается и духовой шкаф воспроизводит мелодию.

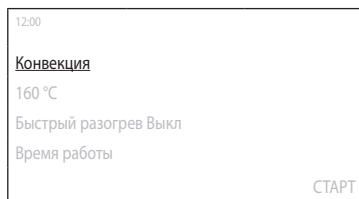
#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

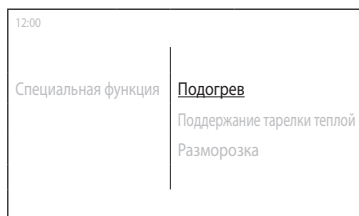
#### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Использование термощупа поддерживается не во всех режимах. При попытке использования термощупа в неприменимом режиме отображается сообщение **Выбранный режим не поддерживает использование термощупа для мяса..** В этом случае следует незамедлительно извлечь термощуп.

## Специальная функция

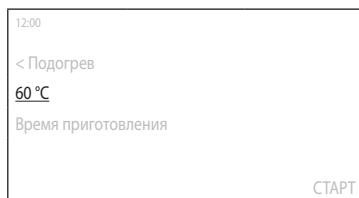


1. На главном экране нажмите **Конвекция**, после чего нажмите **Специальная функция**.



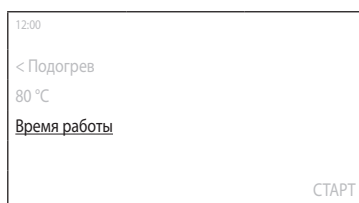
2. Выберите необходимую функцию.

- Подробную информацию о каждой функции см. в разделе **Описание специальных функций**.



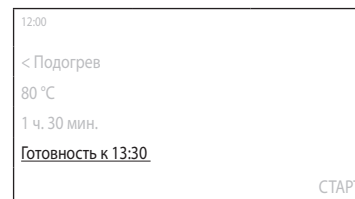
3. Установите необходимую температуру.

- Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.



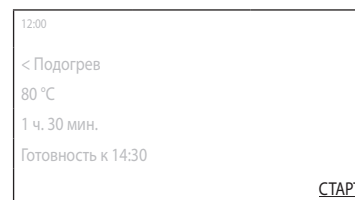
4. Нажмите **Время работы**, чтобы установить желаемое время приготовления, или **Температура на термометре**, чтобы задать желаемую температуру мяса.

- Параметр **Температура на термометре** доступен только в режиме **Медленное приготовление**.
- Максимальное время приготовления составляет 23 часа 59 минут.



5. Нажмите **Готовность к**, чтобы выбрать желаемое время завершения.

- При установке времени приготовления отображается время окончания приготовления. (Например, **Готовность к 13:30**)
- Данный шаг не применяется в режиме **Медленное приготовление**.



6. Нажмите **СТАРТ**.

- Если вы не изменяли время завершения, духовой шкаф сразу же начнет приготовление.
- В противном случае духовой шкаф автоматически настроит время начала, чтобы закончить приготовление в установленное время.
- Если вы выбрали режим **Медленное приготовление**, когда внутренняя температура мяса достигнет заданного значения, приготовление завершится и духовой шкаф воспроизведет мелодию.

## Использование

### Описание специальных функций

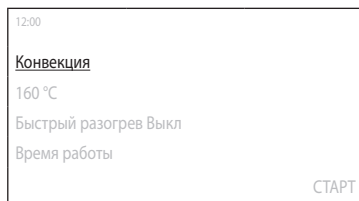
Режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Описания
Подогрев	40–100	60	Используйте данный режим для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
Поддержание тарелки теплой	30–80	50	Используйте этот режим для подогрева посуды или принадлежностей духового шкафа.
Разморозка	30–60	30	Данный режим используется для оттаивания замороженных продуктов, выпечки, фруктов, пирожных, сливок и шоколада. Время размораживания зависит от типа, размера и количества продуктов.
Расстаивание теста	30–50	35	Данный режим используется для расстойки теста и приготовления домашнего йогурта.
Приготовление пиццы	160–250	200	Этот режим подходит для приготовления пиццы. Температура и время приготовления зависят от размера и толщины теста пиццы.

Режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Описания
Медленное приготовление	70–120	80	Использование низкой температуры в этом режиме позволяет добиться нежной текстуры блюд. Он подходит для жаренья говядины, свинины, телятины или баранины при необходимости получения нежной текстуры блюда. Рекомендуется полностью обжарить мясо при высокой температуре на варочной панели до жарки.
Сушка	40–90	60	Данный режим используется для сушки фруктов, овощей и трав. Время сушки зависит от типа, толщины и количества продуктов.



## Функция Healthy cook (только для соответствующих моделей)

В духовом шкафу имеется 20 программ здорового питания. Настройки приготовления будут автоматически изменены в соответствии с выбранной программой.



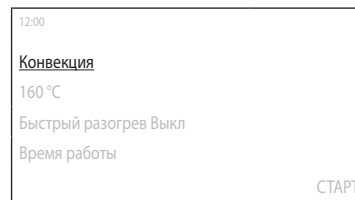
1. На главном экране нажмите **Конвекция**, после чего нажмите **Функция Healthy cook**.



2. Выберите необходимую программу.
  - Подробную информацию о каждой программе см. в пункте **Функция Healthy cook** раздела **Рекомендации по приготовлению** на стр. 47.
3. Прочитайте совет и нажмите **Вперед**.
4. Налейте воду в емкость для воды в соответствии с инструкциями на экране, а затем нажмите **Вперед**.
5. Подготовьте продукты и дополнительные принадлежности согласно инструкциям на экране, а затем нажмите **Вперед**.
  - Если вы хотите начать приготовление в определенное время, нажмите **Отложить запуск**, чтобы установить желаемое время.
6. Нажмите **СТАРТ**.

## Автоматическое приготовление

В духовом шкафу имеется 50 или 70 (для моделей с функцией приготовления пищи на пару) программ Автоматическое приготовление. Эта функция позволяет тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Время приготовления, уровень мощности и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранной программой.

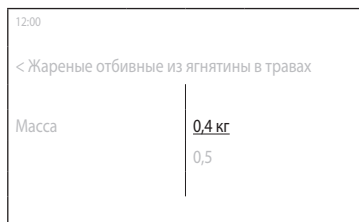


1. На главном экране нажмите **Конвекция**, после чего нажмите **Автоматическое приготовление**.



2. Выберите категорию, а затем подкатегорию.
  - В некоторых категориях может не быть подкатегорий.
3. Выберите необходимую программу.
  - Подробную информацию о каждой программе см. в пункте **Программы режима Автоматическое приготовление** раздела **Рекомендации по приготовлению** на стр. 40.
4. Прочитайте совет и нажмите **Вперед**.

## Использование



5. Выберите **Масса**.
  - Этот шаг может не применяться в некоторых программах.
  - Доступный вес зависит от выбранной программы.
6. Налейте воду в емкость для воды в соответствии с инструкциями на экране, а затем нажмите **Вперед**.
  - Этот шаг может не применяться в некоторых программах.
7. Подготовьте продукты и дополнительные принадлежности согласно инструкциям на экране, а затем нажмите **Вперед**.
  - Если вы хотите начать приготовление в определенное время, нажмите **Отложить запуск**, чтобы установить желаемое время.
8. Нажмите **СТАРТ**.

## Избранное

Вы можете добавить до 10 часто используемых настроек приготовления в список избранного, чтобы легко применять их в будущем.

### Добавление новых настроек приготовления в избранное

1. Нажмите кнопку на панели управления, после чего выберите **Избранное**.
2. На экране избранного нажмите **+**.
3. Установите настройки приготовления.
  - Элементы, отображаемые в списке, могут изменяться в зависимости от того, какие параметры вы выбираете. (Режим приготовления, зона приготовления, температура, Температура на термометре, Быстрый разогрев, Время работы и т. д.)
4. Нажмите **Готово**.
5. Введите название с помощью клавиатуры, после чего нажмите **OK**.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Вы также можете просто выбрать параметр **Добавить в избранное**, который появляется по завершении приготовления.



### Редактирование настроек приготовления в списке избранного

1. Нажмите кнопку на панели управления, после чего выберите **Избранное**.
2. На экране избранного нажмите настройку приготовления, которую хотите отредактировать.
3. Нажмите **Изменить**.
4. Внесите изменения в параметры приготовления.
  - Элементы, отображаемые в списке, могут изменяться в зависимости от того, какие параметры вы выбираете. (Режим приготовления, температура, Время работы и т. д.)
5. Нажмите **Готово**.


### Переименование настроек приготовления в списке избранного

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Избранное**.
2. На экране избранного нажмите .
3. Нажмите **Переименовать** справа от настройки приготовления, название которой вы хотите изменить.
4. Введите название с помощью клавиатуры, после чего нажмите **ОК**.
5. Нажмите **Готово**.

### Удаление настроек приготовления из списка избранного


1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Избранное**.
2. На экране избранного нажмите .
3. Нажмите **Удалить** справа от настройки приготовления, которую хотите удалить.
4. Нажмите **Готово**.

### Использование настроек приготовления из списка избранного

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Избранное**.
2. Выберите настройку приготовления, которую хотите использовать.
3. Нажмите **СТАРТ**.

## Таймер

### Добавление нового таймера


1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Таймер**.
2. На экране таймера нажмите **+**.

### ПРИМЕЧАНИЕ



Если вы добавляете таймер впервые, пропустите этот шаг.

3. Установите время.

### Редактирование существующего таймера



1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Таймер**.
2. На экране таймера нажмите на таймер, который хотите отредактировать.
3. Измените время.

### Переименование таймера


1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Таймер**.
2. На экране таймера нажмите .
3. Нажмите **Переименовать** справа от таймера, название которого вы хотите изменить.
4. Введите название с помощью клавиатуры, после чего нажмите **ОК**.
5. Нажмите **Готово**.

# Использование

## Удаление таймера

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Таймер**.
2. На экране таймера нажмите .
3. Нажмите **Удалить** справа от таймера, который хотите удалить.
4. Нажмите **Готово**.

## Использование таймера

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Таймер**.
2. Нажмите **СТАРТ** справа от таймера, который хотите использовать.


### **ПРИМЕЧАНИЕ**

По истечении заданного периода времени на дисплее появится сообщение **Время вышло**, и прозвучит мелодия. Нажмите **ОК**, чтобы закрыть сообщение.

## Очистка

### Пиролитическая очистка

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

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Очистка**.
2. Нажмите **Пиролитическая очистка**.
3. Выберите время и нажмите **Вперед**.
4. Следуйте инструкциям на экране, после чего нажмите **Вперед**.
5. Прочтите сообщение на экране, после чего нажмите **СТАРТ**.
6. Дождитесь, пока духовой шкаф остынет, затем протрите дверцу по краям влажной тканью.

### **ВНИМАНИЕ!**


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

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

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

### Очистка паром

Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений. Автоматическая очистка исключает необходимость в проведении регулярных очисток вручную.

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Очистка**.
2. Нажмите **Очистка паром**.
3. Следуйте инструкциям на экране, после чего нажмите **Вперед**.
4. Нажмите **СТАРТ**.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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


### ПРИМЕЧАНИЕ

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

### Удаление нагара

Очищайте внутреннюю часть парогенератора для предотвращения ухудшения качества и вкуса приготавливаемой пищи.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Духовой шкаф обеспечивает отсчет времени режимов приготовления с применением пара и при необходимости выводит запрос на очистку от накипи. При этом вы все еще сможете использовать режимы приготовления с применением пара в течение следующих двух часов, не запуская функцию Удаление нагара. Однако вы не сможете активировать режимы приготовления с применением пара через два часа, если не запустите и не дождетесь завершения работы функции Удаление нагара.
  - При получении уведомления нажмите **Начать сейчас**, чтобы запустить функцию Удаление нагара, или **Позже**, чтобы отложить ее.
1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Очистка**.
  2. Нажмите **Удаление нагара**, а затем **Вперед**.
  3. Следуйте инструкциям на экране, после чего нажмите **Старт**.
    - Если появится уведомление о том, что воды недостаточно, добавьте ее в емкость для воды и нажмите **ОК**.
  4. После завершения очистки от накипи духовой шкаф выполняет автоматический слив воды.
  5. По окончании слива опорожните емкость для воды.
  6. Залейте в емкость для воды 500 мл питьевой воды в соответствии с инструкциями на экране, а затем нажмите **ОК**, чтобы начать ополаскивание.
  7. По окончании ополаскивания опорожните емкость для воды.
    - После этого очистите ее, перед тем как установить на место.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- При работе с емкостью для воды надевайте кухонные рукавицы.
- Следует использовать только те средства от накипи, которые специально предназначены для духовых шкафов или кофеварок.


### ВНИМАНИЕ!

- Не отменяйте процесс очистки от накипи. В противном случае необходимо перезапустить и выполнить цикл удаления накипи в течение следующих трех часов для включения режимов приготовления с применением пара.
- Во избежание несчастных случаев не оставляйте детей без присмотра рядом с духовым шкафом.
- Сведения о пропорциях воды и средства от накипи см. в инструкции производителя для средства от накипи.

## Использование

### Слив воды

После использования режимов приготовления с применением пара следует слить остатки воды, чтобы предотвратить ее воздействие на реализацию других режимов приготовления. При необходимости слива воды в целях очистки также следует пользоваться этой функцией.

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Очистка**.
2. Нажмите **Слив воды**, а затем **Старт**.
3. Следуйте инструкциям на экране, после чего нажмите **ОК**.
  - Духовой шкаф выполняет слив воды из парогенератора в емкость для воды.
4. По окончании слива опорожните емкость для воды.
  - После этого очистите ее, перед тем как установить на место.


### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- При работе с емкостью для воды надевайте кухонные перчатки.
- Не вынимайте емкость для воды во время слива.

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

После начала слива воды из духового шкафа следует дождаться завершения цикла.

### Настройки

Нажмите кнопку  на панели управления, потом — **Настройки**, чтобы изменить различные настройки духового шкафа. Более подробные сведения см. в приведенной далее таблице.



Меню	Подменю	Описание
Подключения	Wi-Fi	Включение и выключение Wi-Fi и подключение к сети Wi-Fi.
	Функция Easy Connection	Подключение духового шкафа к серверу SmartThings через соединение Wi-Fi. Когда устройство подключено, вы можете использовать приложение SmartThings для проверки его состояния и / или управления им с помощью мобильного устройства.
	Удаленное управление	Нажмите <b>Активировать</b> , чтобы разрешить контакт-центру удаленный доступ к вашему духовому шкафу для проверки внутренней информации.

Меню	Подменю	Описание
Дисплей	Яркость	Изменение яркости дисплея.
	Экранная заставка	Включение и выключение отображения заставки. <b>📖 ПРИМЕЧАНИЕ</b> Заставка — это функция, которая отображает на сенсорном экране дату и время, если в течение определенного времени в режиме ожидания не было никакой активности.
	Тема часов	Выбор темы оформления часов.
	Превышение времени ожидания	Установка времени ожидания до включения заставки. <b>📖 ПРИМЕЧАНИЕ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• В зависимости от выбранных настроек потребление электроэнергии может увеличиться.</li> <li>• Если для времени ожидания установлено значение <b>Всегда включено</b>, яркость ЖК-дисплея автоматически переключается на уровень 2, если в течение 3 минут не выполняется никаких действий.</li> </ul>
Дата и время	Автоматически установленная дата и время	Включение и выключение функции автоматической установки времени через Интернет. Устройство должно быть подключено к сети Wi-Fi.
	Выбрать часовой пояс	Позволяет выбрать часовой пояс. (Для этого необходимо отключить автоматическую установку даты и времени.)
	Установить дату	Позволяет вручную выбрать дату. (Для этого необходимо отключить автоматическую установку даты и времени.)
	Установить время	Позволяет вручную установить время. (Для этого необходимо отключить автоматическую установку даты и времени.)
	Выбрать формат времени	Выбор отображения времени в 12-часовом или 24-часовом формате.
<b>Язык</b>		Выбор языка интерфейса.

Меню	Подменю	Описание
Громкость		Регулирование громкости сигналов духового шкафа.
Жесткость воды		Регулирование жесткости воды, используемой в режимах приготовления с применением пара. <ul style="list-style-type: none"> <li>Мягкая: до 120 ч/млн</li> <li>Средняя: 120–240 ч/млн</li> <li>Средней жесткости: 240–350 ч/млн</li> <li>Жесткая: более 350 ч/млн</li> </ul>
Справка	Поиск и устранение неисправностей	Просмотр информации об устранении неисправностей.
	Подсказки при первом запуске	Просмотр простых инструкций по основным принципам работы духового шкафа.
Об устройстве	Название модели	Просмотр информации о модели духового шкафа.
	Версия ПО	Просмотр информации текущей версии программного обеспечения. Когда появится новая версия программного обеспечения, в этом меню появится кнопка <b>Обновление ПО</b> .
	Информация юридического характера	Просмотр правовой информации.
Демонстрационный режим		Включение или выключение демонстрационного режима.

## Блокировать

Блокировка панели управления для предотвращения непреднамеренного использования.

- Чтобы включить функцию Блокировать, нажмите кнопку  на панели управления и выберите **Блокировать**.
- Чтобы отключить функцию Блокировать, нажмите и удерживайте кнопку , пока не увидите сообщение **Управление разблокировано..**

## Рекомендации по приготовлению

### Приготовление вручную

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ об акриламиде**

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

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Легко портящиеся продукты (например, молоко, яйца, рыба, мясо или птица) не должны находиться в духовом шкафу более 1 часа до начала приготовления. Кроме того, их необходимо извлекать сразу же после завершения приготовления. Употребление испорченных продуктов может вызвать пищевое отравление.

#### **📖 ПРИМЕЧАНИЕ**

- Предварительный прогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в руководстве по приготовлению.
- При использовании режима Экогриль блюдо следует размещать в центре противня.

#### **Советы по использованию дополнительных принадлежностей**

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

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

### Выпекание

Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

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



Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	2		160–170	65–75
Охлажденная пицца	Универсальный противень	3		180–200	5–10

#### Запекание

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
<b>Мясо (говядина/свинина/баранина)</b>					
Говяжья вырезка, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		160–180	50–70
Филейная часть телятины, снятая с кости, 1,5 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		160–180	90–120
Жаркое из свинины, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		200–210	50–60
Свинная вырезка, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		160–180	100–120
Окорок ягненка на кости, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		170–180	100–120

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
<b>Птица (курица/утка/индейка)</b>					
Курица целиком, 1,2 кг *	Решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		200	60–80 *
Кусочки курицы	Решетка + универсальный противень	3 1		200–220	25–35
Утиная грудка	Решетка + универсальный противень	3 1		200–210	20–30
Небольшая целая индейка, 5 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		180–200	120–150
<b>Овощи</b>					
Овощи, 0,5 кг	Универсальный противень	3		220–230	15–20
Половинки печеного картофеля, 0,5 кг	Универсальный противень	3		190–200	40–50
<b>Рыба</b>					
Запеченное рыбное филе	Решетка + универсальный противень	3 1		200–220	20–30
Жареная рыба	Решетка + универсальный противень	3 1		180–200	30–40

\* Переверните по прошествии 2/3 времени приготовления.

## Рекомендации по приготовлению

### Гриль

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф перед приготовлением в режиме Большой гриль. Переверните по прошествии половины времени приготовления.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
<b>Хлеб</b>					
Тост	Решетка	5		270–300	2–4
Тосты с сыром	Универсальный противень	4		200	4–8
<b>Говядина</b>					
Стейк *	Решетка + универсальный противень	4 1		240–250	15–20
Гамбургеры *	Решетка + универсальный противень	4 1		250–270	13–18
<b>Свинина</b>					
Свинные отбивные	Решетка + универсальный противень	4 1		250–270	15–20
Сосиски	Решетка + универсальный противень	4 1		260–270	10–15
<b>Птица</b>					
Куриная грудка	Решетка + универсальный противень	4 1		230–240	30–35
Куриная ножка	Решетка + универсальный противень	4 1		230–240	25–30

\* Переверните по прошествии 2/3 времени приготовления.

### Замороженные готовые блюда

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженная пицца, 0,4–0,6 кг	Решетка	3		200–220	15–25
Замороженная лазанья	Решетка	3		180–200	45–50
Замороженный картофель фри	Универсальный противень	3		220–225	20–25
Замороженные крокеты	Универсальный противень	3		220–230	25–30
Замороженный сыр камамбер для приготовления в духовом шкафу	Решетка	3		190–200	10–15
Замороженные багеты с начинкой	Решетка + универсальный противень	3 1		190–200	10–15
Замороженные рыбные палочки	Решетка + универсальный противень	3 1		190–200	15–25
Замороженный фишбургер	Решетка	3		180–200	20–35

### Режим приготовления с применением пара

В режиме приготовления на пару духовой шкаф производит пар и равномерно распределяет его внутри камеры для приготовления, покрывая все полки и углы. Это позволяет подрумянить пищу, получить хрустящую корочку сверху и оставить ее мягкой и сочной внутри.

Заполните емкость для воды питьевой водой до отметки максимального уровня, а затем выберите уровень пара, который больше всего соответствует используемому рецепту.

### Паровая конвекция

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме приготовления на пару для повышения качества выпекания.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженные булочки	Универсальный противень	3	Низкий	180–190	10–20
Замороженные круассаны	Универсальный противень	3	Низкий	180–190	10–20
Белый хлеб	Решетка, форма для выпечки голландского кекса 24 см	2	Средний	180–190	30–40
Многозерновой хлеб	Решетка, форма для выпечки голландского кекса 24 см	2	Средний	180–190	30–40
Слойки	Универсальный противень	3	Низкий	180–190	15–20
Ванильный пудинг с карамелью	Решетка	3	Высокий	120–130	20–30
Чизкейк	Решетка	3	Средний	150–160	55–65
Багет*	Универсальный противень	3	Высокий	180–200	25–35
Замороженная пицца из самоподнимающейся муки	Универсальный противень	3	Средний	190–210	15–25

\* Для приготовления багета пар требуется только в начале выпекания. Рекомендуется использовать режим **Паровая конвекция** в течение 10 мин и режим **Конвекция** с аналогичным значением температуры на протяжении оставшегося времени выпекания.

### Паровой нагрев сверху + конвекция

Рекомендуется настроить режим приготовления по прошествии половины времени приготовления, чтобы прекратить подачу пара и получить хрустящую корочку. Рекомендуется использовать режим **Нагрев сверху + конвекция** или **Конвекция** и поддерживать температуру.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин)
Запеченная свинина с хрустящей корочкой, 1,2 кг	Решетка + универсальный противень	3 1	Средний	170–180	90–120
Курица целиком, 1,2 кг	Решетка + универсальный противень	2 1	Средний	190–200	55–65
Кусочки курицы	Решетка + универсальный противень	4 1	Низкий	210–220	25–35
Утиная грудка	Решетка + универсальный противень	4 1	Низкий	170–180	15–25
Утка целиком, 2,5 кг	Решетка + универсальный противень	2 1	Средний	170–180	100–120
Небольшая индейка целиком, 4,0 кг	Решетка + универсальный противень	2 1	Средний	180–200	120–150
Рыба целиком, 0,5 кг *	Решетка + универсальный противень	4 1	Средний	170–190	20–30
Рыбное филе *	Решетка + универсальный противень	4 1	Низкий	190–200	15–25

\* Во время приготовления рекомендуется использовать режим **Паровой нагрев сверху + конвекция**, чтобы не пересушить блюдо.

## Рекомендации по приготовлению

### Паровой нагрев снизу + конвекция

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме приготовления на пару для получения хрустящей корочки.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин)
Домашняя пицца	Универсальный противень	2	Средний	190–200	15–20
Пицца из самоподнимающейся муки	Универсальный противень	2	Средний	190–210	15–20
Киш	Решетка	2	Низкий	180–190	25–35
Булочки	Универсальный противень	2	Низкий	180–190	15–25
Фокачча	Решетка	2	Низкий	200–210	15–25

### Пароварка (только для соответствующих моделей)

Режим Пароварка можно использовать для множества рецептов.

Во время готовки в этом режиме обязательно используйте контейнер для приготовления на пару и наполните емкость для воды питьевой водой до макс. отметки.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Время (мин)
Соцветия брокколи	Контейнер для приготовления на пару	A	10–15
Нарезанные овощи (цукини, морковь, болгарский перец)	Контейнер для приготовления на пару	A	10–20
Зеленая спаржа	Контейнер для приготовления на пару	A	15–20
Белая спаржа	Контейнер для приготовления на пару	A	15–20
Зеленая фасоль	Контейнер для приготовления на пару	A	15–20
Брюссельская капуста	Контейнер для приготовления на пару	A	15–20
Половинки очищенного картофеля	Контейнер для приготовления на пару	A	25–35
Рыбное филе	Контейнер для приготовления на пару	A	15–25
Мидии	Контейнер для приготовления на пару	A	10–20
Креветки	Контейнер для приготовления на пару	A	10–20
Куриная грудка	Контейнер для приготовления на пару	A	20–30
Вареные яйца	Контейнер для приготовления на пару	A	13–18

### ПРИМЕЧАНИЕ

Уровень А означает специальную полку, предназначенную для контейнера для приготовления на пару. Точное расположение уровня А см. в разделе **Принадлежности** на стр. 14.

### Профессиональная жарка

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

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

### Двойное приготовление

Перед использованием функции двойного приготовления установите разделитель. Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

В следующей таблице представлены 5 программ для режима двойного приготовления, рекомендованных для приготовления различных блюд, жаренья и выпекания. Данные программы позволяют одновременно готовить основное блюдо и гарнир или основное блюдо и десерт.

- При использовании функции двойного приготовления время предварительного прогрева может быть увеличено.

№	Зона	Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
1	Верхнее	Бисквитный торт	Решетка, форма Ø 25–26 см	4		160–170	40–45
	Нижнее	Домашняя пицца, 1,0–1,2 кг	Универсальный противень	1		190–210	13–18
2	Верхнее	Жареные овощи, 0,4–0,8 кг	Универсальный противень	4		220–230	13–18
	Нижнее	Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	1		165–175	70–80
3	Верхнее	Пита	Универсальный противень	4		230–240	13–18
	Нижнее	Картофель, запеченный с сыром и сухарями, 1,0–1,5 кг	Решетка, форма для запекания 22–24 см	1		180–190	45–50

№	Зона	Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
4	Верхнее	Куриная ножка	Решетка + универсальный противень	4 4		230–250	30–35
	Нижнее	Лазанья, 1,0–1,5 кг	Решетка, форма для запекания 22–24 см	1		190–200	30–35
5	Верхнее	Запеченное рыбное филе	Решетка + универсальный противень	4 4		210–230	15–20
	Нижнее	Яблочное слоеное тесто	Универсальный противень	1		170–180	25–30

## Рекомендации по приготовлению

Для экономии энергии можно использовать только верхнюю или нижнюю зону. При использовании отдельной зоны время приготовления может увеличиться. Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

### Верхнее

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Картофель, запеченный с сыром и сухарями	Решетка, форма для запекания 22–24 см	4		160–170	40–50
Булочки	Универсальный противень	4		180–190	30–35
Лазанья	Решетка, форма для запекания 22–24 см	4		180–190	25–35
Куриная ножка *	Решетка + универсальный противень	4 4		230–250	30–35

\* Не следует использовать предварительный прогрев духового шкафа.

### Нижнее

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин)
Голландский кекс	Решетка, форма для выпечки голландского кекса 24 см	1		–	170–180	50–60
Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	1		–	160–170	70–80
Домашняя пицца, 1,0–1,2 кг	Универсальный противень	1		–	190–210	15–20
Круассаны	Универсальный противень	1		Низкий	180–190	15–20

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин)
Чизкейк	Решетка	1		Средний	150–160	60–70
Сайка	Универсальный противень	1		Низкий	180–190	15–25
Соцветия брокколи *	Контейнер для приготовления на пару	A		–	–	10–15
Половинки очищенного картофеля *	Контейнер для приготовления на пару	A		–	–	25–35
Рыбное филе *	Контейнер для приготовления на пару	A		–	–	15–25
Вареные яйца *	Контейнер для приготовления на пару	A		–	–	13–18

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Уровень A означает специальную полку, предназначенную для контейнера для приготовления на пару. Точное расположение уровня A см. в разделе **Принадлежности** на стр. 14.
- Наличие режимов зависит от модели духового шкафа.

### Экоконвекция

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Фруктовый крабл, 0,8–1,2 кг	Решетка, форма для запекания 24 см	2	160–180	60–80
Картофель в мундире, 0,4–0,8 кг	Универсальный противень	2	190–200	70–80
Сосиски, 0,3–0,5 кг	Решетка + универсальный противень	3 1	160–180	20–30
Замороженный картофель фри, 0,3–0,5 кг	Универсальный противень	3	180–200	25–35
Замороженные дольки картофеля, 0,3–0,5 кг	Универсальный противень	3	190–210	25–35
Рыбное филе, запеченное, 0,4–0,8 кг	Решетка + универсальный противень	3 1	200–220	30–40
Рыбное филе с хрустящей корочкой в панировке, 0,4–0,8 кг	Решетка + универсальный противень	3 1	200–220	30–45
Жареное говяжье филе, 0,8–1,2 кг	Решетка + универсальный противень	2 1	180–200	65–75
Жареные овощи, 0,4–0,6 кг	Универсальный противень	3	200–220	25–35

### Термошуп

Тип блюда	Базовая температура (°C)	
Говядина/баранина	Полусырое	45–50
	Средней прожарки	55–60
	Хорошо прожарено	65–70
Свинина	80–85	
Птица	85–90	

## Рекомендации по приготовлению

### Программы режима Автоматическое приготовление

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Легко портящиеся продукты (например, молоко, яйца, рыба, мясо или птица) не должны находиться в духовом шкафу более 1 часа до начала приготовления. Кроме того, их необходимо извлекать сразу же после завершения приготовления. Употребление испорченных продуктов может вызвать пищевое отравление.

#### Режим единой камеры

В следующей таблице представлены 50 программ автоматического приготовления, жаренья и выпекания различных блюд.

Здесь указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы для удобства использования.

Некоторые из рецептов для программ автоматического приготовления приведены в руководстве пользователя.

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

#### 1. Выпечка

Программы автоматического приготовления для выпекания предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого отображается на дисплее. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала завершения предварительного прогрева поставьте блюдо в духовой шкаф. Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Рекомендуется использовать жаростойкую форму размером 22–24 см, способную выдерживать нагрев до 300 °C и изготовленную из стекла или стеклокерамики.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
<b>Выпечка</b>			
Картофель, запеченный с сыром и сухарями	1,0–1,5	Решетка	3
	Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного gratena в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Овощи в панировке	0,8–1,2	Решетка	3
	Подготовьте и выложите все ингредиенты овощного gratena в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Запеченные макаронные изделия	1,2–1,5	Решетка	3
	Подготовьте и выложите все ингредиенты запеканки из макаронных изделий в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Лазанья	1,0–1,5	Решетка	3
	Подготовьте и выложите все ингредиенты домашней лазаньи в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Рататуй	1,2–1,5	Решетка	3
	Выложите все ингредиенты рататюя в огнеупорную кастрюлю с крышкой. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки. Запекайте с закрытой крышкой. Перемешайте перед подачей на стол.		
<b>Пироги и пирожные</b>			
Яблочный пирог	1,2–1,4	Решетка	2
	Подготовьте и выложите ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки размером 20–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Круассаны *	0,3–0,4	Универсальный противень	3
	Сделайте круассаны (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		



Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Яблочное слоеное тесто *	0,3–0,4	Универсальный противень	3
	Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее пирожки из слоеного теста с яблоками. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Основа для флана	0,4–0,5	Решетка	3
	Выложите тесто в черную металлическую форму для выпечки пирогов, предварительно смазанную маслом. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Лотарингский пирог	1,2–1,5	Решетка	2
	Приготовьте тесто для пирога и выложите его в круглую форму для пиццы диаметром 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
Печенье «Мадлен»	0,2–0,4	Решетка	3
	Положите тесто в черные металлические формочки для печенья Мадлен. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
<b>Хлеб</b>			
Белый хлеб *	0,6–0,7	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в черную металлическую прямоугольную форму для выпечки (длиной 25–30 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Многозерновой хлеб *	0,8–0,9	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в черную металлическую прямоугольную форму для выпечки (длиной 25–30 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Багеты *	0,6–0,7	Универсальный противень	3
	Приготовьте тесто на 2 багета и выложите их на универсальный противень.		
Хлеб с грецкими орехами *	1,0–1,1	Универсальный противень	3
	Приготовьте тесто на 4 шт. и выложите их на универсальный противень.		
Сайка *	0,3–0,5	Универсальный противень	3
	Сделайте булочки (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
<b>Торты и десерты</b>			
Фруктовый крамбл	0,8–1,2	Решетка	3
	Выложите свежие ягоды и фрукты (малину, ежевику, кусочки яблок или груши) в форму размером 22–24 см. Сверху посыпьте крошкой из песочного теста. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Булочки	0,5–0,6	Универсальный противень	3
	Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее сконы (диаметром 5–6 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Бисквитный торт	0,5–0,6	Решетка	3
	Приготовьте тесто и выложите его в круглую черную металлическую форму для выпечки (диаметром 25–26 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
«Мраморный» пирог	0,7–0,8	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в круглую металлическую форму с отверстием или форму для кексов. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

## Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Голландский кекс	0,7–0,8	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25–26 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Чизкейк *	0,8–0,9	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в черную металлическую круглую форму для выпечки (20–24 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Шоколадные пирожные	0,7–0,8	Решетка	3
	Приготовьте тесто и выложите его в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

\* При использовании функции приготовления блюдо с применением пара заполните емкость для воды питьевой водой до максимальной отметки.

## 2. Жарка

Для улучшения вкуса рекомендуется использовать свежее охлажденное мясо, птицу, рыбу. В случае использования замороженных продуктов рекомендуется тщательно их разморозить. В программах автоматического приготовления не предусмотрены функции предварительного прогрева и переворачивания. Но при желании для достижения наилучших результатов можно перевернуть мясо по истечении половины времени приготовления.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
<b>Мясо</b>			
Жареное говяжье филе **	0,8–2,0	Решетка	2
		Универсальный противень	1
	Посолите мясо и приправьте его специями, а затем поставьте в холодильник на 1 час. Выложите на решетку жирной стороной вверх.		
Ростбиф медленного приготовления **	0,8–2,0	Решетка	2
		Универсальный противень	1
	Посолите мясо и приправьте его специями, а затем поставьте в холодильник на 1 час. Выложите на решетку жирной стороной вверх.		
Жареные отбивные из ягнятины в травах	0,4–0,8	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Замаринуйте бараньи отбивные с травами и специями, а затем выложите их на решетку.		
Окорок ягненка на кости **	0,8–2,0	Решетка	3
		Универсальный противень	1
	Замаринуйте мясо ягненка, а затем выложите на решетку.		
Жареная свинина с хрустящей корочкой **	0,8–2,0	Решетка	3
		Универсальный противень	1
	Выложите свинину жирной стороной вверх на решетку.		
Каре из свиных ребрышек	0,8–1,2	Решетка	3
		Универсальный противень	1
	Выложите свиные ребрышки на решетку.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
<b>Птица</b>			
Курица целиком */**	0,8–1,5	Решетка	2
		Универсальный противень	1
	Промойте и почистите курицу. Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите на решетку грудкой вниз. Вставьте термощуп в самую толстую часть грудки.		
Куриная грудка	0,5–0,9	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Замаринуйте грудку, а затем выложите ее на решетку.		
Куриная ножка	0,5–0,9	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.		
Курица-бабочка *	1,0–1,3	Решетка	3
		Универсальный противень	1
	Промойте и почистите курицу. Разрежьте спинку курицы, смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Поместите блюдо на решетку, поставьте в универсальный противень и готовьте.		
Утка целиком */**	1,5–2,7	Решетка	2
		Универсальный противень	1
	Промойте и почистите утку. Приправьте ее специями. Положите грудкой вверх на решетку и поставьте ее в универсальный противень. Вставьте термощуп в самую толстую часть грудки.		
Утиная грудка	0,3–0,7	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Выложите утиную грудку жирной стороной вверх на решетку.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
<b>Рыба</b>			
Филе форели, запеченное	0,3–0,7	Универсальный противень	4
		Выложите филе форели кожей вверх на универсальный противень.	
Форель	0,3–0,7	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Помойте и почистите рыбу, а затем выложите ее на решетку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Сбрызните лимонным соком, посолите внутри и посыпьте травами. Сделайте надрезы на коже ножом. Смажьте маслом и натрите солью.		
Палтус	0,3–0,7	Универсальный противень	3
		Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и положите на нее камбалу. Сделайте неглубокие надрезы ножом.	
Стейк/филе лосося	0,3–0,7	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Помойте и почистите филе или стейки. Выложите филе на решетку кожей вверх.		

\* При использовании функции приготовления блюд с применением пара заполните емкость для воды питьевой водой до максимальной отметки.

\*\* Термощуп следует вставлять в наиболее толстую часть куска мяса.

## Рекомендации по приготовлению

### 3. Гарниры

В программах автоматического приготовления не предусмотрена функция предварительного прогрева. Используйте свежие овощи.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Жареные овощи	0,3–0,7	Универсальный противень	4
	Промойте и нарежьте ломтиками цукини, баклажан, перец, лук и томаты черри. Смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на противне.		
Фаршированные томаты	0,3–0,7	Универсальный противень	3
	Помойте томаты и нарежьте их пополам, выньте сердцевину. Нафаршируйте томаты (например, рисом, говяжьим фаршем) и выложите на противень.		
Дольки картофеля	0,3–0,7	Универсальный противень	3
	Помойте картофель и порежьте его дольками. Смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями. Равномерно распределите по противню и готовьте.		
Половинки печеного картофеля	0,5–0,9	Универсальный противень	3
	Разрежьте крупные картофелины (весом 200 г каждая) пополам вдоль. Выложите на универсальный противень срезом вверх, смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями.		

### 4. Удобство

В программах автоматического приготовления не предусмотрена функция предварительного прогрева. Используйте замороженные полуфабрикаты.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Замороженный картофель фри	0,3–0,7	Универсальный противень	3
	Равномерно распределите на противне замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу.		
Замороженные дольки картофеля	0,3–0,7	Универсальный противень	3
	Равномерно распределите замороженные дольки картофеля по противню.		
Замороженная лазанья	0,3–0,7	Решетка	3
	Положите замороженную лазанью в форму для запекания и поставьте форму на решетку.		

## 5. Тесто для пиццы

Программы автоматического приготовления для выпекания предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого отображается на дисплее. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала завершения предварительного прогрева поставьте блюдо в духовой шкаф. Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Замороженная пицца	0,3–0,7	Решетка	3
	Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, положите замороженную пиццу в центр решетки.		
Домашняя пицца	0,8–1,2	Универсальный противень	2
	Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на универсальный противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Кальцоне	0,8–1,2	Универсальный противень	3
	Подготовьте 4 кальцоне и выложите их на противень.		
Расстойка теста	0,3–0,7	Решетка	2
	Замесите тесто в миске и обтяните ее пищевой пленкой. Поставьте миску в центр решетки.		

## Двойное приготовление

В следующей таблице представлено 20 программ для автоматического приготовления, жаренья и выпекания различных блюд. Можно использовать только верхнюю или нижнюю камеру или использовать обе камеры одновременно.

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

Все программы режима Автоматическое приготовление для режима двойного приготовления предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого отображается на дисплее. Блюдо следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

#### 1. Верхнее

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Картофель, запеченный с сыром и сухарями	1,0–1,5	Решетка	4
	Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного gratena в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Запеченные макаронные изделия	1,2–1,5	Решетка	4
	Подготовьте и выложите все ингредиенты запеканки из макаронных изделий в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Лазанья	1,0–1,5	Решетка	4
	Подготовьте и выложите все ингредиенты домашней лазаньи в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

## Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Булочки	0,5–0,6	Универсальный противень	4
	Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее сконы (диаметром 5–6 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Куриная ножка	0,5–0,9	Решетка	4
		Универсальный противень	4
Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.			
Стейк/филе лосося	0,3–0,7	Решетка	4
		Универсальный противень	4
Помойте и почистите филе или стейки. Выложите филе на решетку кожей вверх.			
Жареные овощи	0,3–0,7	Универсальный противень	4
		Промойте и нарежьте ломтиками цукини, баклажан, перец, лук и томаты черри. Смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на противне.	
Половинки печеного картофеля	0,5–0,9	Универсальный противень	4
		Разрежьте крупные картофелины (весом 200 г каждая) пополам вдоль. Выложите на универсальный противень срезом вверх, смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями.	
Замороженные дольки картофеля	0,3–0,7	Универсальный противень	4
		Равномерно распределите замороженные дольки картофеля по противню.	
Замороженный картофель фри	0,3–0,7	Универсальный противень	4
		Равномерно распределите на противне замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу.	

