

# Встраиваемый духовой шкаф

---

Руководство по эксплуатации и установке

NV7B79\*7\*\*\* / NV7B6\*\*9\*\*\*

---



**SAMSUNG**

# Содержание

<b>Использование руководства</b>	<b>3</b>	Специальная функция	29
В данном руководстве используются следующие обозначения	3	Функция Healthy Cook (только применимые модели)	31
<b>Инструкции по технике безопасности</b>	<b>3</b>	Автоматическое приготовление	31
Важные меры предосторожности	3	Таймер	32
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	6	Очистка	34
Функция автоматической экономии энергии	6	Настройки	36
<b>Установка</b>	<b>7</b>	Блокировать	37
Комплектация	7	<b>Умное приготовление пищи</b>	<b>38</b>
Подключение к источнику питания	8	Приготовление вручную	38
Установка в отсек кухонной мебели	8	Программы автоматического приготовления	46
<b>Подготовка к использованию</b>	<b>11</b>	Специальная функция	58
Панель управления	11	Пробные блюда	59
Начальные установки	12	Коллекция популярных рецептов для программ режима Автоматическое приготовление	60
Запах нового духового шкафа	13	<b>Обслуживание</b>	<b>62</b>
Интеллектуальная система безопасности	13	Очистка	62
Плавное закрытие дверцы (мягко, безопасно и бесшумно) (только применимые модели)	13	Открывание дверцы вручную	65
Сборка контейнера для приготовления на пару (только применимые модели)	14	Замена	66
Принадлежности	14	<b>Поиск и устранение неисправностей</b>	<b>67</b>
Двойная дверца (только применимые модели)	16	Контрольные пункты	67
Водный резервуар	17	Информационные коды	69
<b>Использование</b>	<b>18</b>	<b>Технические характеристики</b>	<b>70</b>
Режимы духового шкафа	18	<b>Приложение</b>	<b>71</b>
Камера и дверца с автоматическим открыванием (только применимые модели)	18	Технический лист с информацией об энергетической эффективности (только для Республики Беларусь)	71
Режимы приготовления с применением пара	21	Уведомление о ПО с открытым исходным кодом	72
Режимы двойного приготовления	23		
Air Fry (только применимые модели)	24		
Air Sous Vide (только применимые модели)	26		
Приготовление с использованием термощупа для мяса (только применимые модели)	28		



## Использование руководства

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

### В данном руководстве используются следующие обозначения

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

#### ВНИМАНИЕ

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

#### ПРИМЕЧАНИЕ

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

## Инструкции по технике безопасности

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

### ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

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

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

## Инструкции по технике безопасности

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

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

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

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

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

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

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

Проветривайте помещение во время пиролитической очистки и после ее завершения.

Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

Используйте только термощупы, рекомендованы для данного духового шкафа. (Только для моделей с термощупом для мяса)

Не допускается использовать паровые очистители.

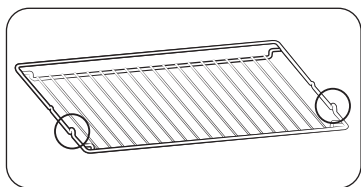
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство. Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

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

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

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

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



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

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

#### **⚠ ВНИМАНИЕ**

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

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

В случае неисправности или поломки устройства его эксплуатацию следует прекратить.

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

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

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

Перед проведением ремонта или очистки следует отключать устройство от сети.

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

Если устройство оснащено функцией пароварки, 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 продукты (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.

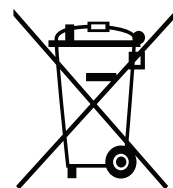
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не отключайте устройство от сетевого источника питания даже после завершения процесса приготовления.

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время автоматического открывания дверца может задеть детей или домашних животных. Убедитесь, что рядом с дверцей во время открывания нет детей или домашних животных. (Только модель с автоматическим открыванием (без ручки дверцы))

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** If you close or open the door while the product is in operation, make sure to use oven mitts or potholders. If you touch the door with your bare hands, you may get burned since the surface of the door is hot. (Только модель с автоматическим открыванием (без ручки дверцы))

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



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

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

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

## Функция автоматической экономии энергии

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



## Установка

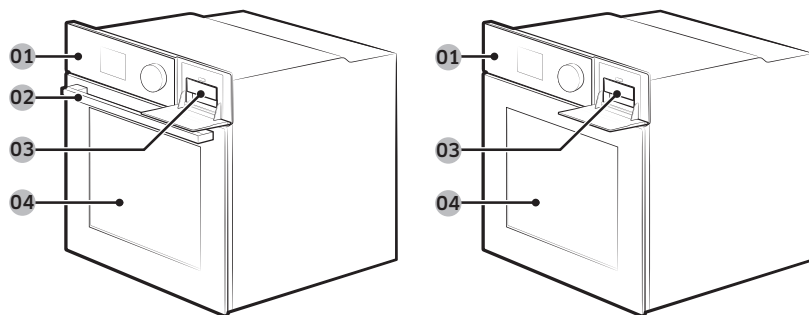
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Данный продукт предназначен для использования в качестве встроенного.
- Установку данного духового шкафа должен осуществлять квалифицированный специалист. Он несет ответственность за подключение духового шкафа к основному источнику питания и за соблюдение соответствующих местных правил техники безопасности.
- Устройство предназначено для использования на высоте до 2000 метров над уровнем моря.

### Комплектация

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

### Обзор духового шкафа



- 01 Панель управления      02 Ручка дверцы\*      03 Водный резервуар  
04 Дверца

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

В зависимости от модели, духовой шкаф бывает трех типов: с одной дверцей (с ручкой и без нее) и с двойной дверцей.

### Принадлежности

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



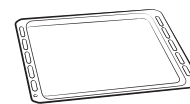
Решетка



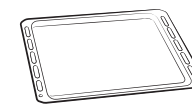
Решетка-вставка \*



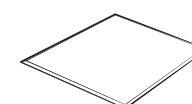
Противень для выпекания \*



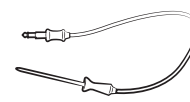
Универсальный противень\*



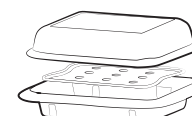
Глубокий противень \*



Разделитель



Термомуш для мяса \*



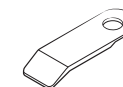
Контейнер для приготовления на пару \*



2 Винта (M4 L25)



Лоток для Air Fry \*



Приспособление для открывания

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

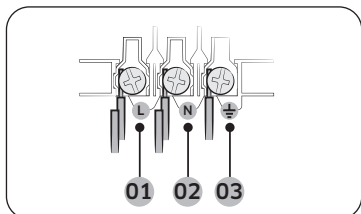
Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (\*), зависит от модели духового шкафа.

### ⚠ ВНИМАНИЕ

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

# Установка

## Подключение к источнику питания



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

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

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

Проверьте информацию о выходной мощности в спецификации на табличке, прикрепленной к духовому шкафу.

С помощью отвертки откройте заднюю крышку духового шкафа и выкрутите винты крепления скобы кабеля. Затем подключите провода электропитания к соответствующим клеммам.

Клемма со значком (⏚) предназначена для подключения к заземлению. Сначала подключите желтый и зеленый провода (заземление), которые должны быть длиннее других проводов. При подключении к штепсельной розетке духовой шкаф следует установить таким образом, чтобы розетка находилась в легкодоступном месте. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за неправильного заземления или его отсутствия.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

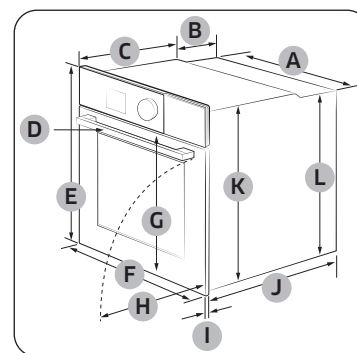
## Установка в отсек кухонной мебели

При установке духового шкафа в отсек встроенной мебели его пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны соответствовать требованиям касательно устойчивости к температуре, приведенным в стандарте EN 60335. Компания Samsung не несет ответственности за повреждения мебели в результате нагревания духового шкафа.

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

### Необходимые размеры для установки

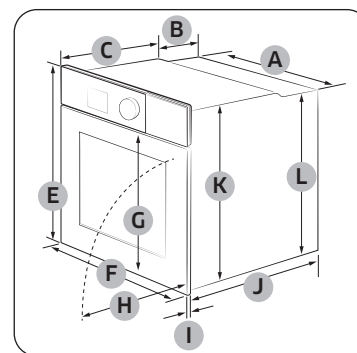
1. Модель с ручкой дверцы



Духовой шкаф

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

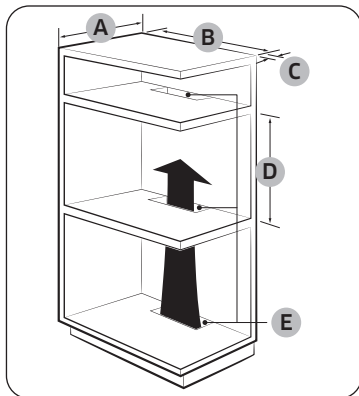
2. Модель без ручки дверцы



Духовой шкаф

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



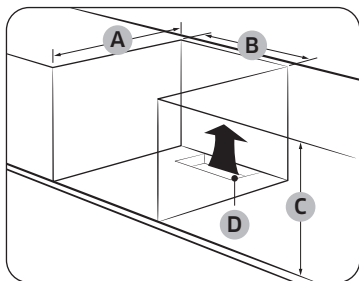


Отсек встроенной мебели (мм)

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

**ПРИМЕЧАНИЕ**

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

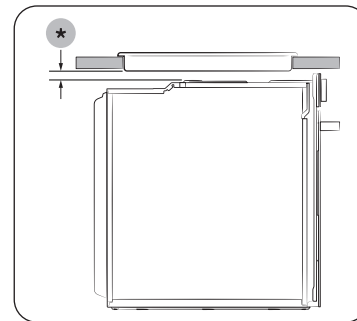


Шкаф под столешницей (мм)

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

**ПРИМЕЧАНИЕ**

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



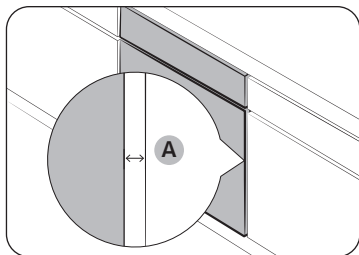
Установка с варочной панелью

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

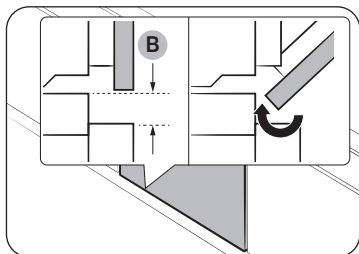


## Установка

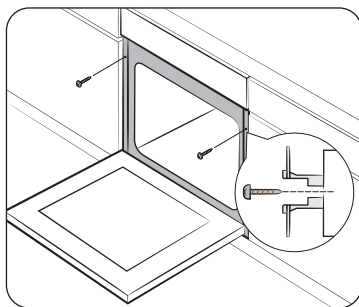
### Установка духового шкафа



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



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



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

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

#### ПРИМЕЧАНИЕ

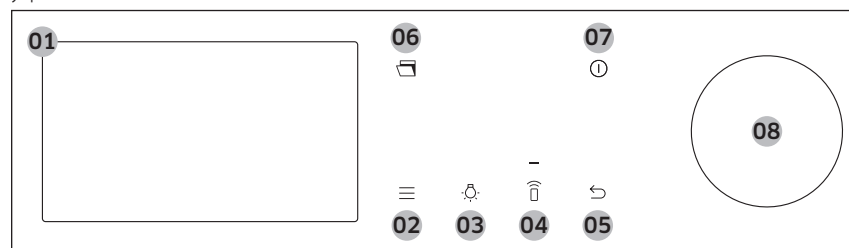
Фактический внешний вид духового шкафа может отличаться в зависимости от модели.



## Подготовка к использованию

### Панель управления

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



01	Экран	Отображает меню, информацию и данные о ходе приготовления.
02	Дополнительные функции	Нажмите, чтобы открыть меню Дополнительные функции.
03	Освещение	Нажмите для включения или отключения освещения духового шкафа.
04	Функция Smart Control	Нажмите для включения или выключения Функция Интеллектуальное управление. <b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> Перед использованием этой функции необходимо установить подключение типа Функция Easy Connection.
05	Назад	Нажмите для перемещения к предыдущему экрану.
06	Открытие дверцы	Коснитесь для автоматического открытия дверцы <ul style="list-style-type: none"> <li>Закрытие дверцы может производиться только вручную.</li> </ul> <b>ВНИМАНИЕ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Во время работы устройства используйте прихватки или кухонные рукавицы.</li> <li>Убедитесь, что дверца полностью закрыта.</li> </ul>

07	Питание	Нажмите для включения или выключения экрана. <b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> Выключить духовой шкаф в то время, как его дверца открыта, можно только с помощью кнопки <b>Питание</b> .
08	Поворотный регулятор	Для перехода между меню и списками поворачивайте переключатель влево и вправо. Выбранный элемент меню или списка будет подчеркнут. Нажмите на переключатель, чтобы выбрать подчеркнутый элемент.

(\*) Только для применимых моделей.





## Подготовка к использованию

### Начальные установки

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

1. На экране приветствия выберите **Начать настройку**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
2. Выполните настройку языка.
  - a. Выберите язык, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - b. Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Примите "**Положения и условия**" и "**Политика конфиденциальности**".
4. Подключите свое устройство к приложению SmartThings.
  - a. На экране Мобильный интерфейс выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - b. Отсканируйте QR-код на дисплее с помощью смартфона и следуйте инструкциям на экране телефона, чтобы завершить подключение.
    - Если вы не хотите выполнять этот шаг, выберите Пропустить, а затем нажмите на Круговой переключатель, чтобы перейти к следующему шагу.
  - c. После получения сообщения об успешном подключении выберите **ОК**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.

5. Установите часовой пояс.
  - a. Выберите часовой пояс, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - b. Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
6. Установить дату.
  - a. Выберите день, месяц и год. Нажмите на **Круговой переключатель** после выбора каждого элемента.
  - b. Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Пропустите этот шаг, если вы подключили устройство к приложению SmartThings.

7. Выберите время.
  - a. Установите часы и минуты. Нажмите на **Круговой переключатель** после выбора каждого элемента.
  - b. Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

#### ПРИМЕЧАНИЕ


Пропустите этот шаг, если вы подключили устройство к приложению SmartThings.

8. Выберите **Готово**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы завершить настройку.
  - Отобразится экран Подсказки при первом запуске. Вы можете выбрать **УЗНАТЬ БОЛЬШЕ**, а затем нажать на **Круговой переключатель**, чтобы ознакомиться с рекомендациями, или выбрать **ПОЗЖЕ**, а затем нажать на **Круговой переключатель**, чтобы пропустить этот шаг.



### Настройка постоянного включения экрана

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

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите **Настройки**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. На экране Настройки выберите **Дисплей**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. На экране Дисплея выберите **Превышение времени ожидания**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Выберите **Всегда включено**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

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

### Запах нового духового шкафа

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

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

#### ПРИМЕЧАНИЕ

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

### Интеллектуальная система безопасности

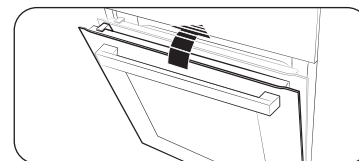
При открытии дверцы работающего духового шкафа включается освещение камеры, а вентилятор и нагревательные элементы выключаются. Это позволяет избежать травм, например ожогов, и уменьшить потребление электроэнергии. Такой принцип работы не означает неисправность системы. Чтобы возобновить работу духового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

### Плавное закрытие дверцы (мягко, безопасно и бесшумно) (только применимые модели)

Встраиваемый духовой шкаф Samsung оснащен функцией плавного закрывания дверцы — она закрывается мягко, безопасно и бесшумно.

При закрытии дверцы за несколько сантиметров до ее конечного положения срабатывает специальная конструкция петель и плавно доводит дверцу. Бесшумное и плавное закрытие дверцы — это идеальный штрих, который привнесит дополнительный комфорт.

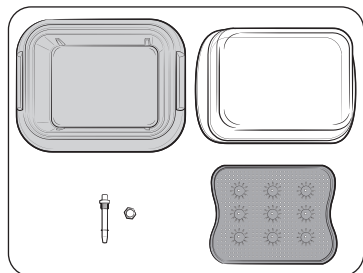
(Наличие этой функции зависит от модели духового шкафа.)



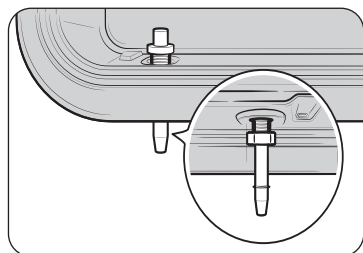
Доводчик дверцы срабатывает примерно при отклонении 15 градусов, и дверца полностью закрывается в течение около 5 секунд.

## Подготовка к использованию

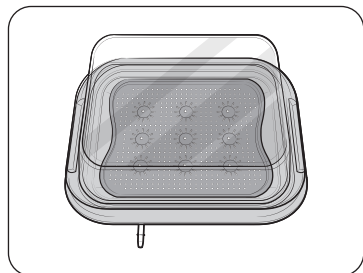
### Сборка контейнера для приготовления на пару (только применимые модели)



1. Проверьте и убедитесь, что все детали контейнера для приготовления на пару в наличии.
  - Детали контейнера: стеклянная крышка, металлическая кастрюля, паровой лоток и паровая форсунка.



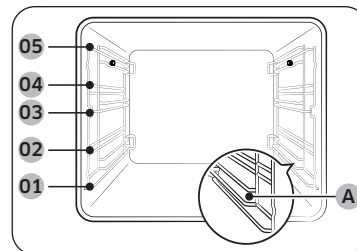
2. Вставьте паровую форсунку в отверстие на правой задней стороне металлической кастрюли, после чего зафиксируйте ее с помощью гайки из комплекта.



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

### Принадлежности

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



- |    |           |     |  |
|----|-----------|-----|--|
| 01 | Уровень 1 | 02  | Уровень 2  |
| 03 | Уровень 3 | 04  | Уровень 4  |
| 05 | Уровень 5 | (A) | Уровень для контейнера для приготовления на пару |

- При установке принадлежностей следует правильно располагать их внутри духового шкафа.
- **Уровень для контейнера для приготовления на пару (A)** предназначен только для соответствующего контейнера. Не устанавливайте этот контейнер на какой-либо другой уровень и не ставьте другие принадлежности на **уровень для контейнера для приготовления на пару (A)**. **Уровень для контейнера для приготовления на пару (A)** доступен только в соответствующих моделях.
- 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 в режиме гриля и жарки. При установке решетки выступы на ней (стопоры по обеим сторонам) должны быть расположены по направлению к дверце.
Решетка-вставка *	Решетка-вставка используется вместе с противнем, чтобы предотвратить попадание жидкости на дно духового шкафа.
Противень для выпекания *	Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Универсальный противень*	Универсальный противень (глубина: 30 мм) можно использовать для выпекания и жарки. Во избежание попадания жидкости на дно духового шкафа установите решетку-вставку. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Глубокий противень *	Глубокий противень (глубина: 50 мм) можно использовать с решеткой-вставкой или без нее для приготовления жаркого. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Лоток для Air Fry *	Используйте лоток для Air Fry только в режиме Air Fry. Поскольку во время или сразу после приготовления лоток становится горячим, обязательно используйте кухонные рукавицы или подождите, пока духовой шкаф полностью не остынет, чтобы вынуть лоток.
Разделитель	Разделитель предназначен для разделения духового шкафа на две отдельные зоны. Используйте разделитель для приготовления блюд в режиме двойного приготовления. Не используйте разделитель для каких-либо других целей, кроме разделения камеры на две зоны. Не используйте разделитель в качестве полки.

Выдвижные направляющие *	Используйте выдвижные направляющие для установки противня следующим образом: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Выдвиньте направляющие из духового шкафа.</li><li>2. Установите противень на направляющие и задвиньте его в духовой шкаф.</li><li>3. Закройте дверцу.</li></ol>
Термошуп для мяса *	Термошуп для мяса позволяет измерить температуру внутри готовящегося мяса. Следует использовать термошуп для мяса, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.
Контейнер для приготовления на пару *	Контейнер для приготовления на пару предназначен для использования только с режимами приготовления с применением пара. Устанавливайте контейнер для приготовления на пару только на соответствующем уровне и убедитесь, что он полностью вставлен в камеру и касается ее задней стенки. Контейнер для пара состоит из 4 отдельных деталей: стеклянная крышка, металлическая кастрюля, паровой лоток и паровая форсунка. <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b> : Стеклянная крышка может использоваться для выпечки и запекания. <b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• При работе с контейнером для приготовления на пару всегда надевайте кухонные рукавицы и будьте осторожны, чтобы не уронить его.</li><li>• Резкие изменения температуры могут привести к повреждению или разрушению деталей из стекла.</li></ul>

## ПРИМЕЧАНИЕ

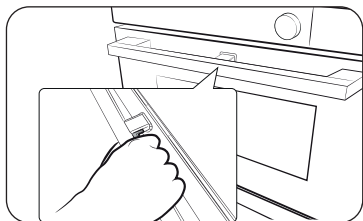
Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (\*), зависит от модели духового шкафа.

## Подготовка к использованию

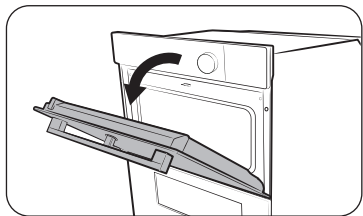
### Двойная дверца (только применимые модели)

Духовой шкаф оснащен уникальной двойной дверцей с петлями посередине, что позволяет открыть только верхнюю половину и получить доступ к верхней зоне. Благодаря функции Dual Cook вам будет гораздо проще готовить в верхнем отделении и сокращается потребление энергии.

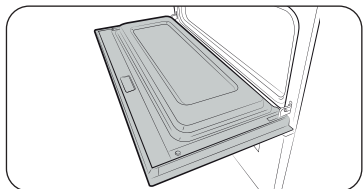
#### Как открывать верхнюю часть дверцы



1. Полностью нажмите на рычаг на ручке.

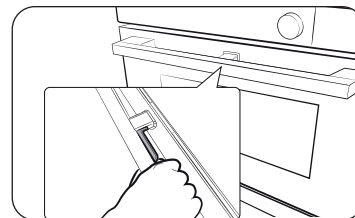


2. Потяните за ручку.

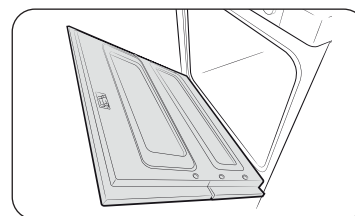


3. Откроется только верхняя половина дверцы, как показано на рисунке.

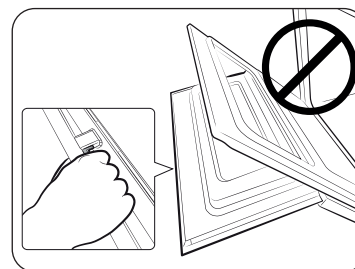
#### Как открывать дверцу целиком



1. Возьмитесь за ручку там, где нет рычага, и потяните.



2. Дверца откроется целиком, как показано на рисунке.



#### ⚠ ВНИМАНИЕ

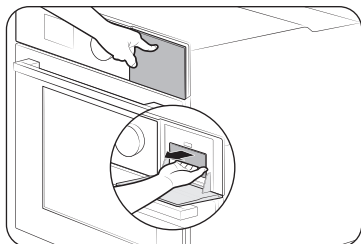
Открывая дверцу целиком, убедитесь, что вы держитесь за ручку, не касаясь рычага. Если во время открывания нажать на рычаг, может открыться верхняя часть дверцы. Это может стать причиной травмы.

#### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

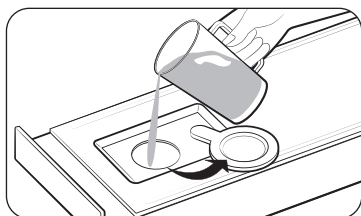
- Не ставьте на верхнюю часть дверцы тяжелые предметы и не подвергайте ее чрезмерным нагрузкам.
- Не позволяйте детям играть с верхней частью дверцы или на ней.

## Водный резервуар

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



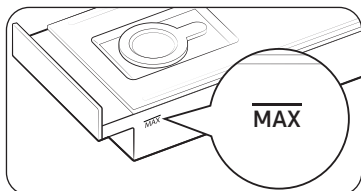
1. Емкость для воды находится в правом верхнем углу духового шкафа. Нажмите на емкость для воды, чтобы открыть и извлечь ее.



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

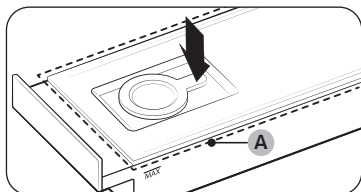
### ПРИМЕЧАНИЕ

Вставьте емкость для воды до конца, пока она не зафиксируется.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Не заполняйте резервуар для воды выше отметки максимального уровня.

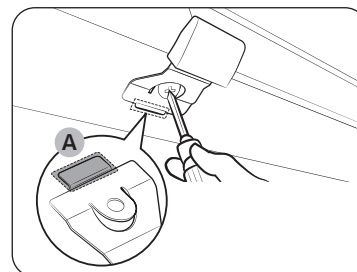


### ПРИМЕЧАНИЕ

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

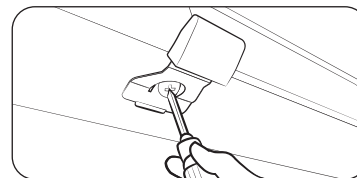
## Механическая блокировка (только применимые модели)

### Установка



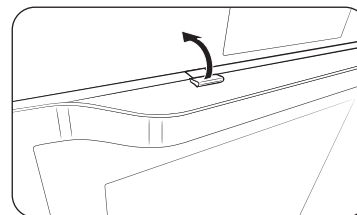
1. Вставьте тонкую часть фиксатора для механической блокировки (A) в соответствующую прорезь на ручке стопора.
2. Затяните винт на ручке стопора.

### Демонтаж



Ослабьте и выкрутите винт на ручке стопора.

### Блокировка/разблокировка



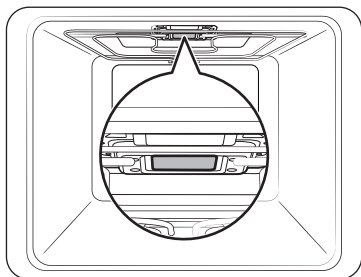
- Чтобы открыть дверцу, слегка поднимите ручку стопора. Откройте дверцу.
- Чтобы заблокировать дверцу, просто закройте ее. Механическая блокировка сработает автоматически.



## Подготовка к использованию

### Камера и дверца с автоматическим открыванием (только применимые модели)

#### Камера в духовом шкафу



#### ⚠ ВНИМАНИЕ

При очистке окошка камеры не давите на него слишком сильно.

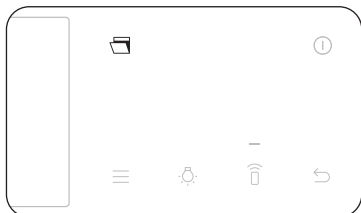
- Оно сделано из стекла и может повредиться.

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

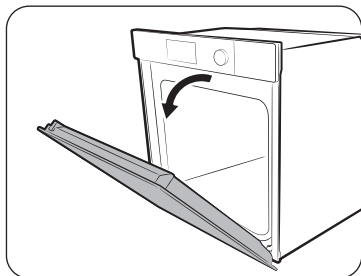
Очистку окошка камеры следует проводить после того, как духовой шкаф остынет.

- Иначе существует риск получения ожогов.

#### Дверца с автоматическим открыванием



1. Нажмите кнопку автоматического открывания.



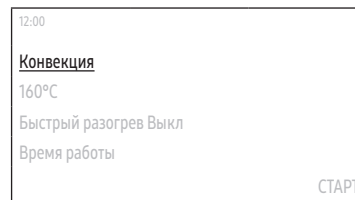
2. Дверца откроется автоматически.

#### ⚠ ВНИМАНИЕ

Во время автоматического открывания дверца может задеть детей или домашних животных. Убедитесь, что рядом с дверцей во время открывания нет детей или домашних животных.

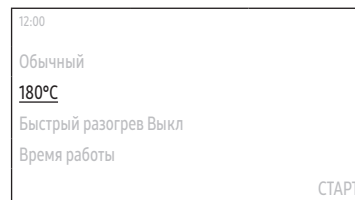
## Использование

### Режимы духового шкафа

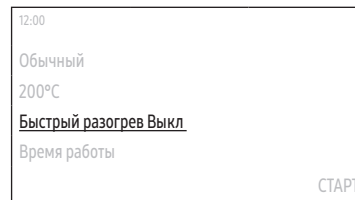


1. На главном экране выберите **Конвекция**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
2. Выберите нужный режим приготовления, а затем нажмите на **Круговой переключатель**. (Подробную информацию о каждом режиме см. в разделе "Описание режимов печи".)

- Термощуп для мяса можно использовать не во всех режимах. Для приготовления блюд с использованием термощупа для мяса см. раздел "Приготовление с использованием термощупа для мяса (только применимые модели)".

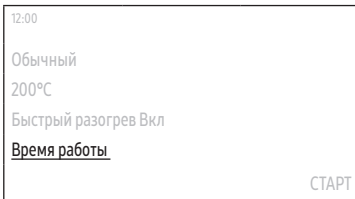


3. Установите необходимую температуру.
  - Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.



4. Настройте параметр Быстрый разогрев.
  - Стандартная настройка — "Выкл".

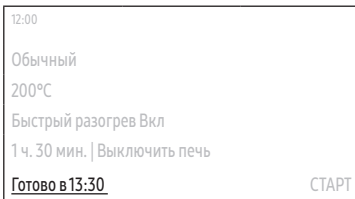




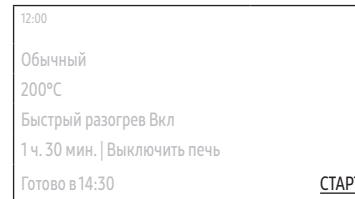
5. Выберите **Время работы**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления.
  - Максимальное время приготовления составляет 23 часа 59 минут.
6. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления, и нажмите на **Круговой переключатель**.
  - Доступны опции **Выключить печь**, **Поддержание t°** или **Подогрев**.
  - В режиме Большой гриль или Экогриль опция **Подогрев** недоступна.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

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



7. Выберите параметр **Готово в**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления.
  - При установке времени приготовления отображается время окончания приготовления. (Например: **Готово в 13:30**)









8. Выберите **СТАРТ**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - Если вы не изменяли время завершения, духовой шкаф сразу же начнет приготовление.
  - В противном случае духовой шкаф автоматически настроит время начала, чтобы закончить приготовление в установленное время.







#### ПРИМЕЧАНИЕ

- В процессе приготовления пищи можно изменять температуру, настройку параметра Быстрый разогрев и время приготовления.
- Во время приготовления можно выбрать **ВЫКЛ.**, нажать на **Круговой переключатель**, выбрать **OK**, а затем нажать на **Круговой переключатель**, чтобы отменить операцию приготовления.
- По завершении приготовления на экране появится надпись **+5 мин.**.
  - Вы можете выбрать +5 мин., а затем нажать на **Круговой переключатель**, чтобы продлить процесс приготовления еще на 5 минут.

# Использование

## Описание режимов печи

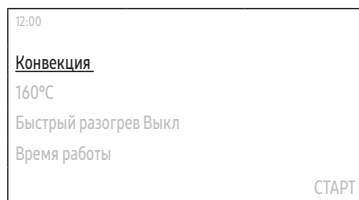
Режим	Диапазон температур (°C)				Рекомендуемая температура (°C)
	Единая камера	Двойное приготовление			
		Верхнее	Нижнее	Двойное приготовление	
	30-275	40-250	40-250	40-250	160
Конвекция	Тепло поступает от заднего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для выпекания или жарки при приготовлении одновременно нескольких блюд на разных уровнях.				
	30-275	-	-	-	180
Обычный	Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жарки при приготовлении практически всех типов блюд.				
	30-275	-	-	-	160
Экоконвекция	В режиме Экоконвекция используется оптимизированная система нагрева, позволяющая более экономично расходовать электроэнергию во время приготовления. Время приготовления немного увеличивается, но это не влияет на результат. Обратите внимание, что в этом режиме разогрев не требуется. <b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> Режим нагрева Экоконвекция используется для определения класса энергоэффективности в соответствии с требованиями стандарта EN60350-1.				
	100-300	40-250	-	-	220
Большой гриль	Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазаньи или гратена).				
	100-300	-	-	-	220
Экогриль	Тепло поступает от гриля с малой площадью нагрева. Используйте этот режим для приготовления блюд, требующих меньше тепла, например рыбы и багетов с начинкой.				
	100-275	-	-	-	180
Гриль с обдувом	Тепло поступает от двух верхних нагревательных элементов и распределяется с помощью вентилятора. Используйте этот режим для приготовления блюд из мяса или рыбы на гриле.				

Режим	Диапазон температур (°C)				Рекомендуемая температура (°C)
	Единая камера	Двойное приготовление			
		Верхнее	Нижнее	Двойное приготовление	
	40-275	40-250	-	-	180
Нагрев сверху + конвекция	Тепло поступает от верхнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для жарки блюд с хрустящей корочкой сверху (например, мясных блюд или лазаньи).				
	40-275	-	40-250	-	200
Нагрев снизу + конвекция	Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления пиццы, выпекания хлеба или тортов.				
	100-230	-	40-250	40-250	150
Нагрев снизу	Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента. Используйте этот режим в конце выпекания или приготовления для подрумянивания открытого пирога или пиццы снизу.				
	80-200	-	-	-	160
Профессиональная жарка	В режиме Профессиональная жарка автоматически запускается цикл предварительного прогрева духового шкафа до температуры 220 °C. По достижении этой температуры включается верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор для обжаривания продуктов, например мяса. После обжаривания мясо готовится при низкой температуре. Используйте этот режим для приготовления блюд из говядины, птицы или рыбы.				
	50-95	-	-	-	60
Air Sous Vide	В режиме Air Sous Vide используется горячий воздух с низкой температурой для реализации режима Sous Vide без резервуара для пара или воды. В этом режиме духовой шкаф поддерживает постоянную низкую температуру внутри рабочей камеры.				
	-	150-250	-	-	220
Air Fry	В режиме Air Fry горячий воздух используется для получения более хрустящих и здоровых замороженных или свежих продуктов без масла или с меньшим количеством масла, чем в обычных режимах конвекции.				

## Режимы приготовления с применением пара

### ⚠ ВНИМАНИЕ

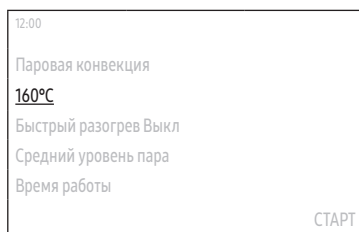
Перед использованием режимов приготовления с применением пара убедитесь, что емкость для воды заполнена.



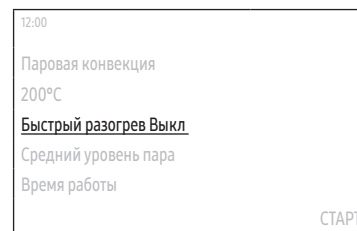
1. На главном экране выберите **Конвекция**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
2. Выберите нужный режим приготовления, а затем нажмите на **Круговой переключатель**. (Подробную информацию о каждом режиме см. в разделе "**Описание режимов приготовления с применением пара**".)
  - Если вы выбрали режим **Пароварка**, перейдите к шагу 5. (Шаги 2-4 не применяются в режиме **Пароварка**.)
  - Термощуп для мяса можно использовать не во всех режимах. Для приготовления блюд с использованием термощупа для мяса см. раздел "**Приготовление с использованием термощупа для мяса (только применимые модели)**".

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

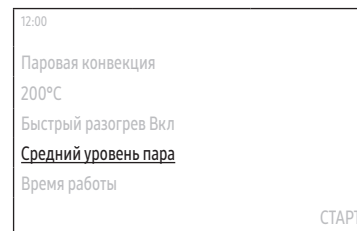
Режим **Пароварка** доступен только в соответствующих моделях.



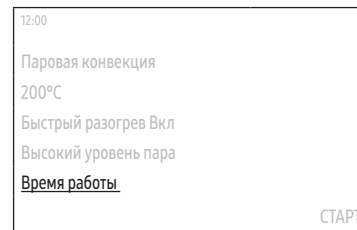
3. Установите необходимую температуру.
  - Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.



4. Настройте параметр **Быстрый разогрев**.
  - Стандартная настройка — "Выкл".



5. Установите уровень пара.
  - Стандартная настройка — "Средняя".



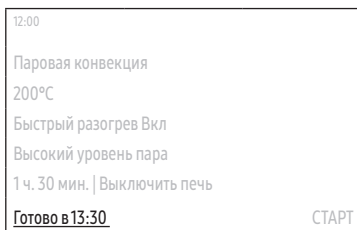
6. Выберите **Время работы**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления.
  - Максимальное время приготовления составляет 23 часа 59 минут.
7. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления, и нажмите на **Круговой переключатель**.
  - Доступны опции **Выключить печь**, **Поддержание t°** или **Подогрев**.

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

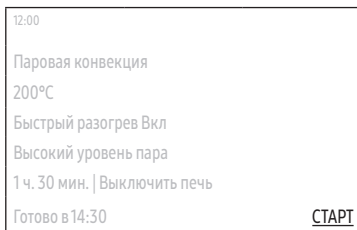


## Использование



8. Выберите параметр **Готово в**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления.

- При установке времени приготовления отображается время окончания приготовления. (Например: **Готово в 13:30**)







9. Выберите **СТАРТ**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

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

### ПРИМЕЧАНИЕ

- В процессе приготовления пищи можно изменять температуру, настройку параметра Быстрый разогрев и время приготовления.
- Во время приготовления можно выбрать **ВЫКЛ.**, нажать на **Круговой переключатель**, выбрать **ОК**, а затем нажать на **Круговой переключатель**, чтобы отменить операцию приготовления.
- По завершении приготовления на экране появится надпись **+5 мин.**.
  - Вы можете выбрать +5 мин., а затем нажать на Круговой переключатель, чтобы продлить процесс приготовления еще на 5 минут.

### Описание режимов приготовления с применением пара

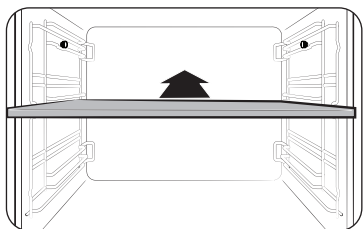
Режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый разогрев	Термошуп для мяса
 Пароварка*	-	-	X	X
 Паровая конвекция	120-275	160	0	0
	Тепло, выделяемое конвекционным нагревательным элементом и вентиляторами, непрерывно поддерживается горячим паром. Интенсивность пара может быть низкой, средней или высокой. Этот режим подходит для выпечки из слоеного или дрожжевого теста, хлеба и пиццы, а также обжаривания мяса и рыбы.			
 Паровой нагрев сверху + конвекция	120-275	180	0	0
	Тепло, выделяемое верхним нагревательным элементом и конвекционным нагревательным элементом, равномерно распределяется вентилятором по всей камере духового шкафа и поддерживается горячим паром. Этот режим подходит для жарки блюд с хрустящей корочкой, например мяса, птицы или рыбы.			
 Паровой нагрев снизу + конвекция	120-275	200	0	0
	Тепло, выделяемое нижним нагревательным элементом и конвекционным нагревательным элементом, равномерно распределяется вентилятором по всей камере духового шкафа и поддерживается горячим паром. Этот режим подходит для выпекания блюд с хрустящей корочкой, например пиццы или яблочного пирога.			

### ПРИМЕЧАНИЕ

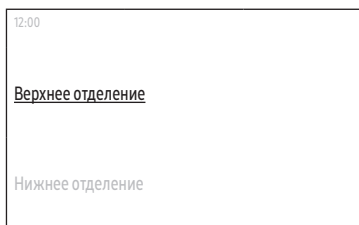
- Наличие режимов, отмеченных звездочкой (\*), зависит от модели духового шкафа.
- При готовке в этих режимах всегда заливайте в емкость для воды свежую воду.

## Режимы двойного приготовления

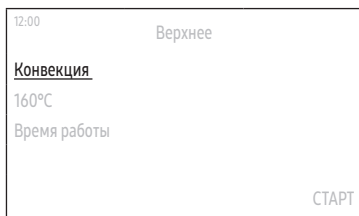
Для разделения духового шкафа на верхнюю и нижнюю зону можно использовать разделитель, входящий в комплект поставки. Это позволяет использовать для приготовления блюда одновременно два разных режима или только одну зону.



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



2. Выберите нужную зону приготовления, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.



3. Set the desired cooking settings and start cooking.
  - For instructions, see "Режимы духового шкафа" or "Режимы приготовления с применением пара".
  - Информацию о доступных режимах и параметрах см. в разделе "Доступные режимы в каждой зоне".



### ПРИМЕЧАНИЕ

- После того как вы приступите к готовке в одной из зон, можно начать готовить в другой зоне. Выберите индикатор зоны в верхней центральной части экрана, нажмите на **Круговой переключатель**, а затем повторите шаги 2-3, чтобы начать готовить в другой зоне.
- При готовке в обеих зонах одновременно могут существовать некоторые ограничения на выбор режимов или диапазона температур.

# Использование

## Доступные режимы в каждой зоне

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

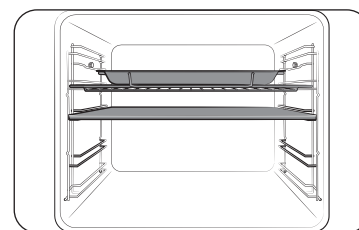
### ПРИМЕЧАНИЕ

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

## Air Fry (только применимые модели)

Для этого режима разогрев не требуется. Для сбора капель рекомендуется поставить противень на разделитель.

Для лучшего результата приготовления переворачивайте продукты во время приготовления.



1. Вставьте разделитель и поставьте противень с решеткой на решетку в позиции 4.

2. Выберите режим **Air fry**, используя **Круговой переключатель**.
3. Используйте **Круговой переключатель** для изменения температуры по умолчанию. Введите рекомендуемую температуру для вашего блюда в соответствии с руководством по приготовлению. Температура по умолчанию - 220 °C.
4. Выберите **Время работы**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления.
5. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления, и нажмите на **Круговой переключатель**.
6. Выберите **Старт**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
7. По завершении приготовления коснитесь **ВЫКЛ** и достаньте еду.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Для сбора капель поставьте противень на перегородку. Это поможет уменьшить брызги и дым.
- Перед использованием противня проверьте максимально допустимую температуру противня.
- Режим **Air fry** предназначен для двойной решетки верхнего отделения. Вставьте разделитель и поместите продукты на решетку в положении 4 для достижения наилучших результатов.
- Для приготовления свежих или домашних блюд равномерно распределите масло по большей площади, чтобы продукты стали более хрустящими.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Если что-то готовится в нижней зоне, режим **Air Fry** недоступен в верхней зоне.
- Если в верхней зоне используется режим **Air Fry**, нижняя зона вообще недоступна.

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем перевернуть продукты по прошествии половины времени приготовления.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
<b>Картофель</b>				
Замороженный картофель фри	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	20-25
Замороженный картофель фри, с пряностями	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	20-25
Картофельные драники по-американски	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Замороженные драники	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Замороженные дольки картофеля	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Домашний картофель фри	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	20-25
Домашние дольки картофеля	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	20-25
<b>Замороженный</b>				
Замороженные куриные наггетсы	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Замороженные куриные крылышки	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	25-30
Замороженные луковые кольца	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Замороженные куриные палочки	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	20-25
Замороженные чуррос	Решетка + Лоток для Air Fry	4	190-200	10-15

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
<b>Курица</b>				
Свежие голени	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	30-35
Свежие крылья	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	25-30
Грудки в панировке	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	25-30
<b>Овощи</b>				
Спаржа в панировке	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	15-20
Баклажаны, нарезанные ломтиками и панированные	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	15-20
Луковые кольца в панировке	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	15-20
Кабачки, кубики	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	20-25
Соцветия цветной капусты	Решетка + Лоток для Air Fry	4	190-200	15-20
Овощная смесь	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	15-20

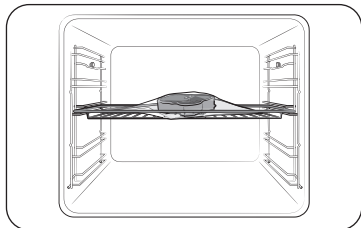
## Использование

### Air Sous Vide (только применимые модели)

В режиме **Air Sous Vide** используется горячий воздух с низкой температурой для реализации режима Sous Vide без резервуара для пара или воды. В этом режиме духовой шкаф поддерживает постоянную низкую температуру внутри рабочей камеры, готовя продукты, которые сохраняют свой первоначальный аромат и питательные вещества, предлагая насыщенный вкус и нежную текстуру.



1. Поместите продукты в чистый вакуумный пакет и запечатайте его. Затем загрузите продукты на решетку духового шкафа в положении 3.



2. Выберите режим **Air Sous Vide**.
3. Используйте **Круговой переключатель** для изменения температуры по умолчанию. Введите рекомендуемую температуру для вашего блюда в соответствии с руководством по приготовлению. Температура по умолчанию составляет 60 °C. (Вы можете изменить температуру на 1 °C)
4. Нажмите на **Круговой переключатель** для установки времени приготовления.
5. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления, и нажмите на **Круговой переключатель**.
6. Выберите **Старт**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте только свежие и качественные ингредиенты. Обрежьте их в чистом виде и храните в холодильнике.
- Для перемещения и хранения ингредиентов используйте термостойкие вакуумные пакеты.
- Никогда не используйте термостойкие вакуумные пакеты повторно.
- Время приготовления зависит от толщины продуктов. Добавление соли или сахара может сократить время приготовления.

### Рекомендации

- Чтобы сохранить первоначальный вкус, рекомендуем использовать меньше пряностей и специй, чем в обычных рецептах.
- Мясо и рыба обладают лучшим вкусом, если их обжарить и подать к столу.
- Если блюдо не подается сразу после приготовления, поместите его в ледяную воду и полностью охладите. Затем храните его при температуре не выше 5 °C, чтобы сохранить аромат и текстуру пищи.
- В исключительных случаях курицу рекомендуется есть сразу после приготовления.

Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

Блюдо	Готовность	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)
Говядина					
Стейк толщиной 4 см	Полусырое	Решетка	3	54	3-4
Стейк толщиной 4 см	Средняя прожарка	Решетка	3	60	3-4
Стейк толщиной 4 см	Хорошо прожарено	Решетка	3	68	3-4
Жарка	Средняя прожарка	Решетка	3	62	6-8
Жарка	Хорошо прожарено	Решетка	3	68	6-8

Блюдо	Готовность	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)
<b>Свинина</b>					
Отбивная, без костей	Мягкая	Решетка	3	60	3-4
Отбивная, без костей	Плотная	Решетка	3	71	3-4
Жарка	Средняя прожарка	Решетка	3	62	4-6
Жарка	Хорошо прожарено	Решетка	3	72	4-6
Томленая свиная шея	Хорошо прожарено	Решетка	3	74	18-24
<b>Птица</b>					
Куриная грудка	Мягкая	Решетка	3	66	3-4
Куриная грудка	Плотная	Решетка	3	72	3-4
Утиная грудка	Мягкая	Решетка	3	63	3-4
<b>Рыба</b>					
Стейк из лосося	Мягкая	Решетка	3	52	2-3
Стейк из лосося	Хорошо прожарено	Решетка	3	63	2-3
Филе трески	Мягкая	Решетка	3	55	2-3
<b>Овощи</b>					
Спаржа	–	Решетка	3	85	2-3
Картофель ломтиками	–	Решетка	3	90	2-3
Сладкий картофель, ломтиками	–	Решетка	3	90	2-3
Морковные ломтики	–	Решетка	3	90	2-3
Кабачки, кубики	–	Решетка	3	90	2-3

Блюдо	Готовность	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)
<b>Фрукты</b>					
Яблочные ломтики	–	Решетка	3	80	2-3
Ананас, ломтики	–	Решетка	3	85	1-2
Груша, ломтики	–	Решетка	3	83	2-3
<b>Прочие</b>					
Куриные яйца	Пашот	Решетка	3	63	2-3
Куриные яйца	Сваренные вкрутую	Решетка	3	71	2-3

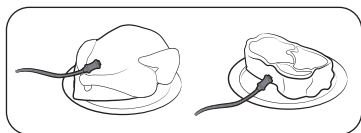
\* Приготовьте куриные яйца без вакуумной упаковки.

# Использование

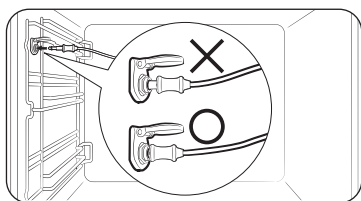
## Приготовление с использованием термощупа для мяса (только применимые модели)

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

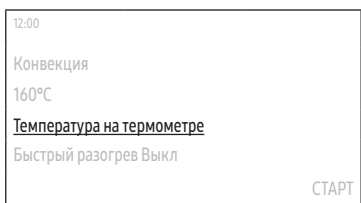
- Следует использовать термощуп для мяса, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.
- При подключении термощупа для мяса установка времени приготовления недоступна.



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



2. Вставьте разъем термощупа в гнездо на левой стенке. При правильном подключении термощупа на дисплее отобразится сообщение "Термощуп для мяса вставлен."
  - Если вставлен термощуп для мяса, параметр **Температура термощупа** будет показан вместо параметра **Время работы**.



3. Выберите параметр **Температура термощупа**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы задать желаемую температуру мяса.



4. Выберите желаемые параметры приготовления.
  - Информацию о режимах, в которых можно использовать термощуп для мяса, см. в разделе "Описание режимов печи" или "Описание режимов приготовления с применением пара".
  - См. шаги 1-3 раздела "Режимы духового шкафа" или шаги 1-4 раздела "Режимы приготовления с применением пара".
5. Выберите **СТАРТ**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - Когда внутренняя температура мяса достигает заданного значения, приготовление завершается и духовой шкаф воспроизводит мелодию.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

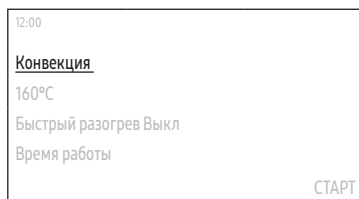
- Для предотвращения повреждений не следует использовать термощуп для мяса вместе с вертелом.
- Ко времени завершения приготовления термощуп для мяса сильно нагревается. Во избежание ожогов вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

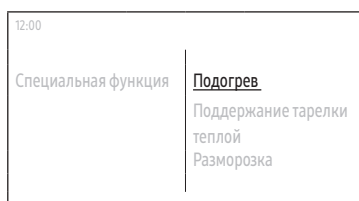
Использование термощупа для мяса поддерживается не во всех режимах. При попытке использования термощупа для мяса в неприменимом режиме отображается сообщение "Выбранный режим не поддерживает использование термощупа для мяса.". В этом случае следует незамедлительно извлечь термощуп для мяса.



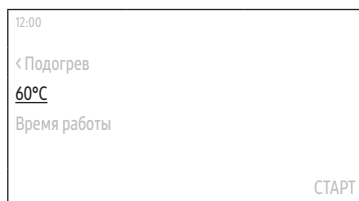
## Специальная функция



1. На главном экране выберите **Конвекция**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
2. Выберите **Специальная функция**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.



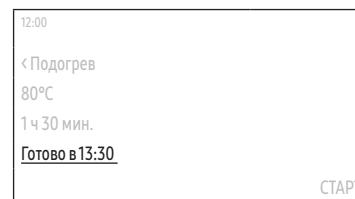
3. Выберите нужную функцию, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - Подробную информацию о каждой функции см. в разделе "**Описание специальных функций**".



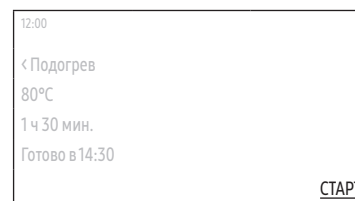
4. Установите необходимую температуру.
  - Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.



5. Выберите параметр **Время работы**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления или выберите **Температура термощупа**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы задать желаемую температуру мяса.
  - Параметр **Температура на термометре** доступен только в режиме **Медленное приготовление**.
  - Максимальное время приготовления составляет 23 часа 59 минут.



6. Выберите параметр **Готово в**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления.
  - При установке времени приготовления отображается время окончания приготовления. (Например: **Готово в 13:30**)
  - Данный шаг не применяется в режиме **Медленное приготовление**.



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

## Использование

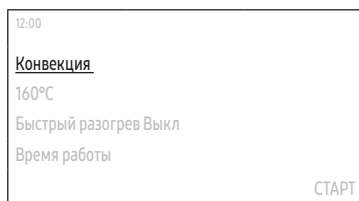
### Описание специальных функций

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

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

## Функция Healthy Cook (только применимые модели)

В духовом шкафу имеется 20 программ для функции Healthy Cook. Настройки приготовления будут автоматически изменены в соответствии с выбранной программой.



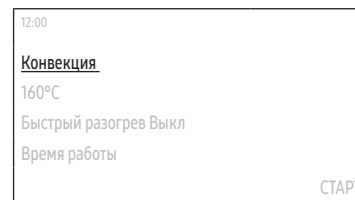
1. На главном экране выберите **Конвекция**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
2. Выберите функцию **Healthy Cook**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.



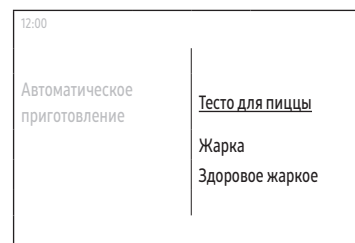
3. Выберите нужную программу, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - Подробную информацию о каждой программе см. в пункте **Функция Healthy Cook** раздела **"Умное приготовление пищи"** на стр. 38.
4. Прочитайте совет, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Налейте воду в емкость для воды в соответствии с инструкциями на экране, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
6. Подготовьте продукты и дополнительные принадлежности согласно инструкциям на экране, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - Если вы хотите начать приготовление в определенное время, выберите **Отложить запуск**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время.
7. Выберите **СТАРТ**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

## Автоматическое приготовление

В духовом шкафу заложено 128 или 148 (для моделей с функцией пароварки) программ автоматического приготовления. Эта функция позволит вам сэкономить свое время или научиться обращаться с духовым шкафом гораздо быстрее. Время приготовления, уровень мощности и температура регулируются в соответствии с выбранной программой.

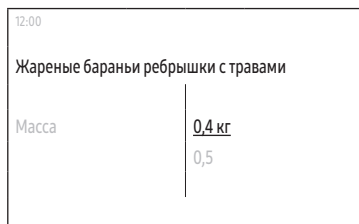


1. На главном экране выберите **Конвекция**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
2. Выберите функцию **Автоматическое приготовление**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.



3. Выберите категорию, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Выберите подкатегорию, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - В некоторых категориях может не быть подкатегорий.
5. Выберите нужную программу, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - Подробное описание каждой программы см. в пункте **Программы автоматического приготовления** раздела **Умное приготовление пищи** на странице 38.
6. Прочитайте совет, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.

## Использование



7. Выберите массу, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - Этот шаг может не применяться в некоторых программах.
  - Доступная масса зависит от выбранной программы.
8. Налейте воду в емкость для воды в соответствии с инструкциями на экране, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - Этот шаг может не применяться в некоторых программах.
9. Подготовьте продукты и дополнительные принадлежности согласно инструкциям на экране, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - Если вы хотите начать приготовление в определенное время, выберите **Отложить запуск**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время.
10. Выберите **СТАРТ**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

## Таймер

### Добавление нового таймера

1. Коснитесь кнопки на панели управления.
2. Выберите **Таймер**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. На экране таймера выберите **+**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - Если вы добавляете таймер впервые, пропустите этот шаг.
4. Установите время.

### Редактирование существующего таймера

1. Коснитесь кнопки на панели управления.
2. Выберите **Таймер**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. На экране таймера выберите Таймер, который вы желаете изменить, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Измените время.

### Удаление таймера

1. Коснитесь кнопки на панели управления.
2. Выберите **Таймер**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. На экране таймера выберите , а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Выберите **Удалить** с правой стороны Таймера, который вы желаете удалить, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Выберите **Готово**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

### Использование таймера

1. Коснитесь кнопки на панели управления.
2. Выберите **Таймер**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Выберите **Старт** с правой стороны Таймера, который вы желаете использовать, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - После запуска таймера его можно приостановить или отменить.

### ПРИМЕЧАНИЕ

По истечении заданного периода времени на дисплее появится сообщение "Время вышло" и прозвучит мелодия. Выберите **ОК**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы закрыть сообщение.

### Камера в духовом шкафу (только применимые модели)

Встроенная камера не только позволяет контролировать процесс приготовления с помощью приложения SmartThings, но также обеспечивает функции распознавания продуктов, рекомендаций по продуктам, определения степени прожарки и предотвращения пригорания для определенных продуктов.

Ознакомьтесь с настройками «Наблюдение с помощью камеры» в меню «Дополнительные функции» — «Настройки».

Камера доступна только в том случае, если шкаф подключен к Wi-Fi с помощью функции Easy Connection.


Поддерживаемые рецепты описаны в таблице «Автоматическое приготовление».

