

# Встраиваемый духовой шкаф

---

Руководство по эксплуатации и установке

NV68R5540CB

---



**SAMSUNG**

## Содержание

<b>Использование руководства</b>	<b>3</b>	<b>Рекомендации по приготовлению</b>	<b>19</b>
В данном руководстве используются следующие обозначения:	3	Приготовление вручную	19
<b>Инструкции по технике безопасности</b>	<b>3</b>	Программы автоматического приготовления	24
Важные меры предосторожности	3	Пробные блюда	29
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	6	<b>Обслуживание</b>	<b>30</b>
Функция автоматической экономии энергии	6	Очистка	30
<b>Установка</b>	<b>7</b>	Замена	32
Комплектация	7	<b>Устранение неисправностей</b>	<b>33</b>
Подключение к источнику питания	8	Контрольные пункты	33
Установка в отсек кухонной мебели	8	Информационные коды	35
<b>Подготовка к использованию</b>	<b>10</b>	<b>Технические характеристики</b>	<b>36</b>
Установка часов	10	<b>Приложение</b>	<b>36</b>
Запах нового духового шкафа	10		
Принадлежности	10		
Режим двойного приготовления	11		
<b>Использование</b>	<b>12</b>		
Панель управления	12		
Общие настройки	13		
Режимы приготовления вручную	14		
Режимы автоматического приготовления	15		
Очистка паром	16		
Таймер	17		
Включение/выключение подсветки	18		
Блокировка управления	18		
Звук вкл./выкл.	18		

## Использование руководства

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

### В данном руководстве используются следующие обозначения:

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

#### ОСТОРОЖНО

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

#### ПРИМЕЧАНИЕ

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

## Инструкции по технике безопасности

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

### Важные меры предосторожности

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

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

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

## Инструкции по технике безопасности

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

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.

Не позволяйте детям играть с устройством. Не позволяйте детям осуществлять чистку и техническое обслуживание устройства без присмотра взрослых. Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

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

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

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

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

Если устройство поддерживает функцию очистки, то в режиме очистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует оставлять детей рядом с устройством без присмотра. Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

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

Не допускается использовать паровые очистители.

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

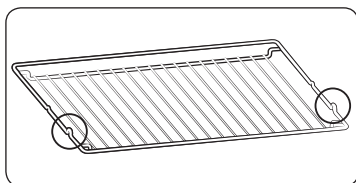
Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

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

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

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

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



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

### **⚠ ОСТОРОЖНО**

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

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

В случае неисправности или поломки устройства его эксплуатацию следует прекратить.

Ремонт устройства должен выполняться только квалифицированным техническим специалистом.

Неправильно выполненный ремонт может подвергнуть пользователя и других лиц существенной опасности.

При поломке духового шкафа обращайтесь в сервисный центр или к торговому представителю компании SAMSUNG.

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

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

Перед проведением ремонта или очистки следует отключать устройство от сети.

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

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

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

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

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

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

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

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

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



## Инструкции по технике безопасности

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

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

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

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

В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.

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

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

Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.

Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

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

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

Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.

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

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

## Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

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

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

## Функция автоматической экономии энергии

- Если в процессе работы устройства пользователь не выполняет никаких действий в течение определенного промежутка времени, оно прекращает работу и переходит в режим ожидания.
- Освещение: во время приготовления можно выключить освещение духового шкафа с помощью кнопки Освещение духового шкафа. В целях экономии энергии лампа освещения духового шкафа отключается через несколько минут после запуска программы приготовления.



## Установка

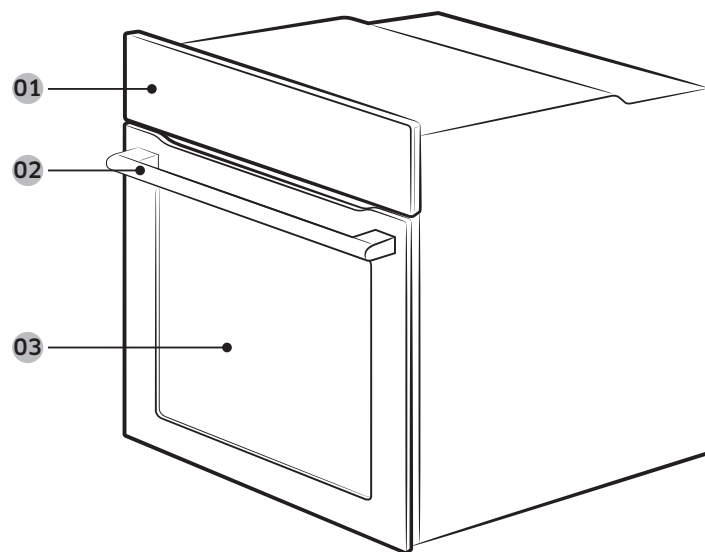
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

### Комплектация

Убедитесь в наличии всех деталей и принадлежностей, входящих в комплект поставки устройства. В случае возникновения проблем при работе устройства или в ходе использования принадлежностей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

### Внешний вид устройства



01 Панель управления

02 Ручка дверцы

03 Дверца

### Принадлежности

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



Решетка \*



Решетка-вставка \*



Противень для выпекания \*



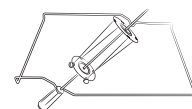
Универсальный противень \*



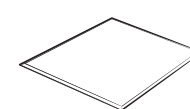
Глубокий противень \*



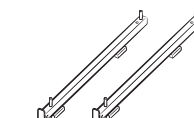
Жарочный вертел \*



Жарочный вертел и шампур для шашлыка \*



Разделитель \*



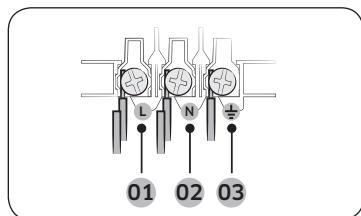
Телескопические направляющие \*

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

# Установка

## Подключение к источнику питания



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

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

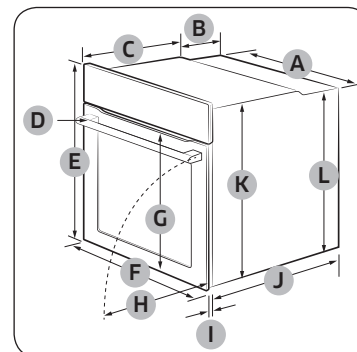
Не наступайте на провода, не допускайте их перекручивания и держите их на достаточном расстоянии от нагревающихся частей духового шкафа.

## Установка в отсек кухонной мебели

При установке духового шкафа в отсек встроенной мебели его пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны выдерживать температуру до 90 °С. Компания Samsung не несет ответственности за повреждения мебели в результате нагрева духового шкафа.

Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию духового шкафа. Для этого оставьте зазор, составляющий примерно 50 мм, между нижней полкой и стенкой отсека. При установке духового шкафа под варочной панелью следуйте инструкциям по установке для варочной панели.

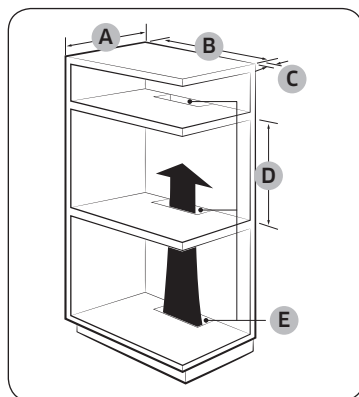
### Минимальные размеры отсека



Духовой шкаф (мм)

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



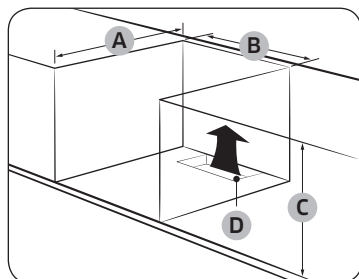


Отсек встроенной мебели (мм)

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

**ПРИМЕЧАНИЕ**

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



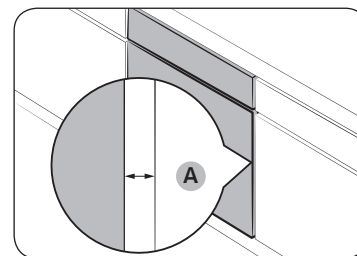
Шкаф под раковиной (мм)

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

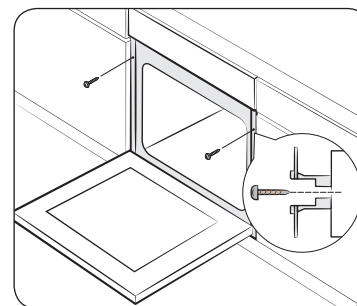
**ПРИМЕЧАНИЕ**

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

**Установка духового шкафа**



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



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

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

**ПРИМЕЧАНИЕ**

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



## Подготовка к использованию

### Установка часов

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



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



2. Используйте кнопку или , чтобы установить значение часов.



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



4. Используйте кнопку или , чтобы установить значение минут.



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

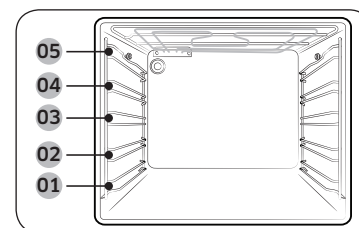
### Запах нового духового шкафа

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

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

### Принадлежности

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



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

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

### Основные функции

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

Решетка *	Решетка предназначена для приготовления блюд на гриле и жаренья. При установке решетки выступы на ней (стопоры по обеим сторонам) должны быть расположены по направлению к дверце.
Решетка-вставка *	Решетка-вставка используется вместе с противнем, чтобы предотвратить попадание жидкости на дно духового шкафа.



<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 3, 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>	<p>Установите противень на уровень 1, чтобы в него стекал сок; при приготовлении большой порции мяса противень можно поставить на дно духового шкафа. Не рекомендуется использовать вертел для приготовления блюд весом более 1,5 кг.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Насадите на вертел кусок мяса. На тупой конец вертела можно навинтить ручку, чтобы было легче вставлять его в мясо.</li> <li>По краям можно положить слегка отваренный картофель и овощи.</li> <li>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 выдвижение вертела вперед. Выступы также служат фиксаторами для ручки.)</li> <li>Перед началом приготовления отвинтите ручку.</li> <li>После приготовления навинтите ручку обратно, чтобы было удобнее снимать вертел с подставки.</li> </ol> <p><b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <p>Убедитесь, что ручка жарочного вертела установлена надлежащим образом. Используя вертел, соблюдайте осторожность. Вилки и зубцы остро заточены и могут привести к травмам. Чтобы избежать ожогов, при извлечении горячего вертела используйте рукавицы.</p>

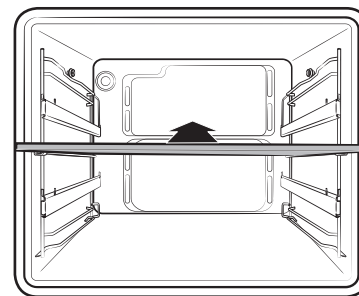
<b>Разделитель *</b>	Разделитель предназначен для разделения духового шкафа на две отдельные зоны. Используйте разделитель для приготовления блюд в режиме двойного приготовления. Не используйте разделитель в качестве полки.
<b>Телескопические направляющие *</b>	Используйте телескопические направляющие для установки противня следующим образом: <ol style="list-style-type: none"> <li>Выдвиньте направляющие из духового шкафа.</li> <li>Установите противень на направляющие и задвиньте его в духовой шкаф.</li> <li>Закройте дверцу.</li> </ol>

#### **📖 ПРИМЕЧАНИЕ**

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

### **Режим двойного приготовления**

Вы можете одновременно готовить два разных блюда в верхней и нижней зонах или использовать только одну из них.



Установите разделитель на уровне 3, чтобы разделить внутреннее пространство духового шкафа на две зоны. Духовой шкаф автоматически определяет наличие разделителя и по умолчанию включает верхнюю зону.

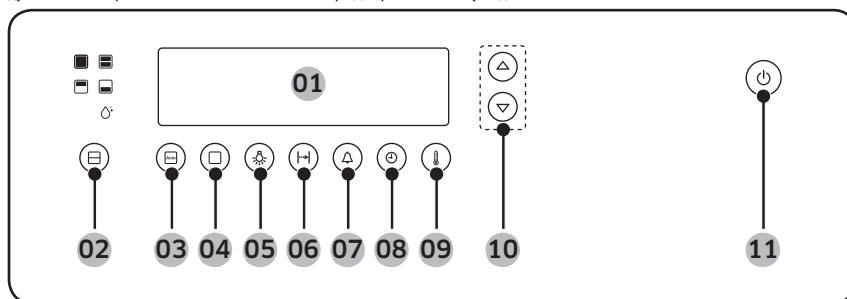
#### **📖 ПРИМЕЧАНИЕ**

Возможность использования режима двойного приготовления зависит от рецепта блюда. Дополнительную информацию см. в разделе **Рекомендации по приготовлению** в данном руководстве.

# Использование

## Панель управления

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



01	Дисплей	Отображает необходимую информацию о выбранных режимах или настройках.
02	Выбор зоны	Нажмите, чтобы выбрать нужную(-ые) зону(-ы) для приготовления с использованием разделителя.
03	Автоматическое приготовление	Нажмите, чтобы выбрать режим приготовления из 40 автоматических программ.
04	Приготовление вручную	Нажмите для установки режима приготовления вручную.
05	Подсветка	Нажмите для включения или отключения подсветки. После включения подсветки она автоматически выключается по истечении определенного периода времени для экономии электроэнергии.
06	Время приготовления	Нажмите, чтобы задать время приготовления в ручном режиме. <ul style="list-style-type: none"> <li>Если используется режим двойного приготовления, нажмите один раз для настройки верхней зоны и два раза для настройки нижней зоны.</li> </ul>
07	Таймер	Нажмите, чтобы установить таймер. Таймер позволяет проверять время или контролировать продолжительность приготовления блюда.
08	Часы	Нажмите, чтобы задать текущее время.

09	Температура	Нажмите, чтобы задать температуру для приготовления в ручном режиме. <ul style="list-style-type: none"> <li>Если используется режим двойного приготовления, нажмите один раз для настройки верхней зоны и два раза для настройки нижней зоны.</li> </ul>
10	Вверх/Вниз	Используйте эти кнопки для выполнения следующих действий: <ul style="list-style-type: none"> <li>Установка параметров Время приготовления или Температура.</li> <li>Выбор режима Автоматическое приготовление или Приготовление вручную.</li> <li>Установка текущего времени или таймера.</li> <li>Выбор размера порции для программ режима Автоматическое приготовление.</li> </ul>
11	Питание	Нажмите для включения или выключения духового шкафа.

### ПРИМЕЧАНИЕ


- Если вы прикасаетесь к дисплею в пластиковых перчатках или кухонных рукавицах, духовой шкаф может не отреагировать на ваши действия должным образом.
- Освещение духового шкафа включается автоматически, когда вы открываете дверцу или когда устройство начинает работу.

## Общие настройки



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

### Температура




1. Нажмите кнопку . Если выбран режим двойного приготовления, нажмите кнопку один раз, чтобы изменить температуру для верхней зоны, и нажмите кнопку два раза, чтобы изменить температуру для нижней зоны.



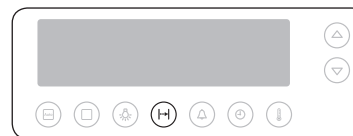
2. С помощью кнопок  и  установите требуемую температуру.
3. Подождите 3 секунды. Духовой шкаф начнет работу с выбранными настройками.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Температуру можно изменить в процессе приготовления.



Чтобы изменить заданное значение параметра Температура, нажмите кнопку  и выполните описанные выше действия.

## Время приготовления




1. Нажмите кнопку . На дисплее начнет мигать значок . Если выбран режим двойного приготовления, нажмите кнопку один раз, чтобы изменить время приготовления для верхней зоны, и нажмите кнопку два раза, чтобы изменить время приготовления для нижней зоны.



2. С помощью кнопок  и  установите требуемую температуру.
3. Подождите 3 секунды. Духовой шкаф начнет работу с выбранными настройками.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Время приготовления можно изменить в процессе приготовления.

Чтобы изменить заданное значение параметра Время приготовления, нажмите кнопку  и выполните описанные выше действия.



# Использование

## Режимы приготовления вручную

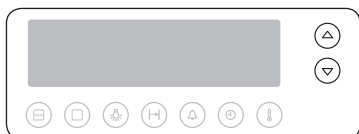
### Режим единой зоны



1. Нажмите кнопку



2. Нажмите кнопку



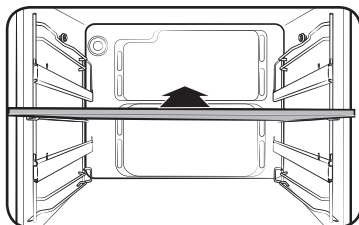
3. С помощью кнопок и выберите требуемый режим приготовления.

4. При необходимости установите параметры Время приготовления и/или Температура. Подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.

5. Подождите 3 секунды. Духовой шкаф начнет работу с выбранными настройками.

### Режим двойного приготовления

Для разделения духового шкафа на верхнюю и нижнюю зону можно использовать разделитель, входящий в комплект поставки. Это позволяет использовать для приготовления блюд одновременно два разных режима или только одну зону.



1. Установите разделитель на уровне 3, чтобы разделить внутреннее пространство духового шкафа на две зоны.



2. Нажмите кнопку для выбора требуемой зоны. Начнет мигать соответствующий индикатор.

Верхняя зона

Нижняя зона

Верхняя и нижняя зоны



3. Нажмите кнопку



4. С помощью кнопок и выберите требуемый режим приготовления.

Доступные режимы приготовления отличаются в зависимости от выбранной зоны.

5. При необходимости установите параметры Время приготовления и/или Температура. Подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.







6. Подождите 3 секунды. Духовой шкаф начнет работу с выбранными настройками.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Возможность использования режима двойного приготовления зависит от выбранного режима приготовления. Дополнительную информацию см. в разделе **Рекомендации по приготовлению** в данном руководстве.



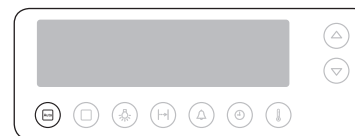
## Режимы приготовления

Режим	Описание	Температура по умолчанию
	Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд.	200 °C
	Тепло поступает от верхнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционных вентиляторов. Используйте этот режим для жаренья блюд с хрустящей корочкой сверху (например, мясных блюд или лазаньи).	190 °C
	Тепло поступает от заднего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционных вентиляторов. Используйте этот режим для выпекания или жаренья при приготовлении одновременно нескольких блюд на разных уровнях.	170 °C
	Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазаньи или гратена).	240 °C
	Тепло поступает от гриля с малой площадью нагрева. Используйте этот режим для приготовления блюд, требующих меньше тепла, например рыбы и багетов с начинкой.	240 °C
	Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционных вентиляторов. Используйте этот режим для приготовления пиццы, выпекания хлеба или тортов.	190 °C

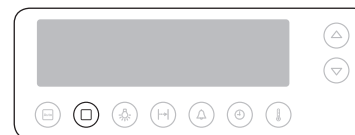
## Режимы автоматического приготовления

Менее опытные пользователи могут выбрать один из 40 режимов автоматического приготовления. Эта функция позволяет тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Параметры Время приготовления и Температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранным рецептом.

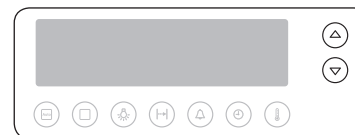
### Режим единой зоны







1. Нажмите кнопку .



2. Нажмите кнопку .



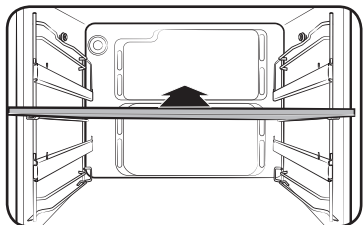
3. С помощью кнопок  и  выберите требуемый режим автоматического приготовления, затем подождите 5 секунд.
4. Выберите размер порции с помощью кнопок  и . Диапазон значений веса зависит от программы.
5. Подождите 3 секунды. Духовой шкаф начнет работу с выбранными настройками.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Дополнительную информацию см. в разделе Программы автоматического приготовления в данном руководстве.


# Использование

## Режим двойного приготовления






1. Установите разделитель на уровне 3, чтобы разделить внутреннее пространство духового шкафа на две зоны.







2. Нажмите кнопку .



3. Нажмите кнопку  для выбора требуемой зоны. Начнет мигать соответствующий индикатор.

-  Верхняя зона
-  Нижняя зона
-  Верхняя и нижняя зоны



4. С помощью кнопок  и  выберите требуемый режим автоматического приготовления, затем подождите 5 секунд.
5. Выберите размер порции с помощью кнопок  и . Диапазон значений веса зависит от программы.
6. Подождите 3 секунды. Духовой шкаф начнет работу с выбранными настройками.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Дополнительную информацию см. в разделе Программы автоматического приготовления в данном руководстве.

## Очистка паром

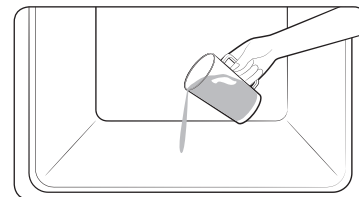
Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений. Эта функция позволяет сэкономить время, исключая необходимость регулярной ручной чистки. В процессе выполнения на дисплее отображается оставшееся время.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не выполняйте очистку духового шкафа струей воды или пара под высоким давлением.
- Не открывайте дверцу до полного завершения цикла очистки. Температура воды внутри устройства достаточно высокая, чтобы вызвать ожог.





### ОСТОРОЖНО

Перед использованием этой функции извлеките все принадлежности из духового шкафа.



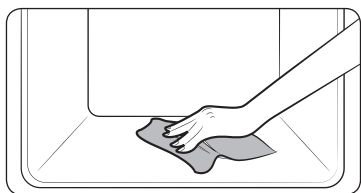
1. Налейте 400 мл воды на дно духового шкафа и закройте дверцу.



2. Нажмите кнопку , чтобы выбрать функцию , затем подождите 5 секунд. На дисплее начнет мигать значок .
3. Через некоторое время нагреватель завершит работу, а подсветка останется включенной.
4. После завершения работы дисплей начнет мигать и будет воспроизведен звуковой сигнал.
5. Нажмите кнопку  для завершения работы.








6. Протрите внутренние поверхности духового шкафа сухой тканью.

#### ПРИМЕЧАНИЕ



- Не используйте дистиллированную воду.
- Функцию Очистка паром можно использовать только в том случае, если духовой шкаф остыл до определенной температуры. Если функция Очистка паром не выполняется, дождитесь, пока духовой шкаф полностью остынет.
- Если в духовом шкафу скопилось большое количество жира, например после запекания или обжаривания на гриле, перед включением функции паровой очистки духового шкафа рекомендуется удалить въевшиеся загрязнения с помощью чистящего средства.
- После завершения цикла очистки оставьте дверцу открытой. Это позволит эмалированной поверхности камеры полностью высохнуть.
- При высокой температуре внутри духового шкафа очистка не запускается. Дайте устройству остыть и повторите попытку.
- Не наливайте воду на дно устройства слишком резко. Делайте это аккуратно. В противном случае вода вытечет наружу.

#### Быстрая сушка



1. Оставьте дверцу духового шкафа открытой под углом приблизительно 30°.
2. Нажмите кнопку .





3. С помощью кнопок  и  выберите режим **Конвекция**.
4. Установите время приготовления 5 минут, а температуру — 50 °C.  
Подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.



#### Таймер

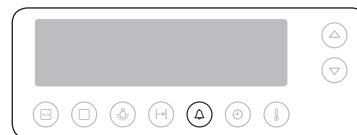
Позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.



1. Нажмите кнопку . На дисплее начнет мигать значок .



2. Выберите требуемое время с помощью кнопок  и .



3. Нажмите кнопку  для запуска таймера. По истечении заданного времени духовой шкаф воспроизведет звуковой сигнал.

#### ПРИМЕЧАНИЕ


Чтобы сбросить таймер, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 2 секунд.



# Использование

## Включение/выключение подсветки



Нажмите кнопку , чтобы включить или выключить подсветку в активной зоне (единая зона / верхняя зона / нижняя зона).

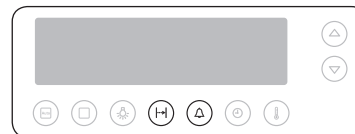
В режиме двойного приготовления подсветка включается в следующей последовательности.




Один раз	Верхняя и нижняя зоны
Два раза	Верхняя зона
Три раза	Нижняя зона
Четыре раза	Выключение

### ПРИМЕЧАНИЕ




Подсветка автоматически выключается по истечении нескольких минут.

## Блокировка управления




Для включения функции Блокировка управления одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и  в течение 3 секунд. На дисплее отображается значок .

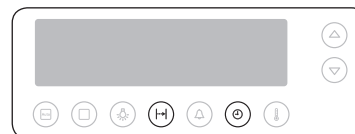




Чтобы отключить функцию Блокировка управления, снова одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и  в течение 3 секунд. Значок  на дисплее погаснет.

### ПРИМЕЧАНИЕ

При включении функции Блокировка управления все кнопки, за исключением , становятся недоступны для использования независимо от режима работы духового шкафа.

## Звук вкл./выкл.



Для отключения или включения звука одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и  в течение 3 секунд.



## Рекомендации по приготовлению

### Приготовление вручную

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ об акриламиде

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

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Предварительный прогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в руководстве по приготовлению.

#### Советы по использованию дополнительных принадлежностей

В комплект поставки духового шкафа может входить разное количество дополнительных принадлежностей. Вы можете заметить, что некоторые из принадлежностей не указаны в таблице. 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.

- 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.

#### Стандартный

Рекомендуемая температура: 200 °C

Режим **Стандартный** идеально подходит для выпечки и поджаривания продуктов, уложенных на одну решетку. Для поддержания температуры в духовом шкафу работают и верхний, и нижний нагревательные элементы.

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме **Стандартный**.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженная лазанья (500–1000 г)	3	Решетка	180–200	40–50
Рыба целиком (например, дорада) (300–1000 г), 3–4 надреза с каждой стороны ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Решетка-вставка + Универсальный противень	240	15–20
Рыбное филе (500–1000 г), 3–4 надреза с каждой стороны ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Универсальный противень	200	13–20
Замороженные отбивные котлеты (350–1000 г), рубленое мясо с начинкой из ветчины, сыра или грибов ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Универсальный противень	200	25–35
Замороженные отбивные котлеты из пропущенной через мясорубку моркови, свекловицы или картофеля (350–1000 г) ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Универсальный противень	200	20–30
Свинные отбивные на костьке (500–1000 г) ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ДОБАВЬТЕ СОЛЬ И ПЕРЕЦ	3	Решетка-вставка + Универсальный противень	200	40–50
Печеный картофель (разрезанный пополам) (500–1000 г)	3	Универсальный противень	180–200	30–45

## Рекомендации по приготовлению

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженный мясной рулет с грибной начинкой (500–1000 г) ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Универсальный противень	180–200	40–50
Бисквитный торт (250–500 г)	2	Решетка	160–180	20–30
Мраморный пирог (500–1000 г)	2	Решетка	170–190	40–50
Торт из дрожжевого теста с фруктовой начинкой, посыпанный бисквитной крошкой (1000–1500 г)	2	Универсальный противень	160–180	25–35
Маффины (500–800 г)	2	Решетка	190–200	25–30

Рекомендации по приготовлению

### Верхний нагрев + Конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °C

Работает верхний нагревательный элемент и вентилятор, который обеспечивает постоянную циркуляцию горячего воздуха.

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме **Верхний нагрев + Конвекция**.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)
Свинина на косточке (1000 г) СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	3	Решетка-вставка + Универсальный противень	180–200	50–65
Свинная лопатка в фольге (1000–1500 г) ЗАМАРИНУЙТЕ	2	Универсальный противень	180–230	80–120
Целая курица (800–1300 г) СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	2	Решетка-вставка + Универсальный противень	190–200	45–65
Мясные или рыбные стейки (400–800 г) ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ДОБАВЬТЕ СОЛЬ И ПЕРЕЦ	3	Решетка-вставка + Универсальный противень	180–200	15–35
Кусочки курицы (500–1000 г) СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	4	Решетка-вставка + Универсальный противень	200–220	25–35
Жареная рыба (500–1000 г), используйте жаростойкую посуду СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	2	Решетка	180–200	30–40
Ростбиф (800–1200 г) СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	2	Решетка-вставка + Универсальный противень Добавьте 1 чашку воды	200–220	45–60

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)
Утиная грудка (300–500 г)	4	Решетка-вставка + Универсальный противень Добавьте 1 чашку воды	180–200	25–35

### Конвекция

Рекомендуемая температура: 170 °C

Этот режим можно использовать для приготовления блюд, размещенных на всех трех полках. Он также подходит для жарки. Приготовление осуществляется при использовании нагревательного элемента на задней стенке и вентилятора, который распределяет жар.

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме **Конвекция**.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)
Бараний бок (350–700 г) СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	3	Решетка-вставка + Универсальный противень	190–200	40–50
Печеные бананы (3–5 шт.), надрежьте сверху ножом, добавьте 10–15 г шоколада, 5–10 г орехов в надрез, добавьте немного подслащенной воды, оберните в алюминиевую фольгу.	3	Решетка	220–240	15–25
Печеные яблоки 5–8 шт. по 150–200 г каждое Удалите сердцевину, добавьте изюм и джем. Используйте термостойкую посуду.	3	Решетка	200–220	15–25

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)
Котлеты из рубленного мяса (300–600 г) ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Универсальный противень	190–200	18–25
Рулет из рубленного мяса с начинкой по-русски (500–1000 г) СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Универсальный противень	180–200	50–65
Замороженные крокеты (500–1000 г)	2	Универсальный противень	180–200	25–35
Замороженный картофель для приготовления в печи (300–700 г)	2	Универсальный противень	180–200	20–30
Замороженная пицца (300–1000 г)	2	Решетка	200–220	15–25
Яблочный пирог с миндалем (500–1000 г)	2	Решетка	170–190	35–45
Свежие круассаны (200–400 г) (готовое тесто)	3	Универсальный противень	180–200	15–25

## Рекомендации по приготовлению

### Большой Гриль

Рекомендуемая температура: 240 °C

В режиме **Большой Гриль** можно поджаривать большие количества плоских продуктов, например стейки и шницели, и рыбу. Он также подходит для приготовления тостов. В этом режиме работают верхний нагревательный элемент и гриль.

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме **Большой Гриль**.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)
Сосиски (тонкие), 5–10 шт.	4	Решетка-вставка + Универсальный противень	220	5–8, перевернуть, 5–8
Сосиски (тонкие), 8–12 шт.	4	Решетка-вставка + Универсальный противень	220	4–6, перевернуть, 4–6
Тосты (5–10 шт.)	5	Решетка	240	1–2, перевернуть, 1–2
Сырные тосты 4–6 шт.	4	Решетка-вставка + Универсальный противень	200	4–8
Замороженные блинчики по-русски (200–500 г)	3	Универсальный противень	200	20–30
Бифштексы (400–800 г)	4	Решетка-вставка + Универсальный противень	240	8–10, перевернуть, 5–7

### Малый Гриль

Рекомендуемая температура: 240 °C

Этот режим предназначен для приготовления небольшого количества плоских продуктов, например стейков, шницелей, рыбы и тостов, выложенных посередине противня. Работает только верхний нагревательный элемент.

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме **Малый Гриль**.

Выложите продукты по центру используемой для приготовления принадлежности.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженный сыр камамбер для приготовления в духовом шкафу (2–4 по 75 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (без предварительного прогрева)	3	Решетка	200	10–12
Замороженные багеты с начинкой (помидоры и моцарелла/ветчина и сыр)	3	Решетка-вставка + Универсальный противень	200	15–20
Замороженные рыбные палочки (300–700 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (без предварительного прогрева) ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Решетка-вставка + Универсальный противень	200	15–25
Замороженный фишбургер (300–600 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ, ПОЛЕЙТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Универсальный противень	180–200	20–35
Замороженная пицца (300–500 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (без предварительного прогрева)	3	Решетка-вставка + Универсальный противень	180–200	23–30

### Нижний нагрев + Конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °С

Режим **Нижний нагрев + Конвекция** предназначен для приготовления блюд с начинкой, в которых низ должен пропекаться, а начинка не подсыхать. Он подходит также для приготовления пиццы, лотарингских пирогов, немецких открытых фруктовых пирогов и ватрушек.

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме **Нижний нагрев + Конвекция**.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°С)	Время (мин)
Пирог из дрожжевого теста с яблоками (замороженный) (350–700 г)	3	Решетка	180–200	15–20
Пирожки из слоеного теста с начинкой (замороженные) (300–600 г) СМАЗЬТЕ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ, ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (без предварительного прогрева)	3	Универсальный противень	180–200	20–25
Фрикадельки в соусе (250–500 г), используйте жаростойкую посуду	3	Решетка	180–200	25–35
Вертулы из слоеного теста (500–1000 г) СМАЗЬТЕ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	Универсальный противень	180	15–23
Трубочки из теста с начинкой в соусе (250–500 г), используйте жаростойкую посуду	3	Решетка	180	22–30
Пирог из дрожжевого теста с начинкой (600–1000 г) СМАЗЬТЕ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	Универсальный противень	180–200	20–30
Домашняя пицца (500–1000 г)	2	Универсальный противень	200–220	15–25
Домашний хлеб (700–900 г)	2	Решетка	170–180	45–55

### Сдвоенный режим

В режиме двойного приготовления в духовом шкафу можно готовить два разных блюда одновременно. Во время приготовления в верхней и нижней зоне можно установить различные температуры, режимы и время приготовления. Например, можно одновременно жарить стейки на гриле и запекать другое блюдо с сыром. Используя разделитель можно готовить gratin в нижнем отсеке, а стейки в верхнем отсеке духового шкафа. Перед началом готовки не забудьте вставить разделитель на уровне полки 3.