### 2. Нижнее

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Яблочный пирог	1,2–1,4	Решетка	1
	Подготовьте и выложите ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки размером 20–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Яблочное слоеное тесто *	0,3–0,4	Универсальный противень	1
	Застелите противень бумагой для выпекания и выложите на нее пирожки из слоеного теста с яблоками. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Круассаны *	0,3–0,4	Универсальный противень	1
	Сделайте круассаны (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Лотарингский пирог	1,2–1,5	Решетка	1
	Приготовьте тесто для пирога и выложите его в круглую форму для кша диаметром 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
Сайка *	0,3–0,5	Универсальный противень	1
	Сделайте булочки (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Фруктовый крамбл	0,8–1,2	Решетка	1
	Выложите свежие ягоды и фрукты (малину, ежевику, кусочки яблок или груши) в форму размером 22–24 см. Сверху посыпьте крошкой из песочного теста. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Чизкейк *	0,8–0,9	Решетка	1
	Приготовьте тесто и выложите его в черную металлическую круглую форму для выпечки (20–24 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Фаршированные томаты	0,3–0,7	Универсальный противень	1
	Помойте томаты и нарежьте их пополам, выньте сердцевину. Нафаршируйте томаты (например, рисом, говяжьим фаршем) и выложите на противень.		
Замороженная пицца	0,3–0,7	Решетка	1
	Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, положите замороженную пиццу в центр решетки.		
Домашняя пицца	0,8–1,2	Универсальный противень	1
	Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на универсальный противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		

\* При использовании функции приготовления блюда с применением пара заполните емкость для воды питьевой водой до максимальной отметки.

### 3. Дублированное приготовление

Можно выбрать одну автоматическую программу для нижней и верхней камер и готовить одновременно.

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

При использовании только верхней или нижней камеры вентилятор и нагревательный элемент другой зоны могут работать для обеспечения оптимальной производительности. Свободная камера не должна использоваться в каких-либо иных целях.

### Функция Healthy cook (только для соответствующих моделей)

В духовом шкафу имеется 20 программ здорового питания. Настройки приготовления будут автоматически изменены в соответствии с выбранной программой. Для готовки можно использовать единую или нижнюю камеру.

Во время готовки в этом режиме обязательно используйте контейнер для приготовления на пару и наполните емкость для воды питьевой водой до макс. отметки.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Соцветия брокколи	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Соцветия цветной капусты	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Морковные ломтики	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Ломтики кабачка	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Кубики тыквы	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Зеленая спаржа	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Белая спаржа	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Зеленая фасоль	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Брюссельская капуста	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Половинки очищенного картофеля	0,6–0,8	Контейнеры для приготовления на пару	A
Яблочные ломтики	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Креветки	0,6–0,8	Контейнеры для приготовления на пару	A
Мидии	0,8–1,0	Контейнеры для приготовления на пару	A
Рыбное филе	0,6–0,8	Контейнеры для приготовления на пару	A
Куриная грудка	0,8–1,0	Контейнеры для приготовления на пару	A
Крем-карамель	0,3–0,4	Контейнеры для приготовления на пару	A

## Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Замороженные пельмени	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Яйцо вкрутую	0,5–0,7	Контейнеры для приготовления на пару	A
Яйцо «в мешочек»	0,5–0,7	Контейнеры для приготовления на пару	A
Яйцо всмятку	0,5–0,7	Контейнеры для приготовления на пару	A

### ПРИМЕЧАНИЕ

Уровень A означает специальную полку, предназначенную для контейнера для приготовления на пару. Точное расположение уровня A см. в разделе **Принадлежности** на стр. 14.

## Специальная функция

### Разморозка

Данный режим используется для размораживания замороженных продуктов, выпечки, фруктов, пирожных, сливок и шоколада. Время размораживания зависит от типа, размера и количества продуктов.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженные продукты Куриные наггетсы, сосиски, картофель	Решетка + универсальный противень	3 1	50	–
Выпечка Хлеб и булочки	Решетка + универсальный противень	3 1	50	–
Фрукты	Решетка, форма для запекания	3	30	–
Пирожные, сливки, шоколад	Решетка, форма для запекания	3	30	–

### Сушка

Данный режим используется для сушки фруктов, овощей и трав. Время сушки зависит от типа, толщины и количества продуктов.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Фрукты	Решетка	3	70–80	300–420
Овощи	Решетка	3	70–80	200–500
Травы	Решетка	3	70–80	60–90

### Расстаивание теста

Данный режим используется для расстойки теста и приготовления домашнего йогурта.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Тесто для пиццы	Решетка	2	30–40	30–40
Тесто для пирожных/хлеба	Решетка, форма для запекания	2	30–40	40–50
Домашний йогурт	Решетка, форма для запекания	2	40–50	6–7 (часов)



## Приготовление пиццы

Данный режим подходит для приготовления пиццы. Температура и время приготовления зависит от размера и толщины теста пиццы.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Домашняя пицца	Универсальный противень	2	190–210	15–25
Домашняя тонкая пицца	Универсальный противень	2	210–230	10–15

## Медленное приготовление

Использование низкой температуры в этом режиме позволяет добиться нежной текстуры блюд. Этот режим подходит для жаренья говядины, свинины, телятины или баранины при необходимости получения нежной текстуры блюда. Рекомендуется полностью обжарить мясо при высокой температуре на варочной панели до жарки.



Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (часы)
Ростбиф	Решетка + универсальный противень	3 1	80–100	3–4
Вырезка толщиной 5–6 см	Решетка + универсальный противень	3 1	70–80	4–5
Жаркое из свинины	Решетка + универсальный противень	3 1	80–100	4–5
Жаркое из ягненка	Решетка + универсальный противень	3 1	80–100	3–4
Утиная грудка	Решетка + универсальный противень	3 1	70–90	2–3

## Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350-1.

### 1. Выпекание

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

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Пирожки	Универсальный противень	3		165	23–28
		3		165	25–30
		1+3		155	33–38
Песочное печенье	Универсальный противень	1+3		140	28–33
Низкокалорийный бисквит	Решетка + форма для выпечки со съемным дном (с темным покрытием, Ø 26 см)	2		165	30–35 *
		2		160	30–35
		1+4		155	35–40
Яблочный пирог	Решетка + 2 формы для выпечки со съемным дном ** (с темным покрытием, Ø 20 см)	2, при расположении по диагонали		160	70–80
	Универсальный противень + решетка + 2 формы для выпечки со съемным дном *** (с темным покрытием, Ø 20 см)	1+3		160	80–90

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

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

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

## Рекомендации по приготовлению

### 2. Гриль

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

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Тосты из белого хлеба	Решетка	5		300 (макс.)	1–2
Гамбургеры с говядиной* (12 шт)	Решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	4 1		300 (макс.)	1-й: 15–18 2-й: 5–8

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

### 3. Запекание

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Целая курица* 1,3–1,5 кг	Решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		200	60–75
Целая курица* 1,5–1,7 кг	Решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		200	70–85

\* Переверните по прошествии половины времени приготовления.

### 4. Пароварка

При использовании функции приготовления блюд на пару заполните емкость для воды питьевой водой до максимальной отметки.

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Время (мин)
Соцветия брокколи 0,5 кг	Контейнер для приготовления на пару	A		12–15
Яйца на пару 10 шт.	Контейнер для приготовления на пару	A		15–18
Очищенный картофель 0,5 кг	Контейнер для приготовления на пару	A		18–23
Замороженный лосось	Контейнер для приготовления на пару	A		18–23

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Уровень А означает специальную полку, предназначенную для контейнера для приготовления на пару. Точное расположение уровня А см. в разделе **Принадлежности** на стр. 14.

## Коллекция популярных рецептов для программ режима Автоматическое приготовление

### Картофель, запеченный с сыром и сухарями

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

**Способ приготовления** Очистите картофель и нарежьте его дольками толщиной 3 мм. Смажьте всю поверхность формы для запекания (22–24 см) маслом. Разложите ломтики на чистом кухонном полотенце, накройте сверху другим кухонным полотенцем и оставьте. Подготовьте остальные ингредиенты.

Положите все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, в большую миску и тщательно перемешайте. Выложите ломтики картофеля в форму так, чтобы они аккуратно перекрывали друг друга, и залейте картофель полученной смесью из остальных ингредиентов. Посыпьте тертым сыром и запеките. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна.

### Овощи в панировке

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

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

### Лазанья

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

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

## Рекомендации по приготовлению

### Яблочный пирог

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

**Способ приготовления** В большую емкость просейте муку с солью. Добавьте сахарную пудру и ванильный сахар. Положите в получившуюся смесь масло и порежьте его с помощью 2 ножей на маленькие кубики. Добавьте  $\frac{3}{4}$  взбитого яйца. Смешайте все ингредиенты в кухонном комбайне до образования однородной рыхлой массы. Замесите тесто руками и сформируйте из него шар. Оберните его пищевой пленкой и положите в холодильник на 30 минут.

Смажьте форму с защелкой (диаметром 24–26 см) маслом и присыпьте мукой.

Раскатайте  $\frac{3}{4}$  теста в пласт толщиной 5 мм. Распределите его по форме так, чтобы тесто покрыло дно и стенки.

Очистите яблоки и удалите из них сердцевину. Нарежьте кубиками размером приблизительно  $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$  см. Полейте яблоки лимонным соком и тщательно перемешайте. Промойте и высушите изюм. Добавьте к яблокам сахар, корицу и изюм. Тщательно перемешайте. Посыпьте нижний слой теста панировочными сухарями. Слегка прижмите.

Раскатайте остатки теста. Нарежьте пласт теста на небольшие полоски. Выложите полоски крест-накрест на начинку. Равномерно смажьте пирог остатками взбитого яйца.

### Лотарингский пирог

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

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

### Фруктовый пирог с крошкой

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

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

### Домашняя пицца

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

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

### Запеченная говядья вырезка

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

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

### Жареные отбивные из ягнятины в травах

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

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

### Свинные ребрышки

**Ингредиенты** 2 порции свиных ребрышек, 1 ст. л. черного перца горошком, 3 лавровых листа, 1 луковица (нашинкованная), 3 дольки чеснока (измельченные), 85 г коричневого сахара, 3 ст. л. вустерского соуса, 2 ст. л. томатного пюре, 2 ст. л. оливкового масла.

**Способ приготовления** Приготовьте соус для барбекю. Разогрейте масло в сковороде и добавьте лук. Готовьте до размягчения. Затем добавьте остальные ингредиенты. Обжарьте все ингредиенты, а затем готовьте на медленном огне в течение 30 минут до загустения. Замаринуйте ребрышки в соусе для барбекю и оставьте на время от 30 минут до 1 часа.



## Обслуживание

### Очистка

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

#### **Внутренняя поверхность духового шкафа**

- Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа используйте чистую ткань и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Не чистите уплотнение дверцы руками.
- Во избежание повреждения эмалированных поверхностей духового шкафа используйте только обычные чистящие средства для духовых шкафов.
- Для удаления въевшихся загрязнений используйте специальное средство для чистки духового шкафа.

#### **Внешняя поверхность духового шкафа**

Если на внешней поверхности (например, на дверце, ручке или дисплее) имеются отпечатки пальцев, жир или пятна, очистите их с помощью мягкой ткани с чистящим средством для стекол или нейтральным моющим средством, после чего вытрите насухо мягкой чистой сухой тканью.

Вокруг ручки и кнопок могут появиться пятна жира и грязи, это происходит под действием горячего воздуха, поступающего из духового шкафа. Рекомендуется очищать ручку и кнопки каждый раз после использования духового шкафа.

#### **Принадлежности**

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

#### **Поверхность, покрытая каталитической эмалью (только для соответствующих моделей)**

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

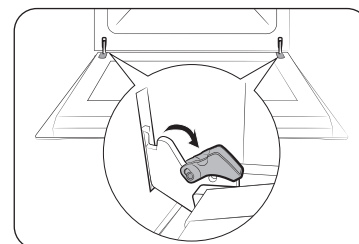
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите внутренние поверхности духового шкафа.
3. Включите режим **Конвекция**, установив самую высокую температуру, на один час.

#### **Дверца**

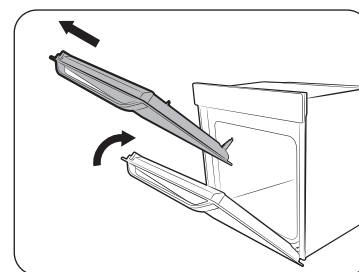
Дверцу духового шкафа следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять дверцу для очистки, выполните следующие действия.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Дверца духового шкафа тяжелая.

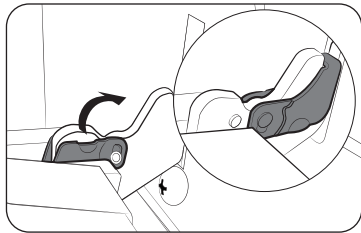


1. Откройте дверцу и затем откройте зажимы на обеих петлях дверцы.



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

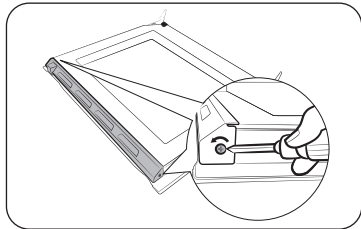




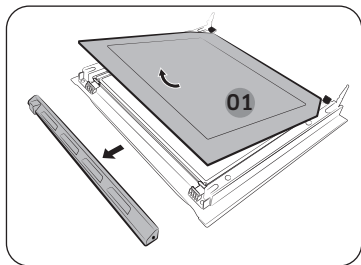
4. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки дверцы на место. Убедитесь, что зажимы на обеих петлях полностью закрыты.

### Стекло дверцы

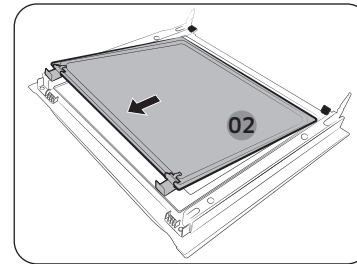
В зависимости от модели конструкция дверцы духового шкафа включает в себя 3–4 листа стекла, расположенных один за другим. Стекла дверцы следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять стекло для очистки, выполните следующие действия.



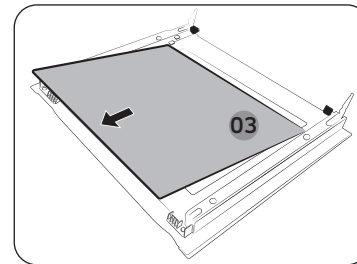
1. При помощи отвертки открутите винты, расположенные на левой и правой стороне дверцы.



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



4. Снимите второй лист, сдвинув его в направлении, указанном стрелкой.

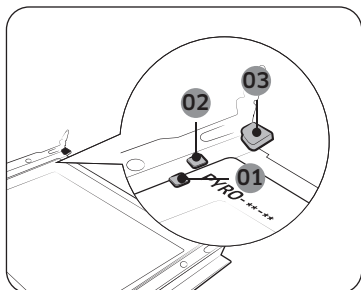


5. Снимите третий лист, сдвинув его в направлении, указанном стрелкой.
6. Очистите стекло мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

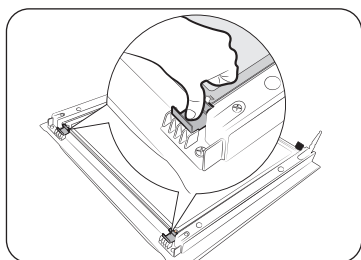
Чтобы правильно определить сторону листа для установки, найдите метку PYRO в углу каждого листа.  
Правильное направление: PYRO-\*\*-\*\*  
Неправильное направление: \*\*--\*\*-OЯУРЧ

## Обслуживание



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

7. После очистки установите стекла следующим образом:
- Расположение петель см. на рисунке. В указанном порядке установите лист 3 под крепежным зажимом 1, лист 2 между крепежными зажимами 1 и 2, а лист 1 закрепите с помощью зажима 3. Стекла должны быть расположены так, чтобы сторона листа, покрытая трафаретной печатью, была направлена вниз.

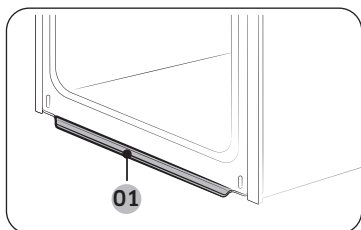


8. После установки листа 2 надавите на крепежные зажимы и удостоверьтесь, что стекло надежно зафиксировано.
9. Повторите приведенные выше шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки крышек на место.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание утечки тепла проверьте правильность установки стекол.

### Водосборник



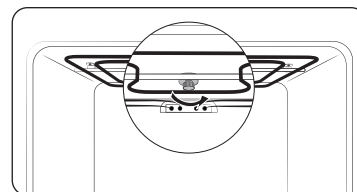
- 01 Водосборник

В водосборник попадает не только жидкость, образующаяся в процессе приготовления, но и остатки пищи. Водосборник нельзя отсоединить. Вытрите воду в водосборнике, когда духовой шкаф остынет после приготовления пищи.

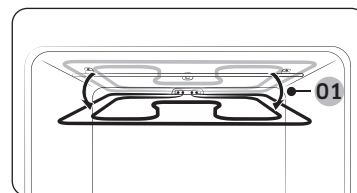
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

### Верхняя стенка камеры духового шкафа (только для соответствующих моделей)

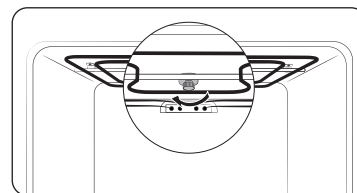


1. Опустите нагревательный элемент гриля. Для этого, удерживая нагревательный элемент гриля, отверните круглую гайку, вращая ее против часовой стрелки. Нагревательный элемент гриля не является съемной деталью. Не давите на нагревательный элемент гриля.



2. Очистите верхнюю стенку мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.

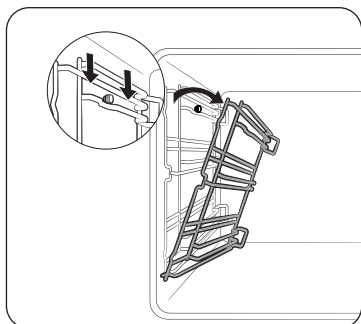
01 Прибл. 12°



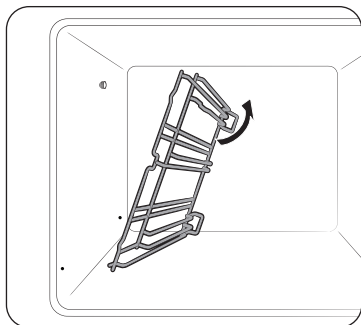
3. После завершения очистки установите нагревательный элемент гриля на место и заверните гайку в направлении по часовой стрелке.



### Боковые решетки (только для соответствующих моделей)



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



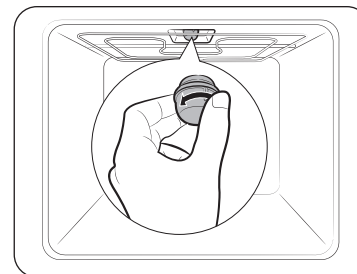
2. Потяните и извлеките нижнюю часть левой решетки.
3. Выполните те же действия с правой решеткой.
4. Очистите обе боковые решетки.
5. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки боковых решеток на место.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

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

### Замена

#### Лампы

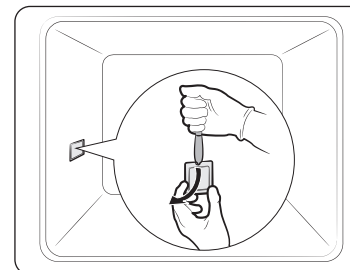


1. Снимите стеклянный колпачок, повернув его против часовой стрелки.
2. Замените лампочку.
3. Очистите стеклянный колпачок.
4. После завершения очистки выполните действия шага 1 в обратном порядке для установки колпачка на место.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

#### Лампа на боковой стенке духового шкафа



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.
5. Замените лампу на боковой стенке духового шкафа.
6. 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"> <li>В пространство между кнопками попал посторонний предмет.</li> <li>Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.</li> <li>Включена функция блокировки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Удалите его и повторите попытку.</li> <li>Удалите влагу и повторите попытку.</li> <li>Проверьте, включена ли функция блокировки.</li> </ul>
Время не отображается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Электропитание не подается.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, подается ли питание на устройство.</li> </ul>
Духовой шкаф не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Электропитание не подается.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, подается ли питание на устройство.</li> <li>Проверьте, включен ли демонстрационный режим.</li> </ul>
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Устройство отключено от розетки электросети.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подключите устройство к электросети.</li> </ul>

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подаче электропитания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Непрерывное приготовление в течение длительного времени.</li> <li>Вентилятор системы охлаждения не работает.</li> <li>Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией.</li> <li>К одной розетке электросети подключено сразу несколько приборов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>После завершения длительного процесса приготовления дайте духовому шкафу остыть.</li> <li>Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.</li> <li>При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.</li> <li>Используйте отдельную розетку электросети для подключения устройства.</li> </ul>
На духовой шкаф не подается питание.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Электропитание не подается.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, подается ли питание на устройство.</li> </ul>
Внешняя поверхность духового шкафа слишком нагревается во время работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.</li> </ul>
Дверца плохо открывается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Между дверцей и камерой духового шкафа есть остатки пищи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тщательно очистите духовой шкаф и попробуйте снова открыть дверцу.</li> </ul>
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Лампа включается, а затем выключается.</li> <li>Во время приготовления на поверхность лампы попали посторонние вещества.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Лампа выключается автоматически по прошествии определенного периода времени для экономии электроэнергии. Чтобы снова включить ее, нажмите кнопку <b>Освещение духового шкафа</b>.</li> <li>Очистите камеру духового шкафа и проверьте, удалось ли устранить неисправность.</li> </ul>

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф электризуется.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Источник питания не заземлен надлежащим образом</li> <li>Используется розетка электросети без заземления.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, правильно ли заземлена розетка электросети.</li> </ul>
Из устройства капает вода.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.</li> </ul>
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"> <li>Уровень яркости освещения зависит от выходной мощности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изменение уровня выходной мощности во время приготовления не является неисправностью, поэтому не стоит беспокоиться.</li> </ul>
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вентилятор продолжает работать определенный период времени в автоматическом режиме для вентиляции воздуха внутри духового шкафа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.</li> </ul>

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

## Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дверца часто открывается во время приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Во время приготовления на пару слышно, как кипит вода.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это происходит, потому что вода нагревается при помощи парового подогревателя.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.</li> </ul>
Режим приготовления на пару не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>В резервуаре для воды отсутствует вода.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Налейте воду в резервуар и повторите попытку.</li> </ul>
В режиме пиролизической очистки устройство нагревается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это происходит, потому что пиролизическая очистка выполняется при высоких температурах.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.</li> </ul>
Во время пиролизической очистки присутствует запах гари.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пиролизическая очистка выполняется при высоких температурах, чтобы остатки пищи сгорали, поэтому может присутствовать соответствующий запах.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.</li> </ul>
Функция очистки паром не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это происходит, потому что температура внутри духового шкафа еще слишком высокая.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дайте духовому шкафу остыть, а затем включите эту функцию.</li> </ul>

## Информационные коды

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

Код	Значение	Решение
C-d1	Неполадки в работе функции блокировки дверцы.	Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.
C-20	Неполадки в работе датчика.	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Возникает только в процессе чтения/записи памяти EEPROM.	Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.
C-70	Проблемы, связанные с паром	
C-72		
C-F0	Отсутствие связи между основной и вспомогательной печатными платами.	
C-F2	Проблемы со связью между сенсорным элементом управления <-> основным или вспомогательным микроконтроллером.	
C-d0	<p><b>Неисправность в работе кнопки</b></p> <p>Данная проблема возникает, когда кнопка удерживается нажатой в течение некоторого времени.</p>	Очистите кнопки и убедитесь, что вокруг/на них нет воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если проблему не удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.



Код	Значение	Решение
-dC-	<p>Если разделитель вынимается из духового шкафа во время приготовления в режиме двойного приготовления.</p> <p>Если разделитель устанавливается в духовой шкаф во время приготовления в режиме единой камеры.</p>	<p>Не вынимайте разделитель из духового шкафа во время приготовления в режиме Двойное приготовление.</p> <p>Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети.</p> <p>Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.</p>
S-01	<p><b>Автоматическое выключение</b></p> <p>Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ниже 105 °C — 16 часов</li> <li>От 105 °C до 240 °C — 8 часов</li> <li>От 245 °C до макс. значения — 4 часа</li> </ul>	<p>Это не является сбоем в работе системы. Выключите духовой шкаф и выньте блюдо. Затем повторите попытку.</p>

## Технические характеристики

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

<b>Входное напряжение</b>		230–240 В пер. тока, ~50 Гц
<b>Максимальная полезная выходная мощность</b>		3650–3950 Вт
<b>Размеры (Ш x В x Г)</b>	<b>Основное устройство</b>	595 x 596 x 570 мм
	<b>Встраиваемый</b>	560 x 579 x 549 мм
<b>Объем</b>		75 л
<b>Вес</b>	<b>Нетто (с учетом всех принадлежностей)</b>	
	NV75T9979CD: 51,2 кг NV75T9879CD: 48,3 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



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

Наименование изготовителя	Samsung
Наименование модели	NV75T9979CD, NV75T9879CD
Индекс энергетической эффективности EECavity для каждой камеры	81,6
Класс энергетической эффективности для каждой камеры	A+
Потребление энергии за цикл для каждой камеры в стандартном режиме	1,05 кВт·ч
Потребление энергии за цикл для каждой камеры в режиме с принудительной циркуляцией воздуха	0,71 кВт·ч
Количество камер	1
Источник нагрева	электрический
Объем духового шкафа	75 л
Тип духового шкафа	встроенный
Вес духового шкафа	NV75T9979CD: 51,2 кг NV75T9879CD: 48,3 кг

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

#### Советы по экономии энергии

- Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой, за исключением случаев, когда необходимо перевернуть 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

### Уведомление о ПО с открытым исходным кодом

Поставляемое с данным устройством программное обеспечение содержит ПО с открытым кодом. Вы можете получить полный соответствующий исходный код на период трех лет после последней отгрузки товара, связавшись с нашей службой поддержки. Для этого перейдите по ссылке <http://opensource.samsung.com> и выберите меню Inquiry (Запрос).

Также вы можете получить полный исходный код на физическом носителе, например CD-ROM. За это потребуются внести минимально необходимую плату.

Ссылка [http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN\\_R18\\_TZ4/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0) ведет на страницу, которая содержит информацию о лицензии на открытый исходный код, относящуюся к данному продукту. Это предложение действительно для всех, кто получил данную информацию.





**SAMSUNG**

Устройство предназначено для нагрева и приготовления пищи

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

**Адрес производителя :**

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

**Адрес мощностей производства :**

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

**Страна производства :** Малайзия

**Импортер в России :**

ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

Адрес: Российская Федерация, 123242, г. Москва, Новинский бульвар, д. 31, помещение 1, 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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



DG68-01396A-01



# Вбудована піч

---

Посібник зі встановлення та користування

NV75T9979CD/NV75T9879CD

---



**SAMSUNG**

## Зміст

### Як користуватися цим посібником **3**

У тексті посібника користувача зустрічаються наведені нижче 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 **11**

Панель керування 11

Початкові налаштування 12

Запах нової печі 13

Розумний механізм безпеки 13

Система м'якого закривання дверцят (обережно, безпечно й тихо) 13

Збирання пароварки (лише для окремих моделей) 13

Приладдя 14

Резервуар для води 15

### Робочі режими **16**

Режими печі 16

Парові режими 18

Режими дворівневого приготування 20

Приготування з датчиком готовності м'яса (лише для окремих моделей) 22

Спеціальна функція 23

Приготування здорової їжі (лише для окремих моделей) 25

Автоматичне приготування 25

Вибране 26

Таймер 27

Очищення 28

Налаштування 30

Замок 31

### Готуємо з розумом **32**

Приготування вручну 32

Програми автоматичного приготування 40

Спеціальна функція 48

Перевірені рецепти 49

Добірка популярних рецептів для приготування з автоматичними програмами 51

### Догляд **54**

Очищення 54

Заміна 57

### Усунення несправностей **58**

Що слід перевірити 58

Інформаційні коди 60

### Технічні характеристики **61**

### Додаток **62**

Заява про використання відкритого коду 63

## 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 зустрічаються наведені нижче символи.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Небезпечні дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми, смерті та / або пошкодження майна**.

### УВАГА

Небезпечні дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **травм 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, а також особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише під наглядом або якщо вони навчені безпечно користуватися пристроєм та усвідомлюють небезпеку від неправильного користування ним. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих. Стежте за тим, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей, яким ще не виповнилося 8 років.

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

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.**

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

Якщо пристрій має функцію самоочищення, перед увімкненням режиму очищення необхідно видалити рештки їжі; також під час очищення 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. Інформація щодо пристроїв, оснащених системою піролітичного очищення: деякі тварини, особливо птахи, можуть бути чутливі до випаровувань і локальних коливань температури, які виникають під час піролітичного очищення. На цей час тварин слід перемістити в підходяще, добре провітрюване місце.

Провітрюйте приміщення під час піролітичного очищення й після його завершення.

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.

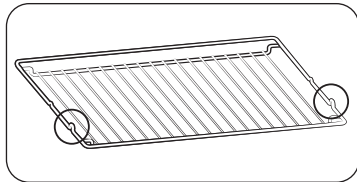
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

**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), уперед так, щоб вона підтримувала нерухоме положення для великих навантажень.

У разі перепаду напруги в мережі пристрій автоматично вимикається, щоб не допустити можливого пошкодження. Щойно напруга повертається до норми, пристрій починає працювати у звичайному режимі.

#### **⚠ УВАГА**

Якщо піч було пошкоджено під час транспортування, не підключайте її.

До джерела живлення цей пристрій має підключати лише електрик із відповідною ліцензією.

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою не вмикайте його.

Ремонт має виконувати тільки технічний персонал із відповідною ліцензією. Невідповідний ремонт може спричинити значну небезпеку для вас та інших. Якщо піч потребує ремонту, зверніться в центр обслуговування SAMSUNG або до місцевого дилера.

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

Піч слід під'єднати до джерела живлення через схвалений автоматичний переривач або запобіжник. Не використовуйте адаптери для кількох штекерів або подовжувачі.

На час ремонту або 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.

Докладніше про вимоги щодо охорони довкілля й нормативні вимоги щодо певної продукції компанії Samsung, наприклад REACH, WEEE і правил щодо акумуляторів, читайте на сайті [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

## 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

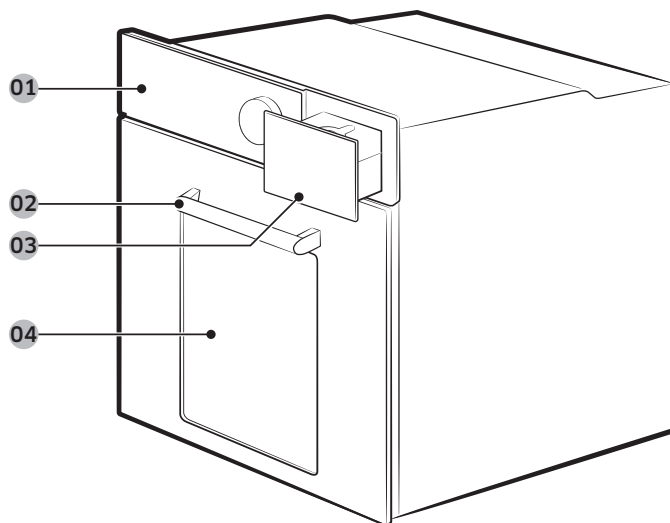
### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- 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.
- Цей пристрій призначений для експлуатації на висоті не більше 2 000 метрів над рівнем моря.

### 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 Резервуар для води  
04 Дверцята

### Приладдя

Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



Решітка-гриль



Решітка \*



Форма для випікання \*



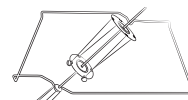
Універсальна форма \*



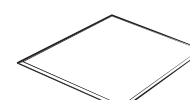
Глибока форма \*



Рожен для смаження \*



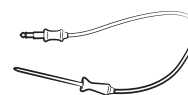
Рожен для смаження й приготування шашлика \*



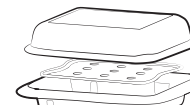
Розділювач



Телескопічні рейки \*



Датчик готовності м'яса \*



Пароварка \*

### 📖 ПРИМІТКА

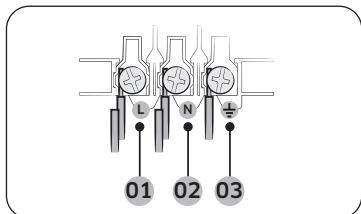
Наявність приладдя, позначеного зірочкою (\*), залежить від моделі печі.

### ⚠ УВАГА

Перед використанням програми піролітичного очищення вимкніть функцію блокування від дітей, щоб не заблокувалися вентиляційні отвори, інакше дверцята можуть сильно нагрітисся.

## 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 багатополюсний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог із техніки безпеки. Використовуйте кабель живлення достатньої довжини із перетином не менше 1,5–2,5 мм<sup>2</sup>, який відповідає специфікації H05 RR-F чи H05 VV-F.

Номинальний струм, А	Мінімальна площа поперечного розрізу
$10 < A \leq 16$	1,5 мм <sup>2</sup>
$16 < A \leq 25$	2,5 мм <sup>2</sup>

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 користуєтесь штепсельною розеткою, встановлюйте піч так, щоб розетка була легкодоступною. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, спричинені відсутнім чи неналежно встановленим заземленням.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

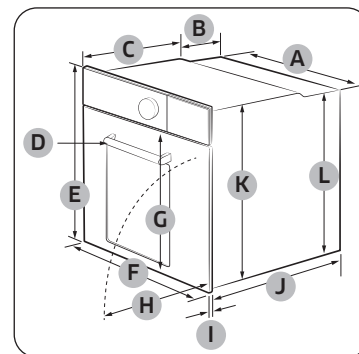
Не наступайте і не скручуйте кабелі під час встановлення і тримайте їх подалі від тих частин печі, які генерують тепло.

### Монтування печі в шафку

У разі встановлення печі у вбудовану шафку перевірте, чи пластмасові поверхні й клейкі частини витримують температуру згідно зі стандартом EN 60335. Компанія Samsung не несе відповідальності за пошкодження меблів через нагрівання, спричинене піччю.

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

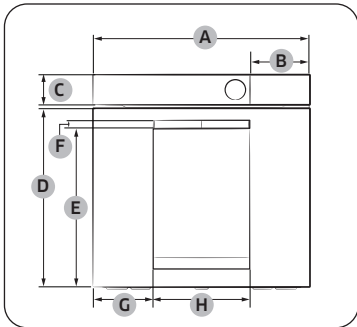
### Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

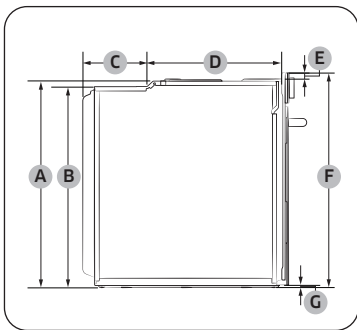
A	560	G	Макс. 507,5
B	177	H	Макс. 494
C	372	I	21
D	Макс. 50	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559





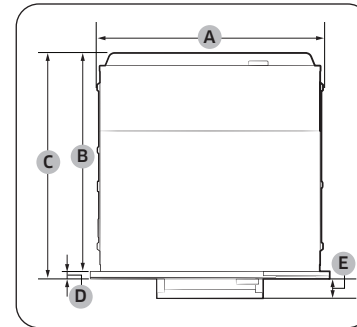
Піч (мм)

A	595	E	439
B	163	F	22
C	85	G	165
D	495,5	H	264



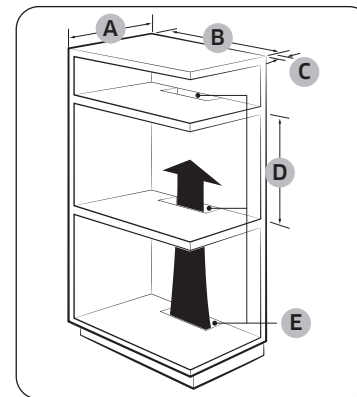
Піч (мм)

A	579	E	17
B	559	F	596
C	177	G	7
D	372		



Піч (мм)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Вбудована шафка (мм)

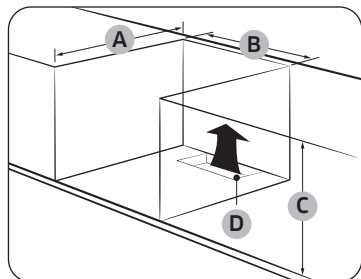
A	Мін. 550
B	Мін. 560
C	Мін. 50
D	Мін. 590–макс. 600
E	Мін. 460 x мін. 50

**ПРИМІТКА**

Вбудована шафка для печі повинна мати вентиляційні отвори (Е) для відведення тепла й циркуляції повітря.

Встановлення

## Встановлення



Шафка під умивальником (мм)

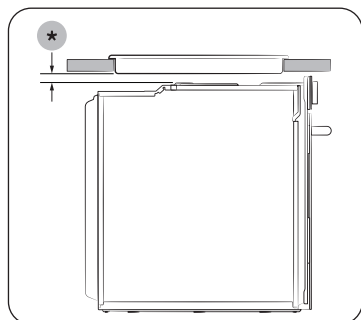
A	Мін. 550
B	Мін. 560
C	Мін. 600
D	Мін. 460 x мін. 50

### ПРИМІТКА

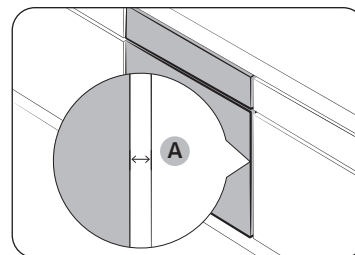
- Вбудована шафка для печі має мати вентиляційні отвори (D) для відведення тепла й циркуляції повітря.
- Вимоги до мінімальної висоти (C) зазначені для встановлення печі окремо.

### Установка з варильною поверхнею

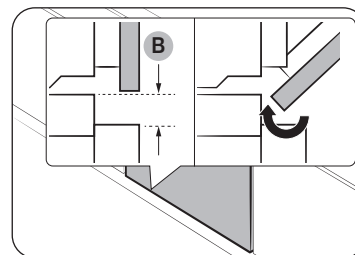
Для установки варильної поверхні на верхню частину печі див. вимоги до простору для монтажу в посібнику з установки варильної поверхні (\*).



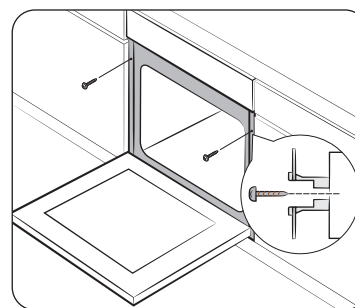
## Встановлення печі



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



Забезпечте зазор (B) не менше 2 мм, щоб дверцята могли плавно відкриватися й закриватися.



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 шафи, спершу від'єднайте живлення від печі й викрутіть 2 гвинти з обох боків печі.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Для нормальної роботи печі слід забезпечити належну вентиляцію. За жодних умов не блокуйте вентиляційні отвори.

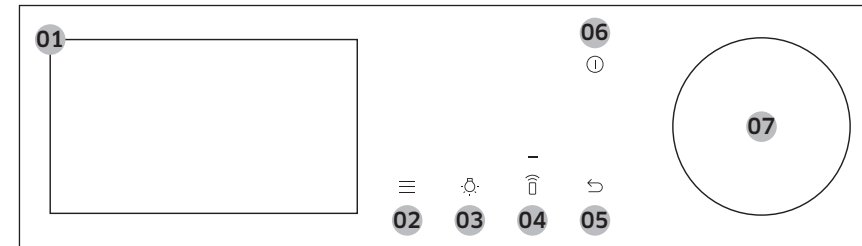
### 📖 ПРИМІТКА

Фактичний вигляд печі може бути дещо іншим залежно від моделі.

## Перед початком роботи

### Панель керування

Панель керування обладнана повносенсорним дисплеєм, круглим регулятором і сенсорними кнопками для керування піччю. Щоб дізнатися про роботу з панеллю керування піччю, прочитайте наведену нижче інформацію.