1. Прямая трансляция: отслеживание процесса приготовления в духовке с помощью приложения SmartThings.
2. Распознавание продуктов: после закрытия дверцы функция порекомендует наиболее подходящий рецепт из имеющихся программ автоматического приготовления, распознав продукт и размер его порции.
3. Определение степени прожарки: функция уведомит вас, если пища недоготовлена или передержана, основываясь на рецепте автоматического приготовления. (Необходимо подключение термощупа.)
4. Предотвращение подгорания: функция уведомит вас, если пища начнет пригорать.

Однако камера не работает в определенных режимах, например в режимах очистки и эконокекции, а также в нижнем отделении в режиме Dual Cook.

Когда камера работает, горит верхний светодиод. (Камера выключается вместе с подсветкой.)

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Камера может не распознать пищу в зависимости от блюда. В этом случае примените функцию автоматического приготовления.
- Для оптимальной точности распознавания необходимо регулярно очищать окошко камеры и светодиодную подсветку в камере духового шкафа.
- Если стекло объектива камеры сильно загрязнено, выполните пиролитическую очистку. После того как духовой шкаф остынет, протрите объектив влажной тканью, смоченной в нейтральном моющем средстве.
- Внутреннюю поверхность камеры духового шкафа следует очищать только после полного остывания.
- Протирая окошко камеры, не давите слишком сильно. На его поверхности могут появиться царапины или иные повреждения.
- Не снимайте окошко камеры для очистки. Это может привести к выходу камеры из строя.
- Когда во время приготовления включена функция прямой трансляции, изображение с камеры может быть нечетким или мутным, в зависимости от приготовляемой пищи.
- Когда включена функция прямой трансляции, видео с камеры может прерываться или приостанавливаться из-за слабого сигнала Wi-Fi, в зависимости от расстояния от маршрутизатора до духового шкафа. Нажмите кнопку , чтобы обновить изображение.
- В зависимости от состояния маршрутизатора или сети видео с камеры может прерываться или приостанавливаться. Подключение через Wi-Fi с частотой 5 ГГц позволяет вам наслаждаться удобством использования духового шкафа.
- Объекты, расположенные между духовым шкафом и маршрутизатором, могут влиять на качество изображения во время прямой трансляции. Проверьте скорость передачи данных в Интернет в месте расположения духового шкафа. Она не должна быть ниже 30 Мбит/с.
- Если качество видео прямой трансляции на вашем мобильном устройстве низкое, убедитесь, что скорость загрузки составляет не менее 30 Мбит/с.
- Если в духовом шкафу нет пищи, а также в зависимости от ее размещения внутри шкафа, изображение может быть размыто из-за внутренней подсветки.
- На скорость распознавания могут повлиять состояние продукта, уровень установки, используемая емкость и т. д. Следуйте инструкциям по автоматическому приготовлению.
- Функция распознавания продуктов работает только в режиме ожидания. Функция распознавания продуктов не будет работать, если вы запустите предварительный разогрев духовки вручную.




# Использование

## Очистка

### Пиролитическая очистка (только применимые модели)

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

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите **Очистка**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Выберите **Пиролитическая очистка**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Выберите время, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
6. Следуя инструкциям на экране, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
7. Прочитайте сообщение на экране, выберите **Старт**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
8. Дождитесь, пока духовой шкаф остынет, затем протрите дверцу по краям влажной тканью.

### ВНИМАНИЕ

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


### ПРИМЕЧАНИЕ

- При запуске цикла духовой шкаф нагревается изнутри. Для обеспечения безопасности дверца блокируется. Когда цикл завершится и духовой шкаф остынет, дверца разблокируется.
- Перед очисткой убедитесь, что внутри духового шкафа ничего нет. Дополнительные принадлежности могут деформироваться из-за высокой температуры внутри духового шкафа.
- Регулярно очищайте окошко камеры и стекло верхней светодиодной подсветки, чтобы наблюдать за приготовлением через камеру. Если эти части сильно загрязнены, выполните пиролитическую очистку, а затем протрите их губкой для мытья посуды.
- Не используйте для очистки металлическую губку. Она может оставить царапины или другие повреждения на объективе камеры.

### Очистка паром

Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений.

Автоматическая очистка исключает необходимость в проведении регулярных очисток вручную.

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите **Очистка**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Выберите **Очистка паром**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Следуя инструкциям на экране, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
6. Выберите **СТАРТ**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

### ПРИМЕЧАНИЕ

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




## Удаление нагара

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

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Духовой шкаф обеспечивает отсчет времени режимов приготовления с применением пара и при необходимости выводит запрос на запуск функции Удаление нагара. При этом вы все еще сможете использовать режимы приготовления с применением пара в течение следующих двух часов, не запуская функцию Удаление нагара. Однако вы не сможете активировать режимы приготовления с применением пара через два часа, если не запустите и не дождетесь завершения работы функции Удаление нагара.
- При получении уведомления выберите **Начать сейчас**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы запустить функцию Удаление нагара, или выберите **Позже**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы отложить ее.

-  : Требуется удаление нагара.

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите **Очистка**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Выберите **Удаление нагара**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Следуйте инструкциям на экране, выберите **Старт**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - Если появится уведомление о том, что воды недостаточно, добавьте ее в емкость для воды и нажмите **ОК**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
6. После завершения очистки от накипи духовой шкаф выполняет автоматический слив воды.
7. По окончании слива опорожните емкость для воды.
8. Залейте в емкость для воды 500 мл питьевой воды в соответствии с инструкциями на экране, нажмите **ОК**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы начать ополаскивание.
9. По окончании ополаскивания опорожните емкость для воды.
  - После этого очистите ее, перед тем как установить на место.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ


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

### ВНИМАНИЕ

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

## Слив воды

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

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите **Очистка**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Выберите **Слив воды**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Следуйте инструкциям на экране, выберите **Старт**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - Духовой шкаф выполняет слив воды из парогенератора в емкость для воды.
6. По окончании слива опорожните емкость для воды.
  - После этого очистите ее, перед тем как установить на место.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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


### ПРИМЕЧАНИЕ

- После начала слива воды из духового шкафа следует дождаться завершения цикла.
- В зависимости от среды, в которой работает устройство, операция слива может занять много времени. Это не является неисправностью продукта, а необходимо для безопасности, поэтому подождите, пока вода остынет.



# Использование

## Настройки

Нажмите на кнопку  на панели управления, а затем выберите **Настройки**, потом нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы изменить различные настройки духового шкафа. Более подробные сведения см. в приведенной далее таблице.

Меню	Подменю	Описание
Подключения	Wi-Fi	Включение или выключение Wi-Fi.
	Функция Easy Connection	Подключение духового шкафа к серверу SmartThings через соединение Wi-Fi. Когда устройство подключено, вы можете использовать приложение SmartThings для проверки его состояния и/или управления им с помощью мобильного устройства.
	Удаленное управление	Выберите <b>Активировать</b> , затем нажмите на <b>Круговой переключатель</b> , чтобы разрешить контакт-центру удаленный доступ к вашему духовому шкафу для проверки внутренней информации.
Наблюдение с помощью камеры*	Рекомендации по рецептам	Вы можете выбрать <b>Вкл.</b> или <b>Выкл.</b>
	Предотвращение подгорания	Вы можете выбрать <b>Вкл. уведомление</b> или <b>Вкл. паузу</b> или <b>Выкл.</b> . Выберите <b>Вкл. уведомление</b> , чтобы получать всплывающие уведомления. Если выбрано <b>Вкл. паузу</b> , действия и уведомления будут приостановлены.

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

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



(\*) Только для применимых моделей.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Эту функцию можно настроить при наличии соединения через Wi-Fi. Если нет подключения Wi-Fi, откроется экран подключений.

## Блокировать

Блокировка панели управления для предотвращения непреднамеренного использования.

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

# Умное приготовление пищи

## Приготовление вручную

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ об акриламиде

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

### ⚠ ВНИМАНИЕ

Скоропортящиеся продукты (молоко, яйца, рыба, мясо или птица) не следует помещать в духовку ранее чем за 1 час до начала приготовления, а сразу после завершения приготовления их необходимо извлечь. Употребление испорченных продуктов может привести к пищевому отравлению.

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

### Советы по использованию дополнительных принадлежностей

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

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

## Выпечка

Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

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

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

#### Жарка

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Мясо (Говядина/Свинина/Баранина)					
Говяжья вырезка, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		160-180	50-70
Филейная часть телятины, снятая с кости, 1,5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		160-180	90-120
Жаркое из свинины, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-210	50-60
Свиная вырезка, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		160-180	100-120
Окорок ягненка на кости, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		170-180	100-120

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Птица(Курица/Утка/Индейка)					
Курица целиком, 1,2 кг *	Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		200	60-80 *
Кусочки курицы	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-220	25-35
Утиная грудка	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-210	20-30
Небольшая целая индейка, 5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		180-200	120-150
Овощи					
Овощи, 0,5 кг	Универсальный противень	3		220-230	15-20
Запеченный половинками картофель, 0,5 кг	Универсальный противень	3		190-200	40-50
Рыба					
Запеченное рыбное филе	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-220	20-30
Жареная рыба	Решетка + Универсальный противень	3 1		180-200	30-40

\* Переверните по прошествии 2/3 времени приготовления.

## Умное приготовление пищи

### Приготовление в режиме Гриль

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

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

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

### Замороженный полуфабрикат

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

### Режим приготовления с применением пара

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

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

### Паровая конвекция

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

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

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

### Паровой нагрев сверху + конвекция

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

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

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

## Умное приготовление пищи

Паровой нагрев снизу + конвекция

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

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

Пароварка (только применимые модели)

Режим Пароварка можно использовать для множества рецептов.

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Время (мин.)
Соцветия брокколи	Контейнер для приготовления на пару	A	10-15
Нарезанные овощи (Цукини, морковь, болгарский перец)	Контейнер для приготовления на пару	A	10-20
Зеленая спаржа	Контейнер для приготовления на пару	A	15-20
Белая спаржа	Контейнер для приготовления на пару	A	15-20
Зеленая фасоль	Контейнер для приготовления на пару	A	15-20

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Время (мин.)
Брюссельская капуста	Контейнер для приготовления на пару	A	15-20
Половинки очищенного картофеля	Контейнер для приготовления на пару	A	25-35
Рыбное филе	Контейнер для приготовления на пару	A	15-25
Мидии	Контейнер для приготовления на пару	A	10-20
Креветки	Контейнер для приготовления на пару	A	10-20
Куриная грудка	Контейнер для приготовления на пару	A	20-30
Вареные яйца	Контейнер для приготовления на пару	A	13-18

### ПРИМЕЧАНИЕ

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

### Профессиональная жарка

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

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



### Функция Dual Cook

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

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

- При использовании функции двойного приготовления время разогрева может быть увеличено.

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

№	Зона	Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
4	Верхнее	Куриные ножки	Решетка + Универсальный противень	4 4		230-250	30-35
	Нижнее	Лазанья, 1,0-1,5 кг	Решетка, форма для запекания 22-24 см	1		190-200	30-35
5	Верхнее	Запеченное рыбное филе	Решетка + Универсальный противень	4 4		210-230	15-20
	Нижнее	Слойка с яблоком	Универсальный противень	1		170-180	25-30

## Умное приготовление пищи

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

### Верхнее

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Картофельный гратен	Решетка, форма для запекания 22-24 см	4		160-170	40-50
Булочки	Универсальный противень	4		180-190	30-35
Лазанья	Решетка, форма для запекания 22-24 см	4		180-190	25-35
Куриные ножки*	Решетка + Универсальный противень	4 4		230-250	30-35

\* Не следует использовать предварительный прогрев духового шкафа.

### Нижнее

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

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

### ПРИМЕЧАНИЕ

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

### Экоконвекция

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

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

### Термошуп для мяса

Тип блюда		Базовая температура (°C)
Говядина/Баранина	Полусырое	45-50
	Средняя прожарка	55-60
	Хорошо прожарено	65-70
Свинина		80-85
Птица		85-90

## Умное приготовление пищи

### Программы автоматического приготовления

#### ⚠ ВНИМАНИЕ

Скоропортящиеся продукты (молоко, яйца, рыба, мясо или птица) не следует помещать в духовку ранее чем за 1 час до начала приготовления, а сразу после завершения приготовления их необходимо извлечь. Употребление испорченных продуктов может привести к пищевому отравлению.

#### Приготовление одного блюда

В таблице ниже представлены 128 автоматических программ для приготовления пищи, жарки и выпечки. В ней приведена информация о количестве продуктов, диапазоне массы, а также соответствующие рекомендации. Для вашего удобства режимы и время приготовления запрограммированы заранее. В инструкции к духовому шкафу вы найдете несколько рецептов для программ автоматического приготовления.

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Извлекая пищу из духового шкафа, всегда пользуйтесь прихватками.

#### 1. Десерты и сладкая выпечка

В программы автоматического приготовления заложен предварительный разогрев. Процесс предварительного разогрева также отображается на дисплее. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева загрузите продукты. Извлекая пищу из духового шкафа, всегда пользуйтесь прихватками.

Мы рекомендуем использовать жаростойкую посуду диаметром 22–24 см из стекла или стеклокерамики, выдерживающую температуру до 300 °С.

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
<b>Пирог и десерт</b>			
Фруктовый крамбл	0,8–1,2 кг	Решетка	3
	В форму для запекания диаметром 22–24 см положите свежие фрукты (малину, ежевику, ломтики яблока или груши). Сверху посыпьте крошками теста. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте блюдо на центр решетки.		
Булочки	0,5–0,6 кг	Противень	3
	Выложите булочки (диаметром 5–6 см) на пергаменте на универсальный противень. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева установите противень в духовой шкаф.		

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Бисквиты из пахты <sup>1</sup>	0,5–0,6 кг	Противень	3
	Смажьте сверху пахтой.		
Печенье с шоколадной крошкой <sup>1,2</sup>	4–16 шт.	Противень	3
	Добавьте орехи по вкусу.		
Бисквитный торт	0,5–0,6 кг	Решетка	3
	Приготовьте тесто для торта и выложите его в круглую металлическую форму для выпечки диаметром 25–26 см. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте форму на центр решетки.		
Мраморный кекс <sup>1</sup>	0,7–0,8 кг	Решетка	3
	Приготовьте тесто для торта и выложите его в металлическую круглую форму для кекса. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте форму на центр решетки.		
Голландский кекс	0,7–0,8 кг	Решетка	3
	Приготовьте тесто для торта и выложите его в прямоугольную металлическую форму для выпечки (длиной 25–26 см). Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте форму на центр решетки.		
Чизкейк <sup>*,1</sup>	0,8–0,9 кг	Решетка	3
	Приготовьте тесто и выложите его в круглую металлическую форму (20–24 см). Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте форму на центр решетки.		
Печенье «Мадлен» <sup>1</sup>	0,2–0,4 кг	Решетка	3
	Насыпьте немного муки на форму для выпечки печенья «Мадлен» или смажьте ее маслом.		
Шоколадные пирожные <sup>1</sup>	0,7–0,8 кг	Решетка	3
	Приготовьте тесто и выложите его в форму для запекания диаметром 22–24 см. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте блюдо на центр решетки.		

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Кексы <sup>1</sup>	0,7–0,8 кг	Решетка	3
	Добавьте ягоды или шоколад по вкусу.		
Рулеты с корицей <sup>1</sup>	0,9–1,0 кг	Противень	3
	Добавьте немного нарезанных яблок в начинку для получения особого вкуса.		
Десерт «Павлова» <sup>1</sup>	0,4–0,5 кг	Противень	3
	Подавайте со сливками и свежими фруктами в качестве украшения.		
<b>Хлеб</b>			
Белый хлеб*	0,6–0,7 кг	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную металлическую форму для выпечки (длиной 25–30 см). Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте блюдо на центр решетки.		
Многозерновой хлеб*	0,8–0,9 кг	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную металлическую форму для выпечки (длиной 25–30 см). Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте блюдо на центр решетки.		
Багеты* <sup>1,2</sup>	1–4 шт.	Противень	3
	Приготовьте тесто, разделите на две части и выложите на универсальный противень.		
Хлеб с грецкими орехами*	1,0–1,1 кг	Противень	3
	Приготовьте тесто, разделите на четыре части и выложите на универсальный противень.		
Сайка* <sup>1</sup>	0,3–0,5 кг	Противень	3
	Приготовьте сайки (из готового охлажденного теста). Выложите на пергаменте на универсальный противень. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева установите противень в духовой шкаф.		
Плетеный хлеб <sup>1</sup>	0,8–0,9 кг	Противень	3
	Чтобы выпечка не подсыхала при остывании, накройте ее влажным полотенцем.		

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
<b>Пироги и пирожные</b>			
Яблочный пирог	1,2–1,4 кг	Решетка	2
	Приготовьте яблочный пирог в круглой металлической форме для выпекания диаметром 20–24 см. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте форму на центр решетки.		
Фруктовый пирог <sup>1</sup>	1,0–1,2 кг	Решетка	2
	Вы можете использовать разнообразные сезонные фрукты.		
Пирог с говядиной <sup>1</sup>	1,0–1,2 кг	Решетка	3
	Сверху смажьте взбитым яйцом.		
Круассаны* <sup>1</sup>	0,3–0,4 кг	Противень	3
	Приготовьте круассаны (из готового охлажденного теста). Выложите на пергаменте на универсальный противень. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева установите противень в духовой шкаф.		
Слойка с яблоком*	0,3–0,4 кг	Противень	3
	Выложите слойки на пергаменте на универсальный противень. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева установите противень в духовой шкаф.		

## Умное приготовление пищи

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Корж для фруктового флана	0,4–0,5 кг	Решетка	3
	Выложите тесто в смазанную сливочным маслом металлическую форму для выпекания коржей. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте форму на центр решетки.		
Лоранский пирог <sup>1</sup>	1,2–1,5 кг	Решетка	2
	Приготовьте тесто для пирога и выложите его в круглую форму диаметром 22–24 см. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева добавьте начинку и поставьте блюдо на центр решетки.		

\* Для приготовления на пару залейте в резервуар питьевую воду до максимальной отметки.

<sup>1</sup> Функция распознавания продуктов / предотвращения подгорания.

<sup>2</sup> Функция распознавания количества.

<sup>3</sup> Функция определения степени прожарки (с помощью термощупа).

### 2. Запеченные блюда

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Картофельный гратен	1,0–1,5 кг	Решетка	3
	Приготовьте гратен из свежего картофеля в форме для запекания диаметром 22–24 см. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте блюдо на центр решетки.		
Овощной гратен <sup>1</sup>	0,8–1,2 кг	Решетка	3
	Приготовьте гратен из свежих овощей в форме для запекания диаметром 22–24 см. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте блюдо на центр решетки.		
Запеканка из макарон	1,2–1,5 кг	Решетка	3
	Приготовьте запеканку из макарон и выложите ее в форму для запекания диаметром 22–24 см. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте блюдо на центр решетки.		

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Лазанья <sup>1,2</sup>	2–10 порций	Решетка	3
	Приготовьте домашнюю лазанью в форме для запекания диаметром 22–30 см. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте блюдо на центр решетки.		
Рататуй <sup>1</sup>	1,2–1,5 кг	Решетка	3
	Поместите ингредиенты для рататуя в кастрюлю с крышкой. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте блюдо на центр решетки. Запекайте под крышкой. Перед подачей перемешайте.		
Стейк из тофу <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Подавайте с салатом из свежих овощей.		
Яичница в хлебе <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Подавайте с тертым сыром или нарезанными помидорами		
Запеченное филе лосося со спаржей <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Перед подачей сбрызнуть небольшим количеством лимонного сока.		
Запеченные сосиски с соцветиями брокколи <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Подавайте с тертым сыром.		

<sup>1</sup> Функция распознавания продуктов / предотвращения подгорания.

<sup>2</sup> Функция распознавания количества.

<sup>3</sup> Функция определения степени прожарки (с помощью термощупа).

### 3. Тесто для пиццы

В программы автоматического приготовления заложен предварительный разогрев. Процесс предварительного разогрева также отображается на дисплее. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева загрузите продукты. Извлекая пищу из духового шкафа, всегда пользуйтесь прихватками.

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Замороженная пицца <sup>1,2</sup>	0,3–0,8 кг	Решетка	3
	Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте замороженную пиццу на центр решетки.		
Замороженная пицца, кусочки <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Используйте нарезанную готовую замороженную пиццу.		
Замороженная мини-пицца <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Используйте готовую замороженную мини-пиццу.		
Домашняя пицца <sup>1</sup>	0,8–1,2 кг	Противень	2
	Приготовьте домашнюю пиццу из дрожжевого теста и выложите ее на универсальный противень. Масса указывается с учетом теста и начинки — соуса, овощей, ветчины и сыра. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева установите противень в духовой шкаф.		
Кальцоне <sup>1</sup>	0,8–1,2 кг	Противень	3
	Приготовьте четыре кусочка свежего кальцоне и выложите на противень.		
Расстойка теста	0,3–0,7 кг	Решетка	2
	Приготовьте тесто в миске, накрыв его пищевой пленкой. Поставьте миску посередине решетки.		

<sup>1</sup> Функция распознавания продуктов / предотвращения подгорания.

<sup>2</sup> Функция распознавания количества.

<sup>3</sup> Функция определения степени прожарки (с помощью термощупа).

### 4. Жарка

Для лучшего вкуса рекомендуем использовать свежее охлажденное мясо, птицу и рыбу. При использовании замороженных ингредиентов рекомендуем тщательно их разморозить. Программы автоматического приготовления не включают в себя разогрев и переворачивание продуктов. Но при желании вы можете перевернуть продукты по прошествии половины времени приготовления.

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
<b>Мясо</b>			
Жареная говяжья вырезка <sup>**1,3</sup>	0,8–2,0 кг	Решетка	2
		Универсальный противень	1
	Приправьте говядину и оставьте в холодильнике на 1 час. Положите мясо на решетку жирной стороной вверх.		
Медленно прожаренный ростбиф <sup>**</sup>	0,8–2,0 кг	Решетка	2
		Универсальный противень	1
	Приправьте говядину и оставьте в холодильнике на 1 час. Положите мясо на решетку жирной стороной вверх.		
Стейк рибай <sup>**1,3</sup>	0,8–1,5 кг	Решетка	3
		Универсальный противень	1
	Достаньте из печи, накройте фольгой и оставьте на 10 минут.		
Печеные бургеры <sup>1</sup>	0,7–1,0 кг	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Сделайте бургер из свежего салата, помидора, сыра и булочек.		

## Умное приготовление пищи

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Жареная баранья лопатка с травами <sup>1,3</sup>	0,4–1,0 кг	Решетка	3
		Универсальный противень	1
Перед маринованием срежьте лишний жир.			
Жареные бараньи ребрышки с травами <sup>1</sup>	0,4–0,8 кг	Решетка	4
		Универсальный противень	1
Перед маринованием срежьте лишний жир.			
Окорок ягненка на кости <sup>**1</sup>	0,8–2,0 кг	Решетка	3
		Универсальный противень	1
Замаринуйте ягненка и выложите мясо на решетку.			
Жареная свинина с хрустящей корочкой <sup>**</sup>	0,8–2,0 кг	Решетка	3
		Универсальный противень	1
Выложите жаркое из свинины на решетку жирной стороной вверх.			
Свинные ребрышки <sup>1</sup>	0,8–1,2 кг	Решетка	3
		Универсальный противень	1
Положите свиные ребрышки на решетку.			
Птица			
Курица целиком <sup>*, **, 1, 2, 3</sup>	0,8–2,0 кг	Решетка	2
		Универсальный противень	1
Промойте и очистите курицу. Натрите курицу маслом и специями. Положите птицу на решетку грудкой вниз. Вставьте термомощуп в самое толстое место грудки.			

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Куриная грудка <sup>1,2</sup>	1–8 шт.	Решетка	4
		Универсальный противень	1
Замаринуйте грудку и выложите мясо на решетку.			
Куриные ножки <sup>1,2</sup>	1–16 шт.	Решетка	4
		Универсальный противень	1
Натрите ножки маслом и специями и выложите на решетку.			
Куриные крылышки <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Решетка	4
		Универсальный противень	1
Приправьте солью и натрите крылышки растительным или сливочным маслом.			
Куриные окорочка <sup>1</sup>	0,5–0,9 кг	Решетка	4
		Универсальный противень	1
Приправьте солью и натрите крылышки растительным или сливочным маслом.			
Курица «Баттерфляй» <sup>*,1</sup>	1,0–1,3 кг	Решетка	3
		Универсальный противень	1
Промойте и очистите курицу. Разрежьте курицу сзади и натрите ее маслом и специями. Положите ее на решетку и универсальный противень, затем готовьте.			



Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Утка целиком*,**	1,5–2,7 кг	Решетка	2
		Универсальный противень	1
	Промойте и очистите утку. Натрите утку специями. Выложите ее на решетку и универсальный противень грудкой вверх. Вставьте термощуп в самое толстое место грудки.		
Утиная грудка <sup>1,2</sup>	1–8 шт.	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Выложите грудку на решетку жирной стороной вверх.		
<b>Рыба</b>			
Филе форели, запеченное	0,3–0,7 кг	Противень	4
	Выложите филе форели на универсальный противень мясом вниз.		
Форель	0,3–0,7 кг	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Промойте и очистите рыбу, выложите ее на решетку по длинной стороне. Внутреннюю часть рыбы сбрызните лимонным соком, приправьте солью и травами. Надрежьте кожу ножом. Смажьте маслом и посолите.		
Камбала	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Выложите камбалу на пергаменте на универсальный противень. Надрежьте кожу ножом.		
Стейк из лосося**, <sup>1,3</sup>	0,3–1,0 кг	Решетка	3
		Универсальный противень	1
	Перед подачей сбрызнуть небольшим количеством лимонного сока.		
Филе лосося, запеченное <sup>1,2</sup>	1–8 шт.	Противень	4
	Перед подачей сбрызнуть небольшим количеством лимонного сока.		

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Филе трески, запеченное <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Решетка	3
	Перед подачей сбрызнуть небольшим количеством лимонного сока.		
Морской карась <sup>1</sup>	0,5–0,9 кг	Противень	3
	Чтобы рыба лучше пропиталась приправами, сделайте несколько надрезов на ее коже острым ножом.		
Филе тилапии, запеченное <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Решетка	3
	Перед подачей сбрызнуть небольшим количеством лимонного сока.		
<b>Моллюски и ракообразные</b>			
Креветки <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Добавьте хлопья красного перца и белое вино для получения особого вкуса.		
Очищенные креветки <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Решетка	3
	Добавьте хлопья красного перца и белое вино для получения особого вкуса.		
Шейки лобстеров <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Подавайте с чесночно-сливочным соусом.		
Мидии <sup>1</sup>	0,5–0,9 кг	Противень	3
	Рекомендуется оставлять мидии в одной половинке раковины во время готовки.		
Гребешки <sup>1</sup>	0,5–0,9 кг	Противень	3
	Рекомендуется оставлять гребешки в одной половинке раковины во время готовки.		

\* Для приготовления на пару залейте в резервуар питьевую воду до максимальной отметки.

\*\* Вставляйте термощуп в самое толстое место на куске мяса.

<sup>1</sup> Функция распознавания продуктов / предотвращения подгорания.

<sup>2</sup> Функция распознавания количества.

<sup>3</sup> Функция определения степени прожарки (с помощью термощупа).

## Умное приготовление пищи

### 5. Здоровое жаркое

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Дольки тыквы <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Для придания особого вкуса добавьте немного бальзамического крем-соуса.		
Артишок, половинки <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Решетка	3
	Подавайте с различными соусами на ваш вкус.		
Спаржа, зеленая <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Приправьте солью, перцем и маслом и подавайте с дольками лимона.		
Спаржа, белая <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Приправьте солью, перцем и маслом и подавайте с дольками лимона.		
Кусочки сладкого перца <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	4
	Используйте при готовке сладкие перцы разных цветов.		
Кусочки свеклы <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Решетка	3
	Подавайте с зеленью и бальзамическим крем-соусом.		
Брокколи целиком <sup>1</sup>	0,4–0,8 кг	Решетка	3
	Подавайте с мелко натертым сыром.		
Соцветия брокколи <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Подавайте, полив заправкой или растопленным сливочным маслом.		
Соцветия брокколи и цветной капусты <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Подавайте, полив заправкой или растопленным сливочным маслом.		
Брокколини <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Подавайте, полив заправкой или растопленным сливочным маслом.		

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Брюссельская капуста <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Подавайте с нашинкованным луком скородой и приправьте солью, перцем и сливочным маслом.		
Кубики мускатной тыквы <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Добавьте немного корицы и коричневого сахара для получения особого вкуса.		
Шампиньоны <sup>1</sup>	0,3–0,4 кг	Решетка	3
	Для придания особого вкуса добавьте немного бальзамического крем-соуса. Используйте блюдо диаметром 22–24 см.		
Кусочки моркови <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Добавьте немного медового соуса для получения особого вкуса.		
Пучковая морковь <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Добавьте немного медового соуса для получения особого вкуса.		
Цветная капуста целиком <sup>1</sup>	0,4–0,8 кг	Решетка	3
	Подавайте с мелко натертым сыром.		
Стейки из цветной капусты <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Подавайте с оливковым маслом и мелко натертым сыром.		
Соцветия цветной капусты <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Подавайте, полив заправкой или растопленным сливочным маслом.		
Кукуруза в початках, неочищенная <sup>1</sup>	0,6–1,0 кг	Противень	3
	Добавьте немного пармезана для получения особого вкуса.		
Кукуруза в початках <sup>1</sup>	0,6–1,0 кг	Противень	3
	Добавьте немного пармезана для получения особого вкуса.		
Ломтики баклажана <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Баклажан хорошо сочетается с помидорами и сыром.		
Бамя <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Используйте свежую бамию.		

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Кусочки бамии <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Используйте свежую бамию.		
Ломтики лука <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	4
	Подавайте лук в качестве гарнира к стейку.		
Перцы «Падрон» <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	4
	Подавать с соусом или вместе с острой закуской.		
Ломтики помидоров <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Помидор хорошо сочетается с чесноком и сыром.		

<sup>1</sup> Функция распознавания продуктов / предотвращения подгорания.

<sup>2</sup> Функция распознавания количества.

<sup>3</sup> Функция определения степени прожарки (с помощью термощупа).

## 6. Гарниры

Программы автоматического приготовления не включают в себя разогрев. Используйте свежие овощи.

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Жареные овощи	0,3–0,7 кг	Противень	4
	Промойте и нарежьте ломтиками кабачки, баклажаны, перец, лук и помидоры черри. Смажьте оливковым маслом, травами и специями. Равномерно распределите продукты на противне.		
Дольки картофеля <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Промойте и нарежьте картофелины ломтиками. Смажьте оливковым маслом, травами и специями. Равномерно распределите картофель на противне.		
Печеный картофель <sup>1,2</sup>	1–12 шт.	Противень	3
	Крупные картофелины (по 200 г) разрежьте вдоль на половинки. Положите срезом вверх на универсальный противень и смажьте оливковым маслом, приправьте травами и специями.		
Кусочки картофеля <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	После приготовления посолите и подавайте к столу.		

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Запеченный батат <sup>1</sup>	0,5–0,9 кг	Противень	3
	Батат хорошо сочетается со сливочным маслом.		
Фаршированные томаты <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Приготовьте начинку и наполните ей помидоры.		
Фаршированные яблоки <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Подавайте со взбитыми сливками или мороженым сверху.		
Бекон <sup>1</sup>	0,2–0,3 кг	Противень	4
	Зажаристый бекон хорошо сочетается с разнообразными свежими салатами.		
Фрикадельки <sup>1</sup>	0,8–1,0 кг	Противень	3
	Можно подавать, выложив на макароны.		
Сосиски <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	4
	Подавайте с печеным картофелем и свежим салатом.		
Яйца, сваренные вкрутую <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Решетка	3
	Используйте свежие, не охлажденные яйца.		

<sup>1</sup> Функция распознавания продуктов / предотвращения подгорания.

<sup>2</sup> Функция распознавания количества.

<sup>3</sup> Функция определения степени прожарки (с помощью термощупа).

## 7. Полуфабрикаты

Программы автоматического приготовления не включают в себя разогрев. Используйте замороженные полуфабрикаты.

Противень	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Замороженный картофель			
Замороженный картофель фри <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Равномерно распределите замороженный картофель фри по противню.		
Замороженные дольки картофеля	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Равномерно распределите замороженные дольки картофеля по противню.		

## Умное приготовление пищи

Противень	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Замороженный рифленый картофель <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Положите рифленый картофель в форму для запекания и поставьте на решетку.		
Картофельные драники по-американски <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Используйте готовые замороженные картофельные драники по-американски.		
Замороженные продукты			
Замороженная лазанья	0,3–0,7 кг	Решетка	3
	Используйте готовую замороженную лазанью.		
Наггетсы с картофелем фри <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Используйте готовые замороженные наггетсы с картофелем фри.		
Куриные наггетсы <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Используйте готовые замороженные куриные наггетсы.		
Куриные палочки <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Используйте готовые замороженные куриные палочки.		
Сырные палочки <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Используйте готовые замороженные сырные палочки.		
Крок-месье <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Используйте готовый замороженный крок-месье.		
Чуррос <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Используйте готовые замороженные чуррос.		
Бейглы <sup>1</sup>	0,2–0,4 кг	Противень	3
	Используйте готовые замороженные бейглы.		
Булочки для хот-догов <sup>1</sup>	0,2–0,4 кг	Противень	3
	Используйте готовые замороженные булочки для хот-догов.		
Тортилья <sup>1</sup>	0,2–0,3 кг	Решетка	3
	Используйте готовые замороженные тортильи.		

Противень	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Чипсы и орехи			
Чипсы из кудрявой капусты <sup>1</sup>	0,2–0,3 кг	Противень	3
	Используйте свежую кудрявую капусту.		
Яблочные чипсы <sup>1</sup>	0,2–0,3 кг	Решетка	3
	Добавьте немного корицы и коричневого сахара для получения особого вкуса.		
Сушеные кольца ананаса <sup>1</sup>	0,3–0,5 кг	Решетка	3
	Используйте свежий ананас.		
Клубничные чипсы <sup>1</sup>	0,4–0,6 кг	Противень	3
	Подавайте чипсы на йогурте.		
Жареные грецкие орехи <sup>1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Добавьте немного корицы и коричневого сахара для получения особого вкуса.		
Жареные каштаны <sup>*1</sup>	0,3–0,7 кг	Противень	3
	Сделайте крестовые надрезы на коже каждого ореха с помощью острого ножа для облегчения очистки.		

\* Для приготовления на пару залейте в резервуар питьевую воду до максимальной отметки.

<sup>1</sup> Функция распознавания продуктов / предотвращения подгорания.

<sup>2</sup> Функция распознавания количества.

<sup>3</sup> Функция определения степени прожарки (с помощью термощупа).

### Функция Dual Cook

В таблице ниже представлены 20 автоматических программ для приготовления пищи, жарки и выпечки. Вы можете готовить только в верхнем или нижнем отделении либо в обоих отделениях одновременно.

Программа содержит информацию о количестве продуктов, диапазоне массы, а также соответствующие рекомендации. Для вашего удобства режимы и время приготовления запрограммированы заранее.

В инструкции к духовому шкафу вы найдете несколько рецептов для программ автоматического приготовления.

В программы автоматического приготовления двух блюд заложен предварительный разогрев. Процесс предварительного разогрева также отображается на дисплее.

Помещать продукты в духовой шкаф следует после звукового сигнала предварительного разогрева.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Извлекая пищу из духового шкафа, всегда пользуйтесь прихватками.

#### 1. Верхнее отделение

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Картофельный гратен	1,0–1,5 кг	Решетка	4
	Приготовьте гратен из свежего картофеля в форме для запекания диаметром 22–24 см. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте блюдо на центр решетки.		
Запеканка из макарон	1,2–1,5 кг	Решетка	4
	Приготовьте запеканку из макарон и выложите ее в форму для запекания диаметром 22–24 см. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте блюдо на центр решетки.		
Лазанья	1,0–1,5 кг	Решетка	4
	Приготовьте домашнюю лазанью и выложите ее в форму для запекания диаметром 22–24 см. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте блюдо на центр решетки.		
Булочки	0,5–0,6 кг	Противень	4
	Выложите булочки (диаметром 5–6 см) на пергаменте на универсальный противень. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева установите противень в духовой шкаф.		

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Куриные ножки	0,5–0,9 кг	Решетка	4
		Универсальный противень	4
	Натрите ножки маслом и специями и выложите на решетку.		
Стейк/филе лосося	0,3–0,7 кг	Решетка	4
		Универсальный противень	4
	Промойте и очистите филе или стейки. Выложите филе на решетку кожей вверх.		
Жареные овощи	0,3–0,7 кг	Противень	4
	Промойте и нарежьте ломтиками кабачки, баклажаны, перец, лук и помидоры черри. Смажьте оливковым маслом, травами и специями. Равномерно распределите продукты на противне.		
Печеный картофель	0,5–0,9 кг	Противень	4
	Крупные картофелины (по 200 г) разрежьте вдоль на половинки. Положите срезом вверх на универсальный противень и смажьте оливковым маслом, приправьте травами и специями.		
Замороженные дольки картофеля	0,3–0,7 кг	Противень	4
	Равномерно распределите замороженные дольки картофеля по противню.		
Замороженный картофель фри	0,3–0,7 кг	Противень	4
	Равномерно распределите замороженный картофель фри по противню.		

## Умное приготовление пищи

### Нижнее отделение

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Яблочный пирог	1,2–1,4 кг	Решетка	1
	Приготовьте яблочный пирог в круглой металлической форме для выпекания диаметром 20–24 см. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте форму на центр решетки.		
Слойка с яблоком*	0,3–0,4 кг	Противень	1
	Выложите слойки на пергаменте на противень. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева установите противень в духовой шкаф.		
Круассаны*	0,3–0,4 кг	Противень	1
	Приготовьте круассаны (из готового охлажденного теста). Выложите на пергаменте на универсальный противень. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева установите противень в духовой шкаф.		
Лоранский пирог	1,2–1,5 кг	Решетка	1
	Приготовьте тесто для пирога и выложите его в круглую форму диаметром 22–24 см. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева добавьте начинку и поставьте блюдо на центр решетки.		
Сайка*	0,3–0,5 кг	Противень	1
	Приготовьте сайки (из готового охлажденного теста). Выложите на пергаменте на универсальный противень. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева установите противень в духовой шкаф.		
Фруктовый крамбл	0,8–1,2 кг	Решетка	1
	В форму для запекания диаметром 22–24 см положите свежие фрукты (малину, ежевику, ломтики яблока или груши). Сверху посыпьте крошками теста. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте блюдо на центр решетки.		

Блюдо	Размер порции	Принадлежности	Уровень
Чизкейк*	0,8–0,9 кг	Решетка	1
	Приготовьте тесто и выложите его в круглую металлическую форму (20–24 см). Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте форму на центр решетки.		
Фаршированные томаты	0,3–0,7 кг	Противень	1
	Промойте и разрежьте помидоры пополам, удалите сердцевину. Нафаршируйте их начинкой (например, рис, говяжий фарш) и выложите на противень.		
Замороженная пицца	0,3–0,7 кг	Решетка	1
	Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева поставьте замороженную пиццу на центр решетки.		
Домашняя пицца	0,8–1,2 кг	Противень	1
	Приготовьте домашнюю пиццу из дрожжевого теста и выложите ее на универсальный противень. Масса указывается с учетом теста и начинки — соуса, овощей, ветчины и сыра. Запустите программу и после звукового сигнала предварительного разогрева установите противень в духовой шкаф.		

\* Для приготовления на пару залейте в резервуар питьевую воду до максимальной отметки.

### 2. Дублированное приготовление

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

#### ВНИМАНИЕ

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

### Healthy Cook (только применимые модели)

В духовом шкафу имеется 20 программ для функции Healthy Cook. Настройки приготовления будут автоматически изменены в соответствии с выбранной программой. Для готовки можно использовать единую или нижнюю зону.

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Извлекая пищу из духового шкафа, всегда пользуйтесь прихватками.

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

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

#### ПРИМЕЧАНИЕ

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

## Умное приготовление пищи

### Специальная функция

#### Разморозка

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

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

#### Сушка

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

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

#### Расстаивание теста

Данный режим используется для расстойки теста и приготовления домашнего йогурта.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Тесто для пиццы	Решетка	2	30-40	30-40

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

#### Приготовление пиццы

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

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

#### Медленное приготовление

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

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



## Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350-1.

### 1. Выпечка

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

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

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

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

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

### 2. Приготовление в режиме Гриль

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

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

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

### 3. Жарка

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

\* Переверните по прошествии половины времени приготовления.

## Умное приготовление пищи

### 4. Пароварка

Для приготовления на пару залейте в резервуар питьевую воду до максимальной отметки.

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

#### ПРИМЕЧАНИЕ

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

### Коллекция популярных рецептов для программ режима Автоматическое приготовление

#### Картофельный гратен

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

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

#### Овощной гратен

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

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

#### Лазанья

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

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

### Яблочный пирог

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

**Способ приготовления**

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

Смажьте форму с защелкой (диаметром 24-26 см) маслом и присыпьте мукой. Раскатайте 3/4 теста в пласт толщиной 5 мм. Распределите его по форме так, чтобы тесто покрыло дно и стенки.

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

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

### Лоранский пирог

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

**Способ приготовления**

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

### Фруктовый крамбл

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

**Способ приготовления**

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

### Домашняя пицца

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

**Способ приготовления**

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

### Запеченная говядья вырезка

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

**Способ приготовления**

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

# 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.
- Для нормальной работы камеры необходимо регулярно протирать ее окошко и стекло верхней светодиодной подсветки с помощью губки. Не надавливайте на стекло слишком сильно, так как оно может треснуть.
- Некоторые части камеры и подсветки могут иметь острые края, поэтому при очистке необходимо соблюдать осторожность.

### Внутренняя поверхность духового шкафа

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

### Внешняя поверхность духового шкафа

Если на внешней поверхности (например, на дверце, ручке или дисплее) есть отпечатки пальцев, жир или пятна, сотрите их мягкой тканью со средством для мытья стекол или нейтральным моющим средством, а затем протрите насухо мягкой, чистой, сухой тканью.

На поверхности могут скапливаться жир и грязь, особенно вокруг ручки, из-за горячего воздуха, который поступает изнутри. Рекомендуется очищать ручку после каждого использования.

### Принадлежности

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

### Поверхность, покрытая каталитической эмалью (только применимые модели)

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

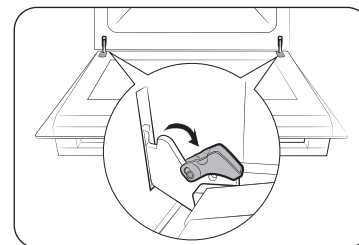
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите внутренние поверхности духового шкафа.
3. Включите режим **Конвекция**, установив самую высокую температуру, на один час.

### Дверца (только применимые модели)

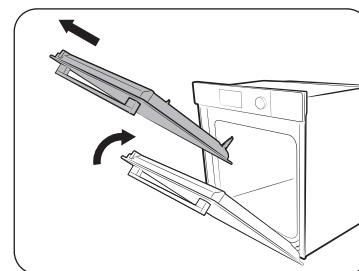
Дверцу духового шкафа следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять дверцу для очистки, выполните следующие действия.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

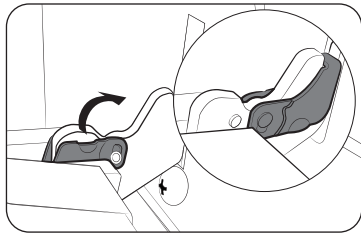
Дверца духового шкафа тяжелая.



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



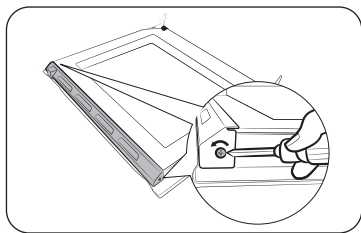
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Удерживая дверцу духового шкафа с двух сторон, поднимите и потяните ее вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.
3. Очистите дверцу мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде



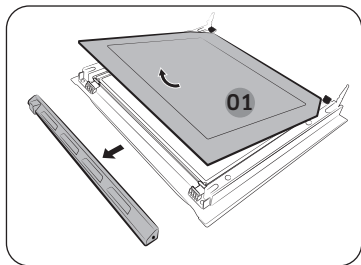
4. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки дверцы на место. Убедитесь, что зажимы на обеих петлях полностью закрыты.

### Стекло дверцы

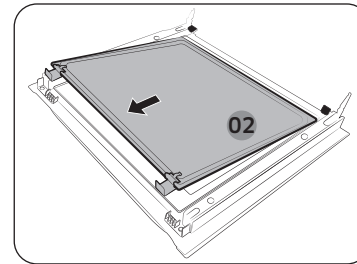
В зависимости от модели конструкция дверцы духового шкафа включает в себя 3-4 листа стекла, расположенных один за другим. Стекла дверцы следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять стекло для очистки, выполните следующие действия.



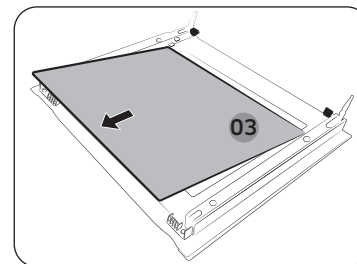
1. При помощи отвертки открутите винты, расположенные на левой и правой стороне дверцы.



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



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

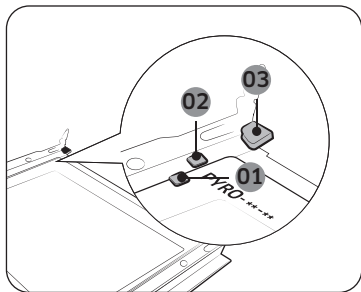


5. Снимите третий лист, сдвинув его в направлении, указанном стрелкой.
6. Очистите стекло мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.

### ⚠ ВНИМАНИЕ

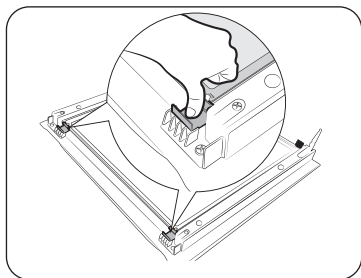
Чтобы правильно определить сторону листа для установки, найдите метку "PYRO" в углу каждого листа.  
Правильное направление: PYRO-\*\*-\*\*  
Неправильное направление: \*\*--\*\*ОЯУЧ

## Обслуживание



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

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

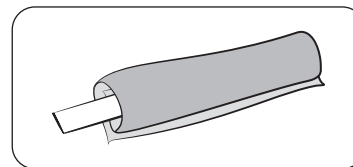


8. После установки листа 2 надавите на крепежные зажимы и удостоверьтесь, что стекло надежно зафиксировано.
9. Повторите приведенные выше шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки крышек на место.

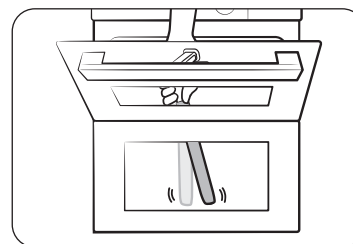
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание утечки тепла проверьте правильность установки стекол.

### Стекло двойной дверцы (только применимые модели)



1. Привяжите влажную ткань к палочке.

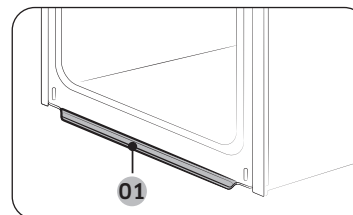


2. Разместите полотенце под дверцей.
3. Протрите дверцу.
4. Нанесите моющее средство на ткань и снова протрите.
5. Уберите влагу и пену сухой тканью.

### ⚠ ВНИМАНИЕ

Не отсоединяйте дверцу для очистки.

### Водосборник



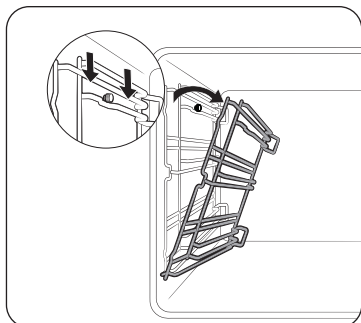
- 01 Водосборник

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

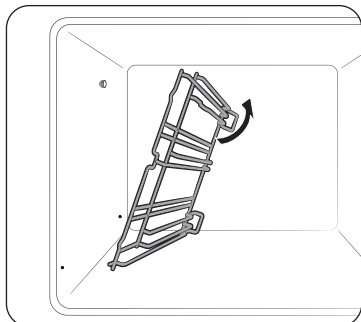
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

### Боковые решетки (только применимые модели)



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



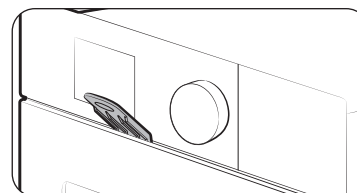
2. Потяните и извлеките нижнюю часть левой решетки.
3. Выполните те же действия с правой решеткой.
4. Очистите обе боковые решетки.
5. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки боковых решеток на место.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

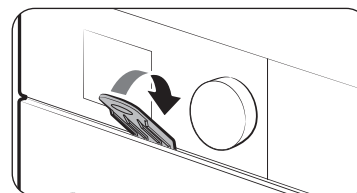
Духовой шкаф работает без установки боковых направляющих и решеток в нужное положение.

### Открытие дверцы вручную

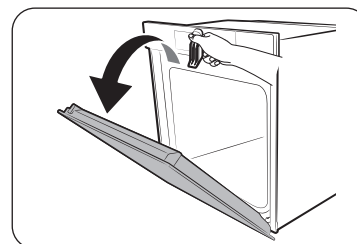
Если дверца не открылась автоматически и вы хотите открыть ее вручную, это можно сделать с помощью приспособления для открывания.



1. Вставьте приспособление для открывания в зазор между дверцей и панелью управления.



2. Поднимите приспособление для открывания.



3. Дверца будет открыта вручную.

## Обслуживание

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

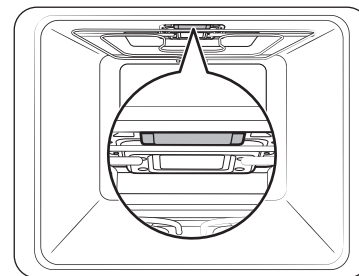
- Дверца может сильно нагреваться. Перед открыванием дверцы вручную наденьте кухонные рукавицы.
- При открывании вручную возможен выход большого количества пара. Это чревато ожогами. Перед тем, как вынимать блюдо из печи, отойдите назад и дождитесь рассеивания пара.

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Если дверца не открылась автоматически, отключите кабель питания и дождитесь остывания. Если проблему не удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

## Замена

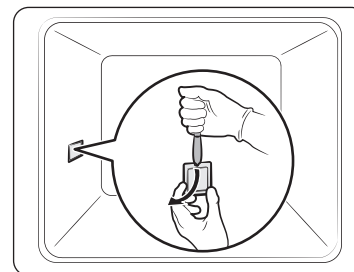
### Светодиодная подсветка



### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Поскольку верхняя светодиодная подсветка в духовке представляет собой светодиодный модуль (а не лампочку), пользователь не может заменить ее самостоятельно. Обратитесь в местный сервисный центр Samsung.

### Лампа на боковой стенке духового шкафа



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

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



## Поиск и 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> <li>Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага</li> <li>Включена функция блокировки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.</li> <li>Удалите влагу и повторите попытку.</li> <li>Проверьте, включена ли функция блокировки.</li> </ul>
Время не отображается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Электропитание не подается</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, подается ли питание на устройство.</li> </ul>
Духовой шкаф не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Электропитание не подается</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, подается ли питание на устройство.</li> <li>Проверьте, включен ли демонстрационный режим.</li> </ul>
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Устройство отключено от розетки электросети</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подключите устройство к электросети.</li> </ul>

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

## Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф электризуется.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Источник питания не заземлен надлежащим образом</li> <li>Используется розетка электросети без заземления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, правильно ли заземлена розетка электросети.</li> </ul>
Из устройства капает вода.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.</li> </ul>
Через зазор между дверцей и корпусом духового шкафа выходит пар.		
В духовом шкафу скапливается вода.		
Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Уровень яркости освещения зависит от выходной мощности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изменение уровня выходной мощности во время приготовления не является неисправностью, поэтому не стоит беспокоиться.</li> </ul>
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вентилятор продолжает работать определенный период времени в автоматическом режиме для вентиляции воздуха внутри духового шкафа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.</li> </ul>
Духовой шкаф не производит нагрев.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дверца открыта</li> <li>Заданы неправильные параметры работы духового шкафа</li> <li>Перегорел предохранитель на домашнем распределительном щите или сработал автоматический выключатель</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Закройте дверцу и выполните перезапуск устройства.</li> <li>Перейдите к главе, посвященной управлению устройством, и выполните сброс параметров духового шкафа.</li> <li>Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика.</li> <li>Проверьте, включен ли демонстрационный режим.</li> </ul>

Проблема	Причина	Решение
Во время работы из устройства выходит дым.	<ul style="list-style-type: none"> <li>В начале эксплуатации устройства</li> <li>На нагревательный элемент попали остатки пищи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>В начале эксплуатации нагревательный элемент может выделять дым. Это не является неисправностью. Обычно после 2-3 раз использования духового шкафа такая ситуация больше не возникает.</li> <li>Дайте духовому шкафу полностью остыть и удалите с нагревательного элемента остатки пищи.</li> </ul>
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Используется нежаропрочная посуда из пластмассы или других материалов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.</li> </ul>
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дверца часто открывается во время приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри духового шкафа снижается, и это может повлиять на конечный результат.</li> </ul>
Во время приготовления на пару слышно, как кипит вода.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это происходит, потому что вода нагревается при помощи парового подогревателя</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.</li> </ul>
Режим приготовления на пару не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>В резервуаре для воды отсутствует вода</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Налейте воду в резервуар и повторите попытку.</li> </ul>
В режиме пиролизической очистки устройство нагревается	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это происходит, потому что пиролизическая очистка выполняется при высоких температурах</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.</li> </ul>

Проблема	Причина	Решение
Во время пиролитической очистки присутствует запах гари.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пиролитическая очистка выполняется при высоких температурах, чтобы остатки пищи сгорали, поэтому может присутствовать соответствующий запах.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.</li> </ul>
Функция очистки паром не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это происходит, потому что температура внутри духового шкафа еще слишком высокая</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дайте духовому шкафу остыть, а затем включите эту функцию.</li> </ul>
Камера в духовом шкафу не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Духовой шкаф не подключен к Wi-Fi.</li> <li>Подсветка духового шкафа не работает.</li> <li>Питание камеры не подключено к дополнительной плате.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подключитесь к Wi-Fi с помощью функции Easy Connection и ознакомьтесь с настройками «Наблюдение с помощью камеры» в меню «Дополнительные функции» — «Настройки».</li> <li>Выключите духовой шкаф, затем снова включите.</li> <li>Обратитесь в местный сервисный центр Samsung.</li> </ul>
Дверца не закрывается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Не запускается двигатель автоматического открывания дверцы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нажмите на дверцу рукой, удерживая ее в закрытом состоянии, затем нажмите на кнопку автоматического открывания для инициализации.</li> </ul>

## Информационные коды

Если духовой шкаф не работает, на дисплее может появиться информационный код. Сверьтесь с таблицей ниже и попробуйте выполнить предложенные действия.

Код	Значение	Решение
C-d1	Неполадки в работе функции блокировки дверцы	<p>Выключите духовой шкаф, затем снова включите. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети.</p> <p>Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.</p>
C-d4	Неисправность механизма автоматического открывания дверцы.	
C-20	Неполадки в работе датчика	
C-21		
C-22		
C-23		
C-A2	Сбой в работе двигателя охлаждения.	
C-F1	Возникает только в процессе Чтения/ Записи памяти EEPROM	
C-70	Проблемы, связанные с паром	
C-72		
C-F0	Отсутствие связи между основной и вспомогательной печатными платами	
C-F2	Проблемы со связью между сенсорным элементом управления <-> основным или вспомогательным микроконтроллером	
C-d0	<p><b>Неисправность в работе кнопки</b></p> <p>Данная проблема возникает, когда кнопка удерживается нажатой в течение некоторого времени.</p>	<p>Очистите кнопки и убедитесь, что вокруг/ на них нет воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку.</p> <p>Если проблему не удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.</p>

## Устранение неисправностей

Код	Значение	Решение
-dC-	<p>Если разделитель вынимается из духового шкафа во время приготовления в режиме двойного приготовления.</p> <p>Если разделитель устанавливается в духовой шкаф во время приготовления в режиме единой камеры.</p>	<p>Не вынимайте разделитель из духового шкафа во время приготовления в режиме Двойное приготовление. Выключите духовой шкаф, затем снова включите. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети.</p> <p>Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.</p>
S-01	<p><b>Автоматическое выключение</b></p> <p>Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ниже 100 °C - 16 часов</li> <li>• От 105 °C до 240 °C - 8 часов</li> <li>• От 245 °C до Макс. значения - 4 часа</li> </ul>	<p>Это не является сбоем в работе системы. Выключите духовой шкаф и выньте блюдо. Затем повторите попытку.</p>

## Технические характеристики

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

Входное напряжение		230-240 В ~ 50 Гц
Максимальная полезная выходная мощность		3650-3950 Вт
Размеры (Ш x В x Г)	Основное устройство	595 x 596 x 570 мм
	Встроенный	560 x 579 x 549 мм
Громкость		76 л

## Приложение

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

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



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

Наименование изготовителя	SAMSUNG
Идентификация модели	NV7B79*7***, NV7B6**9***
Индекс энергоэффективности на камеру (EEI cavity)	81,6
Класс энергоэффективности на камеру	A+
Энергозатраты (электричество), необходимые для нагрева нормированной загрузки в камере печи с электронагревом за цикл в обычном режиме на одну камеру (конечная электрическая энергия) (EC electric cavity)	1,05 кВт·ч
Энергозатраты, необходимые для нагрева нормированной загрузки в камере печи с электронагревом за цикл в режиме с вентилятором на одну камеру (конечная электрическая энергия) (EC electric cavity)	0,71 кВт·ч
Количество камер	1
Источник тепла в камере (электричество или газ)	электричество
Объем на камеру (V)	76 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый
Вес устройства (M)	NV7B79*7*** : 43,7 kg NV7B6**9*** : 44,2 kg

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

## Приложение

### Советы по экономии энергии

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

### Уведомление о ПО с открытым исходным кодом

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

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

Информацию о лицензии на программное обеспечение с открытым исходным кодом, относящейся к этому прибору, см. на странице [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_TZ6\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0). Это предложение действительно для всех, кто получил эту информацию.