#### Предложение 1. Приготовление при различных температурах

Зона	Продукт	Уровень	Режим приготовления	Температура (°С)	Принадлежности	Время (мин)
ВЕРХНИЙ	Замороженная пицца (300–400 г)	4	Конвекция	200–220	Решетка	15–25
НИЖНИЙ	Мраморный кекс (500–700 г)	1	Конвекция	170–180	Универсальный противень	50–60

\* Кладите продукты в неразогретый духовой шкаф

#### Предложение 2. Приготовление в различных режимах

Зона	Продукт	Уровень	Режим приготовления	Температура (°С)	Принадлежности	Время (мин)
ВЕРХНИЙ	Кусочки курицы (400–600 г)	4	Верхний нагрев + конвекция	200–220	Решетка-вставка + Универсальный противень	25–35
НИЖНИЙ	Картофельный gratin (500–1000 г)	1	Конвекция	170–180	Решетка	30–40

\* Кладите продукты в неразогретый духовой шкаф

## Рекомендации по приготовлению

### Программы автоматического приготовления

#### Режим единой камеры

В следующей таблице представлены 25 программ автоматического приготовления, жаренья и выпекания различных блюд.

Их можно использовать в одном отсеке духового шкафа. Всегда извлекайте разделитель.

Здесь указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации.

Режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы для удобства использования.

В процессе готовки можно обращаться к этим указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретый духовой шкаф.

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень
1	Замороженная пицца	0,3–0,6	Решетка	2
		0,7–1,0		
Положите замороженную пиццу в центр решетки.				
2	Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	0,3–0,5 (тонкие)	Универсальный противень	2
		0,6–0,8 (толстые)		
Равномерно распределите замороженные чипсы по универсальному противню. Первая настройка предназначена для картофеля фри, вторая — для толстых чипсов.				
3	Замороженные крокеты для приготовления в печи	0,3–0,5	Универсальный противень	2
		0,6–0,8		
Выложите замороженные картофельные крокеты на противень.				
4	Домашняя лазанья	0,3–0,5	Решетка	3
		0,8–1,0		
Приготовьте свежую лазанью или используйте готовый к употреблению продукт и положите его в жаростойкую форму для выпечки подходящего размера. Поставьте форму в центр духового шкафа.				

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень
5	Биштексы	0,3–0,6	Решетка-вставка + Универсальный противень	4
		0,6–0,8		
Выложите маринованные биштексы рядом друг с другом на решетку-вставку. Переверните блюдо после воспроизведения духовым шкафом звукового сигнала. Первый параметр предназначен для тонких биштексов, второй — для толстых.				
6	Ростбиф	0,6–0,8	Решетка-вставка + Универсальный противень	2
		0,9–1,1		
Положите маринованный ростбиф на решетку-вставку. Переверните блюдо после воспроизведения духовым шкафом звукового сигнала.				
7	Жаркое из свинины	0,6–0,8	Решетка-вставка + Универсальный противень	2
		0,9–1,1		
Положите кусок маринованной свинины на решетку-вставку. Переверните блюдо после воспроизведения духовым шкафом звукового сигнала.				
8	Бараньи отбивные	0,3–0,4	Решетка-вставка + Универсальный противень	4
		0,5–0,6		
Замаринуйте бараньи котлеты. Положите бараньи котлеты на решетку-вставку. Переверните блюдо после воспроизведения духовым шкафом звукового сигнала. Первый параметр предназначен для тонких котлет, второй — для толстых.				
9	Кусочки курицы	0,5–0,7	Решетка-вставка + Универсальный противень	4
		1,0–1,2		
Смажьте куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Выложите куски курицы рядом друг с другом на решетку-вставку.				



№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень
10	Целая курица	1,0–1,1	Решетка-вставка + Универсальный противень	2
		1,2–1,3		
Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу на решетку-вставку. Переверните блюдо после воспроизведения духовым шкафом звукового сигнала.				
11	Утиная грудка	0,3–0,5	Решетка-вставка + Универсальный противень	4
		0,6–0,8		
Приготовьте утиную грудку, положите ее на решетку-вставку жирной стороной вверх. Первый параметр предназначен для одной утиной грудки, второй — для 2 толстых утиных грудок.				
12	Рулет из индейки	0,6–0,8	Решетка-вставка + Универсальный противень	4
		0,9–1,1		
Положите рулет из индейки на решетку-вставку. Переверните блюдо после воспроизведения духовым шкафом звукового сигнала.				
13	Рыба на пару	0,5–0,7	Решетка	2
		0,8–1,0		
Промойте и почистите рыбу, например целую форель, окуня или лаврака. Поочередно выложите рыбу в овальную жаростойкую стеклянную форму. Добавьте 2–3 столовых ложки лимонного сока. Закройте крышкой.				
14	Жареная рыба	0,5–0,7	Решетка-вставка + Универсальный противень	4
		0,8–1,0		
Выложите рыбу головой к хвосту на решетку-вставку. Первый параметр предназначен для 2 рыб, второй — для 4 рыб. Эта программа подходит для целых рыб, таких как форель, судак или карась.				

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень
15	Стейки из семги	0,3–0,4	Решетка-вставка + Универсальный противень	4
		0,7–0,8		
Выложите стейки из семги на решетку-вставку. Переверните блюдо после воспроизведения духовым шкафом звукового сигнала.				
16	Печеный картофель	0,4–0,5	Универсальный противень	2
		0,8–1,0		
Помойте картофель, разрежьте картофелины пополам. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на противне. Первый параметр предназначен для небольших картофелин (по 100 г), второй — для больших (по 200 г).				
17	Жареные овощи	0,4–0,5	Универсальный противень	4
		0,8–1,0		
Положите овощи, например ломтики баклажанов и кабачков, кусочки перца, грибы и томаты черри, в глубокий противень. Смажьте смесью оливкового масла, зелени и специй.				
18	Овощной гратен	0,4–0,6	Решетка	2
		0,8–1,0		
Приготовьте овощи в панировке в жаростойкой круглой форме. Поставьте форму в центр духового шкафа.				
19	Мраморный кекс	0,5–0,6	Решетка	2
		0,7–0,8		
Положите тесто в подходящую по размеру форму для выпечки кексов, смазанную маслом.				



## Рекомендации по приготовлению

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень
20	Основа для открытого фруктового пирога	0,3–0,4 (большой)	Решетка	2
		0,2–0,3 (тартелетки)		
Положите тесто в форму для выпечки пирогов, смазанную маслом. Первый параметр предназначен для одного открытого фруктового пирога, второй — для 5–6 небольших тартелеток.				
21	Бисквит	0,4–0,5 (средний)	Решетка	2
		0,2–0,3 (небольшие клубни)		
Положите тесто в круглую форму из черного металла для выпечки. Первый режим предназначен для формы диаметром 26 см, второй режим – для формы диаметром 18 см.				
22	Маффины	0,5–0,6	Решетка	2
		0,7–0,8		
Положите тесто в черную металлическую форму для выпечки на 12 маффинов. Первый параметр предназначен для небольших маффинов, второй — для крупных.				
23	Хлеб	0,7–0,8 (белый)	Решетка	2
		0,8–0,9 (непросеянная мука)		
Приготовьте тесто согласно инструкциям производителей и положите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Первый режим предназначен для выпекания пшеничного хлеба (0,7–0,8 кг), второй режим — для выпекания хлеба из непросеянной муки (0,8–0,9 кг).				
24	Домашняя пицца	1,0–1,2	Универсальный противень	2
		1,3–1,5		
Положите пиццу на противень. В весовых диапазонах учитывается начинка: соус, овощи, ветчина и сыр. Параметр 1 предназначен для тонкой пиццы (1,0–1,2 кг), параметр 2 — для пиццы с большим количеством начинки (1,3–1,5 кг).				

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень
25	Ферментация в дрожжевом тесте	0,3–0,5	Решетка	2
		0,6–0,8		
Первый параметр рекомендуется для пиццы из поднимающегося дрожжевого теста. Второй параметр предназначен для пирогов и хлеба из дрожжевого теста. Положите тесто в большую круглую жаропрочную форму и накройте липкой пищевой пленкой.				

### Двойное приготовление

В следующей таблице представлены 10 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.

В процессе готовки можно обращаться к этим указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретый духовой шкаф.

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
<b>Верхняя</b>				
1	Замороженные булочки	0,2–0,3	Решетка	4
		0,4–0,5		
Равномерно распределите замороженные роголики по решетке.				
2	Замороженная пицца	0,1–0,2	Решетка	5
		0,3–0,4		
Положите замороженную пиццу в центр решетки.				
3	Замороженные кусочки пиццы	0,2–0,3	Решетка	5
		0,4–0,5		
Разложите мини-пиццы рядом друг с другом на решетке.				
4	Замороженные рыбные палочки	0,2–0,3	Универсальный противень	5
		0,4–0,5		
Равномерно распределите рыбные палочки по универсальному противню. Рекомендуемый вес 10 шт. — 0,2–0,3 кг; 15 шт. — 0,4–0,5 кг. Переверните после звукового сигнала.				



Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
5	Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	0,4–0,5	Универсальный противень	5
		0,6–0,7		
Разложите замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу по универсальному противню. Первую настройку рекомендуется использовать для картофеля фри, вторую — для толстых чипсов. Используйте бумагу для выпечки. Переверните после звукового сигнала.				
<b>Нижняя</b>				
1	Замороженная семга в слоеном тесте	0,2–0,3	Универсальный противень	1
		0,5–0,6		
Используйте бумагу для выпечки. Выложите 2 кусочка семги в слоеном тесте (0,2–0,3 кг) рядом друг с другом или 4 кусочка (0,5–0,6 кг) в два ряда на универсальный противень.				
2	Домашний киш	0,5–0,6 (небольшой)	Решетка	1
		0,9–1,0 (большой)		
Рекомендуется предварительно разогревать нижнюю камеру духового шкафа до температуры 210 °С в режиме Нижний нагрев + конвекция, пока не будет воспроизведен звуковой сигнал. Используйте черную металлическую форму для выпекания. Предварительно прогрев духовой шкаф, выложите пирог в центр решетки. Для первого режима используйте форму диаметром 18 см, для второго режима — форму диаметром 26 см.				
3	Домашняя пицца	0,2–0,6	Универсальный противень	1
		0,8–1,2		
Используйте бумагу для выпечки. Выложите 0,2–0,6 кг пиццы на круглый противень для пиццы, 0,8–1,2 кг — на прямоугольный универсальный противень.				
4	Маффины	0,5–0,6	Решетка	1
		0,7–0,8		
Положите тесто в черную металлическую форму для выпечки на 12 маффинов.				

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
5	Фрукты в слоеном тесте	0,2–0,3	Универсальный противень	1
		0,4–0,5		
Выложите 4 порции фруктов в слоеном тесте на универсальный противень в два ряда. Используйте бумагу для выпекания. Первый режим предназначен для выпекания 4 маленьких порций фруктов в слоеном тесте (0,2–0,3 кг), второй режим — для выпекания 4 больших порций (0,4–0,5 кг).				

#### Режим двойного приготовления

Перед использованием режима двойного приготовления установите разделитель в духовой шкафу.

В следующей таблице представлены 5 программ данного режима для приготовления, жаренья и выпекания различных блюд.

Благодаря использованию этих программ вы сможете одновременно готовить основное блюдо и гарнир или основное блюдо и десерт. В таблице указаны количества продуктов, веса и соответствующие рекомендации.

Для удобства пользования режимы приготовления пищи и время готовки запрограммированы. Следуйте приведенным в таблице указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретый духовой шкаф.

№	Зона	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень
1	Верхняя	Кусочки курицы	0,3–0,5	Решетка-вставка + Универсальный противень	4
			0,8–1,0		
Смажьте куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Выложите куски курицы на решетку-вставку кожей вверх.					
	Нижняя	Картофельный гратен	0,4–0,6	Решетка	1
			0,8–1,0		
Используйте жаропрочную посуду. Выложите в центр решетки.					

## Рекомендации по приготовлению

№	Зона	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень
2	Верхняя	Жареные овощи	0,4–0,5 0,7–0,8	Универсальный противень	4
			Выложите нарезанные ломтиками овощи (кабачки, сладкий перец, лук, грибы, фенхель, баклажаны, помидоры) на глубокий противень. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями.		
	Нижняя	Тесто для пиццы	0,1–0,2 0,3–0,4	Универсальный противень	1
			Выложите хлебную пиццу на противень, покрытый бумагой для выпекания.		
3	Верхняя	Жареная рыба	0,3–0,5 0,6–0,8	Решетка-вставка + Универсальный противень	4
			Ополосните и подготовьте целую рыбу (такую как форель, лещ, судак или дорада), добавьте лимонный сок, травы и специи. Смажьте кожу оливковым маслом и посыпьте специями. Выложите на решетку-вставку.		
	Нижняя	Дольки картофеля	0,3–0,4 0,5–0,6	Универсальный противень	1
			Промойте и очистите картофель. Порежьте дольками, крупный картофель порежьте на половинки. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями.		

Рекомендации по приготовлению

№	Зона	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень
4	Верхняя	Жареная утиная грудка	0,3–0,5 (1–2 тонких) 0,6–0,8 (2 толстых)	Решетка-вставка + Универсальный противень	4
			Выложите маринованные утиные грудки на решетку-вставку жирной стороной вверх. Первый режим предназначен для запекания утиных грудок обычного размера (0,3 кг), второй режим – для запекания 2 утиных грудок (каждая весом 0,4 кг).		
	Нижняя	Печеные яблоки	0,4–0,5 0,9–1,0	Решетка	1
			Порежьте яблоки, выньте из них сердцевину и наполните их марципаном и изюмом. Поместите в круглую жаропрочную посуду.		
5	Верхняя	Маффины	0,5–0,6 0,7–0,8	Решетка	4
			Положите тесто в черную металлическую форму для выпечки на 12 маффинов.		
	Нижняя	Домашняя пицца	0,2–0,6 0,8–1,2	Универсальный противень	1
			Выложите 0,2–0,6 кг пиццы на круглое металлическое блюдо для пиццы, 0,8–1,2 кг — на универсальный противень. Используйте бумагу для выпечки.		

## Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350.

### 1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного разогрева.

Тип блюда	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Пирожки	Универсальный противень	3	Стандартный	160–180	15–25
		2	Конвекция	160	30–35
		1+4	Конвекция	155	35–40
Низкокалорийный бисквит	Решетка + форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, Ø 26 см)	2	Стандартный	160–180	20–30
Яблочный пирог	Решетка + Универсальный противень + 2 формы для выпечки с защелкой (с темным покрытием, Ø 20 см)	1+3	Конвекция	170–190	80–100
	Решетка + 2 формы для выпечки с защелкой (с темным покрытием, Ø 20 см)	1 расположенный по диагонали	Стандартный	170–190	70–80

### 2. Приготовление в режиме Гриль

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

Этот режим используется с максимальной настройкой температуры 270 °C.

Тип блюда	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Тосты из белого хлеба	Решетка	5	Большой гриль	270	1 <sup>я</sup> : 1–2 2 <sup>я</sup> 1–1½
Гамбургеры с говядиной	Решетка-вставка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	4	Большой гриль	270	1 <sup>я</sup> : 7–10 2 <sup>я</sup> : 6–9

# Обслуживание

## Очистка

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед очисткой убедитесь, что духовой шкаф и принадлежности остыли.

Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, ткани или губки с грубыми волокнами, металлические мочалки, ножи или любые другие абразивные материалы.

### Внутренняя поверхность духового шкафа

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

### Внешняя поверхность духового шкафа

Для чистки внешних поверхностей духового шкафа (дверцы, ручки и дисплея) используйте чистую ткань и мягкое моющее средство или теплую мыльную воду. Вытирайте поверхности бумажным полотенцем или сухой тканью.

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

### Принадлежности

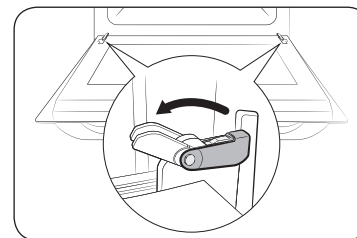
Мойте принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо полотенцем. Для удаления въевшихся загрязнений замочите принадлежности в теплой мыльной воде на 30 минут, а затем вымойте их.

## Снятие дверцы

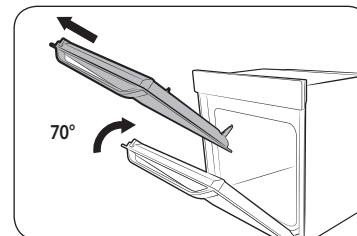
При использовании в обычном режиме дверцу духового шкафа снимать не следует, но при необходимости, например, если требуется очистка, дверцу можно снять, следуя указанным ниже инструкциям.

### ⚠ ОСТОРОЖНО

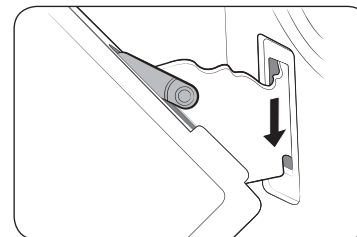
Дверца духового шкафа тяжелая.



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



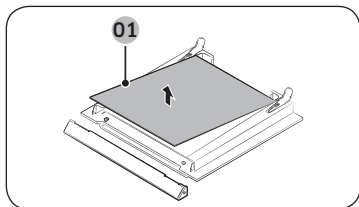
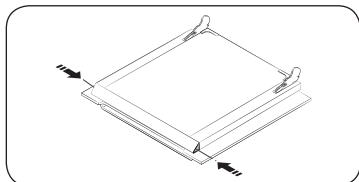
2. Прикройте дверцу приблизительно на 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине и тяните дверцу на себя и вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.



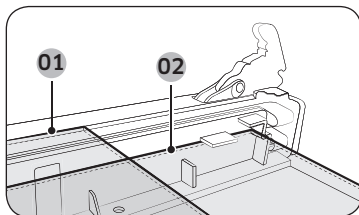
3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке, чтобы установить дверцу обратно. Зажимы на обеих петлях должны быть закрыты.

### Снятие стекол дверцы

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



01 Стекло 1



01 Стекло 1

02 Стекло 2

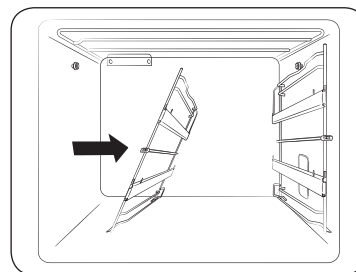
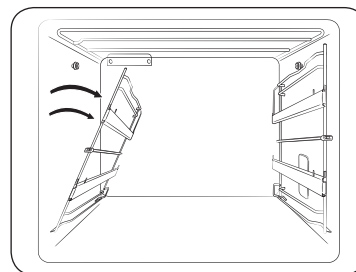
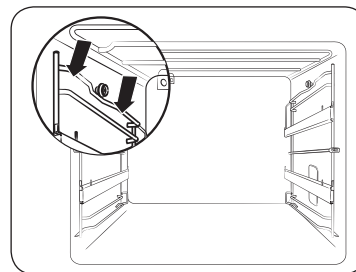
#### ПРИМЕЧАНИЕ

Во время сборки сторона внутреннего стекла 1, на которую нанесена метка, должна находиться снизу.

1. Нажмите на кнопки на правой и левой сторонах дверцы.
2. Снимите крышку, затем снимите стекла 1 и 2 с дверцы.
3. После очистки стекол повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Проверьте правильность расположения стекол 1 и 2 в соответствии с рисунком.

### Снятие боковых решеток (не во всех моделях)

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



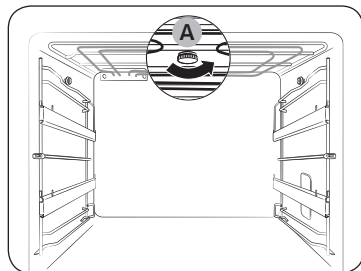
1. Нажмите на центральную верхнюю часть боковой решетки.
2. Наклоните боковую решетку приблизительно на 45°.
3. Потяните и извлеките боковую решетку из двух отверстий в нижней части стенки камеры.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

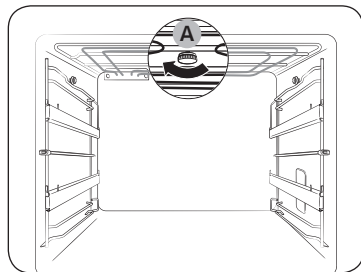
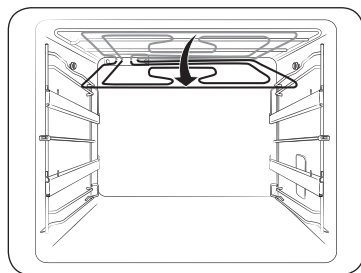
Для установки боковых решеток повторите шаги 1–3 в обратном порядке.

# Обслуживание

## Очистка верхнего нагревательного элемента (не во всех моделях)



1. Отверните верхнюю гайку (А), вращая ее против часовой стрелки и придерживая верхний нагревательный элемент. Передняя часть верхнего нагревателя повиснет.
2. Очистите верхний нагревательный элемент.



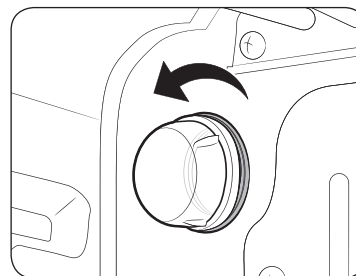
3. Поднимите верхнюю часть нагревательного элемента на исходный уровень, затем затяните верхнюю гайку (А).

## Замена

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

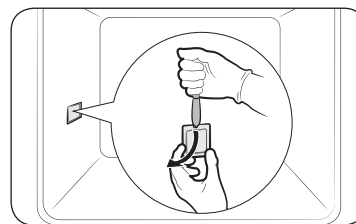
- Перед заменой лампы выключите духовой шкаф и отключите кабель питания.
- Используйте только лампы мощностью 25–40 Вт / 220–240 В с жаростойкостью 300 °С. Вы можете приобрести одобренные для использования лампы в местном сервисном центре компании Samsung.
- При замене галогенной лампы всегда используйте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

### Лампы



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

### Лампа на боковой стенке камеры (не во всех моделях)



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



## Устранение неисправностей

### Контрольные пункты

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

Проблема	Причина	Решение
Кнопки не функционируют должным образом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>В пространство между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Удалите влагу и повторите попытку.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Включена функция блокировки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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.		
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 подачи электропитания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Непрерывное приготовление в течение длительного времени.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>После завершения длительного процесса приготовления дайте духовому шкафу остыть.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вентилятор системы охлаждения не работает.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.</li> </ul>
	<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>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>К одной розетке электросети подключено сразу несколько приборов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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 сильно 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>

## Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Лампа включается, а затем выключается.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Лампа выключается автоматически по прошествии определенного периода времени для экономии электроэнергии. Чтобы включить ее снова, нажмите кнопку Освещение духового шкафа.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Во время приготовления на поверхность лампы попали посторонние вещества.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Очистите камеру духового шкафа и проверьте, удалось ли устранить неисправность.</li> </ul>
При использовании духового шкафа произошло поражение электрическим током.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Источник питания не заземлен надлежащим образом.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, правильно ли заземлена розетка электросети.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Используется розетка электросети без заземления.</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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Закройте дверцу и выполните перезапуск устройства.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Заданы неправильные параметры работы духового шкафа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перейдите к главе, посвященной управлению устройством, и выполните сброс параметров духового шкафа.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перегорел предохранитель на домашнем распределительном щите или сработал автоматический выключатель.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика.</li> </ul>
Во время работы из устройства выходит дым.	<ul style="list-style-type: none"> <li>В начале эксплуатации устройства.</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 выделение дыма прекращается.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>На нагревательный элемент попали остатки пищи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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>

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>
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>Прежде чем продолжить использование, дайте духовому шкафу остыть.</li> </ul>
Режим двойного приготовления не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Разделитель установлен неправильно.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Прежде чем продолжить использование, установите разделитель надлежащим образом.</li> </ul>
Режим единой камеры не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>В духовой шкаф установлен разделитель.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Прежде чем продолжить использование, извлеките разделитель.</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
E-2* <sup>1)</sup>	ОШИБКА ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ	Обратитесь в местный сервисный центр SAMSUNG.
S-01	АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени.	Выключите духовой шкаф и извлеките продукты. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.
-SE- E-0* <sup>1)</sup>	Возникновение ошибки во время работы духового шкафа может отрицательно сказаться на его производительности и безопасности. Немедленно прекратите использование духового шкафа.	Обратитесь в местный сервисный центр Samsung.
-dE-	ЧАСТИЧНЫЕ ПЕРЕБОИ В РАБОТЕ Разделитель используется неверно. См. раздел «Режим приготовления с разделителем» (стр. 16).	При использовании режима верхнего, сдвоенного и нижнего жара разделитель необходимо вставить, а при использовании одинарного режима — извлечь.
-UP-	ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕНАПРЯЖЕНИЯ Данная функция защищает устройство от перепадов напряжения. В результате сильного перепада напряжения срабатывает оповещение, на дисплее отображается сообщение -UP- и отключаются функции нагревательного элемента, подсветки, конвекционного двигателя и вертела.	Когда напряжение снова возвращается к стандартному диапазону, защита от перенапряжения автоматически отключается и духовой шкаф начинает работать в обычном режиме. Функция защиты от перенапряжения может прервать процесс приготовления.



1) \*\* для всех номеров.

## Технические характеристики

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

Входное напряжение		230 В ~ 50 Гц
Максимальная полезная выходная мощность		3650 W
Размеры (Ш x В x Г)	Внешние	595 x 595 x 570 мм
Объем		68 л
Вес	Нетто	37,8 кг

## Приложение

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

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

### Информация об энергетической эффективности (только для Российской Федерации)

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

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

Наименование изготовителя	Samsung
Наименование модели	NV68R5540CB
Индекс энергетической эффективности $EEl_{cavity}$ для каждой камеры	95,2
Класс энергетической эффективности для каждой камеры	A
Потребление энергии за цикл для каждой камеры в стандартном режиме	0,89 кВт·ч
Потребление энергии за цикл для каждой камеры в режиме с принудительной циркуляцией воздуха	0,80 кВт·ч
Количество камер	1
Источник нагрева	электрический
Объем духового шкафа	68 л
Тип духового шкафа	встроенный
Вес духового шкафа	37,8 кг

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

**Советы по экономии энергии**

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

## Заметки

---

## Заметки

---



# SAMSUNG

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

**Адрес производителя :**

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

**Адрес мощностей производства :**

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

**Страна производства :** Малайзия

**Импортер в России :**

ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<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)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/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> (Ukrainian)



DG68-00995D-00



# Вбудована піч

---

Посібник зі встановлення та користування

NV68R5540CB

---



**SAMSUNG**

## Зміст

### Як користуватися цим посібником 3

У тексті посібника користувача використовуються такі символи: 3

### Вказівки з техніки безпеки 3

Важливі застереження з техніки безпеки 3  
 Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) 6  
 Автоматична функція заощадження електроенергії 6

### Встановлення 7

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

### Перед початком роботи 10

Налаштування годинника 10  
 Запах нової печі 10  
 Приладдя 10  
 Режим дворівневого приготування 11

### Робочі режими 12

Панель керування 12  
 Стандартні налаштування 13  
 Режими приготування вручну 14  
 Автоматичні режими приготування 15  
 Чищення парою 16  
 Таймер 17  
 Вмикання/вимикання підсвітки в печі 18  
 Блокування від дітей 18  
 Увімкнення/вимкнення звуку 18

### Готуємо з розумом 19

Приготування вручну 19  
 Програми автоматичного приготування 24  
 Вказівки щодо приготування страв 29

### Догляд 30

Чищення 30  
 Заміна 32

### Усунення несправностей 33

Що слід перевірити 33  
 Інформаційні коди 35

### Технічні характеристики 35

### Додаток 36

## Як користуватися цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану піч SAMSUNG.

У цьому посібнику з користування піччю міститься важлива інформація про безпеку та інструкції, призначені допомогти вам під час роботи та технічного обслуговування пристрою.

Перш ніж використовувати піч, прочитайте цей посібник і зберігайте його для довідки в майбутньому.

### У тексті посібника користувача використовуються такі символи:

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

#### УВАГА

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **отримання травми користувачем та/або пошкодження майна.**

#### ПРИМІТКА

Корисні підказки, рекомендації чи інформація, які допомагають користувачам належним чином використовувати виріб.

## Вказівки з техніки безпеки

Цю піч повинен встановлювати лише електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі з дотриманням відповідних рекомендацій із техніки безпеки.

### Важливі застереження з техніки безпеки

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм. Засоби для роз'єднання слід включити у фіксовану проводку згідно правил.

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

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

## Вказівки з техніки безпеки

Не використовуйте для вказаної фіксації пристрою клейкі елементи, оскільки вони не є надійними.

Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих. Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.

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

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

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

Якщо пристрій має функцію самоочищення, перед увімкненням режиму очищення необхідно видалити рештки їжі; також під час очищення парюю і самоочищення в печі не має бути ніякого приладдя. Робота функції чищення залежить від моделі пристрою.

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

Не використовуйте очищувач парюю.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

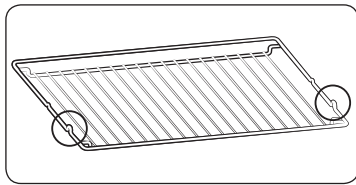
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.**

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

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання поверхні нагріваються.



Встановлюйте решітку-гриль частинами, які виступають (тримачами з обох сторін), до переду так, щоб вона підтримувала нерухоме положення для великих навантажень.

#### **⚠ УВАГА**

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

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

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою не вмикайте його.

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

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

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

На час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимикати.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.

Якщо цей пристрій обладнано функцією приготування на парі, не використовуйте його, якщо картридж подачі води пошкоджено (стосується лише моделей, які обладнано функцією приготування на парі).

Якщо картридж тріснув або поламався, не використовуйте його і зверніться до найближчого центру обслуговування (стосується лише моделей, які обладнано функцією приготування на парі).

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

Під час роботи внутрішні поверхні печі нагріваються і можуть спричинити опіки. Не торкайтесь нагрівальних елементів або внутрішньої поверхні печі, допоки вони не охолонуть.

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.

Під час роботи за високої температури впродовж тривалого часу поверхня печі нагрівається.

Під час приготування їжі будьте обережні, коли відкриваєте дверцята печі, оскільки може статися викид гарячого повітря і пари.

Якщо ви готуєте страви, які містять спирт, зважте на те, що через високу температуру спирт може випаруватись, і пара може загорітись у разі контактування з гарячими частинами печі.

Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.

Під час роботи печі діти мають перебувати на безпечній відстані.

Заморожені продукти, наприклад піцу, слід готувати на великій решітці. Якщо використовується форма для випікання, вона може зазнати деформацій внаслідок значного коливання температури.

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



## Вказівки з техніки безпеки

Під час приготування їжі дверцята печі мають бути зачинені.

Не застеляйте дно печі алюмінієвою фольгою і не ставте форми для випікання або піддони. Алюмінієва фольга блокує тепло, що може пошкодити емальовану поверхню і стати причиною поганих результатів приготування страв.

Фруктовий сік залишає плями, які можуть не змитись з емальованої поверхні печі.

Готуючи дуже вологі пироги, використовуйте глибокий посуд.

Не ставте посуд на відкриті дверцята печі.

Закриваючи або відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.

Не слід ставати, спиратися, сідати або ставити важкі речі на дверцята.

Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не від'єднуйте пристрій від мережі живлення навіть після завершення процесу приготування їжі.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Закривайте дверцята на час роботи печі.



## Правильна утилізація виробу

### (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

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

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

## Автоматична функція заощадження електроенергії

- Якщо упродовж певного часу, поки пристрій увімкнено, не буде введено жодної команди, пристрій припинить роботу і перейде в режим очікування.
- Підсвітка: під час процесу приготування їжі можна вимкнути підсвітку в печі, натиснувши відповідну кнопку. Задля заощадження електроенергії підсвітка печі вимикається через кілька хвилин після початку приготування.



## Встановлення

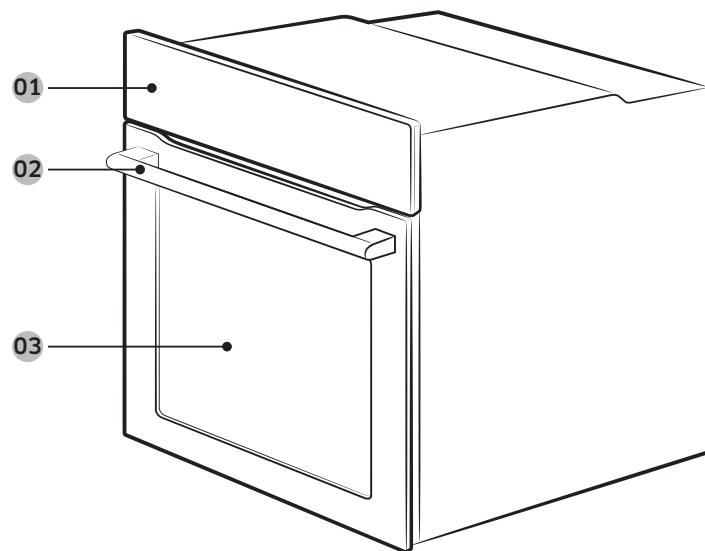
### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цю піч має встановлювати кваліфікований спеціаліст. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення печі до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій із техніки безпеки, чинних у вашому регіоні.

### Комплект постачання

Упевніться, що в комплект включені усі частини та приладдя. Якщо з піччю чи приладдям виникають проблеми, зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung чи до продавця.

### Короткий огляд печі



01 Панель керування

02 Ручка дверцят

03 Дверцята

### Приладдя

Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



Решітка-гриль \*



Решітка \*



Форма для випікання \*



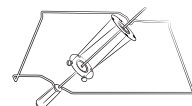
Універсальна форма \*



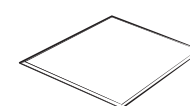
Глибока форма \*



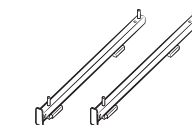
Рожен для смаження \*



Рожен для смаження і приготування шашлика \*



Розділювач \*



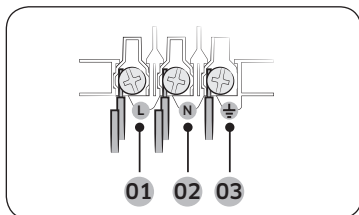
Телескопічні рейки \*

### 📖 ПРИМІТКА

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

## Встановлення

### Під'єднання живлення



- 01 КОРИЧНЕВИЙ або ЧОРНИЙ
- 02 СИНІЙ 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, який підтримує характеристики H05 RR-F чи H05 VV-F, мін. 1,5–2,5 мм<sup>2</sup>.