<b>01</b> Повносенсорний екран	Відображає меню, інформацію та відомості про хід приготування. Щоб переглянути меню або списки, проводьте пальцем по екрану. Щоб вибрати потрібний об'єкт, торкніться його.
<b>02</b> Варіанти	Натисніть, щоб побачити список Варіанти.
<b>03</b> Підсвітка	Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути освітлення печі.
<b>04</b> Розумний контроль	Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути функцію Розумний контроль. <b>📖 ПРИМІТКА</b> Перед використанням цієї функції необхідно налаштувати Легке під'єднання.
<b>05</b> Назад	Натисніть, щоб повернутися до попереднього екрана.
<b>06</b> Живлення	Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути екран. <b>📖 ПРИМІТКА</b> Коли дверцята відчинені, припинити роботу печі можна лише кнопкою Живлення.
<b>07</b> Круглий регулятор	Повертайте ліворуч і праворуч для перегляду меню та списків. На поточне положення на екрані вказує підкреслений елемент. Натисніть, щоб вибрати підкреслений елемент.



## Перед початком роботи

### ПРИМІТКА

Якщо торкнутись дисплея у кухонних чи інших рукавичках, він може не розпізнати команду належним чином.

### Початкові налаштування

Під час першого ввімкнення з'являється екран привітання з логотипом Samsung. Дотримуйтеся вказівок на екрані й виконайте початкові налаштування. Початкові налаштування можна змінити пізніше на екрані Налаштування.

1. На екрані налаштувань натисніть **Розпочати налаштування**.
2. Виберіть мову.
  - a. Проводьте по екрану вгору та вниз, щоб знайти потрібну мову, а потім торкніться її.
  - b. Натисніть **Далі**.
3. Прийміть **Умови й положення** та **Політика конфіденційності**.
4. Підключіть свій пристрій до програми SmartThings.
  - a. На екрані мобільного інтерфейсу натисніть **Далі**.
  - b. Проскануйте QR-код на екрані пристрою за допомогою смартфона й дотримуйтеся інструкцій на екрані смартфона, щоб виконати підключення.
    - Якщо ви не хочете виконувати цей крок, натисніть **Пропустити** і підключіть пристрій до Wi-Fi (див. крок 5).
  - c. Коли з'явиться повідомлення про успішне з'єднання, натисніть **ОК** і встановіть часовий пояс (див. крок 6).
5. Установіть з'єднання з мережею Wi-Fi.

### ПРИМІТКА

Якщо ви не хочете виконувати цей крок, натисніть **Пропустити** і встановіть часовий пояс, дату й час (див. кроки 6–8).

- a. Виберіть свою мережу Wi-Fi зі списку.
  - Якщо список не відображається, натисніть **Пошук**.
  - Щоб додати мережу Wi-Fi вручну, натисніть **Додати мережу**.
  - Якщо ваша мережа Wi-Fi захищена, введіть пароль із клавіатури й натисніть **Під'єднання**.
- b. Установивши з'єднання з мережею Wi-Fi, натисніть **Далі**.

6. Виберіть часовий пояс.
  - a. Проводьте по екрану вгору та вниз, щоб знайти потрібний пояс, а потім натисніть на нього.
  - b. Натисніть **Далі**.
7. Установіть дату.
  - a. Виберіть день, місяць і рік.
  - b. Натисніть **Далі**.

### ПРИМІТКА

Пропустіть цей крок, якщо підключили свій пристрій до програми SmartThings або мережі Wi-Fi.

8. Установіть час.
  - a. Виберіть години й хвилини.
  - b. Натисніть **Далі**.


### ПРИМІТКА

Пропустіть цей крок, якщо підключили свій пристрій до програми SmartThings або мережі Wi-Fi.

9. Натисніть **Готово**, щоб закінчити налаштування.
  - З'явиться довідник щодо першого використання. Ви можете натиснути **ДІЗНАЙТЕСЯ БІЛЬШЕ**, щоб переглянути довідник, або **ПІЗНІШЕ**, щоб пропустити цей крок.

### Налаштування режиму постійної роботи екрана

Екран автоматично вимикається за певний час. Якщо ви хочете, щоб він завжди був увімкнений, виконайте наведені нижче інструкції.

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Налаштування**.
2. На екрані налаштувань натисніть **Дисплей**.
3. На екрані Дисплей натисніть **Час сплив**.
4. Прокрутіть список догори чи вниз, щоб знайти потрібний елемент, потім натисніть **Завжди увімкнено**.

### ПРИМІТКА

- Залежно від вибраного режиму енергоспоживання може збільшитися.
- Коли вибрано режим **Завжди увімкнено**, яскравість РК-екрана автоматично змінюється на рівень 2 за відсутності будь-яких дій протягом 3 хвилин.
- Режим **Завжди увімкнено** доступний, лише коли увімкнено екранну заставку.



## 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 на одну годину в режимі конвекції за температури 200 °C або звичайному режимі за температури 200 °C. Таким чином буде спалено будь-які залишки виробництва.
3. Після цього вимкніть піч.

## Розумний механізм безпеки

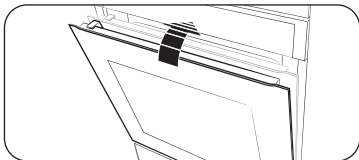
Якщо відкрити дверцята, поки піч працює, увімкнеться підсвітка, а вентилятор та нагрівальні елементи припинять працювати. Це дозволяє уникнути травм, наприклад опіків, а також непотрібних витрат електроенергії. У такому разі просто закрийте дверцята, і піч продовжить роботу, бо це не є помилкою системи.

## Система м'якого закривання дверцят (обережно, безпечно й тихо)

Вбудована піч Samsung обладнана технологією м'якого закривання дверцят, яка дозволяє обережно, тихо й безпечно закривати дверцята.

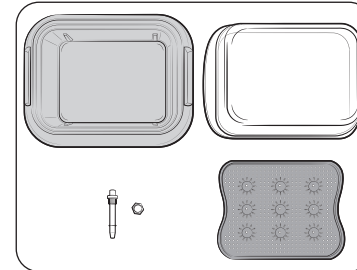
У процесі закривання спеціально розроблені завіси фіксують дверцята за кілька сантиметрів до кінцевого положення. Це удосконалення додає комфорту в користуванні, адже тепер дверцята зачиняються плавно й тихо.

(Наявність цієї функції залежить від моделі печі.)

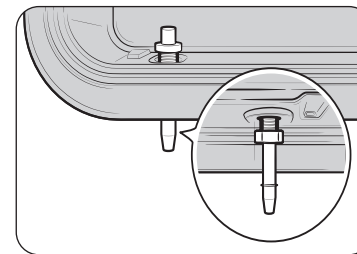


Спершу дверцята м'яко закриваються на 15 градусів, а тоді за 5 секунд закриваються повністю.

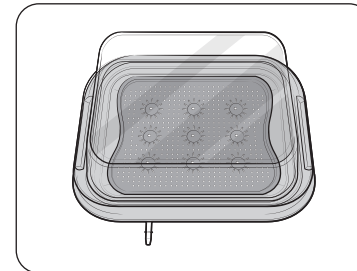
## Збирання пароварки (лише для окремих моделей)



1. Переконайтеся, що у вас є всі деталі пароварки.
  - Це скляна кришка, металева каструля, паровий лоток і паровий носик.



2. Вставте паровий носик в отвір на правому боці металевої каструлі, а потім затягніть гайку.



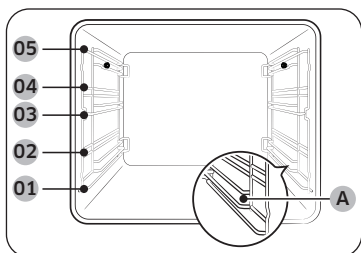
3. Установіть паровий лоток у металеву каструлю й закрийте скляну кришку – можна ставити в піч.



## Перед початком роботи

### 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
- (A) Рівень пароварки

- Встановіть приладдя у правильному положенні у піч.
- Рівень пароварки (A) призначений лише для пароварки. Не встановлюйте пароварку на інші рівні й не розміщуйте на рівні пароварки (A) інше приладдя.
- 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. Установіть решітку-гриль так, щоб виступи (фіксатори з обох сторін) були спереду.
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 вперед.

Універсальна форма *	Універсальна форма (глибина: 30 мм) використовується в основному для смаження страв. Використовуйте решітку з лотком, щоб уникнути потрапляння крапель на дно печі. Ставте скошеною стороною вперед.
Глибока форма *	Глибока форма (глибина: 50 мм) використовується для смаження з або без решітки з лотком. Ставте скошеною стороною вперед.
Рожен для смаження *	Рожен для смаження використовується для приготування страв, наприклад курки, на грилі. Використовуйте рожен для смаження лише в режимі однорівневого приготування на рівні 4, де є адаптер для рожня. Викрутіть ручку рожня, щоб вийняти її на час смаження.
Рожен для смаження й 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 шматків м'яса вагою до 1,5 кг. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вставте рожен у м'ясо. Щоб легше було встановити рожен, вкручуйте ручку з тупого кінця.</li> <li>2. Розкладіть бланшовану картоплю та овочі навколо м'яса.</li> <li>3. Встановіть підставку на середньому рівні «v»-подібним боком уперед. Опустіть рожен на підставку так, щоб гострий кінець був спрямований назад, та обережно потисніть, доки кінчик рожня не потрапить на обертовий механізм ззаду печі. Тупий кінець рожня має бути розташований на «v»-подібній деталі. (На рожні є два вушка, які мають бути ближче до дверцят печі, щоб рожен не відхилився вперед; вушка також фіксують ручку.)</li> <li>4. Перед приготуванням страви викрутіть ручку.</li> <li>5. Після приготування їжі прикрутіть ручку назад, щоб легше було зняти рожен із підставки.</li> </ol>



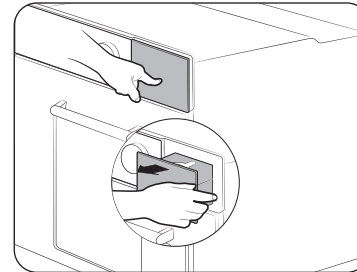
<b>Розділювач</b>	Розділювач дає змогу розділити піч на дві зони. Використовуйте розділювач у режимі дворівневого приготування. Не застосовуйте розділювач з будь-якою іншою метою, окрім розділення камери на дві зони приготування. Не використовуйте розділювач як полицю.
<b>Телескопічні рейки *</b>	Використовуйте телескопічні рейки таким чином: 1. Витягніть рейки з печі. 2. Поставте форму на рейки і посуньте їх у піч. 3. Закрийте дверцятка.
<b>Датчик готовності м'яса *</b>	Датчик готовності м'яса дає змогу визначити температуру всередині шматка м'яса в процесі приготування. Використовуйте лише датчик готовності м'яса, який постачається з піччю.
<b>Пароварка *</b>	Пароварка призначена лише для режимів приготування на парі. Використовуйте пароварку лише на відповідному рівні та повністю вставляйте її в камеру печі, щоб вона торкалася задньої стінки. Пароварка складається з чотирьох окремих частин: скляної кришки, металевої каструлі, парового лотка й парового носика. Скляну кришку можна використовувати як посудину для випікання та смаження. <b>⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Під час роботи з пароваркою завжди надягайте спеціальні рукавиці та будьте обережні, щоб не впустити її.</li> <li>• Раптові зміни температури можуть спричинити розтріскування чи пошкодження скляних деталей.</li> </ul>

**📖 ПРИМІТКА**

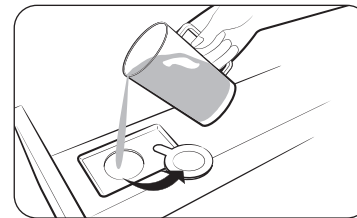
Наявність приладдя, позначеного зірочкою (\*), залежить від моделі печі.

## Резервуар для води

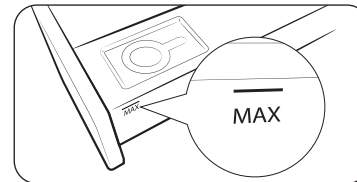
Резервуар для води використовується для приготування їжі на парі. Перед запуском програми приготування на парі слід наповнити резервуар водою.



1. Резервуар для води розташований справа у верхній частині виробу. Натисніть на резервуар, щоб відкрити й висунути його.

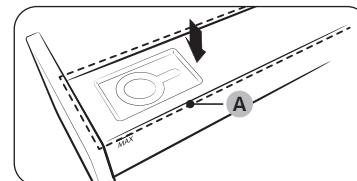


2. Відкрийте ковпачок і налейте в резервуар 500 мл питної води.
3. Закрийте ковпачок і встановіть резервуар на місце.



**📖 ПРИМІТКА**

Не лейте воду понад максимально допустимий рівень.

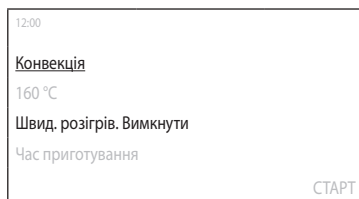


**📖 ПРИМІТКА**

Перед використанням печі перевірте, чи закрито верхню кришку (A) резервуара для води.

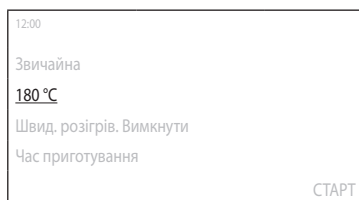
# Робочі режими

## Режими печі



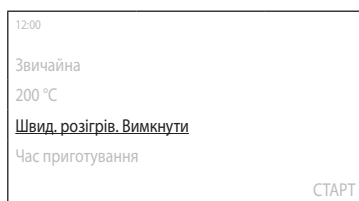
1. На головному екрані натисніть **Конвекція**, щоб вибрати бажаний режим приготування. (Докладнішу інформацію про кожен режим див. в розділі «**Описи режимів печі**»).

  - У деяких режимах можна використовувати датчик готовності м'яса. Інструкції щодо користування датчиком готовності м'яса під час приготування див. в розділі «**Приготування з датчиком готовності м'яса (лише для окремих моделей)**».



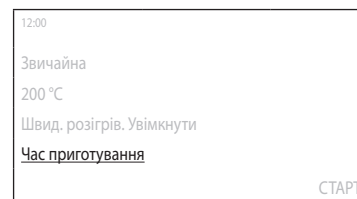
2. Установіть бажану температуру.

  - Температура за замовчуванням і температурний діапазон залежать від режиму приготування.



3. Див. опис функції Швид. розігрів..

  - Налаштування за замовчуванням – Вимкнути.



4. Натисніть **Час приготування**, щоб установити потрібний час.

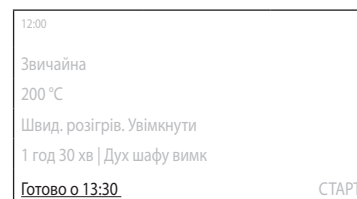
  - Максимальний час готування становить 23 години 59 хвилин.

5. Установивши час готування, виберіть режим, який має ввімкнутися, коли приготування буде завершено.

  - Доступні варіанти: **Дух шафу вимк.**, **Підтр. Температ.** та **Функц. утрим. тепла**.
  - Режими Великий гриль та Екогриль не підтримують функцію **Функц. утрим. тепла**.

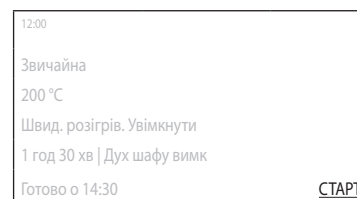
### ПРИМІТКА

Якщо розпочати приготування, не встановивши його час або вибравши режим **Підтр. Температ.**, піч доведеться вимкнути вручну.



6. Натисніть **Готово о**, щоб установити бажаний час завершення.

  - Коли встановлено час готування, на дисплеї печі відображається час завершення процесу. (Наприклад: **Готово о 13:30**)



7. Натисніть **СТАРТ**.




  - Якщо ви не змінювали час завершення, піч розпочне приготування негайно.
  - Якщо ви змінили час завершення, піч автоматично скоригує час початку, щоб приготування було завершено в зазначений момент.









**ПРИМІТКА**



- У процесі приготування можна змінити температуру, режим Швид. розігрів. і час готування.
- Під час приготування можна натиснути **ВИМКНУТИ**, а потім – кнопку **ОК**, щоб скасувати процес.
- Коли приготування буде завершено, на екрані з'являться елементи **+5 хв** і **Додати до «Вибраного»**.
  - Натисніть **+5 хв**, щоб подовжити приготування ще на 5 хвилин.
  - Натисніть **Додати до «Вибраного»**, щоб додати параметри, які часто використовуються, до списку улюблених. Ті самі налаштування можна буде легко застосувати під час наступного готування. (Докладнішу інформацію див. в розділі «Вибране».)

**Описи режимів печі**

Режим		Температурний діапазон, °C	Температура за замовчуванням, °C	Швид. розігрів.	Датчик готовності м'яса
	Конвекція	30–275	160	О	О
		Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для випікання і смаження на різних рівнях одночасно.			
	Звичайна	30–275	180	О	О
		Тепло генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження більшості страв.			
	Великий гриль	100–300	220	Х	Х
		Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум'янення верхньої частини страв (наприклад, м'яса, лазанї чи запіканки).			

Режим		Температурний діапазон, °C	Температура за замовчуванням, °C	Швид. розігрів.	Датчик готовності м'яса
	Екогриль	100–300	220	Х	Х
		Тепло генерує мала область гриля. Використовуйте цей режим для приготування страв, для яких потрібно менше тепла, наприклад риби чи канапок.			
	Гриль з вентилятором	100–275	180	Х	Х
		Два верхні нагрівальні елементи генерують тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором. Використовуйте цей режим для приготування м'яса або риби на грилі.			
	Тепло зверху + конвекція	40–275	180	О	О
		Верхній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для смаження з утворенням хрусткої скоринки (наприклад, м'яса чи лазанї).			
	Тепло знизу + конвекція	40–275	200	О	О
		Нижній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для приготування піци, хліба чи пирогів.			
	Тепло знизу	100–230	150	Х	Х
		Тепло генерує нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим, до прикладу, наприкінці випікання або приготування, щоб підрум'янити нижню частину кіша чи піци.			
	Професійне смаження	80–200	160	Х	О
		У режимі професійного смаження виконується цикл попереднього розігрівання до 220 °C. Тоді вмикаються верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції для утворення скоринки, наприклад на м'ясі. Після утворення скоринки м'ясо готуватиметься за низької температури. Використовуйте цей режим для приготування яловичини, птиці та риби.			

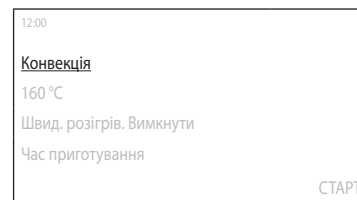
## Робочі режими

Режим	Температурний діапазон, °C	Температура за замовчуванням, °C	Швид. розігрів.	Датчик готовності м'яса
 <b>Екоконвекція</b>	30–275	160	X	O
	<p>Режим еко-конвекції використовує оптимізовану систему нагрівання для заощадження електроенергії під час приготування страв. Приготування триватиме трохи довше, проте результат залишатиметься таким самим. Зауважте, що для цього режиму не потрібне попереднє розігрівання.</p> <p> <b>ПРИМІТКА</b></p> <p>Режим еко-конвекції передбачений для відповідності вимогам щодо класу енергоефективності згідно зі стандартом EN60350-1.</p>			

## Парові режими

### УВАГА

Перед використанням парових режимів обов'язково налейте воду у відповідний резервуар.



1. На головному екрані натисніть **Конвекція**, щоб вибрати бажаний режим приготування. (Докладнішу інформацію про кожен режим див. в розділі «**Описи парових режимів**»).

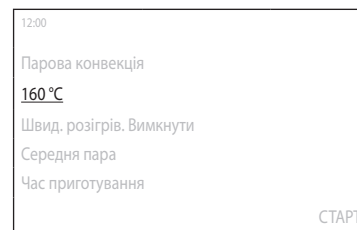
- Якщо вибрано режим **Приготування на парі**, переходьте до кроку 5. (Кроки 2–4 для режиму **Приготування на парі** не застосовуються.)
- У деяких режимах можна використовувати датчик готовності м'яса. Інструкції щодо користування датчиком готовності м'яса під час приготування див. в розділі «**Приготування з датчиком готовності м'яса** (лише для окремих моделей)».

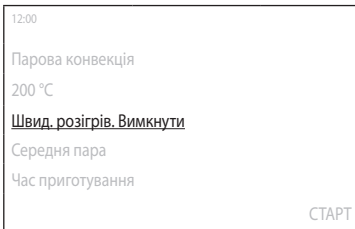
### ПРИМІТКА

Режим **Приготування на парі** доступний лише на деяких моделях.

2. Установіть бажану температуру.

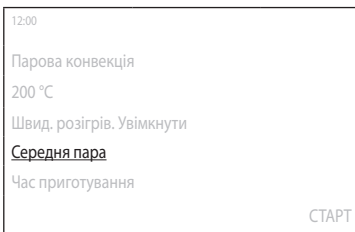
- Температура за замовчуванням і температурний діапазон залежать від режиму приготування.





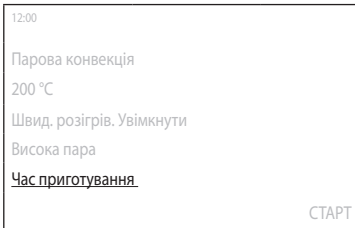
**3.** Див. опис функції Швид. розігрів..

- Налаштування за замовчуванням – Вимкнути.



**4.** Установіть інтенсивність пари.

- Налаштування за замовчуванням – Помірно жорстка.



**5.** Натисніть Час приготування, щоб установити потрібний час.

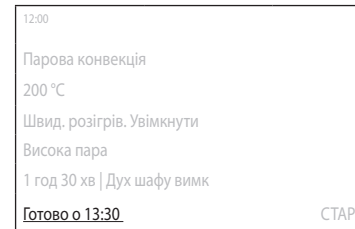
- Максимальний час готування становить 23 години 59 хвилин.

**6.** Установивши час готування, виберіть режим, який має ввімкнутися, коли приготування буде завершено.

- Доступні варіанти: Дух шафу вимк, Підтр. Температ. та Функц. утрим. тепла.

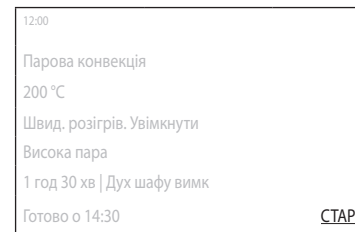
**ПРИМІТКА**

Якщо розпочати приготування, не встановивши його час або вибравши режим Підтр. Температ., піч доведеться вимкнути вручну.



**7.** Натисніть Готово о, щоб установити бажаний час завершення.

- Коли встановлено час готування, на дисплеї печі відображається час завершення процесу. (Наприклад: Готово о 13:30)



**8.** Натисніть СТАРТ.





- Якщо ви не змінювали час завершення, піч розпочне приготування негайно.
- Якщо ви змінили час завершення, піч автоматично скоригує час початку, щоб приготування було завершено в зазначений момент.

**ПРИМІТКА**

- У процесі приготування можна змінити температуру, режим Швид. розігрів. і час готування.
- Під час приготування можна натиснути **ВИМКНУТИ**, а потім – кнопку **ОК**, щоб скасувати процес.
- Коли приготування буде завершено, на екрані з'являться елементи **+5 хв** і **Додати до «Вибраного»**.
  - Натисніть **+5 хв**, щоб подовжити приготування ще на 5 хвилин.
  - Натисніть **Додати до «Вибраного»**, щоб додати параметри, які часто використовуються, до списку улюблених. Ті самі налаштування можна буде легко застосувати під час наступного готування. (Докладнішу інформацію див. в розділі «Вибране».)

## Робочі режими

### Описи парових режимів

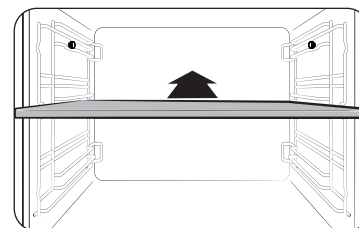
Режим	Температурний діапазон, °C	Температура за замовчуванням, °C	Швид. розігрів.	Датчик готовності м'яса
 Приготування на парі	–	–	X	X
 Парова конвекція	120–275	160	O	O
	Тепло, яке генерується нагрівальним елементом у режимі конвекції та вентиляторами, постійно підтримується гарячою парою. Потужність пари регулюється і має три рівні: низький, середній і високий. Цей режим підходить для випікання листового тіста, дріжджових пирогів, хліба й піци, а також смаження м'яса й риби.			
 Тепло зверху, на парі + конвекція	120–275	180	O	O
	Вентилятор рівномірно розподіляє в печі тепло від верхнього нагрівального елемента, а гаряча пара посилює ефект від нагрівальних елементів. Цей режим підходить для смаження страв із хрусткою скоринкою, як-от м'яса, птиці чи риби.			
 Тепло знизу, на парі + конвекція	120–275	200	O	O
	Вентилятор рівномірно розподіляє в печі тепло від нижнього нагрівального елемента, а гаряча пара посилює ефект від нагрівальних елементів. Цей режим підходить для випікання страв із хрусткою скоринкою, як-от піци чи яблучного пирога.			

### ПРИМІТКА

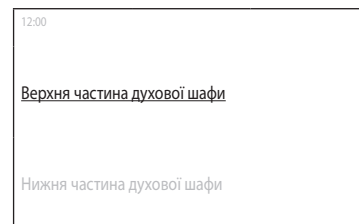
- Наявність режимів, позначених зірочкою (\*), залежить від моделі печі.
- Перед готуванням в цих режимах завжди заповнюйте резервуар свіжою водою.

### Режими дворівневого приготування

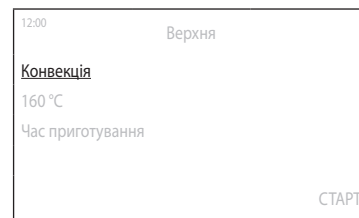
Використовуйте розділювач із комплекту, щоб розділити камеру на верхню та нижню зони. Це дає змогу одночасно готувати дві різні страви або просто обрати зону, в якій готуватиметься їжа.



1. Вставте розділювач на рівні 3, щоб розділити камеру на дві зони.
  - Коли розділювач установлено, піч розпізнає його наявність і зображення на головному екрані автоматично змінюється.



2. Виберіть бажану зону нагрівання.



3. Установіть параметри приготування й запустіть відповідну програму.
  - Інструкції див. в розділах «Режими печі» та «Парові режими».
  - Доступні режими й параметри див. в розділі «Режими для кожної зони».



#### ПРИМІТКА

- Розпочавши приготування в одній із зон, ви можете натиснути на індикатор зони вгорі по центру екрана й повторити кроки 2 і 3, щоб запустити готування в іншій зоні.
- У разі одночасного готування в обох зонах можуть діяти певні обмеження щодо режимів і температур.

#### Режими для кожної зони

Зона	Доступний режим	Температурний діапазон, °C	Температура за замовчуванням, °C	Швид. розігрів.	Датчик готовності м'яса
Верхня	Конвекція	40–250	160	X	X
	Великий гриль	40–250	220	X	X
	Верхній нагрівальний елемент + конвекція	40–250	180	X	X
Нижня	Конвекція	40–250	160	X	X
	Нижній нагрівальний елемент + конвекція	40–250	200	X	X
	Нижній нагрівальний елемент	40–250	150	X	X
	Приготування на парі *	–	–	X	X
	Парова конвекція	120–250	160	X	X
	Нижній нагрівальний елемент приготування на парі + конвекція	120–250	200	X	X

#### ПРИМІТКА

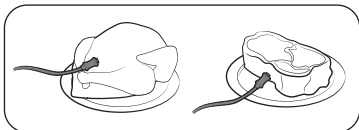
- Описи кожного з режимів див. у розділах «Описи режимів печі» та «Описи парових режимів».
- Наявність режимів, позначених зірочкою (\*), залежить від моделі печі.

## Робочі режими

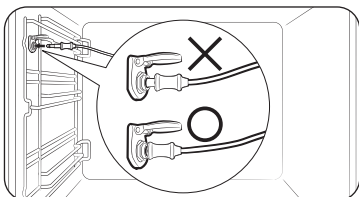
### Приготування з датчиком готовності м'яса (лише для окремих моделей)

Датчик готовності м'яса дає змогу визначити температуру всередині шматка м'яса під час приготування. Коли температура досягає заданого значення, запікання завершується, а піч вимикається.

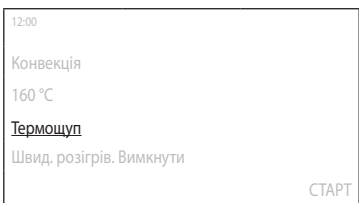
- Використовуйте лише датчик готовності м'яса, який постачається з піччю.
- Якщо датчик під'єднано, встановити час приготування неможливо.



1. Встроміть вістря датчика до самої середини шматка м'яса. Гумова ручка не повинна торкатися м'яса.



2. Підключіть штекер датчика до роз'єму на лівій стінці. Якщо датчик під'єднано правильно, з'явиться повідомлення **Уставлено щуп для м'яса..**
  - Коли датчик готовності м'яса встановлено, на екрані замість напису **Час приготування** з'явиться напис **Термощуп**.



3. Натисніть **Термощуп**, щоб установити цільову температуру м'яса.



4. Установіть бажані параметри готування.

- Описи режимів, в яких можна використовувати датчик готовності м'яса, див. в розділах «Описи режимів печі» та «Описи парових режимів».
  - Див. кроки 1–3 у розділі «Режими печі» або кроки 1–4 у розділі «Парові режими».
5. Натисніть **СТАРТ**.
    - Коли температура всередині м'яса досягне заданого значення, піч припинить готувати.

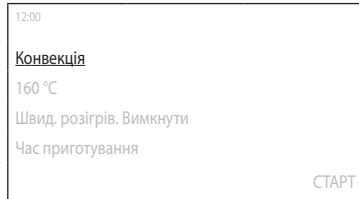
### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Щоб уникнути пошкодження, не використовуйте датчик готовності м'яса з рожном.
- Під час приготування датчик сильно нагрівається. Щоб уникнути опіків, виймайте страву в кухонних рукавицях.

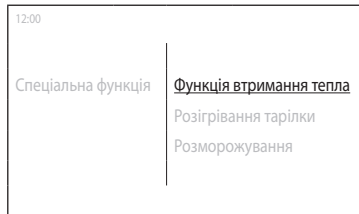
### 📖 ПРИМІТКА

Не всі режими підтримують застосування датчика готовності м'яса. Якщо спробувати скористатися датчиком у такому режимі, з'явиться повідомлення **Вибраний режим не підтримує використання щупа для м'яса..** У такому разі негайно заберіть датчик.

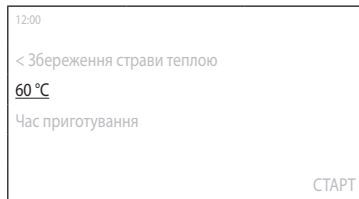
## Спеціальна функція



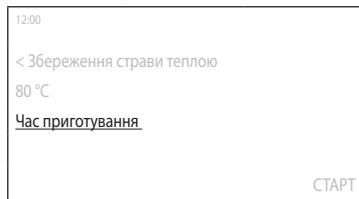
1. На головному екрані натисніть **Конвекція** і виберіть **Спеціальна функція**.



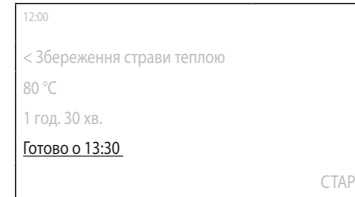
2. Виберіть потрібну функцію.
  - Докладнішу інформацію про кожну функцію див. в розділі «Опис спеціальних функцій».



3. Установіть бажану температуру.
  - Температура за замовчуванням і температурний діапазон залежать від режиму приготування.

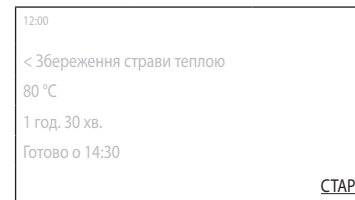


4. Натисніть **Час приготування**, щоб установити бажаний час приготування, або **Термощуп**, щоб установити цільову температуру м'яса.
  - Функція **Термощуп** доступна лише для режиму **Приготування за помірної температури**.
  - Максимальний час готування становить 23 години 59 хвилин.



5. Натисніть **Готово о**, щоб установити бажаний час завершення.

- Коли встановлено час готування, на дисплеї печі відображається час завершення процесу. (Наприклад: **Готово о 13:30**)
- Цей крок не застосовується для режиму **Приготування за помірної температури**.



6. Натисніть **СТАРТ**.

- Якщо ви не змінювали час завершення, піч розпочне приготування негайно.
- Якщо ви змінили час завершення, піч автоматично скоригує час початку, щоб приготування було завершено в зазначений момент.
- Якщо вибрано режим **Приготування за помірної температури**, піч припинить готувати, щойно температура всередині м'яса досягне заданого значення.

## Робочі режими

### Опис спеціальних функцій

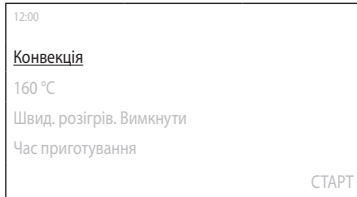
Режим	Температурний діапазон, °C	Температура за замовчуванням, °C	Опис
Функція втримання тепла	40–100	60	Використовуйте лише для зберігання теплою щойно приготованої страви.
Розігрівання тарілки	30–80	50	Використовуйте для розігрівання тарілок чи іншого посуду.
Розморожування	30–60	30	Цей режим використовується для розморожування заморожених продуктів, запікання продуктів, фруктів, випікання тортів, приготування кремів і шоколаду. Тривалість розморожування залежить від типу, розміру й кількості продуктів.
Бродіння тіста	30–50	35	Цей режим використовується для вистоювання тіста й приготування йогурту в домашніх умовах.
Приготування піци	160–250	200	Цей режим підходить для приготування піци; температура й час готування залежать від розміру піци й товщини тіста.

Режим	Температурний діапазон, °C	Температура за замовчуванням, °C	Опис
Приготування за помірної температури	70–120	80	У цьому режимі для отримання ніжної текстури застосовується низька температура. Він підходить для смаження яловичини, свинини, телятини чи ягнятини, якщо ви хочете отримати м'ясо з ніжною текстурою. Перед смаженням у цьому режимі радимо підрум'янити м'ясо з усіх боків за високої температури на варильній поверхні.
Висушування	40–90	60	Цей режим застосовується для підсушування фруктів, овочів і трав. Тривалість підсушування залежить від типу, товщини й кількості продуктів.

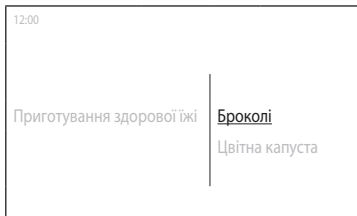


## Приготування здорової їжі (лише для окремих моделей)

У печі є 20 програм здорового харчування. Параметри приготування налаштовуються автоматично залежно від вибраної програми.



1. На головному екрані натисніть **Конвекція** і виберіть **Приготування здорової їжі**.

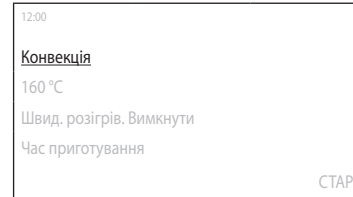


2. Виберіть програму.
  - Докладнішу інформацію про кожну програму див. в підрозділі «**Приготування здорової їжі**» розділу «**Готуємо з розумом**» на стор. **47**.

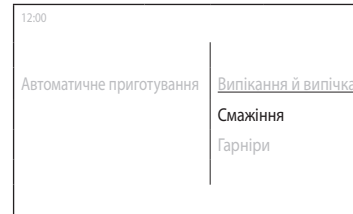
3. Прочитайте пораду й натисніть **Далі**.
4. Налийте воду в резервуар згідно з інструкціями на екрані й натисніть **Далі**.
5. Приготуйте продукти та приладдя відповідно до вказівок на екрані й натисніть кнопку **Далі**.
  - Щоб процес готування почався у певний момент, натисніть **Відкласти початок** і встановіть бажаний час.
6. Натисніть **СТАРТ**.

## Автоматичне приготування

Піч підтримує 50 або 70 (для моделей із режимами здорового харчування) програм автоматичного приготування. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і швидше опанувати цей пристрій. Час готування, рівень потужності й температуру буде налаштовано відповідно до вибраної програми.

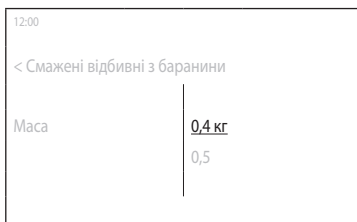


1. На головному екрані натисніть **Конвекція** і виберіть **Автоматичне приготування**.



2. Виберіть категорію, потім – підкатегорію.
  - У деяких категорій може не бути підкатегорій.
3. Виберіть програму.
  - Докладнішу інформацію про кожну програму див. в підрозділі «**Програми автоматичного приготування**» розділу «**Готуємо з розумом**» на стор. **40**.
4. Прочитайте пораду й натисніть **Далі**.

## Робочі режими




5. Виберіть вагу.
  - У деяких програмах цей крок відсутній.
  - Вибір значень ваги залежить від програми.
6. Налийте воду в резервуар згідно з інструкціями на екрані й натисніть **Далі**.
  - У деяких програмах цей крок відсутній.
7. Приготуйте продукти та приладдя відповідно до вказівок на екрані й натисніть кнопку **Далі**.
  - Щоб процес готування почався у певний момент, натисніть **Відкласти початок** і встановіть бажаний час.
8. Натисніть **СТАРТ**.

## Вибране

Ви можете додати до 10 наборів налаштувань приготування до списку улюблених, щоб легко застосовувати їх у майбутньому.


### Додання нових параметрів приготування до списку улюблених

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Вибране**.
2. На екрані Вибраного натисніть **+**.
3. Установіть параметри готування.
  - Вміст списку залежить від вибраних вами параметрів (режим приготування, зона нагрівання, температура, Термощуп, Швид. розігрів., Час приготування тощо.)
4. Натисніть **Готово**.
5. Введіть назву за допомогою клавіатури й натисніть **OK**.



### ПРИМІТКА

Також можна просто натиснути кнопку **Додати до «Вибраного»**, яка з'являється, коли піч завершує приготування.



### Редагування улюблених параметрів готування

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Вибране**.
2. На екрані Вибраного виберіть параметри готування, які хочете відредагувати.
3. Натисніть **Редагувати**.
4. Змініть параметри готування.
  - Вміст списку залежить від вибраних вами параметрів (режим приготування, температура, час готування тощо).
5. Натисніть **Готово**.


### Перейменування улюблених параметрів готування

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Вибране**.
2. На екрані Вибраного натисніть .
3. Натисніть **Перейменувати** праворуч від набору улюблених параметрів готування, які хочете перейменувати.
4. Введіть назву за допомогою клавіатури й натисніть **ОК**.
5. Натисніть **Готово**.

### Видалення улюблених параметрів готування


1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Вибране**.
2. На екрані Вибраного натисніть .
3. Натисніть **Видалити** праворуч від набору улюблених параметрів готування, які хочете видалити.
4. Натисніть **Готово**.

### Використання улюблених параметрів готування

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Вибране**.
2. Виберіть набір улюблених параметрів готування, які хочете застосувати.
3. Натисніть **СТАРТ**.

### Таймер

#### Додання нового таймера


1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Таймер**.
2. На екрані Таймер натисніть **+**.

#### ПРИМІТКА



Якщо таймер додається вперше, пропустіть цей крок.

3. Установіть час.

#### Редагування таймера



1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Таймер**.
2. На екрані Таймер натисніть на таймер, який потрібно відредагувати.
3. Змініть час.

#### Перейменування таймера


1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Таймер**.
2. На екрані Таймер натисніть .
3. Натисніть **Перейменувати** праворуч від таймера, який хочете перейменувати.
4. Введіть назву за допомогою клавіатури й натисніть **ОК**.
5. Натисніть **Готово**.

## Робочі режими

### Видалення таймера

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Таймер**.
2. На екрані Таймер натисніть .
3. Натисніть **Видалити** праворуч від таймера, який хочете видалити.
4. Натисніть **Готово**.