## Заметки

---



**SAMSUNG**

Устройство предназначено для нагрева и приготовления пищи  
Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd / Самсунг Электроникс Ко., Лтд

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

Адрес мощностей производства :  
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,  
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАЊ, 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>
BELARUS	810-800-500-55-500	<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/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	<a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<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/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/ua/support/moldova">www.samsung.com/ua/support/moldova</a>



DG68-01471F-00



# Кіріктірілген пеш

---

Пайдалану және орнату нұсқаулығы

NV7B79\*7\*\*\* / NV7B6\*\*9\*\*\*

---



**SAMSUNG**

## Мазмұны

<b>Бұл нұсқаулықты пайдалану</b>	<b>3</b>
Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған	3
<b>Қауіпсіздік бойынша нұсқаулар</b>	<b>3</b>
Маңызды сақтық шаралары	3
Бұл өнімді дұрыс кәдеге жарату (Электр және электрондық жабдық қалдықтары)	6
Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы	6
<b>Орнату</b>	<b>7</b>
Жинақтың құрамы	7
Қуат қосылымы	8
Корпусты орнату	8
<b>Жұмысты бастамас бұрын</b>	<b>11</b>
Басқару панелі	11
Бастапқы параметрлер	12
Жаңа пештің иісі	13
Қауіпсіздікті сақтайтын смарт құрал	13
Жұмсақ жабылатын есік (ақырын, қауіпсіз және дыбыссыз) (қолданылатын үлгілерде ғана)	13
Бу сауытын құрастыру (тек тиісті модельдерде)	14
Керек-жарақтар	14
Жайлы есік (қолданылатын үлгілерде ғана)	16
Су резервуары	17
Камера және авто есік (қолданылатын үлгілерде ғана)	18
<b>Жұмыстар</b>	<b>18</b>
Пештің режимдері	18
Будың көмегімен пісіру режимдері	21
Қос режиммен пісіру	23
Air Fry (қолданылатын үлгілерде ғана)	24
Air Sous Vide (қолданылатын үлгілерде ғана)	26
Ет сүңгісін пайдаланып пісіру (тек тиісті модельдерде)	28
Арнайы Функция	29
Салауатты пісіру (қолданылатын үлгілерде ғана)	31

## 2 Қазақ

Автоматты түрде пісіру	31
Таймер	32
Тазалау	34
Баптаулар	36
Бұғаттау	37
<b>Смарт ас пісіру</b>	<b>38</b>
Қолмен пісіру	38
Автоматты түрде пісіру бағдарламалары	46
Арнайы Функция	57
Тағамдарды сынақтан өткізу	58
Жиі қолданылатын Автоматты түрде пісіру рецептілерінің жинағы	60
<b>Техникалық қызмет көрсету</b>	<b>62</b>
Тазалау	62
Есікті қолмен ашу	65
Ауыстыру	66
<b>Ақаулықты анықтау</b>	<b>67</b>
Тексерулер	67
Ақпараттық кодтар	69
<b>Ақаулықты анықтау</b>	<b>70</b>
<b>Техникалық сипаттамалары</b>	<b>70</b>
<b>Қосымша</b>	<b>71</b>
Ашық хабарлама	71

## Бұл нұсқаулықты пайдалану

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.

#### НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ

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

#### ЕСКЕРТПЕ

Пайдаланушыларға өнімді пайдалануға көмектесетін пайдалы кеңестер, ұсыныстар немесе ақпарат.

## Қауіпсіздік бойынша нұсқаулар

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

Қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану туралы нұсқауынсыз, бұл құрылғы физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (оның ішінде балалардың) пайдалануына арналмаған.

Балалардың құрылғымен ойнамауы қадағалануы керек.

Яғни, құрылғы сымдарды қосу ережелеріне сәйкес жалғанып, ток көзінен ажыратылуы тиіс.

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

Қоректендіру сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдайларға жол бермеу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсетушісі немесе білікті мамандар ауыстыруы керек. Көрсетілген бекіту әдісі желімдерді қолдануға байланысты емес, себебі олар сенімді бекіту құралдары болып саналмайды.

Құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар

## Қауіпсіздік бойынша нұсқаулар

берілген болса және қауіптер түсіндірілсе, бұл құрылғыны 8 жасқа толған және асқан балалар, сондай-ақ, физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы керек. Ересектердің қадағалауынсыз, балалар құрылғыны тазаламауы және техникалық қызмет көрсетпеуі керек. Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Қолдану кезінде құрылғы қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

**ЕСКЕРТУ:** Қол жеткізуге болатын бөлшектер пайдалану кезінде қызып кетуі мүмкін. Кішкентай балалар құрылғыға жақындамауы керек.

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

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

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

Пиротазалау кезінде және одан кейін бөлмені желдетіп алыңыз.

Тазалау функциясы үлгіге байланысты.

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

Бутазартқышты қолдануға болмайды.

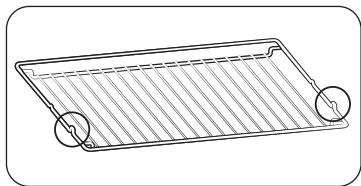
**ЕСКЕРТУ:** Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.

Қызып кетпеуі үшін құрылғыны декоративтік есіктің артына орнатуға болмайды.

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қолжетімді бөлшектері пайдалану кезінде қызып кетеді. Қызып кететін элементтерге тиіп кетпеу үшін абай болуыңыз керек. 8 жасқа толмаған балаларды үнемі бақылау қажет.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Пісіру үдерісін қадағалау керек. Қысқа уақытта пісіру үдерісін үздіксіз бақылау қажет. Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.**

Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін. Қолдану кезінде үстіңгі беті қызып кетуі мүмкін.



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

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

#### **⚠ НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ**

Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз.

Құрылғыны электр желісіне тек уәкілетті электр маманы ғана қосуға тиіс.

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

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

Электр сымдары мен кабельдерін пешке тигізбеу керек.

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

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

Пештің қасында орналасқан розеткаға электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.

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

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

Бұл пеш тек үйде тағам пісіруге ғана арналып жасалған.

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

Пештің ішіне ешқашан тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды.

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

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

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

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

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

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

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

Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.

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

Жеміс шырыны пештің эмаль беттеріне кетпейтін дақ қалдырады.

Өте сұйық қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз.

Пештің ашық тұрған есігінің үстіне тағам пісіретін ыдыстарды қоймаңыз.

Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе





## Қауіпсіздік бойынша нұсқаулар

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.

**ЕСКЕРТУ:** Есік автоматты түрде ашылса, ол балаларды немесе үй жануарларын соғуы мүмкін.

Есік маңында балалар немесе үй жануарлары жоқ екеніне көз жеткізіңіз. (Тек Авто есік (Тұтқасыз) режимі)

**ЕСКЕРТУ:** Өнім жұмыс істеп тұрған кезде есікті жапсаңыз немесе ашсаңыз, әрқашан пеш қолғаптарын немесе кәстрөл ұстағыштарын пайдаланыңыз. Егер есікті жалаң қолыңызбен ұстасаңыз, есіктің беті ыстық болғандықтан күйіп қалуыңыз мүмкін. (Тек Авто есік (Тұтқасыз) режимі)

## Бұл өнімді дұрыс кәдеге жарату (Электр және электрондық жабдық қалдықтары)



**(Бөлшектеп жинау жүйесі бар елдерде қолданылады)**

Өнімдегі, керек-жарақтардағы немесе құжаттардағы бұл белгі өнімді және оның электрондық керек-жарақтарын (мысалы, зарядтағыш, гарнитура, USB кабелі) жұмыс мерзімі аяқталғаннан кейін басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайтынын көрсетеді. Қалдықтарды бақылаусыз тастаудан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына ықтимал зиянның алдын алу үшін осы заттарды басқа қалдықтар түрінен бөліп, материалдық ресурстарды тұрақты түрде қайта пайдалануды қамтамасыз ету үшін оларды жауапкершілікпен қайта өңдеңіз.

Тұрмыстық пайдаланушылар бұл заттарды қоршаған ортаға зиянсыз қайта өңдеу үшін қайда және қалай алуға болатыны туралы мәліметтер алу үшін осы өнімді сатып алған сатушыға немесе жергілікті үкімет кеңсесіне хабарласуы керек.

Іскерлік пайдаланушылар жеткізушілерімен байланысып, сатып алу келісімінің ережелері мен шарттарын тексеруі керек. Бұл өнімді және оның электрондық керек-жарақтарын кәдеге жарату үшін басқа коммерциялық қалдықтармен араластыруға болмайды.

## Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы

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



## Орнату

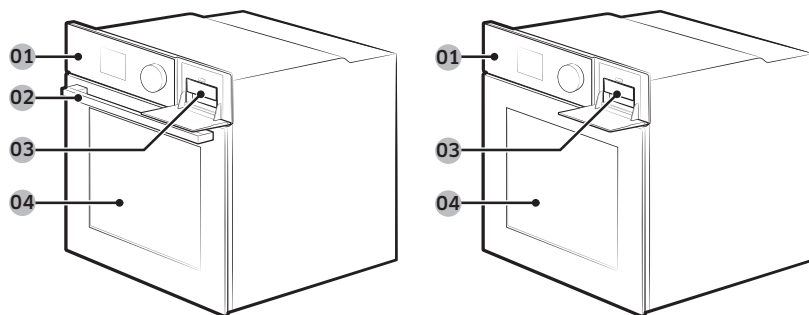
### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

### Жинақтың құрамы

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

### Тұмшاپешке қысқаша шолу



- 01 Басқару панелі      02 Есік тұтқасы \*      03 Су резервуары  
04 Есік

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

Үлгіге байланысты бұл тұмшاپеш үш түрлі болады: бір есікті (есік тұтқасы және тұтқасыз) және қос есікті.

### Керек-жарақтар

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



Тор



Тор сөрөнің төсемесі \*



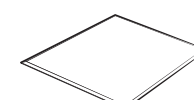
Пісірме науа \*



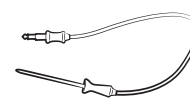
Әмбебап науа \*



Өте шұңғыл науа \*



Белгіш құрал



Ет сүңгісі \*



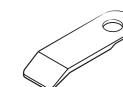
Бу сауыты \*



2 бұранда (M4 L25)



Air Fry науасы \*



Есікті ашу құралы

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

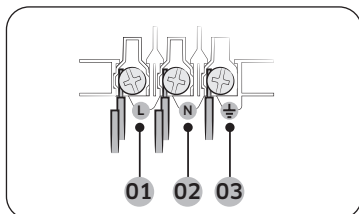
Жұлдызшамен (\*) белгіленген керек-жарақтардың қолжетімділігі үлгі түріне байланысты.

### ⚠ НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ

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

# Орнату

## Қуат қосылымы



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

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

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

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

### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

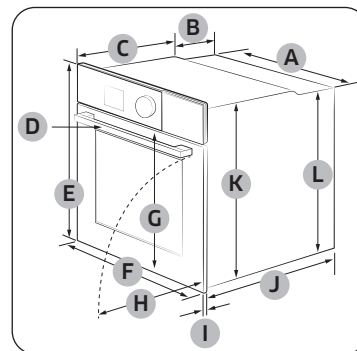
## Корпусты орнату

Құрылғыны кіріктірілген шкафқа орнатқан кезде оның EN 60335 сәйкес температураға төзімді пластикалық беттері мен жабысқақ бөліктері болуы керек. Samsung пештен бөлінген қызудан жиһазға келген зақымға жауапты емес.

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

### Орнату үшін қажетті өлшемдер

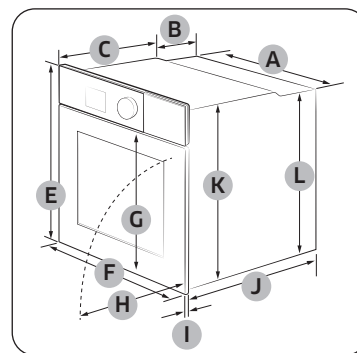
1. Есік тұтқасының үлгісі



Тұмшапеш (мм)

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

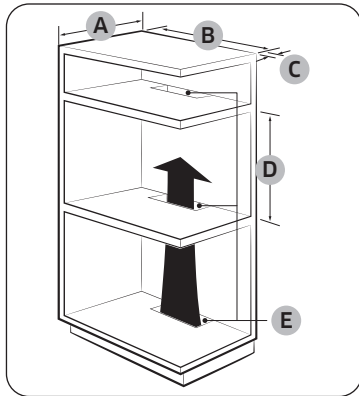
2. Есік тұтқасы жоқ үлгісі



Тұмшапеш (мм)

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



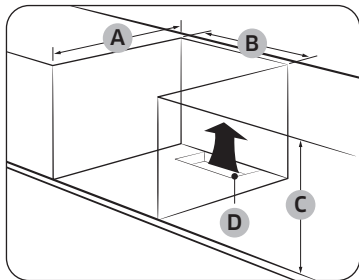


Кіріктірілген корпус (мм)

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

**ЕСКЕРТПЕ**

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

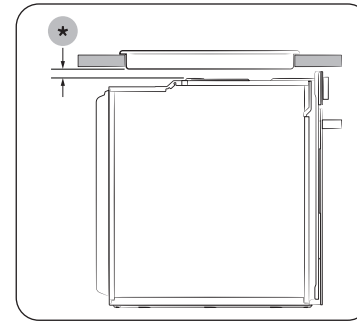


Раковинаның астына (мм)

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

**ЕСКЕРТПЕ**

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



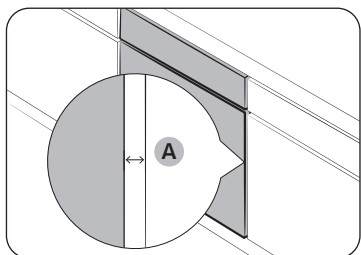
Ас пісіру бетімен орнату

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

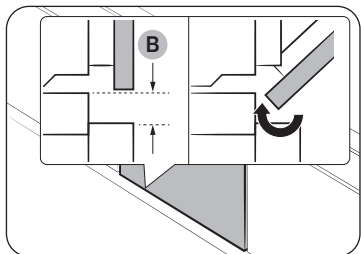


# Орнату

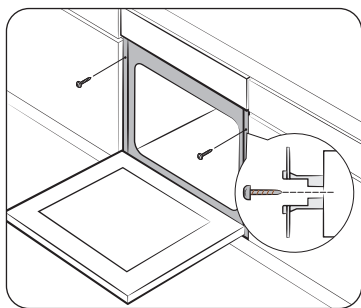
## Пешті орнату



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



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



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

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

### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

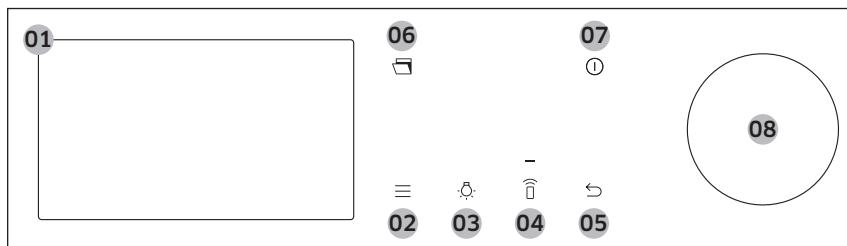
Пештің нақты түрі үлгіге байланысты әр түрлі болуы мүмкін.



## Жұмысты бастамас бұрын

### Басқару панелі

Тұмшапешті басқару тақтасында тұмшапештің жұмысына арналған (сенсорлық емес) дисплей, теру тетігі және сенсорлық түймелер бар. Аспаптың басқару тақтасы туралы білу үшін келесі ақпаратты оқып шығыңыз.



01	Экран	Мәзірді, ақпаратты және пісіру барысын көрсетеді.
02	Опциялар	Опциялар тізімін көру үшін басыңыз.
03	Шам	Пештің индикатор шамын қосу немесе өшіру үшін басыңыз.
04	Smart Control (Ақылды басқару)	Ақылды басқару функциясын қосу немесе өшіру үшін басыңыз. <b>ЕСКЕРТПЕ</b> Бұл функцияны қолданар алдында Оңай байланыс орнату орнатылуы керек.
05	Артқа	Алдыңғы экранға өту үшін басыңыз.
06	Есікті ашу	Есікті автоматты түрде ашу үшін түрткіз <ul style="list-style-type: none"> <li>Есікті өз қолыңызбен жабыңыз.</li> </ul> <b>НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Өнім істеп тұрған кезде, пешке арналған қолғапты немесе кастрөл тұтқыштарын пайдаланыңыз.</li> <li>Есік толық жабылуы тиіс.</li> </ul>

07	Қуат	Экранды қосу немесе өшіру үшін басыңыз. <b>ЕСКЕРТПЕ</b> Пешті есік ашық тұрған кезде оны тек <b>Қуат</b> түймесі тоқтата алады.
08	Теру тұтқасы	Мәзірлерді және тізімдерді шарлау үшін солға және оңға бұрылыңыз. Экранға қай жерде екеніңізді көрсету үшін элементтің асты сызылады. Асты сызылған элементті таңдау үшін басыңыз.

(\*) тек қолданылатын үлгілер.



# Жұмысты бастамас бұрын

## Бастапқы параметрлер

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

1. Сәлемдесу экранында **Баптауды бастау** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
2. Тілді орнатыңыз.
  - a. Тілді таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
  - b. **Келесі** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. "**Ережелері мен шарттары**" және "**Құпиялылық саясаты**" келісіңіз.
4. Құрылғыны SmartThings қолданбасына қосыңыз.
  - a. Ұялы құрылғымен жұмыс істеу тәжірибесі экранында **Келесі** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
  - b. Қосылуды аяқтау үшін смартфон экранындағы QR кодын сканерлеңіз және телефон экранындағы нұсқауларды орындаңыз.
    - Осы қадамды орындағыңыз келмесе, Өткізіп жіберу түймесін таңдаңыз, содан соң келесі қадамға өту үшін Теру тетігін басыңыз.
  - c. Сәтті байланыс туралы хабарлама алғаннан кейін **ОК** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
5. Уақыт белдеуін орнатыңыз.
  - a. Уақыт белдеуін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
  - b. **Келесі** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
6. Күнді орнатыңыз.
  - a. Күнді, айды және жылды таңдаңыз. Әр элементті таңдағаннан кейін **Теру тетігін** басыңыз.
  - b. **Келесі** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

Егер сіз құрылғыңызды SmartThings қолданбасына қосқан болсаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз.

7. Уақытты таңдаңыз.
  - a. Сағат пен минутты орнатыңыз. Әр элементті таңдағаннан кейін **Теру тетігін** басыңыз.
  - b. **Келесі** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.

### ЕСКЕРТПЕ


Егер сіз құрылғыңызды SmartThings қолданбасына қосқан болсаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз.

8. **Орындалды** таңдаңыз да, содан кейін орнатуды аяқтау үшін **Теру тетігін** басыңыз.
  - Алғаш қолдану басшылығының экраны пайда болады. Нұсқаулықты қарап шығу үшін **КӨБІРЕК БІЛУ** түймесін таңдауға, содан соң **Теру тетігін** басуға немесе осы қадамды өткізіп жіберу үшін **КЕЙІНІРЕК** түймесін таңдауға, содан соң **Теру тетігін** басуға болады.



### Экранды әрқашан жанып тұратындай етіп орнату

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

1. Басқару тақтасындағы  түймесін басыңыз.
2. **Баптаулар** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. Баптаулар экранында **Дисплей** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
4. Дисплей экранында **Тайм-аут** уақытын түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
5. **Әрқашан қосулы** таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.

#### ЕСКЕРТПЕ

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

### Жаңа пештің иісі

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

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

#### ЕСКЕРТПЕ

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

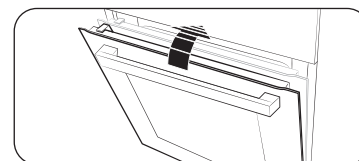
### Қауіпсіздікті сақтайтын смарт құрал

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

### Жұмсақ жабылатын есік (ақырын, қауіпсіз және дыбыссыз) (қолданылатын үлгілерде ғана)

Samsung кірістірілген тұмшапешінің ақырын, қауіпсіз және дыбыссыз жабылатын жұмсақ жабылатын есігі бар.

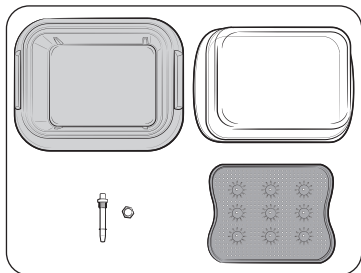
Есікті жабу кезінде арнайы жасалған топсалар есікті соңғы позициядан бірнеше сантиметр бұрын ұстайды. Бұл – есікті дыбыссыз және ақырын жабуға мүмкіндік беретін қосымша жайлылық үшін тамаша жанасу. (Бұл функцияның болуы тұмшапеш үлгісіне байланысты.)



Есік шамамен 15 градуста жұмсақ жабыла бастайды және шамамен 5 секундта толық жабылады.

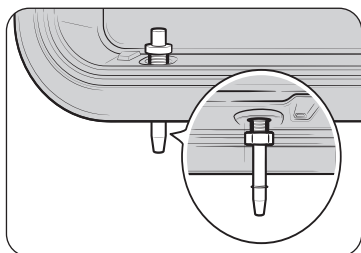
## Жұмысты бастамас бұрын

### Бу сауытын құрастыру (тек тиісті модельдерде)

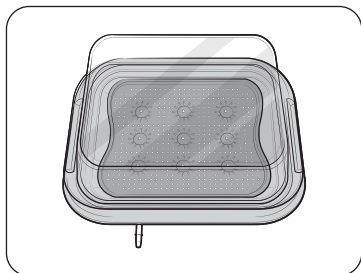


1. Бу сауытына арналған барлық бөлшектердің бар-жоғын тексеріп, тексеріп алыңыз.

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



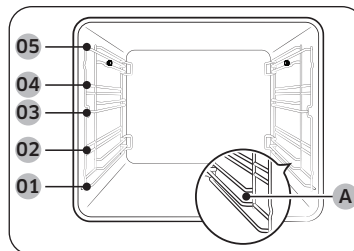
2. Бу түтігін темір табаның артқы оң жағындағы тесікке салыңыз, содан кейін берілген сомынды қатайтыңыз.



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

### Керек-жарақтар

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



- |    |             |     |                          |
|----|-------------|-----|--------------------------|
| 01 | 1-ші деңгей | 02  | 2-ші деңгей              |
| 03 | 3-ші деңгей | 04  | 4-ші деңгей              |
| 05 | 5-ші деңгей | (A) | Бу контейнерінің деңгейі |

- Керек-жарақты пештің ішіндегі дұрыс орынға орналастырыңыз.
- **Бу контейнерінің деңгейі (A)** тек бу ыдысына арналған. Бу ыдысын басқа деңгейге қоймаңыз немесе **Бу контейнерінің деңгейін (A)** басқа керек-жарақтарды қоймаңыз. **Бу контейнерінің деңгейі (A)** тиісті үлгілер үшін ғана көзделген.
- Керек-жараққа және пештің табанына дейін және басқа керек-жараққа дейін кемінде 1 см орын қалдырыңыз.
- Ыдыс және/немесе керек-жарақтарды пештен алатын кезде абайлаңыз. Ыстық тағамдар немесе керек-жарақтар күйгізіп жіберуі мүмкін.
- Керек-жарақтар қызып тұрған кезде деформацияланып қалуы мүмкін. Суығаннан кейін бастапқы пішімдері мен қалыптары қайта орындарына келеді.

## Негізгі қолдану

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

Тор	Тор сөре гриль жасауға және тағам қуыруға арналған. Тор сөренің алға шығып тұрған бөліктерін (екі жағындағы тежегіш) алға қаратып салыңыз.
Тор сөренің төсемесі *	Тор сөренің төсемесін тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін науамен бірге қолдануға болады.
Пісірме науа *	Пісірме науа (тереңдігі: 20 мм) торт, печенье және басқа кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Әмбебап науа *	Әмбебап науа (тереңдігі: 30 мм) пісіру және қуыру үшін қолданылады. Тор сөренің төсемесін пештің табанына сұйық зат тамшыламау үшін пайдаланыңыз. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Өте шұңғыл науа *	Өте шұңғыл науа (тереңдігі: 50 мм) тор сөренің төсемесін қолданып немесе қолданбай қуыруға арналған. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Air Fry науасы *	Air Fry науасын тек Қуыру режимінде пайдаланыңыз. Науа тамақ пісірген кезде немесе содан кейін ысып кетсе, науаны шығарып алу үшін пеш қолғаптарын пайдаланыңыз немесе пеш толық суығанша күтіңіз.
Бөлгіш құрал	Бөлгіш құрал пешті екі аумаққа бөлуге арналған. Бөлгіш құралды Қос режим көмегімен пісіру үшін пайдаланыңыз. Бөлгіш құралды бөлімді екі пісіру алаңына бөлуден басқа мақсатта пайдаланбаңыз. Бұл бөлгішті сөре ретінде қолданбаңыз.
Телескопиялық бағыттағыш *	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>

Ет сүңгісі *	Ет сүңгісі ет пісіру барысында еттің ішкі температурасын өлшейді. Тек пешіңізбен бірге берілген ет сүңгісін ғана пайдаланыңыз.
Бу сауыты *	Буға пісіру контейнері мен шыны қақпақ тек толығымен буда ас әзірлеу функциясына арналған. Бу сауытын бу сауытының деңгейінде ғана қолданыңыз және оның ыдысы артқы қабырғаға тиіп тұруы үшін оның бөлімге толығымен салынғанын тексеріңіз. Бу сауыты 4 бөлек бөліктен тұрады: Шыны қақпақ, темір таба, бу науасы және бу түтігі. ЕСКЕРТУ : Шыны қақпақты гриль, қыздырып пісіру үшін пайдаланбаңыз. <b>⚠ ЕСКЕРТУ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Бу сауытын ұстағанда әрдайым қолғап киіп жүріңіз және бу сауытын құлатпау үшін абай болыңыз.</li><li>• Температура кенет өзгерген кезде шыны бөліктері сынып немесе шытынап кетуі мүмкін.</li></ul>

## 📖 ЕСКЕРТПЕ

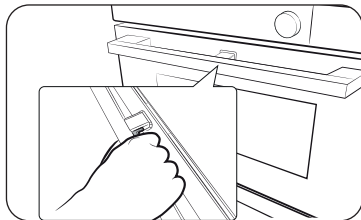
Жұлдызшамен (\*) белгіленген керек-жарақтардың қолжетімділігі үлгі түріне байланысты.

## Жұмысты бастамас бұрын

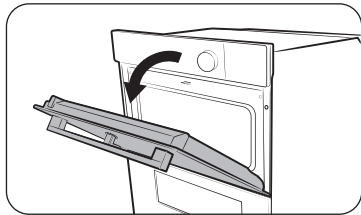
### Жайлы есік (қолданылатын үлгілерде ғана)

Бұл тұмшاپештің ортасында топсалы бірегей икемді есік бар, сондықтан жоғарғы аймаққа қол жеткізу үшін тек жоғарғы жартысын ашу керек. Қосарлы пісіру мүмкіндігін пайдаланған кезде, тұмшاپештің үстіңгі кеңістігіне әлдеқайда оңай және жоғары қуат тиімділігімен қол жеткізе аласыз.

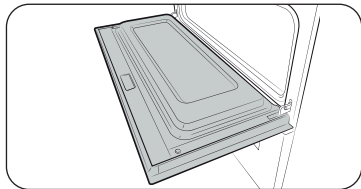
#### Үстіңгі есікті пайдалану жолы



1. Тұтқа иінтірегін толық басыңыз.

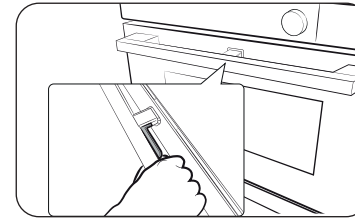


2. Тұтқаны тартыңыз.

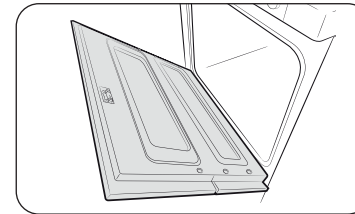


3. Бұл тек үстіңгі есікті көрсетілгендей ашады.

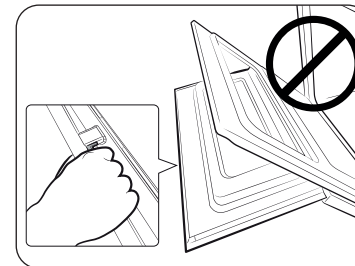
#### Толық есікті пайдалану жолы



1. Тұтқаның иінтірегі жоқ аймағын ұстаңыз, содан кейін тартыңыз.



2. Бұл есікті толығымен көрсетілгендей ашады.



#### ⚠ НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ

Есікті толығымен ашқан кезде тұтқаны иінтірегі жоқ бөлігінен ұстаңыз. Есікті ашу кезінде иінтірек жартылай басылса, үстіңгі есік ашылып, дене жарақатын тудыруы мүмкін.

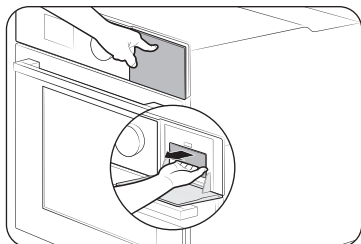
#### 📖 ЕСКЕРТПЕ

- Үстіңгі есікке ауыр заттарды қоймаңыз немесе шамадан тыс күш қолданбаңыз.
- Балалардың үстіңгі есікпен немесе оның үстінде ойнауына жол бермеңіз.

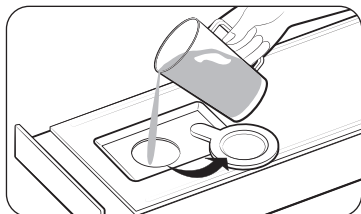


## Су резервуары

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



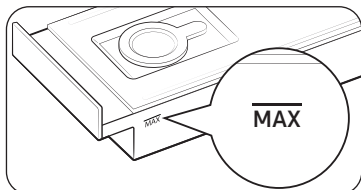
1. Су резервуарын үстіңгі оң жағынан табыңыз. Резервуарды ашу және алу үшін итеріңіз.



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

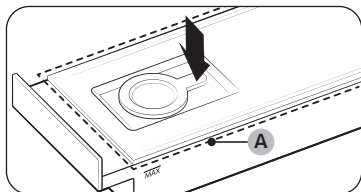
### ⓘ ЕСКЕРТПЕ

Су резервуарын бекітілгенше салыңыз.



### ⓘ ЕСКЕРТПЕ

Ең үлкен сызығынан асырмаңыз.

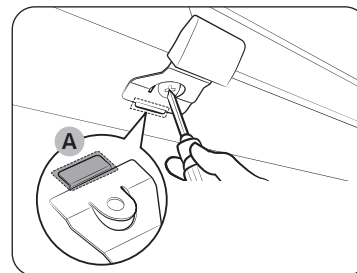


### ⓘ ЕСКЕРТПЕ

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

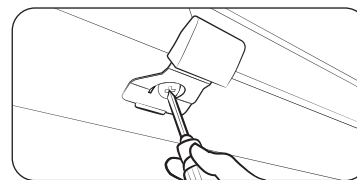
## Механикалық құлып (қолданылатын үлгілерде ғана)

### Орнату



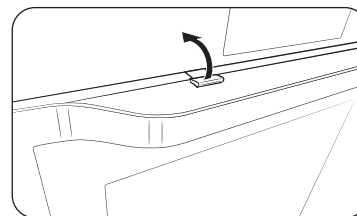
1. Механикалық құлыптың жұқа бөлігін (A) құлып тұтқасының сәйкес ұясына көрсетілгендей етіп салыңыз.
2. Құлып тұтқасындағы бұранданы қатайтыңыз.

### Жою



- Бұранданы құлып тұтқасынан босатыңыз және алыңыз.

### Құлыптау/құлпын ашу

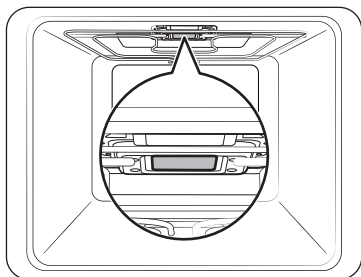


- Есікті ашу мақсатында есіктің құлпын ашу үшін құлып тұтқасын сәл көтеріңіз. Содан кейін есікті ашыңыз.
- Есікті құлыптау үшін оны жай ғана жабыңыз. Механикалық құлып есікті автоматты түрде құлыптайды.

## Жұмысты бастамас бұрын

### Камера және авто есік (қолданылатын үлгілерде ғана)

#### Тұшпалештегі камера



#### ⚠ НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ

Камера функциялары бар камераның мөлдір қақпағын тазалау кезінде қатты сүртпеңіз.

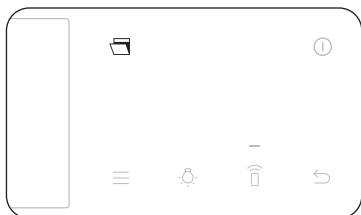
- Ол шыныдан жасалғандықтан бұзылуы мүмкін.

#### ⚠ ЕСКЕРТУ

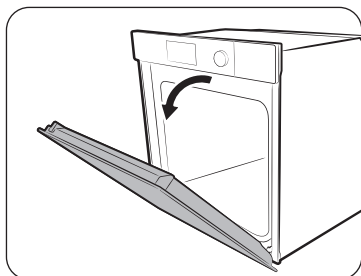
Өнім суығаннан кейін камераның мөлдір қақпағын тазалаңыз.

- Ыстықтан күйіп қалуыңыз мүмкін.

#### Авто есік



1. Авто есік түймесін басыңыз.



2. Есік автоматты түрде ашылады.

#### ⚠ НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ

Есік автоматты түрде ашылса, ол балаларды немесе үй жануарларын соғуы мүмкін. Есік маңында балалар немесе үй жануарлары жоқ екеніне көз жеткізіңіз.

## Жұмыстар

### Пештің режимдері



1. Негізгі экранда **Конвекция** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.

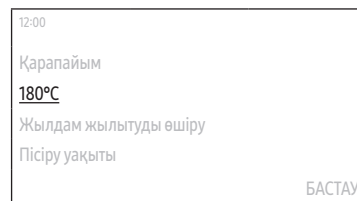
2. Қажетті пісіру режимін таңдаңыз да, **Теру тетігін**

басыңыз. (Әр режим туралы мәліметтерді **"Пеш**

**режимін сипаттау"** бөлімінен қараңыз.)

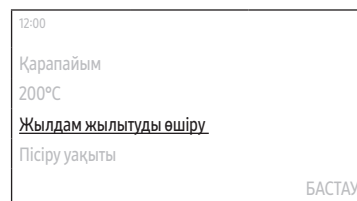
- Кейбір режимдерде ет сүңгісін қолдануыңызға болады. Ет сүңгісін пайдаланып пісіру үшін **"Ет сүңгісін**

**пайдаланып пісіру (тек тиісті модельдерде)"** бөлімінен қараңыз.



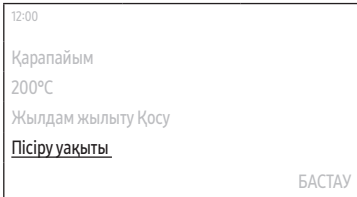
3. Қажетті температураны орнатыңыз.

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



4. Жылдам жылыту опциясын орнатыңыз.

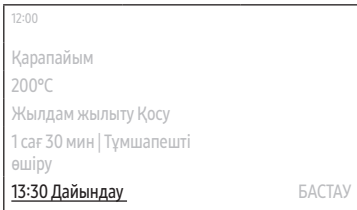
- Әдепкі мәні – "Өшіру".



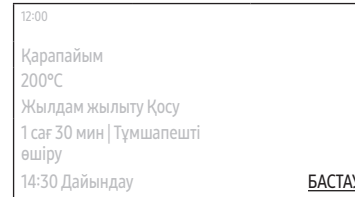
5. **Пісіру уақытын** таңдаңыз, содан кейін қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз.
  - Ең көп пісіру уақыты 23 сағат 59 минут.
6. Пісіру уақытын орнатқаннан кейін, пісірудің соңында орындалатын опцияны таңдаңыз, содан кейін **Теру тетігін** басыңыз.
  - Сізге **Тұшпашешті өшіру**, **Осы t° сақтау** немесе **Жылуды сақтау** параметрлерін таңдауға болады.
  - Үлкен гриль және Эко гриль режимдері **Жылуды сақтау** опциясын қолдамайды.

#### ЕСКЕРТПЕ

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



7. **Дайындау** опциясын таңдаңыз, содан кейін қажетті аяқтау уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз.
  - Пісіру уақытын орнатқан кезде микротолқынды пештің дисплейінде пісірудің аяқталу уақыты көрсетіледі. (Мыс. **13:30 Дайындау**)









8. **БАСТАУ** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
  - Егер сіз аяқталу уақытын өзгертпеген болсаңыз, пеш бірден пісіре бастайды.
  - Егер сіз аяқталу уақытын өзгертсеңіз, пеш автоматты түрде белгіленген уақытта пісіруді аяқтайтын басталу уақытын орнатады.







#### ЕСКЕРТПЕ

- Пісіру барысында температураны, Жылдам жылыту опциясын және пісіру уақытын өзгертуге болады.
- Дайындауды болдырмау үшін дайындау барысында **ӨШІРУ** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басуға, содан соң **ОК** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басуға болады.
- Пісіру аяқталғаннан кейін экранда **+5 мин** функциясы пайда болады.
  - +5 мин функциясын таңдауға және Теру тетігін басып, пісіруге қосымша 5 минут қосыңыз.

# Жұмыстар

Пеш режимін сипаттау

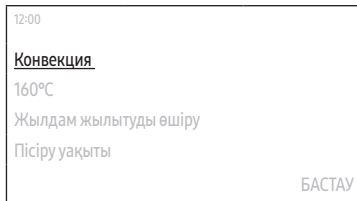
Режим	Температура ауқымы (°C)					Ұсынылған температура (°C)
	Бір	Қос				
		Жоғарғы	Төменгі	Қос		
 Конвекция	30–275	40–250	40–250	40–250	160	Артқы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді бір уақытта әр түрлі деңгейде пісіру және қуыру үшін пайдаланыңыз.
 Қарапайым	30–275	-	-	-	180	Қызу үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтерден бөлінеді. Бұл функцияны тағамның барлық дерлік түрлерін, әдеттегідей пісіру және қуыру үшін пайдалануға болады.
 Эко конвекция	30–275	-	-	-	160	Эко конвекция тағам пісіру барысында пайдаланылатын қуатты үнемдеу үшін оңтайландырылған қыздыру жүйесін пайдаланады. Пісіру уақыттары шамалы ұзарады, бірақ пісіру нәтижелері сақталады. Бұл функция үшін алдын ала қыздырудың қажет емес екенін ескеріңіз. <b>ЕСКЕРТПЕ</b> Эко конвекция қыздыру режимі EN60350-1 стандарты бойынша қуат тиімділігі сыныбына жатады.
 Үлкен гриль	100–300	40–250	-	-	220	Үлкен аумақтың грилі қызу шығарады. Тағамның үстіңгі жағын қызарту үшін (мысалы, ет, лазанья немесе гратин) осы режимді пайдаланыңыз.
 Эко Гриль	100–300	-	-	-	220	Шағын аумақтың грилі қызу шығарады. Бұл режимді балық және толтырмасы бар багета тәрізді қызуды аз қажет ететін тағамдар үшін пайдаланыңыз.
 Желдеткіш гриль	100–275	-	-	-	180	Екі үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді еттен немесе балықтан гриль жасау үшін қолданыңыз.

Режим	Температура ауқымы (°C)				Ұсынылған температура (°C)	
	Бір	Қос				
		Жоғарғы	Төменгі	Қос		
 Үстін қыздыру + Конвекция	40–275	40–250	-	-	180	Үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді үстін қытырлақ етіп қуыруды қажет ететін (мысалы, ет немесе лазанья) тағам үшін пайдаланыңыз.
 Астын қыздыру + Конвекция	40–275	-	40–250	-	200	Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұны пицца, нан немесе торт пісіру үшін пайдаланыңыз.
 Астын қыздыру	100–230	-	40–250	40–250	150	Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі. Бұл режимді киш немесе пиццаның астыңғы жақтарын қызарту үшін пісіріп болғаннан кейін қолданыңыз.
 Кәсіби қуыру	80–200	-	-	-	160	Кәсіби қуыру функциясы пештің температурасы 220 °C градусқа жеткенше автоматты түрде алдын ала қыздыру циклын қосады. Содан кейін, үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция желдеткіші, ет тәрізді тағамды қару үшін жұмыс істей бастайды. Қарып болғаннан кейін ет төмен температурада піседі. Бұл режимді сиыр, құс етін немесе балық пісіру үшін қолданыңыз.
 Air Sous Vide	50–95	-	-	-	60	Air Sous Vide режимі Вакуумдық пісіру режимін бусыз немесе су резервуарынсыз орындау үшін төмен температуралы ыстық ауаны пайдаланады. Бұл режимде пеш пісіру камерасының ішінде төмен температураны тұрақты ұстап тұрады.
 Air Fry	-	150–250	-	-	220	Air Fry режимі әдепкі конвекция режиміне қарағанда пайдалы мұздатылған немесе балғын тамақты маймен немесе майсыз қытырлақ етіп пісіру үшін ыстық ауаны пайдаланады.

## Будың көмегімен пісіру режимдері

### ⚠ НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ

Бу режимдерін қолданар алдында су резервуары толғанына көз жеткізіңіз.

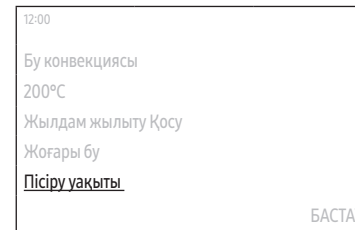
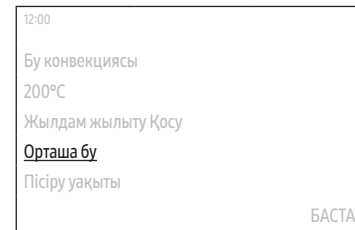
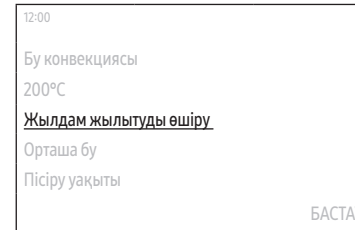
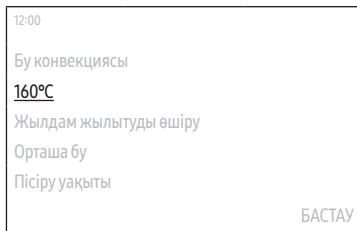


1. Негізгі экранда **Конвекция** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
2. Қажетті пісіру режимін таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз. (Әр режим туралы мәліметтерді “**Будың көмегімен пісіру режимінің сипаттамалары**” бөлімінен қараңыз.)
  - Егер сіз **Буға пісіру** опциясын таңдасаңыз, 5-қадамға өтіңіз. (2-4 қадам **Буға пісіру** үшін қолданылмайды).
  - Кейбір режимдерде ет сүңгісін қолдануыңызға болады. Ет сүңгісін пайдаланып пісіру үшін “**Ет сүңгісін пайдаланып пісіру (тек тиісті модельдерде)**” бөлімінен қараңыз.

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

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

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



4. Жылдам жылыту опциясын орнатыңыз.
  - Әдепкі мәні – “Өшіру”.

5. Бу деңгейін орнатыңыз.
  - Әдепкі мәні “Орташа”.

6. **Пісіру уақытын** таңдаңыз, содан кейін қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз.
  - Ең көп пісіру уақыты 23 сағат 59 минут.
7. Пісіру уақытын орнатқаннан кейін, пісірудің соңында орындалатын опцияны таңдаңыз, содан кейін **Теру тетігін** басыңыз.
  - Сізге **Тұшпапешті өшіру**, **Осы t° сақтау** немесе **Жылуды сақтау** параметрлерін таңдауға болады.

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

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

## Жұмыстар

12:00
Бу конвекциясы
200°C
Жылдам жылыту Қосу
Жоғары бу
1 сағ 30 мин   Тұмшاپешті өшіру
<b>13:30 Дайындау</b> <span style="float: right;">БАСТАУ</span>

8. **Дайындау** опциясын таңдаңыз, содан кейін қажетті аяқтау уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз.
- Пісіру уақытын орнатқан кезде микротолқынды пештің дисплейінде пісірудің аяқталу уақыты көрсетіледі. (Мыс. **13:30 Дайындау**)





12:00
Бу конвекциясы
200°C
Жылдам жылыту Қосу
Жоғары бу
1 сағ 30 мин   Тұмшاپешті өшіру
<b>14:30 Дайындау</b> <span style="float: right;">БАСТАУ</span>

9. **БАСТАУ** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
- Егер сіз аяқталу уақытын өзгертіпеген болсаңыз, пеш бірден пісіре бастайды.
  - Егер сіз аяқталу уақытын өзгертсеңіз, пеш автоматты түрде белгіленген уақытта пісіруді аяқтайтын басталу уақытын орнатады.

### ЕСКЕРТПЕ

- Пісіру барысында температураны, Жылдам жылыту опциясын және пісіру уақытын өзгертуге болады.
- Дайындауды болдырмау үшін дайындау барысында **ӨШІРУ** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басуға, содан соң **ОК** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басуға болады.
- Пісіру аяқталғаннан кейін экранда **+5 мин** функциясы пайда болады.
  - +5 мин функциясын таңдауға және Теру тетігін басып, пісіруге қосымша 5 минут қосыңыз.

### Будың көмегімен пісіру режимінің сипаттамалары

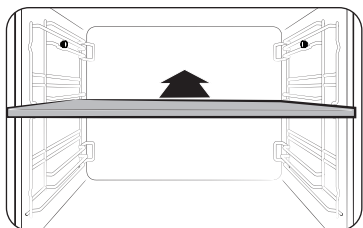
Режим		Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)	Жылдам жылыту	Ет сүңгісі
	Буға пісіру *	-	-	X	X
		Бу генераторынан шыққан ыстық бу түтігі арқылы пешке пісіру үшін беріледі. Бұл режим көкөністерді, балықтарды, жұмыртқаларды, жемістер мен күрішті пісіруге жарайды.			
	Бу конвекциясы	120–275	160	0	0
		Конвекция қыздырғышы мен желдеткіштерде пайда болған қызуға ыстық булы ауа қолдау көрсетеді. Будың қарқынын төмен, орташа немесе жоғары деңгейге қойып реттеуге болады. Бұл режим ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерін, ашыған торт, нан, пицца пісіруге және ет пен балық қуыруға ыңғайлы.			
	Үстін бумен қыздыру + Конвекция	120–275	180	0	0
		Үстіңгі қыздырғыш пен конвекция қыздырғышынан пайда болған ауаны, желдеткіш пештің ішіне біркелкі таратады да, ыстық бу қыздырғыш элементтерге көмектеседі. Бұл режим ет, құс еті немесе балық тәрізді тағамдардың сыртын қытырлақ етіп қуыруға жарамды.			
	Астын бумен қыздыру + Конвекция	120–275	200	0	0
		Астыңғы қыздырғыш пен конвекция қыздырғышынан пайда болған ауаны, желдеткіш пештің ішіне біркелкі таратады да, ыстық бу қыздырғыш элементтерге көмектеседі. Бұл режим пицца немесе алма бәліші тәрізді тағамдардың сыртын қытырлақ етіп пісіруге жарамды.			

### ЕСКЕРТПЕ

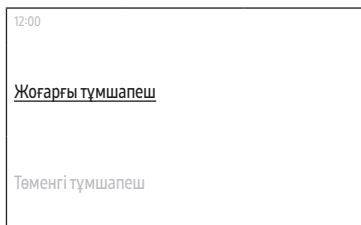
- Жұлдызшамен (\*) белгіленген режимдердің қолжетімділігі үлгі түріне байланысты.
- Осы режимдермен пісіру кезінде әрқашан су резервуарын таза сумен толтырыңыз

## Қос режиммен пісіру

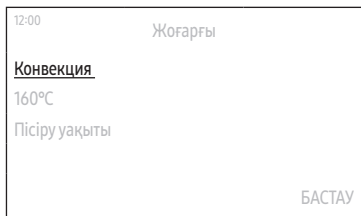
Пісіру корпусын үстіңгі және астыңғы аумақтарға бөлу үшін жинақпен бірге берілген бөлгіш құралды пайдалануға болады. Бұл пайдаланушыларға екі түрлі пісіру режимдерін қатар қосуға немесе бір аумақты ғана таңдап пісіруге мүмкіндік береді.



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



2. Қажетті пісіру алаңын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.



3. Қажетті параметрлерді орнатыңыз және пісіруді бастаңыз.
  - Нұсқауларды “Пештің режимдері” немесе “Будың көмегімен пісіру режимдері” бөлімін қараңыз.
  - Қолжетімді режимдер мен опцияларды “Әр аймақта қол жетімді режимдер” бөлімінен қараңыз.



### ЕСКЕРТПЕ

- Аймақтардың бірінде дайындай бастағаннан кейін, басқа аймақта дайындауды бастауға болады. Экранның жоғарғы ортаңғы бөлігіндегі аймақ индикаторын таңдап, **Теру тетігін** басыңыз, содан соң басқа аймақта дайындау үшін 2-3 қадамдарын қайталаңыз.
- Бір уақытта екі аймақта тамақ дайындауға тырысқанда, режимдерді немесе температура диапазонын таңдауда кейбір шектеулер болуы мүмкін.

# Жұмыстар

Әр аймақта қол жетімді режимдер

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

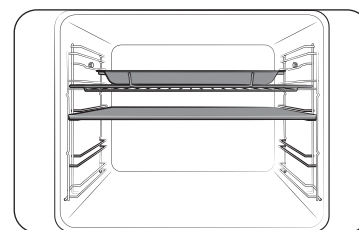
## ЕСКЕРТПЕ

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

## Air Fry (қолданылатын үлгілерде ғана)

Бұл режимде алдын ала қыздыру қажет емес. Тамшыларды жинау үшін бөлгішке пісіру табағын немесе науаны салған дұрыс.

Пісірудің нәтижесі жақсы болуы үшін оның барысында тамақты аударып тұрыңыз.



1. Бөлгішті салып, 4-деңгейге тор сәресі бар науаны салыңыз.

2. Air Fry режимін **Теру тетігін** арқылы таңдаңыз.
3. Әдепкі температураны өзгерту үшін **Теру тетігін** пайдаланыңыз. Тамағыңыздың ұсынылған температурасын ұсынылған тамақ пісіру нұсқауы ретінде енгізіңіз. Әдепкі температура 220 °C.
4. **Пісіру уақытын** таңдаңыз, содан кейін қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз.
5. Пісіру уақытын орнатқаннан кейін, пісірудің соңында орындалатын опцияны таңдаңыз, содан кейін **Теру тетігін** басыңыз.
6. **Бастау** функциясын таңдаңыз, **Теру тетігін** басыңыз.
7. Пісіру аяқталғаннан кейін тамақты шығарып алу үшін **ӨШІРУ** түймесін басыңыз.

## ЕСКЕРТПЕ

- Тамшыларды жинау үшін бөлгішке пісіру табағын немесе науаны салыңыз. Сол кезде шашырау мен түтінді азайтуға болады.
- Пісіру табағын пайдаланар алдында пісіру табағының максималды рұқсат етілетін температураны тексеріңіз.
- Air Fry** қос жоғарғы тұмшاپеш сәресіне арналған. Бөлгішті салыңыз және нәтиже жақсы болуы үшін 4-деңгейдегі сөреге тамақты салыңыз.
- Балғын және үй тамағын пісіру үшін майды тегістеп жағып, тамақты жақсырақ қытырлақ етіп жасаңыз.

## ЕСКЕРТУ

- Төменгі аумақта бір нәрсе пісіп жатса, жоғарғы аумаққа **Air Fry** режимін қосуға болмайды.
- Air Fry** жоғарғы аумақта қосылып тұрған кезде төменгі аумақ қол жетімді болмайды.



Нәтижесі жақсы болуы үшін пісіру уақытының жартысы өткеннен кейін тамақты аударып тұруы керек.

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
<b>Картоп</b>				
Мұздатылған фри	Топ сөре + Air Fry науасы	4	210–220	20–25
Мұздатылған фри картоп, туралған	Топ сөре + Air Fry науасы	4	210–220	20–25
Мұздатылған қытырлақ картоп	Топ сөре + Air Fry науасы	4	210–220	15–20
Мұздатылған драник	Топ сөре + Air Fry науасы	4	210–220	15–20
Мұздатылған картоп тілімдері	Топ сөре + Air Fry науасы	4	210–220	15–20
Үйдің мұздатылған фриі	Топ сөре + Air Fry науасы	4	200–210	20–25
Үйде жасалған картоп тілімдері	Топ сөре + Air Fry науасы	4	210–220	20–25
<b>Мұздатылған</b>				
Мұздатылған тауық етінен дайындалған наггетстер	Топ сөре + Air Fry науасы	4	210–220	15–20
Мұздатылған тауық қанаттары	Топ сөре + Air Fry науасы	4	210–220	25–30
Мұздатылған пияз сақиналары	Топ сөре + Air Fry науасы	4	210–220	15–20
Мұздатылған тауық таяқшалары	Топ сөре + Air Fry науасы	4	210–220	20–25
Мұздатылған чурос	Топ сөре + Air Fry науасы	4	190–200	10–15

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
<b>Тауық</b>				
Тауық аяқтары	Топ сөре + Air Fry науасы	4	200–210	30–35
Тауық қанаттары	Топ сөре + Air Fry науасы	4	200–210	25–30
Төс еті, аунатылған	Топ сөре + Air Fry науасы	4	200–210	25–30
<b>Көкөніс</b>				
Қасқыржем, аунатылған	Топ сөре + Air Fry науасы	4	200–210	15–20
Баклажан, туралып аунатылған	Топ сөре + Air Fry науасы	4	200–210	15–20
Пияз сақиналары, аунатылған	Топ сөре + Air Fry науасы	4	200–210	15–20
Кәді тілімдері	Топ сөре + Air Fry науасы	4	200–210	20–25
Гүлді қырыққабат гүлдері	Топ сөре + Air Fry науасы	4	190–200	15–20
Аралас көкөністер	Топ сөре + Air Fry науасы	4	200–210	15–20

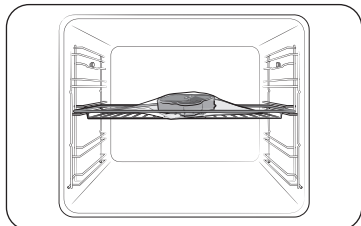
# Жұмыстар

## Air Sous Vide (қолданылатын үлгілерде ғана)

Air Sous Vide режимі Вакуумдық пісіру режимін бусыз немесе су резервуарынсыз орындау үшін төмен температуралы ыстық ауаны пайдаланады. Бұл режимде пеш пісіру камерасының ішінде төмен температураны тұрақты ұстап тұрады және тамақты өзінің иісі мен нәрлілігін сақтап, керемет иісін шығарып, жұмсақ етіп пісіруге мүмкіндік береді.



1. Тамақты таза вакуумға салып, оны бітеңіз. Тамақты пештің 3-деңгейдегі сөреге салыңыз.



2. Air Sous Vide режимін таңдаңыз.
3. Әдепкі температураны өзгерту үшін Теру тетігін пайдаланыңыз. Тамағыңыздың ұсынылған температурасын ұсынылған тамақ пісіру нұсқауы ретінде енгізіңіз. Әдепкі температура 60 °C. (Температураны 1 °C етіп өзгертуге болады)
4. Пісіру уақытын орнату үшін Теру тетігін басыңыз.
5. Пісіру уақытын орнатқаннан кейін, пісірудің соңында орындалатын опцияны таңдаңыз, содан кейін Теру тетігін басыңыз.
6. Бастау функциясын таңдаңыз, Теру тетігін басыңыз.

## ЕСКЕРТПЕ

- Тек балғын және сапалы ингредиенттерді пайдаланыңыз. Оларды таза жерде өңдеп, мұздатылатын жерде сақтаңыз.
- Ингредиенттерді алу және сақтау үшін ыстыққа төзімді вакуумды қаптарды пайдаланыңыз.
- Ыстыққа төзімді вакуумды қаптарды қайталап пайдалануға болмайды.
- Пісіру уақыты тағамның қалыңдығына байланысты болады. Тұзды немесе қантты қосу пісіру уақытын қысқартуы мүмкін.