Номинальний струм (A)	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 користуєтеся штепсельною розеткою, встановлюйте піч так, щоб розетка була легкодоступною. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, спричинені відсутнім чи неналежно встановленим заземленням.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

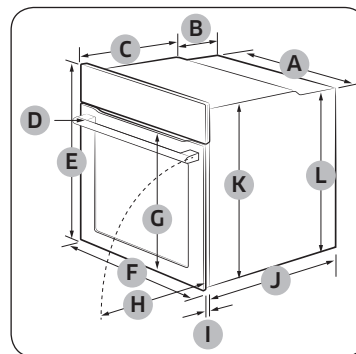
Не наступайте і не скручуйте кабелі під час встановлення і тримайте їх подалі від тих частин печі, які генерують тепло.

### Монтування печі в шафку

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

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

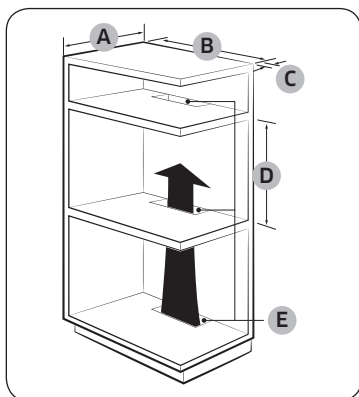
### Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

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



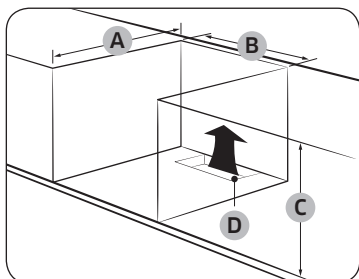


Вбудована шафка (мм)

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

**ПРИМІТКА**

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



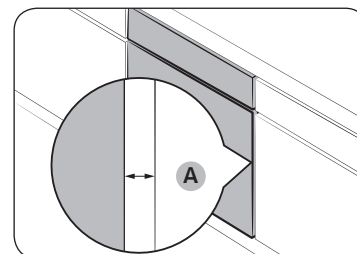
Шафка під умивальником (мм)

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

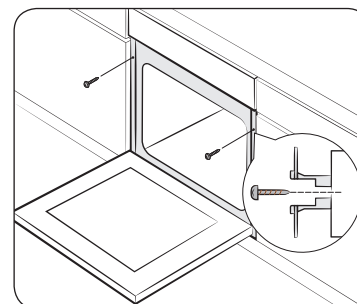
**ПРИМІТКА**

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

**Встановлення печі**



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



Встановіть пристрій до кінця у шафку і надійно зафіксуйте його з обох боків 2 гвинтами.

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

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

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

**ПРИМІТКА**

Фактичний вигляд печі може бути дещо іншим залежно від моделі.



## Перед початком роботи

### Налаштування годинника

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



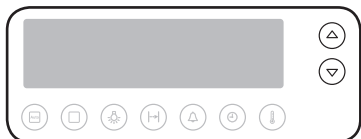
1. Натисніть кнопку .  
На дисплеї блиматиме значок і години.



2. За допомогою кнопок або встановіть години.



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



4. За допомогою кнопок або встановіть хвилини.



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

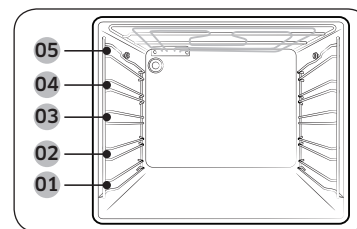
### Запах нової печі

Перш ніж використовувати піч уперше, почистьте її всередині, щоб усунути запах нової печі.

1. Вийміть усе приладдя з печі.
2. Увімкніть піч у режимі конвекції за температури 200 °C або звичайному режимі за температури 200 °C на годину. Таким чином буде спалено будь-які залишки виробництва.
3. Після цього вимкніть піч.

### Приладдя

Уперше використовуючи приладдя, помийте його ретельно в теплій воді з миючими засобами м'якою чистою ганчіркою.



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

- Встановіть приладдя у правильному положенні у піч.
- Залиште принаймні 1 см вільного місця між приладдям і дном печі, а також між самим приладдям.
- Будьте обережні, виймаючи посуд і/або приладдя з печі. Гарячі страви чи приладдя можуть спричинити опіки.
- Під час нагрівання приладдя може втратити свою первинну форму. Коли приладдя охолоне, воно знову набуде початкового вигляду і працюватиме, як раніше.

### Основні вказівки з використання

Задля кращих результатів приготування ознайомтеся з вказівками щодо користування кожним окремим приладдям.

Решітка-гриль *	Решітка-гриль призначена для приготування страв на грилі і смаження. Встановлюйте решітку-гриль частинами, які виступають (тримачами з обох сторін), до переду.
Решітка *	Решітка використовується з лотком, що дозволяє уникнути потрапляння крапель на дно печі.
Форма для випікання *	Форма для випікання (глибина: 20 мм) використовується для випікання пирогів, печива тощо. Ставте скошеною стороною до переду.



<b>Універсальна форма *</b>	Універсальна форма (глибина: 30 мм) використовується в основному для смаження страв. Використовуйте решітку з лотком, щоб уникнути потрапляння крапель на дно печі. Ставте скошеною стороною до переду.
<b>Глибока форма *</b>	Глибока форма (глибина: 50 мм) використовується для смаження з або без решітки з лотком. Ставте скошеною стороною до переду.
<b>Рожен для смаження *</b>	Рожен для смаження використовується для приготування страв, наприклад курки, на грилі. Використовуйте рожен для смаження лише в режимі однорівневого приготування на рівні 3, де наявний адаптер для рожна. Викрутіть ручку рожна, щоб вийняти виріб.
<b>Рожен для смаження і приготування шашлика *</b>	Ставте лоток у положення 1, щоб збирати сік зі страв, або на дно печі для приготування великих порцій м'яса. Рожен рекомендовано використовувати для м'яса вагою до 1,5 кг. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вставте рожен у м'ясо. Щоб легше було встановити рожен, вкручіть ручку з тупого кінця.</li> <li>2. Розкладіть пропарену 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 до заду, і обережно потисніть, доки кінчик рожна не потрапить на обертовий механізм ззаду печі. Тупий кінець рожна має бути розташований на «V»-подібній деталі. (Рожен має два вушка, які мають знаходитись ближче до дверцят печі для запобігання руху рожна вперед; вушка також служать як лапки ручки).</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> <p><b>⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ</b></p> <p>Перевірте, чи належним чином розташована ручка рожна. Будьте уважні, користуючись рожем. Виделки і шпильки гострі і можуть завдати травм користувачу! Щоб уникнути опіків, виймаючи рожен, використовуйте рукавиці, адже він дуже гарячий.</p>

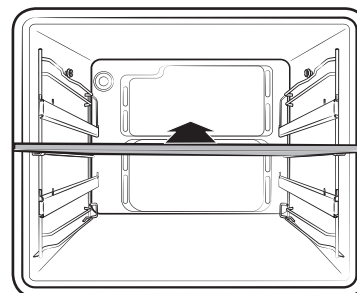
<b>Розділювач *</b>	Розділювач дозволяє розділити піч на дві зони. Використовуйте розділювач у режимі дворівневого приготування. Не використовуйте розділювач як полицю.
<b>Телескопічні рейки *</b>	Використовуйте телескопічні рейки таким чином: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Витягніть рейки з печі.</li> <li>2. Поставте форму на рейки і посуňte їх у піч.</li> <li>3. Закрийте дверцята.</li> </ol>

### ПРИМІТКА

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

### Режим дворівневого приготування

Можна використовувати обидві зони, верхню і нижню, для приготування двох різних страв, або просто вибрати одну зону, в якій готуватимете.



Вставте розділювач на рівні 3, щоб розділити камеру на дві зони. Піч виявить розділювач і за замовчуванням активує верхню зону.

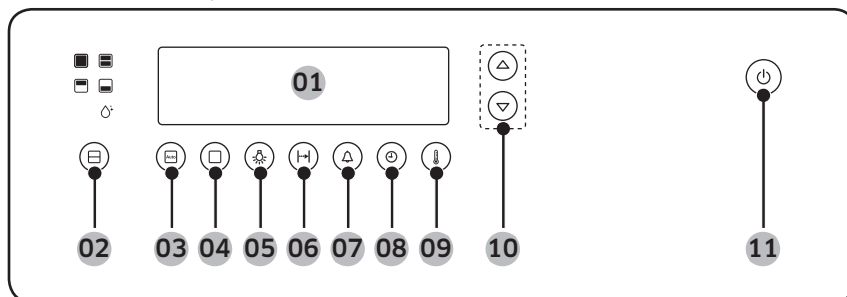
### ПРИМІТКА

Використовуйте режим дворівневого приготування згідно рецептів. Докладніше читайте в розділі «Готуємо з розумом» у цьому посібнику.

## Робочі режими

### Панель керування

Передня панель може бути різного кольору та виготовлена з різного матеріалу. З метою вдосконалення ми можемо змінити вигляд передньої панелі без повідомлення.



01	Дисплей	Відображення відомостей про вибрані режими чи налаштування.
02	Вибір зони	Натисніть, щоб вибрати зону(и) і готувати з використанням розділювача.
03	Автоматичний режим	Натисніть, щоб встановити режим приготування з-поміж 40 автоматичних програм.
04	Приготування вручну	Натисніть, щоб встановити режим приготування вручну.
05	Лампочка	Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути лампочку. Після ввімкнення лампочка автоматично вимкнеться через певний проміжок часу, щоб заощадити електроенергію.
06	Час приготування	Натисніть, щоб встановити тривалість приготування вручну. • Якщо ви використовуєте режим дворівневого приготування, натисніть один раз, щоб вибрати верхню зону, або двічі, щоб вибрати нижню зону.
07	Таймер	Натисніть, щоб встановити таймер. Таймер допомагає перевірити час або тривалість під час приготування страви.
08	Годинник	Натисніть, щоб встановити поточний час.

09	Температура	Натисніть, щоб встановити температуру для приготування вручну. • Якщо ви використовуєте режим дворівневого приготування, натисніть один раз, щоб вибрати верхню зону, або двічі, щоб вибрати нижню зону.
10	Вгору/вниз	Використовуйте ці кнопки для: • встановлення часу або температури приготування; • вибору режиму приготування вручну або автоматичного режиму; • встановлення поточного часу і часу таймера; • вибору порції для програм автоматичного приготування.
11	Потужність	Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути піч.

### ПРИМІТКА

- Якщо торкнутись дисплея у кухонних чи інших рукавичках, піч може не спрацювати належним чином.
- Освітлення в печі вмикається автоматично, коли закриваються дверцята, чи вмикається піч.

## Стандартні налаштування

Змінювати температуру та/або час приготування страви в усіх режимах приготування – звичайна практика. Дотримуйтеся вказівок нижче, щоб налаштувати температуру та/або час приготування страви для вибраного режиму.

### Температура



1. Натисніть кнопку **H**. Якщо ви вибрали режим дворівневого приготування, натисніть кнопку один раз, щоб змінити температуру для верхньої зони, і натисніть кнопку двічі, щоб змінити температуру нижньої зони.



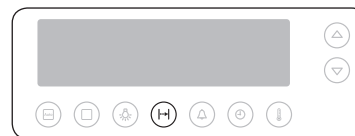
2. За допомогою кнопок **▲** або **▼** виберіть потрібну температуру.
3. Зачекайте 3 секунди. Піч почне працювати з вибраними налаштуваннями.

### **PR** ПРИМІТКА

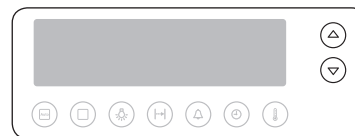
Температуру можна змінити під час приготування страви.

Щоб змінити встановлену температуру, натисніть кнопку **H** і дотримуйтеся вказівок вище.

## Час приготування



1. Натисніть кнопку **H**. На дисплеї почне блимати значок **|...|**. Якщо ви вибрали режим дворівневого приготування, натисніть кнопку один раз, щоб змінити час приготування для верхньої зони, і натисніть кнопку двічі, щоб змінити час приготування нижньої зони.



2. За допомогою кнопок **▲** або **▼** виберіть потрібну температуру.
3. Зачекайте 3 секунди. Піч почне працювати з вибраними налаштуваннями.

### **PR** ПРИМІТКА

Час приготування можна змінити під час приготування страви.


Щоб змінити встановлений час приготування страви, натисніть кнопку **H** і виконайте дії вище.

# Робочі режими

## Режими приготування вручну

### Режим однорівневого приготування





1. Натисніть кнопку .



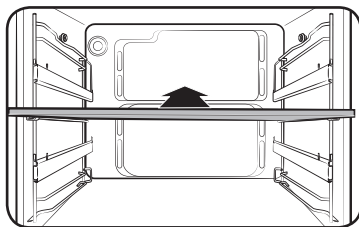
2. Натисніть кнопку .



3. За допомогою кнопок  або  виберіть потрібний режим приготування.
4. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».
5. Зачекайте 3 секунди. Піч почне працювати з вибраними налаштуваннями.

### Режим дворівневого приготування

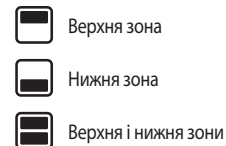
Використовуйте розділювач, який додається, щоб розділити камеру на верхню та нижню зони. Це дає змогу одночасно готувати дві різні страви або просто обрати зону, в якій готуватиметься страв.



1. Вставте розділювач на рівні 3, щоб розділити камеру на дві зони.





2. Натисніть кнопку , щоб вибрати потрібну зону. Бліматиме відповідний індикатор.



3. Натисніть кнопку .



4. За допомогою кнопок  або  виберіть потрібний режим приготування. Доступні режими приготування різняться залежно від вибраної зони.
5. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».
6. Зачекайте 3 секунди. Піч почне працювати з вибраними налаштуваннями.

### ПРИМІТКА

Наявність функції дворівневого приготування залежить від режиму приготування. Докладніше читайте в розділі «Готуємо з розумом» у цьому посібнику.

## Режими приготування

Режим	Опис	Температура за замовчуванням
	<b>Звичайний режим</b> Тепло генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження більшості страв.	200 °C
	<b>Верхній нагрівальний елемент + Конвекція</b> Верхній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентиляторами режиму конвекції. Використовуйте цей режим для смаження з утворенням хрусткої скоринки (наприклад, м'яса чи лазань).	190 °C
	<b>Конвекція</b> Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентиляторами режиму конвекції. Використовуйте цей режим для випікання і смаження на різних рівнях одночасно.	170 °C
	<b>Великий Гриль</b> Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум'янення верхньої частини страв (наприклад, м'яса, лазань чи запіканки).	240 °C
	<b>Малий Гриль</b> Тепло генерує мала область гриля. Використовуйте цей режим для приготування страв, для яких потрібно менше тепла, наприклад риби чи канапок.	240 °C
	<b>Нижній нагрівальний елемент + Конвекція</b> Нижній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентиляторами режиму конвекції. Використовуйте цей режим для приготування піци, хліба чи пирогів.	190 °C

## Автоматичні режими приготування

Для недосвідчених кухарів піч пропонує загалом 40 програм автоматичного приготування. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і зусилля. Тривалість і температуру приготування буде налаштовано відповідно до вибраного рецепту.

### Режим однорівневого приготування



1. Натисніть кнопку



2. Натисніть кнопку



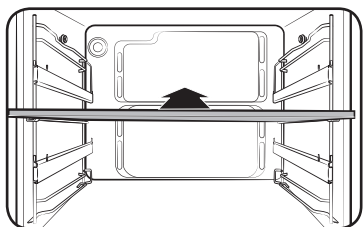
3. За допомогою кнопок або виберіть потрібний режим автоматичного приготування, тоді зачекайте 5 секунд.
4. Натискайте кнопку або , щоб вибрати розмір порції. Діапазон ваги залежить від програми.
5. Зачекайте 3 секунди. Піч почне працювати з вибраними налаштуваннями.

### ПРИМІТКА

Докладніше читайте в розділі «Програми автоматичного приготування» у цьому посібнику.

## Робочі режими

### Режим дворівневого приготування






1. Вставте розділювач на рівні 3, щоб розділити камеру на дві зони.







2. Натисніть кнопку .



3. Натисніть кнопку , щоб вибрати потрібну зону. Бліматиме відповідний індикатор.

-  Верхня зона
-  Нижня зона
-  Верхня і нижня зони



4. За допомогою кнопок  або  виберіть потрібний режим автоматичного приготування, тоді зачекайте 5 секунд.
5. Натискайте кнопку  або , щоб вибрати розмір порції. Діапазон ваги залежить від програми.
6. Зачекайте 3 секунди. Піч почне працювати з вибраними налаштуваннями.

### ПРИМІТКА

Докладніше читайте в розділі «Програми автоматичного приготування» у цьому посібнику.

### Чищення парою

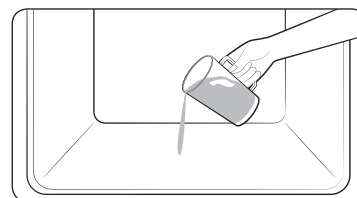
Ця функція корисна для чищення парою слабких забруднень. Це заощаджує ваш час, усуваючи потребу регулярно чистити піч вручну. Під час процесу на дисплеї відобразиться залишковий час.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Для чищення печі не застосовуйте засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.
- Не відкривайте дверцята, поки не завершиться робочий цикл. Вода всередині печі дуже гаряча і може спричинити опіки.




### УВАГА

Вийміть усе приладдя з печі, перш ніж вмикати функцію.



1. Налийте 400 мл води на дно печі і закрийте дверцята.



2. За допомогою кнопки  виберіть , тоді зачекайте 5 секунд. На дисплеї почне блимати значок .

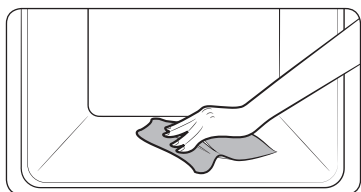
3. Через певний час нагрівальний елемент припинить роботу і світлитиметься лампочка.

4. Після того, як роботу буде завершено, на дисплеї бліматиме індикація, і пролунає звуковий сигнал.



5. За допомогою кнопки  завершіть операцію.






6. Витріть піч всередині сухою ганчіркою.

### ПРИМІТКА



- Не використовуйте дистильовану воду.
- Функцію очищення паром можна використати, лише коли піч охолола до певної температури. Якщо очищення паром не працює, дозвольте печі повністю охолонути.
- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію чищення паром, рекомендовано усунути складні забруднення за допомогою м'якого засобу.
- Після завершення робочого циклу залиште дверцята печі привідчиненими. Таким чином внутрішня емальована поверхня краще висохне.
- Якщо піч всередині гаряча, ввімкнути функцію чищення не вдасться. Зачекайте, поки піч охолоне, і спробуйте ще раз.
- Не лейте із силою воду на дно печі. Робіть це обережно. Інакше вода переллється до переду.

### Швидке висихання



1. Привідкрийте дверцята прибіл. на 30°.
2. Натисніть кнопку .



3. За допомогою кнопок  або  виберіть режим **конвекції**.
4. Встановіть час приготування їжі на 5 хвилин і температуру на 50 °C.  
Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».



## Таймер

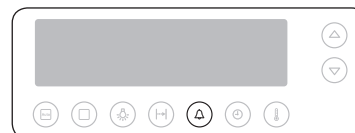
Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.




1. Натисніть кнопку . На дисплеї почне блимати значок .



2. За допомогою кнопок  або  виберіть потрібний час.



3. Щоб запустити таймер, натисніть кнопку . Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал.


### ПРИМІТКА

Щоб скасувати налаштування таймера, натисніть та утримуйте кнопку  упродовж 2 секунд.

## Робочі режими

### Вмикання/вимикання підсвітки в печі



Натисніть кнопку , щоб увімкнути або вимкнути лампу активної зони (однорівневе приготування/верхня зона/нижня зона).

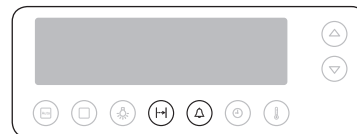
У режимі дворівневого приготування страв підсвітка вмикається у вказаній нижче послідовності.




Один раз	Верхня і нижня зони
Два рази	Верхня зона
Тричі	Нижня зона
Чотири рази	Вимк.

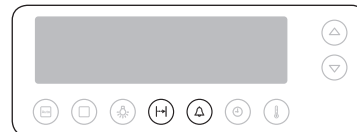
#### ПРИМІТКА




Лампочка автоматично вимикається за кілька хвилин.

### Блокування від дітей




Щоб активувати блокування від дітей, одночасно натисніть і утримуйте кнопки  та  упродовж 3 секунд. На дисплеї з'явиться значок .

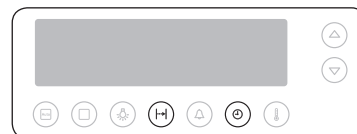


Щоб вимкнути блокування від дітей, одночасно натисніть і утримуйте кнопки  та  упродовж 3 секунд. На дисплеї зникне значок .

#### ПРИМІТКА

Коли ввімкнено блокування від дітей, усі кнопки, крім кнопки , не працюватимуть незалежно від робочого стану печі.

### Увімкнення/вимкнення звуку



Щоб вимкнути або ввімкнути звук, одночасно натисніть і утримуйте кнопки  та  упродовж 3 секунд.

## 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.

#### **📖 ПРИМІТКА**

Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо у довіднику із приготування страв не вказано інше.

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

Піч постачається з приладдям різної кількості та виду. Деякого приладдя, вказаного в таблиці, 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.

- 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.

### Звичайний режим

Рекомендована температура: 200 °C

**Звичайний режим** ідеально підходить для запікання та смаження їжі на одній решітці. Для підтримання температури в печі працюють як верхній, так і нижній елементи нагрівання.

Радимо попередньо прогріти піч у **звичайному** режимі.

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожена лазанья (500-1000 г)	3	Решітка-гриль	180-200	40-50
Ціла риба (наприклад, дорадо) (300-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ	3	Решітка + універсальна форма	240	15-20
Філе риби (500-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ	3	Універсальна форма	200	13-20
Заморожені котлети (350-1000 г) фарш із шинкою, сиром або грибами СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ	3	Універсальна форма	200	25-35
Заморожені котлети з фаршу, моркви, буряка чи картоплі (350-1000 г) СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ	3	Універсальна форма	200	20-30
Котлети зі свинини на кістці (500-1000 г) СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ, ДОДАЙТЕ СІЛЬ І ПЕРЕЦЬ	3	Решітка + універсальна форма	200	40-50

## Готуємо з розумом

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Печена картопля (розріжте картоплини навпіл) (500-1000 г)	3	Універсальна форма	180-200	30-45
Заморожений м'ясний рулет із грибною начинкою (500-1000 г) СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ	3	Універсальна форма	180-200	40-50
Бісквіт (250-500 г)	2	Решітка-гриль	160-180	20-30
Мрамуровий пиріг (500-1000 г)	2	Решітка-гриль	170-190	40-50
Дріжджова випічка у формі з фруктами і посипкою (1000-1500 г)	2	Універсальна форма	160-180	25-35
Кекси (500-800 г)	2	Решітка-гриль	190-200	25-30

### Верхній нагрівальний елемент + Конвекція

Рекомендована температура: 190 °C

Працює верхній нагрівальний елемент, а вентилятор постійно розганяє гаряче повітря.

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

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Свинина з кісткою (1000 г) ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПТЕ СПЕЦІЯМИ	3	Решітка + універсальна форма	180-200	50 - 65
Лопатка свинини у фользі (1000-1500 г) ЗАМАРИНУЙТЕ	2	Універсальна форма	180-230	80-120
Ціла курка (800-1300 г) ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПТЕ СПЕЦІЯМИ	2	Решітка + універсальна форма	190-200	45 - 65
М'ясні або рибні стейки (400-800 г) СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ, ДОДАЙТЕ СІЛЬ І ПЕРЕЦЬ	3	Решітка + універсальна форма	180-200	15-35
Шматки курки (500-1000 г) ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПТЕ СПЕЦІЯМИ	4	Решітка + універсальна форма	200-220	25-35
Смажена риба (500-1000 г), використовуйте спеціальну посудину для печі ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ	2	Решітка-гриль	180-200	30-40
Смажена яловичина (800-1200 г) ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПТЕ СПЕЦІЯМИ	2	Решітка + універсальна форма Додайте 1 чашку води.	200-220	45-60

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Грудинка качки (300-500 г)	4	Решітка + універсальна форма Додайте 1 чашку води.	180-200	25-35

### Конвекція

Рекомендована температура: 170 °C

Ця функція підходить для запікання їжі на трьох полицках, а також для смаження. Приготування відбувається завдяки гарячому повітрю, яке надходить від елемента нагрівання і розганяється вентилятором.

Радимо попередньо прогріти піч у режимі **Конвекція**.

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Бік ягняти (350-700 г) ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПТЕ СПЕЦІЯМИ	3	Решітка + універсальна форма	190-200	40-50
Запечені банани (3-5 шматків), зробіть зверху ножем надрізи, в них додайте 10-15 г шоколаду, 5-10 г горіхів, додайте цукор, змочений у воді, і загорніть в алюмінієву фольгу.	3	Решітка-гриль	220-240	15-25
Запечені яблука, 5-8 штук по 150-200 г Вийміть серцевини, наповніть родзинками та повидлом. Використовуйте жаростійкий посуд.	3	Решітка-гриль	200-220	15-25

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Котлети з м'ясного фаршу (300-600 г) СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ	3	Універсальна форма	190-200	18-25
Рулет із м'ясного фаршу з начинкою по-російськи (500-1000 г) ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ	3	Універсальна форма	180-200	50 - 65
Заморожені крокети (500-1000 г)	2	Універсальна форма	180-200	25-35
Заморожені чіпси для приготування у печі (300-700 г)	2	Універсальна форма	180-200	20-30
Заморожена піца (300-1000 г)	2	Решітка-гриль	200-220	15-25
Яблучно-мигдальний пиріг (500-1000 г)	2	Решітка-гриль	170-190	35-45
Свіжий круасан (200-400 г) (з готового тіста)	3	Універсальна форма	180-200	15-25

## Готуємо з розумом

### Великий Гриль

Рекомендована температура: 240 °C

На **Великий Гриль** можна готувати великі порції їжі, підготовленої пластами, наприклад стейки, шніцелі та рибу. Ця функція також підходить для приготування тостів. У цьому режимі працює верхній нагрівальний елемент та гриль.

Радимо попередньо прогріти піч у режимі **Великий Гриль**.

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Ковбаски (тонкі) 5-10 шт.	4	Решітка + універсальна форма	220	5-8 обернути 5-8
Ковбаски (тонкі) 8-12 шт.	4	Решітка + універсальна форма	220	4-6 обернути 4-6
Тости 5-10 шт.	5	Решітка-гриль	240	1-2 обернути 1-2
Сирні тости 4-6 шт.	4	Решітка + універсальна форма	200	4-8
Заморожені млинці з начинкою по-російськи (200-500 г)	3	Універсальна форма	200	20-30
Стейки з яловичини (400-800 г)	4	Решітка + універсальна форма	240	8-10 обернути 5-7

### Малий Гриль

Рекомендована температура: 240 °C

Це налаштування призначене для приготування на грилі невеликих порцій їжі, підготовленої пластами, наприклад стейків, шніцелів, риби та тостів, покладеної посередині форми. Працює лише верхній нагрівальний елемент.

Радимо попередньо прогріти піч у режимі **Малий Гриль**.

Покладіть їжу посередині форми.

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожений сир камамбер для приготування у печі (2-4 шматки по 75 г) КЛАДІТЬ У ХОЛОДНУ ПІЧ (перед попереднім прогріванням)	3	Решітка-гриль	200	10-12
Заморожені багети з начинкою (помідори з моцареллою або шинка з сиром)	3	Решітка + універсальна форма	200	15-20
Заморожені рибні палички (300-700 г) КЛАДІТЬ У ХОЛОДНУ ПІЧ (перед попереднім прогріванням) СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ	3	Решітка + універсальна форма	200	15-25
Заморожений рибний бургер (300-600 г) КЛАДІТЬ У ХОЛОДНУ ПІЧ, СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ	3	Універсальна форма	180-200	20-35
Заморожена піца (300-500 г) КЛАДІТЬ У ХОЛОДНУ ПІЧ (перед попереднім прогріванням)	3	Решітка + універсальна форма	180-200	23-30

### Нижній нагрівальний елемент + Конвекція

Рекомендована температура: 190 °C

Режим «Нижній нагрівальний елемент + Конвекція» призначений для рецептів, які передбачають вологий верх та хрустку основу, наприклад піци, киш-лорена, німецьких відкритих фруктових пирогів та сирних пирогів.

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

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожений яблучний пиріг із дріжджового тіста (350-700 г)	3	Решітка-гриль	180-200	15-20
Заморожені маленькі пироги з листового тіста з начинкою (300-600 г) ЗМАСТІТЬ ЯЄЧНИМ ЖОВТКОМ, КЛАДІТЬ В ХОЛОДНУ ПІЧ (перед попереднім прогріванням)	3	Універсальна форма	180-200	20-25
М'ясні фрикадельки в соусі (250-500 г), використовуйте посудину, призначену для печі	3	Решітка-гриль	180-200	25-35
Рулетки з листового тіста (500-1000 г) ЗМАСТІТЬ ЯЄЧНИМ ЖОВТКОМ	3	Універсальна форма	180	15-23
Каннелоні в соусі (250-500 г), використовуйте посудину, призначену для печі	3	Решітка-гриль	180	22-30
Заморожені пироги із дріжджового тіста (600-1000 г) ЗМАСТІТЬ ЯЄЧНИМ ЖОВТКОМ	3	Універсальна форма	180-200	20-30
Піца по-домашньому (500-1000 г)	2	Універсальна форма	200-220	15-25
Домашній хліб (700-900 г)	2	Решітка-гриль	170-180	45-55

### Режим приготування на двох рівнях

За допомогою цього режиму у печі можна готувати дві різні страви. Під час приготування у верхній і нижній зонах можна використовувати різні температури, режими приготування і час приготування їжі. Наприклад, можна одночасно смажити стейки на грилі та готувати запіканку. Використовуючи розділювач, можна готувати запіканку у нижній та стейки у верхній частинах.

Перед початком готування завжди ставте розділювач на 3 рівень.

#### Підказка 1: Приготування за різних температур

Зона	Продукти	Рівень полицки	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Приладдя	Час (хв.)
ВЕРХНЯ	Заморожена піца (300-400 г)	4	Конвекція	200-220	Решітка-гриль	15-25
НИЖНЯ	Мрамуровий кекс (500-700 г)	1	Конвекція	170-180	Універсальна форма	50-60

\* Покладіть страву в холодну піч.

#### Підказка 2: Приготування у різних режимах

Зона	Продукти	Рівень полицки	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Приладдя	Час (хв.)
ВЕРХНЯ	Шматки курки (400-600 г)	4	Верхній нагрівальний елемент + конвекція	200-220	Решітка + універсальна форма	25-35
НИЖНЯ	Картопляна запіканка (500-1000 г)	1	Конвекція	170-180	Решітка-гриль	30-40

\* Покладіть страву в холодну піч.

## Готуємо з розумом

### Програми автоматичного приготування

#### Однорівневе приготування

У таблиці нижче подано 25 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв.

Усі ці програми можна застосовувати для однієї камери печі. Завжди виймайте розділювач.

У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації.

Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо.

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

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень
1	Заморожена піца	0,3-0,6	Решітка-гриль	2
		0,7-1,0		
Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриль.				
2	Заморожені чіпси для приготування в печі	0,3-0,5 (тонкі)	Універсальна форма	2
		0,6-0,8 (товсті)		
Розкладіть заморожені чіпси рівномірно в універсальну форму. Перше налаштування слід вибирати для картоплі фри, а друге – для товстих чіпсів, що готуються в печі.				
3	Заморожені крокети для приготування у печі	0,3-0,5	Універсальна форма	2
		0,6-0,8		
Покладіть картопляні крокети у форму.				
4	Лазанья домашньому	0,3-0,5	Решітка-гриль	3
		0,8-1,0		
Приготуйте свіжу лазанью або візьміть готову та викладіть її у посудину відповідного розміру, безпечно для використання в печі. Поставте посудину посередині печі.				

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень
5	Стейки з яловичини	0,3-0,6	Решітка + універсальна форма	4
		0,6-0,8		
Покладіть мариновані стейки з яловичини поруч на решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків стейків, а друге – для товстих шматків.				
6	Смажена яловичина	0,6-0,8	Решітка + універсальна форма	2
		0,9-1,1		
Розкладіть мариновану яловичину для смаження на решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.				
7	Смажена свинина	0,6-0,8	Решітка + універсальна форма	2
		0,9-1,1		
Розкладіть мариновану свинину для смаження на решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали.				
8	Відбивні з баранини	0,3-0,4	Решітка + універсальна форма	4
		0,5-0,6		
Замаринуйте відбивні з баранини. Покладіть відбивні з баранини на решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків відбивних, а друге – для товстих шматків.				
9	Шматки курки	0,5-0,7	Решітка + універсальна форма	4
		1,0-1,2		
Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх один біля одного на решітку.				
10	Ціла курка	1,0-1,1	Решітка + універсальна форма	2
		1,2-1,3		
Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Викладіть курку на решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.				



№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень
11	Грудинка качки	0,3-0,5	Решітка + універсальна форма	4
		0,6-0,8		
Покладіть грудинку качки на решітку жирним боком догори. Перше налаштування слід вибирати для однієї грудинки, а друге – для 2 грубих шматків грудинки.				
12	Рулет з індички	0,6-0,8	Решітка + універсальна форма	4
		0,9-1,1		
Покладіть рулет з індички на решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.				
13	Риба, оброблена парю	0,5-0,7	Решітка-гриль	2
		0,8-1,0		
Сполосніть і почистьте рибу, наприклад цілу форель, прісноводного або морського окуня. Покладіть рибу в овальну скляну посудину, безпечну для використання в печі. Додайте 2-3 ст. ложки лимонного соку. Накрийте кришкою.				
14	Смажена риба	0,5-0,7	Решітка + універсальна форма	4
		0,8-1,0		
Покладіть рибу на решітку головою до хвоста. Перше налаштування слід вибирати для 2 рибин, а друге – для 4 рибин. Ця програма підходить для цілої риби, наприклад для форелі, судака або морського карася.				
15	Стейки з лосося	0,3-0,4	Решітка + універсальна форма	4
		0,7-0,8		
Покладіть стейки з лосося на решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.				