### Використання таймера

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Таймер**.
2. Натисніть **СТАРТ** праворуч від таймера, яким хочете скористатися.


### ПРИМІТКА

Коли мине встановлений час, з'явиться повідомлення **Час минув**, і пролунає мелодія. Натисніть **ОК**, щоб закрити це повідомлення.

### Очищення

#### Піролітичне очищення

Піролітичне очищення режим – це функція очищення з високотемпературним нагріванням. Вона дозволяє спалювати залишки жиру для полегшення чищення вручну.

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Очищення**.
2. Натисніть **Піролітичне очищення**.
3. Виберіть час і натисніть **Далі**.
4. Виконайте інструкції на екрані й натисніть **Далі**.
5. Прочитайте повідомлення на екрані й натисніть **СТАРТ**.
6. Зачекайте, щоб піч охолола, і протріть дверцята вздовж усіх країв вологою ганчіркою.

#### УВАГА

- Не торкайтеся печі під час циклу чищення, оскільки вона дуже нагрівається.
- Для уникнення нещасних випадків стежте за тим, щоб діти перебували якомога далі від печі.
- Не вимикайте живлення печі відразу після завершення циклу: зачекайте, доки вентилятор її охолодить.


#### ПРИМІТКА

- Після запуску циклу піч усередині нагрівається. Задля безпеки дверцята блокуються. Після закінчення циклу та охолодження печі дверцята буде розблоковано.
- Перед чищенням переконайтеся, що піч порожня. Через високу температуру всередині печі приладдя може деформуватись.

## Очистити парюю

Ця функція корисна для чищення парюю незначних забруднень.

Ця автоматична функція заощаджує ваш час, позбавляючи потреби регулярно чистити піч вручну.

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Очищення**.
2. Натисніть кнопку **Steam Clean (Чищення парюю)**.
3. Виконайте інструкції на екрані й натисніть **Далі**.
4. Натисніть **СТАРТ**.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не відкривайте дверцята до завершення робочого циклу. Вода всередині печі дуже гаряча й може спричинити опіки.


### ПРИМІТКА

- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію чищення парюю, рекомендовано усунути складні забруднення за допомогою миючого засобу.
- Після завершення робочого циклу залиште дверцята печі трохи відчиненими. Так внутрішня емальована поверхня краще висохне.
- Режим автоматичного чищення не запуститься, доки піч не охолоне. Зачекайте, поки піч охолоне, і спробуйте ще раз.
- Не наливайте воду на дно надто різко й швидко. Робіть це повільно й обережно. Інакше вода переллється через передній край.

## Видалити накип

Очистіть парогенератор зсередини, щоб уникнути погіршення якості та смаку страв.

### ПРИМІТКА

- Піч підраховує час використання парових режимів і за потреби повідомляє, якщо необхідно провести очищення від накипу. Після появи повідомлення паровими режимами можна користуватися ще протягом двох годин без видалення накипу. Після цього обов'язково видаліть накип, інакше ви не зможете знову користуватися паровими режимами.
  - Коли з'явиться відповідне повідомлення, натисніть **Розпочати зараз**, щоб запустити очищення від накипу, або **Пізніше**, щоб відкласти цю процедуру.
1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Очищення**.
  2. Натисніть **Видалити накип** і виберіть **Далі**.
  3. Виконайте інструкції на екрані й натисніть **Старт**.
    - Якщо з'явиться повідомлення про брак води, додайте воду у відповідний резервуар і натисніть **ОК**.
  4. Коли очищення від накипу буде завершено, піч автоматично зіллє воду.
  5. Після злиття спорожніть резервуар для води.
  6. Залийте в резервуар 500 мл питної води згідно з інструкціями на екрані та натисніть **ОК**, щоб розпочати промивання.
  7. По завершенні промивання спорожніть резервуар для води.
    - Після спорожнення очистьте резервуар і поставте назад у піч.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Під час роботи з резервуаром для води надягайте кухонні рукавиці.
- Застосуйте лише ті засоби від накипу, що призначені для пароварок чи кавоварок.


### УВАГА

- Не скасовуйте цикл очищення від накипу посеред процесу. Інакше доведеться перезапустити цей цикл і виконати його впродовж наступних трьох годин, щоб можна було знову користуватися паровими режимами.
- Для уникнення нещасних випадків стежте за тим, щоб діти перебували якомога далі від печі.
- Дотримуйтеся пропорції води й засобу від накипу, зазначеної виробником такого засобу.

## Робочі режими

### Висушити

Після використання парових режимів необхідно злити залишки води, щоб вона не впливала на інші режими. Якщо ви захочете ще раз злити воду з метою чищення, скористайтеся описаною нижче функцією.

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Очищення**.
2. Натисніть **Висушити**, потім – **Старт**.
3. Виконайте інструкції на екрані й натисніть **ОК**.
  - Піч зіллє воду з генератора пари в резервуар для води.
4. По завершенні зливання спорожніть резервуар для води.
  - Після спорожнення очистьте резервуар і поставте назад у піч.


### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Під час роботи з резервуаром для води надягайте кухонні рукавиці.
- Під час зливання не виймайте резервуар для води.

### 📄 ПРИМІТКА

Коли піч почне зливати воду, зачекайте, поки цикл зливання завершиться.

### Налаштування

Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Налаштування**, щоб змінити ті чи інші параметри роботи печі. Докладніші описи див. в таблиці нижче.



Меню	Підменю	Опис
Технологічні з'єднання	Wi-Fi	Можна вмикати й вимикати Wi-Fi, а також підключатися до мережі Wi-Fi.
	Легке під'єднання	Піч можна підключити до сервера SmartThings через з'єднання Wi-Fi. Коли під'єднана, за допомогою додатка SmartThings можна перевіряти її стан та / або керувати нею з мобільного пристрою.
	Дистанційне керування	Натисніть <b>Активувати</b> , щоб надати центру керування викликами віддалений доступ до печі для перевірки її внутрішніх даних.

Меню	Підменю	Опис
Дисплей	Яскравість	Налаштування яскравості екранного дисплея.
	Заставка екрана	Увімкнення та вимкнення екранної заставки. <b>📄 ПРИМІТКА</b> Екранна заставка – це функція, що відображає на сенсорному екрані дату й час, якщо протягом певного часу в режимі очікування не було жодних дій.
	Тема годинника	Вибір теми годинника.
	Час сплив	Налаштування часу, після якого вмикається екранна заставка. <b>📄 ПРИМІТКА</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Залежно від вибраного режиму енергоспоживання може збільшитися.</li> <li>• Коли вибрано режим <b>Завжди ввімкнено</b>, яскравість РК-екрана автоматично змінюється на рівень 2 за відсутності будь-яких дій протягом 3 хвилин.</li> </ul>
Дата й час	Автоматичне встановлення дати й часу	Можна ввімкнути й вимкнути автоматичне оновлення часу з Інтернету. Для цього необхідне з'єднання з мережею Wi-Fi.
	Вибрати часовий пояс	Вибір часового поясу. (Спершу необхідно вимкнути автоматичне встановлення дати й часу.)
	Установити дату	Установлення дати вручну. (Спершу необхідно вимкнути автоматичне встановлення дати й часу.)
	Установити час	Установлення часу вручну. (Спершу необхідно вимкнути автоматичне встановлення дати й часу.)
	Вибрати формат часу	Вибір формату відображення часу (12 годин або 24 години).
<b>Мова</b>		Вибір мови.

Меню	Підменю	Опис
Об'єм		Налаштування гучності сигналів печі.
Жорсткість води		Налаштування жорсткості води для парових режимів. <ul style="list-style-type: none"> <li>М'яка: до 120 часток на мільйон</li> <li>Помірно жорстка: 120–240 часток на мільйон</li> <li>Жорстка: 240–350 часток на мільйон</li> <li>Дуже жорстка: понад 350 часток на мільйон</li> </ul>
Допомога	Усунення несправностей	Інструкції щодо усунення несправностей.
	Керівниц. для перш. використ.	Перегляд простих указівок щодо основних функцій печі.
Про пристрій	Назва моделі	Перегляд моделі печі.
	Версія ПО	Відомості про поточну версію вбудованого програмного забезпечення. Якщо доступне нове програмне забезпечення, у цьому меню відображається кнопка <b>Оновлення ПО</b> .
	Юридична інформація	Повідомлення з юридичною інформацією.
Деморежим		Увімкнення та вимкнення демонстраційного режиму.

## Замок

Панель керування можна заблокувати, щоб запобігти випадковим діям.

- Щоб активувати функцію блокування, натисніть на панелі керування кнопку  і виберіть **Замок**.
- Щоб деактивувати функцію блокування, натисніть та утримуйте кнопку  доки не з'явиться повідомлення **Контроль розблоковано..**

## Готуємо з розумом

### Приготування вручну

#### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо акриламід**

Акриламід утворюється під час випікання їжі, яка містить крохмаль, наприклад картопляних чіпсів, картоплі «фрі» та хліба, і може викликати проблеми зі здоров'ям. Рекомендовано готувати ці страви за низької температури, уникаючи підгорання чи надмірного підрум'янення.

#### **⚠ УВАГА**

Продукти, які швидко псуються (молоко, яйця, риба, м'ясо, птиця тощо), не слід залишати в печі більше ніж на 1 годину до початку приготування, а готову страву слід вийняти з печі одразу після приготування. Вживання зіпсутих страв може призвести до харчового отруєння.

#### **📖 ПРИМІТКА**

- Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо у довіднику із приготування страв не вказано інше.
- У режимі еко-гриля продукти слід класти посередині відповідного приладдя.














#### **Поради щодо використання приладдя**

Піч постачається з приладдям різної кількості та виду. Деякого приладдя, вказаного в таблиці нижче, може не бути в комплекті поставки. Проте навіть якщо в комплекті бракує певного приладдя, вказаного у довіднику із приготування страв, використовуйте те приладдя, яке є в наявності, і ви все одно зможете досягти тих самих результатів.

- Форма для випікання і універсальна форма взаємозамінні.
- Під час приготування їжі з високим вмістом олії рекомендовано під решітку-гриль ставити лоток для збору залишків олії. Якщо в комплект поставки входить решітка, використовуйте її разом із лотком.
- Якщо у комплект поставки входить універсальна форма або глибока форма, чи обидві форми, для приготування їжі з високим вмістом олії краще використовувати глибшу посудину.

### Випікання

Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Бісквіт	Решітка-гриль, форма Ø 25–26 см	2		160–170	35–40
Мрамуровий пиріг	Решітка-гриль, ємність для кексу	3		175–185	50–60
Пиріг	Решітка-гриль, форма для пирога Ø 20 см	3		190–200	50–60
Дріжджовий пиріг із фруктами і посипкою	Універсальна форма	2		160–180	40–50
Крамбл	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	3		170–180	25–30
Скон	Універсальна форма	3		180–190	30–35
Лазанья	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	3		190–200	25–30
Меренги	Універсальна форма	3		80–100	100–150
Суфле	Решітка-гриль, форми для суфле	3		170–180	20–25
Яблучний пиріг із дріжджового тіста	Універсальна форма	3		150–170	60–70
Домашня піца, 1–1,2 кг	Універсальна форма	2		190–210	10–15
Заморожена випічка з листового тіста, з начинкою	Універсальна форма	2		180–200	20–25
Кіш	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	2		180–190	25–35



Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	2		160–170	65–75
Охолоджена піца	Універсальна форма	3		180–200	5–10

#### Смаження

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
<b>М'ясо (яловичина / свинина / ягнятина)</b>					
Яловича вирізка, 1 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		160–180	50–70
Теляче філе, 1,5 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		160–180	90–120
Смажена свинина, 1 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		200–210	50–60
Свинина, цілий шматок, 1 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		160–180	100–120
Ніжка баранини на кістці, 1 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		170–180	100–120









Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
<b>Птиця (курка / качка / індичка)</b>					
Курка, ціла, 1,2 кг *	Решітка-гриль + універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		200	60–80 *
Шматочки курки	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		200–220	25–35
Грудинка качки	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		200–210	20–30
Невелика ціла індичка, 5 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		180–200	120–150
<b>Овочі</b>					
Овочі, 0,5 кг	Універсальна форма	3		220–230	15–20
Запечені половинки картоплі, 0,5 кг	Універсальна форма	3		190–200	40–50
<b>Риба</b>					
Філе риби, запечене	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		200–220	20–30
Смажена риба	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		180–200	30–40

\* Перевертайте, коли мине 2/3 часу приготування.

## Готуємо з розумом









### Приготування на грилі

Рекомендовано попередньо розігріти піч у режимі великого гриля. Перевертайте, щойно мине половина часу приготування.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
<b>Хліб</b>					
Тости	Решітка-гриль	5		270–300	2–4
Сирний тост	Універсальна форма	4		200	4–8
<b>Яловичина</b>					
Стейк *	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		240–250	15–20
Бургери *	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		250–270	13–18
<b>Свинина</b>					
Відбивні зі свинини	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		250–270	15–20
Ковбаски	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		260–270	10–15
<b>Птиця</b>					
Курка, грудка	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		230–240	30–35
Курачі гомілки	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		230–240	25–30

\* Перевернути, як мине 2/3 часу приготування.

### Заморожені готові страви

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Заморожена піца, 0,4–0,6 кг	Решітка-гриль	3		200–220	15–25
Заморожена лазанья	Решітка-гриль	3		180–200	45–50
Заморожена картопля, приготована в духовій шафі	Універсальна форма	3		220–225	20–25
Заморожені котлети в паніруванні	Універсальна форма	3		220–230	25–30
Заморожений сир камамбер для приготування в печі	Решітка-гриль	3		190–200	10–15
Заморожені багети з начинкою	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		190–200	10–15
Заморожені рибні палички	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		190–200	15–25
Заморожений рибний бургер	Решітка-гриль	3		180–200	20–35

### Паровий режим

Коли ввімкнено функцію приготування на парі, піч генерує пару й рівномірно розподіляє її всередині камери, охоплюючи всі кутки камери й поверхні кожної решітки. Страва підрум'янюється, утворюється хрустка скоринка, страва стає м'якою та соковитою всередині.

Налийте в резервуар для води питну воду до максимально допустимого рівня й виберіть оптимальний рівень потужності пари для приготування страви.

### Парова конвекція

Перед запіканням рекомендовано попередньо розігріти піч у режимі приготування на парі.

Страва	Приладдя	Рівень	Рівень пари	Темп. (°C)	Час (хв.)
Охолоджені булочки	Універсальна форма	3	Низький	180–190	10–20
Охолоджені круасани	Універсальна форма	3	Низький	180–190	10–20
Буханець білого хліба	Решітка-гриль, форма для хліба довжиною 24 см	2	Середній	180–190	30–40
Пшенично-житній хліб	Решітка-гриль, форма для хліба довжиною 24 см	2	Середній	180–190	30–40
Вироби з листового тіста	Універсальна форма	3	Низький	180–190	15–20
Ванільний крем-карамель	Решітка-гриль	3	Високий	120–130	20–30
Чизкейк	Решітка-гриль	3	Середній	150–160	55–65
Багет *	Універсальна форма	3	Високий	180–200	25–35
Заморожена піца (з розпушувачем)	Універсальна форма	3	Середній	190–210	15–25

\* На початковому етапі запікання багета слід використовувати лише функцію приготування на парі.

Рекомендовано використовувати функцію приготування на **Парова конвекція** упродовж 10 хвилин, а решту часу – режим **Конвекція** з такою самою температурою.

### Тепло зверху, на парі + конвекція

Рекомендовано вибрати цей режим, коли мине половина часу приготування, щоб позбутися пари й отримати хрустку скоринку. Рекомендовано використовувати **Тепло зверху + конвекція** або режим **Конвекція** та підтримувати певну температуру.

Страва	Приладдя	Рівень	Рівень пари	Темп. (°C)	Час (хв.)
Смажена свинина зі скоринкою, 1,2 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1	Середній	170–180	90–120
Курка, ціла, 1,2 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	2 1	Середній	190–200	55–65
Шматочки курки	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1	Низький	210–220	25–35
Грудинка качки	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1	Низький	170–180	15–25
Ціла качка, 2,5 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	2 1	Середній	170–180	100–120
Невелика ціла індичка, 4,0 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	2 1	Середній	180–200	120–150
Ціла риба, 0,5 кг *	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1	Середній	170–190	20–30
Філе риби *	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1	Низький	190–200	15–25

\* Щоб отримати соковиту страву, рекомендовано використовувати **Тепло зверху, на парі + конвекція**.

## Готуємо з розумом

Тепло низу, на парі + конвекція

Щоб отримати хрустку скоринку, рекомендовано попередньо розігріти піч у режимі приготування на парі.

Страва	Приладдя	Рівень	Рівень пари	Темп. (°C)	Час (хв.)
Домашня піца	Універсальна форма	2	Середній	190–200	15–20
Піца (з розпушувачем)	Універсальна форма	2	Середній	190–210	15–20
Кіш	Решітка-гриль	2	Низький	180–190	25–35
Булочки	Універсальна форма	2	Низький	180–190	15–25
Фокача	Решітка-гриль	2	Низький	200–210	15–25

Приготування на парі (лише для окремих моделей)

Режим Приготування на парі дає змогу використовувати широкий вибір рецептів.

Для цього режиму використовуйте пароварку та заповніть резервуар питною водою до позначки максимального рівня.

Страва	Приладдя	Рівень	Час (хв.)
Броколі	Пароварка	A	10–15
Овочі скибочками (цукіні, морква, болгарський перець)	Пароварка	A	10–20
Зелена спаржа	Пароварка	A	15–20
Біла спаржа	Пароварка	A	15–20
Зелені боби	Пароварка	A	15–20
Брюсельська капуста	Пароварка	A	15–20
Очищені половинки картоплі	Пароварка	A	25–35
Філе риби	Пароварка	A	15–25
Мідії	Пароварка	A	10–20
Креветки	Пароварка	A	10–20
Куряча грудка	Пароварка	A	20–30
Варені яйця	Пароварка	A	13–18

### ПРИМІТКА

Рівень A призначений спеціально для пароварки. Місце його розташування див. в розділі Приладдя на стор. 14.

### Професійне смаження

Цей режим включає цикл автоматичного розігрівання до 220 °C. Під час смаження м'яса працюють верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції. Після цього страва готується за встановленої низької температури. Тоді працюють верхній і нижній нагрівальні елементи. Цей режим підходить для смаження м'яса й птиці.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (год.)
Смажена яловичина	Решітка-гриль + універсальна форма	3	80–100	3–4
		1		
Смажена свинина	Решітка-гриль + універсальна форма	3	80–100	4–5
		1		
Смажена баранина	Решітка-гриль + універсальна форма	3	80–100	3–4
		1		
Грудинка качки	Решітка-гриль + універсальна форма	3	80–100	2–3
		1		

### Дворівневе приготування

Для режиму дворівневого приготування в піч потрібно встановити розділювач. Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

У таблиці нижче описано 5 програм дворівневого приготування, рекомендовані для смаження й випікання. Режим дворівневого приготування дає змогу одночасно готувати основні страви й гарніри або основні страви й десерти.

- У режимі дворівневого приготування час розігрівання може бути довшим.





№	Зона	Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
1	Верхня	Бісквіт	Решітка-гриль, форма Ø 25–26 см	4		160–170	40–45
	Нижня	Домашня піца, 1,0–1,2 кг	Універсальна форма	1		190–210	13–18
2	Верхня	Овочі гриль, 0,4–0,8 кг	Універсальна форма	4		220–230	13–18
	Нижня	Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	1		165–175	70–80
3	Верхня	Піца	Універсальна форма	4		230–240	13–18
	Нижня	Картопляний ґратен, 1,0–1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	1		180–190	45–50

№	Зона	Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
4	Верхня	Курячі гомілки	Решітка-гриль + універсальна форма	4 4		230–250	30–35
	Нижня	Лазанья, 1,0–1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	1		190–200	30–35
5	Верхня	Філе риби, запечене	Решітка-гриль + універсальна форма	4 4		210–230	15–20
	Нижня	Яблучний пиріг з листового тіста	Універсальна форма	1		170–180	25–30

## Готуємо з розумом





Можна також використовувати лише верхню або нижню зону для заощадження електроенергії. У разі використання окремої зони час приготування може бути довшим. Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.







### Верхня

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Картопляний гратен	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	4		160–170	40–50
Скон	Універсальна форма	4		180–190	30–35
Лазанья	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	4		180–190	25–35
Курячі гомілки *	Решітка-гриль + універсальна форма	4		230–250	30–35

\* Не розігрівайте піч.

### Нижня

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Рівень пари	Темп. (°C)	Час (хв.)
Голландський торт	Решітка-гриль, форма для хліба довжиною 24 см	1		–	170–180	50–60
Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	1		–	160–170	70–80
Домашня піца, 1,0–1,2 кг	Універсальна форма	1		–	190–210	15–20
Круасани	Універсальна форма	1		Низький	180–190	15–20

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Рівень пари	Темп. (°C)	Час (хв.)
Чизкейк	Решітка-гриль	1		Середній	150–160	60–70
Рогалик	Універсальна форма	1		Низький	180–190	15–25
Броколі *	Пароварка	A		–	–	10–15
Очищені половинки картоплі *	Пароварка	A		–	–	25–35
Філе риби *	Пароварка	A		–	–	15–25
Варені яйця *	Пароварка	A		–	–	13–18

### ПРИМІТКА

- Рівень А призначений спеціально для пароварки. Місце його розташування див. в розділі **Приладдя** на стор. 14.
- Підтримка тих чи інших режимів приготування залежить від моделі печі.

### Екоконвекція

У цьому режимі застосовується оптимізована система нагрівання, яка дає змогу економити енергію під час приготування страв. Для заощадження електроенергії в цьому режимі не рекомендовано використовувати функцію розігрівання.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Крамбл, 0,8–1,2 кг	Решітка-гриль, форма для печі 24 см	2	160–180	60–80
Картопля в мундирах, 0,4–0,8 кг	Універсальна форма	2	190–200	70–80
Ковбаски, 0,3–0,5 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1	160–180	20–30
Заморожена картопля, приготов. в дух. шафі, 0,3–0,5 кг	Універсальна форма	3	180–200	25–35
Заморожені картопляні шматочки, 0,3–0,5 кг	Універсальна форма	3	190–210	25–35
Рибне філе, запечене, 0,4–0,8 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1	200–220	30–40
Паніроване хрустке рибне філе, 0,4–0,8 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1	200–220	30–45
Смажене яловиче філе, 0,8–1,2 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	2 1	180–200	65–75
Овочі гриль, 0,4–0,6 кг	Універсальна форма	3	200–220	25–35

### Датчик готовності м'яса

Страва	Температура всередині, °C	
Яловичина / ягнятина	Із кров'ю	45–50
	Помірно просмажене	55–60
	Просмажене	65–70
Свинина	80–85	
М'ясо птиці	85–90	

## Готуємо з розумом

### Програми автоматичного приготування

#### ⚠ УВАГА

Продукти, які швидко псуються (молоко, яйця, риба, м'ясо, птиця тощо), не слід залишати в печі більше ніж на 1 годину до початку приготування, а готову страву слід виїняти з печі одразу після приготування. Вживання зіпсутих страв може призвести до харчового отруєння.

#### Однорівневе приготування

У таблиці нижче наведено 50 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв. У ній вказано кількість продуктів, вагу й рекомендації з приготування. Для зручності режими приготування й час приготування їжі встановлені попередньо. У посібнику із вказівками ви знайдете кілька рецептів для програм автоматичного приготування.

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймайте їжу в кухонних рукавицях.

#### 1. Випікання й випічка

Усі програми автоматичного приготування включають етап розігрівання перед запіканням, перебіг якого відображається на дисплеї. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте їжу. Виймайте їжу в кухонних рукавицях.

Радимо використовувати термостійку форму розміром 22–24 см, яка витримує температуру до 300 °C та зроблена зі скла або скляної кераміки.

Страва	Маса, кг	Приладдя	Рівень
Випічка			
Картопляний гратен	1,0–1,5	Решітка-гриль	3
	Зробіть картопляну запіканку зі свіжих інгредієнтів і покладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		

Страва	Маса, кг	Приладдя	Рівень
Овочевий гратен	0,8–1,2	Решітка-гриль	3
	Зробіть овочеву запіканку зі свіжих інгредієнтів і покладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Запечена паста	1,2–1,5	Решітка-гриль	3
	Зробіть запіканку з макаронів і викладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Лазанья	1,0–1,5	Решітка-гриль	3
	Зробіть домашню лазанью й викладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Рататуй	1,2–1,5	Решітка-гриль	3
	Викладіть інгредієнти для рататую в посудину з кришкою. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки. Запікайте під кришкою. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.		
<b>Пирого й кондитерські вироби</b>			
Яблучний пиріг	1,2–1,4	Решітка-гриль	2
	Зробіть яблучний пиріг і викладіть його в круглу металеву форму діаметром 20–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Круасани *	0,3–0,4	Універсальна форма	3
	Зробіть круасани (з готового охолодженого тіста). Застеліть універсальну форму папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		



Страва	Маса, кг	Приладдя	Рівень
Яблучний пиріг з листового тіста *	0,3–0,4	Універсальна форма	3
	Викладіть листовий пиріг з яблуками на універсальну форму, застелену папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Фруктовий кастард	0,4–0,5	Решітка-гриль	3
	Викладіть тісто для основи в антипригарну металеву форму для випікання, змащену вершковим маслом. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Кіш лорен	1,2–1,5	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто для кіша, викладіть його в круглу форму діаметром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, додайте начинку й поставте форму на середину решітки.		
Мадлен	0,2–0,4	Решітка-гриль	3
	Викладіть тісто в антипригарну металеву форму для печива мадлен. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, додайте начинку й поставте форму на середину решітки.		
<b>Хліб</b>			
Буханець білого хліба *	0,6–0,7	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто й викладіть його в прямокутну антипригарну металеву форму для випікання (довжиною 25–30 см). Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Пшенично-житній хліб *	0,8–0,9	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто й викладіть його в прямокутну антипригарну металеву форму для випікання (довжиною 25–30 см). Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Багет *	0,6–0,7	Універсальна форма	3
	Розділіть тісто на 2 частини й викладіть на універсальну форму.		

Страва	Маса, кг	Приладдя	Рівень
Горіховий хліб *	1,0–1,1	Універсальна форма	3
	Розділіть тісто на 4 частини й розкладіть на універсальній формі.		
Рогалик *	0,3–0,5	Універсальна форма	3
	Сформуєте булочки (з готового охолодженого тіста). Застеліть універсальну форму папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
<b>Торти й десерти</b>			
Крамбл	0,8–1,2	Решітка-гриль	3
	Викладіть свіжі фрукти (малину, смородину, нарізані скибочками яблука чи груші) в термостійку посудину діаметром 22–24 см. Посипте зверху посипкою. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Скон	0,5–0,6	Універсальна форма	3
	Викладіть булочки (діаметром 5–6 см) на універсальну форму, застелену папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Бісквіт	0,5–0,6	Решітка-гриль	3
	Приготуйте тісто і викладіть його в круглу антипригарну металеву форму для випікання діаметром 25–26 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Мармуровий пиріг	0,7–0,8	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто й викладіть його в круглу металеву форму для кексу-кіляця. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		

## Готуємо з розумом

Страва	Маса, кг	Приладдя	Рівень
Голандський торт	0,7–0,8	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто й викладіть його в прямокутну антипригарну металеву форму для випікання (довжиною 25–26 см). Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Чизкейк *	0,8–0,9	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто й викладіть його в круглу антипригарну металеву форму для випікання (розміром 20–24 см). Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Брауні	0,7–0,8	Решітка-гриль	3
	Приготуйте тісто й викладіть його в термостійку форму діаметром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		

\* Для режиму приготування на парі заповніть резервуар питною водою до верхньої позначки.

## 2. Смажіння

Для кращого смаку радимо використовувати свіже охолоджене м'ясо, птицю й рибу. Рекомендуємо ретельно розморожувати заморожені інгредієнти (якщо ви їх використовуєте). У автоматичних програмах не передбачено етапи підігрівання й перевертання. Але за бажанням можна перевернути страву, коли мине половина часу приготування.

Страва	Маса, кг	Приладдя	Рівень
<b>М'ясо</b>			
Смажене яловиче філе **	0,8–2,0	Решітка-гриль	2
		Універсальна форма	1
Додайте до яловичини приправи й поставте м'ясо в холодильник на 1 годину. Покладіть м'ясо на решітку жирною стороною догори.			
Ростбіф, приготований на помірному вогні **	0,8–2,0	Решітка-гриль	2
		Універсальна форма	1
Додайте до яловичини приправи й поставте м'ясо в холодильник на 1 годину. Покладіть м'ясо на решітку жирною стороною догори.			
Смажені відбивні з баранини	0,4–0,8	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
Замаринуйте відбивні з баранини в травах і спеціях та викладіть на решітку-гриль.			
Ніжка баранини на кістці **	0,8–2,0	Решітка-гриль	3
		Універсальна форма	1
Покладіть мариновану баранину на решітку-гриль.			
Смажена свинина зі шкварками **	0,8–2,0	Решітка-гриль	3
		Універсальна форма	1
Покладіть свинину на решітку жирною стороною догори.			
Свинячі ребра	0,8–1,2	Решітка-гриль	3
		Універсальна форма	1
Покладіть свинячі реберця на решітку.			

Страва	Маса, кг	Приладдя	Рівень
<b>Птиця</b>			
Курка, ціла */**	0,8–1,5	Решітка-гриль	2
		Універсальна форма	1
	Помийте та почистьте курку. Натріть курку маслом і спеціями. Покладіть на решітку грудинкою донизу. Встроміть вістря датчика готовності м'яса в найтовстішу частину грудинки.		
Курка, грудка	0,5–0,9	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
	Замаринуйте грудинку й покладіть на решітку.		
Курячі гомілки	0,5–0,9	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
	Натріть олією і спеціями та покладіть на решітку.		
Курка-«метелик» *	1,0–1,3	Решітка-гриль	3
		Універсальна форма	1
	Помийте та почистьте курку. Виріжте хребет і натріть курку маслом і спеціями. Покладіть її на решітку-гриль, під якою розташована універсальна форма, і починайте готувати.		
Качка, ціла */**	1,5–2,7	Решітка-гриль	2
		Універсальна форма	1
	Помийте та почистьте качку. Натріть качку спеціями. Покладіть грудинкою догори на решітку-гриль, під якою розташована універсальна форма. Встроміть вістря датчика готовності м'яса в найтовстішу частину грудинки.		
Качка, грудка	0,3–0,7	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
	Покладіть грудинку качки на решітку жирною стороною догори.		

Страва	Маса, кг	Приладдя	Рівень
<b>Риба</b>			
Філе форелі, запечене	0,3–0,7	Універсальна форма	4
		Викладіть філе форелі на універсальну форму шкірою догори.	
Форель	0,3–0,7	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
	Помийте й почистьте рибу, покладіть її на решітку головами до хвостів. Додайте до риби лимонний сік, сіль і трави. Зробіть на шкірі надрізи ножем. Натріть олією та сіллю.		
Камбала	0,3–0,7	Універсальна форма	3
		Покладіть морського язика на універсальну форму, застелену папером для випічки. Зробіть надрізи ножем.	
Лосось, стейк/філе	0,3–0,7	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
	Сполосніть і почистьте філе чи стейки. Викладіть філе на решітку шкірою догори.		

\* Для режиму приготування на парі заповніть резервуар питною водою до верхньої позначки.

\*\* Встроміть вістря датчика готовності м'яса в найтовстішу частину м'яса.

## Готуємо з розумом

### 3. Гарніри

У автоматичних програмах не передбачено етап підігрівання. Використовуйте свіжі овочі.

Страва	Маса, кг	Приладдя	Рівень
Овочі гриль	0,3–0,7	Універсальна форма	4
	Помийте й наріжте скибочками цукіні, баклажани, перець, цибулю й помідори чері. Змастіть оливковою олією, посипте травами й спеціями. Розкладіть рівномірно у формі.		
Фаршировані помідори	0,3–0,7	Універсальна форма	3
	Промийте й розріжте помідори навпіл, вийміть з них середину. Нафаршируйте їх (наприклад, рисом чи яловичим фаршем) і покладіть у форму.		
Картопляні шматочки	0,3–0,7	Універсальна форма	3
	Помийте картоплю та розріжте її на дольки. Змастіть оливковою олією, посипте травами й спеціями. Розкладіть рівномірно у формі й починайте готувати.		
Запечені половинки картоплі	0,5–0,9	Універсальна форма	3
	Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл уздовж. Викладіть в універсальну форму зрізаною стороною догори й змастіть оливковою олією, посипте травами й спеціями.		

### 4. Зручність

У автоматичних програмах не передбачено етап підігрівання. Використовуйте заморожені напівфабрикати.

Страва	Маса, кг	Приладдя	Рівень
Заморожена картопля, приготов. в дух. шафі	0,3–0,7	Універсальна форма	3
	Рівномірно розкладіть заморожені чипси у формі.		
Заморожені картопляні шматочки	0,3–0,7	Універсальна форма	3
	Рівномірно розподіліть картопляні дольки у формі.		
Заморожена лазанья	0,3–0,7	Решітка-гриль	3
	Покладіть заморожену лазанью у форму для печі й поставте на решітку-гриль.		

## 5. Піца й тісто

Усі програми автоматичного приготування включають етап розігрівання перед запіканням, перебіг якого відображається на дисплеї. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте їжу. Виймайте їжу в кухонних рукавицях.

Страва	Маса, кг	Приладдя	Рівень
Заморожена піца	0,3–0,7	Решітка-гриль	3
	Запустіть програму; коли пролунає сигнал завершення розігрівання, покладіть заморожену піцу на середину решітки-гриль.		
Домашня піца	0,8–1,2	Універсальна форма	2
	Приготуйте дріжджове тісто для домашньої піци й покладіть його в універсальну форму. У вагу входить тісто й начинка, як-от соус, овочі, шинка й сир. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Кальцоне	0,8–1,2	Універсальна форма	3
	Зробіть 4 кальцоне й покладіть їх у форму.		
Бродіння тіста	0,3–0,7	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто, покладіть його в миску й накрийте харчовою плівкою. Поставте посудину на середину решітки.		

## Дворівневе приготування

У таблиці нижче наведено 20 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв. Можна використовувати лише верхнє чи нижнє відділення або обидва відділення одночасно.

У програмі вказано кількість продуктів, вагу й рекомендації з приготування. Для зручності режими приготування й час приготування їжі встановлені попередньо. У посібнику із вказівками ви знайдете кілька рецептів для програм автоматичного приготування.

Усі програми автоматичного приготування включають етап розігрівання, перебіг якого відображається на дисплеї.

Після того як пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте страву в піч.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймайте їжу в кухонних рукавицях.

#### 1. Верхня

Страва	Маса, кг	Приладдя	Рівень
Картопляний гратен	1,0–1,5	Решітка-гриль	4
	Зробіть картопляну запіканку зі свіжих інгредієнтів і покладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Запечена паста	1,2–1,5	Решітка-гриль	4
	Зробіть запіканку з макаронів і викладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Лазанья	1,0–1,5	Решітка-гриль	4
	Зробіть домашню лазанью й викладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		

## Готуємо з розумом

Страва	Маса, кг	Приладдя	Рівень
Скон	0,5–0,6	Універсальна форма	4
	Викладіть булочки (діаметром 5–6 см) на універсальну форму, застелену папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Курачі гомілки	0,5–0,9	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	4
	Натріть олією і спеціями та покладіть на решітку.		
Лосось, стейк/філе	0,3–0,7	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	4
	Сполосніть і почистьте філе чи стейки. Викладіть філе на решітку шкірою догори.		
Овочі гриль	0,3–0,7	Універсальна форма	4
	Помийте й наріжте скибочками цукіні, баклажани, перець, цибулю й помідори чері. Змастіть оливковою олією, посипте травами й спеціями. Розкладіть рівномірно у формі.		
Запечені половинки картоплі	0,5–0,9	Універсальна форма	4
	Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл уздовж. Викладіть в універсальну форму зрізаною стороною догори й змастіть оливковою олією, посипте травами й спеціями.		
Заморожені картопляні шматочки	0,3–0,7	Універсальна форма	4
	Рівномірно розподіліть картопляні дольки у формі.		
Заморожена картопля, приготов. в дух. шафі	0,3–0,7	Універсальна форма	4
	Рівномірно розкладіть заморожені чипси у формі.		

## 2. Нижня

Страва	Маса, кг	Приладдя	Рівень
Яблучний пиріг	1,2–1,4	Решітка-гриль	1
	Зробіть яблучний пиріг і викладіть його в круглу металеву форму діаметром 20–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Яблучний пиріг з листового тіста *	0,3–0,4	Універсальна форма	1
	Викладіть листовий пиріг з яблуками на форму, застелену папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Круасани *	0,3–0,4	Універсальна форма	1
	Зробіть круасани (з готового охолодженого тіста). Застеліть універсальну форму папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Кіш лорен	1,2–1,5	Решітка-гриль	1
	Приготуйте тісто для кіша, викладіть його в круглу форму діаметром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, додайте начинку й поставте форму на середину решітки.		
Рогалик *	0,3–0,5	Універсальна форма	1
	Сформуйте булочки (з готового охолодженого тіста). Застеліть універсальну форму папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Крамбл	0,8–1,2	Решітка-гриль	1
	Викладіть свіжі фрукти (малину, смородину, нарізані скибочками яблука чи груші) в термостійку посудину діаметром 22–24 см. Посипте зверху посипкою. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		

Страва	Маса, кг	Приладдя	Рівень
Чизкейк *	0,8–0,9	Решітка-гриль	1
	Приготуйте тісто й викладіть його в круглу антипригарну металеву форму для випікання (розміром 20–24 см). Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Фаршировані помідори	0,3–0,7	Універсальна форма	1
	Промийте й розріжте помідори навпіл, вийміть з них середину. Нафаршируйте їх (наприклад, рисом чи яловичим фаршем) і покладіть у форму.		
Заморожена піца	0,3–0,7	Решітка-гриль	1
	Запустіть програму; коли пролунає сигнал завершення розігрівання, покладіть заморожену піцу на середину решітки-гриль.		
Домашня піца	0,8–1,2	Універсальна форма	1
	Приготуйте дріжджове тісто для домашньої піци й покладіть його в універсальну форму. У вагу входить тісто й начинка, як-от соус, овочі, шинка й сир. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		

\* Для режиму приготування на парі заповніть резервуар питною водою до верхньої позначки.

### 3. Подвійний режим приготування

Можна вибрати однакову автоматичну програму для нижньої та верхньої камер і готувати одночасно.

#### УВАГА

Коли використовується верхня чи нижня камера, вентилятор та нагрівальний елемент іншої камери можуть працювати задля оптимальної ефективності. Камеру, яка зараз не використовується, не слід використовувати для інших цілей.

### Приготування здорової їжі (лише для окремих моделей)

У печі є 20 програм здорового харчування. Параметри приготування налаштовуються автоматично залежно від вибраної програми. Можна використовувати всю або тільки нижню камеру.

Для цього режиму використовуйте пароварку та заповніть резервуар питною водою до позначки максимального рівня.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймайте їжу в кухонних рукавицях.

Страва	Маса, кг	Приладдя	Рівень
Броколі	0,4–0,6	Пароварки	A
Цвітна капуста	0,4–0,6	Пароварки	A
Шматочки моркви	0,4–0,6	Пароварки	A
Шматочки кабачка	0,4–0,6	Пароварки	A
Нарізаний кубиками гарбуз	0,4–0,6	Пароварки	A
Зелена спаржа	0,4–0,6	Пароварки	A
Біла спаржа	0,4–0,6	Пароварки	A
Зелені боби	0,4–0,6	Пароварки	A
Брюсельська капуста	0,4–0,6	Пароварки	A
Очищені половинки картоплі	0,6–0,8	Пароварки	A
Шматочки яблук	0,4–0,6	Пароварки	A
Креветки	0,6–0,8	Пароварки	A
Мідії	0,8–1,0	Пароварки	A
Філе риби	0,6–0,8	Пароварки	A
Куряча грудка	0,8–1,0	Пароварки	A
Крем-карамель	0,3–0,4	Пароварки	A

## Готуємо з розумом

Страва	Маса, кг	Приладдя	Рівень
Заморожені пельмені	0,4–0,6	Пароварки	A
Зварене круто яйце	0,5–0,7	Пароварки	A
Зварене некруто яйце	0,5–0,7	Пароварки	A
Яйце в мішечок	0,5–0,7	Пароварки	A

### ПРИМІТКА

Рівень A призначений спеціально для пароварки. Місце його розташування див. в розділі **Приладдя** на стор. 14.