## Keңестер

- Бастапқы дәмін сақтау үшін әдепкі рецептілерде көрсетілген шөп пен дәмдеуіштерді азырақ қосқан жөн.
- Ет пен балықты алдымен қуырып алса, дәмі жақсырақ болады.
- Піскеннен кейін бірден дастарханға қоймасаңыз, тамақты мұзды суға салып толықтай суытыңыз. Содан кейін оның иісі мен түрін сақтау үшін 5 °C температурадан төмен жағдайда сақтаңыз.
- Әсіресе тауықты пісе салысымен жеген дұрыс.

Тамақ жақсы пісуі үшін пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам	Пісу дәрежесі	Керек-жарақтар	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)
Сиыр еті					
Стейк, қалыңдығы 4 см	Шала піскен	Тор	3	54	3–4
Стейк, қалыңдығы 4 см	Орташа	Тор	3	60	3–4
Стейк, қалыңдығы 4 см	Әбден піскен	Тор	3	68	3–4
Қуыру	Орташа	Тор	3	62	6–8
Қуыру	Әбден піскен	Тор	3	68	6–8

Тағам	Пісу дәрежесі	Керек-жарақтар	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)
<b>Шошқа еті</b>					
Туралған, сүйексіз	Жұмсақ	Топ	3	60	3–4
Туралған, сүйексіз	Қатты	Топ	3	71	3–4
Қуыру	Орташа	Топ	3	62	4–6
Қуыру	Әбден піскен	Топ	3	72	4–6
Тартылған шошқа еті	Әбден піскен	Топ	3	74	18–24
<b>Құс еті</b>					
Тауықтың төсі	Жұмсақ	Топ	3	66	3–4
Тауықтың төсі	Қатты	Топ	3	72	3–4
Үйректің төсі	Жұмсақ	Топ	3	63	3–4
<b>Балық</b>					
Ақсерке стейкі	Жұмсақ	Топ	3	52	2–3
Ақсерке стейкі	Әбден піскен	Топ	3	63	2–3
Нәлім филесі	Жұмсақ	Топ	3	55	2–3
<b>Көкөніс</b>					
Қасқыржем	-	Топ	3	85	2–3
Картоп тілімдері	-	Топ	3	90	2–3
Тәтті картоп тілімдері	-	Топ	3	90	2–3
Сәбіз тілімдері	-	Топ	3	90	2–3
Кәді тілімдері	-	Топ	3	90	2–3

Тағам	Пісу дәрежесі	Керек-жарақтар	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)
<b>Жеміс</b>					
Алма тілімдері	-	Топ	3	80	2–3
Ананас тілімдері	-	Топ	3	85	1–2
Алмұрт тілімдері	-	Топ	3	83	2–3
<b>Басқалар</b>					
Тауық жұмыртқасы	Пашот	Топ	3	63	2–3
Тауық жұмыртқасы	Қатырып пісірілген	Топ	3	71	2–3

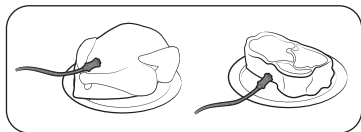
\* Тауық жұмыртқасын вакуумға салмай пісіріңіз.

# Жұмыстар

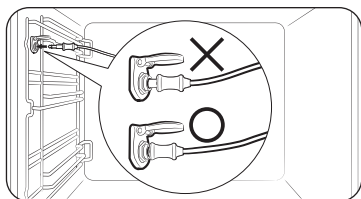
## Ет сүңгісін пайдаланып пісіру (тек тиісті модельдерде)

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

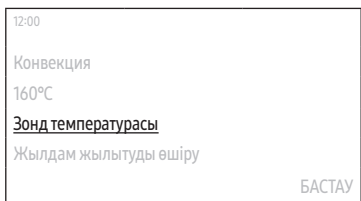
- Тек пешіңізбен бірге берілген ет сүңгісін ғана пайдаланыңыз.
- Егер ет сүңгісі тоққа қосылып тұрса, пісіру уақытын орната алмайсыз.



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



2. Ет сүңгісінің қосқышын сол жақ қабырғадағы розеткаға қосыңыз. Егер ішкі температура сүңгісі дұрыс жалғанған болса, "Термосүңгіш салынды." деген хабарлама пайда болады.
  - Егер ет сүңгісі салынса, **Пісіру уақыты** орнына **Зонд температурасы** пайда болады.



3. **Зонд температурасы** таңдаңыз, содан кейін қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз.



4. Тағам дайындау параметрлерді орнатыңыз.
  - Ет сүңгісін қолдануға болатын режимдер үшін **"Пеш режимін сипаттау"** немесе **"Будың көмегімен пісіру режимінің сипаттамалары"** бөлімін қараңыз.
  - **"Пештің режимдері"** тармағының 1-3 қадамдарын немесе **"Будың көмегімен пісіру режимдері"** қадамдарының 1-4 қадамдарын қараңыз.
5. **БАСТАУ** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
  - Еттің ішкі температурасы орнатылған температураға жеткен кезде пештен сазды сигнал естіліп, тағам пісіру аяқталады.

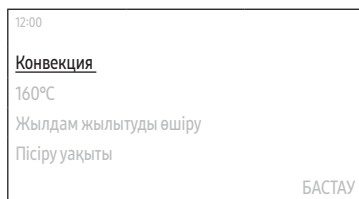
### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

Ет сүңгісі барлық үлгілерде бірдей қолданыла бермейді. Егер сіз ет сүңгісін қолданылмайтын режимдермен қолдансаңыз, "Таңдалған режим термосүңгіштің пайдаланылуын қолдамайды." деген хабарламаны көресіз. Бұндай жағдайда ет сүңгісін жылдам алыңыз.

## Арнайы Функция



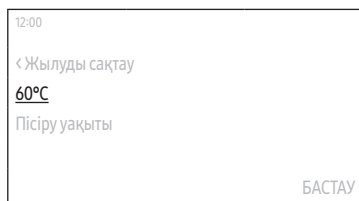
1. Негізгі экранда **Конвекция** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.

2. **Арнайы функцияны** таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.



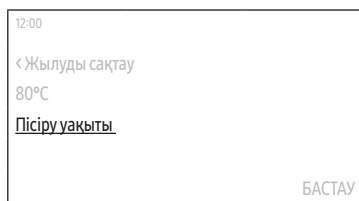
3. Қажетті функцияны таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.

- Әр функция туралы мәліметтерді "**Арнайы функция сипаттамасы**" бөлімінен қараңыз.



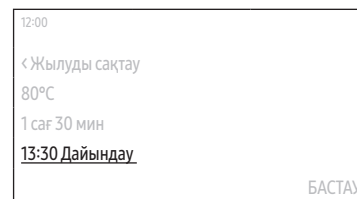
4. Қажетті температураны орнатыңыз.

- Әделкі температура мен температура пісіру режиміне байланысты әр түрлі болады.



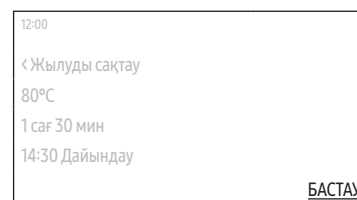
5. **Пісіру уақытын** таңдаңыз, содан кейін қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз немесе **Зонд температурасы** таңдаңыз, содан кейін қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз.

- **Зонд температурасы** тек **Баяу пісіру** үшін қолданылады.
- Ең көп пісіру уақыты 23 сағат 59 минут.



6. **Дайындау** опциясын таңдаңыз, содан кейін қажетті аяқтау уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз.

- Пісіру уақытын орнатқан кезде микротолқынды пештің дисплейінде пісірудің аяқталу уақыты көрсетіледі. (Мыс. **13:30 Дайындау**)
- Бұл қадам **Баяу пісіру** үшін қолданылмайды.



7. **Бастау** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.

- Егер сіз аяқталу уақытын өзгертпеген болсаңыз, пеш бірден пісіре бастайды.
- Егер сіз аяқталу уақытын өзгертсеңіз, пеш автоматты түрде белгіленген уақытта пісіруді аяқтайтын басталу уақытын орнатады.
- Егер сіз **Баяу пісіру** режимін таңдаған болсаңыз, пеш еттің ішкі температурасы белгіленген температураға жеткенде ауенмен пісіруді аяқтайды.

## Жұмыстар

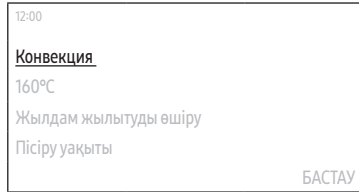
Арнайы функция сипаттамасы

Режим	Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)	Сипаттамалары
Жылуды сақтау	40–100	60	Бұны жаңа ғана пісірілген тағамды жылы ұстау үшін ғана қолданыңыз.
Тәрелке жылы	30–80	50	Табақтар мен пеш ыдыстарын жылы ұстау үшін пайдаланыңыз.
Еріту	30–60	30	Бұл режим мұздатылған тағамдарды жібіту, жеміс, торт, крем, шоколад және кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Жібіту уақыты тағамның түріне, өлшеміне және мөлшеріне байланысты.
Қамырды толықсытыңыз	30–50	35	Бұл режим ұн ашыту және қолдан йогурт жасау үшін қолданылады.
Пицца пісіру	160–250	200	Бұл режим пицца үшін қолайлы, ал температура мен пісіру уақыты пиццаның өлшемі мен пицца қамырының қалыңдығына байланысты.
Баяу пісіру	70–120	80	Бұл режим нәзік құрылым үшін төмен температураны пайдаланады. Бұл жұмсақ құрылымды қалаған кезде сиыр, шошқа еті, бұзау немесе қой етін қуыруға жарайды. Кесуден бұрын, етті ыстық плитада жоғары температурада барлық жағынан қуырған жөн.

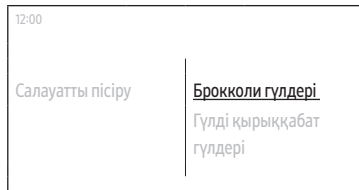
Режим	Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)	Сипаттамалары
Кептіру	40–90	60	Бұл режим жемістерді, көкөністер мен шөптерді кептіру үшін қолданылады. Кептіру уақыты тағамның түріне, қалыңдығына және мөлшеріне байланысты.

## Салауатты пісіру (қолданылатын үлгілерде ғана)

Пеш 20 Салауатты пісіру бағдарламасын ұсынады. Пісіру параметрлері таңдалған бағдарламаға сәйкес автоматты түрде реттеледі.



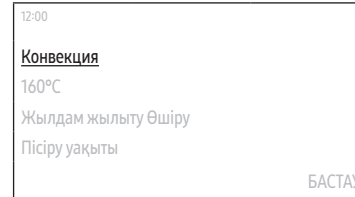
1. Негізгі экранда **Конвекция** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
2. **Салауатты пісіру** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.



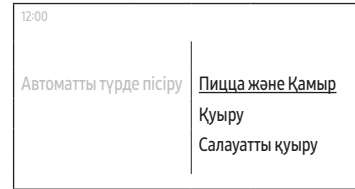
3. Қажетті бағдарламаны таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
  - Әрбір бағдарлама туралы толық ақпаратты **56-беттегі «Смарт ас пісіру»** бөліміндегі «Салауатты пісіру» тақырыбын қараңыз.
4. Нұсқауды оқып, **Келесі** түймесін басыңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
5. Су резервуарын экрандағы нұсқауларға сәйкес сумен толтырыңыз, содан кейін **Келесі** түймесін басыңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
6. Тағам мен керек-жарақтарды экрандағы нұсқауларға сәйкес дайындап, содан кейін **Келесі** түймесін басыңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
  - Егер сіз белгілі бір уақытта пісіруді бастағыңыз келсе, қалаған уақытты орнату үшін **Кешіктіріп бастау** таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
7. **БАСТАУ** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.

## Автоматты түрде пісіру

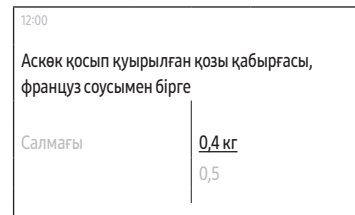
Тұмшاپеш 128 немесе 148 (Буға пісіру үлгісі үшін) Автоматты түрде пісіру бағдарламаларын ұсынады. Уақытыңызды үнемдеу немесе оқыту ауытқымасын қысқарту үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Пісіру уақыты, қуат деңгейі және температура таңдалған бағдарламаға сәйкес реттеледі.



1. Негізгі экранда **Конвекция** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
2. **Автоматты түрде пісіру** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.



3. Санатты таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
4. Ішкі санатты таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
  - Кейбір санаттарда ішкі категориялар болмауы мүмкін.
5. Қажетті бағдарламаны таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
  - Әрбір бағдарлама туралы толық ақпаратты **38-беттегі «Смарт ас пісіру»** бөліміндегі «Автоматты түрде пісіру бағдарламалары» тақырыбын қараңыз.
6. Нұсқауды оқып, **Келесі** түймесін басыңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.




7. Салмақты таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
  - Бұл қадам кейбір бағдарламаларға қолданылмауы мүмкін.
  - Қол жетімді салмақ таңдалған бағдарламаға байланысты.


8. Су резервуарын экрандағы нұсқауларға сәйкес сумен толтырыңыз, содан кейін **Келесі** түймесін басыңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
  - Бұл қадам кейбір бағдарламаларға қолданылмауы мүмкін.
9. Тағам мен керек-жарақтарды экрандағы нұсқауларға сәйкес дайындап, содан кейін **Келесі** түймесін басыңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
  - Егер сіз белгілі бір уақытта пісіруді бастағыңыз келсе, қалаған уақытты орнату үшін **Кешіктіріп бастау** таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
10. **БАСТАУ** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.

## Таймер



### Жаңа таймер қосу

1. Басқару тақтасындағы  түймесін басыңыз.
2. **Таймер** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. Таймер ынэкранда **+** опциясын таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
  - Егер таймерді бірінші рет қоссаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз.
4. Уақытты орнатыңыз.


### Бар таймерді өңдеу

1. Басқару тақтасындағы  түймесін басыңыз.
2. **Таймер** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. Таймер экранында өзгертіңіз кеген таймерді таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
4. Уақытты өзгертіңіз.

### Таймерді жою

1. Басқару тақтасындағы  түймесін басыңыз.
2. **Таймер** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. Таймер ынэкранда  опциясын таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
4. Жойғыңыз келетін таймерді оң жағындағы **Жою** түймесін таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
5. **Орындалды** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.

### Таймерді пайдалану

1. Басқару тақтасындағы  түймесін басыңыз.
2. **Таймер** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. Пайдаланғыңыз келетін таймерді оң жағындағы **Бастау** түймесін таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
  - Таймерді іске қосқаннан кейін, оны тоқтата тұруға немесе болдырмауға болады.

### ЕСКЕРТПЕ

Уақыт орнатылған шектен өтіп кеткенде "Уақыт аяқталды." жазуы пайда болады және саз ойнайды. **OK** таңдаңыз да, содан кейін хабарламаны қабылдау үшін **Теру тетігін** басыңыз.



### Пештегі камера (қолданылатын үлгілерде ғана)

Кірістірілген камера SmartThings қолданбасы арқылы пісіру процесін бақылауға мүмкіндік беріп қана қоймайды, сонымен қатар белгілі бір тағам өнімдері үшін Тағамды тану, Тағам ұсынымы, Пісіру дәрежесінің нұсқаулығы және Күйіп қалудың алдын алу функцияларын ұсынады.

Опциялар – Баптаулар бөлімінде Камерадан көрініс баптауларын тексеріңіз.

Ол өнім Wi-Fi желісіне Оңай байланыс орнату арқылы қосылған жағдайда ғана қолжетімді.


Қолданылатын рецепттерді Автоматты түрде пісіру бағдарламаларының кестесін қараңыз.

1. Тікелей ағын: SmartThings қолданбасы арқылы тұмшапештегі пісіру күйін бақылайды.
2. Тағамды тану: Есік жабылған кезде, тағам өнімін және оның порция өлшемін тану арқылы Автоматты түрде пісіру бағдарламаларының ішінен ең қолайлы рецептті ұсынады.
3. Пісіру дәрежесінің нұсқаулығы Автоматты түрде пісіру рецепті негізінде тағам шала немесе қатты піскен кезде хабарландыру береді. (Температура зондының қосылымын қажет етеді)
4. Күйіп қалудың алдын алу Тағам күйе бастағанда хабарландыру береді.

Дегенмен, камера Тазалау және Эко конвекция режимдері және Қосарлы режимдегі төменгі баптау сияқты белгілі бір режимдерде жұмыс істемейді.

Жоғарғы жарық диодты шам камера жұмыс істеп тұрған кезде қосылады. (Жарық қосқышын өшірсеңіз, камера өшеді.)

### ЕСКЕРТПЕ


- Ыдысқа байланысты камера тағамды танымауы мүмкін. Бұл жағдайда Автоматты түрде пісіру функцияларын пайдаланыңыз.
- Камераның оңтайлы тануы үшін камераның мөлдір қақпағын және тұмшапештің төбесіндегі жоғарғы жарық диодты шамды жүйелі түрде тазалаңыз.
- Камераның объектив әйнегі қатты ластанған болса, тазалауды Пиролит режимінде орындаңыз. Өнім суығаннан кейін оны дымқыл шүберекпен бейтарап жуғыш заттармен тазалаңыз.
- Толық суыған соң тұмшапештің ішін тазалаңыз.
- Камераның мөлдір қақпағын тазалаған кезде тым қатты сұртпеңіз. Бұл сызаттар немесе басқа зақым келтіруі мүмкін.
- Тазалау мақсатында камераның мөлдір қақпағын бөлшектемеңіз. Бұл камераның дұрыс жұмыс істемеуіне әкелуі мүмкін.
- Тікелей ағын функциясы қосұлы кезде, тағамға байланысты камера кескініндегі тағам кескіні бумен пісірілуі немесе булануы мүмкін.
- Тікелей ағын функциясы қосұлы кезде, өнімнің маршрутизаторға дейінгі қашықтығына байланысты әлсіз Wi-Fi сигналына байланысты тағам кескіні үзілуі немесе кідіруі мүмкін. Кескінді жаңарту үшін  түймесін басыңыз.
- Маршрутизатор/желі жағдайына байланысты тағам кескіні үзілуі немесе кідіруі мүмкін. 5 ГГц Wi-Fi арқылы жасалған қосылым жұмыс істеу тәжірибесіне әсер етпестен өнімді пайдалануыңызға көмектеседі.
- Өнім мен маршрутизатор арасындағы нысандар Тікелей ағын кескінінің сапасына әсер етуі мүмкін. Өнім орналасқан жерде интернеттің жүктеп салу жылдамдығы тұрақты түрде 30 Мбит/с шамасынан жоғары екенін тексеріңіз.
- Егер мобильді құрылғыда ағынды кескін сапасы төмен болса, жүктеп алу жылдамдығы кемінде 30 Мбит/с екенін тексеріңіз.
- Ішінде тағам болмаған кезде немесе тағамның орналасуына байланысты ішкі шамдар әсерінен экран бұлыңғыр болуы мүмкін.
- Тану жылдамдығына тағамның күйі, деңгейінің қалпы, ыдыс және т.б. әсер етуі мүмкін. Автоматты түрде пісіру нұсқауларын орындаңыз.
- Тағамды тану функциясы тұмшапеш күту режимінде болғанда ғана жұмыс істейді. Тұмшапешті қолмен алдын ала қыздыра бастасаңыз, Тағамды тану функциясы жұмыс істемейді.

# Жұмыстар

## Тазалау

### Пиролит (қолданылатын үлгілерде ғана)

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

1. Басқару тақтасындағы  түймесін басыңыз.
2. **Тазалау** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. **Пиролит** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
4. Уақытты таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
5. **Келесі** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
6. Экрандағы нұсқауларды орындап, **Келесі** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
7. Экрандағы хабарламаны оқып, **Бастау** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
8. Пеш салқындағанша күтіңіз, содан кейін дымқыл шүберекпен есікті және оның жиектерін сүртіңіз.

### НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ

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


### ЕСКЕРТПЕ

- Цикл басталғаннан кейін пештің іші ыстық болып тұрады. Содан кейін қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін есік бекітіледі. Цикл аяқталып, пеш салқындағаннан кейін есіктің құлпы ашылады.
- Пешті тазалау алдында босатыңыз. Пештің ішіндегі керек-жарақтар жоғары температураға байланысты деформациялануы мүмкін.
- Камера арқылы бақылау үшін камераның мөлдір қақпағын және жоғарғы жарық диодты әйнекті жүйелі түрде тазалаңыз. Бұл бөліктерде қатты дақтар болса, пиролиттік тазалауды орындаңыз, содан кейін оларды қырғыш төсеммен сүртіңіз.
- Оны тот баспайтын болаттан жасалған спираль төсеммен тазаламаңыз. Бұл объективке сызаттар немесе басқа зақым келтіруі мүмкін.

## Бумен тазалау

Бұл шамалы ластықты бумен тазалау үшін пайдалы.

Бұл автоматты функция мезгіл-мезгіл қолмен тазалау қажеттігін болдырмай, уақытыңызды үнемдейді.

1. Басқару тақтасындағы  түймесін басыңыз.
2. **Тазалау** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. **Бумен тазалау** таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
4. **Келесі** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
5. Экрандағы нұсқауларды орындап, **Келесі** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
6. **БАСТАУ** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.

### ЕСКЕРТУ

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



### ЕСКЕРТПЕ

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

## Қақты кетіру

Бу генераторының ішін тағамның сапасы мен дәміне өзгеріс еңбеу үшін тазалаңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

- Пеш жұмыс режимін бу режимінде есептейді және қажет болған жағдайда Қақты кетіру функциясын бастау туралы хабарлайды. Келесі екі сағат ішінде сіз Қақты кетіру режимін өшірмей, бу режимдерін қолдана аласыз. Алайда, екі сағаттан кейін Қақты кетіру функциясын бастамасаңыз және бу режимін пайдалана алмайсыз.
  - Хабарлама пайда болғанда, қақты кетіру функциясын іске қосу үшін **Қазір бастаңыз** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз немесе бұл функцияны кейінге қалдыру үшін **Кейінірек** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
    -  : Қақты кетіру қажет.
1. Басқару тақтасындағы  түймесін басыңыз.
  2. **Тазалау** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
  3. **Қақты кетіру** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
  4. **Келесі** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
  5. Экрандағы нұсқауларды орындап, **Бастау** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
    - Су жеткіліксіз деген хабарлама шықса, су резервуарына көбірек су құйыңыз, содан кейін **ОК** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
  6. Қақты кетіру аяқталғаннан кейін пеш суды автоматты түрде төгіп тастайды.
  7. Суды төгіп болғаннан кейін, су резервуарын босатыңыз.
  8. Су резервуарына экранда көрсетілгендей 500 мл ауыз су құйыңыз, содан кейін шаюды бастау үшін **ОК** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
  9. Шайып болғаннан кейін су резервуарын босатыңыз.
    - Резервуарды босатқаннан кейін оны пешке қайта қоймас бұрын тазалаңыз.

### ЕСКЕРТУ


- Су резервуарын ұстаған кезде пешке арналған қолғаптарды киіңіз.
- Бу пештеріне немесе кофе машиналарына арналған қақ тазалағыш құралдарды ғана пайдаланыңыз. Пайдалану

### НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ

- Қақ тазалау циклы орындалып тұрған кезде тоқтатпаңыз. Себебі, бу режимін пайдалану үшін қақ тазалау циклын қайта бастап, алдағы үш сағаттың ішінде аяқтауға тура келеді.
- Қатерлі жағдайларға жол бермеу үшін балаларды пештен алыс ұстаңыз.
- Су мен қақ тазалағыш құралдың ара қатынасын анықтау үшін құрал өндірушісінің нұсқауларын қараңыз.

## Ағызу

Бу режимдерін қолданғаннан кейін, басқа пісіру режимдеріне кедергі келтірмеу үшін қалған суды төгіп тастаңыз. Сонымен қатар, тазалау үшін суды қайта төккіңіз келсе, осы функцияны пайдаланыңыз.

1. Басқару тақтасындағы  түймесін басыңыз.
2. **Тазалау** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. **Ағызу** опциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
4. **Келесі** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
5. Экрандағы нұсқауларды орындап, **Бастау** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
  - Пеш бу генераторынан суды резервуарға ағызады.
6. Суды ағызып болғаннан кейін, су резервуарын босатыңыз.
  - Резервуарды босатқаннан кейін оны пешке қайта қоймас бұрын тазалаңыз.

### ЕСКЕРТУ


- Су резервуарын ұстаған кезде пешке арналған қолғаптарды киіңіз.
- Су төгіліп жатқанда су резервуарын алмаңыз.

### ЕСКЕРТПЕ



- Пештің суы төгіле бастағаннан кейін, су төгу циклы аяқталғанша күтіңіз.
- Өнім ортасына байланысты ағызу операциясы ұзақ уақыт алуы мүмкін. Бұл өнім ақауы емес, бұл қауіпсіздік үшін қажет, сондықтан су суығанша күтіңіз.

# Жұмыстар

## Баптаулар

Басқару тақтасындағы  батырмасын басыңыз, **Баптаулар** батырмасын таңдаңыз, содан кейін пештің әртүрлі баптауларын өзгерту үшін **Теру тетігін** басыңыз. Толық сипаттама алу үшін келесі кестені қараңыз.

Мәзір	Қосымша мәзір	Сипаттамасы
Қосылымдар	Wi-Fi	Wi-Fi қосуға немесе өшіруге болады.
	Оңай байланыс орнату	Пешті SmartThings серверіне Wi-Fi арқылы қосуға болады. Пеш қосылған кезде, құрылғының күйін тексеру және/немесе мобильді құрылғыдан басқару үшін SmartThings қосымшасын пайдалануға болады.
	Қашықтан басқару	Байланыс орталығы ішкі ақпаратты тексеру мақсатымен сіздің тұмшапешіңізге қашықтан кіруі үшін <b>Іске қосу</b> түймесін басыңыз, содан соң <b>Теру тетігін</b> басыңыз.
Камерадан көрініс *	Рецепт бойынша ұсыным	Қосу немесе Өшіру опциясын таңдауға болады.
	Күйіп қалудың алдын алу	<b>Қосулы. Ескерту</b> немесе <b>Қосулы. Кідірту</b> немесе <b>Өшіру</b> опциясын таңдауға болады. Қалқымалы хабарландыруларды алу үшін <b>Қосулы. Ескерту</b> опциясын таңдаңыз. <b>Қосулы. Кідірту</b> опциясы таңдалған кезде, әрекеттер де, хабарландырулар да кідіріледі.

Мәзір	Қосымша мәзір	Сипаттамасы
Дисплей	Жарықтық	Дисплей экранының айқындылығын өзгерте аласыз.
	Экран сақтағышы	Экран сақтағышын қосуға немесе өшіруге болады.  <b>ЕСКЕРТПЕ</b> Экран сақтағышы — бұл жұмыс режимінде белгілі бір уақыт аралығында кіріс болмаған кезде экранда күн мен уақытты көрсететін функция.
	Сағат тақырыбы	Сіз сағат тақырыбын таңдай аласыз.
	Тайм-аут	Экран сақтағышы басталмай тұрып, уақытты орнатуға болады.  <b>ЕСКЕРТПЕ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Параметрлеріңізге байланысты энергияны тұтыну артуы мүмкін.</li> <li>• Күту уақыты параметрі "Әрқашан қосулы" күйіне орнатылғанда, 3 минут бойы жұмыс болмаса, СКД жарықтығы автоматты түрде 2-деңгейге өзгереді.</li> </ul>
Күні мен уақыты	Автоматты түрде күні мен уақыты	Интернеттен уақытты жаңартуды қосуға немесе өшіруге болады. Wi-Fi желісіне қосылулы болуыңыз керек.
	Уақыт белдеуін таңдаңыз	Сіз уақыт белдеуін таңдай аласыз. (Сіз Автоматты түрде күні мен уақытын өшіруіңіз керек.)
	Күнді орнатыңыз	Күнді қолмен орнатуға болады. (Сіз Автоматты түрде күні мен уақытын өшіруіңіз керек.)
	Уақытты орнатыңыз	Уақытты қолмен орнатуға болады. (Сіз Автоматты түрде күні мен уақытын өшіруіңіз керек.)
	Уақыт пішімін таңдаңыз	Уақыт пішімін 12-сағаттан немесе 24-сағаттан таңдауға болады.
Тіл		Тілді таңдай аласыз.
Көлемі		Пештің дыбыс деңгейін реттеуге болады.

Мәзір	Қосымша мәзір	Сипаттамасы
Судың кереметігі		<p>Бу режимдеріне қолданатын судың кереметігін орнатуға болады.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Жұмсақ: 120 миллионның бөлігіне дейін</li> <li>Орташа: 120-240 миллионның бөлігіне дейін</li> <li>Орташа қатты: 240-350 миллионның бөлігіне дейін</li> <li>Қатты: 350 миллионның бөлігінен астам</li> </ul>
Көмек	Ақаулықты анықтау	Ақаулық себептерін анықтауды тексере аласыз.
	Алғаш қолдану басшылығы	Сіз пештің негізгі функцияларына қатысты қарапайым нұсқауларды тексере аласыз.
Құрылғы туралы	Үлгі атауы	Сіз біздің пештің үлгі атауын тексере аласыз.
	БЖ нұсқасы	Бағдарламалық жасақтаманың ағымдық нұсқасын тексере аласыз. Жаңа бағдарламалық жасақтама болған кезде, осы мәзірде <b>БЖ жаңарту</b> түймесі пайда болады.
	Құқықтық ақпарат	Сіз құқықтық ақпаратты тексере аласыз.



(\* ) тек қолданылатын үлгілер.

#### ЕСКЕРТПЕ

Бұл функцияны Wi-Fi қосылған кезде орнатуға болады. Wi-Fi қосылмаса, ол қосылым экранына өтеді.

## Бұғаттау

Қажетсіз жұмысты болдырмау үшін басқару тақтасын құлыптауға болады.

- Бұғаттау функциясын іске қосу үшін басқару тақтасындағы  батырмасын басыңыз, содан кейін **Бұғаттау** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
- Бұғаттау функциясын өшіру үшін "Басқару бұғаттаудан шығарылған." хабарламасын көрмейінше  түймесін басып тұрыңыз.

# Смарт ас 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.

### ⚠ НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ

Тез бұзылатын тағамдар (мысалы, сүт, жұмыртқа, балық, ет немесе құс еті) тұмшапеште пісіру басталғанға дейін 1 сағаттан артық тұрмауы керек және пісіру аяқталғаннан кейін тез арада алынуы керек. Бұзылған тағам жеу - тағамнан улану тәрізді ауыруларға әкеледі.

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

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

### Керек-жарақтарға қатысты ақыл-кеңес

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

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

## Көмбештеу

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

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Бисквит	Тор сөре, Ø 25-26 см қалбыр	2		160-170	35-40
Мәрмәр торт	Тор сөре, Gugelhopf қалбыры	3		175-185	50-60
Тарталетка	Тор сөре, Ø 20 см тарталетка қалбыры	3		190-200	50-60
Жемістер мен үгінділер себілген ашыған қамыр торты, науаға қойылған	Эмбебап таба	2		160-180	40-50
Жеміс үгінділері	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	3		170-180	25-30
Булочкалар	Эмбебап таба	3		180-190	30-35
Лазанья	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	3		190-200	25-30
Меренга	Эмбебап таба	3		80-100	100-150
Суфле	Тор сөре, суфле тостақтары	3		170-180	20-25
Алма қосылған ашыма торт	Эмбебап таба	3		150-170	60-70
Үй пиццасы, 1-1,2 кг	Эмбебап таба	2		190-210	10-15

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Ашылмаған, мұздатылған кондитер өнімі, толтырмасы бар	Әмбебап таба	2		180–200	20–25
Киш	Топ сәре, 22-24 см пешыдысы	2		180–190	25–35
Алма пирогы	Топ сәре, Ø 20 см қалбыр	2		160–170	65–75
Тоңазытылған пицца	Әмбебап таба	3		180–200	5–10

#### Қуыру

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
<b>Ет (Сиыр/Шошқа/Қой еті)</b>					
Сиырдың қуырылған кесек еті, 1 кг	Топ сәре + Әмбебап науа	3 1		160–180	50–70
Бұзаудың сүйексіз төс еті, 1,5 кг	Топ сәре + Әмбебап науа	3 1		160–180	90–120
Қуырылған шошқа еті, 1 кг	Топ сәре + Әмбебап науа	3 1		200–210	50–60
Шошқаның буын еті, 1 кг	Топ сәре + Әмбебап науа	3 1		160–180	100–120
Қозы сирағы сүйегімен бірге, 1 кг	Топ сәре + Әмбебап науа	3 1		170–180	100–120

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
<b>Құс еті (Тауық/Үйрек/Күркетауық)</b>					
Тұтас тауық, 1,2 кг *	Топ сәре + Әмбебап науа (май-сөл жинау үшін)	3 1		200	60–80 *
Тауық кесектері	Топ сәре + Әмбебап науа	3 1		200–220	25–35
Үйректің төсі	Топ сәре + Әмбебап науа	3 1		200–210	20–30
Кішкене күркетауық, бүтін, 5 кг	Топ сәре + Әмбебап науа	3 1		180–200	120–150
<b>Көкөніс</b>					
Көкөніс, 0,5 кг	Әмбебап таба	3		220–230	15–20
Пісірілген картоптың бөліктері, 0,5 кг	Әмбебап таба	3		190–200	40–50
<b>Балық</b>					
Балық сүбесі, пісірілген	Топ сәре + Әмбебап науа	3 1		200–220	20–30
Қуырылған балық	Топ сәре + Әмбебап науа	3 1		180–200	30–40

\* Пісіру уақытының 2/3 өткен кезде аударыңыз.

## Смарт ас пісіру

### Гриль

Үлкен гриль режимін қолданғанда пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
<b>Нан</b>					
Тост	Тор	5		270–300	2–4
Ірімшіктен жасалған тост	Әмбебап таба	4		200	4–8
<b>Сиыр еті</b>					
Стейк *	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		240–250	15–20
Бургерлер *	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		250–270	13–18
<b>Шошқа еті</b>					
Шошқаның туралған еттері	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		250–270	15–20
Шұжықтар	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		260–270	10–15
<b>Құс еті</b>					
Тауықтың төсі	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		230–240	30–35
Тауық, сирақтары	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		230–240	25–30

\* Пісіру уақытының 2/3 өткен кезде аударыңыз.

### Мұздатылған дайын тағам

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған пицца, 0,4-0,6 кг	Тор	3		200–220	15–25
Мұздатылған лазанья	Тор	3		180–200	45–50
Тұмшاپеште піскен мұздатылған чипсылар	Әмбебап таба	3		220–225	20–25
Мұздатылған крокеттер	Әмбебап таба	3		220–230	25–30
Мұздатылған пеш камамбері	Тор	3		190–200	10–15
Толтырмасы бар мұздатылған багеталар	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		190–200	10–15
Мұздатылған балық таяқшалары	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		190–200	15–25
Мұздатылған балық бургері	Тор	3		180–200	20–35



### Будың көмегімен пісіру режимі

Буға пісіру функциясы қосылған кезде, пеште бу пайда болады да, торлар мен бұрыштарды қамти отырып, пісіру аймағында ішіне біркелкі таралады. Бұл тағамды қызартуға, үстіңгі жағын қытырлақ етуге, ішкі жағын жұмсақ етіп, сөлімен пісіруге мүмкіндік береді.

Су резервуарын ең жоғарғы сызығына жеткенше ауыз суынан құйып, рецептіңізге барынша сай келетін Бу деңгейін таңдаңыз.

### Бу конвекциясы

Тағамды қытырлақ етіп пісіру үшін бу режимімен пайдаланғанда пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Бу деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Салқындатылған булочкалар	Әмбебап таба	3	Төмен	180–190	10–20
Салқындатылған круассандар	Әмбебап таба	3	Төмен	180–190	10–20
Ақ бөлке нан	Тор сөре, 24 см торт қалыбы	2	Орт	180–190	30–40
Түрлі дәндер қосылған бөлке нан	Тор сөре, 24 см торт қалыбы	2	Орт	180–190	30–40
Қатпарлы қопсыма флан	Әмбебап таба	3	Төмен	180–190	15–20
Ванильді салмасы бар каарамель	Тор	3	Жоғары	120–130	20–30
Чизкейк	Тор	3	Орт	150–160	55–65
Батон *	Әмбебап таба	3	Жоғары	180–200	25–35
Мүздатылған, көтерілетін пицца	Әмбебап таба	3	Орт	190–210	15–25

\* Багетаны пісіру үшін тек бастапқыда ғана бу қажет. Бу конвекциясы режимін 10 минут бойы және

Конвекция режимін қалған температурада бірдей температурада қолдануды ұсынамыз.

### Үстін бумен қыздыру + Конвекция

Тағамның қытырлақ бетіндегі буды арылту үшін пісіру уақытының жартысы өткеннен кейін пісіру режимін реттеуге ұсынамыз. Үстіңгі қызу+Конвекция немесе Конвекция қолданып, температураны ұстап тұруға кеңес береміз.

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Бу деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Қыртысы қытырлақ қуырылған шошқа еті,1,2 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	Орт	170–180	90–120
Тұтас тауық, 1,2 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	2 1	Орт	190–200	55–65
Тауық кесектері	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1	Төмен	210–220	25–35
Үйректің төсі	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1	Төмен	170–180	15–25
Тұтас үйрек, 2,5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	2 1	Орт	170–180	100–120
Кішкене күркетауық, бүтін, 4,0 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	2 1	Орт	180–200	120–150
Бүтін балық, 0,5 кг *	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1	Орт	170–190	20–30
Балық субелері *	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1	Төмен	190–200	15–25

\* Ылғал құрылым алу үшін пісіру кезінде Үстін бумен қыздыру + Конвекция пайдалануды ұсынамыз.

## Смарт ас пісіру

### Астын бумен қыздыру + Конвекция

Қытырлақ қабық үшін пешті бу режимінде алдын ала қыздыру ұсынылады.

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Бу деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Үй пиццасы	Әмбебап таба	2	Орт	190–200	15–20
Көтерілетін пицца	Әмбебап таба	2	Орт	190–210	15–20
Киш	Топ	2	Төмен	180–190	25–35
Тоқаш	Әмбебап таба	2	Төмен	180–190	15–25
Фокачча	Топ	2	Төмен	200–210	15–25

### Буға пісіру (тек тиісті модельдерде)

Буға пісіру режимі рецепттердің алуан түрін қолдануға мүмкіндік береді.

Буға пісіру үшін бу сауытын қолданғаныңызға көз жеткізіңіз және ыдысқа максималды белгіге дейін ауыз су құйыңыз.

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Уақыт (мин.)
Брокколи гүлдері	Бу сауыты	A	10–15
Туралған көкөністер (Кәді, сәбіз, болгар бұрышы)	Бу сауыты	A	10–20
Көк қасқыржем	Бу сауыты	A	15–20
Ақ қасқыржем	Бу сауыты	A	15–20
Көк үрмебұршақ	Бу сауыты	A	15–20
Брюссель қырыққабаты	Бу сауыты	A	15–20
Тазартылған картоп кесектері	Бу сауыты	A	25–35
Балық сүбесі	Бу сауыты	A	15–25
Ұлулар	Бу сауыты	A	10–20
Ашаяндар	Бу сауыты	A	10–20
Тауықтың төс еті	Бу сауыты	A	20–30
Қайнаған жұмыртқалар	Бу сауыты	A	13–18

### ЕСКЕРТПЕ

А деңгейі бу ыдысының эксклюзивті бағыттағышын білдіреді. А деңгейінің нақты орналасуы туралы

14-беттері **Керек-жарақтар** бөлімін қараңыз.

### Кәсіби қуыру

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

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)
Ростбиф	Топ сөре + Әмбебап науа	3 1	80–100	3–4
Қуырылған шошқа еті	Топ сөре + Әмбебап науа	3 1	80–100	4–5
Қойдың қуырылған еті	Топ сөре + Әмбебап науа	3 1	80–100	3–4
Үйректің төсі	Топ сөре + Әмбебап науа	3 1	80–100	2–3

### Қосарлы пісіру

Қос режимді қолдану алдында бөлгішті пешке салыңыз. Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Келесі кестеде тағам пісіру, қуыруға арналған 5 қос режимге қатысты нұсқаулар берілген. Қос режим функциясын қолданып, негізгі мәзір мен тағам қосымшасын немесе негізгі мәзір мен десертті қатар пісіруге болады.

- Қос режим функциясын қолданғанда алдын ала қыздыру уақыты ұзаруы мүмкін.

№	Аймақ	Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
1	Жоғарғы	Бисквит	Тор сөре, Ø 25-26 см қалбыр	4		160–170	40–45
	Төменгі	Үй пиццасы, 1,0-1,2 кг	Әмбебап таба	1		190–210	13–18
2	Жоғарғы	Қуырылған көкөністер, 0,4-0,8 кг	Әмбебап таба	4		220–230	13–18
	Төменгі	Алма пирогы	Тор сөре, Ø 20 см қалбыр	1		165–175	70–80
3	Жоғарғы	Пита наны	Әмбебап таба	4		230–240	13–18
	Төменгі	Картоп гратені, 1,0-1,5 кг	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	1		180–190	45–50

№	Аймақ	Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
4	Жоғарғы	Тауық, сирақтары	Тор сөре + Әмбебап науа	4 4		230–250	30–35
	Төменгі	Лазанья, 1,0-1,5 кг	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	1		190–200	30–35
5	Жоғарғы	Балық сүбесі, пісірілген	Тор сөре + Әмбебап науа	4 4		210–230	15–20
	Төменгі	Қаттама алма тортшасы	Әмбебап таба	1		170–180	25–30

## Смарт ас пісіру

Сонымен қатар, қуат үнемдеу үшін үстіңгі не астыңғы аумақты ғана қолдануға болады. Жеке аумақты пайдаланған кезде пісіру уақыты ұзаруы мүмкін. Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

### Жоғарғы

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Картоп GRATENI	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	4		160-170	40-50
Булочкалар	Әмбебап таба	4		180-190	30-35
Лазанья	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	4		180-190	25-35
Тауық, сирақтары *	Тор сөре + Әмбебап науа	4 4		230-250	30-35

\* Пешті алдын ала қыздырмаңыз.

### Төменгі

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Қыздыру түрі	Бу деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Голландтық нан бәліші	Тор сөре, 24 см торт қалыбы	1		-	170-180	50-60
Алма пирогы	Тор сөре, Ø 20 см қалбыр	1		-	160-170	70-80
Үй пиццасы, 1,0-1,2 кг	Әмбебап таба	1		-	190-210	15-20
Круассандар	Әмбебап таба	1		Төмен	180-190	15-20

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Қыздыру түрі	Бу деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Чизкейк	Тор	1		Орт	150-160	60-70
Тоқаш	Әмбебап таба	1		Төмен	180-190	15-25
Брокколи гүлдері *	Бу сауыты	A		-	-	10-15
Тазартылған картоп кесектері *	Бу сауыты	A		-	-	25-35
Балық филелері *	Бу сауыты	A		-	-	15-25
Қайнаған жұмыртқалар *	Бу сауыты	A		-	-	13-18

### ЕСКЕРТПЕ

- А деңгейі бу ыдысының эксклюзивті бағыттағышын білдіреді. А деңгейінің нақты орналасуы туралы 14-беттегі Керек-жарақтар бөлімін қараңыз.
- Пісіру режимдерінің болуы пештің үлгісіне байланысты.

### Эко конвекция

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

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Жеміс пирогтары, 0,8-1,2 кг	Тор сөре, 24 см пеш ыдысы	2	160-180	60-80
Қабығымен пісірілген картоптар, 0,4-0,8 кг	Әмбебап таба	2	190-200	70-80
Шұжықтар, 0,3-0,5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	160-180	20-30
Тұмшаште піскен мұздатылған чипсылар, 0,3-0,5 кг	Әмбебап таба	3	180-200	25-35
Мұздатылған картоп тілімдері, 0,3-0,5 кг	Әмбебап таба	3	190-210	25-35
Балық филелері, пісірілген, 0,4-0,8 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	200-220	30-40
Қытырлақ балық филелері, нан қоқымы себілген, 0,4-0,8 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	200-220	30-45
Қуырылған сиыр еті, 0,8-1,2 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	2 1	180-200	65-75
Қуырылған көкөністер, 0,4-0,6 кг	Әмбебап таба	3	200-220	25-35

### Ет сүңгісі

Тағамның түрі	Ішкі температура (°C)	
Сиыр ет/Қой еті	Шала піскен	45-50
	Орташа	55-60
	Әбден піскен	65-70
Шошқа еті	80-85	
Құс еті	85-90	

# Смарт ас пісіру

## Автоматты түрде пісіру бағдарламалары

### ⚠ НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ

Тез бұзылатын тағамдар (мысалы, сүт, жұмыртқа, балық, ет немесе құс еті) тұмшاپеште пісіру басталғанға дейін 1 сағаттан артық тұрмауы керек және пісіру аяқталғаннан кейін тез арада алынуы керек. Бұзылған тағамды жеу тамақ улануынан болатын ауруға әкелуі мүмкін.

### Жалғыз аспаз

Төмендегі кестеде ас пісіруге, қуыруға және пісіруге арналған 128 автоматты бағдарлама берілген. Онда оның мөлшері, салмақ ауқымы және тиісті ұсынымдар бар. Пісіру режимдері мен уақыттары сізге ыңғайлы болу үшін алдын ала бағдарламаланған. Автоматты бағдарламаларға арналған кейбір рецепттерді нұсқаулық кітабынан табасыз.

### ⚠ ЕСКЕРТУ

Тамақты алып жатқанда әрқашан тұмшاپеш қолғаптарын пайдаланыңыз.

### 1. Ащы және төтті тағамдар пісіру

Автоматты түрде пісіру бағдарламаларына пісіру кезіндегі алдын ала қыздыру кіреді және алдын ала қыздыру барысын көрсетеді. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін тағамды салыңыз. Тамақты алып жатқанда әрқашан тұмшاپеш қолғаптарын пайдаланыңыз. Ыстыққа (300 °C-қа дейін) төтеп бере алатын және шыны немесе шыны керамикадан жасалған 22–24 см тұмшاپешке төзімді ыдысты ұсынамыз.

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Торт пен Десерт			
Жеміс пирогтары	0,8–1,2 кг	Топ	3
	Балғын жемістерді (таңқурай, қаражидек, алма тілімдері немесе алмұрт тілімдері) 22–24 см-лік тұмшاپеш ыдысына салыңыз. Үстіне үгінділерді біркелкі етіп жайыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Булочкалар	0,5–0,6 кг	Таба	3
	Булочкаларды (диаметрі 5–6 см) әмбебап табаға пісіру қағазымен салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, табаны тұмшاپештің ішіне салыңыз.		

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Майсудан жасалған печенье <sup>1)</sup>	0,5–0,6 кг	Таба	3
	Үстіңгі жағын майсумен жағыңыз.		
Шоколадты печенье <sup>1)2)</sup>	4–16 бөлік	Таба	3
	Өз қалауыңызға қарай аздап жаңғақ қосыңыз.		
Бисквит	0,5–0,6 кг	Топ	3
	Торт қамырын дайындап, диаметрі 25–26 см, металдан жасалған қара түсті дөңгелек пісіру пішініне салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, қаңылтыр ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Мәрмәр торт <sup>1)</sup>	0,7–0,8 кг	Топ	3
	Торт қамырын дайындап, металдан жасалған дөңгелек ромды баба немесе бундт табасына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, қаңылтыр ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Голландтық нан бәліші	0,7–0,8 кг	Топ	3
	Торт қамырын дайындап, металдан жасалған қара түсті тікбұрышты пісіру ыдысына (ұзындығы 25–26 см) салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, қаңылтыр ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Чизкейк * <sup>1)</sup>	0,8–0,9 кг	Топ	3
	Қамырды дайындап, металдан жасалған қара түсті дөңгелек пісіру табасына (20–24 см) салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, қаңылтыр ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Мадлен <sup>1)</sup>	0,2–0,4 кг	Топ	3
	Мадлен печеньесіне аздап ұн себіңіз немесе май жағыңыз.		

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Брауни <sup>1)</sup>	0,7–0,8 кг	Тор	3
	Тұмшاپешке төзімді 22–24 см-лік ыдысты пайдаланып торт қамырын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Маффин <sup>1)</sup>	0,7–0,8 кг	Тор	3
	Өз қалауыңызға қарай аздап жидек немесе шоколад қосыңыз.		
Даршын қосылған тоқаштар <sup>1)</sup>	0,9–1,0 кг	Таба	3
	Ерекше дәм үшін салма ретінде туралған алмадан аздап қосыңыз		
Павлова <sup>1)</sup>	0,4–0,5 кг	Таба	3
	Дастарқанға бетін кілегеймен және жас жеміс-жидекпен безендіріп тартыңыз.		
Нан			
Ақ бөлке нан *	0,6–0,7 кг	Тор	2
	Қамырды дайындап, металдан жасалған қара түсті тікбұрышты пісіру ыдысына (ұзындығы 25–30 см) салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Түрлі дәндер қосылған бөлке нан *	0,8–0,9 кг	Тор	2
	Қамырды дайындап, металдан жасалған қара түсті тікбұрышты пісіру ыдысына (ұзындығы 25–30 см) салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Батон * <sup>1)2)</sup>	1-4 бөлік	Таба	3
	Қамырды 2 бөлік етіп дайындап, әмбебап табаға салыңыз.		
Жаңғақ қосылған нан *	1,0-1,1 кг	Таба	3
	Қамырды 4 бөлік етіп дайындап, әмбебап табаға біркелкі етіп жайыңыз.		

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Рулет * <sup>1)</sup>	0,3-0,5 кг	Таба	3
	Рулеттерді дайындаңыз (салқындатылған дайын қамыр). Әмбебап табаға пісіру қағазын салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналынан кейін, табаны тұмшاپештің ішіне салыңыз.		
Өрілген батон <sup>1)</sup>	0,8-0,9 кг	Таба	3
	Ылғалдылықты сақтау үшін салқындату кезінде дымқыл сүлгімен жабыңыз.		
Пирог және Тортша			
Алма пирогы	1,2–1,4 кг	Тор	2
	Металдан жасалған, 20–24 см-лік дөңгелек пісіру табасын пайдаланып алма пирогын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, қаңылтыр ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Жеміс қосылған бәліш <sup>1)</sup>	1,0–1,2 кг	Тор	2
	Әр түрлі маусымдық жемістерді қолданыңыз.		
Сиыр етінен стейк <sup>1)</sup>	1,0–1,2 кг	Тор	3
	Бетіне жұмыртқа глазурін жағыңыз.		
Круассандар * <sup>1)</sup>	0,3–0,4кг	Таба	3
	Круассандарды дайындаңыз (салқындатылған дайын қамыр). Әмбебап табаға пісіру қағазын салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, табаны тұмшاپештің ішіне салыңыз.		
Қаттама алма тортшасы *	0,3–0,4кг	Таба	3
	Қаттама алма тортшаларын әмбебап табаға пісіру қағазымен салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, табаны тұмшاپештің ішіне салыңыз.		

## Смарт ас пісіру

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Ашық жеміс бәлішінің негізі	0,4–0,5 кг	Тор	3
	Қамырды торт негізіне арналған металдан жасалған, қара түсті май жағылған пісіру ыдысына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, қаңылтыр ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Лотаринг пирогы <sup>1)</sup>	1,2–1,5 кг	Тор	2
	Киш қамырын дайындаңыз, диаметрі 22–24 см дөңгелек киш ыдысына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, салма қосып, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		

\* Бумен пісіру үшін резервуарды максималды шекке дейін ауыз сумен толтырыңыз.

<sup>1)</sup> Тағамды тану / Күйіп қалудың алдын алу

<sup>2)</sup> Санды тану

<sup>3)</sup> Пісу дәрежесінің нұсқаулығы (Термосүңгішпен)

### 2. Пісірілген тағамдар

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Картоп гратені	1,0–1,5 кг	Тор	3
	Тұмшапешке төзімді, 22–24 см-лік ыдысты пайдаланып балғын картоп гратенін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Көкөніс гратені <sup>1)</sup>	0,8–1,2 кг	Тор	3
	Тұмшапешке төзімді, 22–24 см-лік ыдысты пайдаланып балғын көкөніс гратенін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Макарон көмбеші	1,2–1,5 кг	Тор	3
	Тұмшапешке төзімді 22–24 см-лік ыдысты пайдаланып макарон гратенін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Лазанья <sup>1)2)</sup>	2–10 порция	Тор	3
	Тұмшапешке төзімді 22–30 см-лік ыдысты пайдаланып үйде жасалған лазанья дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Рататуй <sup>1)</sup>	1,2–1,5 кг	Тор	3
	Рататуйге арналған ингредиенттерді қақпағы бар кәстрөлге салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, ыдысты тордың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Ұсынар алдында араластырыңыз.		
Тофу стейкі <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Дастарқанға жаңа піскен көкөністен жасалған салатпен бірге тартыңыз.		
Ойыққа пісірілген жұмыртқа <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Дастарқанға үгітілген аздаған ірімшікпен немесе туралған қызанақпен бірге тартыңыз.		
Тұмшапеште піскен ақсерке сүбесі мен қасқыржем <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Дастарқанға тартпас бұрын үстіне лимон шырынын сығыңыз.		
Көмештелген шұжық пен брокколи гүлшоғыры <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Дастарқанға үгітілген аздаған ірімшікпен бірге тартыңыз.		

<sup>1)</sup> Тағамды тану / Күйіп қалудың алдын алу

<sup>2)</sup> Санды тану

<sup>3)</sup> Пісу дәрежесінің нұсқаулығы (Термосүңгішпен)



### 3. Пицца және Қамыр

Автоматты түрде пісіру бағдарламаларына пісіру кезіндегі алдын ала қыздыру кіреді және алдын ала қыздыру барысын көрсетеді. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін тағамды салыңыз. Тамақты алып жатқанда әрқашан тұмшәпеш қолғаптарын пайдаланыңыз.

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Мұздатылған пицца <sup>1)2)</sup>	0,3–0,8 кг	Тор	3
	Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, мұздатылған пиццаны тордың ортасына қойыңыз.		
Мұздатылған пицца, тіліктері <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Мұздатылған алдын ала пісірілген пицца тіліктерін пайдаланыңыз.		
Мұздатылған шағын пицца <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Мұздатылған алдын ала пісірілген шағын пиццаны пайдаланыңыз.		
Үй пиццасы <sup>1)</sup>	0,8–1,2 кг	Таба	2
	Үй пиццасын ашыған қамырмен дайындап, оны әмбебап табаға салыңыз. Салмағы қамырды және соус, көкөніс, ветчина және ірімшік сияқты қоспаны қамтиды. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, табаны тұмшәпештің ішіне салыңыз.		
Кальцоне <sup>1)</sup>	0,8–1,2 кг	Таба	3
	Балғын кальцоненің 4 бөлігін дайындап, табаға салыңыз.		
Қамырды толықсыту	0,3–0,7 кг	Тор	2
	Қамырды ыдысқа дайындаңыз, пленкамен жабыңыз. Тордың ортасына салыңыз.		

<sup>1)</sup> Тағамды тану / Күйіп қалудың алдын алу

<sup>2)</sup> Санды тану

<sup>3)</sup> Пісу дәрежесінің нұсқаулығы (Термосүңгішпен)

### 4. Қуыру

Дәмі жақсырақ болуы үшін біз салқындатылған балғын ет, құс еті және балықты ұсынамыз. Мұздатылған ингредиенттерді пайдалансаңыз, оларды мұқият ерітуді ұсынамыз. Автоматты бағдарламаларға алдын ала қыздыру және айналдыру кірмейді. Бірақ егер қаласаңыз, жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін пісіру уақытының жартысы өткеннен кейін айналдыра аласыз.

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Ет			
Қуырылған сиыр еті <sup>**1)3)</sup>	0,8–2,0 кг	Тор	2
		Әмбебап таба	1
Сиыр етіне дәмдеуіш қосыңыз және тоңазытқышта 1 сағатқа қалдырыңыз. Майлы жағын жоғары қаратып торға салыңыз.			
Баяу піскен қуырылған сиыр еті <sup>**</sup>	0,8–2,0 кг	Тор	2
		Әмбебап таба	1
Сиыр етіне дәмдеуіш қосыңыз және тоңазытқышта 1 сағатқа қалдырыңыз. Майлы жағын жоғары қаратып торға салыңыз.			
Рибай стейкі <sup>**1)3)</sup>	0,8–1,5 кг	Тор	3
		Әмбебап таба	1
Тұмшәпештен шығарыңыз, фольгамен жабыңыз да, 10 минутқа қалдырыңыз.			
Көмештелген бургерлер <sup>1)</sup>	0,7–1,0 кг	Тор	4
		Әмбебап таба	1
Жас салат, қызанақ, ірімшік қосып, тоқаштан бургер жасаңыз			
Аскөк қосып қуырылған қозы қабырғасы <sup>1)3)</sup>	0,4–1,0 кг	Тор	3
		Әмбебап таба	1
Тұздықтаудан бұрын майын кесіп тастаңыз.			
Аскөк қосып қуырылған қозы қабырғасы, француз соусымен бірге <sup>1)</sup>	0,4–0,8 кг	Тор	4
		Әмбебап таба	1
Тұздықтаудан бұрын майын кесіп тастаңыз.			