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень
16	Картопля для приготування в печі	0,4-0,5	Універсальна форма	2
		0,8-1,0		
Помийте картоплю, розріжте її навпіл. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть картоплю рівномірно у посудину. Перше налаштування слід вибирати для малих картоплин (100 г кожна), а друге – для великих картоплин (200 г кожна).				
17	Смажені овочі	0,4-0,5	Універсальна форма	4
		0,8-1,0		
Покладіть овочі, наприклад шматочки кабачків цукіні, перцю, баклажана, гриби та помідори чері, у глибоку форму. Змастіть олією, додайте трави і спеції.				
18	Овочева запіканка	0,4-0,6	Решітка-гриль	2
		0,8-1,0		
Готуйте овочеву запіканку з тертим сиром у круглій посудині, безпечній для використання в печі. Поставте посудину посередині печі.				
19	Мармуровий кекс	0,5-0,6	Решітка-гриль	2
		0,7-0,8		
Викладіть тісто у відповідну за розміром посудину для випікання кексів, змащену маслом.				
20	Основа для фруктової начинки	0,3-0,4	Решітка-гриль	2
		(великий) 0,2-0,3 (маленькі відкриті пироги)		
Викладіть тісто у змащену маслом посудину для випікання основи. Перше налаштування слід вибирати для однієї основи для фруктової начинки, а друге – для 5-6 малих відкритих пирогів.				

## Готуємо з розумом

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень
21	Бісквіт	0,4-0,5 (середнього розміру)	Решітка-гриль	2
		0,2-0,3 (малий)		
Викладіть тісто у круглу форму для випікання з чорного металу. Перше налаштування слід вибирати для посудини розміром Ø 26 см, а друге – для малої посудини розміром Ø 18 см.				
22	Кекси	0,5-0,6	Решітка-гриль	2
		0,7-0,8		
Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок. Перше налаштування слід вибирати для малих здобних булочок а друге – для великих здобних булочок.				
23	Хліб	0,7-0,8 (білий)	Решітка-гриль	2
		0,8-0,9 (з непросіяної муки)		
Готуйте тісто відповідно до вказівок виробників і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Перше налаштування слід вибирати для білого хліба (0,7-0,8 кг), а друге – для хліба з непросіяної муки (0,8-0,9 кг).				
24	Піца по-домашньому	1,0-1,2	Універсальна форма	2
		1,3-1,5		
Покладіть піцу на лоток. У вагу входить така начинка, як соус, овочі, шинка і сир. Налаштування 1 (1,0-1,2 кг) слід використовувати для тонкої піци, а налаштування 2 (1,3-1,5 кг) – для великої кількості начинки.				

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень
25	Бродіння дріжджового тіста	0,3-0,5	Решітка-гриль	2
		0,6-0,8		
Перше налаштування слід використовувати для того, щоб підрісло дріжджове тісто для піци. Друге налаштування підходить для приготування дріжджового тіста для пирогів і тіста на хліб. Покладіть тісто у велику круглу термостійку посудину і накрийте її плівкою.				

### Дворівневе приготування

У таблиці нижче подано 10 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв.

У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації.

Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо.

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

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
<b>Верхнє відділення</b>				
1	Заморожені булочки	0,2-0,3	Решітка-гриль	4
		0,4-0,5		
Розкладіть рівномірно заморожені булочки на решітку-гриль.				
2	Заморожена піца	0,1-0,2	Решітка-гриль	5
		0,3-0,4		
Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриль.				
3	Заморожені міні-піци	0,2-0,3	Решітка-гриль	5
		0,4-0,5		
Покладіть міні-піци поруч на решітку-гриль.				
4	Заморожені рибні палички	0,2-0,3	Універсальна форма	5
		0,4-0,5		
Розкладіть рибні палички рівномірно в універсальній формі. 0,2-0,3 кг – вага на 10 шт., а 0,4-0,5 кг – на 15 шт. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.				

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
5	Заморожені чіпси для приготування в печі	0,4-0,5 0,6-0,7	Універсальна форма	5
		Розкладіть заморожені чіпси в універсальній формі. Перше налаштування слід вибрати для тонких шматків картоплі фрі, а друге - для грубих чіпсів, що готуються в печі. Розстеліть папір для випікання. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.		
<b>Нижня зона</b>				
1	Заморожений лосось у листовому тісті	0,2-0,3 0,5-0,6	Універсальна форма	1
		Розстеліть папір для випікання. Покладіть в універсальну форму 2 шматки листового тіста (0,2-0,3 кг) поруч або 4 шматки (0,5-0,6 кг) тіста у два ряди.		
2	Кіш домашньому	0,5-0,6 (малого розміру) 0,9-1,0 (велика)	Решітка-гриль	1
		Радимо попередньо прогріти нижнє відділення печі до температури 210 °C у режимі «нижній нагрівальний елемент + конвекція» до моменту подачі звукового сигналу. Використовуйте посудину для випікання з чорного металу. Прогрівши піч, покладіть кіш посередині решітки-гриль. Для першого налаштування використовуйте посудину діаметром Ø 18 см, а для другого налаштування – посудину діаметром Ø 26 см.		
3	Піца домашньому	0,2-0,6 0,8-1,2	Універсальна форма	1
		Розстеліть папір для випікання. Піцу вагою 0,2-0,6 кг покладіть у круглу форму для піци, а піцу вагою 0,8-1,2 кг – у квадратну універсальну форму.		
4	Кекси	0,5-0,6 0,7-0,8	Решітка-гриль	1
		Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
5	Листкове тісто з фруктами	0,2-0,3 0,4-0,5	Універсальна форма	1
		Розстеливши папір для випікання, покладіть у два ряди 4 шт. листового тіста в універсальну форму. Перше налаштування використовуйте для 4 малих шматків листового тіста (0,2-0,3 кг), а друге налаштування – для 4 великих шматків листового тіста (0,4-0,5 кг).		

#### Приготування страв на двох рівнях

Перш ніж використовувати режим дворівневого приготування, встановіть у піч розділювач.

У таблиці нижче подано 5 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв на двох рівнях.

Ці програми дозволяють одночасно готувати основні страви і гарніри або основні страви і десерти. У цій таблиці подано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації.

Режими приготування і час приготування їжі попередньо встановлені для зручності у користуванні. Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу в холодну піч.

№	Зона	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки
1	Верхнє відділення	Шматки курки	0,3-0,5 0,8-1,0	Решітка + універсальна форма	4
			Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть шматки курки на решітку шкірою догори.		
	Нижня зона	Картопляна запіканка	0,4-0,6 0,8-1,0	Решітка-гриль	1
			Використовуйте посудину для випікання, безпечну для використання у печі. Поставте страву посередині решітки-гриль.		

## Готуємо з розумом

№	Зона	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки
2	Верхнє відділення	Смажені овочі	0,4-0,5	Універсальна форма	4
			0,7-0,8		
	Покладіть у глибоку форму нарізані овочі, наприклад шматочки кабачків цукіні, перцю, цибулі, грибів, фенхелю, баклажанів і помідорів. Полийте олією і додайте спеції.				
Нижня зона	Піца-хліб	Піца-хліб	0,1-0,2	Універсальна форма	1
			0,3-0,4		
Розстеліть на лоток папір для випікання і покладіть піцу-хліб.					
3	Верхнє відділення	Смажена риба	0,3-0,5	Решітка + універсальна форма	4
			0,6-0,8		
	Сполосніть і підготуйте цілу рибу, наприклад форель, судак або морський карась, додайте лимонного соку, трав і спецій. Змастіть оливковою олією і додайте спецій. Викладіть на решітку.				
Нижня зона	Картопляні дольки	Картопляні дольки	0,3-0,4	Універсальна форма	1
			0,5-0,6		
Помийте та почистьте картоплю. Розріжте її на дольки, а малу картоплю розріжте навпіл. Полийте олією і додайте спеції.					

№	Зона	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки
4	Верхнє відділення	Смажена грудинка качки	0,3-0,5	Решітка + універсальна форма	4
			(1-2 тонкі шматки) 0,6-0,8 (2 товсті шматки)		
	Покладіть мариновані грудинки качки на решітку жирним боком догори. Перше налаштування використовуйте для грудинок середнього розміру (0,3 кг), а друге налаштування – для 2 грудинок (кожна по 0,4 кг)				
Нижня зона	Печені яблука	Печені яблука	0,4-0,5	Решітка-гриль	1
			0,9-1,0		
Помийте яблука і виріжте з них середину, після чого начиніть марципаном або родзинками. Покладіть у круглу посудину, безпечно для використання у печі.					
5	Верхнє відділення	Кекси	0,5-0,6	Решітка-гриль	4
			0,7-0,8		
Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок.					
Нижня зона	Піца домашньому	Піца домашньому	0,2-0,6	Універсальна форма	1
			0,8-1,2		
Піцу вагою 0,2-0,6 кг покладіть у круглу металеву форму для піци, а піцу вагою 0,8-1,2 кг – в універсальну форму. Розстеліть папір для випікання.					

## Вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN 60350

### 1. Випікання

Рекомендації щодо випікання наводяться для попередньо розігрітої печі.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полицки	Режим приготування їжі	Темп. (°C)	Час приготування (хв.)
Невеличкі пироги	Універсальна форма	3	Звичайний режим	160-180	15-25
		2	Конвекція	160	30-35
		1+4	Конвекція	155	35-40
Нежирний бісквіт	Решітка-гриль + роз'ємна форма для пирогів (з темним покриттям, Ø 26 см)	2	Звичайний режим	160-180	20-30
Яблучний пиріг	Решітка-гриль + універсальна форма + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, Ø 20 см)	1+3	Конвекція	170-190	80-100
	Решітка-гриль + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, Ø 20 см)	1 розташована по діагоналі	Звичайний режим	170-190	70-80

### 2. Приготування в режимі гриля

Попередньо нагріта впродовж 5 хвилин порожня піч із використанням функції великого гриля.

Цю функцію слід використовувати із максимальним значенням температури 270 °C.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полицки	Режим приготування їжі	Темп. (°C)	Час приготування (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Решітка-гриль	5	Великий гриль	270	1 <sup>ша</sup> 1-2 2 <sup>га</sup> 1-1½
Гамбургери з яловичиною	Решітка + універсальна форма (для бризок)	4	Великий гриль	270	1 <sup>ша</sup> 7-10 2 <sup>га</sup> 6-9

## Догляд

### Чищення

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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

#### Внутрішня частина

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

#### Зовнішня поверхня печі

Для чищення зовнішньої поверхні, наприклад дверцят, ручки і дисплея, використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин; витирайте пристрій кухонним рушником або сухим рушником.

На пристрої, особливо навколо ручки, може залишатися жир і бруд; причиною цього є тепле повітря, яке виходить зсередини. Рекомендовано мити ручку після кожного використання.

#### Приладдя

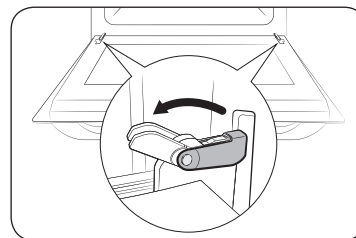
Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Щоб видалити стійкий бруд, замочіть використовуване приладдя у теплій мильній воді на 30 хвилин, перш ніж мити.

#### Знімання дверцят

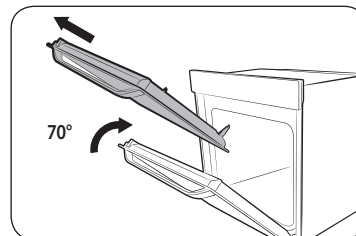
За звичайного користування дверцята печі не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтесь таких вказівок.

#### ⚠ УВАГА

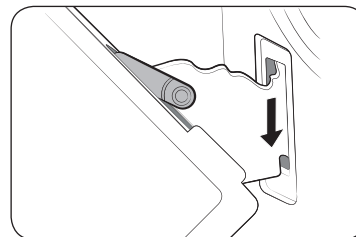
Дверцята печі важкі.



1. Відкрийте дверцята і повністю відкрийте фіксатори на обох завісах.



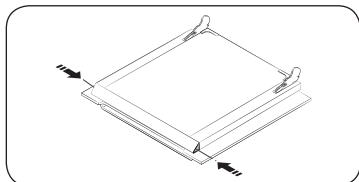
2. Закрийте дверцята приблизно на 70°. Обома руками візьміться з боків дверцят печі посередині і потягніть, доки завіси не вийдуть із відповідних отворів.



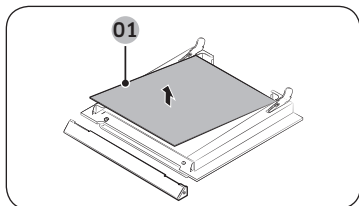
3. Після чищення повторіть дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку, щоб встановити дверцята. Затискачі на завісах слід закрити з обох боків.

### Виймання скла з дверцят

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

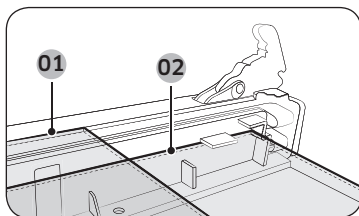


1. Натисніть обидві кнопки ліворуч і праворуч дверцят.



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

01 Скло 1



01 Скло 1

02 Скло 2

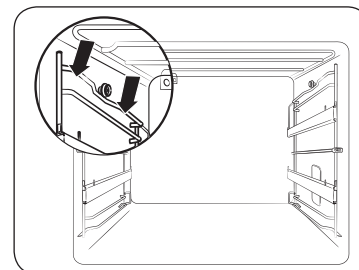
3. Після чищення встановіть скло на місце, повторивши дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку. Перевірте правильне розташування скла 1 і 2 відповідно до малюнку вище.

#### ПРИМІТКА

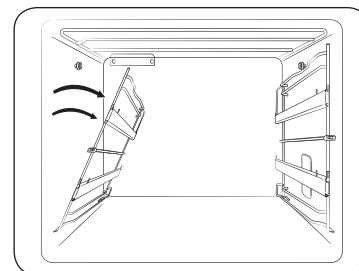
Встановлюючи внутрішнє скло 1, розташуйте друковане позначення у напрямку донизу.

### Від'єднання бокових решіток (залежно від моделі)

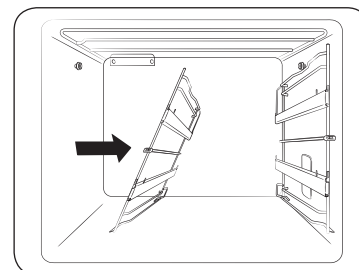
Щоб почистити внутрішні стінки, зніміть бокові решітки всередині печі.



1. Натисніть бокову решітку посередині вгори.



2. Нахиліть бокову решітку приблизно на 45°.



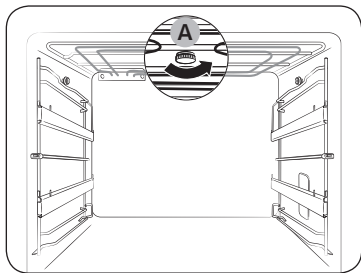
3. Потягніть і вийміть бокову решітку з двох нижніх отворів.

#### ПРИМІТКА

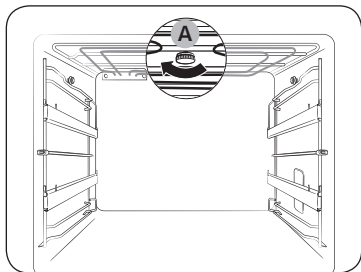
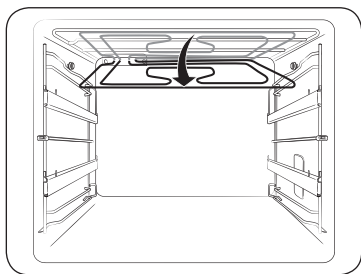
Щоб прикріпити бокові решітки, повторіть дії кроків 1-3 у зворотному порядку.

## Догляд

### Чищення верхнього нагрівального елемента (залежно від моделі)



1. Зніміть верхню муфту (А), повернувши її проти годинникової стрілки, притримуючи верхній нагрівальний елемент. Передня частина верхнього елемента нагрівання нахилиться донизу.
2. Почистьте верхній нагрівальний елемент.



3. Підніміть і встановіть верх нагрівального елемента на місце, тоді закріпіть верхню муфту (А).

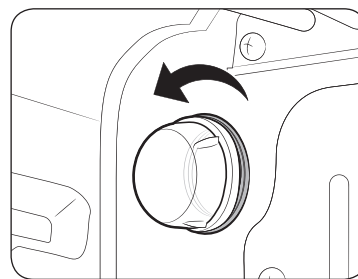
Догляд

### Заміна

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

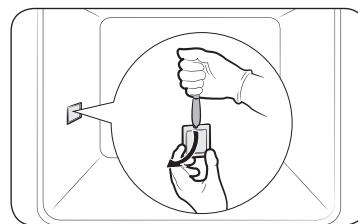
- Перш ніж замінити лампочку, вимкніть піч і від'єднайте кабель живлення.
- Використовуйте лише термостійкі лампочки 25–40 Вт / 220–240 В, 300 °С. Схвалені лампочки можна придбати в місцевому центрі обслуговування Samsung.
- Перш ніж взяти в руки галогенну лампочку, обгорніть її сухою ганчіркою. Таким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

#### Лампочки



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

#### Бокова лампочка (залежно від моделі)



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



## Усунення несправностей

### Що слід перевірити

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

Проблема	Причина	Вирішення
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	• Можливо, між кнопками є сторонні часточки.	• Усуньте сторонню речовину і повторіть спробу.
	• Сенсорна модель: можливо, зовнішня поверхня волога.	• Усуньте вологу і повторіть спробу.
	• Можливо, встановлено функцію блокування.	• Перевірте, чи не встановлено функцію блокування.
Не відображається час.	• Можливо, не подається живлення.	• Перевірте, чи подається живлення.
Піч не працює.		
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	• Можливо, пристрій від'єднано від розетки.	• Під'єднайте кабель живлення до розетки.
Під час роботи вимикається живлення.	• Можливо, піч неперервно працювала надто довго.	• Після тривалої роботи дайте піч час охолонути.
	• Можливо, не працює вентилятор охолодження.	• Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	• Можливо, піч встановлено у місці без належної вентиляції.	• Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	• Можливо, до однієї розетки підключено кілька кабелів живлення.	• Використовуйте один штекер.

Проблема	Причина	Вирішення
До печі не подається живлення.	• Можливо, не подається живлення.	• Перевірте, чи подається живлення.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	• Можливо, піч встановлено у місці без належної вентиляції.	• Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	• Можливо, між дверцятами і внутрішньою поверхнею печі застрягли залишки їжі.	• Ретельно почистьте піч і знову відкрийте дверцята.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	• Можливо, лампочка увімкнулася, а тоді вимкнулася.	• Лампочка вимикається автоматично за деякий час для заощадження живлення. Її можна увімкнути знову, натиснувши кнопку підсвітки печі.
	• Можливо, до лампочки під час готування прилипли сторонні часточки.	• Почистьте внутрішню поверхню печі і перевірте ще раз.
Піч уражає електричним струмом.	• Можливо, не належним чином виконано заземлення.	• Перевірте, чи належним чином заземлено живлення.
	• Можливо, використовується розетка без заземлення.	

## Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Протікає вода.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю виробу.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дайте печі охолонути і 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>
Піч не нагрівається.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, відкрито дверцята.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Закрийте дверцята і перезапустіть піч.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, неправильно встановлені елементи управління печі.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дивіться розділ про роботу печі і перезапустіть піч.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, згорів запобіжник чи спрацював переривач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Замініть запобіжник або перезапустіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.</li> </ul>

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи з печі йде дим.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Під час початкового встановлення.</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> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, на нагрівальному елементі є їжа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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>
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 ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування.</li> </ul>
Не працює функція чищення парюю.	<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 використовуйте знову.</li> </ul>
Не працює режим дворівневого приготування.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, розділювач не встановлено належним чином.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вставте розділювач правильно і увімкніть режим.</li> </ul>
Не працює режим однорівневого приготування.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, у піч встановлено розділювач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вийміть розділювач і увімкніть піч.</li> </ul>

## Інформаційні коди

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

Код	Значення	Вирішення
E-2* <sup>1)</sup>	ПОМИЛКА СЕНСОРА ТЕМПЕРАТУРИ	Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування SAMSUNG.
S-01	БЕЗПЕЧНЕ ВИМИКАННЯ Піч продовжує працювати за встановленої температури протягом тривалого часу.	Вимкніть піч і вийміть їжу. Дайте печі охолонути, перед тим як використовувати її знову.
-SE- E-0* <sup>1)</sup>	Помилка в роботі печі може призвести до низьких експлуатаційних характеристик та проблем із безпекою. негайно припиніть використовувати піч.	Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування Samsung.
-dE-	ВІДСУТНІЙ РОЗДІЛЮВАЧ Розділювач використовується неправильно. Див. розділ «Встановлення режиму розділювача» (стор. 16).	Для приготування їжі у верхньому, подвійному і нижньому режимах розділювач слід вставити, а для одного режиму приготування їжі розділювач слід вийняти.
-UP-	ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕНАПРУГИ Ця функція захищає пристрій від перепадів напруги. Внаслідок сильного перепаду напруги лунає звуковий сигнал, і з'являється повідомлення «-UP-»; нагрівальний елемент, лампа, двигун у режимі конвекції та смаження на рожні вимикаються.	Коли буде встановлено напругу допустимого діапазону, режим захисту від перенапруги вимкнеться автоматично, і піч повернеться до звичайного режиму роботи. Функція захисту від перенапруги може перервати процес приготування їжі.

1) \*\* стосується усіх номерів.

## Технічні характеристики

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

Напруга під'єднання		230 В ~ 50 Гц
Максимальна споживана потужність		3650 Вт
Розміри (Ш x В x Г)	Габаритні	595 x 595 x 570 мм
Об'єм		68 літрів
Вага	Нетто	37,8 кг

## Додаток

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

найменування або торговельна марка постачальника	Samsung
код моделі духової шафи	NV68R5540CB
індекс енергоефективності кожної камери духової шафи	95,2
клас енергоефективності камери духової шафи	A
обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у звичайному режимі в кВт-год	0,89 кВт-год
обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у режимі примусової конвекції в кВт-год	0,80 кВт-год
кількість камер	1
джерело (джерела) енергії для кожної камери	електрика
об'єм кожної камери, л	68 л
Вага нетто	37,8 кг

Вимірювання та розрахунок енергоспоживання здійснений на підставі Постанови КМУ № 742 від 14.08.2019 р. та Наказу Мінрегіонрозвитку № 28 від 7.02.2018 р. та згідно з стандартами ДСТУ EN 60350-1(EN 60350-1, IDT), ДСТУ EN 50564 (EN 50564, IDT).

### Поради щодо заощадження електроенергії

- Під час готування дверцята печі мають бути закритими, їх слід відкривати лише для обертання продуктів. Не відкривайте часто дверцята, готуючи страву; це дозволить зберегти температуру в печі і заощадити електроенергію.
- Плануйте роботу печі таким чином, щоб не вимикати її між етапами приготування страв задля заощадження електроенергії і зменшення часу повторного розігрівання печі.
- Якщо час приготування становить більше 30 хвилин, для заощадження енергії піч можна вимкнути за 5–10 хвилин до завершення приготування страви. Страва доготується завдяки залишковому теплу.
- Якщо можливо, готуйте кілька страв одночасно.

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років

# Нотатки

---

## Нотатки

---

## Нотатки

---

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

**Адреса виробника :**

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

**АДРЕСА ФАБРИКИ :**

ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21, ІНДАСТРІАЛ ПАРК,  
42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

**Країна виробництва :** Малайзія

**Імпортер в Україні :**

ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані" вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

**МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?**

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<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)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/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> (Ukrainian)



DG68-00995D-00



# Кіріктірілген пеш

---

Пайдалану және орнату нұсқаулығы

NV68R5540CB

---



**SAMSUNG**

## Мазмұны

### Нұсқаулықты қолдану 3

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған: 3

### Қауіпсіздік нұсқаулары 3

Маңызды сақтық шаралары 3

Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық) 6

Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы 6

### Орнату 7

Жинақтың құрамы 7

Қуат қосылымы 8

Корпусты орнату 8

### Істі бастау алдында 10

Сағатты қою 10

Жаңа пештің иісі 10

Керек-жарақтары 10

Қос режиммен пісіру 11

### Іске пайдалану 12

Басқару панелі 12

Жалпы параметрлер 13

Қол режимдерімен пісіру 14

Автоматты пісіру режимдері 15

Бумен тазалау 16

Таймер 17

Шам қосулы/сөндірулі 18

Бала қауіпсіздігінің құралы 18

Дыбыс режимін қосу/сөндіру 18

### Смарт пісіру 19

Қолмен пісіру 19

Автоматты пісіру бағдарламалары 24

Тағамдарды сынақтан өткізу 29

### Күтім көрсету 30

Тазалау 30

Ауыстыру 32

### Ақаулық себептерін анықтау 33

Тексерулер 33

Ақпарат кодтары 35

### Техникалық параметрлері 35

### Қосымша 36

## Нұсқаулықты қолдану

SAMSUNG кіріктірілген пешін таңдағаныңызға рахмет.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығында құрылғыны іске қосуға және күтіп ұстауға көмектесетін маңызды сақтық шаралары мен нұсқаулар қамтылған.

Пешті іске қосар алдында осы пайдаланушы нұсқаулығын уақыт бөліп оқып шығыңыз да, кейін қарап жүру үшін сақтап қойыңыз.

### Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған:

#### ЕСКЕРТУ

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

#### АБАЙЛАҢЫЗ

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

#### ЕСКЕРТПЕ

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

## Қауіпсіздік нұсқаулары

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

### Маңызды сақтық шаралары

#### ЕСКЕРТУ

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

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек. Ағыту құралын кабель төсеу ережелеріне сай тұрақты орнатылған желіге кіріктіріп орнату қажет.

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

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

## Қауіпсіздік нұсқаулары

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

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

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

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

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

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

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

Құрылғының тазалайтын функциясы бар болса, өздігінен тазалау функциясы кезінде өздігінен тазаланатын беттер әдеттегіден ысып кетуі мүмкін, сондықтан балаларды алыс ұстау керек. Тазалау функциясы үлгіге байланысты.

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

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

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

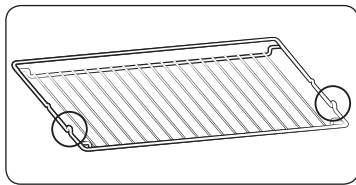
Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

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

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

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

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



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

## **⚠ АБАЙЛАҢЫЗ**

Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз.

Құрылғыны электр желісіне тек уәкілетті электр маманы ғана қосуға тиіс.

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

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

Электр сымдары мен кабельдерін пешке тигізбеу керек.

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

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

Пештің қасында орналасқан розеткаға электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.

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

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

Бұл пеш тек үйде тағам пісіруге ғана арналып жасалған.

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

Пештің ішіне ешқашан тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды.

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

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

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

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



## Қауіпсіздік нұсқаулары

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

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

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

Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.

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

Жеміс шырыны пештің эмаль беттеріне кетпейтін дақ қалдырады.

Өте сұйық қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз.

Пештің ашық тұрған есігінің үстіне тағам пісіретін ыдыстарды қоймаңыз.

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

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

Есікті шамадан тыс көп салмақ салып ашпаңыз.

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

**ЕСКЕРТУ:** Пеште тағам пісіп жатқанда есігін ашып қоймаңыз.

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



**(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)**

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

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

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

## Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы

- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда пайдаланушы ешбір өзгеріс енгізбесе, құрылғы жұмыс істеуді тоқтатып, Күту режиміне ауысады.
- Шам: Тағам пісіру барысында пештің шамын "Пештің шамы" түймесін басып сөндіріп қоюға болады. Пісіру бағдарламасы басталғаннан кейін бірнеше минуттан кейін қуатты үнемдеу үшін пештің шамы сөнеді.



# Орнату

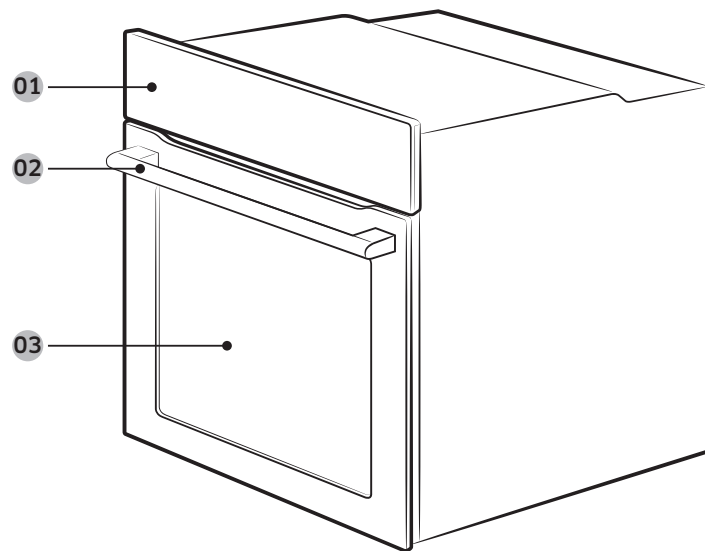
## ⚠ ЕСКЕРТУ

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

## Жинақтың құрамы

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

## Пешке шолу



01 Басқару панелі

02 Есіктің тұтқасы

03 Есік

## Керек-жарақтары

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



Топ сөре \*



Топ сөренің төсемесі \*



Пісірме науа \*



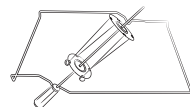
Әмбебап науа \*



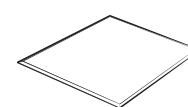
Өте шұңғыл науа \*



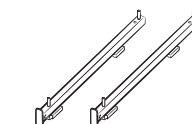
Rotisserie істірі \*



Rotisserie істірі және көуап істірі \*



Белгіш құрал \*



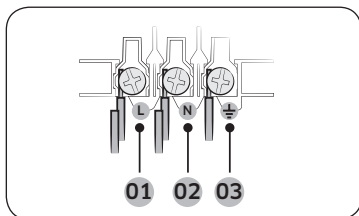
Телескопиялық бағыттағыш \*

## 📖 ЕСКЕРТПЕ

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

# Орнату

## Қуат қосылымы




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

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

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

() ағытпасы жерге тұйықтауға арналған. Әуелі басқа сымдардан ұзын болатын сары және жасыл сымдарды (жерге тұйықтауға арналған) жалғаңыз. Аша сұғылатын розетканы пайдалансаңыз, пешті орнатқаннан кейін аша қол жететін жерде тұруға тиіс. Samsung құрылғы жерге мүлдем қосылмаса немесе дұрыс қосылмаса жауапкершілік көтермейді.

### ⚠ ЕСКЕРТУ

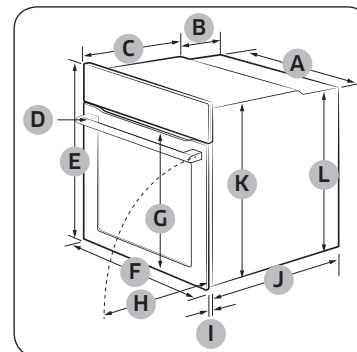
Орнату барысында сымдарды басып немесе майыстырып алмаңыз, оларды пештің қызып тұратын бөлшектерінен алыс ұстаңыз.

## Корпусты орнату

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

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

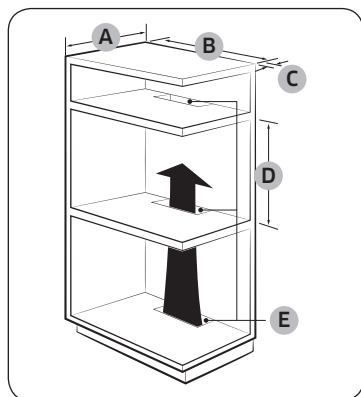
### Орнатуға қажетті өлшемдер



Пеш (мм)

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



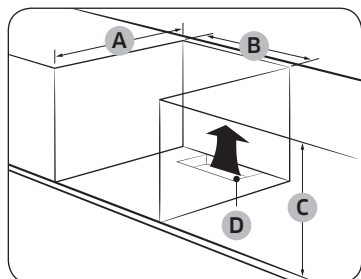


Кіріктірілген корпус (мм)

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

**ЕСКЕРТПЕ**

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



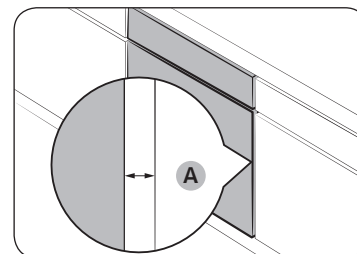
Раковинаның астына (мм)

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

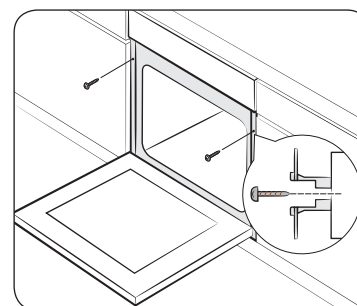
**ЕСКЕРТПЕ**

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

**Пешті орнату**



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



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

Орнатып болғаннан кейін қорғағыш таспаны, жапсырманы және басқа орам материалдарын алып, пештің ішіндегі керек-жарақтарды алыңыз. Пешті корпусдан алу үшін әуелі пешті 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.

Орнату



## Істі бастау алдында

### Сағатты қою

Құрылғыны желіге алғаш қосардың алдында сағатты қойып алыңыз.



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



2. Сағатты орнату үшін немесе түймесін басыңыз.



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



4. Минутты орнату үшін немесе түймесін басыңыз.