## Спеціальна функція

### Розморожування

Цей режим використовується для розморожування заморожених продуктів, запікання продуктів, фруктів, випікання тортів, приготування кремів і шоколаду. Тривалість розморожування залежить від типу, розміру й кількості продуктів.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
<b>Заморожені продукти</b> Шматки курки в клярі, ковбаски, картопля	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1	50	–
<b>Випічка</b> Хліб і булочки	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1	50	–
<b>Фрукти</b>	Решітка-гриль, форма для печі	3	30	–
<b>Пиріг, крем, шоколад</b>	Решітка-гриль, форма для печі	3	30	–

### Висушування

Цей режим застосовується для підсушування фруктів, овочів і трав. Тривалість підсушування залежить від типу, товщини й кількості продуктів.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
<b>Фрукти</b>	Решітка-гриль	3	70–80	300–420
<b>Овочі</b>	Решітка-гриль	3	70–80	200–500
<b>Трави</b>	Решітка-гриль	3	70–80	60–90

### Бродіння тіста

Цей режим використовується для вистоювання тіста й приготування йогурту в домашніх умовах.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
<b>Тісто для піци</b>	Решітка-гриль	2	30–40	30–40
<b>Тісто для пирогів / хліба</b>	Решітка-гриль, форма для печі	2	30–40	40–50
<b>Домашній йогурт</b>	Решітка-гриль, форма для печі	2	40–50	6–7 (годин)



### Приготування піци

Цей режим підходить для приготування піци. Температура й час готування залежать від розміру піци й товщини тіста.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Домашня піца	Універсальна форма	2	190–210	15–25
Тонка домашня піца	Універсальна форма	2	210–230	10–15

### Приготування за помірної температури

У цьому режимі для отримання ніжної текстури застосовується низька температура. Він підходить для смаження яловичини, свинини, телятини чи ягнятини, якщо ви хочете отримати м'ясо з ніжною текстурою. Перед смаженням у цьому режимі радимо підрум'янити м'ясо з усіх боків за високої температури на варильній поверхні.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (години)
Смажена яловичина	Решітка-гриль + універсальна форма	3	80–100	3–4
		1		
Вирізка, товщина 5–6 см	Решітка-гриль + універсальна форма	3	70–80	4–5
		1		
Смажена свинина	Решітка-гриль + універсальна форма	3	80–100	4–5
		1		
Смажена баранина	Решітка-гриль + універсальна форма	3	80–100	3–4
		1		
Грудинка качки	Решітка-гриль + універсальна форма	3	70–90	2–3
		1		

### Перевірені рецепти

Відповідно до стандарту EN 60350-1.

#### 1. Випікання

Рекомендації щодо випікання наводяться для попередньо розігрітої печі. Не використовуйте функцію швидкого розігрівання. Завжди ставте форми скошеною стороною до дверцят.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Невеличкі пироги	Універсальна форма	3		165	23–28
		3		165	25–30
		1+3		155	33–38
Пісочне печиво	Універсальна форма	1+3		140	28–33
Нежирний бісквіт	Решітка-гриль + розбірні форми для пирогів (з темним покриттям, Ø 26 см)	2		165	30–35 *
		2		160	30–35
		1+4		155	35–40
Яблучний пиріг	Решітка-гриль + 2 розбірні круглі форми для пирогів ** (з антипригарним покриттям, Ø 20 см)	2	розташована по діагоналі 	160	70–80
	Універсальна форма + решітка-гриль + 2 розбірні форми для пирогів *** (з антипригарним покриттям, Ø 20 см)	1+3		160	80–90

\* У разі використання скляної посудини з кришкою (Ø 26 см) у звичайному режимі збільште час готування на 5 хвилин.



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

\*\*\* Два пироги розташовуються таким чином: посередині один поверх іншого.

## Готуємо з розумом



### 2. Приготування на грилі

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

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Решітка-гриль	5		300 (макс.)	1–2
Гамбургери з яловичиною * (12 шт.)	Решітка-гриль + універсальна форма (для збирання рідини)	4 1		300 (макс.)	1) 15–18 2) 5–8

\* Перевертайте, коли мине 2/3 часу приготування.





### 3. Смаження

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Ціла курка * 1,3–1,5 кг	Решітка-гриль + універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		200	60–75
Ціла курка * 1,5–1,7 кг	Решітка-гриль + універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		200	70–85

\* Перевертайте, щойно мине половина часу приготування.

### 4. Приготування на парі

Для режиму приготування на парі заповніть резервуар питною водою до верхньої позначки.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Час (хв.)
Броколі 0,5 кг	Пароварка	A		12–15
Яйця на парі 10 шт.	Пароварка	A		15–18
Чищена картопля 0,5 кг	Пароварка	A		18–23
Заморожений лосось	Пароварка	A		18–23

#### ПРИМІТКА

Рівень A призначений спеціально для пароварки. Місце його розташування див. в розділі **Приладдя** на стор. 14.

## Добірка популярних рецептів для приготування з автоматичними програмами

### Картопляний гратен

**Інгредієнти** 800 г картоплі, 100 мл молока, 100 мл вершків, 50 г збитих цілих яєць, по 1 ст. л. солі, перцю, мускатного горіха, 150 г тертого сиру, вершкове масло, чебрець.

**Спосіб приготування** Почистьте картоплю й поріжте скибочками товщиною 3 мм. Добре змастіть вершковим маслом дно посудини (22–24 см). Розкладіть скибочки на чистий рушник, накрийте їх рушником і не відкривайте, поки не приготуєте решту інгредієнтів. Викладіть решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, у велику миску й ретельно перемішайте. Викладіть скибочки картоплі унапуск у посудину й залийте сумішшю. Посипте тертим сиром і випікайте. Коли страва буде готова, прикрасьте її свіжими листочками чебрецю.

### Овочевий гратен

**Інгредієнти** 800 г овочів (цукіні, помідори, цибуля, морква, перець, попередньо проварена картопля), 150 мл вершків, 50 г збитих яєць, по 1 ст. л. солі, спецій (перець, петрушка або розмарин), 150 г тертого сиру, 3 ст. л. оливкової олії, листочки чебрецю.

**Спосіб приготування** Помийте овочі й наріжте їх скибочками товщиною 3–5 мм. Покладіть нарізані овочі шарами в посудину для запіканки (22–24 см) і додайте олію. Змішайте решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, і залийте сумішшю овочі. Посипте тертим сиром і випікайте. Прикрасьте готову страву кількома свіжими листочками чебрецю.

### Лазанья

**Інгредієнти** 2 ст. л. оливкової олії, 500 г фаршу із яловичини, 500 мл томатного соусу, 100 мл яловичого бульйону, 150 г сухих листів лазаньї, 1 цибуля (дрібно порізана), 200 г тертого сиру, по 1 ст. л. висушеного листя петрушки, орегано й базиліка.

**Спосіб приготування** Приготуйте соус із м'яса й помідорів. Розігрійте олію на сковорідці, обсмажте на ній яловичий фарш і цибулю до золотистого кольору (біля 10 хвилин). Влийте томатний соус і яловичий бульйон, додайте сушені трави. Доведіть до кипіння й тушуйте ще 30 хвилин.  
Зваріть листи лазаньї відповідно до вказівок на упаковці. Викладіть листи лазаньї, м'ясний соус і сир у кілька шарів. Рівномірно посипте верхній шар лазаньї сиром, що залишився, і запікайте.

## Готуємо з розумом

### Яблучний пиріг

- Інгредієнти**
- **Тісто:** 275 г борошна, 1/2 ст. л. солі, 125 г цукрової пудри, 8 г ванільного цукру, 175 г холодного вершкового масла, 1 яйце (збите).
  - **Начинка:** 750 г твердих цілих яблук, 1 ст. л. лимонного соку, 40 г цукру, 1/2 ст. л. кориці, 50 г родзинок без кісточок, 2 ст. л. панірувальних сухарів.

**Спосіб приготування**

Просійте борошно з сіллю над великою мискою. Просійте цукрову пудру й ванільний цукор. Порубайте вершкове масло 2 ножами на дрібні кубики й розітріть із борошном. Додайте 3/4 збитого яйця. Замішайте всі інгредієнти в кухонному комбайні до утворення крихкої маси. Вручну сформуєте з тіста кулю. Обгорніть плівкою та покладіть у холодильник на 30 хвилин.

Змастіть розбірну форму для випікання (діаметром 24–26 см) жиром і посипте дно борошном. Розкачайте 3/4 тіста товщиною 5 мм. Викладіть тісто у форму (на дно та стінки форми).

Почистьте яблука й повиймайте з них кісточки. Поріжте на кубики зі стороною трохи менше 1 см. Збризніть яблука лимонним соком і ретельно перемішайте. Помийте й висушіть смородину й родзинки. Додайте цукор, корицю, родзинки й смородину. Ретельно перемішайте й посипте тісто на дні панірувальними сухарями. Злегка притисніть.

Розкачайте решту тіста. Поріжте тісто на вузькі смужки й розкладіть їх навхрест поверх начинки. Змастіть пиріг рештою збитого яйця.

### Кіш лорен

- Інгредієнти**
- **Тісто:** 200 г звичайного борошна, 80 г вершкового масла, 1 яйце.
  - **Начинка:** 75 г нежирного бекону, нарізаного кубиками, 125 мл вершків, 125 г крем-фреша, 2 збитих яйця, 100 г тертого швейцарського сиру, сіль і перець.

**Спосіб приготування**

Щоб приготувати тісто, покладіть борошно, масло та яйце в миску й перемішайте до утворення м'якої маси, тоді залиште тісто в холодильнику на 30 хвилин. Розкачайте тісто й викладіть у змащену жиром керамічну посудину для кішу (діаметром 25 см). Проштрикніть тісто виделкою в кількох місцях. Змішайте яйця, вершки, крем-фреш, сир, сіль і перець. Вилийте суміш на тісто одразу перед випіканням.

### Фруктовий кранбл

- Інгредієнти**
- **Посипка:** 200 г борошна, 100 г масла, 100 г цукру, 2 г солі, 2 г порошку кориці.
  - **Фрукти:** 600 г різноманітних фруктів.

**Спосіб приготування**

Змішайте всі інгредієнти до утворення крихкої маси для прикрашання десерту. Викладіть фрукти в посудину для запікання, а зверху посипку.

### Домашня піца

- Інгредієнти**
- **Тісто для піци:** 300 г муки, 7 г сухих дріжджів, 1 ст. л. оливкової олії, 200 мл теплої води, по 1 ст. л. цукру й солі.
  - **Посипка:** 400 г овочів, нарізаних скибочками (баклажан, цукіні, цибуля, помідор), 100 г шинки або бекону (подрібненого), 100 г тертого сиру.

**Спосіб приготування** Викладіть борошно, дріжджі, олію, сіль, цукор і влийте теплу воду в миску та змішайте; тісто має вийти досить м'яким. Замішуйте тісто міксером чи вручну упродовж 5–10 хвилин. Накрийте кришкою й поставте в піч на 30 хвилин за температури 35 °С для вистоювання. На припорошеній мукою поверхні розкачайте тісто в прямокутник і викладіть його у форму. Викладіть на тісто спочатку томатне пюре, тоді шинку, гриби, оливки й помідори. Посипте рівномірно сиром і запікайте.

### Смажена яловича вирізка

**Інгредієнти** 1 кг яловичої вирізки цілим шматком, 5 г солі, 1 г перцю, по 3 г розмарину й чебрецю.

**Спосіб приготування** Приправте яловичину сіллю, перцем і розмарином і залиште в холодильнику на 1 годину. Викладіть на решітку-гриль. Покладіть у піч і готуйте.

### Смажені відбивні з баранини

**Інгредієнти** 1 кг відбивних з баранини (6 шматків), 4 великі зубці часнику (витиснути), 1 ст. л. свіжого чебрецю (потовкти), 1 ст. л. свіжого розмарину (потовкти), 2 ст. л. солі, 2 ст. л. оливкової олії.

**Спосіб приготування** Змішайте сіль, часник, трави та олію і покладіть в цю суміш м'ясо. Переверніть м'ясо, щоб воно вкрилося маринадом з усіх боків, і залиште на 30 хвилин – 1 годину за кімнатної температури.

### Свинячі реберця

**Інгредієнти** 2 смужки свинячих реберць, 1 ст. л. чорного перцю, 3 лаврові листочки, 1 цибулина (подрібнена), 3 зубчики часнику (подрібненого), 85 г коричневого цукру, 3 ст. л. вустерського соусу, 2 ст. л. томатного пюре, 2 ст. л. оливкової олії.

**Спосіб приготування** Приготуйте соус для барбекю. Розігрійте олію в сковорідці й додайте цибулю. Готуйте до м'якості, потім додайте решту інгредієнтів. Трохи просмажте, тоді зменште температуру й тушуйте ще 30 хвилин. Замаринуйте реберця в соусі барбекю і залиште на 30 хвилин – 1 годину.

## Догляд

### Очищення

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Перед тим як очистити, 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

Відбитки пальців, жир або плями на зовнішніх поверхнях (як-от на дверцятах, ручках або дисплеї) витирайте м'якою ганчіркою, змоченою миючим засобом для скла або нейтральним миючим засобом, а потім протріть поверхню м'якою, чистою та сухою ганчіркою.

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 приладдя в теплій мильній воді на 30 хвилин, а потім помийте.

#### 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 згоряють у печі за температури 200 °C і вище.

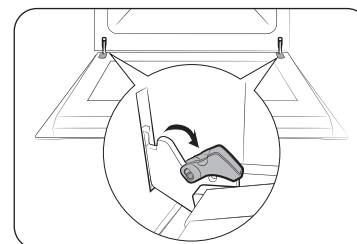
1. Вийміть все приладдя з печі.
2. Почистьте піч всередині.
3. Виберіть режим **конвекції** з максимальною температурою та ввімкніть його на одну годину.

#### Дверцята

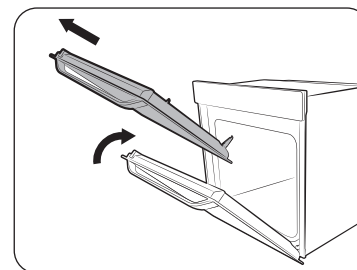
Знімати дверцята з печі можна лише з метою чищення. Щоб зняти дверцята для чищення, дотримуйтеся вказівок нижче.

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

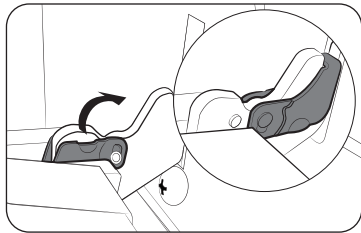
Дверцята печі важкі.



1. Відкрийте дверцята й відкрийте фіксатори на обох завісах.



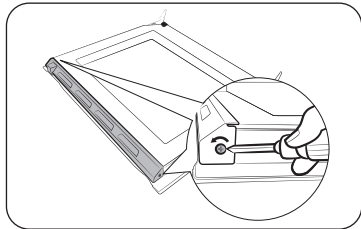
2. Закрийте дверцята на приблизно 70°. Притримуйте дверцята печі з боків обома руками, підніміть і потягніть догори, щоб зняти із завіс.
3. Протріть дверцята чистою ганчіркою, змоченою в мильній воді.



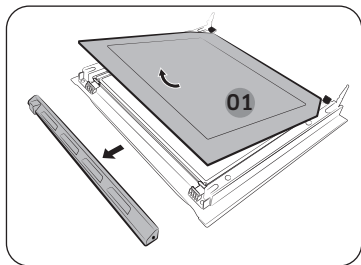
- Після цього виконайте дії пунктів 1–2 вище у зворотному порядку, щоб установити двері на місце. Упевніться, що фіксатори на завісах закрито з обох боків.

### Скло дверцят

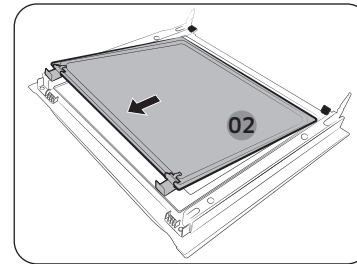
Залежно від моделі дверцят печі обладнано 3–4 шарами скла, розташованими один за одним. Виймати скло з дверцят можна лише з метою чищення. Щоб зняти скло з дверцят для чищення, дотримуйтеся вказівок нижче.



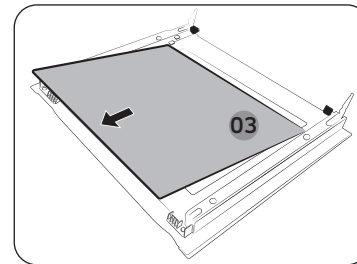
- Викруткою викрутіть гвинти зліва й справа.



- Зніміть кришки в напрямку стрілок.
- Зніміть перший шар скла із дверцят.



- Зніміть другий шар із дверцят у напрямку стрілки.

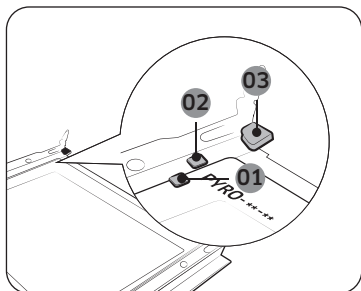


- Зніміть третій пласт із дверцят у напрямку, вказаному стрілкою.
- Протріть скло чистою ганчіркою, змоченою в мильній воді.

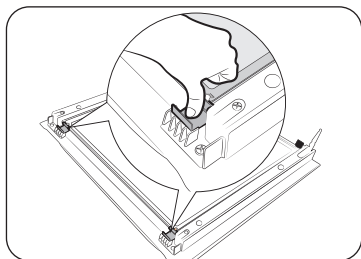
### ⚠ УВАГА

Щоб визначити, яким боком ставити скло, знайдіть позначку «PYRO» в кутку кожного скла.  
Правильне розташування: PYRO-\*\*-\*\*  
Неправильне розташування: \*\*--\*\*-OЯУЧ

## Догляд



- 01 Затискач 1
- 02 Затискач 2
- 03 Затискач 3



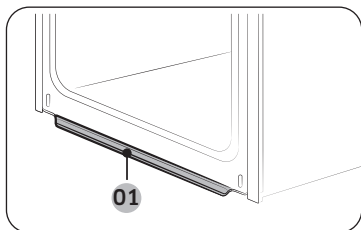
7. Після завершення встановіть шари скла в такому порядку:
- Погляньте на рисунок і знайдіть завіси. Встановіть шар 3 під фіксатором 1, шар 2 – між фіксаторами 1 і 2, а шар 1 – у фіксатор 3 саме в такій послідовності. Друкована сторона має бути повернута до середини.

8. Встановивши шар 2, потисніть фіксатори донизу й перевірте, чи надійно вони фіксують скло.
9. Щоб встановити кришки на місце, виконайте дії пунктів 1–2 у зворотному порядку.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Щоб запобігти втратам тепла, належним чином вставте скло.

### Лоток для води



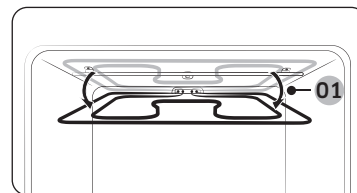
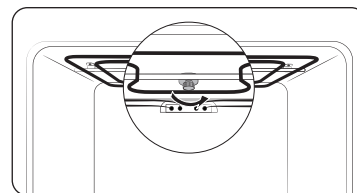
- 01 Лоток для води

У лотку для води збирається не тільки надлишок вологи з їжі, але й залишки їжі. Лоток для води не можна від'єднати. Витріть воду в лотку для води, коли піч охолоне після приготування їжі.

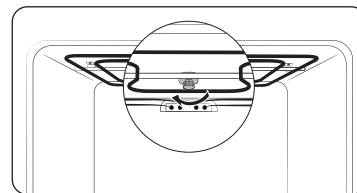
### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Якщо ви помітите, що з лотка для води протікає вода, зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung.

### Верхня панель (лише окремі моделі)



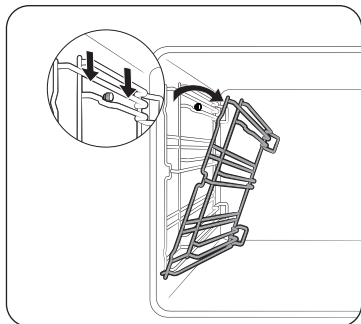
- 01 Приблизно 12°



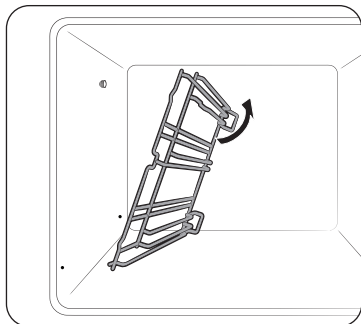
1. Опустіть нагрівальний елемент гриля. Для цього поверніть круглу гайку проти годинникової стрілки, притримуючи нагрівальний елемент гриля. Нагрівальний елемент гриля не є знімною частиною. Не тягніть нагрівальний елемент гриля донизу із силою.
2. Протріть верхню панель печі чистою ганчіркою, змоченою в мильній воді.
3. Після чищення встановіть нагрівальний елемент гриля на місце й закрутіть круглу гайку за годинниковою стрілкою.



### Бокові решітки (лише для окремих моделей)



1. Натисніть верхній ряд на решітці зліва й відхиліть униз приблизно на 45°.



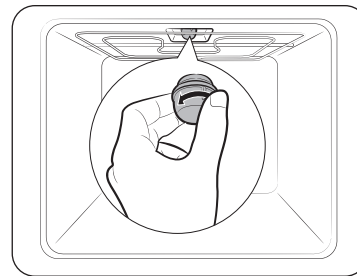
2. Потягніть і вийміть нижній ряд бокової решітки ліворуч.
3. Так само зніміть бокову решітку праворуч.
4. Почистьте обидві бокові решітки.
5. Після цього виконайте дії пунктів 1–2 у зворотному порядку, щоб встановити бокові решітки на місце.

#### ПРИМІТКА

Піч працює без бокових і звичайних решіток.

### Заміна

#### Лампочки

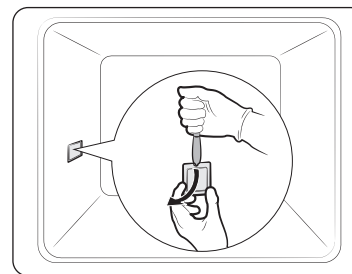


1. Зніміть скляний ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки.
2. Замініть лампочку в печі.
3. Почистьте скляний ковпачок.
4. Після цього виконайте крок 1 вище у зворотному порядку і встановіть скляний ковпачок на місце.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Перш ніж 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.

#### Бокова лампочка печі



1. Притримуючи однією рукою нижній край кришки бокової лампочки, за допомогою плаского гострого предмета, наприклад ножа, зніміть кришку, як показано на рисунку.
2. Замініть бокову лампочку.
3. Встановіть кришку лампочки на місце.

## Усунення несправностей

### Що слід перевірити

Якщо станеться проблема, спершу перегляньте таблицю нижче і спробуйте одне із запропонованих вирішень. Якщо проблему не вдається вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.

Проблема	Причина	Вирішення
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, між кнопками є сторонні часточки.</li> <li>Сенсорна модель: можливо, зовнішня поверхня волога.</li> <li>Можливо, встановлено функцію блокування.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Усуньте сторонню речовину і повторіть спробу.</li> <li>Усуньте вологу і повторіть спробу.</li> <li>Перевірте, чи не встановлено функцію блокування.</li> </ul>
Не відображається час.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, не подається живлення.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перевірте, чи подається живлення.</li> </ul>
Піч не працює.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, не подається живлення.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перевірте, чи подається живлення.</li> <li>Перевірте, чи не ввімкнено демонстраційний режим.</li> </ul>
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, піч від'єднано від розетки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Під'єднайте кабель живлення до розетки.</li> </ul>

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи вимикається живлення.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, піч неперервно працювала надто довго.</li> <li>Можливо, не працює вентилятор охолодження.</li> <li>Можливо, піч встановлено в місці без належної вентиляції.</li> <li>Можливо, до однієї розетки підключено кілька кабелів живлення.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.</li> <li>Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.</li> <li>Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.</li> <li>Використовуйте один штекер.</li> </ul>
До печі не подається живлення.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, не подається живлення.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перевірте, чи подається живлення.</li> </ul>
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, піч встановлено в місці без належної вентиляції.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.</li> </ul>
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, між дверцятами і внутрішньою поверхнею печі застрягли залишки їжі.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ретельно почистьте піч і знову відкрийте дверцята.</li> </ul>
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, лампочка увімкнулася, а тоді вимкнулася.</li> <li>Можливо, до лампочки під час готування прилипли сторонні часточки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Лампочка вимикається автоматично за деякий час для заощадження живлення. Її можна ввімкнути знову, натиснувши кнопку <b>Підсвітка печі</b>.</li> <li>Почистьте внутрішню поверхню печі і перевірте ще раз.</li> </ul>

Проблема	Причина	Вирішення
Пристрій б'ється струмом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, неналежним чином виконано заземлення</li> <li>Можливо, використовується розетка без заземлення</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перевірте, чи належним чином заземлено живлення.</li> </ul>
Протікає вода.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Залежно від типу продуктів іноді може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю виробу.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дайте печі охолонути й витріть її сухим рушником.</li> </ul>
Через зазор у дверцятах виходить пара.		
В печі залишається вода.		
Надто яскраве світло в печі.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Яскравість світла змінюється зі зміною потужності.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Зміна потужності під час готування не є несправністю, тому не слід хвилюватися.</li> </ul>
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вентилятор автоматично працює упродовж певного часу, щоб провітрити піч всередині.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.</li> </ul>

Проблема	Причина	Вирішення
Піч не нагрівається.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, відкрито дверцята.</li> <li>Можливо, неправильно встановлені елементи управління печі.</li> <li>Можливо, згорів запобіжник чи спрацював переривач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Закрийте дверцята і перезапустіть піч.</li> <li>Дивіться розділ про роботу печі і перезапустіть піч.</li> <li>Замініть запобіжник або перезапустіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.</li> <li>Перевірте, чи не ввімкнено демонстраційний режим.</li> </ul>
Під час роботи з печі йде дим.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Під час початкового встановлення.</li> <li>Можливо, на нагрівальному елементі є їжа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівального елемента може йти дим. Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим припиниться.</li> <li>Дайте печі повністю охолонути і видаліть їжу з нагрівального елемента.</li> </ul>
Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, ви використовуєте пластмасові чи інші ємності, які не є термостійкими.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Використовуйте скляні ємності, які витримують високу температуру.</li> </ul>

## Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Піч не готує належним чином.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, ви надто часто відкриваєте дверцята під час роботи печі.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Не слід часто відкривати дверцята, якщо немає потреби перевертати страву. Якщо часто відкривати дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування.</li> </ul>
Я чую, як кипить вода під час роботи функції приготування на парі.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Це відбувається тому, що паровий нагрівач гріє воду.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.</li> </ul>
Функція приготування на парі не працює.	<ul style="list-style-type: none"> <li>У резервуарі немає води</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Налийте воду в резервуар і спробуйте знову.</li> </ul>
Під час піролітичного чищення вибір нагрівається.	<ul style="list-style-type: none"> <li>У режимі піролітичного чищення використовуються високі температури.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.</li> </ul>
Під час піролітичного чищення чути запах смаленого.	<ul style="list-style-type: none"> <li>У режимі піролітичного чищення використовуються високі температури, тож може з'явитися запах підгорілих залишків їжі.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.</li> </ul>
Не працює функція чищення пару.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Це тому, що температура надто висока.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дайте печі охолонути, тоді ввімкніть знову.</li> </ul>

## Інформаційні коди

Якщо з пічкою стається проблема, на дисплеї відображається інформаційний код. Перегляньте таблицю нижче і спробуйте запропоновані рішення.

Код	Значення	Вирішення
C-d1	Несправна функція блокування дверцят	Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдалося, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
C-20	Несправні сенсори	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Виникає лише під час читання / запису EEPROM	
C-70	Проблеми, пов'язані з роботою функції приготування на парі	
C-72		
C-F0	Можливо, між головною й додатковою платами керування немає зв'язку	
C-F2	Виникає в разі проблем зі зв'язком між сенсорною платою й головною (Main micom) чи додатковою (Sub micom) платою керування	
C-d0	<b>Проблема з кнопками</b> Стається, якщо натиснути і утримувати кнопку якийсь час.	Почистьте кнопки і упевніться, що навколо чи на кнопках немає води. Вимкніть піч і повторіть спробу. Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.

Код	Значення	Вирішення
-dC-	Можливо, у дворівневому режимі вийнято розділювач. Можливо, в однорівневому режимі встановлено розділювач.	Не виймайте розділювач, готуючи у дворівневому режимі. Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдалося, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
S-01	<b>Захисне вимкнення</b> Піч може працювати за встановленої температури протягом тривалого часу. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Менше 105 °C – 16 год.</li> <li>• Від 105 °C до 240 °C – 8 год.</li> <li>• Від 245 °C до макс. – 4 год.</li> </ul>	Це не є несправністю системи. Вимкніть піч і вийміть їжу. Тоді повторіть спробу, як звичайно.

## Технічні характеристики

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

<b>Напруга під'єднання</b>		230–240 В змінного струму, 50 Гц
<b>Максимальна споживана потужність</b>		3650–3950 Вт
<b>Розміри (Ш × В × Г)</b>	<b>Окремий пристрій</b>	595 × 596 × 570 мм
	<b>Вбудована</b>	560 × 579 × 549 мм
<b>Об'єм</b>		75 л
<b>Вага</b>	<b>Нетто (з усім приладдям)</b>	NV75T9979CD: 51,2 кг NV75T9879CD: 48,3 кг

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років

## Додаток

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

#### Мікрофіша

найменування або торговельна марка постачальника	Samsung
код моделі духової шафи	NV75T9979CD, NV75T9879CD
індекс енергоефективності кожної камери духової шафи	81,6
клас енергоефективності камери духової шафи	A+
обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у звичайному режимі в кВт-год	1,05 кВт-год
обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у режимі примусової конвекції в кВт-год	0,71 кВт-год
кількість камер	1
джерело (джерела) енергії для кожної камери	електрика
об'єм кожної камери, л	75 л
вага нетто	NV75T9979CD: 51,2 кг NV75T9879CD: 48,3 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.

Компанія Самсунг Електронікс Ко. Лтд. заявляє, що обладнання відповідає Директиві 2014/53/ЄС. Повний текст Декларації Відповідності доступний на веб-сторінці: <http://www.samsung.com>. Перейдіть до розділу "Support" > (Підтримка), знайдіть пункт про підтримку продуктів і введіть номер моделі. Цей вибір можна застосовувати в усіх країнах ЄС.

#### Моделі з радіопередавачем або радіомовним приймачем

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

#### Для моделей з радіопередавачами застосовується така інформація

- Це обладнання може використовуватись на території України.

Wi-Fi	
Диапазон частот	Мощность передатчика (Макс.)
2412–2472 МГц	20 дБм

Загальне споживання електроенергії в режимі очікування, Вт (усі мережеві порти – в увімкненому стані)		1,9 Вт
Період до активації функції керування потужністю, хв.		20 хвилин
Wi-Fi	Споживання електроенергії в режимі очікування, Вт	1,9 Вт
	Період до активації функції керування потужністю, хв.	20 хвилин
Режим вимкнення	Споживання електроенергії	0,5 Вт
	Період до активації функції керування потужністю, хв.	30 хвилин

Вимірювання та розрахунок енергоспоживання здійснений на підставі Постанови КМУ № 733 від 14.08.2019 р., та згідно з національними стандартами, що є ідентичними відповідним європейським гармонізованим стандартам ДСТУ EN 50564 (EN 50564).

## Нотатки

### Заява про використання відкритого коду

Програмне забезпечення цього виробу містить програмне забезпечення з відкритим кодом. Ви можете отримати повний вихідний код на період трьох років після останньої поставки цього виробу, зв'язавшись із нашою службою підтримки. Для цього потрібно перейти за посиланням <http://opensource.samsung.com> і вибрати меню Inquiry (Запит).

Отримати повний вихідний код також можна на таких носіях, як компакт-диск (за мінімальну плату).

Посилання [http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN\\_R18\\_TZ4/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0) веде на сторінку, яка містить інформацію щодо ліцензії на вихідний код для цього продукту. Ця пропозиція є дійсною для кожного отримувача цієї інформації.



**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» (адреса: 01032, м. Київ, вул. Льва Толстого, 57)  
виконує функції виробника щодо прийняття претензій від споживача, а також забезпечує організацію ремонту та технічного обслуговування виробів.

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

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



DG68-01396A-01



# Кіріктірілген пеш

---

Пайдалану және орнату нұсқаулығы

NV75T9979CD / NV75T9879CD

---



**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 11

Басқару панелі 11

Бастапқы параметрлері 12

Жаңа пештің иісі 13

Қауіпсіздікті сақтайтын смарт құрал 13

Есікт баппен жабу (баппен, қауіпсіз түрде және ақырын) 13

Бу сауытын құрастыру (бар үлгілерге ғана қатысты) 13

Керек-жарақтары 14

Су резервуары 15

### Іске пайдалану 16

Пештің режимдері 16

Будың көмегімен пісіру режимдері 18

Қос режимдермен пісіру 20

Ет сүңгісін пайдаланып пісіру (бар үлгілерге ғана қатысты) 22

Арнайы Функция 23

Салауатты пісіру (бар үлгілерге ғана қатысты) 25

Автоматты түрде пісіру 25

Таңдаулылар 26

Таймер 27

Тазалау 28

Баптаулар 30

Бұғаттау 31

### Смарт пісіру 32

Қолмен пісіру 32

Автоматты түрде пісіру бағдарламалары 40

Арнайы Функция 48

Тағамдарды сынақтан өткізу 49

Жіи қолданылатын автоматты түрде пісіру рецептілерінің жинағы 51

### Күтім көрсету 54

Тазалау 54

Ауыстыру 57

### Ақаулық себептерін анықтау 58

Тексерулер 58

Ақпарат кодтары 60

### Техникалық параметрлері 61

### Қосымша 62

Ашық хабарлама 62

## 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.

#### АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

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 мүкестігі 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 ғана 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 бұмен немесе өздігінен тазалау функциясын бастамай тұрып сүртіп, пеш ішінде ешбір ыдыс қалдыруға болмайды. Тазалау функциясы үлгіге байланысты.

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

Пиротазалау кезінде және одан кейін бөлмені желдетіп алыңыз. Тазалау функциясы үлгіге байланысты.

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

Бұмен тазалағышты пайдалануға болмайды.

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

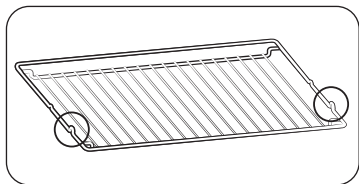
Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

**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.**

**АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Пісіру үдерісін байқап отыру керек. Қысқа мерзімді пісіру үдерісін үздіксіз байқап отыру керек.**

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

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



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

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

### **⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ**

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

Су құятын картридждге 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.



## Қауіпсіздік нұсқаулары

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

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

Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.

Пештің табанына алюминий жұқалтыр 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.

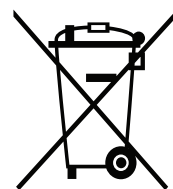
Есікті баспаңыз, оған сүйенбеңіз, отырмаңыз немесе ауыр зат қоймаңыз.

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

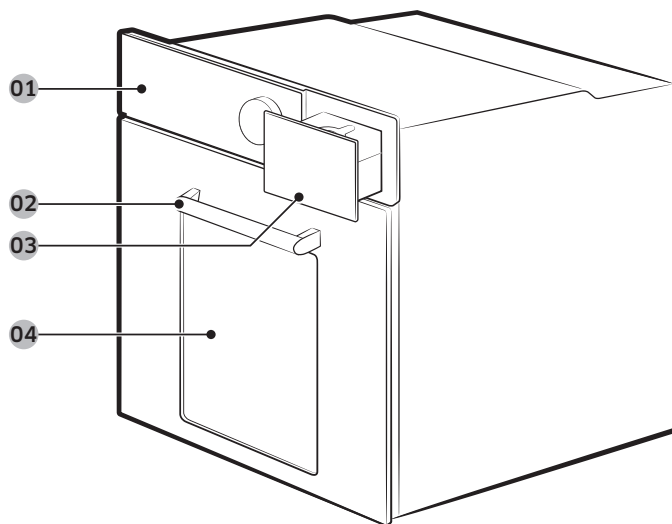
## ⚠ ЕСКЕРТУ

- Бұл пешті тек білікті маман орнатуға тиіс. Пешті электр желісіне тиісті қауіпсіздікті қамтамасыз етуге қатысты ұсыныстарды орындай отырып жалғауға орнатушы міндетті.
- Бұл құрылғы 2000 метрге дейінгі биіктікте қолдануға арналған.

## 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 Су резервуары

04 Есік

## Керек-жарақтары

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



Топ сәре



Топ сәренің төсемесі \*



Пісірме науа \*



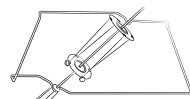
Әмбебап науа \*



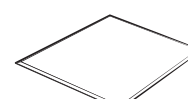
Өте шұңғыл науа \*



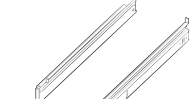
Rotisserie істігі \*



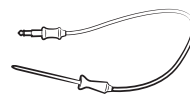
Rotisserie істігі және Кәуап істігі \*



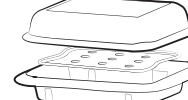
Бөлгіш құрал



Телескопиялық бағыттағыш \*



Ет сүңгісі \*



Бу сауыты \*

## 📖 ЕСКЕРТПЕ

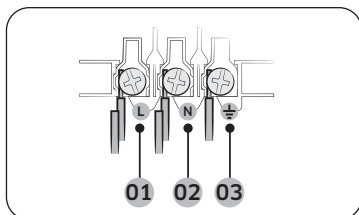
Жұлдызшамен (\*) белгіленген керек-жарақтардың қол жетімділігі үлгі түріне байланысты.

## ⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Пиролитті тазалау бағдарламасын қолданар алдында, есікті қыздыруы мүмкін желдету тесіктерін жауып тастамау үшін балалардан қорғайтын құлыпты алыңыз.

# 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 мм<sup>2</sup> болатын, ұзындығы жеткілікті қуат сымын пайдаланыңыз.

Номиналды ток (A)	Ең кіші қысқа қиманың ауданы
10 < A ≤ 16	1,5 мм <sup>2</sup>
16 < A ≤ 25	2,5 мм <sup>2</sup>

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.

( $\perp$ ) 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

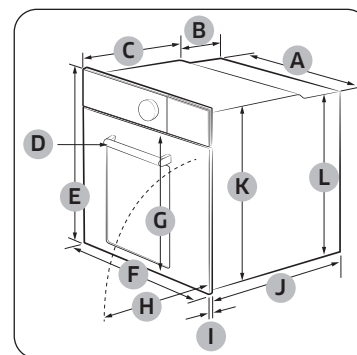
Орнату барысында сымдарды басып немесе майыстырып алмаңыз, оларды пештің қызып тұратын бөлшектерінен алыс ұстаңыз.

## Корпусты орнату

Құрылғыны кіріктірілген шкафқа орнатқан кезде оның EN 60335 сәйкес температураға төзімді пластикалық беттері мен жабысқақ бөліктері болуы керек. Samsung пештің жылу сәулеленуінен жиһаздың бұзылуына жауап бермейді.