## Смарт ас пісіру

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Қозы сирағы сүйегімен бірге ** 1)	0,8–2,0 кг	Тор	3
		Әмбебап таба	1
Қозы етін тұздап, торға қойыңыз.			
Шошқа етінің қуырдағы шыжығымен бірге **	0,8–2,0 кг	Тор	3
		Әмбебап таба	1
Шошқа етінің қуырдағын тордың үстіне майлы жағымен қойыңыз.			
Шошқа қабырғалары 1)	0,8–1,2 кг	Тор	3
		Әмбебап таба	1
Шошқа қабырғаларын торға қойыңыз.			
Құс еті			
Тұтас тауық * / ** 1) 2) 3)	0,8–2,0 кг	Тор	2
		Әмбебап таба	1
Тауық етін сумен шайып, тазалаңыз. Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштер себіңіз. Төс жағын төмен қаратып торға қойыңыз. Термосүңгішті төстің қалың бөлігіне салыңыз.			
Тауықтың төсі 1) 2)	1–8 бөлік	Тор	4
		Әмбебап таба	1
Төс етін тұздап, торға қойыңыз.			
Тауық сирағы 1) 2)	1–16 бөлік	Тор	4
		Әмбебап таба	1
Май жағып, дәмдеуіштер сеуіп, торға қойыңыз.			
Тауық қанаттары 1)	0,3–0,7 кг	Тор	4
		Әмбебап таба	1
Тұз себіңіз де, бетіне май немесе сары май жағыңыз.			
Тауық сирақтары 1)	0,5–0,9 кг	Тор	4
		Әмбебап таба	1
Тұз себіңіз де, бетіне май немесе сары май жағыңыз.			

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Ортасынан бөлінген тауық * 1)	1,0–1,3 кг	Тор	3
		Әмбебап таба	1
Тауық етін сумен шайып, тазалаңыз. Тауықтың артқы жағын кесіп, тауық етіне май жағып, дәмдеуіштер себіңіз. Оны торға қойып, әмбебап табаға салып пісіріңіз.			
Тұтас үйрек * / **	1,5–2,7 кг	Тор	2
		Әмбебап таба	1
Үйрек етін сумен шайып, тазалаңыз. Үйрек етіне дәмдеуіштер себіңіз. Оны төс жағын жоғары қаратып торға және әмбебап табаға салыңыз. Термосүңгішті төстің қалың бөлігіне салыңыз.			
Үйректің төсі 1) 2)	1–8 бөлік	Тор	4
		Әмбебап таба	1
Үйректің төсін майлы жағын жоғары қаратып торға қойыңыз.			
Балық			
Көмбештелген бақтақ сүбесі	0,3–0,7 кг	Таба	4
		Бақтақ сүбесін тері жағын жоғары қаратып әмбебап табаға салыңыз.	
Бақтақ	0,3–0,7 кг	Тор	4
		Әмбебап таба	1
Балықты сумен шайып, тазалап, торға басынан құйрығына дейін қойыңыз. Балықтың ішіне лимон шырынын, тұз және шөптер салыңыз. Беткі терісін пышақпен кесіңіз. Май жағып, төз себіңіз.			
Камбала	0,3–0,7 кг	Таба	3
		Камбаланы әмбебап табаға пісіру қағазымен салыңыз. Беткі жағын пышақпен кесіңіз.	
Ақсерке стейкі ** 1) 3)	0,3–1,0 кг	Тор	3
		Әмбебап таба	1
Дастарқанға тартпас бұрын үстіне лимон шырынын сығыңыз.			

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Ақсерке сүбесі, көмештелген <sup>1)2)</sup>	1–8 бөлік	Таба	4
	Дастарқанға тартпас бұрын үстіне лимон шырынын сығыңыз.		
Нәлім сүбесі, көмештелген <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Тор	3
	Дастарқанға тартпас бұрын үстіне лимон шырынын сығыңыз.		
Теңіз табан балығы <sup>1)</sup>	0,5–0,9 кг	Таба	3
	Жақсырақ дәмделуі үшін өткір пышақпен бірнеше жерден тіліңіз.		
Телапия сүбесі, көмештелген <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Тор	3
	Дастарқанға тартпас бұрын үстіне лимон шырынын сығыңыз.		
<b>Ұлулар</b>			
Асшаяндар <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Ерекше дәм беру үшін аздап қызыл бұрыш үлпектері мен ақ шарап қосыңыз.		
Аршылған асшаяндар <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Тор	3
	Ерекше дәм беру үшін аздап қызыл бұрыш үлпектері мен ақ шарап қосыңыз.		
Омар құйрықтары <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Дастарқанға сарымсақ майынан дайындалған тұздықпен бірге тартыңыз.		
Мидиялар <sup>1)</sup>	0,5–0,9 кг	Таба	3
	Жарты қабыршақтағы ұлуларды пайдаланыңыз.		
Теңіз ирекшелері <sup>1)</sup>	0,5–0,9 кг	Таба	3
	Жарты қабыршақтағы теңіз ирекшелерін пайдаланыңыз.		

\* Бумен пісіру үшін резервуарды максималды шекке дейін ауыз сумен толтырыңыз.

\*\* Термосүңгішті еттің қалың бөлігіне салыңыз.

<sup>1)</sup> Тағамды тану / Күйіп қалудың алдын алу

<sup>2)</sup> Санды тану

<sup>3)</sup> Пісу дәрежесінің нұсқаулығы (Термосүңгішпен)

## 5. Салауатты қуыру

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Сквиш сыналары <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Ерекше дәм беру үшін аздап бальзам кремін қосыңыз.		
Артишок, жартысы <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Тор	3
	Қалауыңызға қарай әртүрлі соустармен бірге қызмет етіңіз.		
Ақтық, жасыл <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Лимон тілімдерімен бірге беріңіз және тұзбен, бұрышпен және сары маймен дәмдеңіз.		
Ақтық, ақ <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Лимон тілімдерімен бірге беріңіз және тұзбен, бұрышпен және сары маймен дәмдеңіз.		
Болгар бұрышының ұсақ бөліктері <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	4
	Түсі әр түрлі болгар бұрышын пайдаланыңыз.		
Қызылшаның ұсақ бөліктері <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Тор	3
	Дастарқанға аздаған жас аскөкпен және бальзам кремімен бірге тартыңыз.		
Брокколи, бүтін <sup>1)</sup>	0,4–0,8 кг	Тор	3
	Дастарқанға ұсақ үгітілген ірімшікпен бірге тартыңыз.		
Брокколи, гүлшоғырлары <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Дастарқанға тұздықпен немесе ерітілген сары маймен бірге тартыңыз.		
Брокколи мен гүлді қырыққабат гүлшоғырлары <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Дастарқанға тұздықпен немесе ерітілген сары маймен бірге тартыңыз.		
Брокколини <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Дастарқанға тұздықпен немесе ерітілген сары маймен бірге тартыңыз.		
Брюссель қырыққабаты <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Туралған жуамен бірге беріңіз және тұзбен, бұрышпен және сары маймен дәмдеңіз.		

## Смарт ас пісіру

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Мускат асқабақ текшелері <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Ерекше дәм беру үшін аздап даршын мен қоңыр қант қосыңыз.		
Қозықұйрықтар <sup>1)</sup>	0,3–0,4кг	Топ	3
	Ерекше дәм беру үшін аздап бальзам кремін қосыңыз. 22–24 см-лік тұшпапеш ыдысын пайдаланыңыз.		
Сәбіздің ұсақ бөліктері <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Ерекше дәм беру үшін бал кремін қосыңыз.		
Сәбіз, байламдары <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Ерекше дәм беру үшін бал кремін қосыңыз.		
Гүлді қырыққабат, бүтін <sup>1)</sup>	0,4–0,8 кг	Топ	3
	Дастарқанға ұсақ үгітілген ірімшікпен бірге тартыңыз.		
Гүлді қырыққабат, стейктер <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Дастарқанға зәйтүн майымен және майдалап үгітілген ірімшікпен бірге тартыңыз.		
Гүлді қырыққабат, гүлшоғырлары <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Дастарқанға тұздықпен немесе ерітілген сары маймен бірге тартыңыз.		
Собықтағы жүгері, қабығы бар <sup>1)</sup>	0,6–1,0 кг	Таба	3
	Ерекше дәм беру үшін аздап пармезан ірімшігін қосыңыз.		
Собықтағы жүгері <sup>1)</sup>	0,6–1,0 кг	Таба	3
	Ерекше дәм беру үшін аздап пармезан ірімшігін қосыңыз.		
Баялды тілімдері <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Қызанақ пен ірімшік қосса баялды дәмдірек болады.		
Оқра <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Жас оқраны пайдаланыңыз.		
Ұсақтап туралған оқра <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Жас оқраны пайдаланыңыз.		

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Пияз тілімдері <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	4
	Дастарқанға стейктің гарнирі ретінде пиязбен бірге тартыңыз.		
Падрон бұрышы <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	4
	Дастарқанға тұздықпен бірге немесе ащы дәмтатымның бөлігі ретінде тартыңыз.		
Қызанақ тілімдері <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Қызанақ сарымсақ пен ірімшік қосса дәмді болады.		

<sup>1)</sup> Тағамды тану / Күйіп қалудың алдын алу

<sup>2)</sup> Санды тану

<sup>3)</sup> Пісу дәрежесінің нұсқаулығы (Термосүңгішпен)

### 6. Гарнир

Автоматты бағдарламаларға алдын ала қыздыру кірмейді. Балғын көкөністер пайдаланыңыз.

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Қуырылған көкөністер	0,3–0,7 кг	Таба	4
	Цукини, баялды, бұрыш, пияз және черри қызанақтарын сумеен шайып, тілімдерін дайындаңыз. Зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштер себіңіз. Табаға біркелкі етіп жайыңыз.		
Картоп тілімдері <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Картоптарды сумен шайып, тілімдерге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштер себіңіз. Табаға біркелкі етіп жайып, пісіріңіз.		
Көмештелген картоп <sup>1)2)</sup>	1–12 бөлік	Таба	3
	Үлкен картоптарды (әрқайсысы 200 г) ұзындығы бойынша екіге бөліңіз. Кесілген бетін әмбебап табаға жоғары қаратып қойыңыз да, зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштер себіңіз.		
Ұсақтап туралған картоп <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Піскеннен кейін тұз сеуіп, дастарқанға тартыңыз.		
Көмештелген тәтті картоп <sup>1)</sup>	0,5–0,9 кг	Таба	3
	Сары май қосса тәтті картоп дәмдірек болады.		

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Турама салынған қызанақтар <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Толтырма қоспаны пісіріңіз де, қызанақты толтыру үшін пайдаланыңыз.		
Тура салынған қызанақтар <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Дастарқанға үстіне шайқалған кілегей немесе балмұздақ қосып тартыңыз.		
Бекон <sup>1)</sup>	0,2–0,3 кг	Таба	4
	Әбден піскен бекон түрлі жас салатпен бірге дәмді болады.		
Фрикаделькалар <sup>1)</sup>	0,8–1,0 кг	Таба	3
	Сіз оларды макаронның үстіне салып тарта аласыз.		
Шұжықтар <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	4
	Дастарқанға піскен картоппен және жас салатпен бірге тартыңыз.		
Жұмыртқалар, бітеу пісірілген <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Тор	3
	Бөлме температурасында сақталған жас жұмыртқаны пайдаланыңыз.		

<sup>1)</sup> Тағамды тану / Күйіп қалудың алдын алу

<sup>2)</sup> Санды тану

<sup>3)</sup> Пісу дәрежесінің нұсқаулығы (Термосүңгішпен)

## 7. Ыңғайлылық

Автоматты бағдарламаларға алдын ала қыздыру кірмейді. Мұздатылған алдын ала пісірілген ыңғайлылықты пайдаланыңыз.

Таба	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Мұздатылған картоп			
Тұмшапеште піскен мұздатылған чипсылар <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Тұмшапеште піскен мұздатылған чипсыларды табаға біркелкі етіп жайыңыз.		
Мұздатылған картоп тілімдері	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Мұздатылған картоп тілімдерін табаға біркелкі етіп жайыңыз.		
Иректеп кесіліп мұздатылған чипсылар <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Мұздатылған лазаньяны тұмшапеш ыдысына салып, торға қойыңыз.		

Таба	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Қытырлақ картоп <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Алдын ала қуырылып мұздатылған қытырлақ картопты пайдаланыңыз.		
Мұздатылған тағамдар			
Мұздатылған лазанья	0,3–0,7 кг	Тор	3
	Алдын ала қуырылып мұздатылған лазаньяны пайдаланыңыз.		
Тұмшапеште әзірленген чипсылар қосылған наггетс <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Алдын ала қуырылып мұздатылған наггетсті және пеште әзірленген чипсіні пайдаланыңыз.		
Тауық етінен дайындалған наггетстер <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Алдын ала қуырылып мұздатылған тауық наггетсін пайдаланыңыз.		
Тауық тілімдері <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Алдын ала қуырылып мұздатылған тауық сүбесін пайдаланыңыз.		
Ірімшік таяқшалары <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Алдын ала қуырылып мұздатылған ірімшік таяқшаларын пайдаланыңыз.		
Крок месье <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Алдын ала пісіріліп мұздатылған крок месьені пайдаланыңыз.		
Чурос <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Алдын ала пісіріліп мұздатылған чуросты пайдаланыңыз.		
Тост <sup>1)</sup>	0,2–0,4кг	Таба	3
	Алдын ала пісіріліп мұздатылған тостты пайдаланыңыз.		
Хот-догқа арналған тоқаштар <sup>1)</sup>	0,2–0,4кг	Таба	3
	Алдын ала пісіріліп мұздатылған хот-дог тоқаштарын пайдаланыңыз.		
Тортилья <sup>1)</sup>	0,2–0,3 кг	Тор	3
	Алдын ала пісіріліп мұздатылған тортильяны пайдаланыңыз.		
Чипс пен жаңғақтар			

## Смарт ас пісіру

Таба	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Кале чипсылары <sup>1)</sup>	0,2–0,3 кг	Таба	3
	Жас кале салатын пайдаланыңыз.		
Алма чипсылары <sup>1)</sup>	0,2–0,3 кг	Тор	3
	Ерекше дәм беру үшін аздап даршын мен қоңыр қант қосыңыз.		
Ананастан дөңгелек чипсылар <sup>1)</sup>	0,3–0,5 кг	Тор	3
	Жас ананасты пайдаланыңыз.		
Құлпынай чипсылары <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Таба	3
	Йогурттың үстіне чипсі салып тартыңыз.		
Қуырылған грек жаңғақтары <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Ерекше дәм беру үшін аздап даршын мен қоңыр қант қосыңыз.		
Қуырылған талшындар * <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Таба	3
	Қабығын оңай аршу үшін әр жаңғақтың сыртын өткір пышақпен қиғаштап тіліңіз.		

\* Бумен пісіру үшін резервуарды максималды шекке дейін ауыз сумен толтырыңыз.

<sup>1)</sup> Тағамды тану / Күйіп қалудың алдын алу

<sup>2)</sup> Санды тану

<sup>3)</sup> Пісу дәрежесінің нұсқаулығы (Термосүңгішпен)

### Қосарлы пісіру

Төмендегі кестеде ас пісіруге, қуыруға және пісіруге арналған 20 автоматты бағдарлама берілген. Сіз тек жоғарғы немесе төменгі аймақты пайдалана аласыз және жоғарғы және төменгі аймақтарды бір уақытта пайдалана аласыз.

Бағдарламада оның мөлшері, салмақ ауқымы және тиісті ұсынымдар бар. Пісіру режимдері мен уақыттары сізге ыңғайлы болу үшін алдын ала бағдарламаланған. Автоматты бағдарламаларға арналған кейбір рецептерді нұсқаулық кітабынан табасыз.

Барлық қосарлы Автоматты түрде пісіру бағдарламаларына алдын ала қыздыру кіреді және алдын ала қыздыру барысын көрсетеді.

Алдын ала қыздыру дыбыстық сигналынан кейін тағамды пешке салыңыз.

### ⚠ ЕСКЕРТУ

Тамақты алып жатқанда әрқашан тұмшاپеш қолғаптарын пайдаланыңыз.

#### 1. Жоғарғы қуыс жер

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Картоп гратені	1,0–1,5 кг	Тор	4
	Тұмшاپешке төзімді, 22–24 см-лік ыдысты пайдаланып балғын картоп гратенін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Макарон көмбеші	1,2–1,5 кг	Тор	4
	Тұмшاپешке төзімді 22–24 см-лік ыдысты пайдаланып макарон гратенін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Лазанья	1,0–1,5 кг	Тор	4
	Тұмшاپешке төзімді 22–24 см-лік ыдысты пайдаланып үйде жасалған лазанья дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Булочкалар	0,5–0,6 кг	Таба	4
	Булочкаларды (диаметрі 5–6 см) әмбебап табаға пісіру қағазымен салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, табаны тұмшاپештің ішіне салыңыз.		

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Тауық сирағы	0,5–0,9 кг	Тор	4
		Әмбебап таба	4
	Май жағып, дәмдеуіштер сеуіп, торға қойыңыз.		
Ақсерке стейкі/сүбесі	0,3–0,7 кг	Тор	4
		Әмбебап таба	4
	Сүбелерді немесе стейктерді сумен шайыңыз және тазалаңыз. Сүбелердің терісін жоғары қаратып торға қойыңыз.		
Қуырылған көкөністер	0,3–0,7 кг	Таба	4
	Цукини, баялды, бұрыш, пияз және черри қызанақтарын сүмеен шайып, тілімдерін дайындаңыз. Зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштер себіңіз. Табаға біркелкі етіп жайыңыз.		
Көмештелген картоп	0,5–0,9 кг	Таба	4
	Үлкен картоптарды (әрқайсысы 200 г) ұзындығы бойынша екіге бөліңіз. Кесілген бетін әмбебап табаға жоғары қаратып қойыңыз да, зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштер себіңіз.		
Мұздатылған картоп тілімдері	0,3–0,7 кг	Таба	4
	Мұздатылған картоп тілімдерін табаға біркелкі етіп жайыңыз.		
Тұмшашеште піскен мұздатылған чипсылар	0,3–0,7 кг	Таба	4
	Тұмшашеште піскен мұздатылған чипсыларды табаға біркелкі етіп жайыңыз.		

#### Төменгі қуыс жер

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Алма пирогы	1,2–1,4 кг	Тор	1
	Металлдан жасалған, 20–24 см-лік дөңгелек пісіру табасын пайдаланып алма пирогын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, қаңылтыр ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Қаттама алма тортшасы *	0,3–0,4кг	Таба	1
	Қаттама алма тортшаларын табаға пісіру қағазымен салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, табаны тұмшашештің ішіне салыңыз.		
Круассандар *	0,3–0,4кг	Таба	1
	Круассандарды дайындаңыз (салқындатылған дайын қамыр). Әмбебап табаға пісіру қағазын салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, табаны тұмшашештің ішіне салыңыз.		
Лотаринг пирогы	1,2–1,5 кг	Тор	1
	Киш қамырын дайындаңыз, диаметрі 22–24 см дөңгелек киш ыдысына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, салма қосып, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Рулет *	0,3–0,5 кг	Таба	1
	Рулеттерді дайындаңыз (салқындатылған дайын қамыр). Әмбебап табаға пісіру қағазын салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналынан кейін, табаны тұмшашештің ішіне салыңыз.		
Жеміс пирогтары	0,8–1,2 кг	Тор	1
	Балғын жемістерді (таңқурай, қаражидек, алма тілімдері немесе алмұрт тілімдері) 22–24 см-лік тұмшашеш ыдысына салыңыз. Үстіне үгінділерді біркелкі етіп жайыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		

## Смарт ас пісіру

Тағам	Порция мөлшері	Керек-жарақтар	Деңгей
Чизкейк *	0,8–0,9 кг	Тор	1
	Қамырды дайындап, металдан жасалған қара түсті дөңгелек пісіру табасына (20–24 см) салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, қаңылтыр ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Турама салынған қызанақтар	0,3–0,7 кг	Таба	1
	Қызанақтарды сумен шайыңыз және екіге бөліңіз, өзектерін алып тастаңыз. Қоспалармен толтырыңыз (мысалы, күріш, ұсақталған сиыр еті) және оны табаға салыңыз.		
Мұздатылған пицца	0,3–0,7 кг	Тор	1
	Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, мұздатылған пиццаны тордың ортасына қойыңыз.		
Үй пиццасы	0,8–1,2 кг	Таба	1
	Үй пиццасын ашыған қамырмен дайындап, оны әмбебап табаға салыңыз. Салмағы қамырды және соус, көкөніс, ветчина және ірімшік сияқты қоспаны қамтиды. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру дыбыстық сигналы берілгеннен кейін, табаны тұмшашпестің ішіне салыңыз.		

\* Бумен пісіру үшін резервуарды максималды шекке дейін ауыз сумен толтырыңыз.

### 2. Қос режим

Астыңғы және үстіңгі аймаққа бір ғана автоматты бағдарламаны таңдап, тағамдарды қатар пісіруге болады.

#### ⚠ НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ

Үстіңгі немесе астыңғы аумақты пайдаланғанда, барынша тиімді болу үшін екінші аумақтың желдеткіші мен қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Қолданылмай тұрған аумақты мақсатсыз пайдалануға болмайды.

### Салауатты пісіру (қолданылатын үлгілерде ғана)

Пеш 20 Салауатты пісіру бағдарламаларын ұсынады. Пісіру параметрлері таңдалған бағдарламаға сәйкес автоматты түрде реттеледі. Бір аймақты немесе төменгі аймақты пайдалануға болады.

Буға пісіру үшін бу сауытын қолданғаныңызға көз жеткізіңіз және ыдысқа максималды белгіге дейін ауыз су құйыңыз.

#### ⚠ ЕСКЕРТУ

Тамақты алып жатқанда әрқашан тұмшашпеш қолғаптарын пайдаланыңыз.

Тағам	Салмақ (кг)	Керек-жарақтар	Деңгей
Брокколи гүлдері	0,4–0,6	Бу сауыты	A
Гүлді қырыққабат гүлдері	0,4–0,6	Бу сауыты	A
Сәбіз тілімдері	0,4–0,6	Бу сауыты	A
Цукини тілімдері	0,4–0,6	Бу сауыты	A
Асқабақ текшелері	0,4–0,6	Бу сауыты	A
Көк қасқыржем	0,4–0,6	Бу сауыты	A
Ақ қасқыржем	0,4–0,6	Бу сауыты	A
Көк үрмбұршақ	0,4–0,6	Бу сауыты	A
Брюссель қырыққабаты	0,4–0,6	Бу сауыты	A
Тазартылған картоп кесектері	0,6–0,8	Бу сауыты	A
Алма тілімдері	0,4–0,6	Бу сауыты	A
Асшаяндар	0,6–0,8	Бу сауыты	A
Ұлулар	0,8–1,0	Бу сауыты	A
Балық субесі	0,6–0,8	Бу сауыты	A
Тауықтың төс еті	0,8–1,0	Бу сауыты	A
Крем-карамель	-	Бу сауыты	A



Тағам	Салмақ (кг)	Керек-жарақтар	Деңгей
Мұздатылған мәңгі	0,4–0,6	Бу сауыты	A
Қатты піскен жұмыртқа	0,5–0,7	Бу сауыты	A
Орташа піскен жұмыртқа	0,5–0,7	Бу сауыты	A
Шала піскен жұмыртқа	0,5–0,7	Бу сауыты	A

#### ЕСКЕРТПЕ

А деңгейі бу ыдысының эксклюзивті бағыттағышын білдіреді. А деңгейінің нақты орналасуы туралы

14-беттегі **Керек-жарақтар** бөлімін қараңыз.

## Арнайы Функция

### Еріту

Бұл режим мұздатылған тағамдарды жібіту, жеміс, торт, крем, шоколад және кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Жібіту уақыты тағамның түріне, өлшеміне және мөлшеріне байланысты.

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған тағамдар Тауық етінен дайындалған наггетстер, шұжықша, картоптар	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	50	-
Пісірілген тағамдар Нан және булочка	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	50	-
Жеміс	Тор сөре, пеш ыдысы	3	30	-
Торт, крем, шоколад	Тор сөре, пеш ыдысы	3	30	-

### Кептіру

Бұл режим жемістерді, көкөністер мен шөптерді кептіру үшін қолданылады. Кептіру уақыты тағамның түріне, қалыңдығына және мөлшеріне байланысты.

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Жеміс	Тор	3	70–80	300–420
Көкөніс	Тор	3	70–80	200–500
Шөп	Тор	3	70–80	60–90

### Қамырды толықсытыңыз

Бұл режим ұн ашыту және қолдан йогурт жасау үшін қолданылады.

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Пицца қамыры	Тор	2	30–40	30–40
Торттың/Нанның қамыры	Тор сөре, пеш ыдысы	2	30–40	40–50
Қолдан жасалған йогурт	Тор сөре, пеш ыдысы	2	40–50	6-7 (сағат)

## Смарт ас пісіру

### Пицца пісіру

Бұл режим пицца үшін қолайлы. Пісіру температурасы мен уақыты пиццаның мөлшері мен пицца қамырының қалыңдығына байланысты.

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Үй пиццасы	Әмбебап таба	2	190–210	15–25
Үйде жасалған жұқа пицца	Әмбебап таба	2	210–230	10–15

### Баяу пісіру

Бұл режим нәзік құрылым үшін төмен температураны пайдаланады. Бұл режим жұмсақ құрылымды қалаған кезде сиыр, шошқа еті, бұзау немесе қой етін қуыруға жарайды. Кесуден бұрын, етті ыстық плитада жоғары температурада барлық жағынан қуырған жөн.

Тағам	Керек-жарақтар	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (сағаттар)
Ростбиф	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	80–100	3–4
Қоң еті, 5-6 см қалыңдығы	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	70–80	4–5
Қуырылған шошқа еті	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	80–100	4–5
Қойдың қуырылған еті	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	80–100	3–4
Үйректің төсі	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	70–90	2–3

### Тағамдарды сынақтан өткізу

EN 60350-1 стандарты бойынша.

#### 1 Көмбештеу

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

Тағамның түрі	Керек-жарақтар	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Кішкене кекстер	Әмбебап таба	3		165	23–28
		3		165	25–30
		1+3		155	33–38
Үгілмелі печенье	Әмбебап таба	1+3		140	28–33
Майсыз бисквит	Тор сөре + Тортқа арналған серіппе қалбыр (Баран қаптамасы бар, Ø 26 см)	2		165	30-35
		2		160	30–35
		1+4		155	35–40
Алма пирогы	Тор сөре + 2 Тортқа арналған серіппе қалбыр ** (Баран қаптамасы бар, Ø 20 см)	2 көлденең қойылған		160	70–80
	Әмбебап науа + Тор сөре + 2 Тортқа арналған серіппе қалбыр *** (Баран қаптамасы бар, Ø 20 см)	1+3		160	80–90

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

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

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

## 2 Гриль

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

Тағамның түрі	Керек-жарақтар	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Ақ наннан тост жасау	Тор	5		300 (Макс.)	1–2
Сиыр етінен бургерлер * (12 дана)	Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинау үшін)	4 1		300 (Макс.)	1-ші 15-18 2-ші 5-8

\* Пісіру уақытының  $\frac{2}{3}$  өткен кезде аударыңыз.

## 3 Қуыру

Тағамның түрі	Керек-жарақтар	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Бүтін тауық * 1,3-1,5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинау үшін)	3 1		200	60–75
Бүтін тауық * 1,5-1,7 кг	Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинау үшін)	3 1		200	70–85

\* Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

## 4 Буға пісіру

Буға пісіру үшін су ыдысын максималды деңгейге дейін ауыз сумен толтырыңыз.

Тағамның түрі	Керек-жарақтар	Деңгей	Қыздыру түрі	Уақыт (мин.)
Брокколи гүлдері 0,5 кг	Бу сауыты	A		12–15
Буға пісірілген жұмыртқалар 10 жұмыртқа	Бу сауыты	A		15–18
Аршылған картоптар 0,5 кг	Бу сауыты	A		18–23
Мұздатылған арқан балық	Бу сауыты	A		18–23

### ЕСКЕРТПЕ

A деңгейі бу ыдысының эксклюзивті бағыттағышын білдіреді. A деңгейінің нақты орналасуы туралы

14-беттері **Керек-жарақтар** бөлімін қараңыз.

# Смарт ас пісіру

## Жиі қолданылатын Автоматты түрде пісіру рецептілерінің жинағы

### Картоп GRATENI

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

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

### Көкөніс GRATENI

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

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

### Лазанья

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

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

### Алма пирогы

**Ингредиенттер**

- Тортша: 275 г ұн,  $\frac{1}{2}$  ас қасық тұз, 125 г ұнтақ ақ қант, 8 г ваниль қанты, 175 г суық сары май, 1 жұмыртқа (көпіршітілген).
- Толтырмасы: 750 г бүтін тығыз алма, 1 ас қасық лимон шырыны, 40 г қант,  $\frac{1}{2}$  ас қасық дәмқабық, 50 г тұқымсыз мейіздер, 2 ас қасық нан қоқымдары.ендң

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

## Киш Лоррейн

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

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

## Жеміс пирогтары

- Ингредиенттер**
- **Қосымша қоспа:** 200 г ұн, 100 г сары май, 100 г қант, 2 г тұз, 2 г дәмқабық ұнтағы.
  - **Жеміс:** 600 г аралас жемістер.

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

## Үй пиццасы

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

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

## Қуырылған сиыр еті

- Ингредиенттер** 1 кг сиырдың қоң еті, 5 г тұз, 1 г бұрыш, әрқайсысынан 3 г розмарин, тимьян.

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

## Шөппен қыздырылып пісірілген қой қабырғалары

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

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

## Шошқа қабырғалары

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

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

# Техникалық қызмет көрсету

## Тазалау

### ⚠ ЕСКЕРТУ

- Тазалар алдында пеш пен пештің керек-жарақтарының салқын тұрғанын тексеріп алыңыз.
- Жеміргіш жуғыш құралдарды, қатты шөткелерді, түрпілі жөке немесе шүберектерді, темір жөкені, пышақ немесе басқа да жеміргіш құралмен тазалауға болмайды.
- Дегенмен, камераның мөлдір қақпағы мен жоғарғы жарық диодты әйнек камера функциясына арналған қырғыш төсеммен сүрту керек. Оны қатты сүртпеңіз, өйткені шыны сынуы мүмкін.
- Камера мен жарықтандыру бөліктерінің жиектері өткір болуы мүмкін, сондықтан оларды абайлап тазалау керек.

### Пештің ішкі жасақтамасы

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

### Тұмшашпештің сырты

Сыртында саусақ іздері, май немесе дақтар (есік беті, тұтқа немесе дисплей сияқты) болса, жұмсақ шүберекпен шыны тазалағыш немесе бейтарап жуғыш затпен тазалаңыз, содан кейін жұмсақ, таза, құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

Май мен кір қалуы мүмкін, әсіресе тұтқаның айналасында ыстық ауа ішінен шыққандықтан. Әрбір қолданғаннан кейін тұтқаны тазалау ұсынылады.

### Керек-жарақтар

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

### Каталитті эмаль қаптама (тек тиісті модельдерде)

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

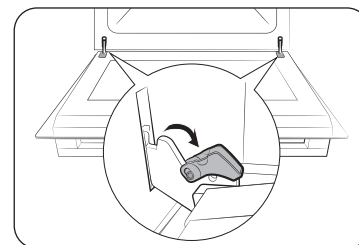
1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. Пештің ішін тазалаңыз.
3. **Конвекция** режимін ең жоғарғы температураға қойып таңдаңыз да, циклды шамамен бір сағат қосыңыз.

### Есік (тек тиісті модельдерде)

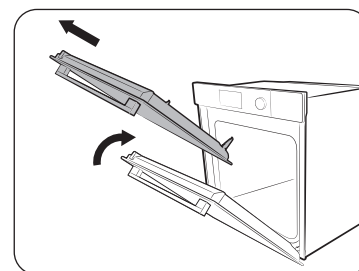
Пештің есігін тазалау қажет болмаса алмаңыз. Есікті тазалау үшін алғыңыз келсе төмендегі қадамдарды орындаңыз.

### ⚠ ЕСКЕРТУ

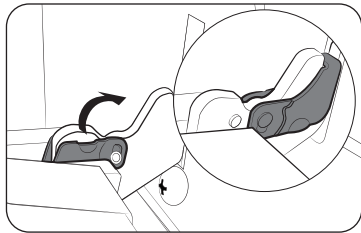
Пештің есігі ауыр.



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



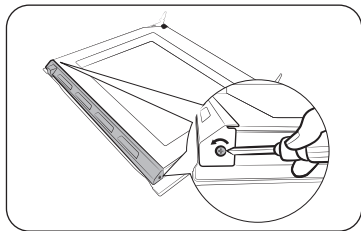
2. Есікті шамамен 70° градусқа жабыңыз. Пештің есігін екі жағынан қос қолдап ұстап, топсалары алынғанша жоғары көтеріп тартыңыз.
3. Есікті сабынды сумен, таза шүберекпен тазалаңыз.



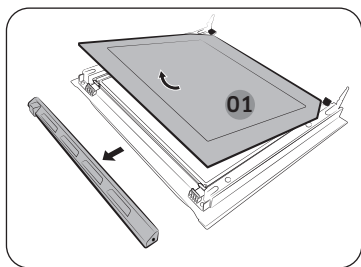
4. Болған кезде есікті қайта орнату үшін 1-2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Топсаларының екі жаққа бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

### Есіктің шынысы

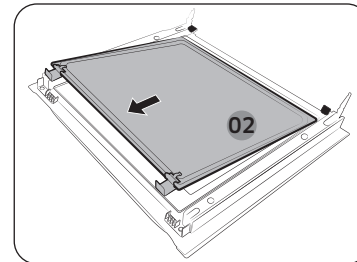
Үлгі түріне байланысты пештің есігі бірінен кейін бірі орналасқан 3--4 шыны панельмен жабдықталған. Есіктің шыныларын тазалау қажет болған кезде ғана алыңыз. Есіктің шыныларын тазалау үшін алғыңыз келсе мына қадамдарды орындаңыз.



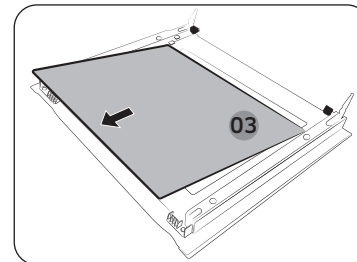
1. Сол және оң жақтағы бұрандаларды алу үшін бұранда бұрағышты пайдаланыңыз.



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



4. Екінші шыныны есіктен көрсеткінің бағытымен алыңыз.

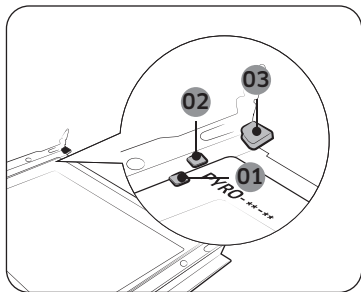


5. Үшінші шыныны есіктен көрсеткінің бағытымен алыңыз.
6. Шыныны сабынды сумен және таза шүберекпен тазалаңыз.

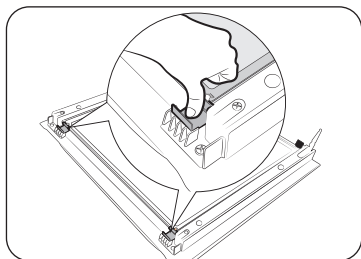
### ⚠ НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ

Беттің дұрыс жағын анықтау үшін әр беттің бұрышына "PYRO" таңбасы салынған.  
Дұрыс бағытталған: PYRO-\*\*-\*\*  
Теріс бағытталған: \*\*-\*\*-OYUЧ

## Техникалық қызмет көрсету



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

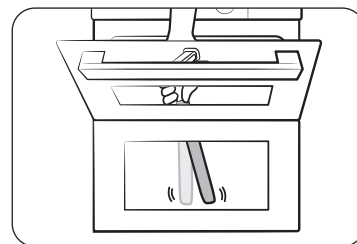
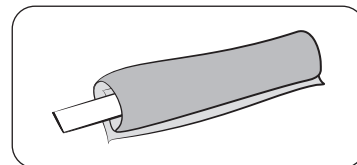


7. Болған кезде шыныларды мына ретпен қайта салыңыз:
  - Топсалардың орнын табу үшін суретке қараңыз. 3-ші шыныны 1-ші қапсырма тіректің астына, 2-ші шыныны 1-ші және 2-ші қапсырма тіректің ортасына және 1-ші шыныны 3-ші қапсырма тірекке осы ретпен салыңыз. Шынылардың бедері бар жақтарының ішке қарап салынғанына көз жеткізіңіз.
8. 2-ші шыныны салғаннан кейін шынының қапсырмаларын басып, олардың шыны панельдерді мықтап бекітіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
9. Қақпақтарын қайта орнату үшін жоғарыдағы 1--2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

### Қос есік әйнегі (қолданылатын үлгілерде ғана)

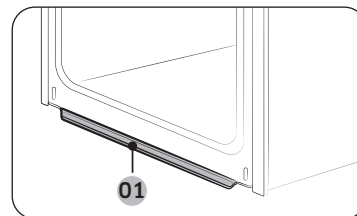


1. Жабыстыру үшін дымқыл майлықпен байлаңыз.
2. Есіктің астындағы сүлгіні алыңыз.
3. Есікті тазалаңыз.
4. Майлыққа жуғыш затты жағып, қайтадан тазалаңыз.
5. Құрғақ майлықты ылғалданып, көпіршігенге дейін сүртіңіз.

### ⚠ НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ

Тазалау үшін есікті ажыратпаңыз.

### Су жинағыш



- 01 Су жинағыш

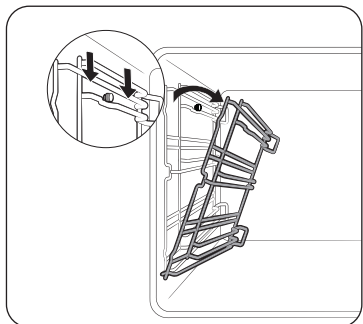
Су жинағыш тағам пісірген кезде артық ылғалды ғана жинамайды, тағам қалдығын да жинайды. Су жинағышты ажырату мүмкін емес. Пісіру процесі аяқталғаннан кейін пеш салқындаған ксоң су жинағыштағы суды сүртіп тастаңыз.

### ⚠ ЕСКЕРТУ

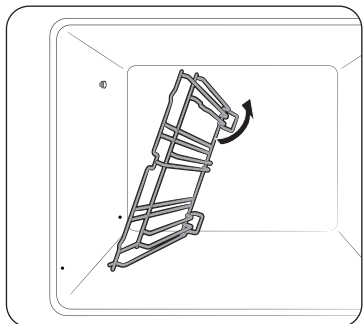
Су жинағыштан су ақса, бізге жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



### Бүйірлік бағыттағыштар (тек тиісті модельдерде)



1. Сол жақ бағыттағыштың үстіңгі сызығын басып, шамамен 45° градусқа төмендетіңіз.



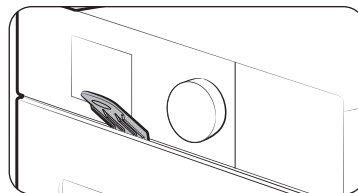
2. Сол жақ бағыттағыштың астыңғы сызығын тартып алыңыз.
3. Оң жақ бағыттағышты да осылайша алыңыз.
4. Екі бүйірлік бағыттағышты да тазалаңыз.
5. Болған кезде бүйірлік бағыттағыштарды қайта салу үшін жоғарыдағы 1-2 қадамдарды кері бағытпен орындаңыз.

#### ЕСКЕРТПЕ

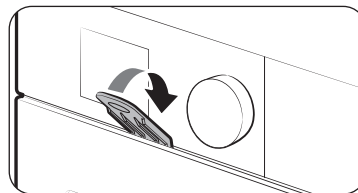
Пеш бүйірлік бағыттағыштар мен торларсыз жұмыс істейді.

### Есікті қолмен ашу

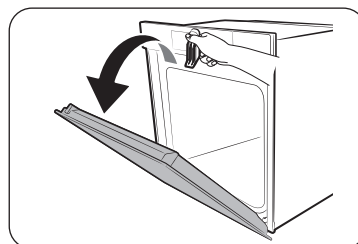
Егер есік автоматты түрде ашылмаса және оны қолмен ашқыңыз келсе, оны есік ашу құралы арқылы ашуға болады.



1. Есік ашу құралын есік пен басқару панелі арасындағы саңылауға салыңыз.



2. Есік ашу құралын көтеріңіз.



3. Есік қолмен ашылады.

## Техникалық қызмет көрсету

### ⚠ ЕСКЕРТУ

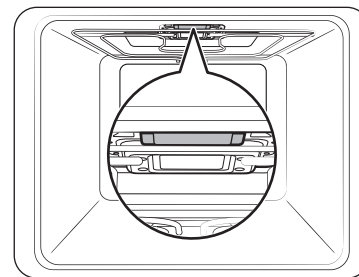
- Есік қызып кетуі мүмкін. Есікті қолмен ашу кезінде пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Есік қолмен ашылса, көп бу шығуы мүмкін. Бу күйікке әкелуі мүмкін. Тамақты пештен шығармас бұрын, артқа шегініп, бу тарағанша күтіңіз.

### 📄 ЕСКЕРТПЕ

Есік автоматты түрде ашылмаса, жеткілікті уақыт салқындату үшін қуат сымын ажыратыңыз. Ақау түзелмесе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## Ауыстыру

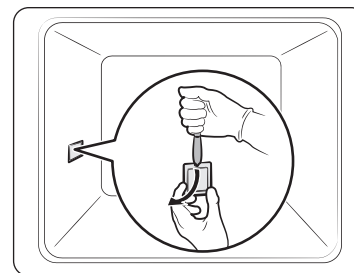
### Жарық диодты шам



### 📄 ЕСКЕРТПЕ

Пештегі жоғарғы жарық диодты шам жарық диодты модуль (шам емес) болғандықтан, тұтынушылар оны ауыстыра алмайды. Жергілікті Samsung тұтынушылар орталығына хабарласыңыз.

### Пештің бүйірлік шамы



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.

### ⚠ ЕСКЕРТУ

- Шамды ауыстыру алдында пешті сөндіріп, қуат сымын ағытыңыз.
- Тек 25-40 W / 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.

## Ақаулықты анықтау

### Тексерулер

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

Мәселе	Себеп	Әрекет
Түймелер дұрыс басылмайды.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Түймелердің арасына бөгде зат қыстырылып қалуы мүмкін</li> <li>Тач үлгі: сыртқы бетте ылғал бар болуы мүмкін</li> <li>Бұғаттау функциясы орнатылып тұруы мүмкін</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бөгде затты алып, қайталаңыз.</li> <li>Ылғалды тазалап, қайталаңыз.</li> <li>Бұғаттау функциясының орнатылған-орнатылмағанын тексеріңіз.</li> </ul>
Уақыт көрсетілмейді.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуат қосылмаған болуы мүмкін</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.</li> </ul>
Пеш жұмыс істемей тұр.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуат қосылмаған болуы мүмкін</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.</li> <li>Демо режимі қосылғандығын тексеріңіз.</li> </ul>
Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Розеткадан ағытылып қалған болуы мүмкін</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуат көзіне қайта қосыңыз.</li> </ul>
Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пісірген кезде ұзақ уақыт пісірсе</li> <li>Желдеткіш жұмыс істемесе</li> <li>Пеш желдетілмейтін жерге орнатылса</li> <li>Бірнеше қуат ашасын бір розеткаға қосып пайдаланған кезде</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ұзақ уақыт пісіргеннен кейін пешті салқындатыңыз.</li> <li>Желдеткіштің шуылын естіңіз.</li> <li>Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.</li> <li>Жалқы ашаны пайдаланыңыз.</li> </ul>

Мәселе	Себеп	Әрекет
Пешке тоқ келмей тұр.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуат қосылмаған болуы мүмкін</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.</li> </ul>
Пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пеш желдетілмейтін жерге орнатылса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.</li> </ul>
Есік дұрыс ашылмайды.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Есік пен құрылғының ішіне тағам қалдығы тұрып қалса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пешті мұқият тазалап, содан кейін есікті қайта ашыңыз.</li> </ul>
Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Шам жанып, содан кейін сөніп қалса</li> <li>Тағам пісіру барысында шамға басқа зат жағылып қалса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Шам біраз уақыттан кейін қуатты үнемдеу үшін автоматты түрде сөнеді. <b>Пештің шамы</b> жарығын басып қайта қосуға болады.</li> <li>Пештің ішін қайта тазалап, содан кейін тексеріңіз.</li> </ul>
Машинадан тоқ соғады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Егер қуатпен жабдықтау жерге дұрыс қосылмаған болса</li> <li>Розетка жерге қосылмаған болуы мүмкін</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуат сымның жерге дұрыс қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.</li> </ul>
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 ішкі жарығы әртүрлі.	<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>

## Ақаулықты анықтау

Мәселе	Себеп	Әрекет
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> <li>Пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған болса</li> <li>Үйдегі сақтандырғыш жанып кетсе немесе айырып-қосқыш іске қосылып кетсе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Есікті жауып, қайта бастаңыз.</li> <li>Пештің жұмысына қатысты тарауды қарап, пешті бастапқы қалпына қойыңыз.</li> <li>Сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе желіні бастапқы қалпына қойыңыз. Бұндай жағдай қайталанса, электр маманын шақырыңыз.</li> <li>Демо режимі қосылғандығын тексеріңіз.</li> </ul>
Жұмыс кезінде түтін шығады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бастапқы жұмыс кезінде</li> <li>Қыздырғышта тағам тұрса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пешті алғаш пайдаланған кезде қыздырғыштан түтін шығуы мүмкін. Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтауы керек.</li> <li>Пешті жеткілікті суытып, тағамды қыздырғыштан алыңыз.</li> </ul>
Пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қызуға төзімсіз пластик немесе басқа сауыттарды пайдалансаңыз</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ыстық температураларға жарамды шыны сауыттарды пайдаланыңыз.</li> </ul>

Мәселе	Себеп	Әрекет
Пеш дұрыс пісірмейді.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тағам пісіру барысында есік жиі ашылған болуы мүмкін</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Аударуды қажет ететін тағам пісіріп жатпасаңыз, есікті ашпаңыз. Есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеп, тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.</li> </ul>
Буға пісірген кезде судың қайнап жатқанын естимін.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Себебі су бу қыздырғыштың көмегімен қызады</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.</li> </ul>
Буға пісіру функциясы жұмыс істемей тұр.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Су құятын сауытта су болмаса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Сауытқа су құйып, содан кейін қайта көріңіз.</li> </ul>
Пиролитпен тазалау кезінде құрылғы жылы тұр	<ul style="list-style-type: none"> <li>Себебі пиролитпен тазалау циклы жоғары температураны қолданады</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.</li> </ul>
Пиролитпен тазалау кезінде күйген иіс шығады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пиролитпен тазалау циклы жоғары температураны қолданады, сондықтан тағам қалдығының күйген иісін сезуіңіз мүмкін.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.</li> </ul>
Бумен 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>
Есік жабылмайды.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Автоматты есік моторы іске қосылмаған.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Есікті қолыңызбен итеріп жауып тұрыңыз және есікті автоматты түрде ашу түймешігін түртіп іске қосыңыз.</li> </ul>

Мәселе	Себеп	Әрекет
Тұмшاپеш камерасы жұмыс істемейді.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тұмшاپеш Wi-Fi желісіне қосылмайды</li> <li>Тұмшاپештің шамы өшірулі</li> <li>Камераның қуаты қосалқы PBA-ға қосылмаған</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оңай байланыс орнату арқылы Wi-Fi желісіне қосылыңыз және Опциялар – Баптаулар бөлімінде Камерадан көрініс баптауларын тексеріңіз.</li> <li>Тұмшاپешті өшіріп, қайта іске қосыңыз.</li> <li>Жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.</li> </ul>
Есік жабылмайды.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Автоматты есік моторы іске қосылмаған.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Есікті қолыңызбен итеріп жауып тұрыңыз және есікті автоматты түрде ашу түймешігін түртіп іске қосыңыз.</li> </ul>

## Ақпараттық кодтар

Тұмшاپеш жұмыс істемесе, дисплейде ақпарат кодын көруге болады. Төмендегі кестені тексеріп, ұсыныстарды қолданып көріңіз.

Код	Мағынасы	Әрекет
C-d1	Есік бекітпесінің ақаулары	Пешті сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау сонда да жалғасса, барлық тоқты 30 секунд сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау түзелмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
C-d4	Автоматты есіктің ашылу ақаулары	
C-20	Сенсордың ақаулары	
C-21		
C-22		
C-23		
C-A2		
C-F1	EEPROM Оқу/Жазу кезінде ғана кездеседі	
C-70	Бұға қатысты мәселелер	
C-72		
C-F0	Негізгі PCB және ішкі PCB арасында байланыс болмаса	
C-F2	Тач IC <-> Негізгі немесе ішкі micom арасындағы байланысқа қатысты ақау пайда болған кезде кездеседі	
C-d0	Түйме ақауы Түймені басып, біраз ұстап тұрған кезде пайда болады.	Түймелерді тазалаңыз және үстінде/айналасында су жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Пешті сөндіріп, қайта бастаңыз. Ақау түзелмесе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## Ақаулықты анықтау

Код	Мағынасы	Әрекет
-dC-	Қос режим кезінде бөлгіш алынып тұрғанда. Бір режим кезінде бөлгіш салынып тұрғанда.	Қос режиммен пісіргенде бөлгішті алмау керек. Пешті сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау сонда да жалғасса, барлық тоқты 30 секунд сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау түзелмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
S-01	<b>Қауіпсіз өшіру</b> Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт үздіксіз жұмыс жасаған. <ul style="list-style-type: none"> <li>100 °C градустан төмен - 16 сағат</li> <li>105 °C градустан 240 °C градусқа дейін - 8 сағат</li> <li>245 °C градустан Макс. - 4 сағат</li> </ul>	Бұл жүйенің ақауы емес. Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Содан кейін қайта қалыпты түрде қайталап көріңіз.
S-01	<b>Қауіпсіз өшіру</b> Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт үздіксіз жұмыс жасаған. <ul style="list-style-type: none"> <li>100 °C градустан төмен - 16 сағат</li> <li>105 °C градустан 240 °C градусқа дейін - 8 сағат</li> <li>245 °C градустан Макс. - 4 сағат</li> </ul>	Бұл жүйенің ақауы емес. Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Содан кейін қайта қалыпты түрде қайталап көріңіз.

## Техникалық сипаттамалары

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

Қосылу кернеуі	230-240 В ~ 50 Гц	
Максималды қосылған жүктеме қуаты	3650-3950 W	
Өлшемдері (Е x Б x Т)	Негізгі құрылғы	595 x 596 x 570 мм
	Кірістірілген	560 x 579 x 549 мм
Көлемі	76 литр	



Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.



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

Қалыпты жағдайда қолдануға арналған Қолдану мерзімі: 7 жыл

## Қосымша

---

### Ашық хабарлама

---

Осы өнімде қолданылатын бағдарламалық жасақтама ашық лицензиялық бағдарламалық жасақтамадан тұрады. Тиісті түпнұсқа кодын толық түрінде осы өнімді соңғы жеткізген күннен кейін үш жыл ішінде <http://opensource.samsung.com> мекен-жайы бойынша қолдау көрсету тобына хабарласу арқылы алуға болады ("Анықтама" мәзірін қолданыңыз).

Сонымен қатар, тиісті түпнұсқа кодты толық түрінде CD-ROM тәрізді құрал арқылы алуға да болады, ол үшін шамалы төлемақы төлеу қажет.

Келесі URL [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_TZ6\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0) осы өнімге қатысты ашық бастапқы лицензия ақпаратына әкеледі. Бұл ұсыныс осы ақпаратты алған кез келген адам үшін жарамды.





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

**Өндірушінің мекенжайы :**

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

**Зауыттың мекенжайы :**

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

**Өнімнің өндірілген жердің атауы :** Малайзия

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

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

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

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



DG68-01471F-00



# Ichki qurilgan pech

Foydalanuvchi va oʻrnatish qoʻllanmasi

NV7B79\*7\*\*\* / NV7B6\*\*9\*\*\*



**SAMSUNG**

## Mundarija

<b>Ushbu qo'llanmadan foydalanish</b>	<b>3</b>	Air Sous Vide (faqat xos modellarda)	26
Bu foydalanuvchi qo'llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan	3	Go'sht uchun termoshup bilan pishirish (faqat xos modellarda)	28
<b>Xavfsizlik ko'rsatmalari</b>	<b>3</b>	Maxsus funksiya	29
Xavfsizlikka oid muhim ehtiyot choralari	3	Healthy Cook funksiyasi (faqat xos modellarda)	31
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)	6	Avtomatik pishirish	31
Avtomatik energiyani tejash funksiyasi	6	Taymer	32
<b>O'rnatish</b>	<b>7</b>	Tozalash	34
To'plamda nimalar bor	7	Sozlamalar	36
Elektr ta'minotiga ulash	8	Bloklash	37
Bufetga joylashtirish	8	<b>Aqlli pishirish</b>	<b>38</b>
<b>Boshlashdan oldin</b>	<b>11</b>	Qo'lda pishirish	38
Boshqaruv paneli	11	Avtomatik pishirish dasturlari	46
Ilk sozlamalar	12	Maxsus funksiya	57
Yangi pech isi	13	Sinov taomlari	58
Aqlli xavfsizlik mexanizmi	13	Ko'p ishlatiladigan Avtomatik pishirish retseptlari to'plami	60
Eshik ohista yopilishi (yumshoq, xavfsiz va ovozsiz) (faqat mavjud modellarda)	13	<b>Xizmat ko'rsatish</b>	<b>62</b>
Aqlli xavfsizlik mexanizmi	14	Tozalash	62
Bug' konteynerini yig'ish (faqat xos modellarda)	14	Eshikni qo'lda ochish	65
Anjomlar	14	Almashtirish	66
O'zgaruvchan eshik (faqat mavjud modellar)	16	<b>Muammolarni qidirish va bartaraf etish</b>	<b>67</b>
Suv baki	17	Axborot kodlari	69
Mexanik qulf (faqat mavjud modellar)	17	<b>Texnik xususiyatlar</b>	<b>70</b>
<b>Boshlashdan oldin</b>	<b>18</b>	<b>Ilova</b>	<b>71</b>
<b>Amallar</b>	<b>18</b>	Mahsulot haqida ma'lumot	71
Pech rejimlari	18	Ochiq kodli dastur xabarnomasi	71
Kamera va Avtomatik eshik (faqat mavjud modellar)	18		
Bug' bilan ishlaydigan rejimlar	21		
Ikkitalik pishirish rejimi	23		
Air Fry (faqat xos modellarda)	24		

## 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.

ltimos, 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.

#### ESLATMA

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

## Xavfsizlik ko'rsatmalari

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

### XAVFSIZLIKKA OID MUHIM EHTIYOT CHORALARI

#### OGOHLANTIRISH

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

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

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

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

## Xavfsizlik ko'rsatmalari

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

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

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

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

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

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

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

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

Qaynoq tozalash jarayoni davomida va undan keyin xonani shamollating.

Tozalash funksiyasining mavjudligi modelga bog'liq bo'ladi. Faqat shu pech uchun tavsiya qilingan harorat datchigidan foydalaning. (Faqat sixli modelda)

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

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

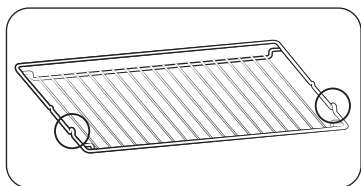
Qizib ketmasligi uchun jihoz dekorativ eshik ortida o'rnatilmasligi kerak.

**OGOHLANTIRISH: Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi. Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak. 8 yoshdan kichikroq 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 yuqori bo'lishi mumkin. Ishlayotganida sirtlari qizib ketishi mumkin.



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

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

#### **⚠️ DIQQAT**

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

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

Qurilma ishlamagan yoki shikastlangan hollarda, undan foydalanishga urinmang.

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

Elektr o'tkazgichlar va kabellar pechga tegib turmasligi kerak.

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

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

Elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan 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.

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.





## Xavfsizlik ko'rsatmalari

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'lmasligiga olib kelishi mumkin.

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

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

Idishlarni pechning ochiq eshigi ustiga qo'ymang.

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

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

Eshikni haddan tashqari ortiqcha kuch bilan ochmang.

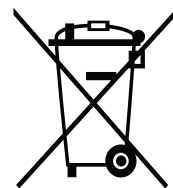
**OGOHLANTIRISH:** Qurilmani hattoki taom tayyorlash jarayoni tugagandan keyin ham tokdan ajratmang.

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

**OGOHLANTIRISH:** Agar eshik avtomatik ochilsa, bolalar yoki uy hayvonlariga tegishi mumkin. Eshik yaqinida bolalar yoki uy hayvonlari turmasin. (Faqat avtomatik eshik(Ushlagichsiz) model)

**OGOHLANTIRISH:** Mahsulot ish jarayonida bo'lganda, eshikni yopsangiz yoki ochsangiz, qo'lqop yoki idish ushlab sochiqlaridan foydalaning. Agar eshikni qo'lingiz bilan ushlangiz, eshik yuzasi issiq bo'lganligi sababli kuyishingiz mumkin. (Faqat avtomatik eshik(Ushlagichsiz) model)

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



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

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

Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofisi 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 tijoriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.