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

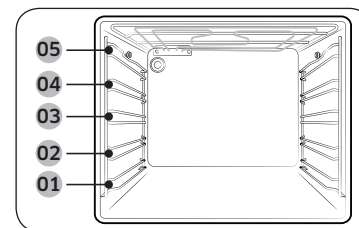
### Жаңа пештің иісі

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

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

### Керек-жарақтары

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



- 01 1-ші деңгей
- 02 2-ші деңгей
- 03 3-ші деңгей
- 04 4-ші деңгей
- 05 5-ші деңгей

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

### Негізгі қолдану

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

<b>Тор сөре *</b>	Тор сөре гриль жасауға және тағам қуыруға арналған. Тор сөренің алға шығып тұрған бөліктерін (екі жағындағы тежегіштері) 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 сәренің 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 сәренің төсемесін қолданып немесе қолданбай қуыруға арналған. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
<b>Rotisserie істігі *</b>	Rotisserie істігін тауықтан гриль жасау үшін қолдануға болады. 3-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 істігі және көуап істігі *</b>	Тағам пісірген кезде тамшылаған сөлді 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. Буға пісірілген картоптар мен көкөністерді еттің айналасына қойыңыз.</li> <li>3. Аспаны ортаңғы сәренің 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> <p><b>⚠ ЕСКЕРТУ</b></p> <p>Rotisserie тұтқасының дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Rotisserie істігін пайдаланған кезде абай болыңыз. Шанышқылары мен істіктері үшкір және өткір, сондықтан жарақат алуға себеп болуы мүмкін! Күйіп қалуға жол бермеу үшін rotisserie істігін алған кезде қолғап киіңіз, себебі ол өте ыстық.</p>

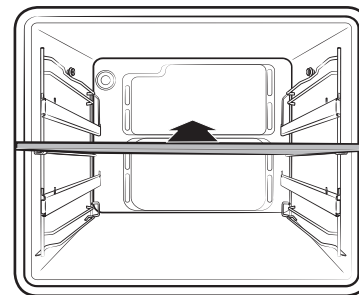
<b>Бөлгіш құрал *</b>	Бөлгіш құрал пешті екі аумаққа бөлуге арналған. Бөлгіш құралды Қос режим көмегімен пісіру үшін пайдаланыңыз. Бұл бөлгішті сәре ретінде қолданбаңыз.
<b>Сырғытпа жолдар *</b>	Телескопиялық бағыттағышты науаны төмендегідей орнату үшін пайдаланыңыз. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Жолдың бағыттағышын пештен шығарып созыңыз.</li> <li>2. Науаны жолдың бағыттағышына қойып, жолдың бағыттағышын пештің ішіне қарай сырғытыңыз.</li> <li>3. Пештің есігін жабыңыз.</li> </ol>

#### **ⓘ ЕСКЕРТПЕ**

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

#### **Қос режиммен пісіру**

Екі түрлі мәзірді пісіру үшін үстіңгі және астыңғы бөліктерді пайдалануға немесе бір ғана бөлікті таңдап пісіруге болады.



Тағам пісірілетін бөлікті екі аумаққа бөлу үшін бөлгіш құралды 3-ші деңгейге қойыңыз. Пеш бөлгіш құралдың орнатылғанын сезіп, әдетте үстіңгі бөлікті іске қосады.

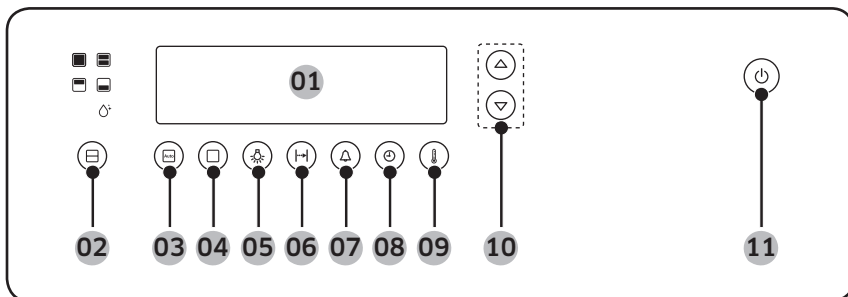
#### **ⓘ ЕСКЕРТПЕ**

Қос режим функциясының бар болуы-болмауы рецептіге байланысты. Қосымша ақпаратты осы нұсқаулықтың **Смарт пісіру** тарауынан қараңыз.

# Іске пайдалану

## Басқару панелі

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



01	Дисплей	Таңдалған режимдер немесе параметрлер үшін қажетті ақпаратты көрсетеді.
02	Аумақты таңдау	Бөлгіш құралды пайдаланып тағам пісіруге арналған қажетті аумақты(тарды) таңдау кезінде басыңыз.
03	Автоматты пісіру	40 автоматты бағдарламадан пісіру режимін орнату үшін басыңыз.
04	Қолмен пісіру	Пісіру режимін қолдан орнату үшін басыңыз.
05	Шам	Шамды қосу немесе сөндіру үшін басыңыз. Шамды қосқаннан кейін, ол белгілі бір уақыттан соң қуатты үнемдеу үшін автоматты түрде сөнеді.
06	Пісіру уақыты	Қолмен пісіруге арналған уақытты орнату үшін басыңыз. • Қос режим функциясын пайдалансаңыз, үстіңгі аумақ үшін бір рет, астыңғы аумақ үшін екі рет басыңыз.
07	Таймер	Таймерді орнату үшін басыңыз. Таймер тағам пісіру кезіндегі уақытты немесе жұмыс істеу ұзақтығын тексеруге мүмкіндік береді.
08	Сағат	Ағымдық уақытты орнату үшін басыңыз.

09	Температура	Қолмен пісіруге арналған температураны орнату үшін басыңыз. • Қос режим функциясын пайдалансаңыз, үстіңгі аумақ үшін бір рет, астыңғы аумақ үшін екі рет басыңыз.
10	Жоғары/Төмен	Бұл түймелерді келесі жағдайлар үшін пайдаланыңыз: • Пісіру уақыты мен температурасын орнатыңыз. • Қолмен пісіру немесе автоматты пісіру режимін таңдаңыз. • Ағымдық уақытқа немесе таймерге арналған уақытты орнатыңыз. • Автоматты пісіру бағдарламалары үшін мәзірдің көлемін таңдаңыз.
11	Қуат	Пешті қосу немесе сөндіру үшін басыңыз.

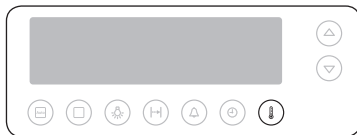
### ЕСКЕРТПЕ

- Резеңке немесе пеш қолғабын киіп тұрып дисплейді тұрткен кезде пеш дұрыс жұмыс істемейі мүмкін.
- Есік ашылғанда немесе пеш жұмыс істей бастағанда пештің шамы автоматты түрде жанады.

## Жалпы параметрлер

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

### Температура



1. **H** түймесін басыңыз. Егер қос режим функциясын таңдасаңыз, үстіңгі аумақтың температурасын өзгерту үшін түймені бір рет, астыңғы аумақтың температурасын өзгерту үшін түймені екі рет басыңыз.



2. Қажетті температураны таңдау үшін **A** немесе **V** түймесін басыңыз.
3. 3 секунд күтіңіз. Пеш таңдалған параметрлермен жұмыс істей бастайды.

### ЕСКЕРТПЕ

Тағам пісіріп жатқанда температураны өзгертуге болады. Орнатылған температураны өзгерту үшін **V** түймесін басып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

## Пісіру уақыты



1. **H** түймесін басыңыз. Дисплейде **|...>** белгішесі жыпылықтайды. Егер қос режим функциясын таңдасаңыз, үстіңгі аумақтың пісіру уақытын өзгерту үшін түймені бір рет, астыңғы аумақтың пісіру уақытын өзгерту үшін түймені екі рет басыңыз.



2. Қажетті температураны таңдау үшін **A** немесе **V** түймесін басыңыз.
3. 3 секунд күтіңіз. Пеш таңдалған параметрлермен жұмыс істей бастайды.

### ЕСКЕРТПЕ

Пісіру барысында пісіру уақытын өзгертуіңізге болады. Орнатылған пісіру уақытын өзгерту үшін **H** түймесін басып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

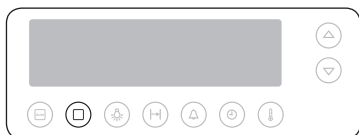
# Іске пайдалану

## Қол режимдерімен пісіру

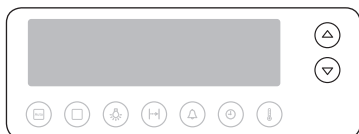
### Бір режиммен пісіру



1. түймесін басыңыз.



2. түймесін басыңыз.



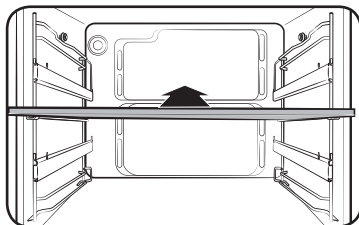
3. Қажетті пісіру режимін таңдау үшін немесе түймесін басыңыз.

4. Қажет болса пісіру уақытын және/немесе температураны орнатыңыз. Толық ақпаратты **Жалпы параметрлер** тарауларынан қараңыз.

5. 3 секунд күтіңіз. Пеш таңдалған параметрлермен жұмыс істей бастайды.

### Қос режиммен пісіру

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



1. Тағам пісірілетін бөлікті екі аумаққа бөлу үшін бөлгіш құралды 3-ші деңгейге қойыңыз.



2. Қажетті аумақты таңдау үшін түймесін басыңыз. Тиісті индикатор жыпылықтайды.

Үстіңгі аумақ

Астыңғы аумақ

Үстіңгі және астыңғы аумақтар



3. түймесін басыңыз.



4. Қажетті пісіру режимін таңдау үшін немесе түймесін басыңыз.

Қол жетімді пісіру режимдері таңдалған аумаққа байланысты әр түрлі болады.







5. Қажет болса пісіру уақытын және/немесе температураны орнатыңыз. Толық ақпаратты **Жалпы параметрлер** тарауларынан қараңыз.

6. 3 секунд күтіңіз. Пеш таңдалған параметрлермен жұмыс істей бастайды.

### ЕСКЕРТПЕ

Қос режимнің қол жетімділігі пісіру режиміне байланысты. Қосымша ақпаратты осы нұсқаулықтың **Смарт пісіру** тарауынан қараңыз.

## Пісіру режимдері

Режим	Сипаттамасы	Әдепкі температура
	<b>Дәстүрлі пісіру режимі</b> Қызу үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтерден бөлінеді. Бұл функцияны тағамның барлық дерлік түрлерін, әдеттегідей пісіру және қуыру үшін пайдалануға болады.	200 °C
	<b>Үстіңгі қызу + Конвекция</b> Үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіштері біркелкі таратады. Бұл режимді үстін қытырлақ етіп қуыруды қажет ететін (мысалы, ет немесе лазанья) тағам үшін пайдаланыңыз.	190 °C
	<b>Конвекция</b> Артқы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіштері біркелкі таратады. Бұл режимді бір уақытта әр түрлі деңгейде пісіру және қуыру үшін пайдаланыңыз.	170 °C
	<b>Үлкен Гриль</b> Үлкен аумақтың грилі қызу шығарады. Тағамның үстіңгі жағын қызарту үшін (мысалы, ет, лазанья немесе гратин) осы режимді пайдаланыңыз.	240 °C
	<b>Кішкене Гриль</b> Шағын аумақтың грилі қызу шығарады. Бұл режимді балық және толтырмасы бар багета тәрізді қызуды аз қажет ететін тағамдар үшін пайдаланыңыз.	240 °C
	<b>Астыңғы қызу + Конвекция</b> Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіштері біркелкі таратады. Бұны пицца, нан немесе торт пісіру үшін пайдаланыңыз.	190 °C

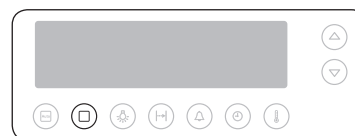
## Автоматты пісіру режимдері

Пеште тәжірибесі жоқ аспаздарға арналған барлығы 40 автоматты түрде пісіретін бағдарламалар бар. Уақытыңызды үнемдеу немесе тезірек үйрену үшін осы функцияның артықшылықтарын пайдаланыңыз. Пісіру уақыты мен температура таңдалған рецептiге байланысты реттеледі.

### Бір режиммен пісіру







1.  түймесін басыңыз.



2.  түймесін басыңыз.



3. Қажетті автоматты пісіру режимін таңдау үшін  немесе  түймесін басыңыз да, 5 секунд күтіңіз.

4. Ұсынылатын мөлшерді таңдау үшін  немесе  түймесін басыңыз. Салмақ ауқымы бағдарламаға байланысты.

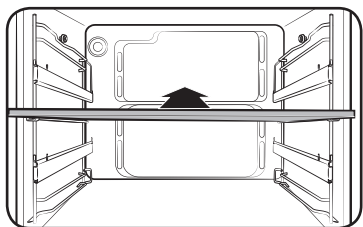
5. 3 секунд күтіңіз. Пеш таңдалған параметрлермен жұмыс істей бастайды.

### ЕСКЕРТПЕ

Қосымша ақпаратты осы нұсқаулықтың **Автоматты пісіру бағдарламалары** тарауынан қараңыз.

## Іске пайдалану

### Қос режиммен пісіру







1. Тағам пісірілетін бөлікті екі аумаққа бөлу үшін белгіш құралды 3-ші деңгейге қойыңыз.







2.  түймесін басыңыз.



3. Қажетті аумақты таңдау үшін  түймесін басыңыз. Тиісті индикатор жыпылықтайды.

-  Үстіңгі аумақ
-  Астыңғы аумақ
-  Үстіңгі және астыңғы аумақтар



4. Қажетті автоматты пісіру режимін таңдау үшін  немесе  түймесін басыңыз да, 5 секунд күтіңіз.
5. Ұсынылатын мөлшерді таңдау үшін  немесе  түймесін басыңыз. Салмақ ауқымы бағдарламаға байланысты.
6. 3 секунд күтіңіз. Пеш таңдалған параметрлермен жұмыс істей бастайды.

### ЕСКЕРТПЕ

Қосымша ақпаратты осы нұсқаулықтың **Автоматты пісіру бағдарламалары** тарауынан қараңыз.

### Бүмен тазалау

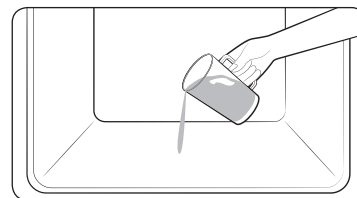
Бұл шамалы ластықты бүмен тазалау үшін пайдалы. Бұл функция мезгіл-мезгіл қолмен тазалау қажеттігін болдырмай, уақытыңызды үнемдейді. Осы процесс кезінде дисплейде қалған уақыт пайда болады.

### ЕСКЕРТУ

- Пешті тазалау үшін жоғары қысымдағы сумен тазалайтын немесе бүмен тазалайтын құрылғыларды қолданбаңыз.
- Есікті цикл аяқталмай тұрып ашаңыз. Пештің ішіндегі су өте ыстық, күйгізіп жіберуі мүмкін.




### АБАЙЛАҢЫЗ

Бұл функцияны пайдаланар алдында пештің ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.



1. 400 мл ( $\frac{3}{4}$  пинта) суды пештің табанына құйып, пештің есігін жабыңыз.

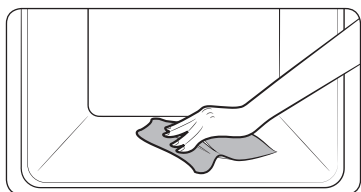


2.  түймесін  таңдау үшін басыңыз да, 5 секунд күтіңіз. Дисплейде  белгішесі жыпылықтайды.
3. Белгілі бір уақыттан кейін, қыздырғыш жұмыс істеуін тоқтатады да, оның шамы жанған қалпы қалады.
4. Жұмыс істеп болғаннан кейін, дисплей жыпылықтап, сигнал естіліп жұмыстың аяқталғанын білдіреді.



5. Жұмысты аяқтау үшін  түймесін басыңыз.



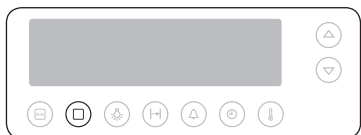


6. Пештің ішін тазалау үшін құрғақ шүберекті пайдаланыңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

- Тазартылған суды қолданбаңыз.
- Бумен тазалау функциясын пеш белгілі бір температураға дейін төмендеп салқындаған кезде ғана қолдануға болады. Егер бумен тазалау функциясы жұмыс істемесе, пешті әбден суытып алыңыз.
- Пеш мысалы, гриль жасау немесе қуыру режимдерінен кейін қатты майланып кетсе, Бумен тазалау функциясын іске қоспай тұрып, жуғыш затты қолданып, қатып қалған қоқысты қолмен тазалауды ұсынамыз.
- Цикл аяқталған кезде есікті ашық қалдырыңыз. Бұл ішкі эмальды мұқият кептіру үшін қажет.
- Пештің ішкі жағы ыстық болса, тазалау функциясы қосылмайды. Пеш суығанша күтіп, содан кейін қайталаңыз.
- Табанына суды қатты екпінмен құймаңыз. Баппен құйыңыз. Себебі, су алдыңғы жағына ағып кетуі мүмкін.

### Жылдам кептіру



1. Пештің есігін шамамен 30° ашық қалдырыңыз.
2. түймесін басыңыз.



3. немесе түймесін **Конвекция** режимін таңдау үшін басыңыз.
4. Пісіру уақытын шамамен 5 минутқа, температураны 50 °C градусқа қойыңыз. Толық ақпаратты **Жалпы параметрлер** тарауларынан қараңыз.

### Таймер

Таймер уақытты немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді.



1. түймесін басыңыз. Дисплейде белгішесі жыпылықтайды.



2. Қажетті уақытты орнату үшін немесе түймесін басыңыз.



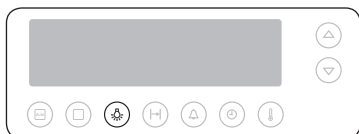
3. Таймерді іске қосу үшін түймесін басыңыз. Орнатылған уақыт аяқталған кезде пештен дыбыстық сигнал естіледі.

### ЕСКЕРТПЕ

Таймерді тоқтату үшін түймесін 2 секунд басып ұстап тұрыңыз.

## Іске пайдалану

### Шам қосулы/сөндірулі



Қосулы тұрған аумақтың (Бір / Үстіңгі аумақ / Астыңғы аумақ) шамын қосу немесе сөндіру үшін түймесін басыңыз.

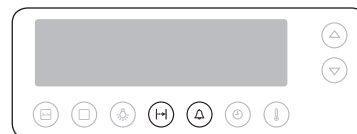
Қос пісіру режимі функциясында шам келесі ретпен жанады.

<b>Бір рет</b>	Үстіңгі және астыңғы аумақтар
<b>Екі рет</b>	Үстіңгі аумақ
<b>Үш рет</b>	Астыңғы аумақ
<b>Төрт рет</b>	Сөндіру

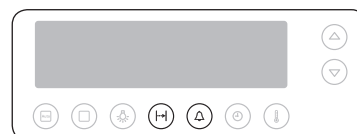
#### ЕСКЕРТПЕ

Шам бірнеше минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

### Бала қауіпсіздігінің құралы



Бала қауіпсіздігінің құралын іске қосу үшін және түймелерін 3 секунд қатар басып ұстап тұрыңыз. Дисплейде белгішесі пайда болады.



Бала қауіпсіздігінің құралын ажырату үшін және түймелерін қайта 3 секунд қатар басып ұстап тұрыңыз. Дисплейде белгішесі көрінбей кетеді.

#### ЕСКЕРТПЕ

Бала қауіпсіздігінің құралы қосулы тұрғанда түймесінен басқа барлық түймелер пештің жұмыс режиміне қарамастан жұмыс істемейді.

### Дыбыс режимін қосу/сөндіру



Дыбысты қосу немесе сөндіру үшін және түймелерін 3 секунд қатар басып ұстап 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.

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

Тағам пісіруге арналған нұсқауларда басқаша көрсетілмесе, барлық пісіру режимдері үшін алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

### Керек-жарақтарға қатысты ақыл-кеңес

Пешіңіз әр түрлі керек-жарақтармен бірге жеткізіледі. Төмендегі кестедегі 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.

- Майлы тағам пісірген кезде науаны май-сәлді жинау үшін тор сәренің астына қоюды ұсынамыз. Жинаққа тор сәренің төсемесі кірсе, оны науамен бірге пайдалануға болады.

## Дәстүрлі пісіру режимі

Ұсынылатын температура: 200 °C

**Дәстүрлі пісіру режимі** функциясы бір торға қойылған тағамдарды пісіруге және қуыруға тамаша жарайды. Пештің температурасын ұстап тұру үшін үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтердің екеуі де іске қосылады.

**Дәстүрлі пісіру режимі** функциясымен пісіру алдында пешті алдын ала қыздырып алуды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған лазанья (500-1000 г)	3	Тор сәре	180-200	40-50
Бүтін балық (мысалы, дорада) (300-1000 г) екі жағына 3-4 тілік салынған МАЙ ТАМЫЗЫҢЫЗ	3	Табақшасы бар тор сәре + Әмбебап науа	240	15-20
Балық филесі (500-1000 г) екі жағына 3-4 тілік салынған МАЙ ТАМЫЗЫҢЫЗ	3	Әмбебап науа	200	13-20
Мұздатылған котлета (350-1000 г) фаршталған ет, ветчина, ірімшік немесе саңырауқұлақ салынған МАЙ ТАМЫЗЫҢЫЗ	3	Әмбебап науа	200	25-35
Тартылған сәбіз, қызылша немесе картоп толтырмасы бар котлета (350-1000 г) МАЙ ТАМЫЗЫҢЫЗ	3	Әмбебап науа	200	20-30
Шошқа етінен жасалған котлета (500-1000 г) МАЙ ТАМШЫСЫН, ТҰЗ ЖӘНЕ БҰРЫШ ҚОСЫҢЫЗ	3	Табақшасы бар тор сәре + Әмбебап науа	200	40-50
Пісірілген картоптар (жартыға бөлінген) (500-1000 г)	3	Әмбебап науа	180-200	30-45

## Смарт пісіру

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Саңырауқұлақ толтырылған, мұздатылған ет рулеті (500-1000 г) МАЙ ТАМЫЗЫҢЫЗ	3	Әмбебап науа	180-200	40-50
Қопсыма торт (250-500 г)	2	Тор сәре	160-180	20-30
Үгілме торт (500-1000 г)	2	Тор сәре	170-190	40-50
Жеміс және қоқым себілген, ашыған қамырдан жасалған торт (1000-1500 г)	2	Әмбебап науа	160-180	25-35
Булочка (500-800 г)	2	Тор сәре	190-200	25-30

Смарт пісіру

### Үстіңгі қызу + Конвекция

Ұсынылатын температура: 190 °C

Үстіңгі қыздырғыш элемент қосылады және желдеткіш ыстық ауаны үздіксіз тарату үшін іске қосылады.

Үстіңгі қызу + Конвекция арқылы пісіру үшін пешті алдын ала қыздырып алуды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Сүйегі бар шошқа еті (1000 г) МАЙ ЖАҒЫП, ДӘМДЕУІШТЕРДЕН СЕБІҢІЗ	3	Табақшасы бар тор сәре + Әмбебап науа	180-200	50-65
Фольгаға салынған шошқаның жамбасы (1000-1500 г) ТҰЗДЫҚТАЛҒАН	2	Әмбебап науа	180-230	80-120
Бүтін тауық (800-1300 г) МАЙ ЖАҒЫП, ДӘМДЕУІШТЕРДЕН СЕБІҢІЗ	2	Табақшасы бар тор сәре + Әмбебап науа	190-200	45-65
Ет не балық стейктері (400-800 г) МАЙ ТАМШЫСЫН, ТҰЗ ЖӘНЕ БҰРЫШ ҚОСЫҢЫЗ	3	Табақшасы бар тор сәре + Әмбебап науа	180-200	15-35
Тауықтың кесек еттері (500-1000 г) МАЙ ЖАҒЫП, ДӘМДЕУІШТЕРДЕН СЕБІҢІЗ	4	Табақшасы бар тор сәре + Әмбебап науа	200-220	25-35
Қуырылған балық (500-1000 г), пешке төзімді ыдыс пайдаланыңыз МАЙ ЖАҒЫҢЫЗ	2	Тор сәре	180-200	30-40
Қуырылған сиыр еті (800-1200 г) МАЙ ЖАҒЫП, ДӘМДЕУІШТЕРДЕН СЕБІҢІЗ	2	Табақшасы бар тор сәре + Әмбебап науа 1 кесе су құйыңыз	200-220	45-60

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Үйректің төс еті (300-500 г)	4	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа 1 кесе су құйыңыз	180-200	25-35

#### Конвекция

Ұсынылатын температура: 170 °C

Бұл үш деңгейге қойылған тағамдарды пісіруге және қуыруға сай келетін функция. Артқы қабырғада орналасқан қыздырғыш элементтен шыққан қызуды желдеткіш таратады да, тағамды пісіреді.

Конвекция режимімен пісіру алдында пешті алдын ала қыздырып алуды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Қозының омыртқасы (350-700 г) МАЙ ЖАҒЫП, ДӘМДЕУІШТЕРДЕН СЕБІҢІЗ	3	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	190-200	40-50
Пісірілген бананның (3-5 дана) үстіңгі жағын пышақпен тіліңіз, 10-15 г шоколад қосыңыз, тілікке 5-10 г жаңғақ салыңыз, қантты судан тамызып, алюминий фольгаға ораңыз.	3	Тор сөре	220-240	15-25
Пісірілген алма 5-8 дана, әрбірі 150-200 г Өзегін алып, мейіз және тосап қосыңыз. Қызуға төзімді ыдысты қолданыңыз.	3	Тор сөре	200-220	15-25

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Фаршталған еттен жасалған котлета (300-600 г) МАЙ ТАМЫЗЫҢЫЗ	3	Әмбебап науа	190-200	18-25
Орыс дәстүрі бойынша фашталған еттен жасалған рулет (500-1000 г) МАЙ ЖАҒЫҢЫЗ	3	Әмбебап науа	180-200	50-65
Мұздатылған крокет (500-1000 г)	2	Әмбебап науа	180-200	25-35
Мұздатылған чипс (300-700 г)	2	Әмбебап науа	180-200	20-30
Мұздатылған пицца (300-1000 г)	2	Тор сөре	200-220	15-25
Алма және бадам жаңғағы торты (500-1000 г)	2	Тор сөре	170-190	35-45
Жаңа піскен круассан (200-400 г) (дайын-қамыр)	3	Әмбебап науа	180-200	15-25

## Смарт пісіру

### Үлкен Гриль

Ұсынылатын температура: 240 °C

**Үлкен Гриль** функциясы стейк, шницель, балық тәрізді жалпақ тағамдардан көп мөлшерде гриль жасайды. Сонымен қатар тост жасауға да жарайды. Үстіңгі қыздыру элементі мен гриль екеуі де осы режимде іске қосылады.

**Үлкен Гриль** функциясын қолданғанда пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Шұжықтар (жіңішке) 5-10 дана	4	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	220	5-8 рет аударыңыз 5-8
Шұжықтар (жіңішке) 8-12 дана	4	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	220	4-6 рет аударыңыз 4-6
Тост 5-10 дана	5	Тор сөре	240	1-2 рет аударыңыз 1-2
Ірімшіктен жасалған тост 4-6 дана	4	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	200	4-8
Мұздатылған, 'Орыс дәстүрі' бойынша дайындалған құймақ (200-500 г)	3	Әмбебап науа	200	20-30
Бифштекс (400-800 г)	4	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	240	8-10 рет аударыңыз 5-7

### Кішкене Гриль

Ұсынылатын температура: 240 °C

Бұл параметр стейк, шницель, балық немесе тост тәрізді науаның ортасына қойылған, жалпақ, әрі кішірек тағамдардан гриль жасауға арналған. Үстіңгі элемент ғана іске қосылады.

**Кішкене Гриль** режимін қолданғанда пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағамды пештің ортасына қойыңыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған пеш камемберті (2-4 дана, әрбірі 75 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (қыздырмай тұрып)	3	Тор сөре	200	10-12
Толтырмасы бар мұздатылған багета (қызанақ - моцарелла немесе ветчина және ірімшік)	3	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	200	15-20
Мұздатылған балық таяқшалары (300-700 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (қыздырмай тұрып) МАЙ ТАМЫЗЫҢЫЗ	3	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	200	15-25
Мұздатылған балық бургері (300-600 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ, МАЙ ТАМЫЗЫҢЫЗ	3	Әмбебап науа	180-200	20-35
Мұздатылған пицца (300-500 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (қыздырмай тұрып)	3	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	180-200	23-30

### Астыңғы қызу + Конвекция

Ұсынылатын температура: 190 °C

**Астыңғы қызу + Конвекция** режимі үстінде сулы толтырмасы бар, астыңғы жағы қытырлық, пицца, киш лорен, неміс дәстүрі бойынша дайындалған ашық жеміс бөліштері мен чизкейктерді пісіруге арналған.

**Астыңғы қызу + Конвекция** режимі арқылы пісіру үшін пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Ашыған қамырдан жасалған, алма қосылған, мұздатылған бөліш (350-700 г)	3	Тор сөре	180-200	15-20
Толтырмасы бар, мұздатылған кішкене бөліштер (300-600 г) ЖҰМЫРТҚАНЫҢ САРЫСЫН ЖАҒЫҢЫЗ, СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (қыздырмай тұрып)	3	Әмбебап науа	180-200	20-25
Тұздықтағы котлета (250-500 г), қызуға төзімді ыдысты қолданыңыз	3	Тор сөре	180-200	25-35
Қопсыма тоқаш (500-1000 г) ЖҰМЫРТҚАНЫҢ САРЫСЫН ЖАҒЫҢЫЗ	3	Әмбебап науа	180	15-23
Тұздықтағы каннелони (250-500 г), қызуға төзімді ыдысты қолданыңыз	3	Тор сөре	180	22-30
Ашыған қамырдан жасалған, толтырмасы бар бөліштер (600-1000 г) ЖҰМЫРТҚАНЫҢ САРЫСЫН ЖАҒЫҢЫЗ	3	Әмбебап науа	180-200	20-30
Үй пиццасы (500-1000 г)	2	Әмбебап науа	200-220	15-25
Қолдан пісірілген нан (700-900 г)	2	Тор сөре	170-180	45-55

### Қос Режим

Қос режимді қолданғанда, екі түрлі тағамды пеште пісіре аласыз. Үстіңгі немесе астыңғы аумақта пісірген кезде әр түрлі температураны, пісіру режимдерін және пісіру уақыттарын қолдана аласыз. Мысалы, стейкті грильдеу барысында гратинді де пісіру аласыз. Бөлігішті қолдану арқылы пештің астыңғы бөлігінде гратин пісіріп, үстіңгі бөлігінде стейк пісіре аласыз.

Бөлігішті әрқашан тағам пісіруді бастамай тұрып 3-ші деңгейге салыңыз.

#### 1-ші ұсыныс: Әр түрлі температурада пісіру

Аумақ	Тағам түрі	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Температура (°C)	Жабдықтары	Уақыт (мин.)
ҮСТІҢГІ	Мұздатылған пицца (300-400 г)	4	Конвекция режимі	200-220	Тор сөре	15-25
АСТЫҢҒЫ	Үгілме торт (500-700 г)	1	Конвекция режимі	170-180	Әмбебап науа	50-60

\* Тағамды суық пешке салыңыз

#### 2-ші ұсыныс: Әр түрлі пісіру режимдерін қолданып пісіру

Аумақ	Тағам түрі	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Температура (°C)	Жабдықтары	Уақыт (мин.)
ҮСТІҢГІ	Тауықтың кесек еттері (400-600 г)	4	Үстіңгі қызу + Конвекция	200-220	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	25-35
АСТЫҢҒЫ	Картоп гратині (500-1000 г)	1	Конвекция режимі	170-180	Тор сөре	30-40

\* Тағамды суық пешке салыңыз

# Смарт пісіру

## Автоматты пісіру бағдарламалары

### Жеке пісіру

Төмендегі кестеде тағам пісіру, қуыруға арналған 25 Автоматты бағдарлама ұсынылады.

Бұл бағдарламаларды пештің ішін толық пайдаланып орындауға болады. Белгіш құралды әрқашан алып қойыңыз.

Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген.

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

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

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Деңгей
1	Мұздатылған пицца	0,3-0,6 0,7-1,0	Тор сөре	2
		Мұздатылған пиццаны тор сөренің ортасына қойыңыз.		
2	Мұздатылған фри	0,3-0,5 (жіңішке) 0,6-0,8 (жуан)	Әмбебап науа	2
		Мұздатылған пиццаны әмбебап науаға біркелкі таратып салыңыз. Бірінші параметр жіңішке француз фриін, екінші параметр жуан фриді дайындауға арналған.		
3	Мұздатылған крокет	0,3-0,5 0,6-0,8	Әмбебап науа	2
		Мұздатылған картоп тефтелиін науаға салыңыз.		
4	Қолдан жасалған лазанья	0,3-0,5 0,8-1,0	Тор сөре	3
		Лазаньяны жаңадан дайындаңыз немесе алдын ала дайындалған түрін алыңыз да, өлшемі сай, қызуға төзімді ыдысқа салыңыз. Ыдысты пештің ортасына қойыңыз.		

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Деңгей
5	Бифштекс	0,3-0,6 0,6-0,8	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	4
		Сиырдың тұздықталған қоң еттерін, тор сөренің табақшасына қатарластыра қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Бірінші параметр жұқа бифштекстерді пісіруге, екінші параметр қалың бифштекстерді пісіруге арналған.		
6	Ростбиф	0,6-0,8 0,9-1,1	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	2
		Тұздықталған ростбифті тор сөренің табақшасына қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.		
7	Қуырылған шошқа еті	0,6-0,8 0,9-1,1	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	2
		Тұздықталған шошқа етін тор сөренің табақшасына қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.		
8	Қой еті	0,3-0,4 0,5-0,6	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	4
		Қойдың кесек еттерін тұздықтаңыз. Қойдың туралған еттерін тор сөренің табақшасына қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Бірінші параметр жұқа еттерге, екінші параметр қалың еттерді пісіруге арналған.		
9	Тауықтың кесек еттері	0,5-0,7 1,0-1,2	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	4
		Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Тауықтың еттерін тор сөренің табақшасына қатарластыра қойыңыз.		
10	Бүтін тауық	1,0-1,1 1,2-1,3	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	2
		Тұтас тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауықты тор сөренің табақшасына қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.		