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

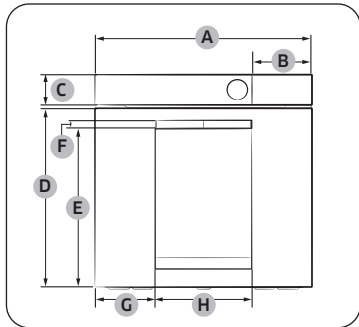
### Орнатуға қажетті өлшемдер



Пеш (мм)

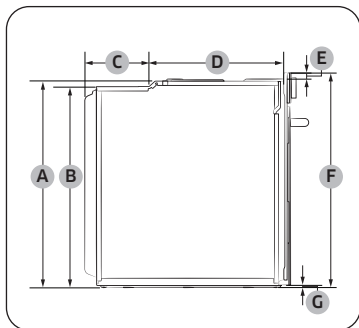
A	560	G	Ең көбі 507,5
B	177	H	Ең көбі 494
C	372	I	21
D	Ең көбі 50	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559





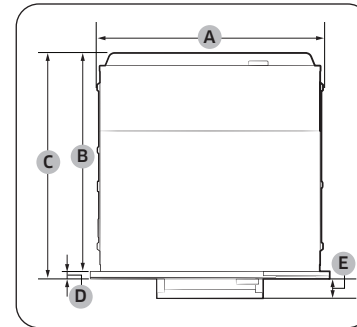
Пеш (мм)

A	595	E	439
B	163	F	22
C	85	G	165
D	495,5	H	264



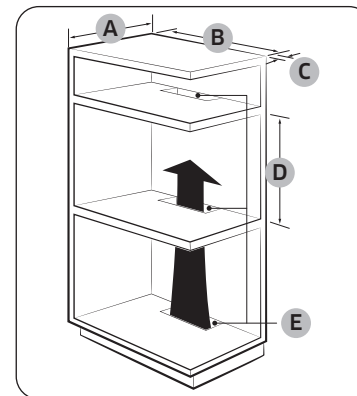
Пеш (мм)

A	579	E	17
B	559	F	596
C	177	G	7
D	372		



Пеш (мм)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Кіріктірілген корпус (мм)

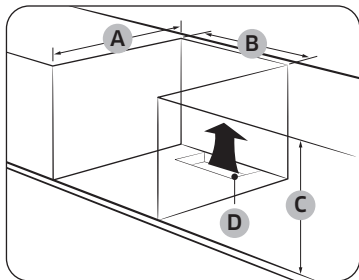
A	Кемінде 550
B	Кемінде 560
C	Кемінде 50
D	Кемінде 590 - Ең көбі 600
E	Кемінде 460 x Кемінде 50

**ЕСКЕРТПЕ**

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

Орналу

## Орнату



Раковинаның астына (мм)

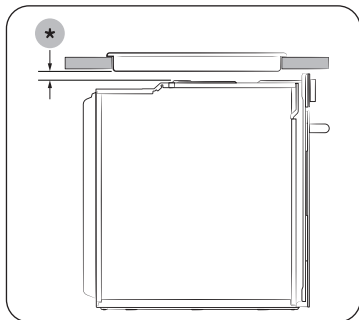
<b>A</b>	Кемінде 550
<b>B</b>	Кемінде 560
<b>C</b>	Кемінде 600
<b>D</b>	Кемінде 460 x Кемінде 50

### ЕСКЕРТПЕ

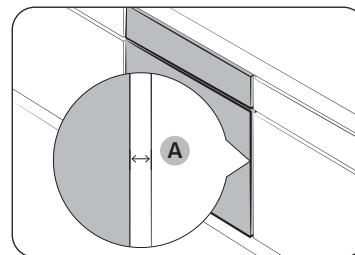
- Кіріктірілген корпусың қызуды шығаруға және ауаны таратуға арналған саңылаулары (**D**) бар болуға тиіс.
- Пешті жалғыз орнатуға арналған (**C**) қажетті минималды биіктік.

Ас пісіру бетімен орнату

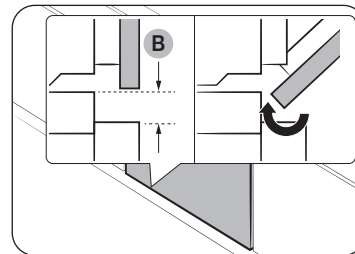
Ас пісіру бетін пештің үстіне орнату үшін, қондырғы кеңістігіне қойылатын талаптардың орындалуын қамтамасыз ету үшін плитаны орнату жөніндегі нұсқаулықты тексеріңіз (\*).



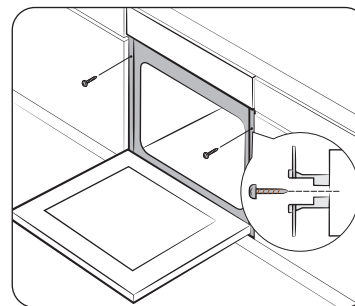
## Пешті орнату



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



Есік еркін ашылып-жабылатындай болу үшін кемінде 2 мм (**B**) орын қалдырыңыз.



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

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

#### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

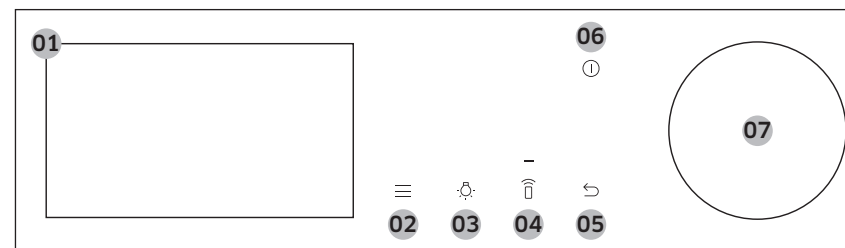
#### 📖 ЕСКЕРТПЕ

Пештің нақты түрі үлгіге байланысты әр түрлі болуы мүмкін.

## Істі бастау алдында

### Басқару панелі

Пештің басқару тақтасында сенсорлық экран дисплейі, пештің жұмысына арналған теру тетігі және сенсорлық түймелер бар. Аспаптың басқару тақтасы туралы білу үшін келесі ақпаратты оқып шығыңыз.



01	<b>Толық сенсорлы экран</b>	Мәзірді, ақпаратты және пісіру барысын көрсетеді. Мәзірлерді және тізімдерді шарлау үшін сырғыта аласыз. Таңдау үшін қажетті элементті түртіңіз.
02	<b>Опциялар</b>	Опциялар тізімін көру үшін басыңыз.
03	<b>Шам</b>	Пештің индикатор шамын қосу немесе өшіру үшін басыңыз.
04	<b>Smart Control (Ақылды басқару)</b>	Smart Control (Ақылды басқару) функциясын қосу немесе өшіру үшін басыңыз. <b>📖 ЕСКЕРТПЕ</b> Бұл функцияны қолданар алдында Оңай байланыс орнату орнатылуы керек.
05	<b>Артқа</b>	Алдыңғы экранға өту үшін басыңыз.
06	<b>Қуат</b>	Экранды қосу немесе өшіру үшін басыңыз. <b>📖 ЕСКЕРТПЕ</b> Пешті есік ашық тұрған кезде оны тек <b>Қуат</b> түймесі тоқтата алады.
07	<b>Теру тетігі</b>	Мәзірлерді және тізімдерді шарлау үшін солға және оңға бұрылыңыз. Экранға қай жерде екеніңізді көрсету үшін элементтің асты сызылады. Асты сызылған элементті таңдау үшін басыңыз.

Істі бастау алдында



## Істі бастау алдында

### ЕСКЕРТПЕ

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

### Бастапқы параметрлері

Пешті ең алғаш рет тоққа қосқан кезде Қош келдіңіз экранында Samsung логотипі пайда болады. Бастапқы параметрлерді орнатуды аяқтау үшін экрандағы нұсқауларды орындаңыз. Кейін Баптаулар экраны арқылы бастапқы параметрлерді өзгертуге болады.

1. Сәлемдесу экранында **Баптауды бастау** түймесін түртіңіз.
2. Тілді таңдаңыз.
  - a. Экранды жоғары және төмен сырғытыңыз, содан кейін тілді таңдаңыз.
  - b. **Келесі** пернесін түртіңіз.
3. **"Ережелері мен шарттары."** және **"Құпиялылық саясаты"** келісесіз.
4. Құрылғыны SmartThings қолданбасына қосыңыз.
  - a. Мобильді тәжірибе экранында **Келесі** түймесін түртіңіз.
  - b. Қосылуды аяқтау үшін смартфон экранындағы QR кодын сканерлеңіз және телефон экранындағы нұсқауларды орындаңыз.
    - Егер сіз осы қадамды орындағыңыз келмесе, **Өткізіп жіберу**, Wi-Fi желісіне қосылыңыз. (5-қадамды қараңыз.)
  - c. Сәтті байланыс туралы хабарлама алғаннан кейін **ОК** түймесін басып, уақыт белдеуін орнатыңыз. (6-қадамды қараңыз.)
5. Wi-Fi желісіне қосылыңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

Егер сіз осы қадамды орындағыңыз келмесе, **Өткізіп жіберу**, уақыт белдеуін, күнді және уақытты орнатыңыз. (6-8-қадамды қараңыз.)

- a. Өзіңіздің Wi-Fi желіңізді тізімнен түртіңіз.
    - Егер тізімді көрмесеңіз **Сканерлеу** түймесін түртіңіз.
    - Wi-Fi желісін қолмен қосқыңыз келсе, **Желіні қосу** түймесін түртіңіз.
    - Егер сіздің Wi-Fi желіңіз қорғалған болса, пернетақтаны пайдаланып құпия сөзді енгізіп, **Қосылу** түймесін түртіңіз.
  - b. Wi-Fi желісіне қосылғаннан кейін **Келесі** түймесін түртіңіз.
6. Уақыт белдеуін таңдаңыз.
    - a. Экранды жоғары және төмен сырғытыңыз, содан кейін уақыт белдеуін таңдаңыз.
    - b. **Келесі** пернесін түртіңіз.

7. Күнді орнатыңыз.

- a. Күнді, айды және жылды түртіңіз.
- b. **Келесі** пернесін түртіңіз.

### ЕСКЕРТПЕ

Егер сіз құрылғыңызды SmartThings қолданбасына немесе Wi-Fi желісіне қосқан болсаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз.

8. Уақытты орнатыңыз.
  - a. Сағат пен минутты түртіңіз.
  - b. **Келесі** пернесін түртіңіз.


### ЕСКЕРТПЕ

Егер сіз құрылғыңызды SmartThings қолданбасына немесе Wi-Fi желісіне қосқан болсаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз.

9. Орнатуды аяқтау үшін **Орындалды** түймесін басыңыз.
  - Бірінші пайдалану нұсқаулығы экраны пайда болады. Нұсқаулықты қарау үшін **КӨБІРЕК БІЛУ** батырмасын басуға болады немесе бұл қадамды өткізіп жіберу үшін **КЕЙІН** түймесін басу керек.

### Экранды әрқашан жанып тұратындай етіп орнату

Белгілі бір уақыттан кейін экран автоматты түрде өшеді. Егер сіз экранды әрдайым жанып тұратын етіп баптағыңыз келсе, төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Баптаулар** түймесін басыңыз.
2. Баптаулар экранында **Дисплей** түймесін түртіңіз.
3. Дисплей экранында **Тайм-аут** уақытын түртіңіз.
4. Опциялар тізімінен төмен жылжу үшін жоғары сырғытыңыз, содан кейін **Әрқашан қосулы** түймесін түртіңіз.

### ЕСКЕРТПЕ

- Параметрлеріңізге байланысты энергияны тұтыну артуы мүмкін.
- Күту уақыты параметрі **"Әрқашан қосулы"** күйіне орнатылғанда, 3 минут бойы жұмыс болмаса, СКД жарықтығы автоматты түрде 2-деңгейге өзгереді.
- **"Әрқашан қосулы"** параметрі экран сақтағышы Қосу күйіне орнатылған кезде ғана қол жетімді.



## Жаңа пештің иісі

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

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

## Қауіпсіздікті сақтайтын смарт құрал

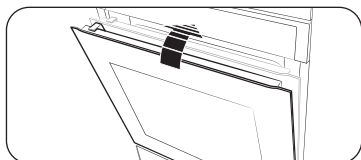
Пеш жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашсаңыз, пештің шамы жанады және екі желдеткіш пен қыздырғыш элементтер жұмыс істеуін тоқтатады. Бұл күйіп қалу тәрізді денеге келетін зақымдарға және қуаттың босқа шығындалуына жол бермеу үшін қажет. Бұндай жағдай орын алған кезде есікті жабыңыз, сонда пеш қалыпты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

## Есікті баппен жабу (баппен, қауіпсіз түрде және ақырын)

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

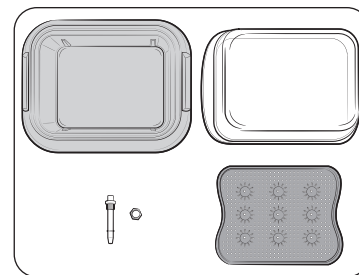
Есікті жапқан кезде арнайы жасақталған топсалар есік соңғы орнына келгенше бірнеше сантиметр қалған кезде ұстап қалатын етіп жасалған. Бұл есікті шуылсыз және баппен жабуға мүмкіндік беретін, қосымша ыңғайлылық сыйлайтын функция.

(Бұл функцияның қолжетімділігі пештің үлгісіне байланысты.)



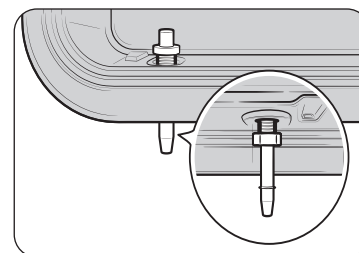
Есік 15 градуста баяу жабыла бастайды да, шамамен 5 секунд ішінде толық жабылады.

## Бу сауытын құрастыру (бар үлгілерге ғана қатысты)

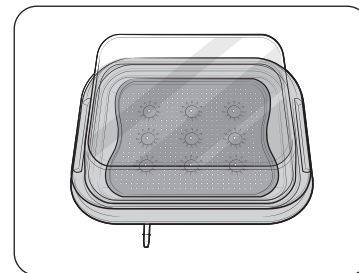


1. Бу сауытына арналған барлық бөлшектердің бар-жоғын тексеріп, тексеріп алыңыз.

- Бөлшектерге шыны қақпақ, темір таба, бу науасы және бу түтігі кіреді.



2. Бу түтігін темір табаның артқы оң жағындағы тесікке салыңыз, содан кейін берілген соманды қатайтыңыз.

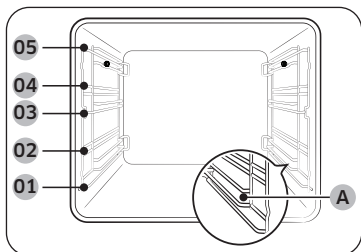


3. Бу табағын темір табаға салыңыз, содан кейін пеште пайдалану үшін шыны қақпақты жабыңыз.

## Істі бастау алдында

### 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 | (A) | Бу контейнерінің деңгейі |

- Керек-жарақты пештің ішіндегі дұрыс орынға орналастырыңыз.
- **Steam container level (A) (Бу контейнерінің деңгейі (A))** тек бу ыдысына арналған. Бу ыдысын басқа деңгейге қоймаңыз немесе **Steam container level (A) (Бу контейнерінің деңгейін (A))** басқа керек-жарақтарды қоймаңыз.
- 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.

<b>Тор сөре</b>	Тор сөре гриль жасауға және тағам қуыруға арналған. Тор сөренің алға шығып тұрған бөліктерін (екі жағындағы тежегіш) алға қаратып салыңыз.
<b>Тор сөренің төсемесі *</b>	Тор сөренің төсемесін тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін науамен бірге қолдануға болады.
<b>Пісірме науа *</b>	Пісірме науа (тереңдігі : 20 мм) торт, печенье және басқа кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.

<b>Әмбебап науа *</b>	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.
<b>Өте шұңғыл науа *</b>	Өте шұңғыл науа (тереңдігі: 50 мм) тор сөренің төсемесін қолданып немесе қолданбай қуыруға арналған. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
<b>Rotisserie істірі *</b>	Rotisserie істігін тауықтан гриль жасау үшін қолдануға болады. 4-ші деңгейде rotisserie істігін, істік адаптері бар Single mode (Бір режим) функциясын пайдаланып ғана қолданыңыз. Гриль жасап тұрған кезде істіктің тұтқасын бұрап алыңыз.
<b>Rotisserie істірі және Көаяп істірі *</b>	Тағам пісірген кезде тамшылаған сәлді жинау үшін науаны 1-деңгейге немесе үлкен ет мәзірін пісірген кезде пештің табанына қойыңыз. Салмағы 1,5 кг-ға жетпейтін ет пісірген кезде істіктің керек-жарақтарын пайдалануды ұсынамыз. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Етке істікті шаншыңыз. Істікті сұғу үшін істіктің ұстағышын доғал ұштыққа бұрауға болады.</li> <li>2. Бұға пісірілген картоптар мен көкөністерді еттің айналасына қойыңыз.</li> <li>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.)</li> <li>4. Тағам пісірер алдында тұтқаны ағытыңыз.</li> <li>5. Тағам пісіріп болғаннан кейін істікті аспадан ағыту үшін ұстағышты қайта бұраңыз.</li> </ol>

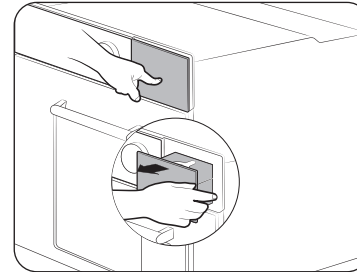
<b>Белгіш құрал</b>	Белгіш құрал пешті екі аумаққа бөлуге арналған. Белгіш құралды Dual cook (Қос режим) көмегімен пісіру үшін пайдаланыңыз. Белгіш құралды шұңғылды екі пісіру алаңына бөлуден басқа мақсатта пайдаланбаңыз. Белгішті сәре ретінде пайдаланбаңыз.
<b>Сырғытпа жолдар *</b>	Телескопиялық бағыттағышты науаны төмендегідей орнату үшін пайдаланыңыз. 1. Жолдың бағыттағышын пештен шығарып созыңыз. 2. Науаны жолдың бағыттағышына қойып, жолдың бағыттағышын пештің ішіне қарай сырғытыңыз. 3. Пештің есігін жабыңыз.
<b>Ет сүңгісі *</b>	Ет сүңгісі ет пісіру барысында еттің ішкі температурасын өлшейді. Тек пешіңізбен бірге берілген ет сүңгісін ғана пайдаланыңыз.
<b>Бу сауыты *</b>	Бу сауыты тек қана бу режимдеріне арналған. Бу сауытынн бу сауытының деңгейінде ғана қолданыңыз және оның ыдысы артқы қабырғаға тиіп тұруы үшін оның шұңғылға толығымен салынғанын тексеріңіз. Бу сауыты 4 бөлек бөліктен тұрады: Шыны қақпақ, темір таба, бу науасы және бу түтігі. Шыны қақпақты тағам пісіру және гратин дайындау үшін пайдалануға болады. <b>⚠ ЕСКЕРТУ</b> • Бу сауытын ұстағанда әрдайым қолғап киіп жүріңіз және бу сауытын құлатпау үшін абай болыңыз. • Температура кенет өзгерген кезде шыны бөліктері сынып немесе шытынап кетуі мүмкін.

**📖 ЕСКЕРТПЕ**

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

## Су резервуары

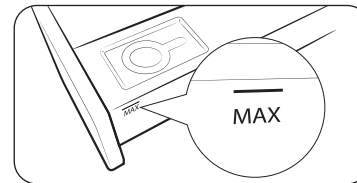
Су резервуары Бу функциялары үшін қолданылады. Оны бу функциясымен пісірмес бұрын суға толтырыңыз.



1. Су резервуарын үстіңгі оң жағынан табыңыз. Резервуарды ашу және алу үшін итеріңіз.

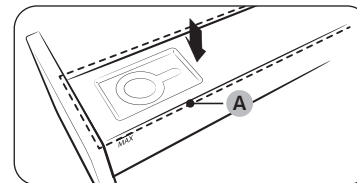


2. Резервуардың қақпағын ашып, оған 500 мл ауыз суынан құйыңыз.
3. Қақпағын жауып, резервуарды қайта салыңыз.



**📖 ЕСКЕРТПЕ**

Ең үлкен сызығынан асырмаңыз.

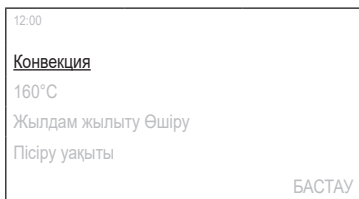


**📖 ЕСКЕРТПЕ**

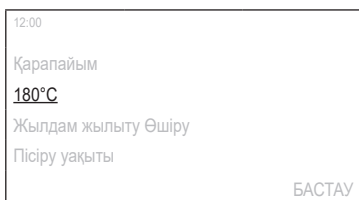
Су резервуарын үстіңгі бөлігінің (A) пешті пайдалану алдында жабық тұрғанына көз жеткізіңіз.

# Іске пайдалану

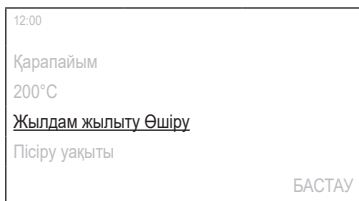
## Пештің режимдері



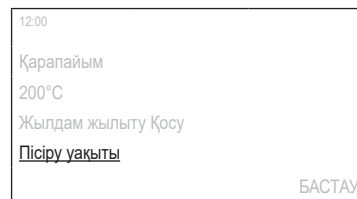
1. Қажетті пісіру режимін таңдау үшін басты экранда **Конвекция** түймесін түртіңіз. (Әр режим туралы мәліметтерді “**Пеш режимін сипаттау**” қараңыз.)
  - Кейбір режимдерде ет сүңгісін қолдануыңызға болады. Ет сүңгісін пайдаланып пісіру үшін “**Ет сүңгісін пайдаланып пісіру (бар үлгілерге ғана қатысты)**” қараңыз.



2. Қажетті температураны орнатыңыз.
  - Әдепкі температура мен температура диапазоны пісіру режиміне байланысты әр түрлі болады.



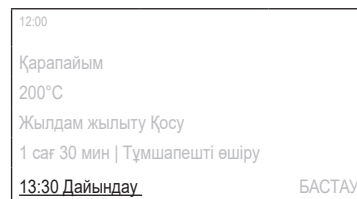
3. Жылдам жылыту опциясын орнатыңыз.
  - Әдепкі мәні “Өшіру”.



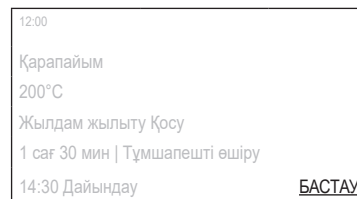
4. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Пісіру уақыты** уақытын түртіңіз.
  - Ең көп пісіру уақыты 23 сағат 59 минут.
5. Пісіру уақытын орнатқаннан кейін, пісірудің соңында орындалатын опцияны таңдаңыз.
  - Сізге **Тұмшашешті өшіру**, **Осы t° сақтау** немесе **Жылуды сақтау** параметрлерін таңдауға болады.
  - Үлкен гриль және Эко гриль режимдері **Жылуды сақтау** опциясын қолдамайды.

### ЕСКЕРТПЕ

Егер сіз пісіру уақытын белгілемей-ақ пісіре бастасаңыз немесе **Осы t° сақтау** параметрін орнатсаңыз, пешті қолмен тоқтатуыңыз керек.



6. Қажетті аяқталу уақытын орнату үшін **Дайындау** уақытын түртіңіз.
  - Пісіру уақытын орнатқан кезде микротолқынды пештің дисплейінде пісірудің аяқталу уақыты көрсетіледі. (Мыс. **13:30 Дайындау**)






7. **БАСТАУ** түймесігін басыңыз.
  - Егер сіз аяқталу уақытын өзгертпеген болсаңыз, пеш бірден пісіре бастайды.
  - Егер сіз аяқталу уақытын өзгертсеңіз, пеш автоматты түрде белгіленген уақытта пісіруді аяқтайтын басталу уақытын орнатады.









## ЕСКЕРТПЕ



- Пісіру барысында температураны, Жылдам жылыту опциясын және пісіру уақытын өзгертуге болады.
- Пісіру кезінде сіз **ӨШІРУ** түймесін, содан кейін **ОК** түймесін басып пісіруді тоқтата аласыз.
- Пісіру аяқталғаннан кейін экранда **+5 мин**, содан кейін **Таңдаулыға қосыңыз** элементі көрсетіледі.
  - Пісіруді тағы 5 минутқа ұзарту үшін **+5 мин** басыңыз.
  - Таңдаулылар тізіміне жиі қолданылатын параметрлерді қосу үшін **Таңдаулыға қосыңыз** түймесін түрткіңіз. Сіз келесі тамақ дайындаған кезде сол параметрлерді оңай қолдана аласыз. (Қосымша ақпарат алу үшін “**Таңдаулылар**” бөлімін қараңыз).

### Пеш режимін сипаттау

Режим	Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)	Жылдам жылыту	Ет сүңгісі
	30-275	160	0	0
<b>Конвекция</b>	Артқы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді бір уақытта әр түрлі деңгейде пісіру және қуыру үшін пайдаланыңыз.			
	30-275	180	0	0
<b>Қарапайым</b>	Қызу үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтерден бөлінеді. Бұл функцияны тағамның барлық дерлік түрлерін, әдеттегідей пісіру және қуыру үшін пайдалануға болады.			
	100-300	220	X	X
<b>Үлкен гриль</b>	Үлкен аумақтың грилі қызу шығарады. Тағамның үстіңгі жағын қызарту үшін (мысалы, ет, лазанья немесе гратин) осы режимді пайдаланыңыз.			

Режим	Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)	Жылдам жылыту	Ет сүңгісі
	100-300	220	X	X
<b>Эко Гриль</b>	Шағын аумақтың грилі қызу шығарады. Бұл режимді балық және толтырмасы бар багета тәрізді қызуды аз қажет ететін тағамдар үшін пайдаланыңыз.			
	100-275	180	X	X
<b>Желдеткіш гриль</b>	Екі үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді еттен немесе балықтан гриль жасау үшін қолданыңыз.			
	40-275	180	0	0
<b>Үстін қыздыру + Конвекция</b>	Үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді үстін қытырлақ етіп қуыруды қажет ететін (мысалы, ет немесе лазанья) тағам үшін пайдаланыңыз.			
	40-275	200	0	0
<b>Астын қыздыру + Конвекция</b>	Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұны пицца, нан немесе торт пісіру үшін пайдаланыңыз.			
	100-230	150	X	X
<b>Астын қыздыру</b>	Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі. Бұл режимді киш немесе пиццаның астыңғы жақтарын қызарту үшін пісіріп болғаннан кейін қолданыңыз.			
	80-200	160	X	0
<b>Кәсіби қуыру</b>	Кәсіби қуыру функциясы пештің температурасы 220 °C градусқа жеткенше автоматты түрде алдын ала қыздыру циклын қосады. Содан кейін, үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция желдеткіші, ет тәрізді тағамды қару үшін жұмыс істей бастайды. Қарып болғаннан кейін ет төмен температурада піседі. Бұл режимді сиыр, құс етін немесе балық пісіру үшін қолданыңыз.			

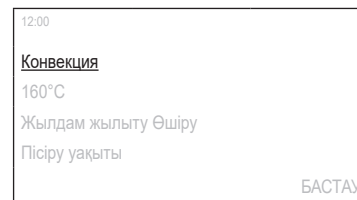
## Іске пайдалану

Режим	Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)	Жылдам жылыту	Ет сүңгісі
 <b>Эко конвекция</b>	30-275	160	X	O
	<p>Еco Convection (Эко конвекция) тағам пісіру барысында пайдаланылатын қуатты үнемдеу үшін оңтайландырылған қыздыру жүйесін пайдаланады. Пісіру уақыттары шамалы ұзарады, бірақ пісіру нәтижелері сақталады. Бұл функция үшін алдын ала қыздырудың қажет емес екенін ескеріңіз.</p> <p> <b>ЕСКЕРТПЕ</b></p> <p>Эко конвекция қыздыру режимі EN60350-1 стандарты бойынша қуат тиімділігі сыныбына жатады.</p>			

## Будың көмегімен пісіру режимдері

### ⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Бу режимдерін қолданар алдында су резервуары толғанына көз жеткізіңіз.



1. Қажетті пісіру режимін таңдау үшін басты экранда **Конвекция** түймесін түртіңіз. (Әр режим туралы мәліметтерді “**Будың көмегімен пісіру режимінің сипаттамалары**” қараңыз.)

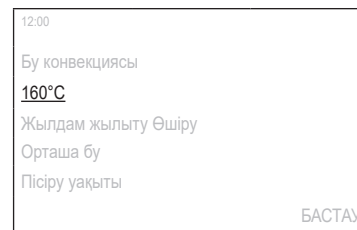
- Егер сіз **Буға пісіру** опциясын таңдасаңыз, 5-қадамға өтіңіз. (2-4 қадам **Буға пісіру** үшін қолданылмайды).
- Кейбір режимдерде ет сүңгісін қолдануыңызға болады. Ет сүңгісін пайдаланып пісіру үшін “**Ет сүңгісін пайдаланып пісіру (бар үлгілерге ғана қатысты)**” қараңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

**Буға пісіру** тек тиісті үлгілерде ғана қол жетімді.

2. Қажетті температураны орнатыңыз.

- Әдепкі температура мен температура диапазоны пісіру режиміне байланысты әр түрлі болады.



12:00  
Бу конвекциясы  
200°C  
**Жылдам жылыту Өшіру**  
Орташа бу  
Пісіру уақыты  
БАСТАУ

3. Жылдам жылыту опциясын орнатыңыз.

- Әдепкі мәні “Өшіру”.

12:00  
Бу конвекциясы  
200°C  
Жылдам жылыту Қосу  
**Орташа бу**  
Пісіру уақыты  
БАСТАУ

4. Бу деңгейін орнатыңыз.

- Әдепкі мәні “Орташа”.

12:00  
Бу конвекциясы  
200°C  
Жылдам жылыту Қосу  
Жоғары бу  
**Пісіру уақыты**  
БАСТАУ

5. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Пісіру уақыты** уақытын түртіңіз.

- Ең көп пісіру уақыты 23 сағат 59 минут.

6. Пісіру уақытын орнатқаннан кейін, пісірудің соңында орындалатын опцияны таңдаңыз.

- Сізге **Тұмшашешті өшіру**, **Осы t° сақтау** немесе **Жылуды сақтау** параметрлерін таңдауға болады.

 **ЕСКЕРТПЕ**

Егер сіз пісіру уақытын белгілемей-ақ пісіре бастасаңыз немесе **Осы t° сақтау** параметрін орнатсаңыз, пешті қолмен тоқтатуыңыз керек.

12:00  
Бу конвекциясы  
200°C  
Жылдам жылыту Қосу  
Жоғары бу  
1 сағ 30 мин | Тұмшашешті өшіру  
**13:30 Дайындау**  
БАСТАУ

7. Қажетті аяқталу уақытын орнату үшін **Дайындау** уақытын түртіңіз.

- Пісіру уақытын орнатқан кезде микротолқынды пештің дисплейінде пісірудің аяқталу уақыты көрсетіледі. (Мыс. **13:30 Дайындау**)

12:00  
Бу конвекциясы  
200°C  
Жылдам жылыту Қосу  
Жоғары бу  
1 сағ 30 мин | Тұмшашешті өшіру  
**14:30 Дайындау**  
БАСТАУ

8. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.





- Егер сіз аяқталу уақытын өзгертпеген болсаңыз, пеш бірден пісіре бастайды.
- Егер сіз аяқталу уақытын өзгертсеңіз, пеш автоматты түрде белгіленген уақытта пісіруді аяқтайтын басталу уақытын орнатады.

 **ЕСКЕРТПЕ**

- Пісіру барысында температураны, Fast Preheat (Жылдам алдын ала қыздыру) опциясын және пісіру уақытын өзгертуге болады.
- Пісіру кезінде сіз **ӨШІРУ** түймесін, содан кейін **ОК** түймесін басып пісіруді тоқтата аласыз.
- Пісіру аяқталғаннан кейін экранда **+5 мин**, содан кейін **Таңдаулыға қосыңыз** элементі көрсетіледі.
  - Пісіруді тағы 5 минутқа ұзарту үшін **+5 мин** басыңыз.
  - Таңдаулылар тізіміне жиі қолданылатын параметрлерді қосу үшін **Таңдаулыға қосыңыз** түймесін түртіңіз. Сіз келесі тамақ дайындаған кезде сол параметрлерді оңай қолдана аласыз. (Қосымша ақпарат алу үшін “**Таңдаулылар**” бөлімін қараңыз).

# Іске пайдалану

## Будың көмегімен пісіру режимінің сипаттамалары

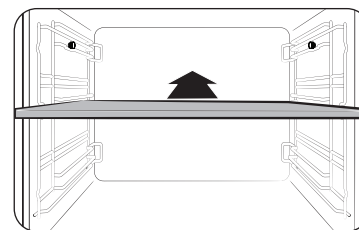
Режим	Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)	Жылдам жылыту	Ет сүңгісі
 <b>Буға пісіру *</b>	-	-	X	X
 <b>Бу конвекциясы</b>	120-275	160	O	O
	Конвекция қыздырғышы мен желдеткіштерде пайда болған қызуға ыстық булы ауа қолдау көрсетеді. Будың қарқынын төмен, орташа немесе жоғары деңгейге қойып реттеуге болады. Бұл режим ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерін, ашыған торт, нан, пицца пісіруге және ет пен балық қуыруға ыңғайлы.			
 <b>Үстін бумен қыздыру + Конвекция</b>	120-275	180	O	O
	Үстіңгі қыздырғыш пен конвекция қыздырғышынан пайда болған ауаны, желдеткіш пештің ішіне біркелкі таратады да, ыстық бу қыздырғыш элементтерге көмектеседі. Бұл режим ет, құс еті немесе балық тәрізді тағамдардың сыртын қытырлақ етіп қуыруға жарамды.			
 <b>Астын бумен қыздыру + Конвекция</b>	120-275	200	O	O
	Астыңғы қыздырғыш пен конвекция қыздырғышынан пайда болған ауаны, желдеткіш пештің ішіне біркелкі таратады да, ыстық бу қыздырғыш элементтерге көмектеседі. Бұл режим пицца немесе алма бәліші тәрізді тағамдардың сыртын қытырлақ етіп пісіруге жарамды.			

### ЕСКЕРТПЕ

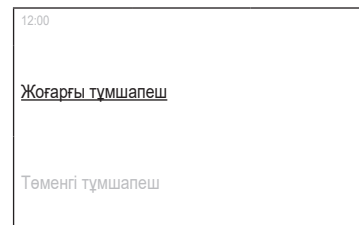
- Жұлдызшамен (\*) белгіленген режимдердің қол жетімділігі үлгі түріне байланысты.
- Осы режимдермен пісіру кезінде әрқашан су резервуарын таза сумен толтырыңыз.

## Қос режимдермен пісіру

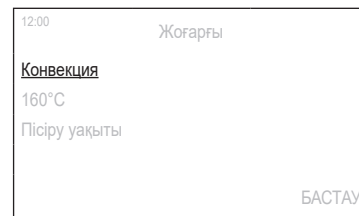
Пісіру корпусын үстіңгі және астыңғы аумақтарға бөлу үшін жинақпен бірге берілген бөлгіш құралды пайдалануға болады. Бұл пайдаланушыларға екі түрлі пісіру режимдерін қатар қосуға немесе бір аумақты ғана таңдап пісіруге мүмкіндік береді.



- Тағам пісірілетін бөлікті екі аумаққа бөлу үшін бөлгіш құралды 3-ші деңгейге қойыңыз.
  - Бөлгіш құрал салынған кезде, пеш оны таниды және негізгі экран автоматты түрде өзгереді.



- Қажетті пісіру алаңын таңдаңыз.



- Қажетті параметрлерді орнатыңыз және пісіруді бастаңыз.
  - Нұсқауларды "Пештің режимдері" немесе "Будың көмегімен пісіру режимдері" бөлімінен қараңыз.
  - Қол жетімді режимдер мен опцияларды "Әр аймақта қол жетімді режимдер" қараңыз.



#### ЕСКЕРТПЕ

- Пісіру зоналардың бірінде басталғаннан кейін, экранның жоғарғы ортасындағы аймақ индикаторын түртіп, екінші аймақта пісіру үшін 2-3 қадамдарды қайталауға болады.
- Бір уақытта екі аймақта тамақ дайындауға тырысқанда, режимдерді немесе температура диапазонын таңдауда кейбір шектеулер болуы мүмкін.

#### Әр аймақта қол жетімді режимдер

Аумақ	Қолжетімді режим	Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)	Жылдам жылыту	Ет сүңгісі
Жоғарғы	Конвекция	40-250	160	X	X
	Үлкен гриль	40-250	220	X	X
	Үстін қыздыру + Конвекция	40-250	180	X	X
Төменгі	Конвекция	40-250	160	X	X
	Астын қыздыру + Конвекция	40-250	200	X	X
	Астын қыздыру	40-250	150	X	X
	Бұға пісіру *	-	-	X	X
	Бу конвекциясы	120-250	160	X	X
	Астын бумен қыздыру + Конвекция	120-250	200	X	X

#### ЕСКЕРТПЕ

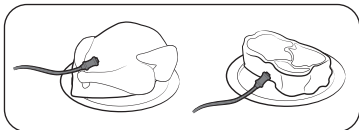
- Әр режимнің сипаттамасын “Пеш режимін сипаттау” немесе “Будың көмегімен пісіру режимінің сипаттамалары” қараңыз.
- Жұлдызшамен (\*) белгіленген режимдердің қол жетімділігі үлгі түріне байланысты.

# Іске пайдалану

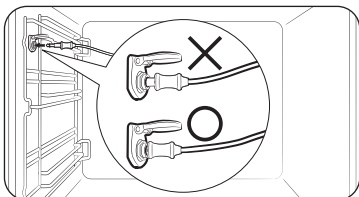
## Ет сүңгісін пайдаланып пісіру (бар үлгілерге ғана қатысты)

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

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



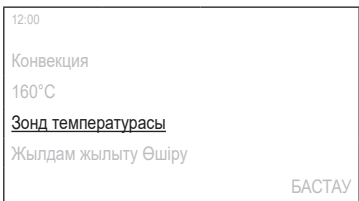
1. Ет сүңгісінің ұшын пісіретін еттің ортасына сұғыңыз. Резеңке ұстағышының сұғылмағанына көз жеткізіңіз.



2. Ет сүңгісінің қосқышын сол жақ қабырғадағы розеткаға қосыңыз. Егер ішкі температура сүңгісі дұрыс жалғанған болса, **“Термосүңгіш салынды.”** деген хабарлама пайда болады.

- Егер ет сүңгісі салынса, **Пісіру уақыты** орнына **Зонд температурасы** пайда болады.

3. Мақсатты ет температурасын орнату үшін **Зонд температурасы** түймесін басыңыз.



4. Тағам дайындау параметрлерді орнатыңыз.

- Ет сүңгісін қолдануға болатын режимдер үшін **“Пеш режимін сипаттау”** немесе **“Будың көмегімен пісіру режимінің сипаттамалары”** бөлімін қараңыз.
- **“Пештің режимдері”** Тармағының 1-3 қадамдарын немесе **“Будың көмегімен пісіру режимдері”** қадамдарының 1-4 қадамдарын қараңыз.

5. **БАСТАУ** түймесігін басыңыз.

- Еттің ішкі температурасы орнатылған температураға жеткен кезде пештен сазды сигнал естіліп, тағам пісіру аяқталады.

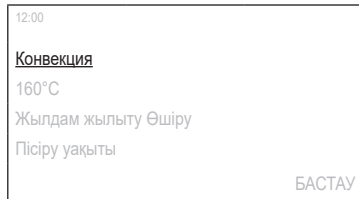
### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

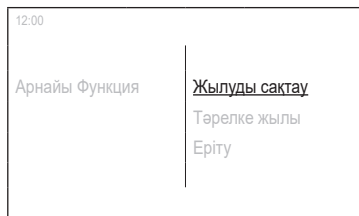
### 📖 ЕСКЕРТПЕ

Ет сүңгісі барлық үлгілерде бірдей қолданыла бермейді. Егер сіз ет сүңгісін қолданылмайтын режимдермен қолдансаңыз, **“Таңдалған режим термосүңгіштің пайдаланылуын қолдамайды.”** деген хабарламаны көресіз. Бұндай жағдайда ет сүңгісін жылдам алыңыз.

## Арнайы Функция

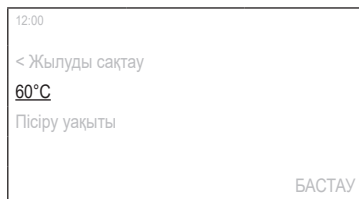


1. Негізгі экранда **Конвекция**, содан кейін **Арнайы Функция** тармағын түртіңіз.



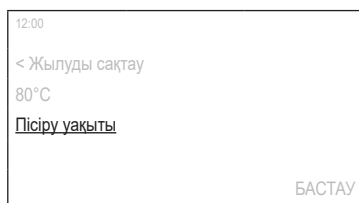
2. Қажетті функцияны таңдаңыз.

- Әр функция туралы мәліметтерді беттегі **“Арнайы функция сипаттамасы”** қараңыз.