## Avtomatik energiyani tejash funksiyasi

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



# O'rnatish

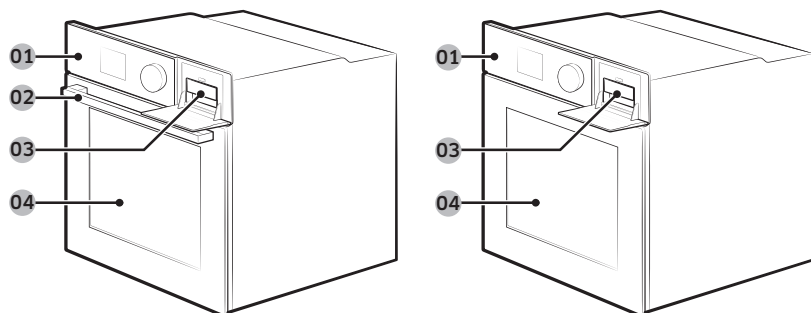
## ⚠ OGOHLANTIRISH

- Bu mahsulot ichki o'rnatiladigan mahsulotlarga mo'ljallangan.
- Bu pech malakali mutaxassis tomonidan o'rnatilishi shart. O'rnatuvchi pechni asosiy elektr tarmog'iga xavfsizlik bo'yicha tegishli hududiy tartiblarga amal qilgan holda ulash uchun javobgardir.
- Bu jihoz 2000 metrgacha balandlikda foydalanish uchun ishlab chiqilgan.

## 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.

## Pech nigoh ostida



- 01 Boshqaruv paneli      02 Eshik ushlagichi \*      03 Suv saqlagich  
04 Eshik

## 📖 ESLATMA

Model turiga qarab bu pech uch xil variantda beriladi: yakka eshikli (Eshik ushlagichili va ushlagichisiz) va ikkitali eshik.

## Anjomlar

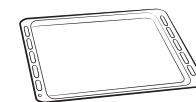
Pech har-xil taomlarni tayyorlashda yordam beruvchi turli anjomlar bilan birga keladi.



Panjara



Panjara bo'lmasi \*



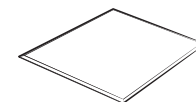
Pishirish patnisi \*



Universal patnis \*



Chuqur patnis \*



Bo'lgich



Go'sht uchun termoshup \*



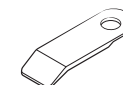
Bug' konteyneri \*



2 ta vint (M4 L25)



Air Fry patnisi \*



Eshik ochish moslamasi

## 📖 ESLATMA

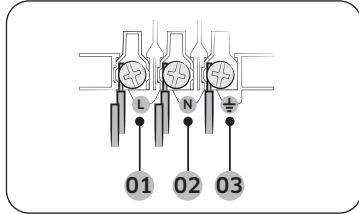
Yulduzchali (\*) anjomlarning mavjudligi pech modeliga bog'liq.

## ⚠ DIQQAT

Pirolitik tozalash dasturini ishlatishdan oldin eshik qizib ketishiga olib kelishi mumkin bo'lgan shamollatish tiriqishlari qulflanishining oldini olish uchun bola qulfini olib tashlang.

# O'rnatish

## Elektr 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 ≤ 16	1,5 mm <sup>2</sup>
16 < A ≤ 25	2,5 mm <sup>2</sup>

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

### ⚠ OGOHLANTIRISH

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

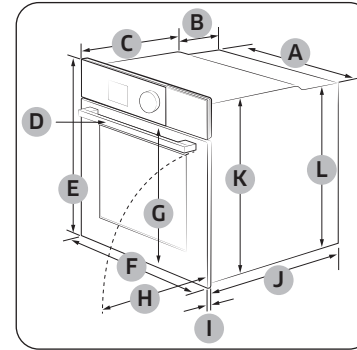
## Bufetga joylashtirish

Pech ichki qurilgan bufetga o'rnatilayotgan bo'lsa, bufetning plastik yuzalari va yelim qismlari EN 60335 standartiga muvofiq haroratga chidamli bo'lishi lozim. Pech chiqargan issiqlikdan jihoz zararlansa, bunga Samsung javobgar bo'lmaydi.

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

### O'rnatish uchun talab qilinadigan o'lchamlar

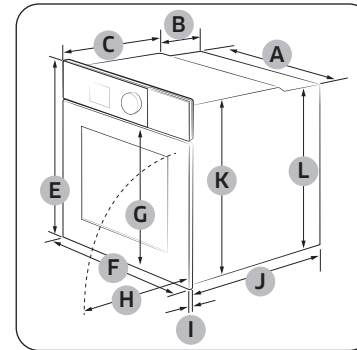
1. Eshik ushlagichli modeli



Pech (mm)

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

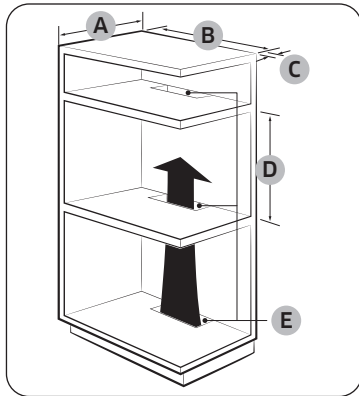
2. Eshik ushlagichsiz model



Pech (mm)

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



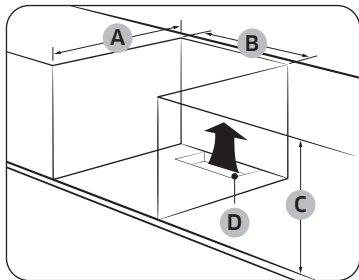


Ichki qurilgan bufet (mm)

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

**ESLATMA**

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

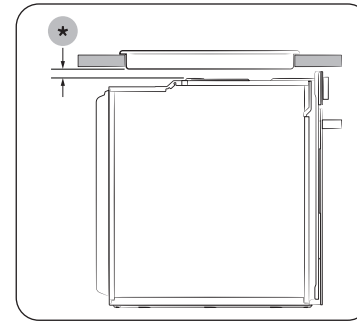


Rakovina ostidagi bufet (mm)

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

**ESLATMA**

- Issiqlikni chiqarish va havo almashtirish uchun ichki o'rnatiladigan bufetda tirqishlar (D) bo'lishi lozim.
- Minimal balandlik talabi (C) faqat pechning o'zini o'rnatish uchundir.



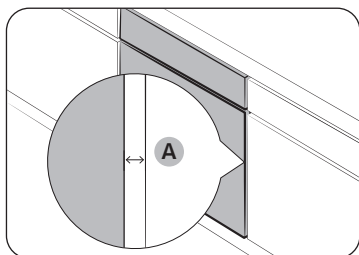
Plita bilan birga o'rnatish

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

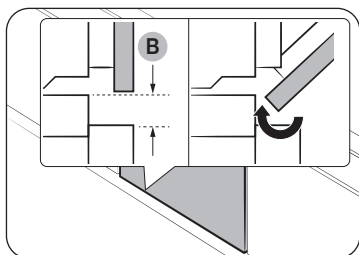


# O'rnatish

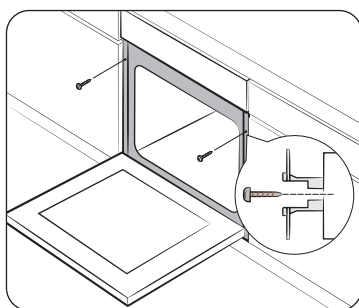
## Pechni mahkamlash



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



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



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

O'rnatish tugallangach, himoya plyonkasi, tasma va boshqa o'rama materiallarini olib tashlang va 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.

### 📖 ESLATMA

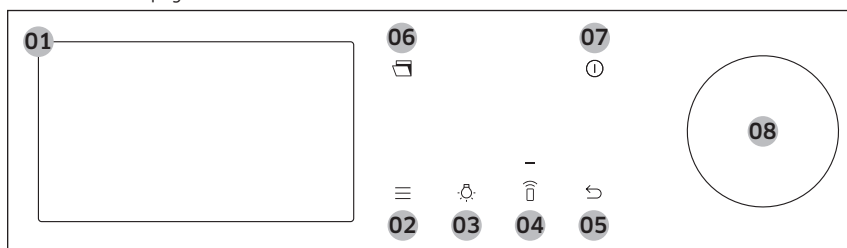
Pechning asl ko'rinishi modeliga qarab farq qilishi mumkin.



# Boshlashdan oldin

## Boshqaruv paneli

Pechning boshqaruv paneli displey (sensorli emas), tanlash dastasi va pechni boshqaruvchi sensorli tugmalar bilan jihozlangan. Pechning boshqaruv paneli haqida bilib olish uchun quyidagi ma'lumotlarni o'qing.



01 Ekran	Menyu, axborot va pishirish jarayonini ko'rsatadi.
02 Qo'shimcha funksiyalar	Parametrlar ro'yxatini ko'rish uchun tegining.
03 Chiroq	Pech chirog'ini yoqish yoki o'chirish uchun tegining.
04 Smart Control funksiyasi	Smart Control funksiyasini yoqish yoki o'chirish uchun tegining. <b>ESLATMA</b> Bu funksiyadan foydalanishdan oldin Easy Connection sozlanishi lozim.
05 Orqaga	Avvalgi ekranga qaytish uchun tegining.
06 Eshikni ochish	Eshikni avtomatik ochish uchun tegining <ul style="list-style-type: none"><li>Eshikni qo'l bilan yoping.</li></ul> <b>DIQQAT</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Jihoz ishlayotgan vaqtda pech qo'lqoplari yoki qozon tutqichlaridan foydalaning.</li><li>Eshik butunlay yopilganiga ishonch hosil qiling.</li></ul>

07 Quvvat	Ekranni yoqish yoki o'chirish uchun tegining. <b>ESLATMA</b> Eshik ochiqligida pechning ishini faqat <b>Quvvat</b> tugmasi to'xtata oladi.
08 Tanlash dastasi	Menyular va ro'yxatlar bo'ylab harakatlanish uchun chapga va o'ngga buring. Ekranning qayerida ekanligingizni ko'rsatish uchun elementning tagiga chiziladi. Tagiga chizilgan elementni tanlash uchun bosning.

(\* faqat mavjud modellarda.



## Boshlashdan oldin

### Ilk sozlamalar

Pechni ilk yoqqaningizda Samsung logotipi bilan salomlashuv ekrani paydo bo'ladi. Ilk sozlamalarni yakunlash uchun ekrandagi ko'rsatmalarga amal qiling. Ilk sozlamalarni keyinroq Sozlamalar ekraniga kirib, almashtirish mumkin.

1. Salomlashuv ekranida **Sozlashni boshlash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
2. Tilni o'rnatish.
  - a. Tilni tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
  - b. **Keyingi** ni tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
3. **"Shartlar va qoidalar"** va **"Maxfiylik siyosati"** bilan tanishib, ularga rozilik bildiring.
4. Jihozni SmartThings ilovasiga ulang.
  - a. Mobil ilovadan foydalanish ekranida **Keyingi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
  - b. Ekrandagi QR kodni smartfoningiz bilan skanerlang va telefoningizdagi ko'rsatmalarga amal qilib, ulanishni yakunlang.
    - Agar ushbu bosqichni davom ettirishni istamasangiz, **O'tk-ib yub-sh** yuborish bandini tanlang va keyingi bosqichga o'tish uchun **Tanlash dastasini** bosning.
  - c. Muvaffaqiyatli ulanganlik haqida xabar kelganda, **OK** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
5. Vaqt mintaqasini o'rnatish.
  - a. Mintaqangiz vaqtini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
  - b. **Keyingi** ni tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
6. Sanani o'rnatish.
  - a. Kun, oy va yilni tanlang. Har bir element tanlangandan keyin **Tanlash dastasini** bosning.
  - b. **Keyingi** ni tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.

### ES LATMA

Jihozni SmartThings ilovasiga ulagan bo'lsangiz, bu bosqichni o'tkazib yuboring.

7. Vaqtni tanlash.
  - a. Soat va daqiqani o'rnatish. Har bir element tanlangandan keyin **Tanlash dastasini** bosning.
  - b. **Keyingi** ni tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.

### ES LATMA



Jihozni SmartThings ilovasiga ulagan bo'lsangiz, bu bosqichni o'tkazib yuboring.

8. **Bajarildi** bandini tanlang va sozlashni yakunlash uchun **Tanlash dastasini** bosning.
  - Ilk foydalanish yo'riqnomasi ekrani paydo bo'ladi. Yo'riqnomani ko'rish uchun **KO'PROQ MA'LUMOT** bandini tanlab, **Tanlash dastasini** bosishingiz yoki bu bosqichni o'tkazib yuborish uchun **KEYINROQ** bandini tanlab, **Tanlash dastasini** bosishingiz mumkin.



### Ekranni doimo yoniq turadigan qilib sozlash

Ma'lum vaqtdan keyin ekran avtomatik tarzda o'chadi. Ekranni doim yoniq turadigan qilib sozlamoqchi bo'lsangiz, quyidagi ko'rsatmalarga amal qiling.

1. Boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining.
2. **Sozlamalar** bandini  tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
3. Sozlamalar ekranida **Display** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
4. Display ekranida **Kutish vaqti tugadi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
5. **Har doim yongan holatda** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.

#### ESLATMA

- Sozlamangizga qarab quvvat sarfi oshishi mumkin.
- Tanaffus sozlamasi "**Har doim yongan holatda**" deb sozlansa, 3 daqiqa davomida biror harakat sodir bo'lmaganda LCD yorqinligi avtomatik ravishda 2-darajaga almashadi.
- "**Har doim yongan holatda**" sozlamasi faqat ekran lavhasi yoqilganda faol bo'ladi.

### 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 rejimlarida bir soat ishlatib. Bunda pech ichida qolgan jismlar kuyib ketadi.
3. Tugallangach, pechni o'chiring.

#### ESLATMA

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

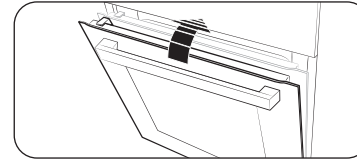
### Aqli xavfsizlik mexanizmi

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

### Eshik ohista yopilishi (yumshoq, xavfsiz va ovozsiz) (faqat mavjud modellarda)

Samsung Ichiga o'rnatilgan pechi yumshoq, xavfsiz va ovozsiz yopiladigan eshik bilan jihozlangan. Eshik yopilayotganda, ayniqsa, o'rnatilgan ilgaklar eshikni oxirgi holatida bir necha santimetr avval ushlab oladi. Bu eshikni ovozsiz va yumshoq yopilishiga imkon beruvchi qo'shimcha qulaylikning mukammal namunasi.

(Ushbu funksiyadan foydalanish imkoniyati pech modeliga bog'liq bo'ladi.)



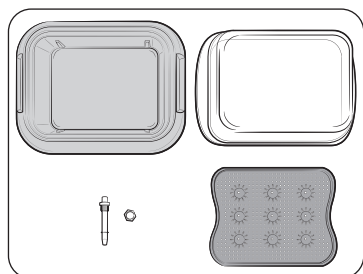
Eshik taxminan 15 gradusga borganda ohista yopilishni boshlaydi va taxminan 5 soniya ichida to'liq yopiladi.

# Boshlashdan oldin

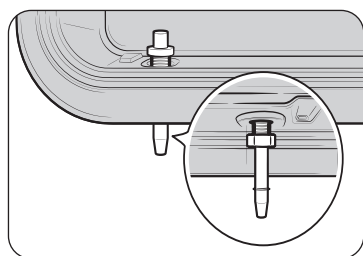
## Aqlli xavfsizlik mexanizmi

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

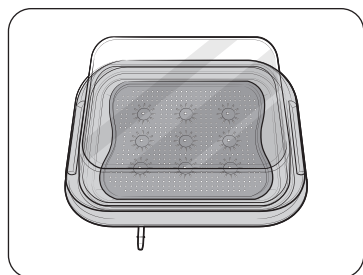
## Bug' konteynerini yig'ish (faqat xos modellarda)



1. Bug' konteynerining barcha qismlarga ega ekanligingizni tekshirib, ishonch hosil qiling.
  - Qismlarga shisha qopqoq, metall tova, bug' patnisi va bug' uchligi kiradi.



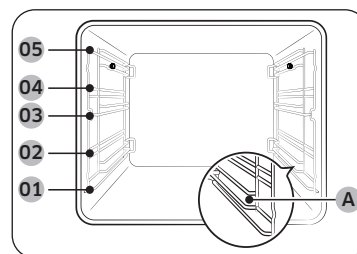
2. Bug' uchligini tovaning o'ng-orqa tomonidagi teshikka kiriting va to'plamdagi gayka bilan qotiring.



3. Bug' patnisini metall tovaga soling va keyin pechda ishlatish uchun shisha qopqoqni yoping.

## Anjomlar

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



- |    |         |     |                          |
|----|---------|-----|--------------------------|
| 01 | 1-qavat | 02  | 2-qavat                  |
| 03 | 3-qavat | 04  | 4-qavat                  |
| 05 | 5-qavat | (A) | Bug' konteyneri darajasi |

- Anjomni pech ichidagi tegishli joyiga kiriting.
- **Bug' konteyneri darajasi (A)** faqat bug' konteyneri uchun. Bug' konteynerini boshqa darajaga yoki boshqa anjomlarni **bug' konteyneri darajasiga (A)** qo'ymang. Pechning **bug' konteyneri darajasi (A)** faqat xos modellarda mavjud.
- 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.

<b>Panjara</b>	Panjara gril usulida pishirish va qizdirib tayyorlash uchun mo'ljallangan. Panjarani bo'rtib turgan qismlarini (ikki tomonidagi tiqinni) oldinga qaratib joylashtiring.
<b>Panjara bo'lmasi *</b>	Panjara bo'lmasi patnis bilan birga ishlatilib, pech tubiga suyuqlik tomishining oldini oladi.
<b>Pishirish patnisi *</b>	Pishirish patnisi (chuqurligi: 20 mm) pirog, pishirish va boshqa qandolat mahsulotlari tayyorlashda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
<b>Universal patnis *</b>	Universal patnis (chuqurligi: 30 mm) pishirish va qovurishda ishlatiladi. Pech tubiga suyuqlik tomishining oldini olish uchun panjara bo'lmasidan foydalaning. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
<b>Chuqur patnis *</b>	Chuqur patnis (chuqurligi: 50 mm) panjara tortmasi bilan yoki tortmasiz qovurishda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
<b>Air Fry patnisi *</b>	Air Fry patnisidan faqat Air Fry rejimida foydalaning. Tayyorlash vaqti yoki pishirish tugagan mahalda patnis issiqligi sababli, pech qo'lqopidan foydalaning yoki patnisni chiqarib olish uchun pech to'liq sovishini kuting.
<b>Bo'lgich</b>	Bo'lgich pechni ikkita qismga ajratishga mo'ljallangan. Bo'lgichni ikkitalik tayyorlash rejimida ishlatish. Bo'lgichdan bo'linmani ikkita pishirish maydoniga ajratishdan boshqa maqsadda foydalanmang. Bo'lgichni tokcha sifatida ishlatmang.
<b>Surilma yo'naltirgichlar *</b>	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>

<b>Go'sht uchun termoshup *</b>	Go'sht uchun termoshup pishiriladigan go'shtning ichki haroratini o'lchaydi. Faqat pechingiz to'plamidagi go'sht termometridan foydalaning.
<b>Bug' konteyneri *</b>	Bug' konteyneri faqat bug' bilan ishlaydigan rejimlar uchun mo'ljallangan. Bug' konteynerini faqat bug' konteyneri darajasida ishlatish va idish orqa devorga tegib turishi uchun u bo'linmaga to'liq o'rnatilganiga ishonch hosil qiling. Bug' konteyneri 4 ta alohida qismlarga ega: Shisha qopqoq, metall tova, bug' patnisi va bug' uchligi. OGOHLANTIRISH: Shisha qopqoqdan pishirish va graten tayyorlash idishi sifatida foydalanish ham mumkin. <b>! OGOHLANTIRISH</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bug' konteyneri bilan ishlaganda doim pech qo'lqoplarini kiying va bug' konteynerini tushirib yubormaslik uchun ehtiyot bo'ling.</li><li>• Haroratning keskin o'zgarishlari shisha qismlarning sinishiga yoki parchalanishiga olib kelishi mumkin.</li></ul>

## ESLATMA

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

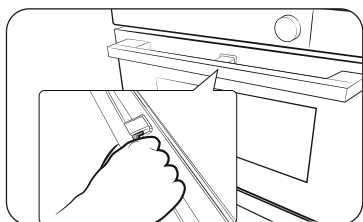


## Boshlashdan oldin

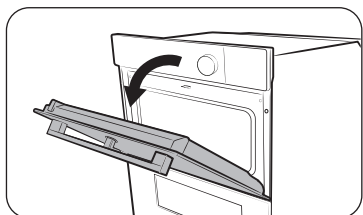
### O'zgaruvchan eshik (faqat mavjud modellar)

Bu pech o'rtasidan bir-biriga ulangan o'ziga xos O'zgaruvchan eshikka ega, shu sababli yuqori zonaga kirish uchun eshikning yarmini ochishingiz yetarli bo'ladi. Siz Ikkitali pishirish imkoniyatidan foydalanayotgan bo'lganingizda, pechning yuqori sohasiga osonroq va ko'proq energiya samaradorligi bilan kirishingiz mumkin bo'ladi.

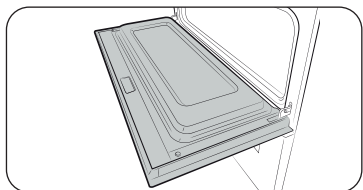
#### Yuqori eshikdan foydalanish usuli



1. Ushlagich richagini to'liq bosing.

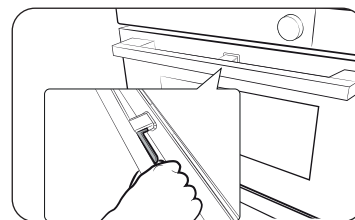


2. Ushlagichni o'zingizga torting.

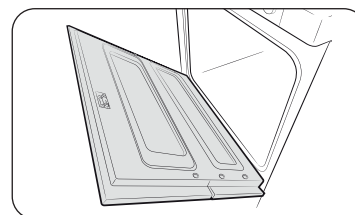


3. Bu ko'rsatilgandek faqat yuqori eshikni ochadi.

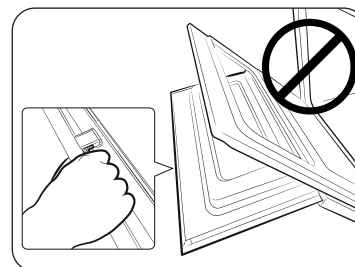
#### Butun eshikdan foydalanish usuli



1. Richag mavjud bo'lmagan soha ushlagichini ushlang va torting.



2. Bu ko'rsatilgandek butun eshikni ochadi.



#### ⚠️ DIQQAT

Eshikni to'liq ochayotganda eshikning richag mavjud bo'lmagan qismi ushlagichidan ushlang. Agar richag yarmigacha bosilgan bo'lsa, yuqori eshik ochilib ketishi va shikast yetkazishi mumkin.

#### 📖 ESLATMA

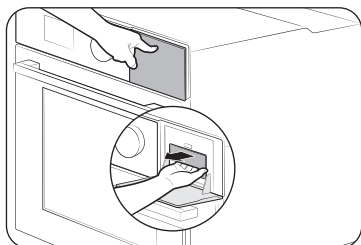
- Yuqoridagi eshik ustiga og'ir obyektlar qo'ymang yoki ortiqcha kuch bilan bosing.
- Bolalarning yuqori eshik bilan yoki uning ustida o'ynashlariga yo'l qo'ymang.



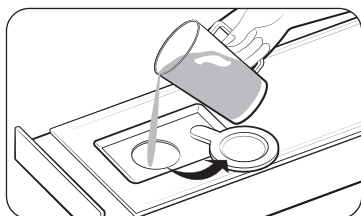


## Suv baki

Suv baki bug' funksiyalarida ishlatiladi. Bug'da pishirishdan avval uni suv bilan to'ldiring.



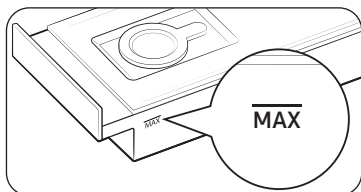
1. Yuqori o'ng burchakda suv bakini toping. Suv bakini ochish va chiqarish uchun uni bosing.



2. Bak qopqog'ini oching va bakni 500 ml ichimlik suvi bilan to'ldiring.
3. Qopqoqni yoping va bakni joyiga qo'ying.

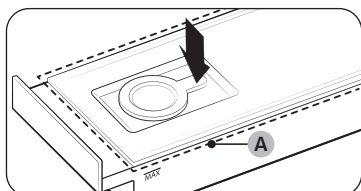
### ESLATMA

Suv bakini, bak qulflanguncha oxirigicha kiriting.



### ESLATMA

Maks. chizig'idan oshirmang.

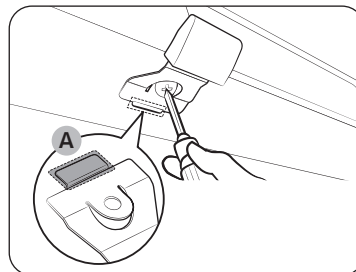


### ESLATMA

Pechni ishlatishdan oldin suv bakining yuqori qismi (A) yopiqligiga ishonch hosil qiling.

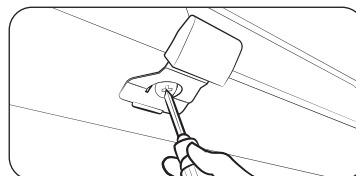
## Mexanik qulf (faqat mavjud modellar)

### O'rnatish



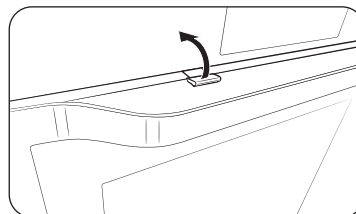
1. Mexanik qulfning (A) ingichka tomonini qulf ushlagichining mos teshigiga ko'rsatilgandek kiriting.
2. Qulf ushlagichidagi burama mixni mahkamlang.

### Olib tashlash



- Qulf ushlagichidan burama mixni bo'shating va olib tashlang.

### Qulflash/qulfini ochish

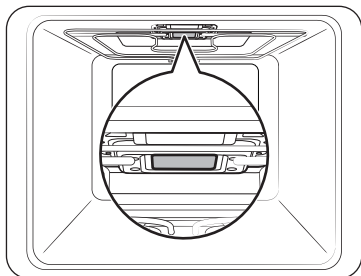


- Eshikni ochish uchun qulf ushlagichini ohista yuqoriga suring va eshik qulfini oching. Keyin eshikni oching.
- Eshikni qulflash uchun shunchaki eshikni yoping. Mexanik qulf avtomatik tarzda eshikni qulflaydi.

## Boshlashdan oldin

### Kamera va Avtomatik eshik (faqat mavjud modellar)

#### Pech ichidagi kamera



#### ⚠️ DIQQAT

Kameraning shaffof qopqog'ini tozalayotganda juda qattiq artmang, u kamera funksiyalariga ega.

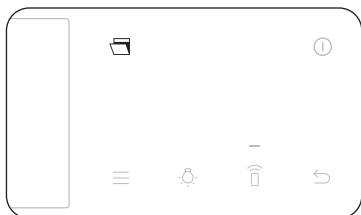
- U shishaga zarar yetkazishi mumkin.

#### ⚠️ OGOHLANTIRISH

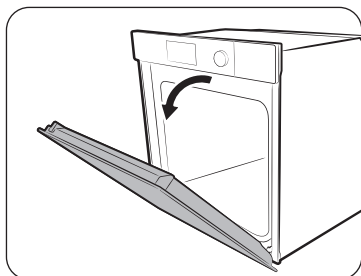
Mahsulot sovigandan keyin kameraning shaffof qopqog'ini tozalang.

- Issiqdan kuyishingiz mumkin.

#### Avtomatik eshik



1. Avtomatik eshik tugmasini bosing.



2. Eshik avtomatik tarzda ochiladi.

#### ⚠️ DIQQAT

Agar avtomatik tarzda ochilsa, u bolalar yoki uy hayvonlariga tegib ketishi mumkin. Eshikning ochilish diapazonida bolalar yoki uy hayvonlari yo'qligiga ishonch hosil qiling.

## Amallar

### Pech rejimlari



1. Bosh ekranda **Konveksiya** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.

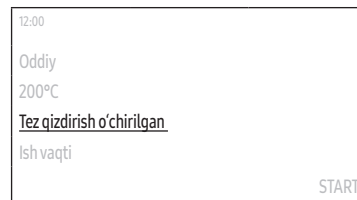
2. Kerakli tayyorlash rejimini tanlang va keyin **Tanlash dastasini** bosing. (Har bir rejimning batafsil ma'lumotlari uchun qarang: "**Pech rejimi tavsifi**".)

- Go'sht uchun termoshupdan ayrim rejimlarda foydalanish mumkin. Go'sht uchun termoshupdan foydalanib pishirish uchun qarang: "**Go'sht uchun termoshup bilan pishirish (faqat xos modellarda)**".



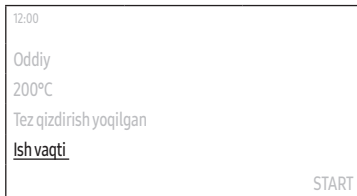
3. Kerakli haroratni o'rnatish.

- Standart harorat va harorat ko'lami tayyorlash rejimiga qarab farqlanadi.



4. Tez isitish parametrini sozlang.

- Standart sozlama – "Off".



5. **Ish vaqti** bandini tanlang va kerakli tayyorlash vaqtini oʻrnatish uchun **Tanlash dastasini** bosing.
- Pishirishning maksimal vaqti 23 soat va 59 daqiqani tashkil qiladi.
6. Tayyorlash vaqtini oʻrnatgandan keyin, pishirish oxirida ishga tushiriladigan parametrni va **Tanlash dastasini** bosing.
- Siz **Pech oʻchirildi, t° ni saqlash**, yoki **Isitish** bandlarini tanlashingiz mumkin.
  - Katta gril va Eko gril rejimlari **Isitish** parametrini qoʻllab-quvvatlamaydi.

#### **ESLATMA**

Parametr uchun pishirish vaqtini yoki **t° ni saqlash** bandini belgilamasdan pishirishni boshlasangiz, pechni qoʻlda toʻxtatish lozim.



7. **Ga tayyor** bandini tanlang va pishirishni yakunlashning kerakli vaqtini oʻrnatish uchun **Tanlash dastasini** bosing.
- Pishirish vaqtini oʻrnatganingizda, pech pishirish yakunlanishi vaqtini koʻrsatadi. (Masalan, Tayyor boʻlish vaqti: **Tayyor boʻlish vaqti: 13:30**)









8. **START** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
- Agar tugash vaqtini almashtirmagan boʻlsangiz, pech pishirishga darhol kirishadi.
  - Agar tugash vaqtini almashtirgan boʻlsangiz, pech pishirishni belgilangan vaqtga tugatish uchun boshlash vaqtini avtomatik ravishda almashtiradi.







#### **ESLATMA**

- Pishirish vaqtida haroratni, Tez isitish parametrini va pishirish vaqtini almashtirishingiz mumkin.
- Pishirish davomida **OFF** bandini tanlab, **Tanlash dastasini** bosib, **OK** bandini tanlab va **Tanlash dastasini** bosib, pishirishni bekor qilishingiz mumkin.
- Pishirish yakunlanganda, ekranda **+5 min** paydo boʻladi.
  - Pishirish vaqtini 5 daqiqaga uzaytirish uchun +5 min bandini tanlab, Tanlash dastasini bosishingiz mumkin.

# Amallar

## Pech rejimi tavsifi

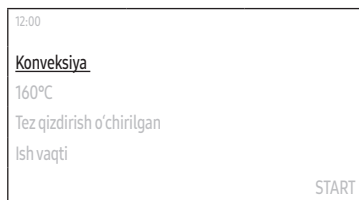
Rejim	Harorat miqyosi (°C)					Taklif etilgan harorat (°C)
	Bittalik	Ikkitalik				
		Yuqori	Pastroq	Ikkitalik		
 <b>Konveksiya</b>	30-275	40-250	40-250	40-250	160	Orqa isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bir vaqtning o'zida turli qavatlarida pishirish va qizdirib tayyorlash uchun shu rejimni ishlatning.
 <b>Oddiy</b>	30-275	-	-	-	180	Issiqlik yuqori va quyi isitish elementlaridan chiqadi. Bu funksiyadan aksariyat taom turlarini standart pishirish va qovurish uchun foydalanish mumkin.
 <b>Eko konveksiya</b>	30-275	-	-	-	160	Eko konveksiya pishirish davomida quvvatni tejashga moslashtirilgan isitish tizimidan foydalanadi. Tayyorlash vaqti biroz oshadi, ammo pishirish natijalari bir xil bo'lib qoladi. Bu rejim isitib olishni talab qilmasligiga e'tibor qarating. <b>ESLATMA</b> Quvvat samaradorligi sinfini aniqlashda ishlatiladigan Eko konveksiyali isitish rejimi EN60350-1 mezonlariga muvofiqdir.
 <b>Katta gril</b>	100-300	40-250	-	-	220	Katta maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni taom ustini qizartirishda ishlatning (masalan, go'sht, lazanya yoki gratin).
 <b>Ekogril</b>	100-300	-	-	-	220	Kichik maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni kamrog' issiqlik talab qiladigan taomda, masalan, baliq va qiymali batonlarda ishlatning.
 <b>Ventilyatorli gril</b>	100-275	-	-	-	180	Ikkita yuqori isitish elementi issiqlik hosil qiladi, bu issiqlik ventilyator tomonidan tarqatiladi. Bu rejimni go'shtni yoki baliqni grilda tayyorlashda ishlatning.

Rejim	Harorat miqyosi (°C)				Taklif etilgan harorat (°C)	
	Bittalik	Ikkitalik				
		Yuqori	Pastroq	Ikkitalik		
 <b>Yuqoridan isitish + Konveksiya</b>	40-275	40-250	-	-	180	Yuqori isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejim ustini qizartirib pishirish uchun qo'llanadi (masalan, go'sht yoki lazanya).
 <b>Pastdan isitish + Konveksiya</b>	40-275	-	40-250	-	200	Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejimni pitsa, non yoki pirog uchun ishlatning.
 <b>Pastdan isitish</b>	100-230	-	40-250	40-250	150	Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi. Bu rejimni pishirish oxirida kish yoki pitsaning tagini qizartirishda ishlatning.
 <b>Qovurib olish</b>	80-200	-	-	-	160	Qovurib olishda pech harorati 220 °C ga yetgunicha avtomatik tarzda qizdirish sikli boshlanadi. Keyin yuqori isitish elementi va konveksiya ventilyatorlari go'sht kabi mahsulotni quritishni boshlaydi. Quritgandan so'ng go'sht past haroratda pishiriladi. Bu rejimni mol go'shti, parranda yoki baliq go'shti uchun ishlatning.
 <b>Air Sous Vide</b>	50-95	-	-	-	60	Air Sous Vide rejimi bug' yoki suv idishsiz su-vid rejimini amalga oshirish uchun past haroratli issiq havodan foydalanadi. Bu rejimda pechning pishirish kamerasi ichida doimiy past harorat ushlab turiladi.
 <b>Air Fry</b>	-	150-250	-	-	220	Air Fry rejimi odatiy konveksiya rejimlariga qaraganda muzlatilgan yoki yangi mahsulotlarni yog'siz yoki kam yog' bilan qarsildoq va health cook funksiyasida issiq havodan foydalanadi.

## Bug' bilan ishlaydigan rejimlar

### ⚠️ DIQQAT

Bug' bilan ishlaydigan rejimlardan foydalanishdan avval suv idishi to'ldirilganligiga ishonch hosil qiling.



1. Bosh ekranda **Konveksiya** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
2. Kerakli tayyorlash rejimini tanlang va keyin **Tanlash dastasini** bosning. (Har bir rejimning batafsil ma'lumotlari uchun qarang: **"Bug' bilan ishlaydigan rejimlarning tavsiflari"**.)

- Agar **Bug'da pishirish** bandini tanlagan bo'lsangiz, 5-bosqichga o'ting. (2-4-bosqichni **Bug'da pishirish** uchun qo'llanilmaydi)
- Go'sht uchun termoshupdan ayrim rejimlarda foydalanish mumkin. Go'sht uchun termoshupdan foydalanib pishirish uchun qarang: **"Go'sht uchun termoshup bilan pishirish (faqat xos modellarda)"**.

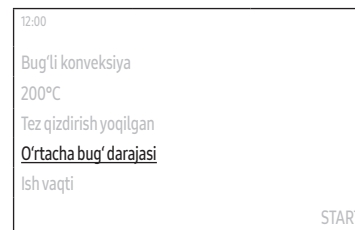
### 📖 ESLATMA

**Bug'da pishirish** faqat xos modellarda mavjud.

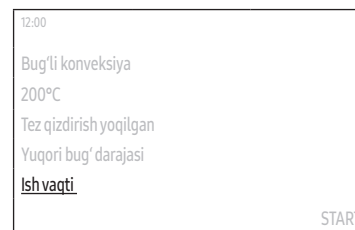
3. Kerakli haroratni o'rnatish.
  - Standart harorat va harorat ko'lami tayyorlash rejimiga qarab farqlanadi.



4. Tez isitish parametrini sozlang.
  - Standart sozlama – "Off".



5. Bug' darajasini o'rnatish.
  - Standart sozlama – "O'rtacha".



6. **Ish vaqti** bandini tanlang va kerakli tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun **Tanlash dastasini** bosning.
  - Pishirishning maksimal vaqti 23 soat va 59 daqiqani tashkil qiladi.
7. Tayyorlash vaqtini o'rnatgandan keyin, pishirish oxirida ishga tushiriladigan parametrni va **Tanlash dastasini** bosning.
  - Siz **Pech o'chirildi, t° ni saqlash**, yoki **Ishitish** bandlarini tanlashingiz mumkin.

### 📖 ESLATMA

Parametr uchun pishirish vaqtini yoki **t° ni saqlash** bandini belgilamasdan pishirishni boshlasangiz, pechni qo'lda to'xtatish lozim.

## Amallar

12:00  
Bug'li konveksiya  
200°C  
Tez qizdirish yoqilgan  
Yuqori bug' darajasi  
1soat 30daq | Pech o'chirildi  
**Tayyor bo'lish vaqti: 13:30** START

12:00  
Bug'li konveksiya  
200°C  
Tez qizdirish yoqilgan  
Yuqori bug' darajasi  
1soat 30daq | Pech o'chirildi  
**Tayyor bo'lish vaqti: 14:30:00** START

### 8. Ga tayyor bandini tanlang va pishirishni yakunlashning kerakli vaqtini o'rnatish uchun **Tanlash dastasini** bosing.

- Pishirish vaqtini o'rnatganingizda, pech pishirish yakunlanishi vaqtini ko'rsatadi. (Masalan, Tayyor bo'lish vaqti: **Tayyor bo'lish vaqti: 13:30**)





### 9. **START** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.

- Agar tugash vaqtini almashtirmagan bo'lsangiz, pech pishirishga darhol kirishadi.
- Agar tugash vaqtini almashtirgan bo'lsangiz, pech pishirishni belgilangan vaqtga tugatish uchun boshlash vaqtini avtomatik ravishda almashtiradi.

### ESLATMA

- Pishirish vaqtida haroratni, Tez isitish parametrini va pishirish vaqtini almashtirishingiz mumkin.
- Pishirish davomida **OFF** bandini tanlab, **Tanlash dastasini** bosib, **OK** bandini tanlab va **Tanlash dastasini** bosib, pishirishni bekor qilishingiz mumkin.
- Pishirish yakunlanganda, ekranda **+5 min** paydo bo'ladi.
  - Pishirish vaqtini 5 daqiqaga uzaytirish uchun +5 min bandini tanlab, Tanlash dastasini bosishingiz mumkin.

### Bug' bilan ishlaydigan rejimlarning tavsiflari

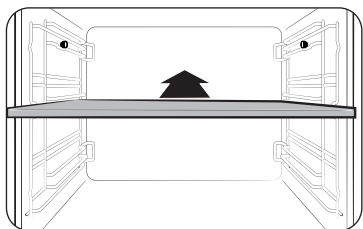
Rejim	Harorat miqyosi (°C)	Standart harorat (°C)	Tez isitish	Go'sht uchun termoshup
 <b>Bug' da pishirish *</b>	-	-	X	X
	Bug' generatoridan chiqadigan issiq bug' ovqat pishirish uchun bug' uchligi orqali pechga yuboriladi. Bu rejim sabzavot, baliq, tuxum, meva va guruchni tayyorlashga mos keladi.			
 <b>Bug' li konveksiya</b>	120-275	160	O	O
	Konveksiyali isitkich va ventilyatorlar tomonidan ishlab chiqarilgan issiqlik issiq bug' bilan davomiy ravishda quvvatlanadi. Bug' ning jadalligini Past, O'rta yoki Yuqori darajaga sozlash mumkin. Bu rejim qatlama xamirli pishiriqlar, xamirturushli tort, non va pitsa pishirish, go'sht va baliq qovurishga mos keladi.			
 <b>Yuqoridan bug' li isitish + konveksiya</b>	120-275	180	O	O
	Yuqori isitkich va konveksiya isitkichi ishlab chiqargan issiqlik ventilyator yordamida pechda teng yoyiladi va issiq bug' isitish elementlarini quvvatlaydi. Bu rejim go'sht, parranda yoki baliq taomlarini qovurish uchun mos keladi.			
 <b>Pastdan bug' li isitish + konveksiya</b>	120-275	200	O	O
	Pastkii isitish elementi va konveksiya isitkichi ishlab chiqargan issiqlik ventilyator yordamida pechda teng yoyiladi va issiq bug' isitish elementlarini quvvatlaydi. Bu rejim pitsa yoki olmal pirog kabi pishiriqlar uchun mos keladi.			

### ESLATMA

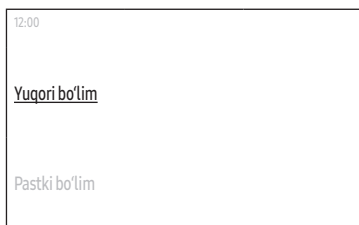
- Yulduzchali (\*) rejimlarning mavjudligi pech modeliga bog'liq.
- Bu rejimlarda pishirish paytida suv bakini doimo toza suv bilan to'ldirib turing.

## Ikkitalik pishirish rejimi

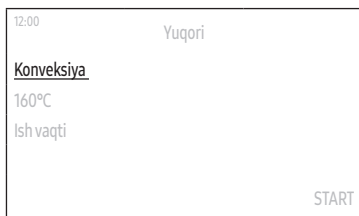
Bo'lgich yordamida pishirish bo'lmasini yuqori va pastki qismlarga ajratishingiz mumkin. Bunda bir vaqtning o'zida ikki xil tayyorlash rejimidan foydalanish imkoni tug'iladi yoki bitta qismdagina pishirish mumkin bo'ladi.



1. Pishirish kamerasini ikkiga ajratish uchun bo'lgichni 3-qavatga kiriting.
  - Bo'lgich kiritilganda, pech sensori bo'lgichni ilg'aydi va bosh ekran avtomatik tarzda o'zgaradi.



2. Kerakli pishirish kamerasini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.



3. Kerakli pishirish sozlamalarini o'rnating va pishirishni boshlang.
  - Ko'rsatmalar uchun qarang: "**Pech rejimlari**" yoki "**Bug' bilan ishlaydigan rejimlar**".
  - Mavjud rejimlar va parametrlar uchun qarang: "**Har bir maydondagi mavjud rejimlar**".



### ESLATMA

- Bitta kamerada pishirishni boshlaganingizdan keyin, boshqa kamerada pishirishni boshlashingiz mumkin. Boshqa kamerada pishirish uchun ekranning markazi tepasidagi kamera indikatorini tanlang, **Tanlash dastasini** bosning va 2-3-bosqichlarni takrorlang.
- Bir vaqtda ikkala kamerada pishirishga uringaningizda tanlashingiz mumkin bo'lgan rejimlar yoki harorat ko'lamida ayrim cheklovlar mavjud bo'lishi mumkin.

# Amallar

Har bir maydondagi mavjud rejimlar

Kamera	Mavjud rejim	Harorat miqyosi (°C)	Standart harorat (°C)	Tez isitish	Go'sht uchun termoshup
Yuqori	Konveksiya	40-250	160	X	X
	Katta gril	40-250	220	X	X
	Yuqoridan isitish + Konveksiya	40-250	180	X	X
	Air Fry	150-250	220	X	X
Pastroq	Konveksiya	40-250	160	X	X
	Pastdan isitish + Konveksiya	40-250	200	X	X
	Pastdan isitish	40-250	150	X	X
	Bug'da pishirish *	-	-	X	X
	Bug'li konveksiya	120-250	160	X	X
Pastdan bug'li isitish + konveksiya	120-250	200	X	X	

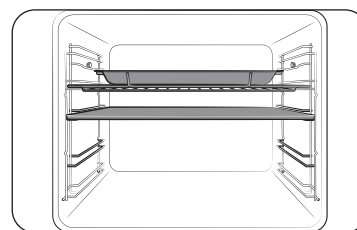
## ESLATMA

- Har bir rejimning tavsifi uchun "Pech rejimi tavsifi" yoki "Bug' bilan ishlaydigan rejimlarning tavsiflari" bandlariga murojaat qiling.
- Yulduzchali (\*) rejimlarning mavjudligi pech modeliga bog'liq.

## Air Fry (faqat xos modellarda)

Bu rejim uchun isitib olish shart emas. Tomchilarni to'plash uchun pishirish patnisini bo'lgichga qo'yish tavsiya qilinadi.

Pishirishning mukammalligiga erishish uchun pishirish davomida oziq-ovqatni ag'darib turing.



1. Bo'lgichni joylashtiring va patnisni simli tokcha bilan 4-tokchasi joyiga qo'ying.

2. **Tanlash dastasi** yordamida **Air Fry** rejimini tanlang.
3. Standart haroratni **Tanlash dastasi** yordamida almashtiring. Oziq-ovqatingizga tavsiya qilingan haroratni pazandalik kitobida tavsiya qilingan qiymatda kiriting. Standart harorat 220 °C darajani tashkil qiladi.
4. **Ish vaqti** bandini tanlang va kerakli tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun **Tanlash dastasini** bosing.
5. Tayyorlash vaqtini o'rnatgandan keyin, pishirish oxirida ishga tushiriladigan parametrlarni va **Tanlash dastasini** bosing.
6. **Start** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
7. Pishirish yakunlangach, **OFF** tugmasiga tegining va ovqatni chiqarib oling.

## ESLATMA

- Tomchilarni to'plash uchun pishirish patnisini bo'lgichga qo'ying. Bu sachrashlarni va tutashlarni kamaytirishga yordam beradi.
- Patnidan foydalanishdan avval, patnisning ruxsat etilgan maksimal haroratini tekshiring.
- Air Fry** ikkitalik yuqori bo'lim uchun ishlab chiqilgan. Mukammal natijaga erishish uchun bo'lgichni joylashtiring va oziq-ovqatni 4-tokcha -joyiga qo'ying.
- Yangi yoki uy oziq-ovqatlarini tayyorlash uchun yog'ni kattaroq joyga bir tekisda yoying va oziq-ovqatni yanada samaraliroq pishiring.



### ⚠ OGOHLANTIRISH

- Quyi kamera ishlatilayotganda, yuqori kamerada **Air Fry** funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.
- Yuqori kamerada **Air Fry** funksiyasi ishlasa, quyi kameradan to'liq foydalanib bo'lmaydi.

Mukammal natijaga erishish uchun pishirish vaqtining yarmida taomni ag'darish tavsiya qilinadi.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
<b>Kartoshka</b>				
Muzlatilgan kartoshka fri	Panjara + Air Fry patnisi	4	210-220	20-25
Muzlatilgan kartoshka fri, ziravorlangan	Panjara + Air Fry patnisi	4	210-220	20-25
Muzlatilgan qovurilgan kartoshka	Panjara + Air Fry patnisi	4	210-220	15-20
Muzlatilgan oladiya	Panjara + Air Fry patnisi	4	210-220	15-20
Muzlatilgan kartoshka bo'laklari	Panjara + Air Fry patnisi	4	210-220	15-20
Uyda tayyorlangan kartoshka fri	Panjara + Air Fry patnisi	4	200-210	20-25
Uyda tayyorlangan kartoshka bo'laklari	Panjara + Air Fry patnisi	4	210-220	20-25
<b>Muzlatilgan</b>				
Muzlatilgan tovuq naggetslari	Panjara + Air Fry patnisi	4	210-220	15-20
Muzlatilgan tovuq qanotlari	Panjara + Air Fry patnisi	4	210-220	25-30
Muzlatilgan piyoz halqalari	Panjara + Air Fry patnisi	4	210-220	15-20
Muzlatilgan tovuq striplari	Panjara + Air Fry patnisi	4	210-220	20-25
Muzlatilgan churros	Panjara + Air Fry patnisi	4	190-200	10-15

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
<b>Tovuq</b>				
Yangi boldirlar	Panjara + Air Fry patnisi	4	200-210	30-35
Yangi qanotlar	Panjara + Air Fry patnisi	4	200-210	25-30
To'shlar, unga bulangan	Panjara + Air Fry patnisi	4	200-210	25-30
<b>Sabzavotlar</b>				
Sparja, unga bulangan	Panjara + Air Fry patnisi	4	200-210	15-20
Baqlajon, bo'laklangan va unga bulangan	Panjara + Air Fry patnisi	4	200-210	15-20
Piyoz halqalari, unga bulangan	Panjara + Air Fry patnisi	4	200-210	15-20
Qovoqcha kubik shaklida	Panjara + Air Fry patnisi	4	200-210	20-25
Gulkaram to'pgullari	Panjara + Air Fry patnisi	4	190-200	15-20
Sabzavotlar qorishmasi	Panjara + Air Fry patnisi	4	200-210	15-20

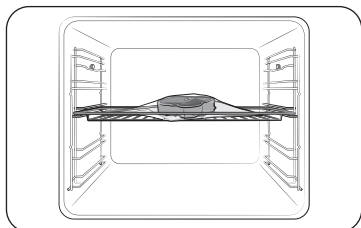
# Amallar

## Air Sous Vide (faqat xos modellarda)

**Air Sous Vide** rejimi bug' yoki suv idishsiz su-vid rejimini amalga oshirish uchun past haroratli issiq havodan foydalanadi. Bu rejimda pech pishirish kamerasi ichida doimiy past haroratni ushlab turib, boy ta'm va yumshoq etni taqdim qilgan holda o'zining asl xushbo'yligi va ozuqa moddalarini saqlay oladigan oziq-ovqatlarni pishiradi.



1. Oziq-ovqatni toza vakuumli xaltaga soling va uni mahkam yoping. Keyin oziq-ovqatni pechning 3-tokchasi joyiga qo'ying.



2. **Air Sous Vide** rejimini tanlang.
3. Standart haroratni **Tanlash dastasi** yordamida almashtiring. Oziq-ovqatingizga tavsiya qilingan haroratni pazandalik kitobida tavsiya qilingan qiymatda kiriting. Standart harorat – 60 °C. (Haroratni 1 °C daraga almashtira olasiz)
4. **Tanlash dastasini** bosong va tayyorlash vaqtini o'rnatang.
5. Tayyorlash vaqtini o'rnatgandan keyin, pishirish oxirida ishga tushiriladigan parametrlarni va **Tanlash dastasini** bosong.
6. **Start** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosong.

## ESLATMA

- Faqat yangi va sifatli masalliqlar ishlatilgani. Ularni toza holatda kesib oling va muzlatkichda saqlang.
- Masalliq larni ko'chirish va saqlash uchun issiqlikka bardoshli vakuum xaltalardan foydalaning.
- Issiqlikka bardoshli vakuumli xaltalarini hech qachon qayta ishlatmang.
- Tayyorlash vaqti oziq-ovqatning qalinligiga bog'liq. Tuz yoki shakar qo'shilishi tayyorlash vaqtini qisqartirishi mumkin.

## Maslahatlar

- Asl ta'mni saqlab qolish uchun odatiy retseptlarga qaraganda kamroq ko'katlar va ziravorlardan foydalanishni tavsiya qilamiz.
- Go'sht va baliq mahsulotlari, agar ular qovurilib, dasturxonaga tortilsa xushxo'rroq bo'ladi.
- Pishgan oziq-ovqat dasturxonaga darhol tortilmasa, oziq-ovqatni muzdek suvga soling va to'liq sovutib oling. Keyin oziq-ovqatning xushbo'yligi va tarkibini saqlab qolish uchun uni 5 °C darajadan past haroratda saqlang.
- Istisno tarzda, tovuqni pishirgandan keyin darhol iste'mol qilish tavsiya qilinadi.

Natija yaxshi bo'lishi uchun pechni isitib olishni tavsiya etamiz.

Oziq-ovqat	Tayyorgarlik	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (soat)
<b>Mol go'shti</b>					
Steak, 4 sm qalinlikdagi	Oz	Panjara	3	54	3-4
Steak, 4 sm qalinlikdagi	O'rtacha	Panjara	3	60	3-4
Steak, 4 sm qalinlikdagi	Yaxshi qovurilgan	Panjara	3	68	3-4
Qovurish	O'rtacha	Panjara	3	62	6-8
Qovurish	Yaxshi qovurilgan	Panjara	3	68	6-8

Oziq-ovqat	Tayyorgarlik	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (soat)
<b>Cho'chqa go'shti</b>					
To'g'ralgan, suyaksiz	Mayin	Panjara	3	60	3-4
To'g'ralgan, suyaksiz	Qattiq	Panjara	3	71	3-4
Qovurish	O'rtacha	Panjara	3	62	4-6
Qovurish	Yaxshi qovurilgan	Panjara	3	72	4-6
To'g'rama cho'chqa go'shti	Yaxshi qovurilgan	Panjara	3	74	18-24
<b>Parranda</b>					
Tovuq ko'kragi	Mayin	Panjara	3	66	3-4
Tovuq ko'kragi	Qattiq	Panjara	3	72	3-4
O'rdak ko'kragi go'shti	Mayin	Panjara	3	63	3-4
<b>Baliq</b>					
Lososli steyk	Mayin	Panjara	3	52	2-3
Lososli steyk	Yaxshi qovurilgan	Panjara	3	63	2-3
Treska filesi	Mayin	Panjara	3	55	2-3
<b>Sabzavotlar</b>					
Sparja	-	Panjara	3	85	2-3
Kartoshka, bo'laklangan	-	Panjara	3	90	2-3
Batat, bo'laklangan	-	Panjara	3	90	2-3
Sabzi, bo'laklangan	-	Panjara	3	90	2-3

Oziq-ovqat	Tayyorgarlik	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (soat)
Qovoqcha, kubik shaklida	-	Panjara	3	90	2-3
<b>Mevalar</b>					
Olma, bo'laklangan	-	Panjara	3	80	2-3
Ananas, bo'laklangan	-	Panjara	3	85	1-2
Nok, bo'laklangan	-	Panjara	3	83	2-3
<b>Boshqalar</b>					
Tovuq tuxumi	Kam qaynatilgan	Panjara	3	63	2-3
Tovuq tuxumi	Qattiq qaynatilgan	Panjara	3	71	2-3

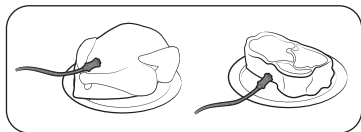
\* Tovuq tuxumini vakuumsiz pishiring.

# Amallar

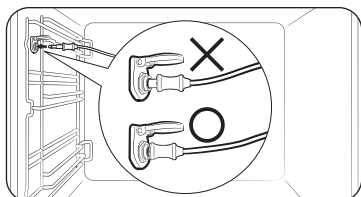
## Go'sht uchun termoshup bilan pishirish (faqat xos modellarda)

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

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



- Go'sht uchun termoshupning uchini pishirilayotgan go'shtning markaziga kiriting. Rezina tutqich kiritilmaganiga ishonch hosil qiling.



- Termometr konnektorini chap devordagi rozetkaga ulang. Termometr to'g'ri kiritilgan bo'lsa, "Go'sht uchun termoshup o'rnatildi." xabari paydo bo'ladi.
  - Go'sht uchun termoshup kiritilgan bo'lsa, **Ish vaqti** o'rniga **Termometrda harorat** paydo bo'ladi.



- Termometrda harorat** bandini tanlang va go'shtning pishish haroratini o'rnatish uchun **Tanlash dastasini** bosing.



- Kerakli pishirish sozlamalarini o'rnatning.
  - Go'sht uchun termoshup ishlatiladigan rejimlar uchun "**Pech rejimi tavsifi**" yoki "**Bug' bilan ishlaydigan rejimlarning tavsiflari**" bo'limlariga murojaat qiling.
  - "**Pech rejimlari**" bo'limning 1-3 bosqichlariga yoki "**Bug' bilan ishlaydigan rejimlar**" bo'limning 1-4 bosqichlariga murojaat qiling.
- START** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
  - Go'shtning ichki harorati o'rnatilgan haroratga yetganda, pech pishirishi navo bilan yakunlanadi.

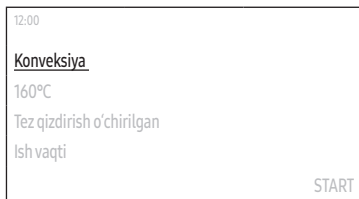
### ⚠ OGOHLANTIRISH

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

### 📖 ESLATMA

Go'sht uchun termoshupdan foydalanishni barcha modellar qo'llab-quvvatlamaydi. Agar go'sht termometrini mos kelmaydigan rejim bilan ishlatishga urinsangiz, "**Tanlangan rejim go'sht uchun termoshupdan foydalanishni qo'llab-quvvatlamaydi.**" xabari paydo bo'ladi. Agar bu sodir bo'lsa, go'sht termometrini tezda chiqarib oling.