№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Деңгей
11	Үйректің төс еті	0,3-0,5 0,6-0,8	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	4
		Үйректің төс етін дайындаңыз, тор сөренің табақшасына майлы жағын төмен қаратып салыңыз. Бірінші параметр бір үйректің төсін, екінші параметр 2 үйректің қалың төс етін пісіруге арналған.		
12	Күркетауық рулеті	0,6-0,8 0,9-1,1	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	4
		Күркетауықтан жасалған рулетті тор сөренің табақшасына қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.		
13	Бұға пісірілген балық	0,5-0,7 0,8-1,0	Тор сөре	2
		Бақтақ, оқунь, сибас тәрізді балықтарды шайып, тазалаңыз. Қызуға төзімді сопақ ыдысқа құйырықтары мен бастарын түйістіріп салыңыз. 2-3 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Қақпағын жабыңыз.		
14	Қуырылған балық	0,5-0,7 0,8-1,0	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	4
		Тор сөренің табақшасына балықтың басын, құйырығына түйістіріп қойыңыз. Бірінші параметр 2 балық пісіруге, екінші параметр 4 балық пісіруге арналған. Бұл бақтақ, албырт балық немесе мөңке тәрізді балықтарды тұтас пісіруге жарайтын бағдарлама.		
15	Арқан балық стейгі	0,3-0,4 0,7-0,8	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	4
		Арқан балықты тор сөренің табақшасына қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.		

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Деңгей
16	Пеште пісірілген картоп	0,4-0,5 0,8-1,0	Әмбебап науа	2
		Картоптарды шайып, екіге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Науаға біркелкі таратып салыңыз. Бірінші параметр кішкене картоптарға (әрқайсысы 100 г), екінші параметр үлкен картоптарға (әрқайсысы 200 г) арналған.		
17	Көкөністерді қуыру	0,4-0,5 0,8-1,0	Әмбебап науа	4
		Туралған кәдіш, бұрыш, баклажан, саңырауқұлақ және кішкене қызанақтарды өте-шұңғыл науаға салыңыз. Дәмдеуіштер мен шөптерден қосып, зәйтүн майынан құйыңыз.		
18	Көкөніс гратині	0,4-0,6 0,8-1,0	Тор сөре	2
		Ыстыққа төзімді сопақ ыдысты қолданып көкөніс гратинін дайындаңыз. Ыдысты пештің ортасына қойыңыз.		
19	Үгілме торт	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Тор сөре	2
		Торт қоспасын өлшемі сай келетін, май жағылған ыдысқа салыңыз.		
20	Жеміс бөліші	0,3-0,4 (үлкен) 0,2-0,3 (тарталетка)	Тор сөре	2
		Торт негізін жасау үшін қоспаны май жағылған ыдысқа салыңыз. Бірінші параметр жеміс қосылған бір бөлішті пісіруге, екіншісі 5-6 кішкене тарталетка дайындауға арналған.		

## Смарт пісіру

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Деңгей
21	Көтеріліп піскен торт	0,4-0,5 (орташа) 0,2-0,3 (кішкене)	Тор сөре	2
		Қамырды қара, сопақ темір қалыпқа салыңыз. Бірінші параметр Ø 26 см, екінші параметр кішкене Ø 18 см қалыпқа арналған.		
22	Кекстер	0,5-0,6 0,7-0,8	Тор сөре	2
		Қоспаны 12 булочкаға арналған қара темір қалыптарға салыңыз. Бірінші параметр кәдімгі булочкаға, екінші параметр үлкен булочкалар пісіруге арналған.		
23	Нан	0,7-0,8 (ақ) 0,8-0,9 (еленбеген ұн)	Тор сөре	2
		Қамырды өндіруші нұсқауларына сай дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25 см). Бірінші параметр ақ нанға (0,7-0,8 кг), екінші параметр еленбеген ұннан жасалған нанға (0,8-0,9 кг) арналған.		
24	Үй пиццасы	1,0-1,2 1,3-1,5	Әмбебап науа	2
		Пиццаны науаға салыңыз. Пиццаның салмағы оның толтырмасына қарай, мысалы соус, көкөністер, ветчина және ірімшіктің салмағына қарай анықталады. 1-ші параметр (1,0-1,2 кг) жұқа пиццаға және 2-ші параметр (1,3-1,5 кг) көп толтырмасы бар пиццаға арналған.		

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Деңгей
25	Ашыған қамырды көтеру	0,3-0,5 0,6-0,8	Тор сөре	2
		Бірінші параметр пицца қамырын көтеруге арналған. Екінші параметр торт пен нан қамырын көтеруге арналған. Үлкен дөңгелек, қызуға төзімді ыдысқа салып, таспамен жабыңыз.		

### Қос режим

Төмендегі кестеде тағам пісіру, қуыруға арналған 10 Автоматты бағдарлама ұсынылады.

Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген.

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

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

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
<b>Үстіңгі</b>				
1	Мұздатылған булочка	0,2-0,3 0,4-0,5	Тор сөре	4
		Мұздатылған булочкаларды тор сөреге таратып салыңыз.		
2	Мұздатылған пицца	0,1-0,2 0,3-0,4	Тор сөре	5
		Мұздатылған пиццаны тор сөренің ортасына қойыңыз.		
3	Мұздатылған пицца тісбасары	0,2-0,3 0,4-0,5	Тор сөре	5
		Пицца тісбасарын тор сөреге қатарластыра салыңыз.		
4	Мұздатылған балық таяқшалары	0,2-0,3 0,4-0,5	Әмбебап науа	5
		Балық етінен жасалған таяқшаларды әмбебап науаға таратып салыңыз. 0,2-0,3 кг 10 данаға, 0,4-0,5 кг 15 данаға арналған. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз.		

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
5	Мұздатылған фри	0,4-0,5 0,6-0,7	Әмбебап науа	5
		Мұздатылған фрилерді әмбебап науаға біркелкі таратып салыңыз. Бірінші параметр жіңішке француз фриін, екінші параметр қалың чипстарды дайындауға арналған. Пісіруге арналған қағазды пайдаланыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз.		
<b>Астыңғы</b>				
1	Ұнға аунатылған мұздатылған арқан балық	0,2-0,3 0,5-0,6	Әмбебап науа	1
		Пісіруге арналған қағазды пайдаланыңыз. Қопсыма кондитер өнімінің 2 данасын (0,2-0,3 кг) қатарластыра салыңыз немесе 4 данасын (0,5-0,6 кг) әмбебап науаға екі қатарлап салыңыз.		
2	Үйде жасалған киш	0,5-0,6 (кішкене) 0,9-1,0 (үлкен)	Тор сөре	1
		Астыңғы пешті 210 °С градусқа дейін Астыңғы қызу + Конвекция режимін қолданып сигнал естілгенше алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Қара, темір пісіру қалыбын қолданыңыз. Алдын ала қыздырып болғаннан кейін тор сөренің ортасына қойыңыз. Бірінші параметр үшін Ø 18 см қалыпты, екінші параметр үшін Ø 26 см қалыпты қолданыңыз.		
3	Үй пиццасы	0,2-0,6 0,8-1,2	Әмбебап науа	1
		Пісіруге арналған қағазды пайдаланыңыз. Пиццаға арналған дөңгелек науаға 0,2-0,6 кг, төртбұрыш әмбебап науаға 0,8-1,2 кг салыңыз.		
4	Кекстер	0,5-0,6 0,7-0,8	Тор сөре	1
		Қоспаны 12 булочкаға арналған қара темір қалыптарға салыңыз.		

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
5	Жеміс қосылған қопсыма кондитер өнімдері	0,2-0,3 0,4-0,5	Әмбебап науа	1
		Ашымаған қамырдан жасалған 4 кондитер өнімін, пісіруге арналған қағаз төсеп, әмбебап науаға екі қатар етіп салыңыз. Бірінші параметрді 4 кішкене кондитер өнімін (0,2-0,3 кг), екінші параметрді 4 үлкен (0,4-0,5 кг) кондитер өнімін пісіру үшін қолданыңыз.		

#### Қос режимді функциямен пісіру

Қос режимді функцияны қолдану алдында бөлгіш құралды пешке салыңыз.

Төмендегі кестеде тағамды пісіруге, қуыруға арналған 5 қос режимді бағдарлама ұсынылған.

Бұл бағдарламаларды қолдану арқылы негізгі мәзір мен тағам қосымшасын немесе негізгі мәзір мен десертті қатар пісіре аласыз. Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген.

Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Пісірген кезде ұсыныстарға сүйеніңіз. Тағамды әрқашан суық тұрған пешке салыңыз.

№	Аумақ	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі
1	Үстіңгі	Тауықтың кесек еттері	0,3-0,5 0,8-1,0	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа	4
			Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Кесек еттердің терісі бар жағын жоғары қаратып, тор сөренің табақшасына қойыңыз.		
	Астыңғы	Картоп гратині	0,4-0,6 0,8-1,0	Тор сөре	1
			Қызуға төзімді пісіру ыдысын қолданыңыз. Тор сөренің ортасына салыңыз.		

## Смарт пісіру

№	Аумақ	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сәре деңгейі
2	Үстіңгі	Көкөністерді қуыру	0,4-0,5	Әмбебап науа	4
			0,7-0,8		
	Кәдіш, бұрыш, пияз, саңырауқұлақ, фенхель, баклажан және қызанақ тәрізді туралған көкөністерді шұңғыл науаға таратып салыңыз. Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз.				
Астыңғы	Пицца наны	0,1-0,2	Әмбебап науа	1	
		0,3-0,4			
Пицца нанын науаға төселген қағаздың үстіне салыңыз.					
3	Үстіңгі	Қуырылған балық	0,3-0,5	Табақшасы бар тор сәре + Әмбебап науа	4
			0,6-0,8		
	Бақтақ, табан балық, албырт балық немесе мөңке тәрізді балықтарды шайып, лимон шырынын қосып, шөп және дәмдеуіштерден қосыңыз. Картоптың қабығына зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тор сәренің табақшасына қойыңыз.				
Астыңғы	Картоп таяқшалары	0,3-0,4	Әмбебап науа	1	
		0,5-0,6			
Картоптарды шайып, тазалаңыз. Оларды тураңыз, кішкене картоптарды екіге бөліңіз. Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз.					

№	Аумақ	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сәре деңгейі
4	Үстіңгі	Үйрек төсін қуыру	0,3-0,5	Табақшасы бар тор сәре + Әмбебап науа	4
			(1-2 жұқа) 0,6-0,8 (2 қалың)		
	Тұздықталған үйрек төстерінің майлы жағын жоғары қаратып тор сәренің табақшасына салыңыз. Бірінші параметр қалыпты үйрек төсін (0,3 кг), екінші параметр 2 үйрек төсін (әрқайсысы 0,4 кг) пісіруге арналған.				
Астыңғы	Пісірілген алма	0,4-0,5	0,9-1,0	Тор сәре	1
Алмаларды шайып, өзектерін алып, марципан немесе мейіз толтырыңыз. Дөңгелек, қызуға төзімді ыдысқа салыңыз.					
5	Үстіңгі	Кекстер	0,5-0,6	Тор сәре	4
			0,7-0,8		
Қоспаны 12 булочкаға арналған қара темір қалыптарға салыңыз.					
Астыңғы	Үй пиццасы	0,2-0,6	0,8-1,2	Әмбебап науа	1
Пиццаға арналған дөңгелек темір қалыпқа 0,2-0,6 кг, төртбұрыш әмбебап науаға 0,8-1,2 кг салыңыз. Пісіруге арналған қағазды пайдаланыңыз.					

## Тағамдарды сынақтан өткізу

EN 60350 стандарты бойынша.

### 1. Пісіру

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

Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Кішкене кекстер	Әмбебап науа	3	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	15-25
		2	Конвекция	160	30-35
		1+4	Конвекция	155	35-40
Майсыз қопсыма торт	Тор сөре + Тортқа арналған серіппе қалбыр (қаптамасы баран түсті, Ø 26 см)	2	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	20-30
Алма бөліші	Тор сөре + Әмбебап науа + 2 тортқа арналған серіппе қалбыр (қаптамасы баран түсті, Ø 20 см)	1+3	Конвекция	170-190	80-100
	Тор сөре + 2 тортқа арналған серіппе қалбыр (қаптамасы баран түсті, Ø 20 см)	1- көлденең қойылған	Дәстүрлі пісіру режимі	170-190	70-80

### 2. Гриль жасау

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

Бұл параметрді температураны макс. 270 °C градусқа қойып қолданыңыз.

Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Ақ наннан тост жасау	Тор сөре	5	Үлкен Гриль	270	1 <sup>ші</sup> 1-2 2 <sup>ші</sup> 1-1½
Бифбургерлер	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа (аққан май-сәлді жинауға арналған)	4	Үлкен Гриль	270	1 <sup>ші</sup> 7-10 2 <sup>ші</sup> 6-9

# Күтім көрсету

## Тазалау

### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

### Пештің ішкі жасақтамасы

- Пештің ішін тазалау үшін, таза шүберек пен жұмсақ жуғыш затты немесе сабынды суды қолданыңыз.
- Есіктің тығыздағышын қолмен тазаламаңыз.
- Пештің эмаль қаптамасын бүлдіріп алмас үшін, пешке арналған стандартты жуғыш заттарды ғана қолданыңыз.
- Қатып қалған қоқысты тазалау үшін арнайы пеш тазалағышты қолданыңыз.

### Пештің сырты

Пештің есігі, тұтқасы және дисплей тәрізді сыртқы жақтарын тазалау үшін таза шүберек пен жұмсақ жуғыш затты немесе жылы сабынды суды пайдаланыңыз да, ас үй сүрткішімен немесе құрғақ сүлгімен сүртіңіз.

Май мен қоқыс іштен шығатын ыстық ауаға байланысты әсіресе тұтқаның айналасына жиналуы мүмкін. Тұтқаны пайдаланып болған сайын тазалауды ұсынамыз.

### Керек-жарақтары

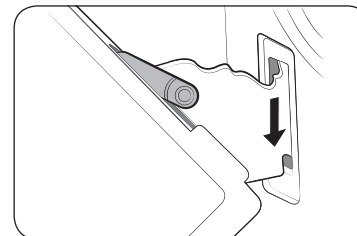
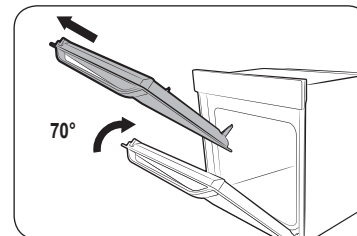
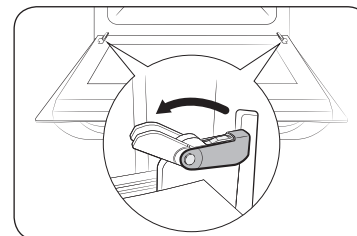
Керек-жарақтарды қолданып болған сайын жуып, ыдыс-аяқ сүлгісімен құрғатыңыз. Қатып қалған қоқысты тазалау үшін пайдаланылған керек-жарақтарды жуу алдында жылы суға шамамен 30 минут жібітіңіз.

### Есікті ағытып алу

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

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

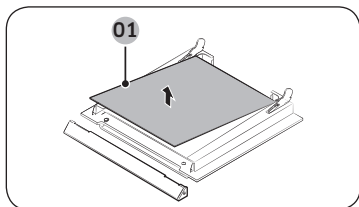
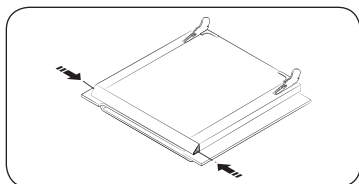
Пештің есігі ауыр.



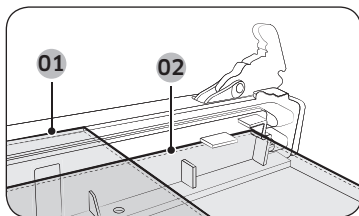
1. Есікті ашыңыз да, екі топсадағы қапсырмаларды түгел ашыңыз.
2. Есікті шамамен 70° бойынша жабыңыз. Есіктің екі жақтауының орта тұсынан қос қолдап ұстап, топсаларын ағытып алғанша тартып көтеріңіз.
3. Тазалап болғаннан кейін есікті орнына салу үшін 1 және 2 қадамдарды керісінше орындаңыз. Топсаның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

### Есіктің шынысын алу

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



01 1-ші шыны



01 1-ші шыны

02 2-ші шыны

#### ЕСКЕРТПЕ

Ішкі 1-ші шыны панельді орнатқанда, бедері бар жағын төмен қаратып салыңыз.

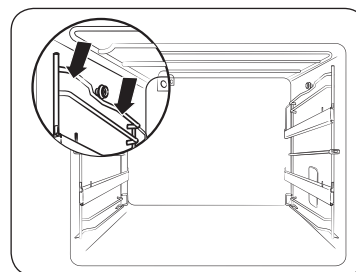
1. Есіктің сол жағы мен оң жағындағы түймешіктердің екеуін де басыңыз.

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

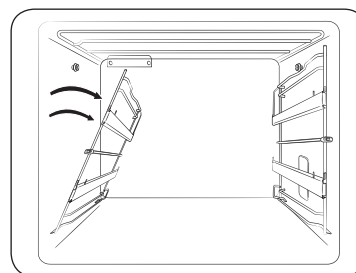
3. Есіктің шыныларын тазалағаннан кейін орындарына салу үшін 1, 2-ші қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Жоғарыдағы суретке қарап 1-ші және 2-ші шынылардың дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.

### Бүйірлік бағыттағыштарды алу (үлгіге байланысты)

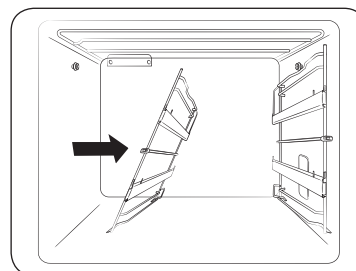
Пештің ішкі беттерін тазалау үшін пештің ішіндегі бүйірлік бағыттағыштарды алыңыз.



1. Бүйірлік бағыттағыштың үстіңгі жағының ортасын басыңыз.



2. Бүйірлік бағыттағышты шамамен 45° градусқа айналдырыңыз.



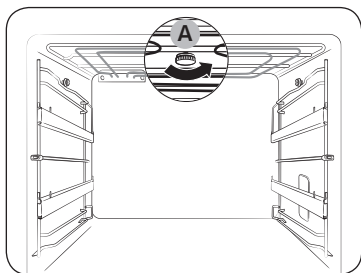
3. Бүйірлік бағыттағышты астыңғы екі тесіктен тартып шығарыңыз.

#### ЕСКЕРТПЕ

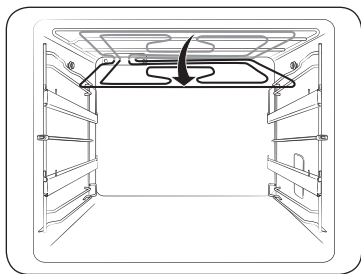
Бүйірлік бағыттағыштарды бекіту үшін 1-3-қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

## Күтім көрсету

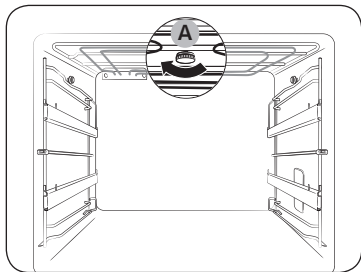
### Үстіңгі қыздырғышты тазалау (үлгіге байланысты)



1. Үстіңгі қыздырғышты ұстап тұрып, (A) үстіңгі гайканы сағат тілінің бағытына қарсы бұрап алыңыз. Үстіңгі қыздырғыш элементтің алдыңғы жағы төмен қисайып тұрады.
2. Үстіңгі қыздырғышты тазалау



3. Қыздырғыштың жоғарғы жағын шегіне дейін көтеріп, (A) үстіңгі гайканы бекітіңіз.



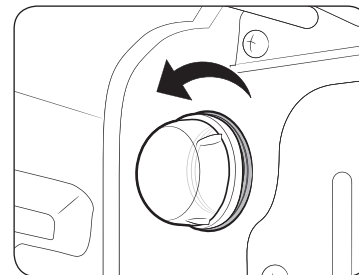
Күтім көрсету

### Ауыстыру

#### ⚠ ЕСКЕРТУ

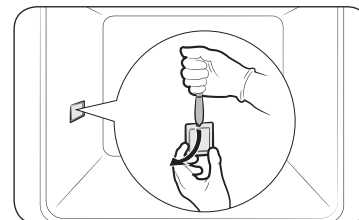
- Шамды ауыстыру алдында пешті сөндіріп, қуат сымын ағытыңыз.
- Тек 25-40 Вт / 220-240 В, 300 °С қызуға төзімді шамдарды ғана пайдаланыңыз. Пайдалануға рұқсат етілген шамдарды жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығынан сатып алуға болады.
- Галоген шамын қолданғанда, әрқашан құрғақ шүберекпен ұстаңыз.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

#### Шамдар



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

#### Пештің бүйір шамы (үлгіге байланысты)



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



## Ақаулық себептерін анықтау

### Тексерулер

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

Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Түймелер дұрыс басылмайды.</b>	• Түймелердің арасына бөгде зат қыстырылып қалса.	• Бөгде затты алып, қайталаңыз.
	• Тач үлгі: сыртқы бетте ылғал бар болса.	• Ылғалды тазалап, қайталаңыз.
	• Бекітпе функциясы орнатылып тұрса.	• Бекітпе функциясының орнатылған-орнатылмағанын тексеріңіз.
<b>Уақыт көрсетілмейді.</b>	• Қуат қосылмаған болса.	• Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
<b>Пеш жұмыс істемей тұр.</b>		
<b>Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады.</b>	• Розеткадан ағытылып қалса.	• Қуат көзіне қайта қосыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.</b>	• Ұзақ уақыт пісірсе.	• Ұзақ уақыт пісіргеннен кейін пешті салқындатыңыз.
	• Желдеткіш жұмыс істемесе.	• Желдеткіштің шуылын естіңіз.
	• Пеш жақсы желдетілмейтін жерге орнатылса.	• Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
	• Бірнеше қуат ашасын бір розеткаға қосып пайдаланған кезде.	• Жалқы ашаны пайдаланыңыз.
<b>Пешке тоқ келмей тұр.</b>	• Қуат қосылмаған болса.	• Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
<b>Пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық.</b>	• Пеш жақсы желдетілмейтін жерге орнатылса.	• Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
<b>Есік дұрыс ашылмайды.</b>	• Есік пен құрылғының ішіне тағам қалдығы тұрып қалса.	• Пешті мұқият тазалап, содан кейін есікті қайта ашыңыз.
<b>Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды.</b>	• Шам жанып, содан кейін сөніп қалса.	• Шам біраз уақыттан кейін қуатты үнемдеу үшін автоматты түрде сөнеді. Оны шамның түймесін басып қайта қосуға болады.
	• Тағам пісіру барысында шамға басқа зат жағылып қалса.	• Пештің ішін қайта тазалап, содан кейін тексеріңіз.

## Ақаулық себептерін анықтау

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пештен тоқ соғады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тоқ жерге дұрыс қосылмаған болса.</li> <li>Розетка жерге қосылмаған болса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуат сымының жерге дұрыс қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.</li> </ul>
Су тамшылап тұр.	<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>
Есіктің жарығынан бу шығады.		
Пеште су қалған.		
Пештің ішінің жарығы әр түрлі.	<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>
Тағам пісіру аяқталды, бірақ желдеткіш әлі жұмыс істеп тұр.	<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>
Пеш қызбайды.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Есік ашық болса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Есікті жауып, қайта бастаңыз.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған болса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пештің жұмысына қатысты тарауды қарап, пешті бастапқы қалпына қойыңыз.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Үйдегі сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылып кетсе.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе желіні бастапқы қалпына қойыңыз. Бұндай жағдай қайталанса, электр маманын шақырыңыз.</li> </ul>

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Жұмыс кезінде түтін шығады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бастапқыда іске қосқан кезде.</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> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қыздырғышта тағам тұрса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пешті жеткілікті суытып, тағамды қыздырғыштан алыңыз.</li> </ul>
Пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қызуға төзімсіз пластик не басқа сауыттарды пайдалансаңыз.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ыстық температураларға жарамды шыны сауыттарды пайдаланыңыз.</li> </ul>
Пеш дұрыс пісірмейді.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тағам пісіру барысында есік жиі ашылса.</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>
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>
Қос режим жұмыс істемейді.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бөлгіштер дұрыс салынбаған болса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бөлгіштерді дұрыс салып, содан кейін пайдаланыңыз.</li> </ul>
Бір режим жұмыс істемейді.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пешке бөлгіш салынып тұруы мүмкін.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бөлгішті пештен алыңыз да, пайдаланыңыз.</li> </ul>

## Ақпарат кодтары

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

Код	Мағынасы	Әрекет
<b>E-2*</b> <sup>1)</sup>	ТЕМП. СЕНСОРЫНЫҢ АҚАУЫ	Жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
<b>S-01</b>	АВТОМАТТЫ СӨНДІРУ Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт жұмыс жасаған.	Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Пешті қайта қолданар алдында суытып алыңыз.
<b>-SE- E-0*</b> <sup>1)</sup>	Ақаулық коды пеш нашар жұмыс жасағандықтан және қауіпсіздікке қатысты мәселе орын алғандықтан көрсетілуі мүмкін. Пешті қолдануды дереу тоқтатыңыз.	Жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
<b>-dE-</b>	БӨЛГІШ САЛЫНБАҒАН Бөлгіш дұрыс қолданылмаған. 'Бөлгіш режимін орнату' (16-шы бет) тарауын қараңыз.	Үстіңгі режим, қос режим және астыңғы режимдерді қолданғанда бөлгішті салу керек, бір режим қолданылған кезде бөлгішті қолданбау керек.
<b>-UP-</b>	АСҚЫН КЕРНЕУДЕН САҚТАУ (АКС) Бұл функция құрылғыны кернеудің ауытқуынан сақтайды. Асқын кернеу сигналды іске қосады және "-UP-" хабары көрсетіледі, қыздырғыш, шам, конвекция қозғалтқышы және істік функциялары ажырайды.	Кернеу қалыпқа келген кезде, Асқын кернеуден сақтау (АКС) автоматты түрде ажырайды да, пеш қалыпты жұмыс режиміне ауысады. Асқын кернеуден сақтау (АКС) функциясы пісіру үрдісін кідіртеді.



1) \*\* барлық нөмірлерге қатысты.

## Техникалық параметрлері

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

<b>Қосылым кернеуі</b>		230 В ~ 50 Гц
<b>Максимум қосулы жүктеме</b>		3650 Вт
<b>Өлшемдері (Е x Б x Т)</b>	<b>Сырты</b>	595 x 595 x 570 мм
<b>Сыйымдылығы</b>		68 литр
<b>Салмағы</b>	<b>Нетто</b>	37,8 кг

## Қосымша

	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

# Жадынама

---

# Жадынама

---

# Жадынама

---



# SAMSUNG

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

**Өндірушінің мекенжайы :**

(Маеган-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 :**

«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)

ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Өл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA” (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)

Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

ЕЛ	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)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/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> (Ukrainian)



DG68-00995D-00



# Ichki qurilgan pech

Foydalanuvchi va o'rnatish qo'llanmasi

NV68R5540CB



**SAMSUNG**

## Mundarija

<b>Ushbu qo'llanmadan foydalanish</b>	<b>3</b>
Bu foydalanuvchi qo'llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan:	3
<b>Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar</b>	<b>3</b>
Xavfsizlikka oid muhim ehtiyot chorolari	3
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)	6
Avtomatik energiyani tejash funksiyasi	6
<b>O'rnatish</b>	<b>7</b>
To'plamda nimalar bor	7
Elekt ta'minotiga ulash	8
Bufetga joylashtirish	8
<b>Boshlashdan oldin</b>	<b>10</b>
Soatni qo'yish	10
Yangi pech isi	10
Anjomlar	10
Ikkitalik tayyorlash rejimi	11
<b>Amallar</b>	<b>12</b>
Boshqaruv paneli	12
Ko'p ishlatiladigan sozlamalar	13
Qo'lda pishirish rejimlari	14
Avtomatik tayyorlash rejimlari	15
Bug'da tozalash	16
Taymer	17
Chiroq o'ch/yon.	18
Bolalardan qulflash	18
Tovushni yoqish/o'chirish	18

<b>Aqlli pishirish</b>	<b>19</b>
Qo'lda pishirish	19
Avtomatik tayyorlash dasturlari	24
Sinov taomlari	29
<b>Xizmat ko'rsatish</b>	<b>30</b>
Tozalash	30
Almashtirish	32
<b>Nosozliklarni hal qilish</b>	<b>33</b>
Nazorat nuqtalari	33
Axborot kodlari	35
<b>Texnik xususiyatlar</b>	<b>35</b>
<b>Ilova</b>	<b>36</b>
Mahsulot haqida ma'lumot	36

## Ushbu qo'llanmadan foydalanish

SAMSUNG ichki qurilgan pechini tanlaganingiz uchun rahmat.

Bu qo'llanmada xavfsizlik bo'yicha muhim ma'lumotlar va qurilmangizdan foydalanish, unga texnik xizmat ko'rsatishda yordam berish uchun mo'ljallangan ko'rsatmalar mavjud.

Iltimos, pechdan foydalanishdan avval ushbu Foydalanuvchi qo'llanmasini o'qib chiqing va undan kelajakda foydalanish uchun saqlab qo'ying.

### Bu foydalanuvchi qo'llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan:

#### OGOHLANTIRISH

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

#### DIQQAT

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

#### IZOH

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

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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

### Xavfsizlikka oid muhim ehtiyot choralari

#### OGOHLANTIRISH

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

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

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

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

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

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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

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

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

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

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

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

Agar bu qurilma tozalash funksiyasiga ega bo'lsa, tozalash vaqtida yuzalar odatdagidan qattiqroq qizishi mumkin, shu sababli bolalarni pechga yaqinlashtirmang. Tozalash funksiyasining mavjudligi modelga bog'liq bo'ladi.

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

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

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

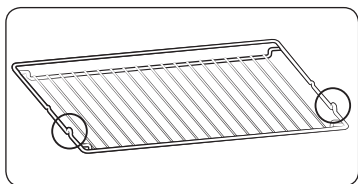
Qizib ketmasligi uchun jihoz dekorativ eshik ortida o'rnatilmasligi kerak.

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

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

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

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



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

#### **⚠️ DIQQAT**

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

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

Qurilma ishlamagan yoki shikastlangan hollarda, undan foydalanishga urinmang.

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

Elektr o'tkazgichlar va kabellar pechga tegib turmasligi kerak.

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

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

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

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

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

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

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

Hech qachon pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang.

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

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

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



## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

Xavfsizlikni ta'minlash uchun bu jihozni suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang. Pechdan foydalanish vaqtida bolalarni pechdan yetarli darajada uzoqroqda saqlash kerak.

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

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

Taom tayyorlash vaqtida pech eshiklari yopib qo'yilishi kerak.

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

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

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

Idishlarni pechning ochiq eshigi ustiga qo'ymang.

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

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

Eshikni haddan tashqari ortiqcha kuch bilan ochmang.

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

**OGOHLANTIRISH:** Pechda taom tayyorlanayotganda pech eshigini ochiq qoldirmang.

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



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

Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmashiga ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning. Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

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

## Avtomatik energiyani tejash funksiyasi

- Qurilma ishlayotganida muayyan vaqt ichida foydalanuvchi tegmasa, qurilma ishlashdan to'xtaydi va Kutish holatiga o'tadi.
- Chiroq : Tayyorlash paytida "Pech chirog'i" tugmasini bosish orqali pech chirog'ini o'chirishingiz mumkin. Quvvatni tejash uchun tayyorlash dasturi boshlangandan keyin pech chirog'i bir necha marta o'chadi.



# O'rnatish

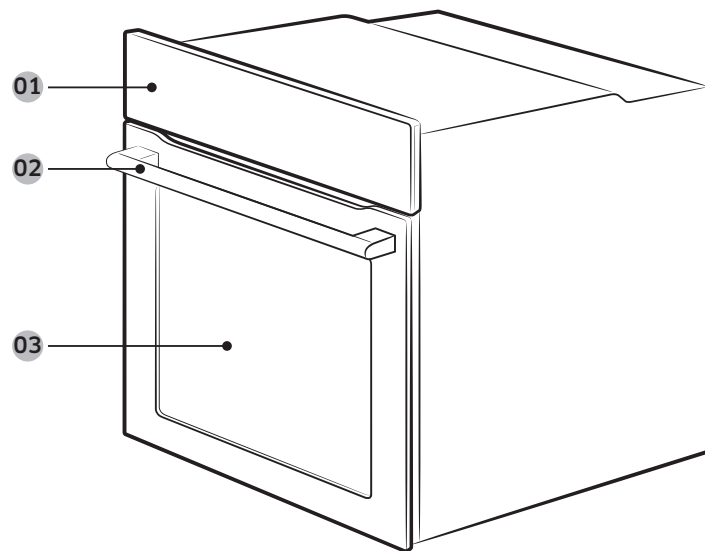
## ⚠ OGOHLANTIRISH

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

## To'plamda nimalar bor

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

## Bir qarashda



01 Boshqaruv paneli

02 Eshik tutqichi

03 Eshik

## Anjomlar

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



Panjara \*



Panjara bo'lmasi \*



Pishirish patnisi \*



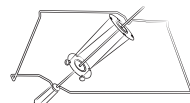
Universal patnis \*



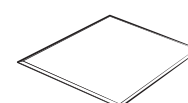
Chuqur patnis \*



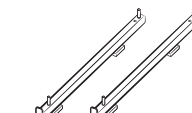
Gril sixi \*



Sixli moslama va kabob \*



Bo'lgich \*



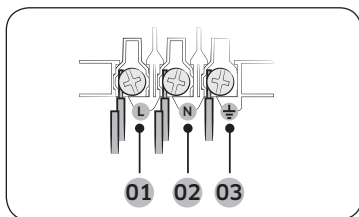
Surilma yo'naltirgich \*

## 📖 IZOH

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

## O'rnatish

### Elekt ta'minotiga ulash



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

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

Nominal tok (A)	Minimal ko'ndalang kesim hududi
$10 < A \leq 16$	1,5 mm <sup>2</sup>
$16 < A \leq 25$	2,5 mm <sup>2</sup>

Pechga biriktirilgan yorliqdagi chiqarish xarakteristikalarini tekshiring. Pechning orqa qopqog'ini buragich bilan ochib, shnur qisqichidagi burama mixlarni chiqaring. Keyin quvvat simlarini tegishli qisqichlarga ulang.