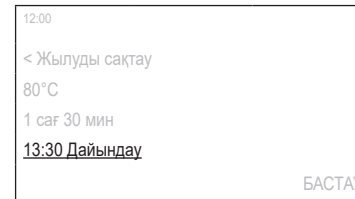
3. Қажетті температураны орнатыңыз.

- Әдепкі температура мен температура пісіру режиміне байланысты әр түрлі болады.



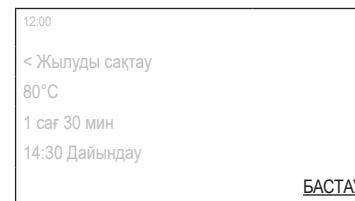
4. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Пісіру уақыты** түймесін түртіңіз немесе мақсатты ет температурасын орнату үшін **Зонд температурасы** түймесін түртіңіз.

- **Зонд температурасы** тек **Баяу пісіру** үшін қолданылады.
- Ең көп пісіру уақыты 23 сағат 59 минут.



5. Қажетті аяқталу уақытын орнату үшін **Дайындау** уақытын түртіңіз.

- Пісіру уақытын орнатқан кезде микротолқынды пештің дисплейінде пісірудің аяқталу уақыты көрсетіледі. (Мыс. **13:30 Дайындау**)
- Бұл қадам **Баяу пісіру** үшін қолданылмайды.



6. **БАСТАУ** түймесігін басыңыз.

- Егер сіз аяқталу уақытын өзгертпеген болсаңыз, пеш бірден пісіре бастайды.
- Егер сіз аяқталу уақытын өзгертсеңіз, пеш автоматты түрде белгіленген уақытта пісіруді аяқтайтын басталу уақытын орнатады.
- Егер сіз **Баяу пісіру** режимін таңдаған болсаңыз, пеш еттің ішкі температурасы белгіленген температураға жеткенде әуенмен пісіруді аяқтайды.

## Іске пайдалану

### Арнайы функция сипаттамасы

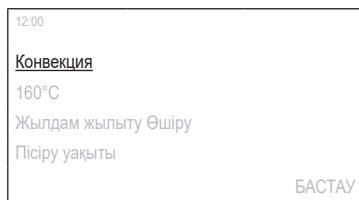
Режим	Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)	Сипаттамалары
Жылуды сақтау	40-100	60	Бұны жаңа ғана пісірілген тағамды жылы ұстау үшін ғана қолданыңыз.
Тәрелке жылы	30-80	50	Табақтар мен пеш ыдыстарын жылы ұстау үшін пайдаланыңыз.
Еріту	30-60	30	Бұл режим мұздатылған тағамдарды жібіту, жеміс, торт, крем, шоколад және кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Жібіту уақыты тағамның түріне, өлшеміне және мөлшеріне байланысты.
Қамырды толықсытыңыз	30-50	35	Бұл режим ұн ашыту және қолдан йогурт жасау үшін қолданылады.
Пицца пісіру	160-250	200	Бұл режим пицца үшін қолайлы, ал температура мен пісіру уақыты пиццаның өлшемі мен пицца қамырының қалыңдығына байланысты.

Режим	Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)	Сипаттамалары
Баяу пісіру	70-120	80	Бұл режим нәзік құрылым үшін төмен температураны пайдаланады. Бұл жұмсақ құрылымды қалаған кезде сиыр, шошқа еті, бұзау немесе қой етін қуыруға жарайды. Кесуден бұрын, етті ыстық плитада жоғары температурада барлық жағынан қуырған жөн.
Кептіру	40-90	60	Бұл режим жемістерді, көкөністер мен шөптерді кептіру үшін қолданылады. Кептіру уақыты тағамның түріне, қалыңдығына және мөлшеріне байланысты.



## Салауатты пісіру (бар үлгілерге ғана қатысты)

Пеш 20 Салауатты пісіру бағдарламасын ұсынады. Пісіру параметрлері таңдалған бағдарламаға сәйкес автоматты түрде реттеледі



1. Негізгі экранда **Конвекция**, содан кейін **Салауатты пісіру** тармағын түртіңіз.

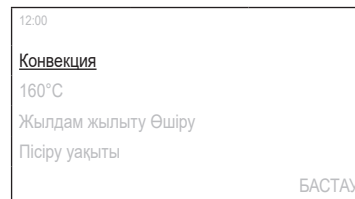


2. Қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
  - Әр бағдарлама туралы мәліметтерді “47” беттегі “Смарт пісіру” бөліміндегі “Салауатты пісіру” тармағын қараңыз.)

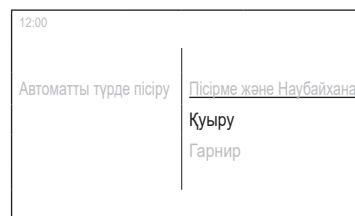
3. Нұсқауды оқып, **Келесі** түймесін басыңыз.
4. Су резервуарын экрандағы нұсқауларға сәйкес сумен толтырыңыз, содан кейін **Келесі** түймесін түртіңіз.
5. Тағам мен керек-жарақтарды экрандағы нұсқауларға сәйкес дайындап, содан кейін **Келесі** пернесін түртіңіз.
  - Егер сіз белгілі бір уақытта пісіруді бастағыңыз келсе, қалаған уақытты орнату үшін **Кешіктіріп бастау** түймесін басыңыз.
6. **БАСТАУ** түймесігін басыңыз.

## Автоматты түрде пісіру

Пеш 50 немесе 70 (бу функциясы бар үлгі үшін) Автоматты түрде пісіру бағдарламаларын ұсынады. Уақытыңызды үнемдеу немесе тезірек үйрену үшін осы функцияның артықшылықтарын пайдаланыңыз. Пісіру уақыты, қуат деңгейі мен температура таңдалған бағдарламаға байланысты реттеледі.

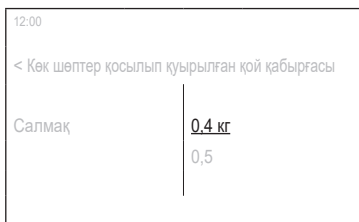


1. Негізгі экранда **Конвекция**, содан кейін **Автоматты түрде пісіру** тармағын түртіңіз.



2. Санатты, содан кейін ішкі санатты таңдаңыз.
  - Кейбір санаттарда ішкі категориялар болмауы мүмкін.
3. Қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
  - Әр бағдарлама туралы мәліметтерді **40** беттегі “Смарт пісіру” бөліміндегі “Автоматты түрде пісіру бағдарламалары” қараңыз.)
4. Нұсқауды оқып, **Келесі** түймесін басыңыз.

## Іске пайдалану



- Салмақты таңдаңыз.
  - Бұл қадам кейбір бағдарламаларға қолданылмауы мүмкін.
  - Қол жетімді салмақ таңдалған бағдарламаға байланысты.
- Су резервуарын экрандағы нұсқауларға сәйкес сумен толтырыңыз, содан кейін **Келесі** түймесін түртіңіз.
  - Бұл қадам кейбір бағдарламаларға қолданылмауы мүмкін.
- Тағам мен керек-жарақтарды экрандағы нұсқауларға сәйкес дайындап, содан кейін **Келесі** пернесін түртіңіз.
  - Егер сіз белгілі бір уақытта пісіруді бастағыңыз келсе, қалаған уақытты орнату үшін **Кешіктіріп бастау** түймесін басыңыз.
- БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

## Таңдаулылар

Болашақта оңай пайдалану үшін таңдаулы тізімге жиі қолданылатын 10-ға дейін аспаз параметрлерін қосуға болады.

### Таңдаулыларға жаңа пісіру параметрлерін қосу

- Басқару панеліндегі батырмасын басыңыз, содан кейін **Таңдаулылар** түймесін басыңыз.
- Таңдаулылар экранында **+** түймесін түртіңіз.
- Тағам дайындауға арналған параметрлерді орнатыңыз.
  - Сіз нені таңдағаныңызға байланысты тізімде көрсетілген элементтер өзгеруі мүмкін. (Пісіру режимі, пісіру алаңы, температура, Сүңгі температура, Жылдам жылыту, Пісіру уақыты және т.б.)
- Орындалды** түймесін басыңыз.
- Пернетақтаны пайдаланып атауды енгізіп, **OK** түймесін басыңыз.



### ЕСКЕРТПЕ

Сонымен қатар, сіз тамақ дайындауды аяқтаған кезде пайда болатын **Таңдаулыға қосыңыз** түймесін бассаңыз болады.



### Сіздің сүйікті пісіру параметрлеріңізді өңдеу

- Басқару панеліндегі батырмасын басыңыз, содан кейін **Таңдаулылар** түймесін басыңыз.
- Таңдаулылар экранында өңдегіңіз келетін Таңдаулылар опциясын түртіңіз.
- Редакциялау** түймешігін басыңыз.
- Тағам дайындауға арналған параметрлерді өзгертіңіз.
  - Сіз нені таңдағаныңызға байланысты тізімде көрсетілген элементтер өзгеруі мүмкін. (Пісіру режимі, температура, Пісіру уақыты және т.б.)
- Орындалды** түймесін басыңыз.


### Сіздің сүйікті пісіру параметрлеріңіздің атын өзгерту

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Таңдаулылар** түймесін басыңыз.
2. Таңдаулылар экранында  түймесін түртіңіз.
3. Атауын өзгерткіңіз келетін таңдаулы тағамдар параметрінің оң жағындағы **Атауын өзгерту** түймесін түртіңіз.
4. Пернетақтаны пайдаланып атауды енгізіп, **ОК** түймесін басыңыз.
5. **Орындалды** түймесін басыңыз.

### Сіздің сүйікті пісіру параметрлеріңізді жою



1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Таңдаулылар** түймесін басыңыз.
2. Таңдаулылар экранында  түймесін түртіңіз.
3. Атауын өзгерткіңіз келетін таңдаулы тағамдар параметрінің оң жағындағы **Жою** түймесін түртіңіз.
4. **Орындалды** түймесін басыңыз.

### Сіздің сүйікті пісіру параметрлеріңізді қолдану

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Таңдаулылар** түймесін басыңыз.
2. Пайдаланғыңыз келетін сүйікті пісіру параметрін нұқыңыз.
3. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

### Таймер

#### Жаңа таймер қосу


1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Таймер** түймесін басыңыз.
2. Таймер экранында  түймесін түртіңіз.

#### ЕСКЕРТПЕ



Егер таймерді бірінші рет қоссаңыз, бұл қадамды елеменіз.

3. Уақытты орнатыңыз.

#### Бар таймерді өңдеу

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Таймер** түймесін басыңыз.
2. Таймер экранында өңдегіңіз келетін таймерді түртіңіз.
3. Уақытты өзгертіңіз.



#### Таймердің атын өзгерту

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Таймер** түймесін басыңыз.
2. Таймер экранында  түймесін түртіңіз.
3. Атауын өзгерткіңіз келетін таймерді оң жағындағы **Атауын өзгерту** түймесін түртіңіз.
4. Пернетақтаны пайдаланып атауды енгізіп, **ОК** түймесін басыңыз.
5. **Орындалды** түймесін басыңыз.




## Іске пайдалану

### Таймерді жою

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Таймер** түймесін басыңыз.
2. Таймер экранында  түймесін түртіңіз.
3. Жойғыңыз келетін таймерді оң жағындағы **Жою** түймесін түртіңіз.
4. **Орындалды** түймесін басыңыз.

### Таймерді пайдалану

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Таймер** түймесін басыңыз.
2. Пайдаланғыңыз келетін таймерді оң жағындағы **БАСТАУ** түймесін түртіңіз.


### ЕСКЕРТПЕ

Уақыт орнатылған шектен өтіп кеткенде “**Уақыт аяқталды.**” жазуы пайда болады және саз ойнайды. Хабарламаны қабылдамау үшін **ОК** түймесін басыңыз.

## Тазалау

### Пиролит

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

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Тазалау** түймесін басыңыз.
2. **Пиролит** түймесін басыңыз.
3. Таймерді таңдап, **Келесі** түймесін басыңыз.
4. Экрандағы нұсқауларды орындап, **Келесі** түймесін басыңыз.
5. Экрандағы хабарламаны оқып, **БАСТАУ** түймесін басыңыз.
6. Пеш салқындағанша күтіңіз, содан кейін дымқыл шүберекпен есікті және оның жиектерін сүртіңіз.

### АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

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

### ЕСКЕРТПЕ


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



## Бумен тазалау

Бұл шамалы ластықты бұды қолданып тазалау үшін пайдалы.

Бұл автоматты функция мезгіл-мезгіл қолмен тазалау қажеттігін болдырмай, уақытыңызды үнемдейді.

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Тазалау** түймесін басыңыз.
2. **Бумен тазалау** түймесінін басыңыз.
3. Экрандағы нұсқауларды орындап, **Келесі** түймесін басыңыз.
4. **БАСТАУ** түймесінін басыңыз.

### ЕСКЕРТУ

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


### ЕСКЕРТПЕ

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

## Қақты көтіру

Бу генераторының ішін тағамның сапасы мен дәміне өзгеріс енбеу үшін тазалаңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

- Пеш жұмыс режимін бу режимінде есептейді және қажет болған жағдайда қақ тазалау функциясын бастау туралы хабарлайды. Келесі екі сағат ішінде сіз қақ режимін өшірмей, бу режимдерін қолдана аласыз. Алайда, екі сағаттан кейін қақ түсіру функциясын бастамасаңыз және бу режимін пайдалана алмайсыз.
  - Хабарлама алған кезде қақ түсіру функциясын бастау үшін **Қазір бастаңыз** түймесін басыңыз немесе кейінге қалдыру үшін **Кейін** түймесін түртіңіз.
1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Тазалау** түймесін басыңыз.
  2. **Қақты көтіру** параметрін, содан кейін **Келесі** түймесін басыңыз.
  3. Экрандағы нұсқауларды орындап, **Бастау** түймесін басыңыз.
    - Егер сізге су жеткіліксіз болса, су резервуарына көбірек су құйыңыз, содан кейін **ОК** түймесін басыңыз.
  4. Қақтан тазарту аяқталғаннан кейін пеш суды автоматты түрде төгіп тастайды.
  5. Суды төгіп болғаннан кейін, су резервуарын босатыңыз.
  6. Су резервуарына экранда көрсетілгендей 500 мл ауыз су құйыңыз, содан кейін шаюды бастау үшін **ОК** түймесін басыңыз.
  7. Шайып болғаннан кейін су резервуарын босатыңыз.
    - Резервуарды босатқаннан кейін оны пешке қайта қоймас бұрын тазалаңыз.

### ЕСКЕРТУ

- Су резервуарын ұстаған кезде пешке арналған қолғаптарды киіңіз.
- Бу пештеріне немесе кофе машиналарына арналған қақ тазалағыш құралдарды ғана пайдаланыңыз.


### АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

- Қақ тазалау циклы орындалып тұрған кезде тоқтатпаңыз. Себебі, бу режимін пайдалану үшін қақ тазалау циклын қайта бастап, алдағы үш сағаттың ішінде аяқтауға тура келеді.
- Қатерлі жағдайларға жол бермеу үшін балаларды пештен алыс ұстаңыз.
- Су мен қақ тазалағыш құралдың ара қатынасын анықтау үшін құрал өндірушісінің нұсқауларын қараңыз.

## Іске пайдалану

### Ағызу

Бу режимдерін қолданғаннан кейін, басқа пісіру режимдеріне кедергі келтірмеу үшін қалған суды төгіп тастаңыз. Сонымен қатар, тазалау үшін суды қайта төккіңіз келсе, осы функцияны пайдаланыңыз.

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Тазалау** түймесін басыңыз.
2. **Ағызу** түймесін басыңыз, содан кейін **Бастау** түймесін басыңыз.
3. Экрандағы нұсқауларды орындап, **ОК** түймесін басыңыз.
  - Пеш бу генераторынан суды резервуарға ағызады.
4. Суды ағызып болғаннан кейін, су резервуарын босатыңыз.
  - Резервуарды босатқаннан кейін оны пешке қайта қоймас бұрын тазалаңыз.


### ⚠ ЕСКЕРТУ

- Су резервуарын ұстаған кезде пешке арналған қолғаптарды киіңіз.
- Су төгіліп жатқанда су резервуарын алмаңыз.

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

Пештің суы төгіле бастағаннан кейін, су төгу циклы аяқталғанша күтіңіз.

### Баптаулар

Пештің әртүрлі параметрлерін өзгерту үшін басқару тақтасындағы  батырмасын басыңыз, содан кейін **Баптаулар** түймесін басыңыз. Толық сипаттама алу үшін келесі кестені қараңыз.



Мәзір	Қосымша мәзір	Сипаттамасы
Қосылымдар	Wi-Fi	Wi-Fi қосуға немесе өшіруге және Wi-Fi желісіне қосылуға болады.
	Оңай байланыс орнату	Пешті SmartThings серверіне Wi-Fi арқылы қосуға болады. Пеш қосылған кезде, құрылғының күйін тексеру және/немесе мобильді құрылғыдан басқару үшін SmartThings қосымшасын пайдалануға болады.
	Қашықтан басқару	Ішкі ақпаратты тексеру үшін байланыс орталығына сіздің пешке қашықтан кіруге мүмкіндік беру үшін <b>Іске қосу</b> түймесін басыңыз.

Мәзір	Қосымша мәзір	Сипаттамасы
Дисплей	Жарықтық	Дисплей экранының айқындылығын өзгерте аласыз.
	Экран сақтағышы	Экран бет басын қосуға немесе өшіруге болады. <b>📖 ЕСКЕРТПЕ</b> Экран бет басы - бұл жұмыс режимінде белгілі бір уақыт аралығында кіріс болмаған кезде сенсорлық экранда күн мен уақытты көрсететін функция.
	Сағат тақырыбы	Сіз сағат тақырыбын таңдай аласыз.
	Тайм-аут	Экран бас беті басталмай тұрып, уақытты орнатуға болады. <b>📖 ЕСКЕРТПЕ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Параметрлеріңізге байланысты энергияны тұтыну артуы мүмкін.</li> <li>• Күту уақыты параметрі "<b>Әрқашан қосулы</b>" күйіне орнатылғанда, 3 минут бойы жұмыс болмаса, СҚД жарықтығы автоматты түрде 2-деңгейге өзгереді.</li> </ul>
Күні мен уақыты	Автоматты түрде күні мен уақыты	Интернеттен уақытты жаңартуды қосуға немесе өшіруге болады. Wi-Fi желісіне қосылулы болуыңыз керек.
	Уақыт белдеуін таңдаңыз	Сіз уақыт белдеуін таңдай аласыз. (Сіз автоматты түрде күн мен уақытты өшіруіңіз керек.)
	Күнді орнатыңыз	Күнді қолмен орнатуға болады. (Сіз автоматты түрде күн мен уақытты өшіруіңіз керек.)
	Уақытты орнатыңыз	Уақытты қолмен орнатуға болады. (Сіз автоматты түрде күн мен уақытты өшіруіңіз керек.)
	Уақыт пішімін таңдаңыз	Уақыт пішімін 12-сағаттан немесе 24-сағаттан таңдауға болады.
	<b>Тіл</b>	Тілді таңдай аласыз.

Мәзір	Қосымша мәзір	Сипаттамасы
<b>Көлемі</b>		Пештің дыбыс деңгейін реттеуге болады.
<b>Судың кермектігі</b>		<p>Бу режимдеріне қолданатын судың қаттылығын орнатуға болады.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Жұмсақ: 120 миллионның бөлігіне дейін</li> <li>• Орташа: 120-240 миллионның бөлігіне дейін</li> <li>• Орташа қатты: 240-350 миллионның бөлігіне дейін</li> <li>• Қатты: 350 миллионның бөлігінен астам</li> </ul>
<b>Көмек</b>	Ақаулықты анықтау	Ақаулық себептерін анықтауды тексере аласыз.
	Алғаш қолдану басшылығы	Сіз пештің негізгі функцияларына қатысты қарапайым нұсқауларды тексере аласыз.
<b>Құрылғы туралы</b>	Үлгі атауы	Сіз біздің пештің үлгі атауын тексере аласыз.
	БЖ нұсқасы	Бағдарламалық жасақтаманың ағымдық нұсқасын тексере аласыз. Жаңа бағдарламалық жасақтама болған кезде, осы мәзірде <b>БЖ жаңарту</b> түймесі пайда болады.
	Құқықтық ақпарат	Сіз заңды ақпаратты тексере аласыз.
<b>Демо режимі</b>		Көрсету тәртіптемесін қосуға немесе өшіруге болады.

## Бұғаттау

Қажетсіз жұмысты болдырмау үшін басқару тақтасын құлыптауға болады.

- Бұғаттау функциясын іске қосу үшін басқару тақтасындағы  батырмасын басыңыз, содан кейін **Бұғаттау** түймесін басыңыз.
- Бұғаттау функциясын өшіру үшін "**Басқару бұғаттаудан шығарылған.**" хабарламасын көрмейінше  түймесін басып тұрыңыз.

# Смарт пісіру

## Қолмен пісіру

### ⚠ Акриламидке қатысты ЕСКЕРТУ

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

### ⚠ АБАЙ БОЛЫҢИЗ

Тез бұзылып кететін тағамдарды (мысалы, сүт, жұмыртқа, балық, ет немесе құс еті) тағам пісіру алдында 1 сағаттан астам пеште ұстауға болмайды және пісіріп болғаннан кейін пештен дереу алу керек. Бұзылған тағам жеу - тағамнан улану тәрізді ауыруларға әкеледі.

### 📄 ЕСКЕРТПЕ

- Тағам пісіруге арналған нұсқауларда басқаша көрсетілмесе, барлық пісіру режимдері үшін алдын ала қыздыруды ұсынамыз.
- Eco Grill (Эко Гриль) функциясын пайдаланған кезде тағамды керек-жарақ науасының ортасына қойыңыз.

### Керек-жарақтарға қатысты ақыл-кеңес

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

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

## Кембештеу

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

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



Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Алма пирогы	Тор сәре, Ø 20 см қалбыр	2		160-170	65-75
Тоңазытылған пицца	Әмбебап науа	3		180-200	5-10

#### Қуыру

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
<b>Ет (Сиыр/Шошқа/Қой еті)</b>					
Сиырдың қоң еті, 1 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		160-180	50 -70
Бұзаудың сүйексіз төс еті 1,5 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		160-180	90 -120
Қуырылған шошқа еті, 1 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		200-210	50-60
Шошқаның буын еті, 1 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		160-180	100 -120
Қой сирағы, 1 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		170-180	100 -120

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
<b>Құс еті (Тауық/Үйрек/Күркетауық)</b>					
Бүтін тауық, 1,2 кг *	Тор сәре + Әмбебап науа (май-сөл жинау үшін)	3 1		200	60-80 *
Тауық кесектері	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		200-220	25-35
Үйректің төс еті	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		200-210	20-30
Кішкене күркетауық, бүтін, 5 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		180-200	120-150
<b>Көкөністер</b>					
Көкөністер, 0,5 кг	Әмбебап науа	3		220-230	15-20
Пісірілген картоптың бөліктері, 0,5 кг	Әмбебап науа	3		190-200	40-50
<b>Балық</b>					
Балық сүбесі, пісірілген	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		200-220	20-30
Қуырылған балық	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		180-200	30-40

\* Пісіру уақытының % өткен кезде аударыңыз.

## Смарт пісіру

### Гриль

Үлкен гриль режимін қолданғанда пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
<b>Нан</b>					
Тост	Тор сәре	5		270-300	2-4
Ірімшіктен жасалған тост	Әмбебап науа	4		200	4-8
<b>Сиыр еті</b>					
Стейк *	Тор сәре + Әмбебап науа	4 1		240-250	15-20
Бургерлер *	Тор сәре + Әмбебап науа	4 1		250-270	13-18
<b>Шошқа ет</b>					
Шошқаның туралған еттері	Тор сәре + Әмбебап науа	4 1		250-270	15-20
Шұжықтар	Тор сәре + Әмбебап науа	4 1		260-270	10-15
<b>Құс еті</b>					
Тауықтың төс еті	Тор сәре + Әмбебап науа	4 1		230-240	30-35
Тауық сирағы	Тор сәре + Әмбебап науа	4 1		230-240	25-30

\* Пісіру уақытының 3/4 бөлігі өткенде аударыңыз.

### Мұздатылған дайын тағамдарды

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған пицца, 0,4-0,6 кг	Тор сәре	3		200-220	15-25
Мұздатылған лазанья	Тор сәре	3		180-200	45-50
Мұздатылған көмбештелген картоп	Әмбебап науа	3		220-225	20-25
Мұздатылған крокеттер	Әмбебап науа	3		220-230	25-30
Мұздатылған пеш камамбері	Тор сәре	3		190-200	10-15
Толтырмасы бар мұздатылған багеталар	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		190-200	10-15
Мұздатылған балық таяқшалары	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		190-200	15-25
Мұздатылған балық бургерлері	Тор сәре	3		180-200	20-35

### Будың көмегімен пісіру режимі

Бұға пісіру функциясы қосылған кезде, пеште бу пайда болады да, торлар мен бұрыштарды қамти отырып, пісіру бөлімінің ішіне біркелкі таралады. Бұл тағамды қызартуға, үстіңгі жағын қытырлақ етуге, ішкі жағын жұмсақ етіп, сөлімен пісіруге мүмкіндік береді.

Су резервуарын ең жоғарғы сызығына жеткенше ауыз суынан құйып, рецептіңізге барынша сай келетін Бу деңгейін таңдаңыз.

### Бу конвекциясы

Тағамды қытырлақ етіп пісіру үшін бу режимімен пайдаланғанда пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Бу деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Салқындатылған булочкалар	Әмбебап науа	3	Төмен	180-190	10-20
Салқындатылған круассандар	Әмбебап науа	3	Төмен	180-190	10-20
Ақ бөлке нан	Тор сәре, 24 см торт қалыбы	2	Орт.	180-190	30-40
Түрлі дәндер қосылған бөлке нан	Тор сәре, 24 см торт қалыбы	2	Орт.	180-190	30-40
Қатпарлы қопсыма флан	Әмбебап науа	3	Төмен	180-190	15-20
Ванильді салмасы бар каарамель	Тор сәре	3	Жоғары	120-130	20-30
Чизкейк	Тор сәре	3	Орт.	150-160	55-65
Багета *	Әмбебап науа	3	Жоғары	180-200	25-35
Мұздатылған, көтерілетін пицца	Әмбебап науа	3	Орт.	190-210	15-25

\* Багетаны пісіру үшін тек бастапқыда ғана бу қажет. Бу конвекциясы режимін 10 минут бойы және Конвекция режимін қалған температурада бірдей температурада қолдануды ұсынамыз.

### Үстін бумен қыздыру + Конвекция

Тағамның қытырлақ бетіндегі буды арылту үшін пісіру уақытының жартысы өткеннен кейін пісіру режимін реттеуге ұсынамыз. Үстін қыздыру + Конвекция немесе Конвекция қолданып, температураны ұстап тұруға кеңес береміз.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Бу деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Қыртысы қытырлақ қуырылған шошқа еті, 1,2 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1	Орт.	170-180	90-120
Бүтін тауық, 1,2 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	2 1	Орт.	190-200	55-65
Тауық кесектері	Тор сәре + Әмбебап науа	4 1	Төмен	210-220	25-35
Үйректің төс еті	Тор сәре + Әмбебап науа	4 1	Төмен	170-180	15-25
Бүтін үйрек, 2,5 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	2 1	Орт.	170-180	100 -120
Кішкене күркетауық, бүтін, 4,0 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	2 1	Орт.	180-200	120-150
Бүтін балық, 0,5 кг *	Тор сәре + Әмбебап науа	4 1	Орт.	170-190	20-30
Балық филелері *	Тор сәре + Әмбебап науа	4 1	Төмен	190-200	15-25

\* Ылғал құрылым алу үшін пісіру кезінде Үстін бумен қыздыру + Конвекция пайдалануды ұсынамыз.

## Смарт пісіру

### Астын бумен қыздыру + Конвекция

Қытырлақ қабық үшін пешті бу режимінде алдын ала қыздыру ұсынылады.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Бу деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Үй пиццасы	Әмбебап науа	2	Орт.	190-200	15-20
Өздігінен көтерілетін пицца	Әмбебап науа	2	Орт.	190-210	15-20
Киш	Тор сәре	2	Төмен	180-190	25-35
Булочка	Әмбебап науа	2	Төмен	180-190	15-25
Фокачча	Тор сәре	2	Төмен	200-210	15-25

### Буға пісіру (бар үлгілерге ғана қатысты)

Буға пісіру режимі рецепттердің алуан түрін қолдануға мүмкіндік береді.

Бу сауытын қолданғаныңызға көз жеткізіңіз және ыдысқа максималды белгіге дейін ауыз су құйыңыз.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Уақыт (мин.)
Брокколи гүлдері	Бу сауыты	A	10-15
Туралған көкөністер (Кәді, сәбіз, болгар бұрышы)	Бу сауыты	A	10-20
Көк қасқыржем	Бу сауыты	A	15-20
Ақ қасқыржем	Бу сауыты	A	15-20
Көк үрмебұршақ	Бу сауыты	A	15-20
Брюссель қырыққабаты	Бу сауыты	A	15-20
Тазартылған картоп кесектері	Бу сауыты	A	25-35
Балық сүбесі	Бу сауыты	A	15-25
Мидиялар	Бу сауыты	A	10-20
Асшьяндар	Бу сауыты	A	10-20
Тауықтың төс еті	Бу сауыты	A	20-30
Қайнаған жұмыртқалар	Бу сауыты	A	13-18

### ЕСКЕРТПЕ

А деңгейі бу ыдысының эксклюзивті бағыттағышын білдіреді. А деңгейінің нақты орналасуы туралы 14 беттегі Керек-жарақтары бөлімді қараңыз.

### Кәсіби қуыру

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

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

### Қос режим

Қос режимді қолдану алдында белгіш құралды пешке салыңыз. Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Келесі кестеде тағам пісіру, қуыруға арналған 5 қос режимге қатысты нұсқаулар берілген. Қос режим функциясын қолданып, негізгі мәзір мен тағам қосымшасын немесе негізгі мәзір мен десертті қатар пісіруге болады.

- Қос режим функциясын қолданғанда алдын ала қыздыру уақыты ұзаруы мүмкін.

№	Аумақ	Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
1	Жоғарғы	Бисквит	Тор сөре, Ø 25-26 см қалбыр	4		160-170	40-45
	Төменгі	Үй пиццасы, 1,0- 1,2 кг	Әмбебап науа	1		190-210	13-18
2	Жоғарғы	Қуырылған көкөністер, 0,4-0,8 кг	Әмбебап науа	4		220-230	13-18
	Төменгі	Алма пирогы	Тор сөре, Ø 20 см қалбыр	1		165-175	70-80
3	Жоғарғы	Пита наны	Әмбебап науа	4		230-240	13-18
	Төменгі	Картоп гратені, 1,0- 1,5 кг	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	1		180-190	45-50

№	Аумақ	Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
4	Жоғарғы	Тауық сирағы	Тор сөре + Әмбебап науа	4 4		230-250	30-35
	Төменгі	Лазанья, 1,0-1,5 кг	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	1		190-200	30-35
5	Жоғарғы	Балық сүбесі, пісірілген	Тор сөре + Әмбебап науа	4 4		210-230	15-20
	Төменгі	Қаттама алма тортшасы	Әмбебап науа	1		170-180	25-30

## Смарт пісіру

Сонымен қатар, қуат үнемдеу үшін үстіңгі не астыңғы аумақты ғана қолдануға болады. Жеке аумақты пайдаланған кезде пісіру уақыты ұзаруы мүмкін. Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

### Жоғарғы

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Картоп GRATENI	Тор сәре, 22-24 см пеш ыдысы	4		160-170	40-50
Булочкалар	Әмбебап науа	4		180-190	30-35
Лазанья	Тор сәре, 22-24 см пеш ыдысы	4		180-190	25-35
Тауық сирағы *	Тор сәре + Әмбебап науа	4		230-250	30-35

\* Пешті алдын ала қыздырмаңыз.

### Төменгі

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Бу деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Голланд пирогы	Тор сәре, 24 см торт қалыбы	1		-	170-180	50-60
Алма пирогы	Тор сәре, Ø 20 см қалбыр	1		-	160-170	70-80
Үй пиццасы, 1,0-1,2 кг	Әмбебап науа	1		-	190-210	15-20
Круассандар	Әмбебап науа	1		Төмен	180-190	15-20

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Бу деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Ірімшік пирогы	Тор сәре	1		Орт.	150-160	60-70
Рулет	Әмбебап науа	1		Төмен	180-190	15-25
Брокколи гүлдері *	Бу сауыты	A		-	-	10-15
Тазартылған картоп кесектері *	Бу сауыты	A		-	-	25-35
Балық сүбесі *	Бу сауыты	A		-	-	15-25
Қайнаған жұмыртқалар *	Бу сауыты	A		-	-	13-18

### ЕСКЕРТПЕ

- А деңгейі бу ыдысының эксклюзивті бағыттағышын білдіреді. А деңгейінің нақты орналасуы туралы 14 беттегі Керек-жарақтары бөлімді қараңыз.
- Пісіру режимдерінің болуы пештің үлгісіне байланысты.

### Эко конвекция

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

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Жеміс пирогтары, 0,8-1,2 кг	Тор сәре, 24 см пеш ыдысы	2	160-180	60-80
Қабығымен пісірілген картоптар, 0,4-0,8 кг	Әмбебап науа	2	190-200	70-80
Шұжықтар 0,3-0,5 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1	160-180	20-30
Мұздатылған көмбештелген картоп, 0,3-0,5 кг	Әмбебап науа	3	180-200	25-35
Мұздатылған фри картобы, 0,3-0,5 кг	Әмбебап науа	3	190-210	25-35
Балық филелері, пісірілген, 0,4-0,8 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1	200-220	30-40
Қытырлақ балық филелері, нан қоқымы себілген, 0,4-0,8 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1	200-220	30-45
Сиырдың қуырылған кесек еті, 0,8-1,2 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	2 1	180-200	65-75
Қуырылған көкөністер, 0,4-0,6 кг	Әмбебап науа	3	200-220	25-35

### Ет сүңгісі

Тағамның түрі	Ішкі температура (°C)	
Сиыр ет/Қой еті (°C)	Шала	45-50
	Орташа	55-60
	Жақсы піскен	65-70
Шошқа ет	80-85	
Құс еті	85-90	

# Смарт пісіру

## Автоматты түрде пісіру бағдарламалары

### ⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Тез бұзылып кететін тағамдарды (мысалы, сүт, жұмыртқа, балық, ет немесе құс еті) тағам пісіру алдында 1 сағаттан астам пеште ұстауға болмайды және пісіріп болғаннан кейін пештен дереу алу керек. Бұзылған тағам жеу - тағамнан улану тәрізді ауыруларға әкеледі.

### Жеке пісіру

Төмендегі кестеде тағам пісіру, қуыруға арналған 50 Автоматты бағдарлама ұсынылады. Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Нұсқаулық кітапшадан автоматты бағдарламаларға арналған кейбір рецептілерді табуға болады.

### ⚠ ЕСКЕРТУ

Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

### 1. Пісірме және Наубайхана

Автоматты түрде пісіру функцияларының алдын ала қыздыру циклдары бар және алдын ала қыздыру үдерісі көрсетіледі. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тамақты салыңыз. Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз. 22-24 см, жоғары температураға (300 °C-қа дейін жоғары) төзімді және шыныдан немесе шыны керамикадан жасалған ыдыс-аяқтарды ұсынамыз.

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
<b>Пісірме</b>			
Картоп гратені	1,0-1,5	Тор сәре	3
	Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас картоп гратенін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Көкөніс гратені	0,8-1,2	Тор сәре	3
	Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас көкөніс гратенін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
Макарон көмбеші	1,2-1,5	Тор сәре	3
	Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып паста гратенін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
Лазанья	1,0-1,5	Тор сәре	3
	Пешке төзімді 22 - 24 см ыдысты пайдаланып, үй лазаньясын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
Рататуй	1,2-1,5	Тор сәре	3
	Рататуй құраластарын қақпағы бар көстрөлге салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз. Жабық күйі пісіріңіз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.		
<b>Пирогтар және Тортша</b>			
Алма пироғы	1,2-1,4	Тор сәре	2
	20-24 см дөңгелек темір пісірме қалыпты пайдаланып алма бөлішін өзірлеңіз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз		
Круассандар *	0,3-0,4	Өмбебап науа	3
	Круассан дайындаңыз (салқындатылған дайын қамыр). Өмбебап науаға пісірме қағазды қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		



Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Қаттама алма тортшасы *	0,3-0,4	Әмбебап науа	3
	Әмбебап науаға қойылған пісірме қағазға алма қосылған кондитер өнімін қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
Жеміс пирогының негізі	0,4-0,5	Топ сәре	3
	Торт негізін жасау үшін қамырды май жағылған, қара темір пісірме ыдысқа салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз		
Лотаринг пирогы	1,2-1,5	Топ сәре	2
	Киш қамырын дайындаңыз, диаметрі 22-24 см дөңгелек киш қалыбына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін толтырмасын салып, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Піспенан	0,2-0,4	Топ сәре	3
	Қамырды қара металлдан жасалған майлин формаларына құйыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін толтырмасын салып, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
<b>Нан</b>			
Ақ бөлке нан *	0,6-0,7	Топ сәре	2
	Қамырды дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25-30 см). Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
Түрлі дәндер қосылған бөлке нан *	0,8-0,9	Топ сәре	2
	Қамырды дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25-30 см). Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Батон *	0,6-0,7	Әмбебап науа	3
	Қамырды 2 бөлікке дайындап, әмбебап науаға салыңыз.		
Жаңғақ қосылған нан *	1,0-1,1	Әмбебап науа	3
	Қамырды 4 бөлікке дайындап, әмбебап науаға жайыңыз.		
Руллет *	0,3-0,5	Әмбебап науа	3
	Булочка дайындаңыз (салқындатылған дайын қамыр). Әмбебап науаға пісірме қағазды қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
<b>Торттар және Десерттер</b>			
Жеміс пирогтары	0,8-1,2	Топ сәре	3
	Жас жемістерді 22-24 см пеш ыдысына (таңқурай, қара жидек, алма немесе алмұрт тілімдері) салыңыз. Үстіне қоқымдардан себіңіз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
Булочкалар	0,5-0,6	Әмбебап науа	3
	Шелпектерді (диаметрі 5-6 см) әмбебап науадағы пісірме қағазға салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
Бисквит	0,5-0,6	Топ сәре	3
	Торт қоспасын алдын ала дайындап, диаметрі 25-26 см дөңгелек, қара темір қалыпқа салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз		
Мәрмәр пирог	0,7-0,8	Топ сәре	2
	Торт қоспасын дайындап, темір дөңгелек gugelhubf немесе bundt қалбырына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз		

## Смарт пісіру

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Голланд пирогы	0,7-0,8	Тор сөре	2
	Торт қоспасын дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25-26 см). Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз		
Ірімшік пирогы *	0,8-0,9	Тор сөре	2
	Қамырды алдын ала қыздырып, диаметрі (20-24 см) дөңгелек, қара темір қалыпқа салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз		
Брауни	0,7-0,8	Тор сөре	3
	Пешке төзімді 22-24см ыдысты пайдаланып торт қоспасын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		

\* Бумен көмегімен пісіру үшін су ыдысын максималды деңгейге дейін ауыз сумен толтырыңыз.

## 2. Қуыру

Жақсы дәм үшін жаңа салқындатылған ет, құс еті мен балықты пайдалануды ұсынамыз.

Мұздатылған ингредиенттерді қолданған кезде оларды жақсылап еріту ұсынылады. Автоматты бағдарламаларға алдын ала қыздыру және бұрау кірмейді. Алайда, қаласаңыз, жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін құрылғыны жарты уақыт ішінде айналдыра аласыз.