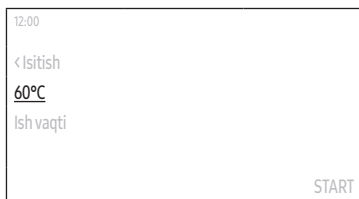
## Maxsus funksiya



1. Bosh ekranda **Konveksiya** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
2. **Maxsus funksiya** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.



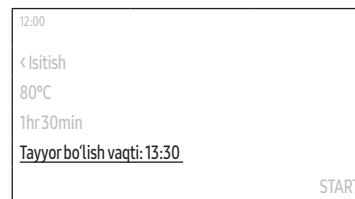
3. Kerakli funktsiyani tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
  - Har bir funktsiyaning batafsil ma'lumotlari uchun qarang: "**Maxsus funksiya tavsifi**".



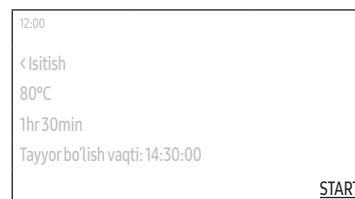
4. Kerakli haroratni o'rnatish.
  - Standart harorat va harorat pishirish rejimiga qarab farqlanadi.



5. Go'shtning pishish haroratini o'rnatish uchun tanlash **Ish vaqti** bandini tanlab, kerakli pishirish vaqtini o'rnatish uchun **Tanlash dastasini** bosing yoki **Termometr dagi harorat** bandini tanlab, **Tanlash dastasini** bosing.
  - Termometr dagi harorat faqat **Sekin tayyorlash** uchun qo'llaniladi.
  - Pishirishning maksimal vaqti 23 soat va 59 daqiqani tashkil qiladi.



6. **Ga tayyor** bandini tanlang va pishirishni yakunlashning kerakli vaqtini o'rnatish uchun **Tanlash dastasini** bosing.
  - Pishirish vaqtini o'rnatganingizda, pech pishirish yakunlanishi vaqtini ko'rsatadi. (Masalan, Tayyor bo'lish vaqti: **Tayyor bo'lish vaqti: 13:30**)
  - Bu bosqich **Sekin tayyorlash** uchun qo'llanilmaydi.



7. **START** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
  - Agar tugash vaqtini almashtirmagan bo'lsangiz, pech pishirishga darhol kirishadi.
  - Agar tugash vaqtini almashtirgan bo'lsangiz, pech pishirishni belgilangan vaqtga tugatish uchun boshlash vaqtini avtomatik ravishda almashtiradi.
  - Agar **Sekin tayyorlash** bandini tanlagan bo'lsangiz, go'shtning ichki harorati o'rnatilgan haroratga yetganda pech pishirishni navo bilan yakunlaydi.

# Amallar

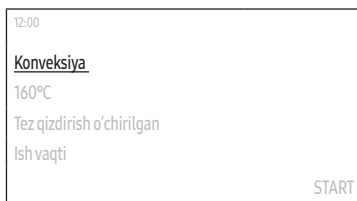
## Maxsus funksiya tavsifi

Rejim	Harorat miqyosi (°C)	Standart harorat (°C)	Tavsiflar
Isitish	40-100	60	Buni pishgan taomlarni issiq tutish uchungina ishlating.
Likopchani issiq saqlash	30-80	50	Idishlarni isitish uchun buni ishlating.
Muzdan tushirish	30-60	30	Bu rejimdan muzlatilgan mahsulotlar, pishiriqlar, ho'l mevalar, piroglar, kremlar va shokoladni muzdan tushirishda foydalaniladi. Muzdan tushirish vaqti mahsulotning turi, kattaligi va miqdoriga bog'liq.
Xamirni oshirish	30-50	35	Bu rejimdan xamirni tindirishda va qo'lbola yogurt tayyorlashda foydalaniladi.
Pitsa pishirish	160-250	200	Bu rejim pitsa uchun mos keladi. Pishirish harorati va vaqti pitsa kattaligiga va xamirning qalinligiga bog'liq.

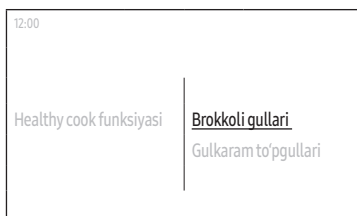
Rejim	Harorat miqyosi (°C)	Standart harorat (°C)	Tavsiflar
Sekin tayyorlash	70-120	80	Bu rejim mayin et hosil qilish uchun past haroratdan foydalaniladi. Agar mayin et istasangiz, bu mol, cho'chqa, buzoq yoki qo'zichoq go'shtini qovurishga uchun mos keladi. Pishirishdan avval go'shtni yuqori haroratda har tomonlama astoydil qovurish tavsiya qilinadi.
Quritish	40-90	60	Bu rejimdan mevalarni, sabzavotlarni va ko'katlarni quritishda foydalaniladi. Quritish vaqti mahsulotning turi, qalinligi va miqdoriga bog'liq.

## Healthy Cook funksiyasi (faqat xos modellarda)

Pech health cook funksiyasining 20 ta dasturini taklif qiladi. Pishirish sozlamalari tanlangan dasturga qarab avtomatik ravishda rostdlanadi.



1. Bosh ekranda **Konveksiya** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
2. **Health Cook funksiyasi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.

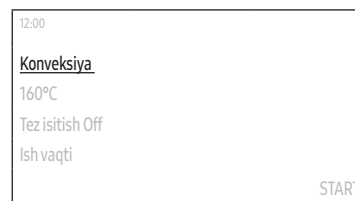


3. Kerakli pishirish rejimini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
  - Har bir dasturning batafsil ma'lumoti uchun qarang: "**Healthy cook funksiyasi**" qismi, "**Aqli pishirish**" bo'limi, 56-sahifa.)

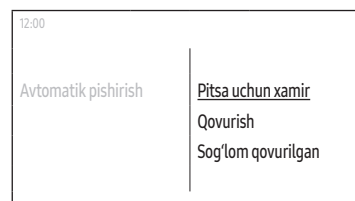
4. Maslahatni o'qing, **Keyingi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
5. Ekrandagi ko'rsatmalarga muvofiq suv bakiga suv soling, **Keyingi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
6. Ekrandagi ko'rsatmalarga muvofiq ovqatni va anjomlarni tayyorlang, **Keyingi** bandini tanlang va keyin **Tanlash dastasini** bosing.
  - Pishirishni ma'lum vaqtda boshlashni istasangiz, **Ishga t-i kech-sh** bandini tanlang va kerakli vaqtni belgilash uchun **Tanlash dastasini** bosing.
7. **START** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.

## Avtomatik pishirish

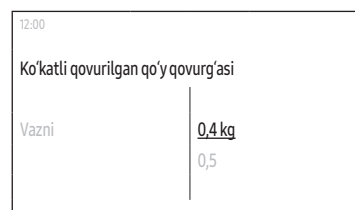
Pech 128 yoki 148 ta (Parda pishiruvchi model uchun) Avtomatik pishirish dasturini taklif qiladi. O'z vaqtingizni tejash yoki o'rganish vaqtingizni qisqartirish uchun ushbu funksiya imkoniyatidan foydalaning. Pishirish vaqti, quvvat darajasi va harorat tanlangan dastur asosida sozlanadi.



1. Bosh ekranda **Konveksiya** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
2. **Avtomatik pishirish** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.



3. Turkumni tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
4. Ichki turkumni tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
  - Ayrim turkumlar ichki turkumlarga ega bo'lmasligi mumkin.
5. Kerakli pishirish rejimini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
  - Har bir dastur uchun batafsil ma'lumotlar uchun "**Avtomatik pishirish dasturlari**" "**Aqli pishirish**" bo'limi, 38 sahifasida.
6. Maslahatni o'qing, **Keyingi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.




7. Vazni tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
  - Bu bosqich ayrim dasturlarga qo'llanilmasligi mumkin.
  - Mavjud vazn tanlangan rejimga qarab farqlanadi.

## Amallar


- Ekkrandagi ko'rsatmalarga muvofiq suv bakiga suv soling, **Keyingi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
  - Bu bosqich ayrim dasturlarga qo'llanilmasligi mumkin.
- Ekkrandagi ko'rsatmalarga muvofiq ovqatni va anjomlarni tayyorlang, **Keyingi** bandini tanlang va keyin **Tanlash dastasini** bosning.
  - Pishirishni ma'lum vaqtda boshlashni istasangiz, **Kechiktirib boshlash** bandini tanlang va kerakli vaqtni belgilash uchun **Tanlash dastasini** bosning.
- START** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.

## Taymer



### Yangi taymer qo'shish

- Boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining.
- Taymer** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
- Taymer ekranida **+** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
  - Agar taymer ilk qo'shilayotgan bo'lsa, bu bosqichni o'tkazib yuboring.
- Vaqtni o'rnatish.


### Mavjud taymerni tahrirlash

- Boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining.
- Taymer** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
- Taymer ekranida tahrirlanadigan taymerni tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
- Vaqtni almashtirish.

### Taymerni o'chirib tashlash

- Boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining.
- Taymer** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
- Taymer ekranida  bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
- O'chirish** tashlanadigan Taymerning o'ng tarafidagi o'chirish bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
- Bajarildi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.

### Taymerdan foydalanish

- Boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining.
- Taymer** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
- Foydalaniladigan taymerning o'ng tarafidagi **Start** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.
  - Taymer ishga tushirilganda, uni to'xtatish yoki bekor qilish mumkin.

### ESLATMA

Vaqt o'rnatilgan nuqtada nihoyasiga yetganda, navo bilan "**Vaqt tugadi.**" xabari paydo bo'ladi. Bu xabarni yopish uchun **OK** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning.



### Pech ichidagi kamera (faqat mavjud modellar)

Ichiga o'rnatilgan kamera nafaqat SmartThings ilovasi yordamida pishirish jarayonini kuzatish imkonini beradi, balki u taomning ma'lum bir masalliq-lari uchun Taom aniqlanishi, Taom tavsiya qilinishi, Pishirish ko'rsatmasi va Kuyib ketishning oldini olish funksiyalarini taqdim etadi.

Qo'shimcha funksiyalar - Sozlamalarda Kamera ko'rinishi sozlamalarini tekshiring.

Bundan faqar mahsulot Wi-Fi tarmoqqa Easy Connection funksiyasi orqali ulangan bo'lsagina foydalanish mumkin.


Qo'llab-quvvatlanadigan retseptlar uchun Avtomatik pishirish Dasturlar jadvaliga qarang.

1. Jonli efirga uzatish: SmartThings ilovasi yordamida pechdagi pishirish holatini kuzatib boradi.
2. Taomni aniqlash: Eshik yopilganda, Avtomatik pishirish dasturlari taom masalliq-larini va uning porsiyasini o'lchamini aniqlash orqali ang mos retseptni tavsiya qiladi.
3. Tayyorlash bo'yicha ko'rsatma: Taom Avtomatik pishirish retsepti asosida yetarlicha yoki ortiqcha pishirilganda bildirishnoma taqdim etadi. (Haroratni aniqlovchi termoshup ulanishini talab qiladi)
4. Kuyib ketishning oldini olish: Taom kuyishni boshlayotganga o'xshaganda bildirishnomani taqdim etadi.

Vaholanki, kamera Tozalash va Ekokonveksiya rejimlari kabi ma'lum bir modellarda va Ikkitali rejimdagi pastroq sozlamada ishlamaydi.

Kamera ishlayotganda vaqtda yuqoridagi LED chiroq yoqilgan holatda bo'ladi. (Chiroq tugmasini o'chirsangiz, kamera o'chiriladi.)

### ESLATMA


- Kamera idishga qarab taomni aniqlay olmasligi mumkin. Bu holatda Avtomatik pishirish funksiyalaridan foydalaning.
- Kamera optimal tarzda aniqlashi uchun kameraning shaffof qopqog'ini va odatiy asosda turgan pech shifti yuqorisidagi LED chirog'ini tozalang.
- Agar kameraning shisha linzasi qattiq ifloslangan bo'lsa, Piroolitik tozalashni amalga oshiring. Mahsulot sovigandan keyin, nam latta yordamida neytral tozalash kukunlari bilan uni tozalang.
- Mahsulot to'liq sovigandan keyin pech ichki qismini tozalang.
- Kameraning shaffof qopqog'ini tozalayotganda qattiq artmang. U qirilishlarga yoki boshqa zararlanishlarga olib kelishi mumkin.
- Tozalash maqsadlarida kameraning shaffof qopqog'ini chiqarib olmang. Bu kameraning noto'g'ri ishlashiga sabab bo'lishi mumkin.
- Jonli efirga uzatish funksiyasi yoqilgan vaqtda kamera kadridagi taom tasviri taom turiga qarab parlanishi yoki tutun bilan qoplanishi mumkin.
- Jonli efirga uzatish funksiyasi yoqilgan vaqtda mahsulotdan routergacha bo'lgan masofaga qarab Wi-Fi signali sustligi sababli taom tasviri yaxshi ko'rinmasligi mumkin. Tasvirni yangilash uchun  tugmasini bosing.
- Router/tarmoq holatiga qarab taom tasviri yaxshi ko'rinmasligi yoki qotib qolishi mumkin. 5GGts'dan yuqori ulanishdagi Wi-Fi mahsulotdan sifatni pasaytirmagan holda zavqlanishga yordam beradi.
- Mahsulot va router orasidagi obyekt-lar Jonli efirga uzatish tasviri sifatiga ta'sir qilishi mumkin. Mahsulot joylashgan joyda internet yuklanish tezligi 30Mb/s dan yuqori ekanligini tekshiring.
- Agar mobil qurilmangizda efirga uzatilayotgan tasvir sifati past bo'lsa, u holda yuklab olish tezligi kamida 30 Mb/s ekanligini tekshiring.
- Agar pech ichida hech qanday taom bo'lmasa yoki taom joylashuviga qarab ekran ichki chiroqlar tomonidan chaplanishi mumkin.
- Aniqlash tezligiga taom holati, patnis holati, konteyner va boshqalar ta'sir qilishi mumkin. Iltimos, avtomatik pishirish ko'rsatmalariga rioya qiling.
- Taomni aniqlash funksiyasi faqat pech ovqat pishirishni kutayotgan vaqtda ishlaydi. Agar pechni qo'lda qizdirayotgan bo'lsangiz, Taomni aniqlash funksiyasi ishlamaydi.

# Amallar

## Tozalash

### Pirolitik (faqat xos modellarda)

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

1. Boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining.
2. **Tozalash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
3. **Pirolitik tozalash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
4. Vaqtini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
5. **Keyingi** ni tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
6. Ekrandagi ko'rsatmalarga amal qiling, **Keyingi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
7. Ekrandagi xabarni o'qing, **Start** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
8. Pech sovishini kuting, keyin esa nam mato bilan eshikni chetlari bo'ylab artib oling.

### DIQQAT

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


### ESLATMA

- Jarayon boshlangandan keyin, pechning ichi issiq bo'ladi. Shuningdek xavfsizlik maqsadida eshik qulflanadi. Jarayon tugagach va pech sovigach, eshik qulfdan yechiladi.
- Tozalashdan avval pech bo'shatilganiga ishonch hosil qiling. Aksessuarlar pech ichidagi yuqori harorat sababli deformatsiyalanishi mumkin.
- Kamera orqali kuzatib borish uchun kameraning shaffof qopqog'ini va yuqoridagi LED shishani doimiy ravishda tozalab boring. Agar bu qismlarda kuchli dog'lar mavjud bo'lsa, pirolitik tozalashni amalga oshiring va ular yumshoq moxalka yordamida arting.
- Uni zanglamaydigan temir spiral cho'tka bilan tozalamang. U linzalarni qirishi yoki ularga boshqa zararlar yetkazishi mumkin.

## Bug'li tozalash

Bu yengil kirlanishni bug' bilan tozalashda foydali.

Bu avtomatik funksiya muntazam qo'lda tozalash ehtiyojini kamaytirib, vaqtinigizni tejaydi.

1. Boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining.
2. **Tozalash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
3. **Bug'li tozalash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
4. **Keyingi** ni tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
5. Ekrandagi ko'rsatmalarga amal qiling, **Keyingi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
6. **START** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.

### OGOHLANTIRISH

Sikl tugamagunicha eshigini ochmang. Pechdagi suv juda qaynoq bo'lib, kuydirishlar keltirib chiqarishi mumkin.



### ESLATMA

- Pech, masalan qovurish yoki gril natijasida qattiq kirlangan bo'lsa, bug'da tozalashni faollashtirishdan oldin yuvish vositasi yordamida kuchli kirlanishlarni qo'lda yuvib tashlash tavsiya etiladi.
- Sikl tugallangach, eshigini qiya ochib qo'ying. Shunda ichki emal yuzasi yaxshiroq quriydi.
- Pech ichi issiq bo'lsa, avtomatik tozalash ishga tushmaydi. Pech sovishini kutib, qayta urining.
- Tubiga majburan suv quyning. Ohista quyning. Aks holda, suv oldiga toshib ketadi.

## Qasmoqni tozalash

Oziq-ovqat sifati va ta'miga ta'sirning oldini olish uchun bug' generatorini tozalang.

### ESLATMA

- Pech bug' bilan ishlaydigan rejimlar vaqtini hisoblab chiqadi va talabga qarab Qasmoqdan tozalash funksiyasini ishga tushirish haqida xabar beradi. Keyingi ikki soat davomida Qasmoqdan tozalash funksiyasini ishga tushirmagan holda bug' bilan ishlaydigan rejimlardan foydalanishingiz mumkin. Biroq Qasmoqdan tozalash funksiyasini ishga tushirib yakunlamaguningizga, ikki soatdan keyin bug' bilan ishlaydigan rejimlardan foydalana olmaysiz.
- Bildirishnoma kelganida, Qasmoqdan tozalash funksiyasini ishga tushirish uchun **Hozir boshlash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosong yoki uni kechiktirish uchun **Keyinroq** tugmasini bosong va **Tanlash dastasini** bosong.
  -  : Qasmoqdan tozalash talab qilinadi.
- 1. Boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining.
- 2. **Tozalash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosong.
- 3. **Qasmoqni tozalash** tanlang va **Tanlash dastasini** bosong.
- 4. **Keyingi** ni tanlang va **Tanlash dastasini** bosong.
- 5. Ekrandagi ko'rsatmalarga amal qiling, **Start** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosong.
  - Suv yetarli emasligi haqida bildirishnoma paydo bo'lsa, suv bakiga ko'proq suv qo'shing, **OK** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosong.
- 6. Qasmoqdan tozalash yakunlangda, pech avtomatik ravishda suvni to'kib tashlaydi.
- 7. Drenaj yakunlanganda, suv bakini bo'shating.
- 8. Ekrandagi ko'rsatmaga muvofiq, suv bakini 500 ml ichimlik suvi bilan to'ldiring, **OK** bandini tanlang va chayishni boshlash uchun **Tanlash dastasini** bosong.
- 9. Chayish yakunlangandan keyin, suv bakini bo'shating.
  - Bakni bo'shatgandan keyin, yana pechga qo'yishdan avval uni tozalang.

### OGOHLANTIRISH


- Suv idishi bilan ishlaganda pech qo'lqopini kiying.
- Faqat bug'li pechlar yoki qahva mashinalariga mos keladigan qasmoqdan tozalash vositalaridan foydalaning.

### DIQQAT

- Qasmoqdan tozalashni jarayon davomida bekor qilmang. Aks holda, bug' bilan ishlash rejimlarini yoqish uchun qasmoqdan tozalashni qaytadan ishga tushirish va uni keyingi uch soat ichida yakunlash kerak bo'ladi.
- Baxtsiz hodisalarning oldini olish uchun bolalarni pechdan nari tuting.
- Suv va qasmoqdan tozalash vositasining aralashmasi nisbatiga rioya qilish uchun vosita ishlash chiqaruvchisining ko'rsatmalariga amal qiling.

### Suvni to'kish

Bug' bilan ishlaydigan rejimlardan foydalangandan keyin, boshqa tayyorlash rejimlariga ta'sirning oldini olish uchun qoldiq suvni to'kiishingiz lozim. Bundan tashqari, agar tozalash maqsadida yana suvni to'kishni istasangiz, shu funksiyadan foydalaning.

1. Boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining.
2. **Tozalash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosong.
3. **Suvni to'kish** ni tanlang va **Tanlash dastasini** bosong.
4. **Keyingi** ni tanlang va **Tanlash dastasini** bosong.
5. Ekrandagi ko'rsatmalarga amal qiling, **Start** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosong.
  - Pech bug' generatoridagi suvni suv bakiga to'kadi.
6. Drenaj yakunlangandan keyin suv bakini bo'shating.
  - Bakni bo'shatgandan keyin, yana pechga qo'yishdan avval uni tozalang.

### OGOHLANTIRISH


- Suv idishi bilan ishlaganda pech qo'lqopini kiying.
- Drenaj davomida suv bakini olib tashlamang.

### ESLATMA


- Pech suv to'kishni boshlagandan keyin, suv to'kish jarayoni tugashini kuting.
- Mahsulotning ish muhitiga qarab, suvni to'kish jarayoni uzoq vaqt talab qilishi mumkin. Bu mahsulotning nosozligi emas, balki xavfsizlik shartidir. Shuning uchun suv sovishini kuting.

## Amallar

### Sozlamalar

Pechning turli sozlamalarini almashtirish uchun boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining, **Sozlamalar** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning. Batafsil ma'lumotlar uchun quyidagi jadvalga qarang.

Menyu	Ichki menyu	Tavsif
Ulanishlar	Wi-fi	Wi-Fi ulanishini yoqish yoki o'chirish mumkin.
	Easy Connection funksiyasi	Wi-Fi ulanish orqali pechni SmartThings serveriga ulash imkoniyati mavjud. Pech ulangan bo'lsa, SmartThings ilovasi orqali pechning holatini tekshirishingiz va/yoki uni mobil qurilmadan boshqarishingiz mumkin.
	Masofaviy boshqarish	Ichki ma'lumotni tekshirish maqsadida aloqa markazi pechingiz tizimiga masofadan kirishiga ruxsat berish uchun <b>Faollashtirish</b> bandini tanlang va <b>Tanlash dastasini</b> bosning.
Kamera ko'rinishi *	Retsept bo'yicha tavsiyalar	Siz On yoki Off tugmasini tanlashingiz mumkin.
	Kuyib ketishning oldini olish	Siz <b>On</b> tugmasini tanlashingiz mumkin. <b>Eslatma</b> yoki <b>On. Pauza</b> yoki <b>Off. On</b> tugmasini tanlang. <b>Eslatma</b> qalqib chiquvchi bildirishnomalarni olish uchun. <b>On tanlanganda. Pauza</b> tanlangan, amallar va bildirishnomalarning har ikkalasi pauzaga qo'yiladi.

Menyu	Ichki menyu	Tavsif
Display	Yorug'lik	Display ekranining yorqinligini almashtirish mumkin.
	Ekran zastavkasi	Ekran lavhasini yoqish yoki o'chirish mumkin.  <b>ESLATMA</b> Ekran lavhasi – bu kutish holatida ma'lum vaqt ichida kiruvchi signal yo'qligida, ekranda sana va vaqtni ko'rsatadigan funksiyadir.
	Soat mavzusi	Soat mavzusini tanlash mumkin.
	Kutish vaqti tugadi	Ekran lavhasi yoqilishigacha bo'lgan vaqtning uzunligini o'rnatish mumkin.  <b>ESLATMA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sozlamangizga qarab quvvat sarfi oshishi mumkin.</li> <li>Tanaffus sozlamasi "<b>Har doim yongan holatda</b>" deb sozlansa, 3 daqiqa davomida biror harakat sodir bo'lmaganda LCD yorqinligi avtomatik ravishda 2-darajaga almashadi.</li> </ul>
Sana va vaqt	Sana va vaqtni avtomatik sozlash	Vaqtni internetdan yangilashni yoqish va o'chirish mumkin. Wi-Fi tarmog'iga ulanish talab qilinadi.
	Vaqt mintaqasini tanlash	Vaqt mintaqasini tanlash mumkin. (Sana va vaqtni avtomatik sozlash chirilishi lozim.)
	Sanani belgilash	Sanani qo'lda o'rnatish mumkin. (Sana va vaqtni avtomatik sozlash chirilishi lozim.)
	Vaqtni belgilash	Vaqtni qo'lda o'rnatish mumkin. (Sana va vaqtni avtomatik sozlash chirilishi lozim.)
	Vaqt formatini tanlash	Vaqt formatining 12 soatlik yoki 24 soatlik shaklini o'rnatish mumkin.
<b>Til</b>		Til tanlash mumkin.
<b>Ovoz balandligi</b>		Pechning sig'imini sozlash mumkin.

Menu	Ichki menu	Tavsif
	<b>Suvning qattiqligi</b>	Bug' bilan ishlaydigan rejimlarda ishlatiladigan suvning qattiqligini sozlash mumkin. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yumshoq: 120 q/mln</li> <li>• O'rtacha: 120-240 q/mln</li> <li>• O'rtacha qattiqlikda: 240-350 q/mln</li> <li>• Qattiq: &lt; 350 q/mln</li> </ul>
<b>Ma'lumotnoma</b>	Muammolarni qidirish va bartaraf etish	Nosozliklarni bartaraf etishni tekshirishingiz mumkin.
	Ilk ishga tush. masl.	Pechdan foydalanish asoslari bo'yicha oddiy ko'rsatmalarni tekshirish mumkin.
<b>Qurilma haqida</b>	Model nomi	Pechning model nomini tekshirish mumkin.
	Dasturiy ta'minot versiyasi.	Dasturiy ta'minotning joriy versiyasini tekshirish mumkin. Agar dasturning yangilanishi bor bo'lsa, bu menyuda <b>DT yangilash</b> tugmasi paydo bo'ladi.
	Yuridik xarakterdagi ma'lumotlar	Huquqiy axborotni tekshirish mumkin.



(\* ) faqat mavjud modellarda.

#### **ESLATMA**

Wi-Fi ulangan vaqtda bu funksiyani o'rnatish mumkin. Agar Wi-Fi ulangan bo'lsa, u ulanish ekraniga o'tadi.

## **Bloklash**

Qasddan qilinmagan har qanday amalning oldini olish uchun boshqaruv panelini qulflash imkoniyati mavjud.

- Qulf funksiyasini faollashtirish uchun boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining, **Bloklash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
- Qulf funksiyasini faolsizlantirish uchun  tugmasini "**Boshqaruv qulfdan chiqarildi.**" xabari paydo bo'lguncha 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.

### ⚠️ DIQQAT

Tez buziladigan mahsulotlar (masalan, sut, tuxum, baliq, go'sht yoki parranda go'shti) pishirish boshlanishidan avval pechda 1 soatdan ko'p turmasligi kerak va pishirish yakunlangach, darhol olinishi lozim. Buzilgan ovqatni iste'mol qilish ovqatdan zaharlanish oqibatida kasallanishga olib kelishi mumkin.

### 📖 ESLATMA

- Qizdirib olish barcha rejimlarda tavsiya etiladi, tayyorlash qo'llanmasida tayinlangan holatlar bundan mustasno.
- Eko gril funksiyasidan foydalanganda taomni anjom patnisining markaziga qo'ying.

### Anjomlarga oid maslahatlar

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

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

## Pishirish

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

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Biskvitli tort	Panjara, Ø 25-26 sm qolip	2		160-170	35-40
Marmartort	Panjara, Gugelhopf qolipi	3		175-185	50-60
Tort	Panjara, Ø 20 sm tort qolipi	3		190-200	50-60
Patnisdagi meva va uvoqli keks	Universal patnis	2		160-180	40-50
Mevali krambl	Panjara, 22-24 sm pech idishi	3		170-180	25-30
Bulochka	Universal patnis	3		180-190	30-35
Lazanya	Panjara, 22-24 sm pech idishi	3		190-200	25-30
Merenga	Universal patnis	3		80-100	100-150
Sufle	Panjara, sufle stakani	3		170-180	20-25
Olmali xamirturushda tayyorlangan pirog	Universal patnis	3		150-170	60-70
Uy pitsasi, 1-1,2 kg	Universal patnis	2		190-210	10-15
Yaxna qatlama pishiriq, qiymali	Universal patnis	2		180-200	20-25
Kish	Panjara, 22-24 sm pech idishi	2		180-190	25-35
Olmali pirog	Panjara, Ø 20 sm qolip	2		160-170	65-75

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Yaxna pitsa	Universal patnis	3		180-200	5-10

#### Qovurish

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
<b>Go'sht (Mol/Cho'chqa/Qo'y)</b>					
Mol biqin go'shti, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	50-70
Buzoqning suyakli soni, 1,5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	90-120
Qovurilgan cho'chqa go'shti, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		200-210	50-60
Cho'chqa lahmi, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	100-120
Suyakli qo'y oyog'i, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		170-180	100-120

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
<b>Parranda (Tovuq/O'rdak/Kurka)</b>					
Butun tovuq, 1,2 kg *	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	3 1		200	60-80 *
Tovuq bo'laklari	Panjara + Universal patnis	3 1		200-220	25-35
O'rdak to'shi	Panjara + Universal patnis	3 1		200-210	20-30
Kichkina kurka, butun, 5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		180-200	120-150
<b>Sabzavotlar</b>					
Sabzavotlar, 0,5 kg	Universal patnis	3		220-230	15-20
Pishirilgan kartoshka yarim bo'laklari, 0,5 Kg	Universal patnis	3		190-200	40-50
<b>Baliq</b>					
Baliq filesi, dimlangan	Panjara + Universal patnis	3 1		200-220	20-30
Baliq qovurdog'i	Panjara + Universal patnis	3 1		180-200	30-40

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

## Aqlli pishirish

### Grilda pishirish

Pechni katta gril rejimida qizdirib olishni tavsiya qilamiz. Vaqt yarmiga yetganda ag'daring.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Non					
Tost	Panjara	5		270-300	2-4
Pishloqli tostlar	Universal patnis	4		200	4-8
Mol go'shti					
Steyk *	Panjara + Universal patnis	4 1		240-250	15-20
Burgerlar *	Panjara + Universal patnis	4 1		250-270	13-18
Cho'chqa go'shti					
To'qmoqlangan cho'chqa go'shti	Panjara + Universal patnis	4 1		250-270	15-20
Sosiskalar	Panjara + Universal patnis	4 1		260-270	10-15
Parranda					
Tovuq ko'kragi	Panjara + Universal patnis	4 1		230-240	30-35
Tovuq, oyoqchalari	Panjara + Universal patnis	4 1		230-240	25-30

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

### Muzlatilgan tayyortaom

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Muzlatilgan pitsa, 0,4-0,6 kg	Panjara	3		200-220	15-25
Muzlatilgan lazanya	Panjara	3		180-200	45-50
Muzlatilgan kartoshka chipslari	Universal patnis	3		220-225	20-25
Muzlatilgan kroketlar	Universal patnis	3		220-230	25-30
Muzlatilgan pech kamamberi	Panjara	3		190-200	10-15
Muzlatilgan baton usti narsali	Panjara + Universal patnis	3 1		190-200	10-15
Muzlatilgan baliq qalamchalari	Panjara + Universal patnis	3 1		190-200	15-25
Muzlatilgan baliq burgeri	Panjara	3		180-200	20-35



### Bug' bilan ishlaydigan rejim

Bug' yoqilgan bo'lsa, pech bug' ishlab chiqaradi va uni pishirish kamerasi ichida bir tekis taqsimlab, butun kamerani, jumladan har bir tokcha va burchaklarni qoplaydi. Bu taomning ustini qarsildoq, etini shirali va yumshoq qilib, usti qizarishiga yordam beradi.

Bakning maksimum chizig'igacha ichimlik suvi soling va retseptingizga mos keladigan bug' darajasini tanlang.

### Bug'li konveksiya

Pishirish uchun pechning bug' rejimi bilan qizdirib olishni tavsiya etamiz.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Bug' darajasi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Sovitilgan rulet	Universal patnis	3	Qisqa	180-190	10-20
Sovitilgan kruassan	Universal patnis	3	Qisqa	180-190	10-20
Oq non	Panjara, 24 sm tort qolipi	2	O'rta	180-190	30-40
Ko'p donli non	Panjara, 24 sm tort qolipi	2	O'rta	180-190	30-40
Qatlama pishiriq	Universal patnis	3	Qisqa	180-190	15-20
Vanilli flank karamel	Panjara	3	Yuqori	120-130	20-30
Chizkeyk	Panjara	3	O'rta	150-160	55-65
Baton *	Universal patnis	3	Yuqori	180-200	25-35
Muzlatilgan o'zi qayta tiklanadigan pitsa	Universal patnis	3	O'rta	190-210	15-25

\* Baget bug'ni faqat pishirish boshlanishida talab qiladi. 10 daqiqa **Bug'li konveksiya** rejimidan, pishirishning qolgan vaqtida esa shu harorat bilan Konveksiya rejimidan foydalanishni tavsiya qilamiz.

### Yuqoridan bug'li isitish + konveksiya

Etni qarsildoq qilib pishirish maqsadida bug'ni olib tashlash uchun pishirish vaqtining yarmidan keyingi vaqtini sozlash tavsiya etiladi. **Yuqoridan isitish + konveksiya** rejimidan yoki **Konveksiya** rejimidan foydalanish va haroratni ushlab tashlash tavsiya qilinadi.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Bug' darajasi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Jizzali qovurilgan cho'chqa, 1,2 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	O'rta	170-180	90-120
Butun tovuq, 1,2 kg	Panjara + Universal patnis	2 1	O'rta	190-200	55-65
Tovuq bo'laklari	Panjara + Universal patnis	4 1	Qisqa	210-220	25-35
O'rdak to'shi	Panjara + Universal patnis	4 1	Qisqa	170-180	15-25
Butun o'rdak go'shti, 2,5 kg	Panjara + Universal patnis	2 1	O'rta	170-180	100-120
Kichkina kurka, butun, 4,0 kg	Panjara + Universal patnis	2 1	O'rta	180-200	120-150
Butun baliq, 0,5 kg *	Panjara + Universal patnis	4 1	O'rta	170-190	20-30
Baliq filesi *	Panjara + Universal patnis	4 1	Qisqa	190-200	15-25

\* Et shirali chiqishi uchun pishirish vaqtida **Yuqoridan isitish bug'i + Konveksiya** rejimidan foydalanish tavsiya etiladi.

## Aqlli pishirish

### Pastdan bug'li isitish + konveksiya

Pishiriq qarsildoq chiqishi uchun pechni bug' rejimi bilan qizdirib olish tavsiya etiladi.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Bug' darajasi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Uy pitsasi	Universal patnis	2	O'рта	190-200	15-20
O'zi qayta tiklanadigan pitsa	Universal patnis	2	O'рта	190-210	15-20
Kish	Panjara	2	Qisqa	180-190	25-35
Ruletlar	Universal patnis	2	Qisqa	180-190	15-25
Fokacha	Panjara	2	Qisqa	200-210	15-25

### Bug'da pishirish (faqat xos modellarda)

Bug'da pishirish rejimi retseplarning keng ko'lamidan foydalanishga imkon beradi.

Bug'da pishirish uchun albatta bug' idishidan foydalaning va suv bakining maksimum chizig'igacha suv soling.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Vaqt (daq.)
Brokkoli gullari	Bug' konteyneri	A	10-15
Parraklangan sabzavotlar (Qovoqcha, sabzi, bulg'or qalampiri)	Bug' konteyneri	A	10-20
Yashil sparja	Bug' konteyneri	A	15-20
Oq sparja	Bug' konteyneri	A	15-20
Yashil loviya	Bug' konteyneri	A	15-20
Bryussel karami	Bug' konteyneri	A	15-20
Tozalangan kartoshka yarim bo'laklari	Bug' konteyneri	A	25-35
Baliq filesi	Bug' konteyneri	A	15-25
Midiya	Bug' konteyneri	A	10-20
Krevetkalar	Bug' konteyneri	A	10-20
Tovuq ko'kragi	Bug' konteyneri	A	20-30
Qaynatilgan tuxum	Bug' konteyneri	A	13-18

### ESLATMA

A daraja bug' konteynerining eksklyuziv tokchasiga taalluqli. A darajaning aniq joylashuvini topish uchun **14** sahifadagi **Anjomlar** bo'limga qarang.

### Qovurib olish

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

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

### Ikkitalik tayyorlash

Ikkitalik tayyorlash funksiyasini ishlatishdan oldin pechga bo'lgichni kirgizing. Natija yaxshi bo'lishi uchun pechni qizdirib olishni tavsiya etamiz.

Quyidagi jadvalda pishirish, qovurish va dimlash uchun tavsiya etilgan 5 ta ikkitalik pishirish yo'riqnomasi keltirilgan. Ikkitalik tayyorlash funksiyasi yordamida asosiy va qo'shimcha taom yoki asosiy taom va desertni bir vaqtning o'zida tayyorlashingiz mumkin.

- Ikkitalik tayyorlash funksiyasini ishlatishda qizdirish vaqtini uzaytirish mumkin.





Rqm.	Kamera	Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
1	Yuqori	Biskvitli tort	Panjara, Ø 25-26 sm qolip	4		160-170	40-45
	Pastroq	Uy pitsasi, 1,0-1,2 kg	Universal patnis	1		190-210	13-18
2	Yuqori	Qovurilgan sabzavotlar, 0,4-0,8 kg	Universal patnis	4		220-230	13-18
	Pastroq	Olmali pirog	Panjara, Ø 20 sm qolip	1		165-175	70-80
3	Yuqori	Pita noni	Universal patnis	4		230-240	13-18
	Pastroq	Pishloq va suxariklar bilan pishirilgan kartoshka, 1,0-1,5 kg	Panjara, 22-24 sm pech idishi	1		180-190	45-50

Rqm.	Kamera	Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
4	Yuqori	Tovuq, oyoqchalari	Panjara + Universal patnis	4 4		230-250	30-35
	Pastroq	Lazanya, 1,0-1,5 kg	Panjara, 22-24 sm pech idishi	1		190-200	30-35
5	Yuqori	Baliq filesi, dimlangan	Panjara + Universal patnis	4 4		210-230	15-20
	Pastroq	Olmali qatlama xamir	Universal patnis	1		170-180	25-30

## Aqlli pishirish

Quvvatni tejash uchun faqat tepa yoki pastki kamerani ishlatish mumkin. Alohida kamera ishlatilayotganda, tayyorlash vaqtini uzaytirish mumkin. Natija yaxshi bo'lishi uchun pechni qizdirib olishni tavsiya etamiz.






### Yuqori

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Pishloq va suxariklar bilan pishirilgan kartoshka	Panjara, 22-24 sm pech idishi	4		160-170	40-50
Bulochka	Universal patnis	4		180-190	30-35
Lazanya	Panjara, 22-24 sm pech idishi	4		180-190	25-35
Tovuq, oyoqchalari *	Panjara + Universal patnis	4 4		230-250	30-35

\* Pechni qizdirib olmag.

### Pastroq

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Bug' darajasi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Golland keksi	Panjara, 24 sm tort qolipi	1		-	170-180	50-60
Olmali pirog	Panjara, Ø20 sm qolip	1		-	160-170	70-80
Uy pitsasi, 1,0-1,2 kg	Universal patnis	1		-	190-210	15-20
Kruassanlar	Universal patnis	1		Qisqa	180-190	15-20
Chizkeyk	Panjara	1		O'rta	150-160	60-70

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Bug' darajasi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Ruletlar	Universal patnis	1		Qisqa	180-190	15-25
Brokkoli gullari *	Bug' konteyneri	A		-	-	10-15
Archilgan kartoshka pallalari *	Bug' konteyneri	A		-	-	25-35
Baliq filesi *	Bug' konteyneri	A		-	-	15-25
Qaynatilgan tuxum *	Bug' konteyneri	A		-	-	13-18

### ESLATMA

- A daraja bug' konteynerining ekslyuziv tokchasiga taalluqli. A darajaning aniq joylashuvini topish uchun **14** sahifadagi **Anjomlar** bo'limga qarang.
- Pishirish rejimlari mavjudligi pech modeliga bog'liq.

### Ekokonveksiya

Bu rejim moslashtirilgan isitish tizimidan foydalanadi. Bui taom tayyorlash vaqtida quvvatni tejashga imkon beradi. Ushbu toifadagi vaqtlarda quvvatni ko'proq tejash maqsadida oldindan isitmaslik tavsiya qilinadi.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Mevali krambl, 0,8-1,2 kg	Panjara, 24 sm pech idishi	2	160-180	60-80
Archilmagan kartoshka, 0,4-0,8 kg	Universal patnis	2	190-200	70-80
Sosiskalar, 0,3-0,5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	160-180	20-30
Muzlatilgan kartoshka chipslari, 0,3-0,5 kg	Universal patnis	3	180-200	25-35
Muzlatilgan kartoshka bo'laklari, 0,3-0,5 kg	Universal patnis	3	190-210	25-35
Baliq filesi, pishirilgan, 0,4-0,8 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	200-220	30-40
Qarsildoq baliq filesi, unga bulangan, 0,4-0,8 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	200-220	30-45
Mol go'shtidan qovurma, 0,8-1,2 kg	Panjara + Universal patnis	2 1	180-200	65-75
Qovurilgan sabzavotlar, 0,4-0,6 kg	Universal patnis	3	200-220	25-35

### Go'sht uchun termoshup

Taom turi		Ichki harorati (°C)
Mol/Qo'y go'shti	Oz	45-50
	O'rtacha	55-60
	Yaxshi qovurilgan	65-70
Cho'chqa go'shti		80-85
Parranda		85-90

# Aqlli pishirish

## Avtomatik pishirish dasturlari

### ⚠️ DIQQAT

Tez buziladigan taomlar (masalan, sut, tuxum, baliq, go'sht yoki xamir) pishirish jarayoni boshlanishidan oldin pech ichida 1 soatdan ortiq turmasligi va pishirish nihoyasiga yetishi bilan darhol olinishi zarur. Buzilgan taomni yeyish sog'liq bilan bog'liq muammolardan tortib taomdan zaharlanishgacha olib kelishi mumkin.

### Yakka tarzda pishirish

Quyidagi jadval tayyorlash, qovurish va pishirish uchun 128 ta avtomatik dasturni taqdim etadi. Unda miqdorlar, og'irlik diapazoni va mos tavsiyalar berilgan. Pishirish rejimlari va vaqtlari sizga qulay tarzda oldindan dasturlashtirilgan. Qo'llanma kitobida avtomatik dasturlar uchun ayrim retseptlarni topishingiz mumkin.

### ⚠️ OGOHLANTIRISH

Taomni chiqarishda har doim pech qo'lqoplaridan foydalaning.

### 1. Chiroyli va shirinliklarni pishirish

Avtomatik pishirish dasturlari pishirish vaqtida dastlabki qizdirishni o'z ichiga oladi va dastlabki qizdirishni ko'rsatadi. Dasturni ishga tushiring, pastlabki qizdirish signal tovushi eshitilgandan so'ng, taomni pech ichiga joylang. Taomni chiqarishda har doim pech qo'lqoplaridan foydalaning.

Biz shisha yoki shishali keramikadan tayyorlangan va issiqqa chidamli (300 °C gacha) diametri 22-24 sm bo'lgan pech uchun mo'ljallangan idishni tavsiya qilamiz.

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
<b>Tort va Desert</b>			
<b>Mevali krambl</b>	0,8-1,2 kg	Simli panjara	3
	Yangi uzilgan mevalarni (malina, maymunjon, olma yoki nok bo'laklarini) 22-24 sm diametrdagi pech idishiga joylashtiring. Ularni ustidan seping. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying.		

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
<b>Bulochkalar</b>	0,5-0,6 kg	Idish	3
	Bulochkalarni (5-6 sm diametrlil) universal patnisdagi pishiriqlar uchun mo'ljallangan qog'oz ustiga joylashtiring. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, patnisni pechga qo'ying.		
<b>Ayronli biskvit<sup>1)</sup></b>	0,5-0,6 kg	Idish	3
	Yuqori qismini sariyog 'bilan surting.		
<b>Shokolad chipli pechene<sup>1)2)</sup></b>	4-16 ta bo'lak	Idish	3
	Ta'bingizga qarab yong'oq qo'shing.		
<b>Biskvitli tort</b>	0,5-0,6 kg	Simli panjara	3
	Pirogni yaxshiroq tayyorlang va uni diametri 25-26 sm bo'lgan qora metalldan yasalgan aylana shaklidagi pishirish idishiga joylang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying.		
<b>Marmartort<sup>1)</sup></b>	0,7-0,8 kg	Simli panjara	3
	Tort xamirini tayyorlang va uni doira shaklidagi metalldan yasalgan keks shakli ichiga joylashtiring. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying.		
<b>Golland keksi</b>	0,7-0,8 kg	Simli panjara	3
	Pirogni yaxshiroq tayyorlang va uni qora metalldan yasalgan to'rtburchak shaklidagi pishirish idishiga (uzunligi 25-26 sm) joylang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying.		
<b>Chizkeyk *<sup>1)</sup></b>	0,8-0,9 kg	Simli panjara	3
	Xamirni yaxshiroq tayyorlang va uni qora metalldan yasalgan aylana shaklidagi pishirish idishiga (20-24 sm) joylang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying.		
<b>Madlenlar<sup>1)</sup></b>	0,2-0,4 kg	Simli panjara	3
	Qolipga un seping yoki yog' surting.		

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Shokoladli pirojniylar <sup>1)</sup>	0,7-0,8 kg	Simli panjara	3
	22-24 sm diametrdagi pechga mo'ljallangan idish yordamida tort xamirini tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying.		
Kekslar <sup>1)</sup>	0,7-0,8 kg	Simli panjara	3
	Ta'bingizga qarab reza meva yoki shokolad qo'shing.		
Dolchinli ruletlar <sup>1)</sup>	0,9-1,0 kg	Idish	3
	Alohida ta'm berish uchun chopilgan olmadan ustiga qo'shing		
Pavlova <sup>1)</sup>	0,4-0,5 kg	Idish	3
	Ustini qaymoq va mevalar bilan bezang.		
<b>Non</b>			
Oq non *	0,6-0,7 kg	Simli panjara	2
	Xamirni yaxshiroq tayyorlang va uni qora metall dan yasalgan to'rtburchak shakldagi pishirish idishiga (uzunligi 25-30 sm) joylang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying.		
Ko'p donli non *	0,8-0,9 kg	Simli panjara	2
	Xamirni yaxshiroq tayyorlang va uni qora metall dan yasalgan to'rtburchak shakldagi pishirish idishiga (uzunligi 25-30 sm) joylang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying.		
Bagetlar <sup>* 1)2)</sup>	1-4 ta bo'lak	Idish	3
	Xamirni 2 qismga bo'ling va uni universal patnisga joylang.		
Yong'oqli non *	1,0-1,1 kg	Idish	3
	Xamirni 4 qismga bo'ling va uni universal patnisga taqsimlang.		

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Sayka <sup>* 1)</sup>	0,3-0,5 kg	Idish	3
	O'ramlarni tayyorlang (sovitilgan tayyor xamir). Universal patnisdagi pishiriq uchun mo'ljallangan qog'ozga joylashtiring. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signali eshitilgandan so'ng, patnisni pechga qo'ying.		
O'rama baton <sup>1)</sup>	0,8-0,9 kg	Idish	3
	Namlikni saqlab qolish uchun sovutganda nam sochiq bilan yoping.		
<b>Pirog va pirojniylar</b>			
Olmali pirog	1,2-1,4 kg	Simli panjara	2
	20-24 sm diametrlil metall dan yasalgan pishirish idishi yordamida olmali pirog tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying.		
Mevali keks <sup>1)</sup>	1,0-1,2 kg	Simli panjara	2
	Turtli mavsumiy mevalardan foydalaning.		
Mol go'shti steykili keks <sup>1)</sup>	1,0-1,2 kg	Simli panjara	3
	Ustiga chayilgan tuxum soling.		
Kruassanlar <sup>* 1)</sup>	0,3-0,4 kg	Idish	3
	Kruassanlarni tayyorlang (sovitilgan tayyor xamir). Universal patnisdagi pishiriq uchun mo'ljallangan qog'ozga joylashtiring. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, patnisni pechga qo'ying.		
Olmali qatlama xamir <sup>*</sup>	0,3-0,4 kg	Idish	3
	Universal patnisdagi pishiriq uchun mo'ljallangan qog'ozga olmali keks xamirini joylashtiring. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, patnisni pechga qo'ying.		

## Aqlli pishirish

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Flan uchun mevali asos	0,4-0,5 kg	Simli panjara	3
	Xamirni tort asosi sifatida pishirish maqsadida moylangan, qora metalldan yasalgan pishirish idishiga joylashtiring. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying.		
Lotaringiya pirogi <sup>1)</sup>	1,2-1,5 kg	Simli panjara	2
	Kish xamirini tayyorlang, uni diametri 22-24 sm bo'lgan aylana shaklidagi idishga joylang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng masalliqni soling va idishni patnis markaziga qo'ying.		

\* Par yordamida pishirish uchun idishni ichimlik suvi bilan belgilangan maksimal chiziqqacha to'ldiring.

<sup>1)</sup> Taomni aniqlash / Kuyishning oldini olish

<sup>2)</sup> Hajmni aniqlash

<sup>3)</sup> Pishirish ko'rsatmalari (Go'sht termoshupi yordamida)

### 2. Pishirilgan taomlar

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Pishloq va suxariklar bilan pishirilgan kartoshka	1,0-1,5 kg	Simli panjara	3
	Pech uchun mo'ljallangan 22-24 sm diametrli idishda yangi uzilgan pishloq va suxariklar bilan pishirilgan kartoshkani tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signali eshitilganda, idishni patnis markaziga qo'ying.		
Panirovkali sabzavotlar <sup>1)</sup>	0,8-1,2 kg	Simli panjara	3
	Pech uchun mo'ljallangan 22-24 sm diametrli idishda yangi uzilgan panirovkali sabzavotlarni tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signali eshitilganda, idishni patnis markaziga qo'ying.		
Pishirilgan makaron mahsulotlari	1,2-1,5 kg	Simli panjara	3
	22-24 sm diametrdagi pechga mo'ljallangan idish yordamida tort gratinini tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying.		

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Lazanya <sup>1)2)</sup>	2-10 porsiya	Simli panjara	3
	22-30 sm diametrli pech uchun mo'ljallangan idish yordamida uyda lazanya tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying.		
Ratatuy <sup>1)</sup>	1,2-1,5 kg	Simli panjara	3
	Ratatuy masalliqlarini qopqoqli pishiriq pishirish idishiga joylashtiring. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying. Pishiriq yopilgan. Stolga tortishdan oldin aralashstiring.		
Tofu steyki <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Yangi sabzavotlardan tayyorlangan salat bilan bezang.		
Teshikli pishirilgan tuxum <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Ustini qirg'ichdan o'tkazilgan pishloq yoki parrak qilib kesilgan pomidor bilan bezang.		
Pishirilgan losos filesi va sarsabil <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Tortishdan oldin ustiga oz miqdordagi limon sharbati siqing.		
Pechda pishirilgan kolbasa va brokkoli to'pgullari <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Qirg'ichdan chiqarilgan pishloq bilan torting.		

<sup>1)</sup> Taomni aniqlash / Kuyishning oldini olish

<sup>2)</sup> Hajmni aniqlash

<sup>3)</sup> Pishirish ko'rsatmalari (Go'sht termoshupi yordamida)



### 3. Pitsa uchun xamir

Avtomatik pishirish dasturlari pishirish vaqtida dastlabki qizdirishni o'z ichiga oladi va dastlabki qizdirishni ko'rsatadi. Dasturni ishga tushiring, pastlabki qizdirish signal tovushi eshitilgandan so'ng, taomni pech ichiga joylang. Taomni chiqarishda har doim pech qo'lqoplaridan foydalaning.

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Muzlatilgan pitsa <sup>1)2)</sup>	0,3-0,8 kg	Simli panjara	3
	Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, muzlatilgan pitsani simli panjara o'rtasiga joylashtiring.		
Muzlatilgan pitsa, bo'laklar <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Muzlatilgan oldindan pishirilgan pizza bo'laklarini ishlating.		
Muzlatilgan mini pitsa <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Muzlatilgan oldindan tayyorlangan mini pizzalardan foydalaning.		
Uyda tayyorlangan pitsa <sup>1)</sup>	0,8-1,2 kg	Idish	2
	Xamirturushli xamir bilan uyda pitsa tayyorlang va uni universal patnis ustiga joylashtiring. Massa xamir va kolbasa, sabzavotlar, cho'chqa go'shti va pishloqni o'z ichiga oladi. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, patnisni pechga qo'ying.		
Kaltson <sup>1)</sup>	0,8-1,2 kg	Idish	3
	4 bo'lakdan iborat yangi kaltsoneni tayyorlang va uni patnis ustiga joylashtiring.		
Xamirni tekshirish	0,3-0,7 kg	Simli panjara	2
	Xamirni chuqur idishda tayyorlang, uni ovqat plyonkasi bilan yoping. Uni panjara markaziga qo'ying.		

<sup>1)</sup> Taomni aniqlash / Kuyishning oldini olish

<sup>2)</sup> Hajmni aniqlash

<sup>3)</sup> Pishirish ko'rsatmalari (Go'sht termoshupi yordamida)

### 4. Qovurish

Ta'mni yaxshilash uchun yangi sovitilgan mol, parranda va baliq go'shtini tavsiya etamiz. Agar muzlatilgan masalliqlardan foydalansangiz, ularni yaxshilab muzdan tushirishni tavsiya qilamiz. Avtomatik dasturlar dastlabki qizdirishni va aylantirishni o'z ichiga olmaydi. Lekin xohlasangiz, jami vaqtning yarmi o'tgandan so'ng, o'zingiz aylantirishingiz mumkin.

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
<b>Go'sht</b>			
Qovurilgan sirloyn mol go'shti <sup>**1)3)</sup>	0,8-2,0 kg	Simli panjara	2
		Universal patnis	1
Mol go'shtini marinovka qiling va uni sovutgichda 1 soatga qoldiring. Simli panjaraga tekis tomonini tepaga qilib qo'ying.			
Sekin pishirilgan mol go'shti qovurmasi <sup>**</sup>	0,8-2,0 kg	Simli panjara	2
		Universal patnis	1
Mol go'shtini marinovka qiling va uni sovutgichda 1 soatga qoldiring. Simli panjaraga tekis tomonini tepaga qilib qo'ying.			
Ribay steyki <sup>** 1)3)</sup>	0,8-1,5 kg	Simli panjara	3
		Universal patnis	1
Pechdan chiqarib oling, folga bilan o'rab qo'ying va 10 daqiqaga qoldiring.			
Pechda pishirilgan burgerlar <sup>1)</sup>	0,7-1,0 kg	Simli panjara	4
		Universal patnis	1
Yangi salat bargi, pomidor, pishloq va bulochkalar bilan burger tayyorlang			
Ko'katlar bilan pishirilgan qo'ying qo'li <sup>1)3)</sup>	0,4-1,0 kg	Simli panjara	3
		Universal patnis	1
Marinovka qilishdan oldin yog'larni kesib olib tashlang.			
Ko'katli qovurilgan qo'y qovurg'asi <sup>1)</sup>	0,4-0,8 kg	Simli panjara	4
		Universal patnis	1
Marinovka qilishdan oldin yog'larni kesib olib tashlang.			

## Aqlli pishirish

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Suyakli qo'y oyog'i ** 1)	0,8-2,0 kg	Simli panjara	3
		Universal patnis	1
Qo'y go'shtini marinovka qiling va simli panjara ustiga qo'ying.			
Qarsildoq qovurilgan cho'chqa go'shti **	0,8-2,0 kg	Simli panjara	3
		Universal patnis	1
Cho'chqa go'shtini yog'li tarafi bilan simli panjara ustiga qo'ying.			
Cho'chqa qovurg'alari 1)	0,8-1,2 kg	Simli panjara	3
		Universal patnis	1
Cho'chqa qovurg'alarini panjara ustiga qo'ying.			
Parranda			
Butun tovuq */** 1)2)3)	0,8-2,0kg	Simli panjara	2
		Universal patnis	1
Tovuqni tozalang va yuving. Tovuqqa yog' va ziravorlarni surting. Uni ko'krak tomoni bilan panjara ustiga qo'ying. Go'sht termoshupini ko'krak qismining eng qalin joyiga tiqing.			
Tovuq, ko'kragi 1)2)	1-8 ta bo'lak	Simli panjara	4
		Universal patnis	1
Ko'krakni marinovka qiling va simli panjara ustiga qo'ying.			
Tovuq boldiri 1)2)	1-16 ta bo'lak	Simli panjara	4
		Universal patnis	1
Yog' va ziravorlarni surting va panjara ustiga qo'ying.			
Jo'ja qanotlari 1)	0,3-0,7 kg	Simli panjara	4
		Universal patnis	1
Tuz seping va sirtini o'simlik moyi yoki sariyog' bilan yog'lang.			
Tovuq oyog'ining chorak qismi 1)	0,5-0,9 kg	Simli panjara	4
		Universal patnis	1
Tuz seping va sirtini o'simlik moyi yoki sariyog' bilan yog'lang.			