(⚡) qisqichi yerga ulashga mo'ljallangan. Avval sariq va yashil (yerga ulash) simlarini ulang, ular boshqalardan uzunroq bo'lishi kerak. Rozetka ishlatangiz, pech o'rnatilganidan so'ng rozetka to'silib qolmasligi kerak. Yerga ulanmaganligi yoki noto'g'ri ulanganligi natijasida yuz beradigan hodisalar uchun Samsung javobgar bo'lmaydi.

### ⚠ OGOHLANTIRISH

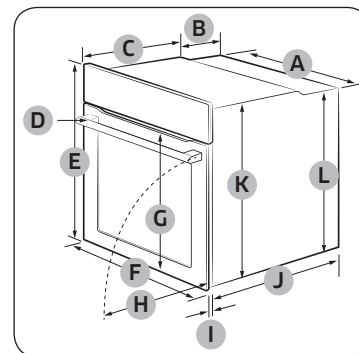
O'rnatish paytida simlarni bosmang yoki bukmang, ularni pechning issiqlik chiqaruvchi qismlaridan uzoqda tuting.

### Bufetga joylashtirish

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

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

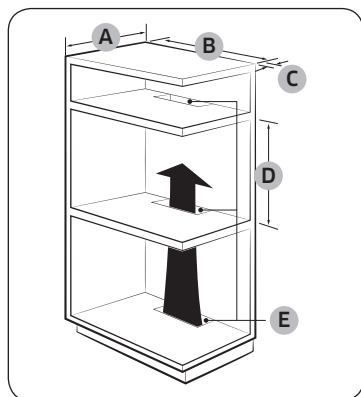
### O'rnatishga kerakli o'lcham



Pech (mm)

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



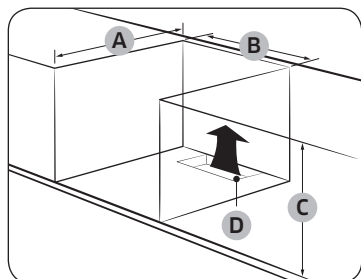


Ichki qurilgan bufet (mm)

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

**IZOH**

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



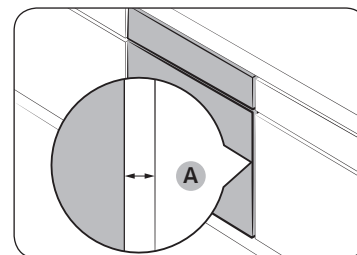
Rakovina ostidagi bufet (mm)

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

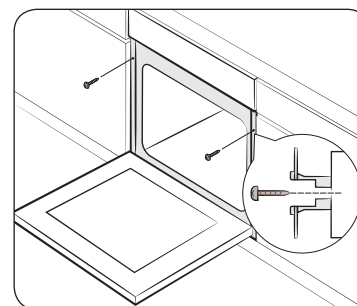
**IZOH**

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

**Pechni mahkamlash**



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



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

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

**⚠ OGOHLANTIRISH**

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

**IZOH**

Pechning asl ko'rinishi modeliga qarab farq qilishi mumkin.

## Boshlashdan oldin

### Soatni qo'yish

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



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



2. Soatni qo'yish uchun yoki tugmasini bosing.



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



4. Daqiqani qo'yish uchun yoki tugmasini bosing.



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

Boshlashdan oldin

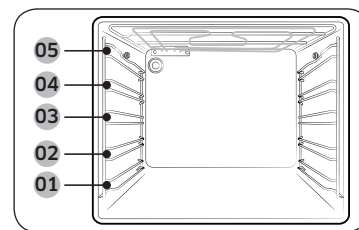
### Yangi pech isi

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

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

### Anjomlar

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



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

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

### Asosiy foydalanish

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

Panjara *	Panjara gril usulida pishirish va qizdirib tayyorlash uchun mo'ljallangan. Panjarani bo'rtib turgan qismlarini (ikki tomonidagi tiqinni) oldinga qaratib joylashtiring.
Panjara bo'lmasi *	Panjara bo'lmasi patnis bilan birga ishlatilib, pech tubiga suyuqlik tomishining oldini oladi.
Pishirish patnisi *	Pishirish patnisi (chuqurligi: 20 mm) pirog, pishiriq va boshqa qandolat mahsulotlari tayyorlashda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.

Universal patnis *	Universal patnis (chuqurligi : 30 mm) pishirish va qizdirib tayyorlashda ishlatiladi. Pech tubiga suyuqlik tomishining oldini olish uchun panjara bo'lmasidan foydalaning. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Chuqur patnis *	Chuqur patnis (chuqurligi: 50 mm) panjara tortmasi bilan yoki usiz qizdirib tayyorlashda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Gril sixi *	Gril sixi tovuq kabi taomlarni tayyorlashda ishlatiladi. Gril sixini bittalik rejimda 3-qavatda ishlatib, u yerda sixni qo'ygich bor. Grilda tayyorlayotganda six tutqichini burab, chiqarib oling.
Sixli moslama va kabob *	<p>Selini tutish uchun patnisni 1-holatdagi tokchaga qo'ying yoki yirik go'shtni qo'yish uchun pech tubiga qo'ying. Sixga 1,5 kg gacha bo'lgan go'sht ilish tavsiya etiladi.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sixni go'shtga tiqing. Sixni tiqishga yordam bo'lishi uchun tutqichini to'mtoq uchiga burab kirgizing.</li> <li>2. Qaynatilgan kartoshka va sabzavotlarni go'sht atrofiga qo'ying.</li> <li>3. Tayanchni o'rta tokchaga "V" shaklini oldinga qilib qo'ying. Sixning ko'rsatkich uchini orqaga qilgan holda, tayanchga qo'ying va pechning orqa panelidagi aylantirish mexanizmiga kirgunicha ohista itaring. Sixning to'mtoq uchi "V" shakli ustiga qo'yilishi kerak. (Sixda sixning oldinga surilib ketishini oldini olish uchun pech eshigiga yaqin joylashtirilishi kerak bo'lgan ikkita bo'rtiq bor, bo'rtiqlar yana qo'l uchun dasta vazifasini ham bajaradi).</li> <li>4. Pishirishdan oldin tutqichni bo'shatib yeching.</li> <li>5. Tayyorlagandan keyin sixni tayanchdan olish oson bo'lishi uchun dastani qayta joyiga qotiring.</li> </ol> <p><b>⚠ OGOHLANTIRISH</b></p> <p>Six tutqichi joyiga to'g'ri o'rnatishin.</p> <p>Sixdan foydalanishda ehtiyot bo'ling. Sanchqi va ignalar o'tkir bo'lib, jarohat yetkazishi mumkin!</p> <p>Sixni chiqarish paytida kuyib qolmaslik uchun qo'lqopdan foydalaning, chunki u qaynoq bo'ladi.</p>

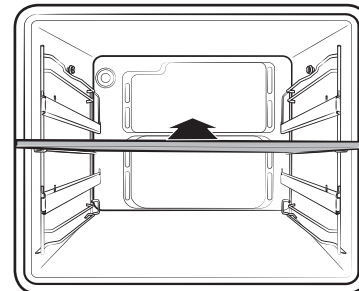
Bo'lgich *	Bo'lgich pechni ikkita qismga ajratishga mo'ljallangan. Bo'lgichni Ikkitalik tayyorlash rejimida ishlatib. Bo'lgichni tokcha sifatida ishlatmang.
Surilma yo'naltirgichlar *	Surilma yo'naltirgich taxtachasi yordamida patnisni quyidagicha kiriting: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yo'naltirgich taxtachasini pechdan chiqarib oling.</li> <li>2. Patnisni taxtachaga qo'yib, taxtachani pech ichiga surib kirgizing.</li> <li>3. Pech eshigini yoping.</li> </ol>

### 📖 IZOH

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

### Ikkitalik tayyorlash rejimi

Ikki xil taomni tayyorlash uchun yuqori va pastki qismlarning ikkalasini ham ishlatishingiz mumkin yoki bittagina qismda tayyorlashingiz mumkin.



Pishirish kamerasini ikkita ajratish uchun bo'lgichni 3-qavatga kiriting. Pech bo'lgichni sezadi va odatiy tarzda yuqori qismni faollashtiradi.

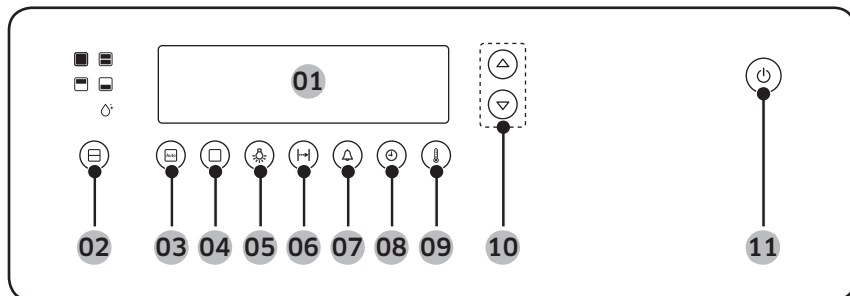
### 📖 IZOH

Ikkitalik tayyorlash rejimining mavjudligi retseptga bog'liq. Batafsil ma'lumotni shu qo'llanmaning Aqlli pishirish bo'limidan oling.

# Amallar

## Boshqaruv paneli

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



01 Display	Tanlangan rejim va sozlamalarga oid zaruriy ma'lumotni ko'rsatadi.
02 Qismni tanlash	Bo'lgich bilan pishirish uchun kerakli qismlarni tanlash uchun bosning.
03 Avtomatik tayyorlash	Tayyorlash rejimini 40 ta avtomatik dasturdan tayinlash uchun bosning.
04 Qo'lda pishirish	Tayyorlash rejimini qo'lda qo'yish uchun bosning.
05 Chiroq	Chiroqni yoqish yoki o'chirish uchun bosning. Chiroqni yoqsangiz, quvvatni tejash uchun birozdan keyin avtomatik ravishda o'chadi.
06 Tayyorlash vaqti	Qo'lda pishirish vaqtini qo'yish uchun bosning. <ul style="list-style-type: none"><li>Agar ikkitalik tayyorlash rejimini ishlatayotgan bo'lsangiz, tepa qism uchun bir marta, pastki qism uchun ikki marta bosning.</li></ul>
07 Taymer	Taymerni qo'yish uchun bosning. Tayyorlash paytida taymer vaqtini yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.
08 Soat	Joriy vaqtini qo'yish uchun bosning.

09 Harorat	Qo'lda pishirish haroratini qo'yish uchun bosning. <ul style="list-style-type: none"><li>Agar ikkitalik tayyorlash rejimini ishlatayotgan bo'lsangiz, tepa qism uchun bir marta, pastki qism uchun ikki marta bosning.</li></ul>
10 Yuqoriga/Pastga	Bu tugmalar bilan quyidagilarni bajaring: <ul style="list-style-type: none"><li>Tayyorlash vaqti yoki haroratini qo'yish.</li><li>Qo'lda yoki avtomatik tayyorlash rejimini tanlash.</li><li>Joriy vaqt yoki taymerni qo'yish.</li><li>Avto tayyorlash dasturlari uchun porsiya hajmini tanlash.</li></ul>
11 Quvvat	Pechni yoqish yoki o'chirish uchun bosning.

### IZOH

- Plastik yoki pech qo'lqoplarini kiygan holda displeyga teginilsa, pech to'g'ri ishlamasligi mumkin.
- Eshigi ochilsa yoki pech ishlashni boshlasa, chirog'i avtomatik ravishda yonadi.

## Ko'p ishlatiladigan sozlamalar

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

### Harorat



1. tugmasini bosing. Agar ikkitalik tayyorlash rejimini tanlasangiz, tepa qism haroratini o'zgartirish uchun tugmani bir marta bosing, pastki qism haroratini o'zgartirish uchun ikki marta bosing.



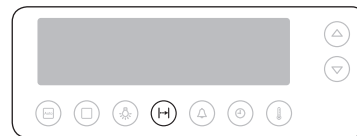
2. Kerakli amalni tanlash uchun yoki tugmasini bosing.
3. 3 soniya kuting. Pech tanlangan sozlamalar bilan ishga tushadi.

### IZOH

Tayyorlash paytida haroratni o'zgartirish mumkin.

Qo'yilgan haroratni o'zgartirish uchun tugmasini bosib, yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.

### Tayyorlash vaqti



1. tugmasini bosing. Displayda tasviri o'chib-yonadi. Agar ikkitalik tayyorlash rejimini tanlasangiz, tepa qism tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun tugmani bir marta bosing, pastki qism tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun ikki marta bosing.



2. Kerakli amalni tanlash uchun yoki tugmasini bosing.
3. 3 soniya kuting. Pech tanlangan sozlamalar bilan ishga tushadi.

### IZOH

Tayyorlash paytida tayyorlash vaqtini o'zgartirish mumkin.

Qo'yilgan tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun tugmasini bosib, yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.



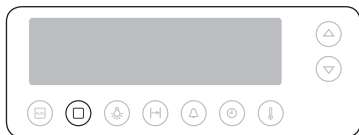
# Amallar

## Qo'lda pishirish rejimlari

### Bittalik tayyorlash rejimi



1. tugmasini bosing.



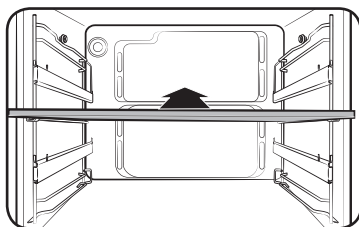
2. tugmasini bosing.



3. Kerakli tayyorlash rejimini tanlash uchun yoki tugmasini bosing.
4. Kerak bo'lsa tayyorlash vaqti va/yoki haroratini qo'ying. Batafsil ma'lumotni **Ko'p ishlatiladigan sozlamalar** bo'limidan oling.
5. 3 soniya kuting. Pech tanlangan sozlamalar bilan ishga tushadi.

### Ikkitalik tayyorlash rejimi

Bo'lgich yordamida pishirish bo'lmasini yuqori va pastki qismlarga ajratishingiz mumkin. Bunda bir vaqtning o'zida ikki xil tayyorlash rejimidan foydalanish imkoni tug'iladi yoki bitta qismdagina pishirish mumkin bo'ladi.



1. Pishirish kamerasini ikkiga ajratish uchun bo'lgichni 3-qavatga kiriting.



2. Kerakli qismi tanlash uchun tugmasini bosing. Tegishli indikator o'chib-yonadi.

- Tepa qism
- Pastki qism
- Tepa va pastki qism



3. tugmasini bosing.









4. Kerakli tayyorlash rejimini tanlash uchun yoki tugmasini bosing. Tanlangan qismga qarab, mavjud tayyorlash rejimlari farqlanadi.
5. Kerak bo'lsa tayyorlash vaqti va/yoki haroratini qo'ying. Batafsil ma'lumotni **Ko'p ishlatiladigan sozlamalar** bo'limidan oling.
6. 3 soniya kuting. Pech tanlangan sozlamalar bilan ishga tushadi.

### IZOH

Ikkitalik tayyorlash rejimining mavjudligi tayyorlash rejimiga bog'liq. Batafsil ma'lumotni shu qo'llanmaning **Aqlli pishirish** bo'limidan oling.



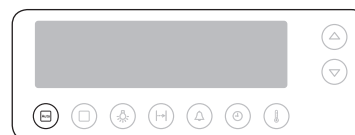
## Cooking modes (Tayyorlash rejimlari)

Rejim	Tavsif	Odatiy harorat
 An'anaviy	Issiqlik yuqori va quyi isitish elementlaridan chiqadi. Bu funksiyadan aksariyat taom turlarini standart pishirish va qovurish uchun foydalanish mumkin.	200 °C
 Yuqori issiqlik + Konveksiya	Yuqori isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatorlari tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejim ustini qizartirib pishirish uchun qo'llanadi (masalan, go'sht yoki lazanya).	190 °C
 Konveksiya	Orqa isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatorlari tomonidan teng tarqatiladi. Bir vaqtning o'zida turli qavatlarda pishirish va qizdirib tayyorlash uchun shu rejimni ishlatning.	170 °C
 Katta Gril	Katta maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni taom ustini qizartirishda ishlatning (masalan, go'sht, lazanya yoki gratin).	240 °C
 Kichkina Gril	Kichik maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni kamroq issiqlik talab qiladigan taomda, masalan, baliq va qiymali batonlarda ishlatning.	240 °C
 Quyi issiqlik + Konveksiya	Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatorlari tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejimni pitsa, non yoki pirog uchun ishlatning.	190 °C

## Avtomatik tayyorlash rejimlari

Tajribasiz oshpazlar uchun pechda jami 40 ta avtomatik tayyorlanadigan dasturlar mavjud. Bu xususiyatdan foydalanib, vaqtinigizni tejang yoki o'rganishni tezlashtiring. Tayyorlash vaqti va harorati tanlangan retseptga qarab rostdlanadi.

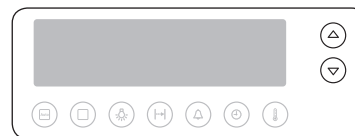
### Bittalik tayyorlash rejimi







1.  tugmasini bosning.



2.  tugmasini bosning.



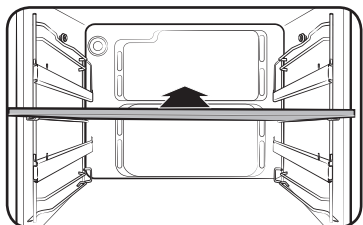
3. Kerakli avtomatik tayyorlash rejimini tanlash uchun  yoki  tugmasini bosning, keyin 5 soniya kutib turing.
4. Taom hajmini tanlash uchun  yoki  tugmasini bosning. Vazn miqyosi dasturga bog'liq.
5. 3 soniya kuting. Pech tanlangan sozlamalar bilan ishga tushadi.

### IZOH

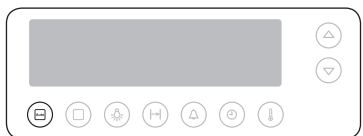
Batafsil ma'lumotni shu qo'llanmaning **Avtomatik tayyorlash dasturlari** bo'limidan oling.

# Amallar

## Ikkitalik tayyorlash rejimi







1. Pishirish kamerasini ikkiga ajratish uchun bo'lgichni 3-qavatga kiriting.







2.  tugmasini bosing.



3. Kerakli qismi tanlash uchun  tugmasini bosing. Tegishli indikator o'chib-yonadi.

-  Tapa qism
-  Pastki qism
-  Tapa va pastki qism



4. Kerakli avtomatik tayyorlash rejimini tanlash uchun  yoki  tugmasini bosing, keyin 5 soniya kutib turing.
5. Taom hajmini tanlash uchun  yoki  tugmasini bosing. Vazn miqyosi dasturga bog'liq.
6. 3 soniya kuting. Pech tanlangan sozlamalar bilan ishga tushadi.

## IZOH

Batafsil ma'lumotni shu qo'llanmaning **Avtomatik tayyorlash dasturlari** bo'limidan oling.

## Bug'da tozalash

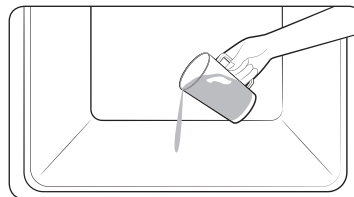
Bu yengil kirlanishni bug'da tozalashda foydali. Bu funksiya muntazam qo'lda tozalash ehtiyojini kamaytirib, vaqtingizni tejaydi. Bu jarayon davomida qolgan vaqt displeyda ko'rsatib turiladi.

### OGOHLANTIRISH

- Pechni tozalashda yuqori bosimli suvli tozalagichlar yoki sepgichdan foydalanmang.
- Sikl tugamagunicha eshigini ochmang. Pechdagi suv qaynoq bo'ladi, kuydirib qo'yishi mumkin.




### DIQQAT

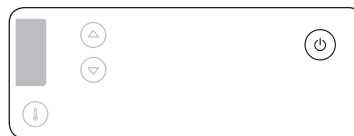
Bu funksiyadan foydalanishdan oldin, pech ichidan barcha anjomlarni chiqaring.



1. Pech tubiga 400 ml ( $\frac{3}{4}$  krujka) suv quying va eshigini yoping.

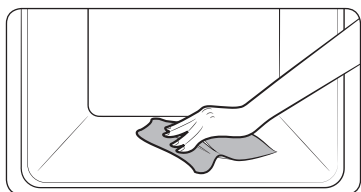


2.  ni tanlash uchun  tugmasini bosing, keyin 5 soniya kuting. Displeyda  tasviri o'chib-yonadi.
3. Birozdan keyin isitkich ishni tugallaydi va chirog'i yoniq holida turadi.
4. Amal tugallangach, ekran o'chib-yonadi va signal bilan tugaganligi bildiriladi.



5. Ishni tugatish uchun  tugmasini bosing.



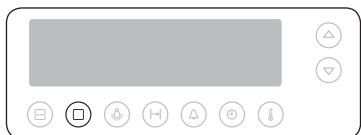


6. Pech ichini tozalash uchun quruq latta ishlatning.

#### IZOH

- Distillangan suv ishlatmang.
- Pech muayyan haroratgacha sovganidan keyingina bug'da tozalash funksiyasini ishlatish mumkin. Agar bug'da tozalash ishlamasa, pech butunlay sovishini kuting.
- Pech yomon kirlangan bo'lsa, masalan qizdirib tayyorlash yoki gril natijasida, Bug'da tozalashni ishlatishdan oldin qattiq dog'larni yuvish vositasi yordamida qo'lda yuvib tashlash tavsiya etiladi.
- Sikl tugallangach, eshigini qiya ochib qo'ying. Shunda ichki emal yuzasi yaxshiroq quriydi.
- Pech ichi qaynoq bo'lsa, tozalash ishga tushmaydi. Pech sovishini kutib, keyin qayta urining.
- Tubiga majburan suv quyvang. Ohista quyving. Aks holda, suv oldiga toshib ketadi.

#### Tezkor quritish



1. Pech eshigini taxminan 30° burchak ostida qiya ochib qo'ying.
2. tugmasini bosing.



3. **Konveksiya** rejimini tanlash uchun yoki tugmasini bosing.
4. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa va haroratni 50 °C qilib qo'ying.  
Batafsil ma'lumotni **Ko'p ishlatiladigan sozlamalar** bo'limidan oling.

#### Taymer

Tayyorlash paytida taymer vaqtini yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.



1. tugmasini bosing. Displayda tasviri o'chib-yonadi.



2. Kerakli vaqtini qo'yish uchun yoki tugmasini bosing.



3. Taymerni boshlash uchun tugmasini bosing. Qo'yilgan vaqt tugagach, pech signal beradi.

#### IZOH

Taymerni bekor qilish uchun tugmasini 2 soniya bosib turing.

# Amallar

## Chiroq o'ch/yon.



Faol qism (Bittalik / Tapa qism / Pastki qism) lampasini yoqish yoki o'chirish uchun 🔌 tugmasini bosib.

Ikkitalik tayyorlash rejimida chiroq quyidagi ketma-ketlikda yonadi.

Bir marta	Tepa va pastki qism
Ikki marta	Tepa qism
Uch marta	Pastki qism
To'rt marta	O'chiq

### 📖 IZOH

Chiroq bir necha daqiqadan keyin avtomatik tarzda o'chadi.

## Bolalardan qulflash



Bolalardan qulflashni faollashtirish uchun (H) va (A) tugmasini birga 3 soniya bosib turing. Displayda 🔒 tasviri chiqadi.



Bolalardan qulflashni o'chirish uchun yana (H) va (A) tugmasini birga 3 soniya bosib turing. Displaydagi 🔒 tasviri o'chadi.

### 📖 IZOH

Bolalardan qulflash yoniqligida pechning ishlash holatidan qat'i nazar, (🔌) tugmasidan boshqa tugmalar ishlamaydi.

## Tovushni yoqish/o'chirish



Tovushni o'chirish yoki yoqish uchun (H) va (🔊) tugmasini birga 3 soniya bosib turing.

# Aqlli pishirish

## Qo'lda pishirish

### ⚠️ Akrilamid bo'yicha OGOHLANTIRISH

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

### 📖 IZOH

Qizdirib olish barcha rejimlarda tavsiya etiladi, tayyorlash qo'llanmasida tayinlangan holatlar bundan mustasno.

### Anjomlarga oid maslahatlar

Pech turli xildagi va miqdordagi anjomlar bilan keladi. Jadvalda ayrim anjomlar yo'q bo'lishi mumkin. Ammo, bu tayyorlash qo'llanmasida aytilgan ayni anjom sizda yo'q bo'lsa, borini ishlatib ham o'sha natijaga erishishingiz mumkin.

- Yog'li taomlarni pishirishda yog'larni tutish uchun panjara ostiga patnis qo'yish tavsiya etiladi. Sizda panjara tortmasi bor bo'lsa, uni patnis bilan birgalikda ishlatish mumkin.

## An'anaviy

Tavsiya qilingan harorat: 200 °C

Bu **An'anaviy** funksiya bitta qatorga terilgan taomlarni pishirish va qovurishga yaxshi. Yuqori va quyidagi isituvchi elementlarning ikkalasi ham ishlab, pech haroratini ta'minlaydi.

Pechni **An'anaviy** rejimda qizdirib olishni tavsiya qilamiz.

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Muzlatilgan lazaniya (500-1000 g)	3	Panjara	180-200	40-50
Butun baliq (mas. dorada) (300-1000 g) har tomonida 3-4 kesim MOY TOMCHILATING	3	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	240	15-20
Baliq filesi (500-1000 g) har tomonida 3-4 kesim MOY TOMCHILATING	3	Universal patnis	200	13-20
Muzlatilgan kotlet (350-1000 g) vetchina, pishloq yoki qo'ziqorin qaylasi bilan qiyma go'sht MOY TOMCHILATING	3	Universal patnis	200	25-35
Qiymalangan sabzi, lavlagi yoki kartoshkadan qilingan muzlatilgan kotlet (350-1000 g) MOY TOMCHILATING	3	Universal patnis	200	20-30
Suyakli to'qmoqlangan cho'chqa go'shti (500-1000 g) MOY TOMCHILATING, TUZ VA MURCH SEPING	3	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	200	40-50
Pishirilgan kartoshka (o'rtasidan bo'lingan) (500-1000 g)	3	Universal patnis	180-200	30-45

## Aqlli pishirish

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Qo'ziqorinli muzlatilgan go'sht ruleti (500-1000 g) MOY TOMCHILATING	3	Universal patnis	180-200	40-50
Biskvitli pishiriq (250-500 g)	2	Panjara	160-180	20-30
Marmar tort (500-1000 g)	2	Panjara	170-190	40-50
Ustiga meva va ushoq sepilgan yumshoq keks (1000-1500 g)	2	Universal patnis	160-180	25-35
Keks (500-800 g)	2	Panjara	190-200	25-30

### Yuqori issiqlik + Konveksiya

Tavsiya qilingan harorat: 190 °C

Yuqoridagi isituvchi element ishlaydi va ventilyator muntazam ravishda qaynoq havoni aylantiradi. Pechni **Yuqori issiqlik + Konveksiya** rejimda qizdirib olishni tavsiya qilamiz.

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Suyakli cho'chqa go'shti (1000 g) YOG' VA ZIRAVORLAR SEPING	3	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	180-200	50-65
Folgada cho'chqa kuragi (1000-1500 g) MARINADLASH	2	Universal patnis	180-230	80-120
Butun jo'ja (800-1300 g) YOG' VA ZIRAVORLAR SEPING	2	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	190-200	45-65
Go' sht yoki baliq steyklari (400-800 g) MOY TOMCHILATING, TUZ VA MURCH SEPING	3	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	180-200	15-35
Jo'ja bo'laklari (500-1000 g) YOG' VA ZIRAVORLAR SEPING	4	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	200-220	25-35
Baliq qovurdog'i (500-1000 g) pechga chidamli idish ishlatilgani YOG' SURTING	2	Panjara	180-200	30-40
Rostbif (800-1200 g) YOG' VA ZIRAVORLAR SEPING	2	Panjara bo'lmasi + Universal patnis 1 stakan suv qo'shing	200-220	45-60

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
O'rdak to'shi (300-500 g)	4	Panjara bo'lmasi + Universal patnis 1 stakan suv qo'shing	180-200	25-35

### Konveksiya

Tavsiya qilingan harorat: 170 °C

Bu funktsiya uchtagacha tokchaga qo'yilgan taomlarni pishiradi, bunda qovursa ham bo'ladi. Orqa devordagi isituvchi element orqali pishiriladi, ventilyator issiqlikni tarqatadi.

Pechni **Konveksiya** rejimida qizdirib olishni tavsiya qilamiz.

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Qo'y kareykasi (350-700 g) YOG' VA ZIRAVORLAR SEPING	3	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	190-200	40-50
Pishirilgan banan (3-5 dona), uchini pishoq bilan kesing, o'yig'iga 10-15 g shokolad, 5-10 g yong'oq qo'yib, shakarli suv qo'ying, keyin alyumin folgaga o'rang.	3	Panjara	220-240	15-25
Pishirilgan olmalar 5-8 dona har biri 150-200 g O'rtasini olib tashlab, mayiz va jem qo'shing. Pechga chidamli idish ishlatilg.	3	Panjara	200-220	15-25

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Qiyma go'shtdan kotlet (300-600 g) MOY TOMCHILATING	3	Universal patnis	190-200	18-25
Qiyimli go'sht ruleti "Ruscha" (500-1000 g) YOG' SURTING	3	Universal patnis	180-200	50-65
Muzlatilgan frikadelkalar (500-1000 g)	2	Universal patnis	180-200	25-35
Muzlatilgan pechka chipsi (300-700 g)	2	Universal patnis	180-200	20-30
Muzlatilgan pita, (300-1000 g)	2	Panjara	200-220	15-25
Olma va bodomli pirog (500-1000 g)	2	Panjara	170-190	35-45
Yangi chiqqan kruasan (200-400 g) (ko'pchigan xamir)	3	Universal patnis	180-200	15-25

## Aqlli pishirish

### Katta Gril

Tavsiya qilingan harorat: 240 °C

**Katta Gril** funksiyasi katta bo'lakli taomlar, bifshteks, shnitse va baliqlarni pishirish uchun ishlatiladi. Bu qizartirib pishirish uchun ham yaxshi. Bu rejimda yuqoridagi isituvchi element bilan gril ishlaydi. Pechni **Katta Gril** rejimida qizdirib olishni tavsiya qilamiz.

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Sosiska (ingichka) 5-10 dona	4	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	220	5-8 ag'darish 5-8
Sosiska (ingichka) 8-12 dona	4	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	220	4-6 ag'darish 4-6
Tost 5-10 dona	5	Panjara	240	1-2 ag'darish 1-2
Pishloqli tost 4-6 dona	4	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	200	4-8
Muzlatilgan blinlar "Ruscha" (200-500 g)	3	Universal patnis	200	20-30
Mol go'shti steyklari (400-800 g)	4	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	240	8-10 ag'darish 5-7

### Kichkina Gril

Tavsiya qilingan harorat: 240 °C

Bu sozlama ozgina miqdordagi taomni gril qilishga qulay, masalan, bagetlar, pishloq yoki baliq filesini patnis o'rtasiga qo'yiladi. Faqat yuqoridagi element ishlaydi.

Pechni **Kichkina Gril** rejimida qizdirib olishni tavsiya qilamiz.

Taomni anjom markaziga joylashtiring.

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Muzlatilgan pech kamamberi (2-4 har biri 75 g) SOVUQ PECHGA QO'YING (qizdirishdan oldin)	3	Panjara	200	10-12
Qoplamali muzlatilgan bagetlar (pomidor-Mosarella yoki vetchina va pishloq)	3	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	200	15-20
Muzlatilgan baliqli qalamchalar (300-700 g) SOVUQ PECHGA QO'YING (qizdirishdan oldin) MOY TOMCHILATING	3	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	200	15-25
Muzlatilgan baliqli gamburger (300-600 g) SOVUQ PECHGA QO'YING, MOY TOMCHILATING	3	Universal patnis	180-200	20-35
Muzlatilgan pitsa, (300-500 g) SOVUQ PECHGA QO'YING (qizdirishdan oldin)	3	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	180-200	23-30

### Quy iissqlik + Konveksiya

Tavsiya qilingan harorat: 190 °C

Quy iissqlik + Konveksiya rejimi tepasi shirali va pasti qirsildoq bo'lishi uchun ishlatiladi, bu pitsa, kish-loren, Germancha ochiq pirog va pishloqli pirog tayyorlashda samara beradi.

Pechni Quy iissqlik + Konveksiya rejimda qizdirib olishni tavsiya qilamiz.

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Anjom	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Olmali yumshoq pirog (muzlatilgan) (350-700 g)	3	Panjara	180-200	15-20
Qaylali bo'g'irsoqlar (muzlatilgan) (300-600 g) TUXUM SARIG'I SURTIB, SOVUQ PECHGA QO'YING (qizdirishdan oldin)	3	Universal patnis	180-200	20-25
Sousdagi teftel (250-500 g) pechga chidamli idish ishlatilg	3	Panjara	180-200	25-35
Yupqa bo'g'irsoq (500-1000 g) TUXUM SARIG'I SURTING	3	Universal patnis	180	15-23
Sousdagi kannelloni (250-500 g) pechga chidamli idish ishlatilg	3	Panjara	180	22-30
Qaylali yumshoq pirog (600-1000 g) TUXUM SARIG'I SURTING	3	Universal patnis	180-200	20-30
Qo'lbola pitsa (500-1000 g)	2	Universal patnis	200-220	15-25
Qo'lbola non (700-900 g)	2	Panjara	170-180	45-55

### Ikkitalik rejimi

Ikkitalik rejimda pech ichida ikki xil taom tayyorlash mumkin. Yuqori va pastki qismlarda tayyorlayotganda, turli harorat, rejim va vaqtlardan foydalanishingiz mumkin. Misol uchun, bir vaqning o'zida steykni gril qilib, taom ham pishirishingiz mumkin. Bo'lgichni ishlatib, quyi bo'limda taom, yuqori bo'limda steyk tayyorlash mumkin.