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
<b>Ет</b>			
Сиырдың қуырылған кесек еті **	0,8-2,0	Тор сөре	2
		Әмбебап науа	1
Сиыр етінің дәм-татымын келтіріп, тоңазытқышқа 1 сағат қойыңыз. Тор сөреге майлы жағын жоғары қаратып салыңыз.			
Баяу пісіріліп қуырылған сиыр еті **	0,8-2,0	Тор сөре	2
		Әмбебап науа	1
Сиыр етінің дәм-татымын келтіріп, тоңазытқышқа 1 сағат қойыңыз. Тор сөреге майлы жағын жоғары қаратып салыңыз.			
Көк шөптер қосылып қуырылған қой қабырғасы	0,4-0,8	Тор сөре	4
		Әмбебап науа	1
Қойдың туралған еттерін шөптер мен ащы дәмдеуіштерден салып тұздықтап, тор сөреге қойыңыз.			
Қой сирағы **	0,8-2,0	Тор сөре	3
		Әмбебап науа	1
Қой етін тұздықтап, тор сөреге қойыңыз.			
Қуырылған қытырлақ шошқа еті **	0,8-2,0	Тор сөре	3
		Әмбебап науа	1
Шошқаның қуырылатын етінің майлы жағын жоғары қаратып тор сөреге салыңыз.			
Шошқа қабырғасының порциясы	0,8-1,2	Тор сөре	3
		Әмбебап науа	1
Шошқаның қабырғасын тор сөреге салыңыз.			

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
<b>Құс еті</b>			
<b>Бүтін тауық */**</b>	0,8-1,5	Тор сөре	2
		Әмбебап науа	1
Тауықты шайып, тазалаңыз. Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Оны кеудеге қаратып, сөреге қойыңыз. Ет зондын кеуденің қалың жеріне салыңыз.			
<b>Тауықтың төс еті</b>	0,5-0,9	Тор сөре	4
		Әмбебап науа	1
Төс етін тұздықтап, торға салыңыз.			
<b>Тауық сирағы</b>	0,5-0,9	Тор сөре	4
		Әмбебап науа	1
Май жағып, дәмдеуіш сеуіп, торға салыңыз			
<b>Тауық *</b>	1,0-1,3	Тор сөре	3
		Әмбебап науа	1
Тауықты шайып, тазалаңыз. Тауықтың артқы жағын тіліммен ашып, оны маймен және дәмдеуіштермен сүртіңіз. Оны торға және әмбебап табаға салыңыз, содан кейін пісіріңіз.			
<b>Бүтін үйрек */**</b>	1,5-2,7	Тор сөре	2
		Әмбебап науа	1
Үйректі шайып, тазалаңыз. Дәмдеуіштерді үйректің үстіне ысқылаңыз. Оларды кеудеге қаратып, сөреге және әмбебап табаға салыңыз. Ет зондын кеуденің қалың жеріне салыңыз.			
<b>Үйректің төс еті</b>	0,3-0,7	Тор сөре	4
		Әмбебап науа	1
Үйрек төсінің майлы жағын жоғары қаратып торға салыңыз.			

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
<b>Балық</b>			
<b>Көмбештелген бахтақ сүбесі</b>	0,3-0,7	Әмбебап науа	4
		Бахтақ филесінің терісі бар жағын әмбебап науаға жоғары қаратып салыңыз.	
<b>Бахтақ</b>	0,3-0,7	Тор сөре	4
		Әмбебап науа	1
Балықты шайып, жуып, басы мен құйырығын түйістіріп торға қойыңыз. Балықтың ішіне лимон шырынын құйып, тұз және шөптерден салыңыз. Пышақпен терісін тіліңіз. Май жағып, тұз себіңіз.			
<b>Сүгіл</b>	0,3-0,7	Әмбебап науа	3
		Камбаланы әмбебап науадағы пісірме қағазға салыңыз. Беткі жағын пышақпен тіліңіз.	
<b>Ақсерке стейкі/сүбесі</b>	0,3-0,7	Тор сөре	4
		Әмбебап науа	1
Балықтарды немесе стейктерді шайыңыз, тазалаңыз. Филенің терісі бар жағын жоғары қаратып торға қойыңыз.			

\* Бумен көмегімен пісіру үшін су ыдысын максималды деңгейге дейін ауыз сумен толтырыңыз. Ет сүңгісін еттің қалың бөлігіне салыңыз.

## Смарт пісіру

### 3. Гарнир

Автоматты бағдарламаларға алдын ала қыздыру кірмейді. Жас көкөністерді пайдаланыңыз.

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Қуырылған көкөністер	0,3-0,7	Әмбебап науа	4
	Кәді, баклажан, бұрыш, пияз және черри қызанақтарын шайып, тіліктерге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Науаға біркелкі таратып салыңыз.		
Турамамен толтырылған қызанақтар	0,3-0,7	Әмбебап науа	3
	Қызанақты шайып, жартысын кесіңіз де, өзегін алыңыз. Қоспамен толтырыңыз (мысалы, күріш, сиыр еті) және пісіру парағына салыңыз.		
Фри картобы	0,3-0,7	Әмбебап науа	3
	Картопты шайып, кесектерге кесіңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Науаға біркелкі жайып, пісіріңіз.		
Пісірілген картоптың бөліктері	0,5-0,9	Әмбебап науа	3
	Үлкен картоптарды (әр қайсысы 200г) ұзына бойымен жартыға бөліңіз. Кесілген жағын жоғары қаратып әмбебап науаға салып, зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштерден себіңіз.		

### 4. Ыңғайлылық

Автоматты бағдарламаларға алдын ала қыздыру кірмейді. Мұздатылған алдын-ала дайындалған дайындамаларды пайдаланыңыз.

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Мұздатылған көмбештелген картоп	0,3-0,7	Әмбебап науа	3
	Мұздатылған чипсыларды пісірме науаға біркелкі таратып салыңыз.		
Мұздатылған фри картобы	0,3-0,7	Әмбебап науа	3
	Мұздатылған картоп таяқшаларын науаға біркелкі таратып салыңыз.		
Мұздатылған лазанья	0,3-0,7	Тор сөре	3
	Мұздатылған лазаньяны пешке салыңыз да, торға салыңыз.		

## 5. Пицца және Қамыр

Автоматты түрде пісіру функцияларының алдын ала қыздыру циклдары бар және алдын ала қыздыру үдерісі көрсетіледі. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тамақты салыңыз. Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Мұздатылған пицца	0,3-0,7	Тор сөре	3
	Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін мұздатылған пиццаны тор сөренің ортасына қойыңыз.		
Үй пиццасы	0,8-1,2	Әмбебап науа	2
	Ашыған ұннан қолдан пицца дайындап, оны әмбебап науаға қойыңыз. Салмағына қамырдың салмағы және соус, көкөністер, ветчина және ірімшік тәрізді толтырмалар кіреді. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
Кальцоне	0,8-1,2	Әмбебап науа	3
	Жаңа кальцонның 4 бөлігін дайындаңыз және оны науаға салыңыз.		
Қамырды толықсыту	0,3-0,7	Тор сөре	2
	Қамырды шараға илеп, таспамен жабыңыз. Тордың ортасына қойыңыз.		

## Қос режим

Төмендегі кестеде тағам пісіру, қуыруға арналған 20 Автоматты бағдарлама ұсынылады. Тек үстіңгі бөлікті немесе астыңғы бөлікті пайдалануға және үстіңгі және астыңғы бөлікті қатар пайдалануға болады.

Бағдарламада тағамның мөлшері, салмағы және тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Нұсқаулық кітапшадан автоматты бағдарламаларға арналған кейбір рецептілерді табуға болады.

Барлық қос режиммен автоматты түрде пісіру функцияларының алдын ала қыздыру циклдары бар және алдын ала қыздыру үдерісі көрсетіледі.

Тағамды алдын ала қыздыру сигналы естілгеннен кейін пешке салыңыз.

### ⚠ ЕСКЕРТУ

Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

## 1. Жоғарғы

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Картоп гратені	1,0-1,5	Тор сөре	4
	Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас картоп гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
Макарон көмбеші	1,2-1,5	Тор сөре	4
	Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып паста гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
Лазанья	1,0-1,5	Тор сөре	4
	Пешке төзімді 22 - 24 см ыдысты пайдаланып, үй лазаньясын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		

## Смарт пісіру

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Булочкалар	0,5-0,6	Әмбебап науа	4
	Шелпектерді (диаметрі 5-6 см) әмбебап науадағы пісірме қағазға салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
Тауық сирағы	0,5-0,9	Тор сәре	4
		Әмбебап науа	4
	Май жағып, дәмдеуіш сеуіп, торға салыңыз		
Ақсерке стейкі/сүбесі	0,3-0,7	Тор сәре	4
		Әмбебап науа	4
	Балықтарды немесе стейктерді шайыңыз, тазалаңыз. Филеңің терісі бар жағын жоғары қаратып торға қойыңыз.		
Қуырылған көкөністер	0,3-0,7	Әмбебап науа	4
	Көді, баклажан, бұрыш, пияз және черри қызанақтарын шайып, тіліктерге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Науаға біркелкі таратып салыңыз.		
Пісірілген картоптың бөліктері	0,5-0,9	Әмбебап науа	4
	Үлкен картоптарды (әр қайсысы 200г) ұзына бойымен жартыға бөліңіз. Кесілген жағын жоғары қаратып әмбебап науаға салып, зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштерден себіңіз.		
Мұздатылған фри картобы	0,3-0,7	Әмбебап науа	4
	Мұздатылған картоп таяқшаларын науаға біркелкі таратып салыңыз.		
Мұздатылған көмбештелген картоп	0,3-0,7	Әмбебап науа	4
	Мұздатылған чипсыларды пісірме науаға біркелкі таратып салыңыз.		

## 2. Төменгі

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Алма пироғы	1,2-1,4	Тор сәре	1
	20-24 см дөңгелек темір пісірме қалыпты пайдаланып алма бөлішін әзірлеңіз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз		
Қаттама алма тортшасы *	0,3-0,4	Әмбебап науа	1
	Науаға қойылған пісірме қағазға алма бөлішін қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
Круассандар *	0,3-0,4	Әмбебап науа	1
	Круассан дайындаңыз (салқындатылған дайын қамыр). Әмбебап науаға пісірме қағазды қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
Лотаринг пироғы	1,2-1,5	Тор сәре	1
	Киш қамырын дайындаңыз, диаметрі 22-24 см дөңгелек киш қалыбына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін толтырмасын салып, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Рулет *	0,3-0,5	Әмбебап науа	1
	Булочка дайындаңыз (салқындатылған дайын қамыр). Әмбебап науаға пісірме қағазды қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
Жеміс пироғтары	0,8-1,2	Тор сәре	1
	Жас жемістерді 22-24 см пеш ыдысына (таңқурай, қара жидек, алма немесе алмұрт тілімдері) салыңыз. Үстіне қоқымдардан себіңіз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Ірімшік пирогы *	0,8-0,9	Тор сөре	1
	Қамырды алдын ала қыздырып, диаметрі (20-24 см) дөңгелек, қара темір қалыпқа салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз.		
Турамамен толтырылған қызанақтар	0,3-0,7	Әмбебап науа	1
	Қызанақты шайып, жартысын кесіңіз де, өзегін алыңыз. Қоспамен толтырыңыз (мысалы, күріш, сиыр еті) және пісіру парағына салыңыз.		
Мұздатылған пицца	0,3-0,7	Тор сөре	1
	Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін мұздатылған пиццаны тор сөренің ортасына қойыңыз.		
Үй пиццасы	0,8-1,2	Әмбебап науа	1
	Ашыған ұннан қолдан пицца дайындап, оны әмбебап науаға қойыңыз. Салмағына қамырдың салмағы және соус, көкөністер, ветчина және ірімшік тәрізді толтырмалар кіреді. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		

\* Бумен көмегімен пісіру үшін су ыдысын максималды деңгейге дейін ауыз сумен толтырыңыз.

### 3. Қос режим

Астыңғы және үстіңгі шұңғылға бір ғана автоматты бағдарламаны таңдап, тағамдарды қатар пісіруге болады.

### ⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Үстіңгі немесе астыңғы шұңғылды пайдаланғанда, барынша тиімді болу үшін екінші аумақтың желдеткіші мен қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Қолданылмай тұрған шұңғылды мақсатсыз пайдалануға болмайды.

### Салауатты пісіру (бар үлгілерге ғана қатысты)

Пеш 20 Салауатты пісіру бағдарламаларын ұсынады. Пісіру параметрлері таңдалған бағдарламаға сәйкес автоматты түрде реттеледі Бір шұңғылды немесе төменгі шұңғылды қолдануға болады. Бу сауытын қолданғаныңызға көз жеткізіңіз және ыдысқа максималды белгіге дейін ауыз су құйыңыз.

### ⚠ ЕСКЕРТУ

Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Брокколи гүлдері	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Гүлді қырыққабат гүлдері	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Сәбіз тілімдері	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Цукини тілімдері	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Асқабақ текшелері	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Көк қасқыржем	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Ақ қасқыржем	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Көк үрмебұршақ	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Брюссель қырыққабаты	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Тазартылған картоп кесектері	0,6-0,8	Бу сауыттары	A
Алма тілімдері	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Асшаяндар	0,6-0,8	Бу сауыттары	A
Мидиялар	0,8-1,0	Бу сауыттары	A
Балық сүбесі	0,6-0,8	Бу сауыттары	A
Тауықтың төс еті	0,8-1,0	Бу сауыттары	A
Крем-карамель	0,3-0,4	Бу сауыттары	A

## Смарт пісіру

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Мұздатылған мәңті	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Қатты піскен жұмыртқа	0,5-0,7	Бу сауыттары	A
Орташа піскен жұмыртқа	0,5-0,7	Бу сауыттары	A
Шала піскен жұмыртқа	0,5-0,7	Бу сауыттары	A

### ЕСКЕРТПЕ

А деңгейі бу ыдысының эксклюзивті бағыттағышын білдіреді. А деңгейінің нақты орналасуы туралы 14 беттегі Керек-жарақтары бөлімді қараңыз.

## Арнайы Функция

### Еріту

Бұл режим мұздатылған тағамдарды жібіту, жеміс, торт, крем, шоколад және кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Жібіту уақыты тағамның түріне, өлшеміне және мөлшеріне байланысты.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған тағамдар Тауық нагетстері, шұжықша, картоптар	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1	50	-
Пісірілген тағамдар Нан және булочка	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1	50	-
Жеміс	Тор сәре, пеш ыдысы	3	30	-
Торт, крем, шоколад	Тор сәре, пеш ыдысы	3	30	-

### Кептіру

Бұл режим жемістерді, көкөністер мен шөптерді кептіру үшін қолданылады. Кептіру уақыты тағамның түріне, қалыңдығына және мөлшеріне байланысты.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Жеміс	Тор сәре	3	70-80	300-420
Көкөніс	Тор сәре	3	70-80	200-500
Шөп	Тор сәре	3	70-80	60-90

### Қамырды толықсытыңыз

Бұл режим ұн ашыту және қолдан йогурт жасау үшін қолданылады.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Пицца наны	Тор сәре	2	30-40	30-40
Торттың/Нанның қамыры	Тор сәре, пеш ыдысы	2	30-40	40-50
Қолдан жасалған йогурт	Тор сәре, пеш ыдысы	2	40-50	6-7 (сағат)



### Пицца пісіру

Бұл режим пицца үшін қолайлы. Пісіру температурасы мен уақыты пиццаның мөлшері мен пицца қамырының қалыңдығына байланысты.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Үй пиццасы	Әмбебап науа	2	190-210	15-25
Үйде жасалған жұқа пицца	Әмбебап науа	2	210-230	10-15

### Баяу пісіру

Бұл режим нәзік құрылым үшін төмен температураны пайдаланады. Бұл режим жұмсақ құрылымды қалаған кезде сиыр, шошқа еті, бұзау немесе қой етін қуыруға жарайды. Кесуден бұрын, етті ыстық плитада жоғары температурада барлық жағынан қуырған жөн.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (сағаттар)
Ростбиф	Топ сәре + Әмбебап науа	3 1	80-100	3-4
Қоң еті, 5-6 см қалыңдығы	Топ сәре + Әмбебап науа	3 1	70-80	4-5
Қуырылған шошқа еті	Топ сәре + Әмбебап науа	3 1	80-100	4-5
Қойдың қуырылған еті	Топ сәре + Әмбебап науа	3 1	80-100	3-4
Үйректің төс еті	Топ сәре + Әмбебап науа	3 1	70-90	2-3

### Тағамдарды сынақтан өткізу

EN 60350- 1 стандарты бойынша

#### 1. Көмбештеу

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

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Кішкене кекстер	Әмбебап науа	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Үгілмелі печенье	Әмбебап науа	1+3		140	28-33
Майсыз қопсыма торт	Топ сәре + Тортқа арналған серіппе қалбыр (Баран қаптамасы бар, Ø 26 см)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Алма бәліші	Топ сәре + 2 тортқа арналған серіппе қалбыр ** (баран қаптамасы бар, Ø 20 см)	2 көлденең қойылған		160	70-80
	Әмбебап науа + Топ сәре + 2 тортқа арналған серіппе қалбыр *** (баран қаптамасы бар, Ø 20 см)	1+3		160	80-90

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



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

\*\*\* Үстіне бірі қойылған екі торт, тордың ортасына қойылады.

## Смарт пісіру


### 2. Гриль

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

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Ақ наннан тост жасау	Тор сөре	5		300 (Макс.)	1-2
Сиыр етінен бургерлер * (12 дана әрбірі)	Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинау үшін)	4		300 (Макс.)	1-ші 15-18
		1			2-ші 5-8

\* Пісіру уақытының  $\frac{2}{3}$  өткен кезде аударыңыз.



### 3. Қуыру

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Бүтін тауық * 1,3-1,5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинау үшін)	3		200	60-75
		1			
Бүтін тауық * 1,5-1,7 кг	Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинау үшін)	3		200	70-85
		1			

\* Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

### 4. Бұға пісіру

Бұмен пісіру үшін су ыдысын максималды деңгейге дейін ауыз сумен толтырыңыз.

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Уақыт (мин.)
Брокколи гүлдері 0,5 кг	Бұ сауыты	A		12-15
Бұға пісірілген жұмыртқалар 10 әрбірі	Бұ сауыты	A		15-18
Аршылған картоптар 0,5 кг	Бұ сауыты	A		18-23
Мұздатылған арқан балық	Бұ сауыты	A		18-23

### ЕСКЕРТПЕ

A деңгейі бұ ыдысының эксклюзивті бағыттағышын білдіреді. A деңгейінің нақты орналасуы туралы 14 беттегі Керек-жарақтары бөлімді қараңыз.

## Жиі қолданылатын автоматты түрде пісіру рецептілерінің жинағы

### Картоп гратені

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

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

### Көкөніс гратені

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

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

### Лазанья

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

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

## Смарт пісіру

### Алма пирогы

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

**Нұсқаулар** Үлкен шараның үстіне тұз қосылған ұнды елеңіз. Ұнтақ қант пен ваниль қантын бірге елеңіз. Сары майды 2 пышақпен ұннан өткізіп кішкене текшелерге бөліңіз. Көпіршітілген жұмыртқаның  $\frac{1}{4}$  бөлігін қосыңыз. Барлық құраластарды ас үй комбайнына салып, қоқым тәрізді масса пайда болғанша илеңіз. Қамырдан қолыңызбен домалақ жасаңыз. Пластик таспаға орап шамамен 30 минут салқындатып қойыңыз.

Серіппе қалыпты (диаметрі 24-26 см) майлап, бетіне ұн себіңіз. Қамырдың  $\frac{1}{4}$  бөлігін 5 мм қалың етіп жазыңыз. Қалыпқа салыңыз (асты мен жан-жағына). Алмалардың қабығын аршып, өзектерін алыңыз. Оларды  $\frac{1}{4}$  x  $\frac{1}{4}$  см текшелерге бөліп кесіңіз. Алмаларға лимон шырынын сеуіп, мұқият араластырыңыз. Қарақат пен мейіздерді жуып, кептіріңіз. Қант, дәмқабық, мейіз және қарақат қосыңыз. Мұқият араластырып, қамырдың астыңғы жағына нанның қоқымдарын себіңіз. Сәл басыңыз.

Қамырдың қалғанын жазыңыз. Қамырды кішкене таспаларға бөліп, толтырманың үстіне айқастырып салыңыз. Бәлішке көпіршітілген жұмыртқаның қалған бөлігін біркелкі таратып жағыңыз.

### Лотаринг пирогы

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

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

### Жеміс үгінділері

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

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

### Үй пиццасы

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

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

### Сиырдың қуырылған қоң еті

- Құраластар** 1 к сиырдың қоң еті, 5 г тұз, 1 г бұрыш, әрқайсысынан 3 г розмарин, тимьян.
- Нұсқаулар** Сиыр етіне тұз, бұрыш және розмарин қосып дәм-татымын келтіріп, тоңазытқышқа шамамен 1 сағат қойыңыз. Тор сөреге қойыңыз. Пешке салып пісіріңіз.

### Көк шөптер қосылып қуырылған қой қабырғасы

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

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

### Шошқаның қабырғалары

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

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

# Күтім көрсету

## Тазалау

### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

### Пештің ішкі жасақтамасы

- Пештің ішін тазалау үшін, таза шүберек пен жұмсақ жуғыш затты немесе сабынды суды қолданыңыз.
- Есіктің тығыздағышын қолмен тазаламаңыз.
- Пештің эмаль қаптамасын бүлдіріп алмас үшін, пешке арналған стандартты жуғыш заттарды ғана қолданыңыз.
- Қатып қалған қоқысты тазалау үшін арнайы пеш тазалағышты қолданыңыз.

### Пештің сырты

Егер сыртында саусақ іздері, майлар немесе дақтар болса (мысалы, есіктің, тұтқаның немесе дисплейдің бетінде) болса, оларды әйнек тазартқышты немесе бейтарап жуғыш затты пайдаланып жұмсақ шүберекпен сүртіңіз, содан кейін жұмсақ, тазалап құрғақ шүберекпен 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 °C градус және одан жоғары температурасында күйіп кетеді.

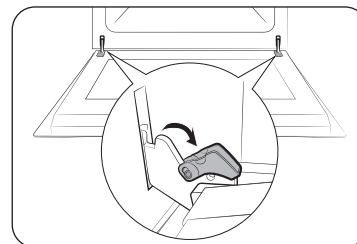
1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. Пештің ішін тазалаңыз.
3. **Конвекция** режимін ең жоғарғы температураға қойып таңдаңыз да, циклды шамамен бір сағат қосыңыз.

### Есік

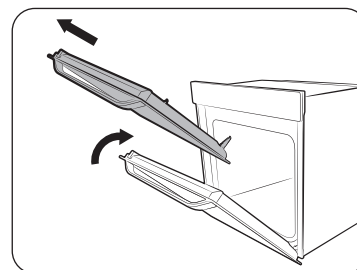
Пештің есігін тазалау қажет болмаса алмаңыз. Есікті тазалау үшін алғыңыз келсе төмендегі қадамдарды орындаңыз.

### ⚠ ЕСКЕРТУ

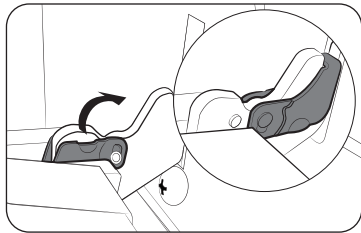
Пештің есігі ауыр.



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



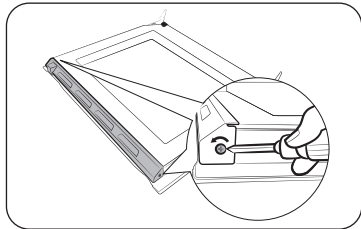
2. Есікті шамамен 70° градусқа жабыңыз. Пештің есігін екі жағынан қос қолдап ұстап, топсалары алынғанша жоғары көтеріп тартыңыз.
3. Есікті сабынды сумен, таза шүберекпен тазалаңыз.



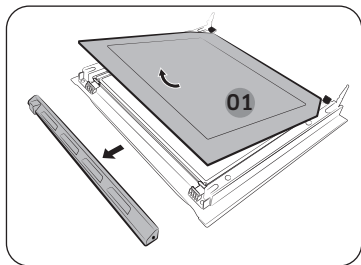
4. Болған кезде есікті қайта орнату үшін жоғарыдағы 1-2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Топсаларының екі жаққа бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

### Есіктің шынысы

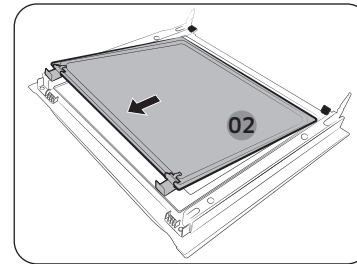
Үлгі түріне байланысты пештің есігі бірінен кейін бірі орналасқан 3-4 шыны панельмен жабдықталған. Есіктің шыныларын тазалау қажет болған кезде ғана алыңыз. Есіктің шыныларын тазалау үшін алғыңыз келсе мына қадамдарды орындаңыз.



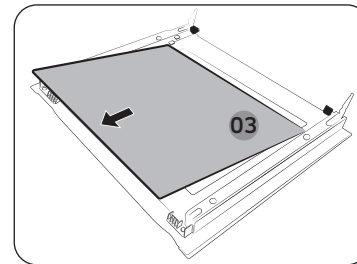
1. Сол және -оң жақтағы бұрандаларды алу үшін бұранда бұрағышты пайдаланыңыз.



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



4. Екінші шыныны есіктен көрсеткінің бағытымен алыңыз.

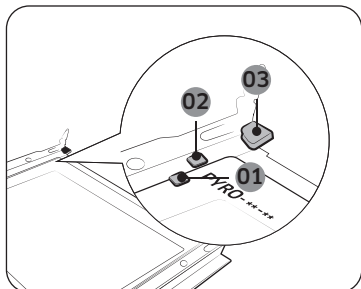


5. Үшінші шыныны есіктен көрсеткінің бағытымен алыңыз.  
6. Шыныны сабынды сумен және таза шүберекпен тазалаңыз.

### ⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

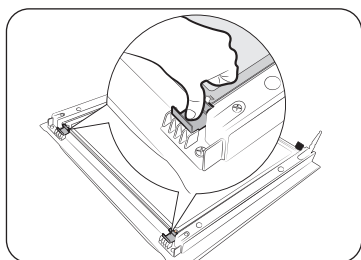
Беттің дұрыс жағын анықтау үшін әр беттің бұрышына "PYRO" таңбасы салынған.  
Дұрыс бағытталған: PYRO-\*\*-\*\*  
Теріс бағытталған: \*\*--\*\*-OYUЧ

## Күтім көрсету



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

7. Болған кезде шыныларды мына ретпен қайта салыңыз:
- Топсалардың орнын табу үшін суретке қараңыз. 3-ші шыныны 1-ші қапсырма тіректің астына, 2-ші шыныны 1-ші және 2-ші қапсырма тіректің ортасына және 1-ші шыныны 3-ші қапсырма тірекке осы ретпен салыңыз. Шынылардың бедері бар жақтарының ішке қарап салынғанына көз жеткізіңіз.

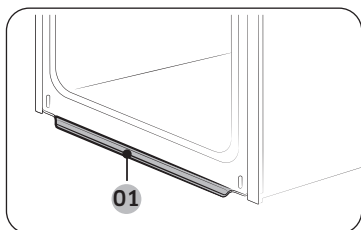


8. 2-ші шыныны салғаннан кейін шынының қапсырмаларын басып, олардың шыны панельдерді мықтап бекітіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
9. Қақпақтарын қайта орнату үшін жоғарыдағы 1-2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

### Су жинағыш



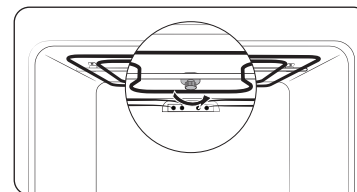
- 01 Су жинағыш

Су жинағыш тағам пісірген кезде артық ылғалды ғана жинамайды, тағам қалдығын да жинайды. Су жинағышты ажырату мүмкін емес. Пісіру процесі аяқталғаннан кейін пеш салқындаған ксоң су жинағыштағы суды сүртіп тастаңыз.

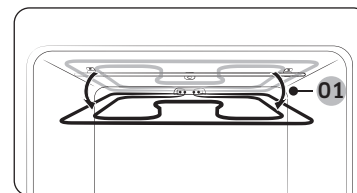
### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

### Төбесі (бар үлгілерге ғана қатысты)

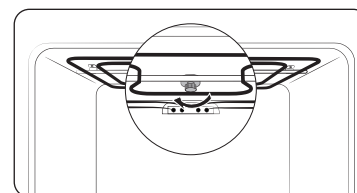


1. Гриль қыздырғышын төмен түсіріңіз. Бұл үшін гриль қыздырғышын ұстап тұрып, дөңгелек гайканы сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз. Гриль қыздырғышы алынатын бөлшек емес. Гриль қыздырғышын төмен қатты баспаңыз.



2. Пештің төбесін жылы сабынды сумен тазалап, таза шүберекпен сүртіңіз.

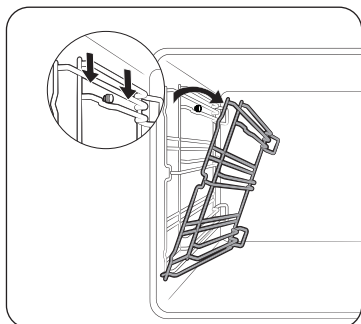
### 01 Шамамен 12°



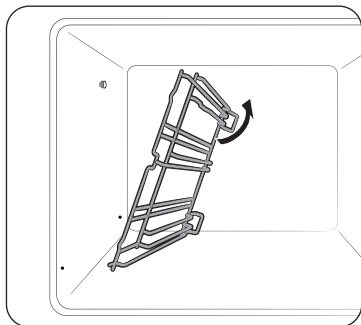
3. Болған кезде гриль қыздырғышын қайта орнына салып, дөңгелек гайканы сағат тілінің бағытымен бұраңыз.



### Бүйірлік бағыттағыштар (бар үлгілерге ғана қатысты)



1. Сол жақ бағыттағыштың үстіңгі сызығын басып, шамамен 45° градусқа төмендетіңіз.



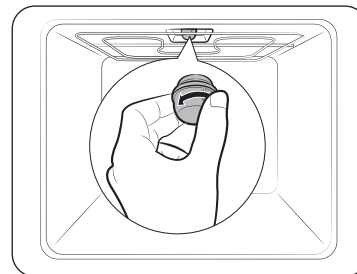
2. Сол жақ бағыттағыштың астыңғы сызығын тартып алыңыз.
3. Оң жақ бағыттағышты да осылайша алыңыз.
4. Екі бүйірлік бағыттағышты да тазалаңыз.
5. Болған кезде бүйірлік бағыттағыштарды қайта салу үшін жоғарыдағы 1-2 қадамдарды кері бағытпен орындаңыз.

#### **ЕСКЕРТПЕ**

Пеш бүйірлік сырғытпа жолдар мен торларсыз жұмыс істейді.

### Ауыстыру

#### Шамдар

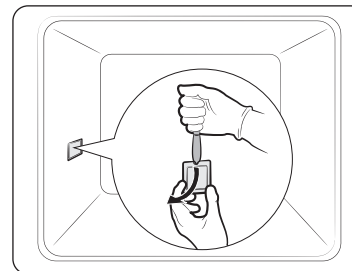


1. Шыны қалпағын сағат тілінің бағытына қарсы бұрап алыңыз.
2. Пештің шамын айырбастаңыз.
3. Шыны қалпақты тазалаңыз.
4. Болған кезде жоғарыдағы 1-қадамды кері ретпен орындап, шыны қалпақты орнына салыңыз.

#### **ЕСКЕРТУ**

- Шамды ауыстыру алдында пешті сөндіріп, қуат сымын ағытыңыз.
- Тек 25-40 Вт / 220-240 В, 300 °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 бүйірлік шамы



1. Пештің бүйірлік шамының қақпағының астыңғы жағын бір қолыңызбен ұстап, ас үй пышағы тәрізді жалпақ, өткір құралмен қақпақты суретте көрсетілгендей алыңыз.
5. Пештің бүйірлік шамын айырбастаңыз.
6. 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
<b>Түймелер дұрыс басылмайды.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Түймелердің арасына бөгде зат қыстырылып қалуы мүмкін</li> <li>Тач үлгі: сыртқы бетте ылғал бар болуы мүмкін</li> <li>Бекітпе функциясы орнатылып тұруы мүмкін</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бөгде затты алып, қайталаңыз.</li> <li>Ылғалды тазалап, қайталаңыз.</li> <li>Бекітпе функциясының орнатылған-орнатылмағанын тексеріңіз.</li> </ul>
<b>Уақыт көрсетілмейді.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуат қосылмаған болуы мүмкін</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.</li> </ul>
<b>Пеш жұмыс істемей тұр.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуат қосылмаған болуы мүмкін</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.</li> <li>Көрсету тәртіптемесі қосылғандығын тексеріңіз</li> </ul>
<b>Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Розеткадан ағытылып қалған болуы мүмкін</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуат көзіне қайта қосыңыз.</li> </ul>

Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пісірген кезде ұзақ уақыт пісірсе</li> <li>Желдеткіш жұмыс істемесе</li> <li>Пеш желдетілмейтін жерге орнатылса</li> <li>Бірнеше қуат ашасын бір розеткаға қосып пайдаланған кезде</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ұзақ уақыт пісіргеннен кейін пешті салқындатыңыз.</li> <li>Желдеткіштің шуылын естіңіз.</li> <li>Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.</li> <li>Жалқы ашаны пайдаланыңыз.</li> </ul>
<b>Пешке тоқ келмей тұр.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуат қосылмаған болуы мүмкін</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.</li> </ul>
<b>Пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пеш желдетілмейтін жерге орнатылса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.</li> </ul>
<b>Есік дұрыс ашылмайды.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Есік пен құрылғының ішіне тағам қалдығы тұрып қалса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пешті мұқият тазалап, содан кейін есікті қайта ашыңыз.</li> </ul>
<b>Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Шам жанып, содан кейін сөніп қалса</li> <li>Тағам пісіру барысында шамға басқа зат жағылып қалса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Шам біраз уақыттан кейін қуатты үнемдеу үшін автоматты түрде сөнеді. Оны <b>Шам жарығын</b> басып қайта қосуға болады.</li> <li>Пештің ішін қайта тазалап, содан кейін тексеріңіз.</li> </ul>

Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Машинадан тоқ соғады.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Егер қуатпен жабдықтау жерге дұрыс қосылмаған болса</li> <li>Розетка жерге қосылмаған болуы мүмкін</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуат сымның жерге дұрыс қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.</li> </ul>
<b>Су тамшылап тұр.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл құрылғының ақауы емес.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.</li> </ul>
<b>Есіктің жарығынан бу шығады.</b>		
<b>Пеште су қалған.</b>		
<b>Пештің ішінің жарығы әр түрлі.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуат шығысының өзгеруіне байланысты жарықтылық өзгереді.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тағам пісіру барысында қуаттың өзгеруі ақау емес, сондықтан уайымдаудың қажеті жоқ.</li> </ul>
<b>Тағам пісіру аяқталды, бірақ желдеткіш әлі жұмыс істеп тұр.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Желдеткіш пештің ішін желдету үшін біраз уақыт автоматты түрде жұмыс істейді.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.</li> </ul>

Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Пеш қызбайды.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Есік ашық болса</li> <li>Пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған болса</li> <li>Үйдегі сақтандырғыш жанып кетсе немесе айырып-қосқыш іске қосылып кетсе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Есікті жауып, қайта бастаңыз.</li> <li>Пештің жұмысына қатысты тарауды қарап, пешті бастапқы қалпына қойыңыз.</li> <li>Сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе желіні бастапқы қалпына қойыңыз. Бұндай жағдай қайталанса, электр маманын шақырыңыз.</li> <li>Көрсету тәртіптемесі қосылғандығын тексеріңіз</li> </ul>
<b>Жұмыс кезінде түтін шығады.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бастапқыда іске қосқан кезде</li> <li>Қыздырғышта тағам тұрса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пешті алғаш пайдаланған кезде қыздырғыштан түтін шығуы мүмкін. Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтауы керек.</li> <li>Пешті жеткілікті суытып, тағамды қыздырғыштан алыңыз.</li> </ul>
<b>Пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қызуға төзімсіз пластик немесе басқа сауыттарды пайдалансаңыз</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ыстық температураларға жарамды шыны сауыттарды пайдаланыңыз.</li> </ul>

## Ақаулық себептерін анықтау

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пеш дұрыс пісірмейді.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тағам пісіру барысында есік жиі ашылған болуы мүмкін</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Аударуды қажет ететін тағам пісіріп жатпасаңыз, есікті ашпаңыз. Есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеп, тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.</li> </ul>
Бұға пісірген кезде судың қайнап жатқанын естимін.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Себебі су бу қыздырғыштың көмегімен қызады</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.</li> </ul>
Бүмен пісіру функциясы жұмыс істемей тұр.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Су құятын сауытта су болмаса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Сауытқа су құйып, содан кейін қайта көріңіз.</li> </ul>
Пиролитпен тазалау кезінде құрылғы жылы тұр	<ul style="list-style-type: none"> <li>Себебі пиролитпен тазалау циклы жоғары температураны қолданады</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.</li> </ul>
Пиролитпен тазалау кезінде күйген иіс шығады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пиролитпен тазалау циклы жоғары температураны қолданады, сондықтан тағам қалдығының күйген иісін сезуіңіз мүмкін.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.</li> </ul>
Бүмен тазалау циклы жұмыс істемейді.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бұл температураның өте жоғары болуына байланысты</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пешті салқындатып, содан кейін пайдаланыңыз.</li> </ul>

## Ақпарат кодтары

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

Код	Мағынасы	Әрекет
C-d1	Есік бекітпесінің ақаулары	Пешті сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау сонда да жалғасса, барлық тоқты 30 секунд сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау түзелмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
C-20	Сенсордың ақаулары	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	EEPROM Оқу/Жазу кезінде ғана кездеседі	
C-70	Бұға қатысты мәселелер	
C-72		
C-F0	Негізгі PCB және ішкі PCB арасында байланыс болмаса	
C-F2	Тач IC <-> Негізгі немесе ішкі micom арасындағы байланысқа қатысты ақау пайда болған кезде кездеседі	
C-d0	<b>Түйме ақауы</b> Түймені басып, біраз ұстап тұрған кезде пайда болады.	Түймелерді тазалаңыз және үстінде/айналасында су жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Пешті сөндіріп, қайта бастаңыз. Ақау түзелмесе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Код	Мағынасы	Әрекет
-dC-	Қос режим кезінде бөлгіш алынып тұрғанда. Бір режим кезінде бөлгіш салынып тұрғанда.	Қос режиммен пісіргенде бөлгішті алмау керек. Пешті сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау сонда да жалғасса, барлық тоқты 30 секунд сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау түзелмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
S-01	<b>Автоматты сөндіру</b> Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт үздіксіз жұмыс жасаған. <ul style="list-style-type: none"> <li>105 °C градустан төмен - 16 сағат</li> <li>105 °C градустан 240 °C градусқа дейін - 8 сағат</li> <li>245 °C градустан Макс. - 4 сағат</li> </ul>	Бұл жүйенің ақауы емес. Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Содан кейін қайта қалыпты түрде қолданыңыз.

## Техникалық параметрлері

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

<b>Қосылым кернеуі</b>		230–240 В ~ 50 Гц
<b>Максимум қосулы жүктеме</b>		3650-3950 Вт
<b>Өлшемдері (Е x Б x Т)</b>	<b>Негізгі құрылғы</b>	595 x 596 x 570 мм
	<b>Кіріктірілген</b>	560 x 579 x 549 мм
<b>Сыйымдылығы</b>		75 литр
<b>Салмағы</b>	<b>Массасы (барлық керек-жарақтармен)</b>	NV75T9979CD : 51,2 кг NV75T9879CD : 48,3 кг



Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.



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

Қалыпты жағдайда қолдануға арналған Қолдану мерзімі: 7 жыл

## Қосымша

### Ашық хабарлама

Осы өнімде қолданылатын бағдарламалық жасақтама ашық лицензиялық бағдарламалық жасақтамадан тұрады. Тиісті түпнұсқа кодын толық түрінде осы өнімді соңғы жеткізген күннен кейін үш жыл ішінде <http://opensource.samsung.com> мекен-жайы бойынша қолдау көрсету тобына хабарласу арқылы алуға болады ("Анықтама" мәзірін қолданыңыз).

Сонымен қатар, тиісті түпнұсқа кодты толық түрінде CD-ROM тәрізді құрал арқылы алуға да болады, ол үшін шамалы төлемақы төлеу қажет.

Келесі [http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN\\_R18\\_TZ4/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0) URL мекенжайы арқылы осы өнімге қатысты лицензия туралы ашық ақпаратты таба аласыз. Бұл ұсынысты осы ақпаратты алған кез келген адам пайдалана алады.



# Жадынама

---



**SAMSUNG**

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

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

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

**Өнімнің өндірілген жердің атауы :** Малайзия

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

**Импорттер 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?

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



DG68-01396A-01