Boshlashdan oldin bo'lgichni 3-qavatdagi tokchaga kirgizishni unutmang.

#### 1-maslahat: Turli haroratda pishirish

Kamera	Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Tayyorlash rejimi	Harorat (°C)	Anjom	Vaqt (daq.)
YUQORI	Muzlatilgan pitsa (300-400 g)	4	Konveksiya	200-220	Panjara	15-25
QUYI	Marmarli pirog (500-700 g)	1	Konveksiya	170-180	Universal patnis	50-60

\* Taomni sovuq pechga qo'ying

#### 2-maslahat: Turli rejimlarda pishirish

Kamera	Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Tayyorlash rejimi	Harorat (°C)	Anjom	Vaqt (daq.)
YUQORI	Tovuq bo'laklari (400-600 g)	4	Yuqori iissqlik + Konveksiya	200-220	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	25-35
QUYI	Kartoshkali taom (500-1000 g)	1	Konveksiya	170-180	Panjara	30-40

\* Taomni sovuq pechga qo'ying

# Aqlli pishirish

## Avtomatik tayyorlash dasturlari

### Bittalik tayyorlash

Quyidagi jadvalda pishirish, qovurish va dimlash uchun 25 ta avtomatik dastur keltirilgan. Ulardan pechning yagona kamerasida foydalanish mumkin. Doimo bo'lgichni olib qo'ying. Unda miqdorlar, vazn diapazonlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Tayyorlash rejimlari va vaqtlari sizga qulay bo'lishi uchun avvaldan dasturlashtirilgan. Siz tayyorlash uchun bu yo'riqnomaga qarashingiz mumkin. Taomni doimo sovuq pech ichiga joylashtiring.

Rqm.	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Anjom	Daraja
1	Muzlatilgan pitsa	0,3-0,6 0,7-1,0	Panjara	2
		Muzlatilgan pitsani panjara o'rtasiga qo'ying.		
2	Muzlatilgan pech chipslari	0,3-0,5 (ingichka) 0,6-0,8 (qalin)	Universal patnis	2
		Muzlatilgan pech chipslarini universal patnisdagi tekis taqsimlang. Birinchi sozlanma kartoshka fri uchun, ikkinchi sozlanma qalin pech chipslari uchun.		
3	Pech krocketlari (muzlatilgan)	0,3-0,5 0,6-0,8	Universal patnis	2
		Muzlatilgan kartoshka krocketlarini patnisdagi qo'ying.		
4	Uy lazaniyasi	0,3-0,5 0,8-1,0	Panjara	3
		Yangi lazaniyani tayyorlang yoki avvaldan tayyorlangan mahsulotdan foydalaning va mos o'lchamdagi pechda foydalanish uchun mo'ljallangan idish ichiga joylashtiring. Idishni pech markaziga joylashtiring.		

Rqm.	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Anjom	Daraja
5	Bifshteks	0,3-0,6 0,6-0,8	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	4
		Ziravorlar qo'shilgan steyklarni panjara bo'lmasiga yonma-yon joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Birinchi sozlama yupqa steyk uchun, ikkinchi sozlama qalin steyk uchun.		
6	Rostbif	0,6-0,8 0,9-1,1	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	2
		Ziravorlar qo'shilgan rostbifni panjara bo'lmasiga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring.		
7	Qovurilgan cho'chqa go'shti	0,6-0,8 0,9-1,1	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	2
		Ziravorlar qo'shilgan cho'chqa go'shtini panjara bo'lmasiga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring.		
8	Maydalangan qo'y go'shti	0,3-0,4 0,5-0,6	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	4
		Maydalangan qo'y go'shtiga ziravorlar qo'shing. Maydalangan qo'y go'shtini panjara bo'lmasiga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Birinchi sozlanma yupqa bo'laklar uchun, ikkinchi sozlanma qalin bo'laklar uchun.		
9	Tovuq bo'laklari	0,5-0,7 1,0-1,2	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	4
		Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Tovuq bo'lakchalarini panjara bo'lmasiga yonma-yon joylashtiring.		
10	Butun tovuq	1,0-1,1 1,2-1,3	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	2
		Butun tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Panjara bo'lmasiga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring.		



Rqm.	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Anjom	Daraja
11	O'rdak to'shi	0,3-0,5 0,6-0,8	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	4
		O'rdak to'shini tayyorlang, panjara bo'lmasiga yog'li tarafini tepaga qaratib qo'ying. Birinchi sozlanma bitta o'rdak to'shi uchun, ikkinchi sozlanma ikkita o'rdakning qalin to'shi uchun.		
12	Kurka ruleti	0,6-0,8 0,9-1,1	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	4
		Kurka o'ramasini panjara bo'lmasiga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring.		
13	Bug'da tayyorlangan baliq	0,5-0,7 0,8-1,0	Panjara	2
		Baliqni (gulmohi, olabug'a yoki lavrakni) chayib, tozalang. Pechga chidamli, oval shaklidagi shisha idishga boshini dumiga qilib qo'ying. 2-3 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Qopqoq bilan yoping.		
14	Baliq qovurdog'i	0,5-0,7 0,8-1,0	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	4
		Baliqlarni bittasining boshini ikkinchisining dumiga qaratgan holda panjara bo'lmasiga joylashtiring. Birinchi sozlanma 2 ta baliq uchun, ikkinchi sozlanma 4 ta baliq uchun. Bu dastur sudak, forel yoki dorada kabi butun baliqlar uchun mosdir.		
15	Losos steyki	0,3-0,4 0,7-0,8	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	4
		Losos steyklarini panjara bo'lmasiga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring.		

Rqm.	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Anjom	Daraja
16	Pechkada tayyorlangan kartoshka	0,4-0,5 0,8-1,0	Universal patnis	2
		Kartoshkani yuving, bo'laklarga kesib chiqing. Zaytun moyidan surting va ziravorlar seping. Patnisga tekis yoying. Birinchi sozlama kichik kartoshkalar uchun (har biri 100 g), ikkinchi sozlama katta pechkali kartoshkalar uchun (har biri 200 g).		
17	Qovurilgan sabzavotlar	0,4-0,5 0,8-1,0	Universal patnis	4
		To'g'ralgan qovoqcha, qalampir bo'laklari, mayda to'g'ralgan baqlajon, qo'ziqorin va pomidor kabi sabzavotlarni chuqur patnisga soling. Zaytun yog'i, o'tlar va ziravorlar aralashmasi bilan yog'lang.		
18	Sabzavotli gratin	0,4-0,6 0,8-1,0	Panjara	2
		Issiqlikka chidamli dumaloq idishda sabzavotli gratin tayyorlang. Idishni pech markaziga joylashtiring.		
19	Marmarli pirog	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Panjara	2
		Xamirni mos o'lchamdagi sariyog' surtilgan bundt torti pishirish idishiga soling.		
20	Mevali pirog	0,3-0,4 (katta) 0,2-0,3 (tartaletka)	Panjara	2
		Xamirni sariyog' surtilgan pirog asosi uchun idishga soling. Birinchi sozlama bitta mevali pirog uchun, ikkinchi sozlama 5-6 ta kichkina tartaletkalar uchun.		

## Aqlli pishirish

Rqm.	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Anjom	Daraja
21	Biskvit	0,4-0,5 (o'rtacha) 0,2-0,3 (kichkina)	Panjara	2
Xamirni doira shaklidagi qora metal qolipga soling. Birinchi sozlama Ø 26 sm uchun, ikkinchi sozlama kichkina Ø 18 sm qolip uchun.				
22	Keks	0,5-0,6 0,7-0,8	Panjara	2
Xamirni 12 ta keks uchun mo'ljallangan metall pishirish idishiga soling. Birinchi sozlama kichkina kekslar uchun, ikkinchi sozlama katta kekslar uchun.				
23	Non	0,7-0,8 (oq) 0,8-0,9 (elanmagan un)	Panjara	2
Ishlab chiqaruvchi yo'riqnomasiga asosan xamirni tayyorlang va qora to'rtburchak metal idishga soling (uzunligi 25 sm). Birinchi sozlama oq non uchun (0,7-0,8 kg), ikkinchi sozlama (0,8-0,9 kg) elanmagan undan non uchun.				
24	Uy pitsasi	1,0-1,2 1,3-1,5	Universal patnis	2
Pitsani patnisga joylashtiring. Og'irlik sous, sabzavotlar, cho'chqa go'shti va pishloq kabi masalliqlarni o'z ichiga oladi. 1 (1,0-1,2 kg) sozlamasi yupqa pitsalar uchun va 2 (1,3-1,5 kg) sozlamasi ko'pgina masalliqlarga ega bo'lgan pitsa uchun.				

Aqlli pishirish

Rqm.	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Anjom	Daraja
25	Xamir turush bilan oshirilgan xamir	0,3-0,5 0,6-0,8	Panjara	2
Birinchi sozlama pitsa xamirining ko'pchishi uchun. Ikkinchi sozlama pirog va non xamiri ko'pchishi uchun. Issiqqa chidamli katta dumaloq idishga soling va ovqat plyonkasi bilan o'rang.				

### Ikki talik tayyorlash

Quyidagi jadvalda pishirish, qovurish va dimlash uchun 10 ta avtomatik dastur keltirilgan. Unda miqdorlar, vazn diapazonlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Tayyorlash rejimlari va vaqtlari sizga qulay bo'lishi uchun avvaldan dasturlashtirilgan. Siz tayyorlash uchun bu yo'riqnomaga qarashingiz mumkin. Taomni doimo sovuq pech ichiga joylashtiring.

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Yuqori				
1	Muzlatilgan bulochkalar	0,2-0,3 0,4-0,5	Panjara	4
Muzlatilgan bulochkalarni panjaraga tekis yoying.				
2	Muzlatilgan pitsa	0,1-0,2 0,3-0,4	Panjara	5
Muzlatilgan pitsani panjara o'rtasiga qo'ying.				
3	Muzlatilgan pitsa bo'laklari	0,2-0,3 0,4-0,5	Panjara	5
Pitsa bo'laklarini panjaraga yonma-yon joylashtiring.				
4	Baliq tayoqchalari (muzlatilgan)	0,2-0,3 0,4-0,5	Universal patnis	5
Baliq barmoqchalarini universal patnisda tekis yoying. 0,2-0,3 kg vazn miqyosi 10 dona uchun, 0,4-0,5 kg 15 dona uchun tavsiya etiladi. Tovushli signal berilganida ag'daring.				

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
5	Muzlatilgan pech chipslari	0,4-0,5 0,6-0,7	Universal patnis	5
		Muzlatilgan pech chipslarini universal patnisga yoying. Birinchi sozlanma yupqa kartoshka fri uchun, ikkinchi sozlanma qalin pech chipslari uchun. Pishirish qog'ozidan foydalaning. Signal chalgandan so'ng ag'daring.		
<b>Quyi</b>				
1	Qatlama xamirdagi salmon (muzlatilgan)	0,2-0,3 0,5-0,6	Universal patnis	1
		Pishirish qog'ozidan foydalaning. Universal patnisga qatlamaning 2 donasini (0,2-0,3 kg) yonma-yon qo'ying yoki 4 donasini (0,5-0,6 kg) ikki qatorda qo'ying.		
2	Uyda qilingan kish	0,5-0,6 (kichkina) 0,9-1,0 (katta)	Panjara	1
		Quyi pechni Quyi issiqlik + Konveksiya rejimida signal berilguniga qadar 210 °C da qizdirib olishni tavsiya etamiz. Qora metal qolipdan foydalaning. Qizdirgandan so'ng panjara o'rtasiga qo'ying. Birinchi sozlama uchun Ø 18 sm qolip ishlatilgani, ikkinchi sozlama uchun Ø 26 sm qolip ishlatilgani.		
3	Uy pitsasi	0,2-0,6 0,8-1,2	Universal patnis	1
		Pishirish qog'ozidan foydalaning. 0,2-0,6 kgni dumaloq pitsa patnisiga, 0,8-1,2 kgni to'rtburchak universal patnisga qo'ying.		
4	Keks	0,5-0,6 0,7-0,8	Panjara	1
		Xamirni 12 ta keks uchun mo'ljallangan metall pishirish idishiga soling.		

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
5	Mevali qatlama	0,2-0,3 0,4-0,5	Universal patnis	1
		Pishirish qog'ozini bilan 4 ta qatlamani ikki qatorda universal patnisga qo'ying. Birinchi sozlama 4 ta kichkina qatlama uchun (0,2-0,3 kg) va ikkinchi sozlama 4 ta katta qatlama uchun (0,4-0,5 kg).		

### Ikkita tayyorlash

Ikkita tayyorlash funksiyasini ishlatishdan oldin pechga bo'lgichni kirgizing.

Quyidagi jadvalda pishirish, qovurish va dimlash uchun 5 ta ikkitalik dastur keltirilgan.

Bu dasturlar yordamida asosiy va qo'shimcha taom yoki asosiy taom va desertni bir vaqtning o'zida tayyorlashingiz mumkin. Bu jadvalda miqdorlar, vazn diapazonlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Tayyorlash rejimlari va vaqtlari sizga qulay bo'lishi uchun avvaldan dasturlashtirilgan. Tayyorlashda shu yo'riqlarga amal qiling. Taomni doimo sovuq pech ichiga joylashtiring.

Rqm.	Kamera	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Anjom	Tokcha qavati
1	Yuqori	Tovuq bo'laklari	0,3-0,5 0,8-1,0	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	4
			Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Bo'laklarni panjara bo'lmasiga terisini tepaga qilib qo'ying.		
	Quyi	Kartoshkali taom	0,4-0,6 0,8-1,0	Panjara	1
			Pechga chidamli pishirish idishi ishlatilgani. Panjara o'rtasiga qo'ying.		

## Aqlli pishirish

Rqm.	Kamera	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Anjom	Tokcha qavati
2	Yuqori	Qovurilgan sabzavotlar	0,4-0,5	Universal patnis	4
			0,7-0,8		
	Qovoqcha, qalampir, piyoz, qo'ziqorin, shivit, baqlajon va pomidor kabi to'g'ralgan sabzavotlarni chuqur patnisga yoying. Zaytun moyida yog'lang va ziravorlar seping.				
Quyi	Pitsa noni	Pitsa noni	0,1-0,2	Universal patnis	1
			0,3-0,4		
Pitsa nonini patnisdagi pishirish qog'oziga qo'ying.					
3	Yuqori	Baliq qovurdog'i	0,3-0,5	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	4
			0,6-0,8		
	Baliqni (gulmohi, leshch, sudak yoki doradani) chayib, tozalang va limon sharbati, ko'kat va ziravorlar qo'shing. Zaytun moyida yog'lang va ziravorlar seping. Panjaraga qo'ying.				
Quyi	Kartoshka pallachalari	Kartoshka pallachalari	0,3-0,4	Universal patnis	1
			0,5-0,6		
Kartoshkani yuving va tozalang. Pallachalarga bo'ling yoki maydalarini o'rtasidan bo'ling. Zaytun moyida yog'lang va ziravorlar seping.					

Rqm.	Kamera	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Anjom	Tokcha qavati
4	Yuqori	Qivurilgan o'rdak to'shi	0,3-0,5	Panjara bo'lmasi + Universal patnis	4
			(1-2 ingichka)		
				0,6-0,8	
(2 qalin)					
Marinadlangan o'rdak to'shini yog' tomonini yuqoriga qilib, panjara bo'lmasiga qo'ying. Birinchi sozlama o'rtacha hajmdagi o'rdak to'shi uchun (0,3 kg), ikkinchi sozlama ikkita o'rdak to'shi uchun (har biri 0,4 kg)					
Quyi	Pishirilgan olmalar	Pishirilgan olmalar	0,4-0,5	Panjara	1
			0,9-1,0		
Olmalarni shayib, o'rtasini tozalang va marsipan yoki mayiz joylang. Pechga chidamli dumaloq idishga qo'ying.					
5	Yuqori	Keks	0,5-0,6	Panjara	4
			0,7-0,8		
Xamirni 12 ta keks uchun mo'ljallangan metall pishirish idishiga soling.					
Quyi	Uy pitsasi	Uy pitsasi	0,2-0,6	Universal patnis	1
			0,8-1,2		
0,2-0,6 kgni dumaloq, metall, pitsa pishiradigan idishga, 0,8-1,2 kgni universal patnisga qo'ying. Pishirish qog'ozidan foydalaning.					

## Sinov taomlari

EN 60350 standartiga ko'ra.

### 1. Pishiriq

Pishiriqlar bo'yicha tavsiyalar pechning avvaldan isitishini nazarda tutadi.

Taom turi	Idish va eslatmalar	Tokcha qavati	Tayyorlash rejimi	Harorat (°C)	Tayyorlash vaqti (daq.)
Kichkina tort	Universal patnis	3	An'anaviy	160-180	15-25
		2	Konveksiya	160	30-35
		1+4	Konveksiya	155	35-40
Yog'siz biskvit	Panjara + Tagi olinadigan qolip (qora qoplangan, Ø 26 sm)	2	An'anaviy	160-180	20-30
Olmali pirog	Panjara + Universal patnis + 2 ta biskvit uchun qolip (Qora qoplamali, Ø 20 sm)	1+3	Konveksiya	170-190	80-100
	Simli javon + 2 ta osti olinadigan qolip (qora qoplangan, Ø 20 sm)	1 tasi diagonal joyashtiriladi	An'anaviy	170-190	70-80

### 2. Gril rejimida tayyorlash

"Katta Gril" funksiyasini ishlatgan holda avval bo'sh pechni 5 daqiqa qizdiring.

Bu funksiyadan eng yuqori harorat 270 °C sozlamasini ishlatgan holda foydalaning.

Taom turi	Idish va eslatmalar	Tokcha qavati	Tayyorlash rejimi	Harorat (°C)	Tayyorlash vaqti (daq.)
Oq non tostlari	Panjara	5	Katta Gril	270	1 <sup>chi</sup> 1-2 2 <sup>chi</sup> 1-1½
Mol go'shtidan burger	Panjara bo'lmasi + Universal patnis (oqqan tomchilarni yig'ish uchun)	4	Katta Gril	270	1 <sup>chi</sup> 7-10 2 <sup>chi</sup> 6-9

# Xizmat ko'rsatish

## Tozalash

### ⚠ OGOHLANTIRISH

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

### Pechning ichki qismi

- Pechning ichki qismini tozalash uchun toza latta va mo'tadil tozalash vositasi yoki iliq sovunli suvdan foydalaning.
- Eshikcha zichlagichini qo'lda tozalamang.
- Pechning emal yuzasini shikastlanmasligi uchun standart pech tozalagichidan foydalaning.
- Qotgan dog'larni ketkazish uchun maxsus pech tozalagichidan foydalaning.

### Pechning tashqi yuzasi

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

### Anjomlar

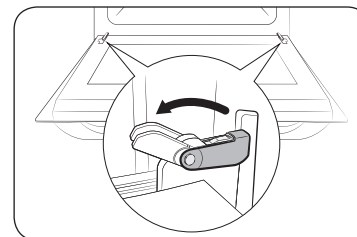
Har gal foydalangandan keyin anjomlarni yuving va oshxona sochig'i bilan quriting. Qotgan kirlarni ketkazish uchun ishlatilgan anjomlarni yuvishdan oldin iliq sovunli suvda 30 daqiqacha iviting.

## Eshikni olish

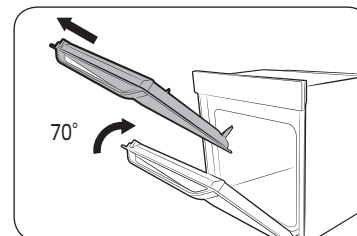
Oddiy foydalanish maqsadlarida pech eshigi olib qo'yilmasligi kerak, biroq, masalan, tozalash maqsadida eshikni olish zarur bo'lgan hollarda quyidagi ko'rsatmalarga amal qiling.

### ⚠ DIQQAT

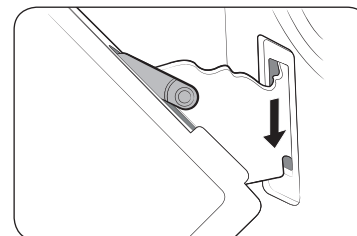
Pech eshigi og'ir.



1. Eshikni oching va har ikkala ilmoqlardagi qisqichlarni to'liq oching.



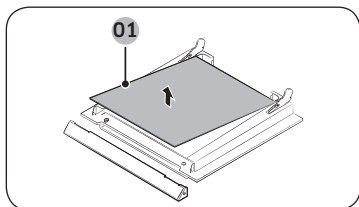
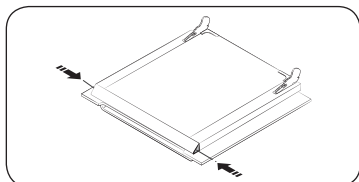
2. Eshikni taxminan 70° ga yoping. Ikkala qo'llaringiz bilan pech eshigi yon tomonlarining o'rta qismidan mahkam ushlang va ilmoqlar olinishi mumkin bo'lgunicha torting.



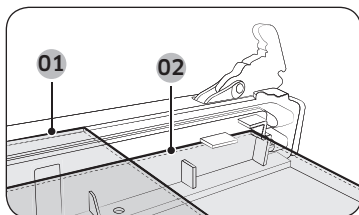
3. Tozalagandan keyin eshikni biriktirish uchun 1- va 2-qadamlarni teskari tartibda bajaring. Har ikkala tomondagi ilmoqlarning qisqichlari yopilishi kerak.

### Eshik shishalarini yechib olish

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



01 1-oyna



01 1-oyna

02 2-oyna

#### IZOH

1-ichki shishani yig'ishda yozuvini pastga qaratib qo'ying.

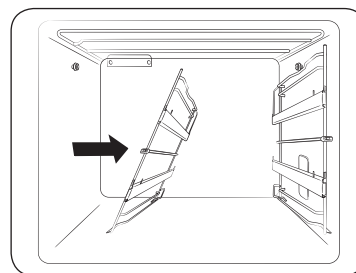
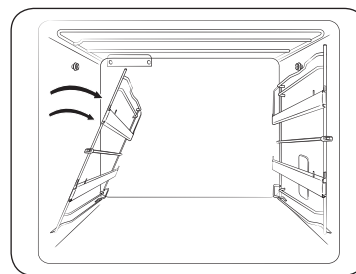
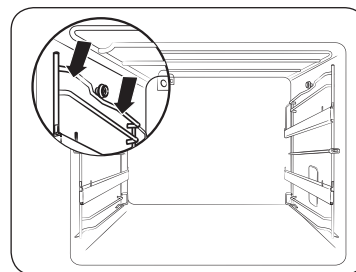
1. Eshikning chap va o'ng tomonlaridagi har ikkala tugmani bosing.

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

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

### Yo'naltirgichlarni chiqarish (modelga qarab)

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



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

2. Yo'naltirgichni taxminan 45° ga eging.

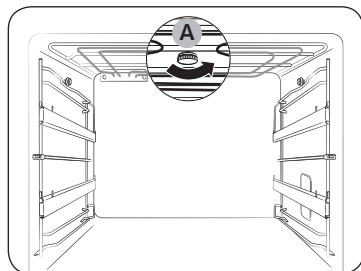
3. Yo'naltirgichni torting va tubdagi ikkitta teshikdan chiqarib oling.

#### IZOH

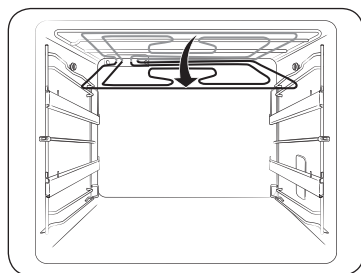
Yo'naltirgichni biriktirish uchun 1-3 bosqichlarni teskari tartibda bajaring.

## Xizmat ko'rsatish

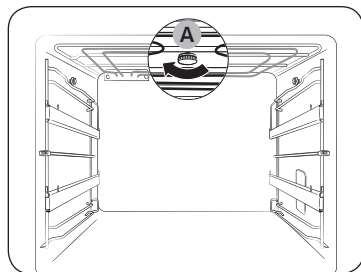
### Tepa isitkichni tozalash (modelga qarab)



1. Tepa isitkichini ushlab turib, tepa gaykani (A) soatga teskari yo'nalishda burab chiqaring. Tepa isitkichning old tarafi pastga egiladi.
2. Tepa isitkichni tozalang.



3. Isitkichning tepasini asl holatiga ko'taring, keyin tepa gaykani (A) qotiring.

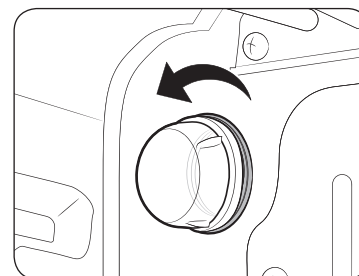


### Almashtirish

#### ⚠ OGOHLANTIRISH

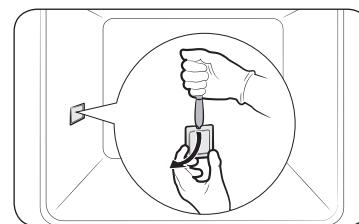
- Lampani almashtirishdan oldin pechni o'chiring va tokdan uzing.
- Faqatgina 25-40 Vt / 220-240 V, 300 °C issiqqa chidamli lampalar ishlatning. Mos kelishi tasdiqlangan lampalarni mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markazidan xarid qilishingiz mumkin.
- Galogen lampani doim quruq latta bilan ushlang.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

#### Lampalar



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

#### Pechka yon chirog'i (modelga qarab)



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



## Nosozliklarni hal qilish

### Nazorat nuqtalari

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

Muammo	Sababi	Chora
Tugmalar tegishli bosilmayapti.	• Tugmalar orasiga yot jism tushib qolgan bo'lsa.	• Yot jismni olib tashlab, qayta urining.
	• Sensorli model: tashqi yuzada namlik bo'lsa.	• Namlikni artib tashlab, qayta urining.
	• Qulflash funksiyasi qo'yilgan bo'lsa.	• Qulflash funksiyasi qo'yilganligini tekshiring.
Vaqt ko'rsatilmayapti.	• Tok kelmayotgan bo'lsa.	• Tok borligini tekshiring.
Pech ishlamayapti.		
Pech ishlab turganida to'xtaydi.	• Tokdan uzilgan bo'lsa.	• Tokka qayta ulang.

Muammo	Sababi	Chora
Ishlab turganida o'chib qolyapti.	• Pishirish juda uzoq davom etsa.	• Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini kuting.
	• Sovitish ventilyatori ishlamas.	• Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting.
	• Pech havo aylanishi yomon bo'lgan joyga o'rnatilgan bo'lsa.	• Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
	• Bitta rozetkaga bir nechta vilka tiqilgan bo'lsa.	• Bitta vilka tiqing.
Pechga tok kelmayapti.	• Tok kelmayotgan bo'lsa.	• Tok borligini tekshiring.
Ishlash paytida pech tashqi tomoni qizib ketyapti.	• Pech havo aylanishi yomon bo'lgan joyga o'rnatilgan bo'lsa.	• Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
Eshikni tegishli ochib bo'lmayapti.	• Eshik va ichkarining orasiga ovqat qoldig'i tiqilgan bo'lsa.	• Pechni yaxshilab tozalang, keyin eshikni qayta oching.
Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi.	• Lampa yonib, keyin o'chsa.	• Quvvatni tejash maqsadida lampa muayyan vaqtdan so'ng avtomatik tarzda o'chadi. Uni qayta yoqish uchun pech chirog'i tugmasini bosing.
	• Pishirish paytida lampa usti yopilib qolsa.	• Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.

## Nosozliklarni hal qilish

Muammo	Sababi	Chora
Pechga tekkanda tok urmoqda.	• Quvvat tegishli yerga ulanmagan bo'lsa.	• Quvvat ta'minoti tegishli yerga ulanganini tekshiring.
	• Rozetka yerga ulanmaydigan xilidan bo'lsa.	
Suv tomchilamoqda.	• Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu qurilmaning nosozligi emas.	• Pechni sovitiib, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.
Eshikdagi yoriqdan bug' chiqmoqda.		
Pechda suv qolmoqda.		
Pech ichidagi yorqinlik turlicha.	• Quvvatga qarab yorqinlik o'zgaradi.	• Pishirayotgan paytda quvvat o'zgarishi nosozlik emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.
Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayapti.	• Ventilyator pech ichini shamollatish uchun avtomatik ravishda birmuncha vaqt ishlab turadi.	• Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.
Pech qizimayapti.	• Eshik ochiq bo'lsa.	• Eshikni yopib, qayta boshlang.
	• Pech boshqaruvlari to'g'ri qo'yilmagan bo'lsa.	• Pech ishlashi haqidagi bo'limga qarab va pechni qayta boshlang.
	• Xonadondagi saqlagich kuygan yoki avtomat otvorgan bo'lsa.	• Saqlagichni almashtiring yoki ajratgich avtomatni yoqing. Bu hol tez-tez sodir bo'lsa, elektrik chaqiring.

Muammo	Sababi	Chora
Ishlash paytida tutun chiqadi.	• Birinchi marta ishlash paytida.	• Pechni birinchi marta ishlatganda isitkichdan tutun chiqishi mumkin. Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.
	• Isitkichda taom bo'lsa.	• Pech sovhini kuting va isitkichdan taomni oling.
Pechni ishlatganda plastik yoki kuygan hid kelmoqda.	• Issiqqa chidamli bo'lmagan plastik yoki boshqa idish ishlatilsa.	• Yuqori haroratga mos shisha idishlarni ishlating.
Pech tegishli pishirmayapti.	• Pishirish paytida pech eshigi ochilsa.	• Eshigini ochavermang, agar ag'darib turish kerak bo'lgan taom pishirayotgan bo'lmasangiz, albatta. Eshikni ochaversangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin.
Bug'da tozalash ishlamayapti.	• Chunki harorat o'ta yuqori.	• Pechni sovitiib, keyin ishlating.
Ikkitalik tayyorlash rejimi ishlamayapti.	• Bo'lgich to'g'ri joylashtirilmagan bo'lsa.	• Bo'lgichni to'g'ri kiriting, keyin ishlating.
Bittalik tayyorlash rejimi ishlamayapti.	• Bo'lgich pechga kirgizilgan bo'lsa.	• Bo'lgichni olib tashlang, keyin ishlating.

## Axborot kodlari

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

Kod	Ma'nosi	Chora
E-2 <sup>1)</sup>	HARORAT DATCHIGI XATOSI	Mahalliy SAMSUNG servis markaziga qo'ng'iroq qiling.
S-01	AVARIYAVIY O'CHIRISH Pech o'rnatilgan haroratda uzoqroq vaqt ishlashda davom etadi.	Pechni o'chiring va taomni oling. Yana foydalanishdan avval pechning sovishini kuting.
-SE- E-0 <sup>1)</sup>	Pech xatosi unumdorlik pasayishiga va xavfsizlik muammolariga olib kelishi mumkin. Pechdan foydalanishni darhol to'xtating.	Mahalliy Samsung servis markaziga qo'ng'iroq qiling.
-dE-	BO'LIM YETISHMAYAPTI Bo'lgich to'g'ri ishlatilmayapti. "Bo'lgich rejimini qo'yish"ga qarang (16-bet).	Tepa, ikkitalik va pastki rejimlar uchun bo'lgich kiritilishi kerak, bittalik rejimda bo'lgich olib tashlanishi kerak.
-UP-	YUQORI KUCLANISHDAN HIMOYA (YKH) Bu xususiyat mahsulotni kuchlanishning keskin o'zgarishlaridan himoya qiladi. Kuchlanish keskin o'zgarsa, signal chalinadi, "-UP-" xabari ko'rsatiladi va Isitkich, Chiroq, Konveksiya dvigateli va Six xususiyatlari o'chiriladi.	Kuchlanish me'yoriga qaytgach, Yuqori Kuchlanishdan Himoya (YKH) avtomatik tarzda o'chadi va pech normal holatda ishlashda davom etadi. Yuqori Kuchlanishdan Himoya (YKH) xususiyati pishirish jarayonini to'xtatishi mumkin.

1) \*\* barcha raqamlarni ko'rsatadi.

## Texnik xususiyatlar

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

Ulanish kuchlanishi	230 V ~ 50 Gs	
Maksimum ulangan quvvat	3650 Vt	
O'lchamlari (K x B x G)	Tashqi qismi	595 x 595 x 570 mm
Sig'im	68 litr	
Vazn	Sof	37,8 kg

# Ilova

## Mahsulot haqida ma'lumot

Energiya samaradorligi tasnifi	A
Electron qurilma quvvat koeffitsienti	-
Energiya sarfi, kW (Oddiy)	0,89
Energiya sarfi, kW (Majburiy havo konveksiyasi)	0,80
Ichki kamera foydali sig'imi, l	68
O'lcham	Katta
Tovush balandligining moslashtirilgan darajasi, dBA	-

Energiya samaradorligi haqidagi ma'lumotni mahsulotdagi yorlig'ida ko'ring.

Ilova

Normal sharoitlarda belgilangan maqsadda foydalanishi kerak  
Xizmat muddati: 7 yil

Qayd

---

Qayd

---

Qayd

---

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQRILGAN  
 ISHLAB CHIQRUVCHI : SAMSUNG  
 TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:  
 Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),  
 Lot2, Lebus 2, Nord Klang Streys,  
 Eria 21, Industrial Lark, 42000 Port  
 Klang, Seleangor, Malayziya.

## SAVOL YOKI FIKR BORMI?

MAMLAKAT	QO'NG'IROQ QILING	YOKI TASHRIF BUYURING:
RUSSIA	8-800-555-55-55	<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)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/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> (Ukrainian)



DG68-00995D-00