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Kapalak-tovuq go'shti * 1)	1,0-1,3 kg	Simli panjara	3
		Universal patnis	1
Tovuqni tozalang va yuving. Tovuqni orqa tomondan bo'laklang hamda yog' va ziravorlarni surting. Uni simli panjara ustiga va universal patnis ustiga qo'ying va undan so'ng pishiring.			
Butun o'rdak go'shti */**	1,5-2,7 kg	Simli panjara	2
		Universal patnis	1
O'rdakni tozalang va yuving. O'rdakka ziravorlarni surting. Uni ko'krak tomonini yuqoriga qilib simli panjara va universal patnis ustiga qo'ying. Go'sht termoshupini ko'krak qismining eng qalin joyiga tiqing.			
O'rdak ko'kragi qo'shti 1)2)	1-8 ta bo'lak	Simli panjara	4
		Universal patnis	1
O'rdak ko'krak qismini yog'li tarafi bilan panjara ustiga qo'ying.			
Baliq			
Pishirilgan forel filesi	0,3-0,7 kg	Idish	4
		Forel filesini teri tarafini tepaga qaratgan holda universal patnis ustiga qo'ying.	
Forel	0,3-0,7 kg	Simli panjara	4
		Universal patnis	1
Baliqni yuving va tozalang hamda boshidan dumigacha panjara ustiga qo'ying. Baliq ichiga limon sharbati, tuz va ko'katlarni soling. Teri yuzasini pichoq bilan kesing. Yog' va tuz surting.			
Qalqon baliq	0,3-0,7 kg	Idish	3
		Universal patnisdagi pishirish uchun mo'ljallangan qog'ozga qalqon baliqni joylang. Yuzasini pichoq bilan kesing.	
Losos steyki ** 1)3)	0,3-1,0 kg	Simli panjara	3
		Universal patnis	1
Tortishdan oldin ustiga oz miqdordagi limon sharbati siqing.			

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Pishirilgan losos filesi <sup>1)2)</sup>	1-8 ta bo'lak	Idish	4
	Tortishdan oldin ustiga oz miqdordagi limon sharbati siqing.		
Pishirilgan treska filesi <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Simli panjara	3
	Tortishdan oldin ustiga oz miqdordagi limon sharbati siqing.		
Dengiz leshchi <sup>1)</sup>	0,5-0,9 kg	Idish	3
	Ziravorlar yaxshiroq kirishi uchun o'tkir pichoq bilan bir necha kesmalar qiling.		
Pishirilgan tilapiya filesi <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Simli panjara	3
	Tortishdan oldin ustiga oz miqdordagi limon sharbati siqing.		
<b>Qisqichbaqasimon</b>			
Krevetkalar <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Maxsus ta'm berish uchun qizil qalampir va oq vino qo'shing.		
Tozalangan krevetkalar <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Simli panjara	3
	Maxsus ta'm berish uchun qizil qalampir va oq vino qo'shing.		
Lobster dumlari <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Sarimsoqli saryog' sousi bilan torting.		
Molyuskalar <sup>1)</sup>	0,5-0,9 kg	Idish	3
	Chig'anoqning bitta panseriga qo'yilgan molyuskalardan foydalaning.		
Taroqsimon baliqlar <sup>1)</sup>	0,5-0,9 kg	Idish	3
	Taroqsimon baliqlarning bitta panseriga qo'yilgan dengiz grebeshoklaridan foydalaning.		

\* Par yordamida pishirish uchun idishni ichimlik suvi bilan belgilangan maksimal chiziqqacha to'ldiring.

\*\* Go'sht termoshupini go'shtning eng qalin joyiga tiqing.

<sup>1)</sup> Taomni aniqlash / Kuyishning oldini olish

<sup>2)</sup> Hajmni aniqlash

<sup>3)</sup> Pishirish ko'rsatmalari (Go'sht termoshupi yordamida)

## 5. Sog'lom qovurilgan

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Skvosh bo'laklari <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Alohida ta'm berish uchun balzamik krem qo'shing.		
Ikkiga bo'lingan artishok <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Simli panjara	3
	Sizning xohishingizga ko'ra turli xil sous bilan xizmat qiling.		
Yashil sarsabil <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Limon bo'laklari bilan va ustiga tuz, qalampir va saryog' sepilgan holda stolga torting.		
Sarsabil, oq <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Limon bo'laklari bilan va ustiga tuz, qalampir va saryog' sepilgan holda stolga torting.		
Bulg'or qalampiri bo'laklari <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	4
	Turli rangdagi qalampirlardan foydalaning.		
Lavlagi bo'laklari <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Simli panjara	3
	Yangi uzilgan ko'katlar va balzamik krem-sous bilan torting.		
Butun brokkoli <sup>1)</sup>	0,4-0,8 kg	Simli panjara	3
	Mayda qirg'ichdan o'tkazilgan pishloq bilan torting.		
Brokkoli gulchalari <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Ustiga qoplama yoki eritilgan saryog' quyib torting.		
Brokkoli va gulkaram to'pgullari <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Ustiga qoplama yoki eritilgan saryog' quyib torting.		
Brokkolini <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Ustiga qoplama yoki eritilgan saryog' quyib torting.		
Bryussel karami <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Chopilgan piyoz va tuz, qalampir sepib yog' surtib torting.		
Muskat oshqovog'i kubchalari <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Alohida ta'm berish uchun dolchin va jigarrang shakar qo'shing.		

## Aqlli pishirish

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Shampinyonlar <sup>1)</sup>	0,3-0,4 kg	Simli panjara	3
	Alohida ta'm berish uchun balzamik krem qo'shing. 22-24sm diametrli pech uchun mo'ljallangan idishdan foydalaning.		
Sabzi bo'laklari <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Alohida ta'm berish uchun asal qo'shing.		
Qirilgan sabzi <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Alohida ta'm berish uchun asal qo'shing.		
Butun gulkaram <sup>1)</sup>	0,4-0,8 kg	Simli panjara	3
	Mayda qirg'ichdan o'rkazilgan pishloq bilan torting.		
Gulkaram steyklari <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Zaytun yog'i va mayda qirg'ichdan o'tkazilgan pishloq bilan torting.		
Gulkaram gullari <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Ustiga qoplama yoki eritilgan saryog' quyib torting.		
So'tali, po'stdagi makkajo'xori <sup>1)</sup>	0,6-1,0 kg	Idish	3
	Alohida ta'm berish uchun Parmezan pishloq qo'shing.		
So'tali makkajo'xori <sup>1)</sup>	0,6-1,0 kg	Idish	3
	Alohida ta'm berish uchun Parmezan pishloq qo'shing.		
Baqlajon bo'laklari <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Baqlajonni pomidor va pishloq bilan tayyorlash ta'mli bo'ladi.		
Okra <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Yangi bamiyadan foydalaning.		
Bamiya bo'laklari <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Yangi bamiyadan foydalaning.		
Piyoz bo'laklari <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	4
	Steykka gazak sifatida piyoz bilan torting.		

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Padron <small>qalampirlari<sup>1)</sup></small>	0,4-0,6 kg	Idish	4
	Sous bilan yoki gazak sifatida torting.		
Pomidor bo'laklari <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Pomidorni sarimsoq va pishloq bilan tayyorlash ta'mlidir.		

<sup>1)</sup> Taomni aniqlash / Kuyishning oldini olish

<sup>2)</sup> Hajmni aniqlash

<sup>3)</sup> Pishirish ko'rsatmalari (Go'sht termoshupi yordamida)

### 6. Yordamchi idishlar

Avtomatik dasturlar dastlabki qizdirishni o'z ichiga olmaydi. Yangi sabzavotlardan foydalaning.

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Qovurilgan sabzavotlar	0,3-0,7 kg	Idish	4
	Qovoqcha, baqlajon, piyoz va cherri pomidorlarni yuving va bo'laklarga kesing. Zaytun yog'i, ko'katlar va ziravorlar surting. Idishga teng taqsimlang.		
Kartoshka bo'laklari <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Kartoshkalarni yuving va ikkiga bo'ling. Zaytun yog'i, ko'katlar va ziravorlar surting. Idishga teng taqsimlang va pishiring.		
Pechda pishirilgan kartoshka <sup>1)2)</sup>	1-12 ta bo'lak	Idish	3
	Katta kartoshkalarni (har bir 200 g) o'rtasidan ikkiga bo'ling. Kesilgan tomonini tepaga qaratib universal idish ustiga joylashtiring va zaytun yog'i, ko'katlar va ziravorlar surting.		
Kartoshka bo'lakchalari <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Pishirib bo'lga ustiga tuz seping va torting.		
Pechda pishirilgan shirin kartoshka <sup>1)</sup>	0,5-0,9 kg	Idish	3
	Shirin kartoshkani saryog' bilan tayyorlash yaxshi.		
Ichi to'ldirilgan pomidorlar	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Yog'li aralashma bilan tayyorlang va pomidordan foydalaning.		

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Qiymalangan olma <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Ustiga ko'pirtirilgan slivki yoki muzqaymoq bilan torting.		
Bekon <sup>1)</sup>	0,2-0,3 kg	Idish	4
	Yaxshi pishirilgan bekon turli salatlar bilan yaxshi bo'ladi.		
Frikadelkalar <sup>1)</sup>	0,8-1,0 kg	Idish	3
	Ularni tagiga spagetti qo'yib tortishingiz mumkin.		
Sosiskalar <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	4
	Pishirilgan kartoshka va yangi uzilgan ko'katti salatlar bilan torting.		
Suvda pishirilgan tuxum <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Simli panjara	3
	Xona haroratida saqlanayotgan tuxumlardan foydalaning.		

<sup>1)</sup> Taomni aniqlash / Kuyishning oldini olish

<sup>2)</sup> Hajmni aniqlash

<sup>3)</sup> Pishirish ko'rsatmalari (Go'sht termoshupi yordamida)

## 7. Qulaylik

Avtomatik dasturlar dastlabki qizdirishni o'z ichiga olmaydi. Oldindan pishirilgan muzlatilgan sabzavotlardan foydalaning.

Idish	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
<b>Muzlatilgan kartoshka</b>			
Muzlatilgan pech chipslari <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Muzlatilgan pech chipslarini patnis ustida bir xilda taqsimlang.		
Muzlatilgan kartoshka bo'laklari	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Muzlatilgan kartoshka bo'laklarini patnis ustida bir xilda taqsimlang.		
Muzlatilgan ajindor kesilgan chipslar <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Muzlatilgan lazanyani pech idishiga joylashtiring va uni simli panjara ustiga qo'ying.		

Idish	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Mayda kartoshka <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Muzlatilgan oldindan qovurilgan kartoshka sharchalaridan foydalaning.		
<b>Muzlatilgan oziq-ovqat</b>			
Muzlatilgan lazanya	0,3-0,7 kg	Simli panjara	3
	Muzlatilgan oldindan qovurilgan lazanyadan foydalaning.		
Pechda pishirilgan chipslar naggetslar <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Oldindan qovurib olingan naggets va pech chipslaridan foydalaning.		
Jo'ja naggetslari <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Muzlatilgan oldindan qovurilgan joja naggetslaridan foydalaning.		
Tovuq kotletlari <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Muzlatilgan oldindan qovurilgan joja filesidan foydalaning.		
Pishloq tayoqchalari <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Muzlatilgan oldindan qovurilgan pishloq tayoqchalariidan foydalaning.		
Krok-mesye <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Avval pishirilgan muzlatilgan krok-mesye.		
Churros <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Muzlatilgan oldindan pishirilgan churrosdan foydalaning.		
Rogaliklar <sup>1)</sup>	0,2-0,4 kg	Idish	3
	Oldindan pishirib olingan muzlatilgan rogaliklardan foydalaning.		
Xotdog uchun bulochkalar <sup>1)</sup>	0,2-0,4 kg	Idish	3
	Oldindan pishirib olingan muzlatilgan xotdog uchun bulochkalardan foydalaning.		
Tortillalar <sup>1)</sup>	0,2-0,3 kg	Simli panjara	3
	Oldindan pishirib olingan muzlatilgan tortillalardan foydalaning.		
<b>Chips va yong'oqlar</b>			
Kale chipslari <sup>1)</sup>	0,2-0,3 kg	Idish	3
	Yangi uzilgan karamdan foydalaning.		

## Aqlli pishirish

Idish	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Olma chipslari <sup>1)</sup>	0,2-0,3 kg	Simli panjara	3
	Alohida ta'm berish uchun dolchin va jigarrang shakar qo'shing.		
Ananas halqasimon chipslari <sup>1)</sup>	0,3-0,5 kg	Simli panjara	3
	Yangi uzilgan ananasdan foydalaning.		
Qulupnay chipslari <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Idish	3
	Yogurt ustida chipslar bilan stolga torting.		
Qovurilgan yong'oq <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	Alohida ta'm berish uchun dolchin va jigarrang shakar qo'shing.		
Qovurilgan kashtan <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Idish	3
	O'tkir pichoqdan foydalangan holda po'strog'ini olib tashlash oson bo'lishi uchun krest shaklida kesib oling.		

\* Par yordamida pishirish uchun idishni ichimlik suvi bilan belgilangan maksimal chiziqqacha to'ldiring.

<sup>1)</sup> Taomni aniqlash / Kuyishning oldini olish

<sup>2)</sup> Hajmni aniqlash

<sup>3)</sup> Pishirish ko'rsatmalari (Go'sht termoshupi yordamida)

### Ikkitali soat

Quyidagi jadval tayyorlash, qovurish va pishirish uchun 20 ta avtomatik dasturni taqdim etadi. Faqat yuqori zonadan yoki pastki zonadan foydalanishingiz va yuqori va quyi zonalarining har ikkalasidan bir vaqtda foydalanishingiz mumkin.

Dasturda miqdorlar, og'irlik diapazoni va mos tavsiyalar berilgan. Pishirish rejimlari va vaqtlari sizga qulay tarzda oldindan dasturlashtirilgan. Qo'llanma kitobida avtomatik dasturlar uchun ayrim retseptlarni topishingiz mumkin.

Barcha ikkitali Avtomatik pishirish dasturlari pishiriq dastlabki qizdirishni o'z ichiga oladi va dastlabki qizdirishni ko'rsatadi.

Qizish siganli chalinganda taomni pechkaga tiqing.

### ⚠ OGOHLANTIRISH

Taomni chiqarishda har doim pech qo'lqoplaridan foydalaning.

#### 1. Yuqori bo'shliq

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Pishloq va suxariklar bilan pishirilgan kartoshka	1,0-1,5 kg	Simli panjara	4
	Pech uchun mo'ljallangan 22-24 sm diametrlil idishda yangi uzilgan pishloq va suxariklar bilan pishirilgan kartoshkani tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signali eshitilganda, idishni patnis markaziga qo'ying.		
Pishirilgan makaron mahsulotlari	1,2-1,5 kg	Simli panjara	4
	22-24 sm diametrdagi pechga mo'ljallangan idish yordamida tort gratinini tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying.		
Lazanya	1,0-1,5 kg	Simli panjara	4
	22-24 sm diametrdagi pechga mo'ljallangan idishda uy sharoitida lozanna tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying.		
Bulochkalar	0,5-0,6 kg	Idish	4
	Bulochkalarni (5-6 sm diametrlil) universal patnisdan pishiriqlar uchun mo'ljallangan qog'oz ustiga joylashtiring. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, patnisni pechga qo'ying.		

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Tovuq boldiri	0,5-0,9 kg	Simli panjara	4
		Universal patnis	4
Yog' va ziravorlarni surting va panjara ustiga qo'ying.			
Losos steyki/file	0,3-0,7 kg	Simli panjara	4
		Universal patnis	4
File yoki steyklarni yuving va tozalang. Fileni teri tomoni bilan panjara ustiga qo'ying.			
Qovurilgan sabzavotlar	0,3-0,7 kg	Idish	4
	Qovoqcha, baqlajon, piyoz va cherri pomidorlarni yuving va bo'laklarga kesing. Zaytun yog'i, ko'katlar va ziravorlar surting. Idishga teng taqsimlang.		
Pechda pishirilgan kartoshka	0,5-0,9 kg	Idish	4
	Katta kartoshkalarni (har bir 200 g) o'rtasidan ikkiga bo'ling. Kesilgan tomonini tepaga qaratib universal idish ustiga joylashtiring va zaytun yog'i, ko'katlar va ziravorlar surting.		
Muzlatilgan kartoshka bo'laklari	0,3-0,7 kg	Idish	4
	Muzlatilgan kartoshka bo'laklarini patnis ustida bir xilda taqsimlang.		
Muzlatilgan pech chipslari	0,3-0,7 kg	Idish	4
	Muzlatilgan pech chipslarini patnis ustida bir xilda taqsimlang.		

#### Pastki bo'shliq

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Olmali pirog	1,2-1,4 kg	Simli panjara	1
	20-24 sm diametrli metaldan yasalgan pishirish idishi yordamida olmali pirog tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying.		
Olmali qatlama xamir *	0,3-0,4 kg	Idish	1
	Universal patnisdagi pishiriq uchun mo'ljallangan qog'ozga olmali keksni joylashtiring. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, patnisni pechga qo'ying.		
Kruassanlar *	0,3-0,4 kg	Idish	1
	Kruassanlarni tayyorlang (sovitilgan tayyor xamir). Universal patnisdagi pishiriq uchun mo'ljallangan qog'ozga joylashtiring. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, patnisni pechga qo'ying.		
Lotaringiya pirogi	1,2-1,5 kg	Simli panjara	1
	Kish xamirini tayyorlang, uni diametri 22-24 sm bo'lgan aylana shaklidagi idishga joylang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng masalliqni soling va idishni patnis markaziga qo'ying.		
Sayka *	0,3-0,5 kg	Idish	1
	O'ramlarni tayyorlang (sovitilgan tayyor xamir). Universal patnisdagi pishiriq uchun mo'ljallangan qog'ozga joylashtiring. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signali eshitilgandan so'ng, patnisni pechga qo'ying.		
Mevali krambl	0,8-1,2 kg	Simli panjara	1
	Yangi uzilgan mevalarni (malina, maymunjon, olma yoki nok bo'laklarini) 22-24 sm diametrdagi pech idishiga joylashtiring. Ularni ustidan seping. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying.		
Chizkeyk *	0,8-0,9 kg	Simli panjara	1
	Xamirni yaxshiroq tayyorlang va uni qora metaldan yasalgan aylana shaklidagi pishirish idishiga (20-24 sm) joylang. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, idishni patnis markaziga qo'ying.		

## Aqlli pishirish

Taom	Porsiya o'lchami	Aksessuar	Patnis
Ichi to'ldirilgan pomidorlar	0,3-0,7 kg	Idish	1
	Kartoshkani yuving va teng yarmidan bo'ling, o'zagini olib tashlang. Aralashmalar bilan ichini to'ldiring (masalan, guruch, maydalangan mol go'shti) va uni patnis ustiga qo'ying.		
Muzlatilgan pitsa	0,3-0,7 kg	Simli panjara	1
	Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, muzlatilgan pitsani simli panjara o'rtasiga joylashtiring.		
Uyda tayyorlangan pitsa	0,8-1,2 kg	Idish	1
	Xamirturushli xamir bilan uyda pitsa tayyorlang va uni universal patnis ustiga joylashtiring. Massa xamir va kolbasa, sabzavotlar, cho'chqa go'shti va pishloqni o'z ichiga oladi. Dasturni ishga tushiring, dastlabki qizish signal tovushi eshitilgandan so'ng, patnisni pechga qo'ying.		

\* Par yordamida pishirish uchun idishni ichimlik suvi bilan belgilangan maksimal chiziqqacha to'ldiring.

### 2. Ikkilik

Pastki va yuqori kamera uchun bitta avtomatik dasturni tanlashingiz va pishirishni bir vaqtning o'zida amalga oshirishingiz mumkin.

### ⚠️ DIQQAT

Yuqori yoki quyi maydondan foydalanilganda, boshqa maydonning ventilyatori va isitkichi maqbul unumdorlikni ta'minlash maqsadida ishlashi mumkin. Foydalanilmayotgan kamera hech qanday boshqa maqsadlarda ishlatilmasligi lozim.

### Healthy cook funksiyasi (faqat xos modellarda)

Pech health cook funksiyasining 20 ta dasturini taklif qiladi. Pishirish sozlamalari tanlangan dasturga qarab avtomatik ravishda rostanadi. Bitta yoki pastki kameradan foydalanishingiz mumkin.

Bug'da pishirish uchun albatta bug' idishidan foydalaning va suv bakining maksimum chizig'igacha suv soling.

### ⚠️ OGOHLANTIRISH

Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning.

Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Brokkoli gullari	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Gulkaram to'pgullari	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Sabzi bo'laklari	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Qovoqcha bo'laklari	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Qovoq kublari	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Yashil sparja	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Oq sparja	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Yashil loviya	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Bryussel karami	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Tozalangan kartoshka yarim bo'laklari	0,6-0,8	Bug' konteynerlari	A
Olma bo'laklari	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Krevetkalar	0,6-0,8	Bug' konteynerlari	A
Midiya	0,8-1,0	Bug' konteynerlari	A
Baliq filesi	0,6-0,8	Bug' konteynerlari	A
Tovuq ko'kragi	0,8-1,0	Bug' konteynerlari	A



Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Krem-karamel	-	Bug' konteynerlari	A
Muzlatilgan chuchvaralar	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Qattiq qilib qaynatilgan tuxum	0,5-0,7	Bug' konteynerlari	A
O'rtacha pishirilgan tuxum	0,5-0,7	Bug' konteynerlari	A
Yumshoq qilib qaynatilgan tuxum	0,5-0,7	Bug' konteynerlari	A

#### ESLATMA

A daraja bug' konteynerining eksklyuziv tokchasiga taalluqli. A darajaning aniq joylashuvini topish uchun 14 sahifadagi **Anjomlar** bo'limga qarang.

## Maxsus funksiya

### Muzdan tushirish

Bu rejimdan muzlatilgan mahsulotlar, pishiriqlar, mevalar, tort, qaymoq va shokoladni muzdan tushirishda foydalaniladi. Muzdan tushirish vaqti mahsulotning turi, kattaligi va miqdoriga bog'liq.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
<b>Muzlatilgan mahsulotlar</b> Tovuq naggetsleri, sosiska, kartoshka	Panjara + Universal patnis	3 1	50	-
<b>Pishiriqlar</b> Non va ruletlar	Panjara + Universal patnis	3 1	50	-
<b>Mevalar</b>	Panjara, pech idishi	3	30	-
<b>Tort, qaymoq, shokolad</b>	Panjara, pech idishi	3	30	-

### Quritish

Bu rejim mevalarni, sabzavotlarni va ko'katlarni quritish uchun ishlatiladi. Quritish vaqti mahsulotning turi, qalinligi va miqdoriga bog'liq.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
<b>Mevalar</b>	Panjara	3	70-80	300-420
<b>Sabzavotlar</b>	Panjara	3	70-80	200-500
<b>Ko'katlar</b>	Panjara	3	70-80	60-90

### Xamirni oshirish

Bu rejim xamirni tindirishda va qo'lbola yogurt tayyorlashda ishlatiladi.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
<b>Pitsa xamiri</b>	Panjara	2	30-40	30-40
<b>Tort/Non xamiri</b>	Panjara, pech idishi	2	30-40	40-50
<b>Qo'lbola yogurt</b>	Panjara, pech idishi	2	40-50	6-7 (soat)

## Aqlli pishirish

### Pitsa pishirish

Bu rejim pitsa uchun mos. Pishirish harorati va vaqti pitsa kattaligiga va xamirning qalinligiga bog'liq.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Uypitsasi	Universal patnis	2	190-210	15-25
Uyingichka pitsasi	Universal patnis	2	210-230	10-15

### Sekin tayyorlash

Bu rejimda mayin et hosil qilish uchun past haroratdan foydalaniladi. Agar mayin et istasangiz, bu rejim mol, cho'chqa, buzoq yoki qo'zichoq go'shtini qovurishga uchun mos keladi. Pishirishdan avval go'shtni yuqori haroratda har tomonlama astoydil qovurish tavsiya etiladi.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (soat)
Rostbif	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	3-4
Biqin, 5-6 sm qalinlikda	Panjara + Universal patnis	3 1	70-80	4-5
Qovurilgan cho'chqa go'shti	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	4-5
Qovurilgan qo'zichoq	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	3-4
O'rdak to'shi	Panjara + Universal patnis	3 1	70-90	2-3

### Sinov taomlari

EN 60350-1 standartiga ko'ra.

#### 1. Pishirish

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

Taom turi	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Kichkina tort	Universal patnis	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Pechenye	Universal patnis	1+3		140	28-33
Yog'siz biskvitti tort	Panjara + Tagi olinadigan qolip (Qora qoplamali, Ø 26 sm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Olmali pirog	Panjara + 2 Ta tagi olinadigan tort qolipi ** (Qora qoplamali, Ø 20 sm)	2 tasi diagonal joyashtiriladi		160	70-80
	Universal patnis + Panjara + 2 Ta tagi olinadigan tort qolipi *** (Qora qoplamali, Ø 20 sm)	1+3		160	80-90

\* Agar shisha pech idishlaridan (Ø 26 sm) foydalanib An'anaviy rejimda ovqat pishirayotgan bo'lsangiz, tayyorlash vaqtini 5 daqiqadan orttiring.

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

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

#### 2. Grilda pishirish

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

Taom turi	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Oq non tosti	Panjara	5		300 (Maks.)	1-2
Mol go'shtidan burgerlar * (12 parcha)	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	4 1		300 (Maks.)	1 <sup>st</sup> 15-18 2 <sup>nd</sup> 5-8

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

### 3. Qovurish

Taom turi	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Butun tovuq * 1,3-1,5 kg	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	3 1		200	60-75
Butun tovuq * 1,5-1,7 kg	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	3 1		200	70-85

\* Vaqt yarmiga yetganda ag'daring.

### 4. Bug'da pishirish

Bug'da pishirish uchun idishning maksimum chizig'igacha ichimlik suvi soling.

Taom turi	Anjom	Daraja	Isitish turi	Vaqt (daq.)
Brokkoli to'pgullari 0,5 kg	Bug' konteyneri	A		12-15
Bug'da pishirilgan tuxumlar 10 dona	Bug' konteyneri	A		15-18
Archilgan kartoshka 0,5 kg	Bug' konteyneri	A		18-23
Muzlatilgan losos	Bug' konteyneri	A		18-23

### ESLATMA

A daraja bug' konteynerining eksklyuziv tokchasiga taalluqli. A darajaning aniq joylashuvini topish uchun **14** sahifadagi **Anjomlar** bo'limga qarang.

# Aqlli pishirish

## Ko'p ishlatiladigan Avtomatik pishirish retseptlari to'plami

### Pishloq va suxariklar bilan pishirilgan kartoshka

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

**Tayyorlash usuli** Kartoshkani archib, 3 mm qalinlikda bo'ling. Graten idishi sirtiga sariyog' surting (22-24 sm). Boshqa masalliqni tayyorlaguncha bo'laklarni toza sochiqqa yoyib, ustini yopib qo'ying. Qolgan masalliqni idishda yaxshilab aralastiring, qirilgan pishloqdan tashqari. Kartoshka bo'laklarini idishga yoying va aralashmani ustidan quyung. Uning ustidan qirilgan pishloqni sepib, dimlang. Pishirgandan so'ng tortishdan oldin ustiga bir nechta toshcho'p bargidan qo'ying.

### Panirovkali sabzavotlar

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

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

### Lazanya

**Masalliq** 2 qoshiq zaytun moyi, 500 g go'sht qiymasi, 500 ml pomidor sousi, 100 ml lahm go'sht, 150 g quritilgan lazanya bo'laki, 1 ta piyoz (to'g'ralgan), 200 g qirilgan pishloq, 1 qoshiq quritilgan petrushka, oregano, rayhon.

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

### Olmali pirog

**Masalliq**

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

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

## Lotaringiya pirogi

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

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

## Mevali krambl

- Masalliq**
- **Usti:** 200 g un, 100 g sariyog', 100 g shakar, 2 g tuz, 2 g dolchin kukuni.
  - **Mevalar:** 600 g mevalar qorishmasi.

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

## Uy pitsasi

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

**Tayyorlash usuli** Un, achitqi, moy, tuz, shakar va iliq suvni tog'oraga solib, aralashtirib xamiq qiling. Mikser yoki qo'l bilan 5-10 daqiqa qoring. Qopqoq bilan yopib 35 °C haroratda tindirish uchun pechga 30 daqiqaga qo'ying. Xamirni unli yuzaga to'rtburchaklar shaklida yoyib, laganga yoki pizza idishiga soling. Xamirni un sepilgan joyda to'rtburchak shaklda iylab, patnis yoki pitsa tovasiga soling. Ustiga pomidor pyuresini yoyib, vetchina, qo'ziqorin, zaytun va pomidorni soling.

## Mol go'shtidan qovurma

- Masalliq** 1 kg mol biqini lahmi, 5 g tuz, 1 g qalampir, 3 g rozmarin, toshcho'p.

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

## Ko'katlar bilan qovurilgan qo'y qovurg'asi

- Masalliq** 1 kg qo'y qovurg'asi (6 dona), 4 ta katta sarimsoq pallasi (ezilgan), 1 osh qoshiq yangi toshcho'p (maydalangan), 1 osh qoshiq yangi rozmarin (maydalangan), 2 osh qoshiq tuz, 2 osh qoshiq zaytun yog'i.

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

## Cho'chqa qovurg'alari

- Masalliq** 2 dona cho'chqa qovurg'asi, 1 osh qoshiq qora qalampir, 3 dona dafna bargi, 1 ta piyoz (to'g'ralgan), 3 dona sarimsoq pallasi (to'g'ralgan), 85 g qo'ng'ir shakar, 3 osh qoshiq vustershir qaylasi, 2 osh qoshiq tomat pastasi, 2 osh qoshiq zaytun moyi.

**Tayyorlash usuli** Barbekyu qaylasini tayyorlang. Qayla tovasida yog'ni qizdiring va piyoz soling. Piyoz yumshaguncha pishiring va qolgan masalliqni soling. Qovuring va olovni pasaytirib, quyulashguncha 30 daqiqa qaynating. Qovurg'ani barbekyu qaylasida kamida 30 daqiqa-1 soat marinadlang.

# Xizmat ko'rsatish

## Tozalash

### ⚠ OGOHLANTIRISH

- Tozalashdan avval pech va anjomlarning soviganiga ishonch hosil qiling.
- Dag'al tozalash vositalari, qattiq chytokalar, tirmovchi mochalka yoki lattalar, po'lat yung, pichoq yoki boshqa tirnovchi materiallardan foydalanmang.
- Vaholanki, kameraning shaffof qopqog'i va yuqoridagi LED shisha kamera funksiyasi uchun mavjud bo'lgan tozalagich yordamida tozalanishi kerak. Uni juda qattiq bosib artmang, shisha sinishi mumkin.
- Kamera va yoritish elementlari o'tkir qirralarga ega bo'lishi mumkin, shu sababli ular juda ehtiyotkorlik bilan tozalanishi zarur.

### Pechning ichki qismi

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

### Pech tashqi ko'rinishi

Tashqi tomonda (eshik yuzasi, ushlagich yoki displey kabi) barmoq izlari, yog'lar yoki dog'lar, yumshoq sochiq va shishalarni tozalash yoki neytral tozalash vositasi bilan tozalang va undan so'ng yumshoq, toza va quruq mato bilan arting.

Ichkaridan chiqayotgan qaynoq havo sababli yog' va kir saqlanib qolishi mumkin, ayniqsa, ushlagich atrofida. Har gal foydalangandan keyin ushlagichlarni tozalash tavsiya etiladi.

### Anjomlar

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

### Katalitik emalli yuza (ayrim modellardagina)

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

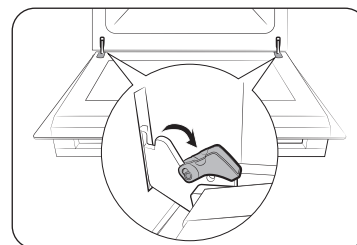
1. Barcha anjomlarni pechdan olib qo'ying.
2. Pech ichini tozalang.
3. Maksimal harorat bilan **Konveksiya** rejimini tanlang, keyin sikni bir soat ishlating.

### Eshik (faqat xos modellarda)

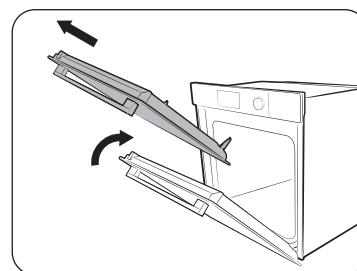
Pechning eshigini tozalashdan boshqa maqsadlar uchun olib tashlamang. Tozalash uchun eshikni yechishda shu ko'rsatmalarga amal qiling.

### ⚠ OGOHLANTIRISH

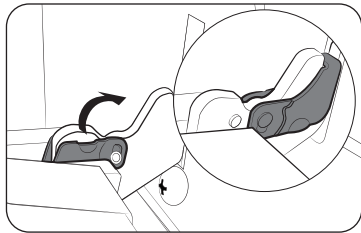
Pech eshigi og'ir.



1. Eshikni oching va har ikkala sharnirlardagi qisqichlarni oching.



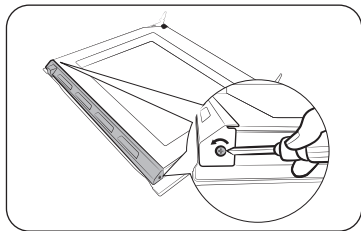
2. Eshikni taxminan 70° darajaga yoping. Pech eshigini ikkala qo'lingiz bilan yon tomonlardan ushlab turing va sharnirlar ajralguncha yuqoriga ko'taring va torting.
3. Eshikni sovunli suv va toza mato bilan tozalang.



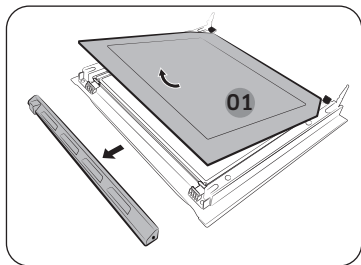
4. Bajarlilganda, eshikni qayta o'rnatish uchun 1- va 2-qadamlarni teskari tartibda bajaring. Qisqichlar sharnirlarga ikkala tomondan mahkamlanganiga ishonch hosil qiling.

### Eshik oynasi

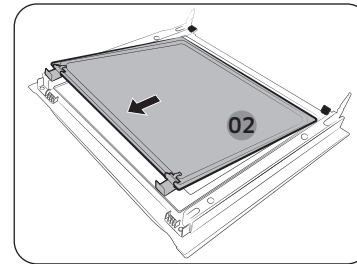
Modeliga qarab, pechning eshigi, bir-biriga qarama-qarshi joylashtirilgan 3-4 ta shisha qatlami bilan jihozlangan. Eshik oynasini tozalashdan boshqa maqsadlarda olib tashlamang. Tozalash uchun eshik oynasini yechishda shu ko'rsatmalarga amal qiling.



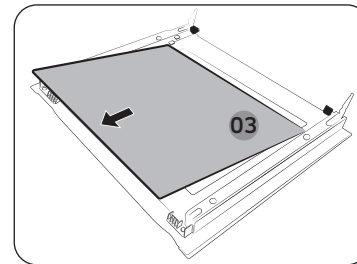
1. Chap va o'ng tarafdagi vintlarni buragich yordamida yechib oling.



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



4. Ikkinchi qatlamni eshikdan ko'rsatkich yo'nalishida olib tashlang.

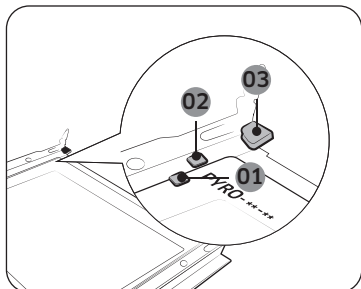


5. Uchinchi qatlamni eshikdan ko'rsatkich yo'nalishida olib tashlang.
6. Oynani sovunli suv va toza mato bilan tozalang.

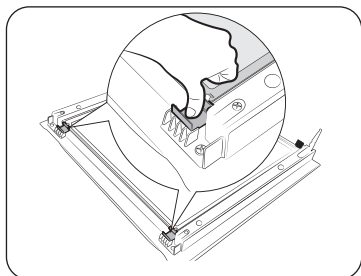
### ⚠️ DIQQAT

Qatlamning to'g'ri tomonini aniqlash uchun har bir qatlamning burchagidagi "PYRO" belgisini toping.  
To'g'ri yo'nalish: PYRO-\*\*-\*\*  
Notog'ri yo'nalish: \*\*--\*\*OYF

## Xizmat ko'rsatish



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



7. Bajarlilganda, qatlamlarni quyidagi tarzda qayta o'rnatish:

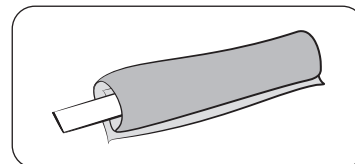
- Rasmga qarang va sharnirlarni toping. 3-qatlamni 1-tayanch qisqich ostiga, 2-qatlamni 1- va 2-tayanch qisqich ostiga va 1-qatlamni 3-tayanch qisqich ostiga ko'rsatilgan tartibda joylashtiring. Qatlamlarning chop etilgan tomoni ichkariga kiritilganligiga ishonch hosil qiling.

8. 2-qatlamni joylashtirgandan keyin, shisha qisqichlarni bosing va ular shisha qatlamini to'g'ri mahkamlanganini tekshiring.
9. Qoplamalarni qayta o'rnatish uchun yuqoridagi 1- va 2-qadamlarni teskari tartibda bajaring.

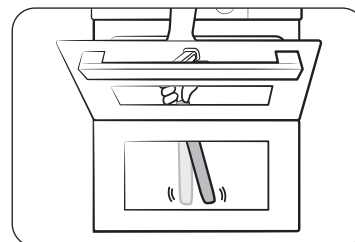
### ⚠ OGOHLANTIRISH

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

### Ikkitali shisha eshik (faqat mavjud modellar)



1. Yopishishi uchun nam salftetkani bog'lang.

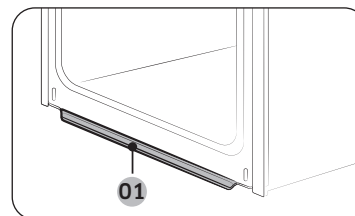


2. Eshikning pastki qismidagi sochiqni qo'ying.  
3. Eshikni tozalang.  
4. Yana tozalash vositasini salftetkaga qo'ying va yana tozalang.  
5. Quruq salftetka bilan namlikni va ko'piklarni arting.

### ⚠ DIQQAT

Tozalash maqsadida eshikni yechib olmang.

### Suv yig'uvchisi



- 01 Suv yig'uvchisi

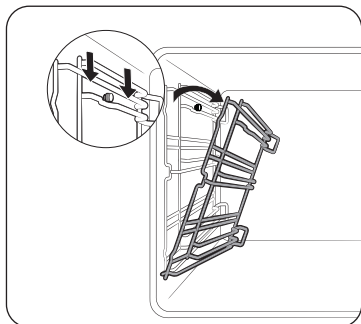
Suv yig'uvchisi suyuqliknigina emas, balki ovqat qoldiqlarini ham to'playdi. Suv to'plash qurilmasini ajratib bo'lmaydi. Taom tayyorlash jarayoni tugaganidan keyin pech sovuganida suv to'pash qurilmasidagi suvni artib tashlang.

### ⚠ OGOHLANTIRISH

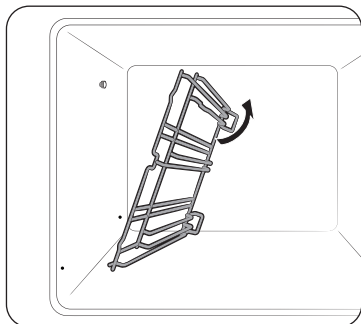
Suv yig'uvchisidan suv sizayotganini aniqlasangiz, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.



### Yon tokchalar (faqat xos modellarda)



1. Chap yon tokchani yuqori chizig'ini bosib va taxminan 45° darajaga qiyalating.



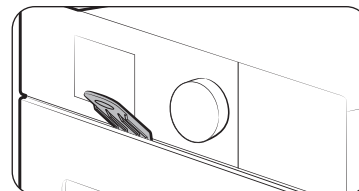
2. Chap yon tokchani pastki chizig'ini torting va olib tashlang.
3. O'ng tokchani xuddi shu tarzda olib tashlang.
4. Ikkala yon tokchalarni tozalang.
5. Bajarilganda, yon tokchalarni joyiga qo'yish uchun yuqoridagi 1-2 bosqichlarni teskari tartibda takrorlang.

#### **ESLATMA**

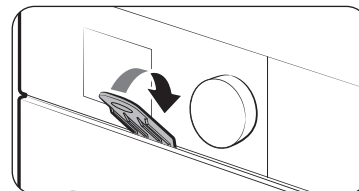
Pech yo'naltirgichlar va tokchalar joyiga o'rnatilmagan holda ishlaydi.

### Eshikni qo'lda ochish

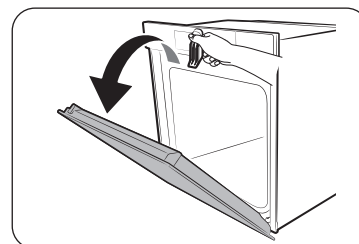
Agar eshik avtomatik ravishda ochilmasa va uni qo'lda ochmoqchi bo'lsangiz, uni eshik ochish moslamasi yordamida ochishingiz mumkin.



1. Eshik ochish moslamasini eshik va boshqaruv paneli orasidagi bo'shliqqa kiriting.



2. Eshik ochish moslamasini ko'taring.



3. Eshik qo'lda ochiladi.

## Xizmat ko'rsatish

### ⚠ OGOHLANTIRISH

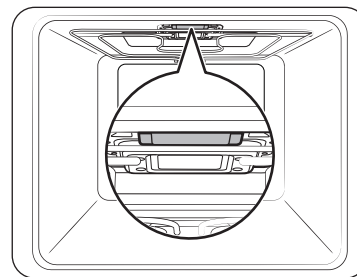
- Eshik qizib ketishi mumkin. Eshikni qo'lda ochish paytida pech qo'lqopidan foydalaning.
- Eshikni qo'lda ochish paytida ko'p miqdorda bug' chiqishi mumkin. Bug' kuyishga sabab bo'lishi mumkin. Ovqatni pechdan olishdan oldin orqaroq turing va bug' chiqib ketgunicha kuting.

### 📖 ESLATMA

Agar eshik avtomatik ravishda ochilmasa, quvvat shnurini tarmoqdan uzib, sovishini kuting. Bu muammo yana yuz bersa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

## Almashtirish

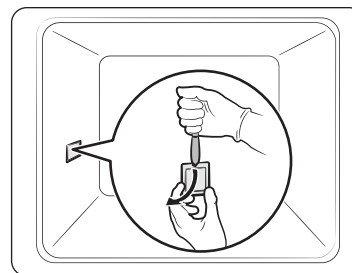
### LED chiroq



### 📖 ESLATMA

Pechning yuqori qismidagi LED chiroq LED modul (lampa emas) bo'lganligi sababli mijozlar uni mustaqil ravishda almashtira olmaydilar. Mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markazi bilan bog'laning.

### Pechning yon chirog'i



1. Bir qo'lingiz bilan pechning yon chirog'i qopqog'ining quyi uchini ushlab turing va qopqoqni ko'rsatilgandek olib tashlash uchun pichoq kabi yassi-o'tkir asboddan foydalaning.
2. Pechka yon chirog'ini almashtiring.
3. Chiroq qopqog'ini qayta joylashtiring.

### ⚠ OGOHLANTIRISH

- Lampani almashtirishdan oldin pechni o'chiring va tokdan uzing.
- Faqatgina 25-40 Vt / 220-240 V, 300 °C issiqqa chidamli lampalar ishlatilgani 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.

## Muammolarni qidirish va bartaraf etish

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
<b>Tugmalar tegishli bosilmayapti.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tugmalar orasiga yot jism tushib qolgan bo'lsa</li> <li>Sensorli model: tashqi yuzada namlik bo'lsa</li> <li>Qulflash funksiyasi qo'yilgan bo'lsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yot jismni olib tashlab, qayta urining.</li> <li>Namlikni artib tashlab, qayta urining.</li> <li>Qulflash funksiyasi qo'yilganligini tekshiring.</li> </ul>
<b>Vaqt ko'rsatilmayapti.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tok kelmayotgan bo'lsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tok borligini tekshiring.</li> </ul>
<b>Pech ishlamayapti.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tok kelmayotgan bo'lsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tok borligini tekshiring.</li> <li>Demo rejim yoniqligini tekshiring.</li> </ul>
<b>Pech ishlab turganida to'xtaydi.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tokdan uzilgan bo'lsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tokka qayta ulang.</li> </ul>
<b>Ishlab turganida o'chib qolyapti.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pishirish juda uzoq davom etsa</li> <li>Sovitish ventilyatori ishlamasa</li> <li>Pech havo aylanishi yomon bo'lgan joyga o'rnatilgan bo'lsa</li> <li>Bitta rozetkaga bir nechta vilka tiqilgan bo'lsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini kuting.</li> <li>Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting.</li> <li>Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.</li> <li>Bitta vilka tiqing.</li> </ul>
<b>Pechga tok kelmayapti.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tok kelmayotgan bo'lsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tok borligini tekshiring.</li> </ul>

Muammo	Sababi	Chora
<b>Ishlash paytida pech tashqi tomoni qizib ketyapti.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pech havo aylanishi yomon bo'lgan joyga o'rnatilgan bo'lsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.</li> </ul>
<b>Eshikni tegishli ochib bo'lmayapti.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eshik va ichkarining orasiga ovqat qoldig'i tiqilgan bo'lsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pechni yaxshilab tozalang, keyin eshikni qayta oching.</li> </ul>
<b>Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lampa yonib, keyin o'chsa</li> <li>Pishirish paytida lampa usti yopilib qolsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quvvatni tejash maqsadida lampa muayyan vaqtdan so'ng avtomatik tarzda o'chadi. <b>Pech chirog'ini</b> bosish orqali uni yana yoqish mumkin.</li> <li>Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.</li> </ul>
<b>Mashinadan elektr toki chiqyapti.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quvvat ta'minoti tegishli yerga ulanmagan bo'lsa</li> <li>Rozetka yerga ulanmaydigan xilidan bo'lsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quvvat ta'minoti tegishli yerga ulanganini tekshiring.</li> </ul>
<b>Suv tomchilamoqda.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu qurilmaning nosozligi emas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pechni soviti, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.</li> </ul>
<b>Eshikdagi yoriqdan bug' chiqmoqda.</b>		
<b>Pechda suv qolmoqda.</b>		

## Muammolarni qidirish va bartaraf etish

Muammo	Sababi	Chora
<b>Pech ichidagi yorqinlik farqlanayпти.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quvvatga qarab yorqinlik o'zgaradi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pishirayotgan paytda quvvat o'zgarishi nosozlik emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.</li> </ul>
<b>Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayпти.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ventilyator pech ichini shamollatish uchun avtomatik ravishda birmuncha vaqt ishlab turadi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.</li> </ul>
<b>Pech qizimayпти.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eshik ochiq bo'lsa</li> <li>Pech boshqaruvlari to'g'ri qo'yilmagan bo'lsa</li> <li>Xonadondagi saqlagich kuygan yoki avtomat otvorgan bo'lsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eshikni yopib, qayta boshlang.</li> <li>Pech ishlashi haqidagi bo'limga qarab va pechni qayta boshlang.</li> <li>Saqlagichni almashtiring yoki ajratgich avtomatni yoqing. Bu hol tez-tez sodir bo'lsa, elektrik chaqiring.</li> <li>Demo rejim yoniqligini tekshiring.</li> </ul>
<b>Ish paytida tutun chiqyпти.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ilk ishlashi paytida</li> <li>Isitkichda taom bo'lsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pechni birinchi marta ishlatganda isitkichdan tutun chiqishi mumkin. Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.</li> <li>Pech sovishini kuting va isitkichdan taomni oling.</li> </ul>

Muammo	Sababi	Chora
<b>Pechni ishlatganda plastik yoki kuygan hid kelmoqda.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Issiqqa chidamli bo'lmagan plastik yoki boshqa idish ishlatilsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yuqori haroratga mos shisha idishlarni ishlatning.</li> </ul>
<b>Pech tegishli pishirmayпти.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pishirish paytida pech eshigi ochilsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eshigini ochavermang, agar ag'darib turish kerak bo'lgan taom pishirayotgan bo'lmasangiz, albatta. Eshikni ochaversangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin.</li> </ul>
<b>Bug'da pishirish davomida suv qaynayotgani eshitilmoqda.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bu suv bug'li isitkich yordamida isitilayotgani sababli sodir bo'ladi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.</li> </ul>
<b>Bug'da pishirish ishlamayпти.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suv ta'minoti bakida suv yo'q</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bakka suv soling va qaytadan urining.</li> </ul>
<b>Piroliz bilan tozalash paytida jihoz issiq bo'ladi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buning sababi – piroliz bilan tozalashda yuqori haroratlar qo'llanilishidir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.</li> </ul>
<b>Piroliz bilan tozalash paytida kuygan hid mavjud.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Piroliz bilan tozalashda yuqori haroratlardan foydalaniladi, shu bois ovqat qoldiqlari yonayotganining hidi chiqishi mumkin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.</li> </ul>

Muammo	Sababi	Chora
<b>Bug'da tozalash ishlamayapti.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chunki harorat juda yuqori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pechni avval sovitib, keyin ishlating.</li> </ul>
<b>Pech kamerasi ishlamayapti.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pech Wi-Fi tarmoqqa ulanmayapti</li> <li>• Pech chirog'i o'chiq</li> <li>• Kamera quvvat kabeli PBA'ga ulanmagan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Easy Connection funksiyasi orqali Wi-Fi tarmoqqa ulaning va Qo'shimcha funksiyalar - Sozlamalarda Kamera ko'rinishi sozlamalarini tekshiring.</li> <li>• Pechni o'chiring va keyin qayta ishga tushiring.</li> <li>• Mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.</li> </ul>
<b>Eshikni yopib bo'lmaydi.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agar avtomatik eshik motori ishga tushmasa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yopiq turishi uchun qo'lingiz bilan eshikni itaring va ishga tushirish uchun eshikni avtomatik ochish tugmasini bosing.</li> </ul>

## Axborot kodlari

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

Kod	Ma'nosi	Chora
C-d1	Eshik qulfi nosoz ishlayapti	Pechni o'chirib, qayta yoqing. Muammo bartaraf bo'lmasa, quvvatni 30 soniyadan uzoq vaqtga uzing va qaytadan ulang. Muammo hal bo'lmasa, xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
C-d4	Avtomatik eshik ochilishidagi nosozliklar	
C-20	Sensor nosoz ishlayapti	
C-21		
C-22		
C-23		
C-A2	Sovitish motori noodatiy tarzda ishlamoqda.	
C-F1	Faqat EEPROM O'qish/Yozish paytida chiqadi	
C-70	Bug'ga aloqador muammolar	
C-72		
C-F0	Asosiy PCB va ikkilamchi PCB orasida aloqa yo'qolganda chiqadi	
C-F2	Sensorli IC <-> Asosiy yoki ikkilamchi micom orasida aloqa muammosi bor bo'lganida yuz beradi	
C-d0	<b>Tugma muammosi</b> Tugma birmuncha vaqt bosib turilganda chiqadi.	Tugmalarni tozalang, ular ustida/ atrofida suv bo'lmasin. Pechni o'chirib, qayta urining. Muammo hal bo'lmasa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

## Muammolarni qidirish va bartaraf etish

Kod	Ma'nosi	Chora
-dC-	Agar ikkita tayyorlash rejimida bo'lgich olib tashlangan bo'lsa. Agar bittalik tayyorlash rejimida bo'lgich kiritilgan bo'lsa.	Ikki kitalik tayyorlash rejimida pishirish davomida bo'lgich olib tashlanmasligi lozim. Pechni o'chirib, qayta yoqing. Muammo ketmasa, 30 soniyadan uzoqroq vaqtga tokdan uzib, keyin yana ulang. Muammo hal bo'lmasa, xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
S-01	<b>Xavfsizlik uchun o'chirish</b> Pech o'rnatilgan haroratda uzoqroq vaqt ishlashda davom etadi. <ul style="list-style-type: none"><li>100 °C gacha - 16 soat</li><li>105 °C dan 240 °C gacha - 8 soat</li><li>245 °C dan Maks. gacha - 4 soat</li></ul>	Bu tizim nosozligi emas. Pechni o'chirib, taomni oling. Keyin yana odatdagidek qayta urinib ko'ring.

## Texnik xususiyatlar

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

Ulanish kuchlanishi		230-240 V ~ 50 Hz
Maksimum ulangan quvvat		3650-3950 Vt
O'lchamlari (K x B x G)	Asosiy blok	595 x 596 x 570 mm
	Ichki o'rnatiladigan	560 x 579 x 549 mm
Sig'im		76 litr

Normal sharoitlarda belgilangan maqsadda foydalanishi kerak  
Xizmat muddati: 7 yil

# Ilova

## Mahsulot haqida ma'lumot

Energiya samaradorligi tasnifi	A
Electron qurilma quvvat ko'effitsienti	-
Energiya sarfi, kW (Oddiy)	1,05
Energiya sarfi, kW (Majburiy havo konveksiyasi)	0,71
Ichki kamera foydali sig'imi, l	76
O'lcham	Katta
Tovush balandligining moslashtirilgan darajasi, dBA	-

Energiya samaradorligi haqidagi ma'lumotni mahsulotdagi yorlig'ida ko'ring.

## Ochiq kodli dastur xabarnomasi

Mahsulot ochiq kodli dasturiy ta'minotga ega. Ushbu mahsulotning oxirgi yetkazib berilishidan keyingi uch yil davomida tegishli dasturiy ta'minotning to'liq kodini qo'llab-quvvatlash jamoasiga <http://opensource.samsung.com> manzili orqali murojaat qilib olishingiz mumkin. ("So'rov" menyusidan foydalaning)

Bundan tashqari tegishli dastur kodini CD-ROM kabi jismoniy tashuvchi yordamida ham olish mumkin. Eng kam haq talab qilinadi.

Quyidagi URL-manzil [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_TZ6\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0) bu mahsulotga tegishli ochiq manba litsenziya ma'lumotiga olib o'tadi. Bu taklifdan ushbu ma'lumotni olgan istalgan foydalanuvchi foydalanishi mumkin.



MALAYZIYADA ISHLAB CHIQRILGAN  
 ISHLAB CHIQRUVCHI : SAMSUNG  
 TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTST

MANZIL:  
 Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),  
 Lot2, Lebux 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>
BELARUS	810-800-500-55-500	<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/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	<a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<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/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/ua/support/moldova">www.samsung.com/ua/support/moldova</a>



DG68-01471F-00



# Вбудована духовна шафа

Посібник зі встановлення та користування

NV7B79\*7\*\*\* / NV7B6\*\*9\*\*\*



**SAMSUNG**

## Зміст

### Як користуватися цим посібником 3

У тексті посібника користувача зустрічаються наведені нижче символи 3

### Вказівки з техніки безпеки 3

Важливі застереження з техніки безпеки 3

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) 6

Автоматична функція заощадження електроенергії 6

### Встановлення 7

Комплект постачання 7

Під'єднання живлення 8

Монтування печі в шафу 8

### Перед початком роботи 11

Панель керування 11

Початкові налаштування 12

Запах нової печі 13

Розумний механізм безпеки 13

Дверцята з механізмом плавного закриття (легкі, безпечні та безшумні) (лише для окремих моделей) 13

Збирання пароварки (лише для окремих моделей) 14

Приладдя 14

Відкидні дверцята (лише для окремих моделей) 16

Резервуар для води 17

Механічний замок (лише для окремих моделей) 17

Камера та автоматичні дверцята (лише для окремих моделей) 18

### Робочі режими 18

Режим духової шафи 18

Парові режими 21

Режими дворівневого приготування 23

Air Fry (смаження гарячим повітрям) (лише для окремих моделей) 24

Air Sous Vide (лише для окремих моделей) 26

Приготування з щупом для м'яса (лише для окремих моделей) 28

Спеціальна функція 29

Приготування здорової їжі (лише для окремих моделей) 31

Автоматичне приготування 31

Таймер 32

Очищення 34

Налаштування 36

Блокувати 37

### Розумне приготування 38

Приготування вручну 38

Програми автоматичного приготування 46

Спеціальна функція 57

Вказівки щодо приготування страв 58

Добірка популярних рецептів для Автоматичного приготування 60

### Догляд 62

Очищення 62

Ручне відкриття дверей 65

Заміна 66

### Усунення несправностей 67

Що слід перевірити 67

Інформаційні коди 69

### Технічні характеристики 70

### Додаток 71

Технічний лист з інформацією про енергетичну ефективність (тільки для України) 71

Заява про використання відкритого коду 72

## Як користуватися цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану піч SAMSUNG.

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

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

### У тексті посібника користувача зустрічаються наведені нижче символи

#### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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

#### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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.

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

## Вказівки з техніки безпеки

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.

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

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

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

Якщо пристрій має функцію самоочищення, в режимі Очищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі. Інформація щодо пристроїв, оснащених системою піролітичного очищення: деякі тварини, особливо птахи, можуть бути чутливі до випаровувань і локальних коливань температури, що мають місце під час піролітичного очищення. На період очищення системи тварин слід перемістити в підходяще добре провітрюване місце.

Провітрюйте приміщення під час піролітичного очищення й після його завершення.

Робота функції очищення залежить від моделі пристрою.

Використовуйте лише термошуп, який рекомендований для цієї печі. (Стосується лише моделей зі щупом для м'яса)

Не використовуйте очищувач парою.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

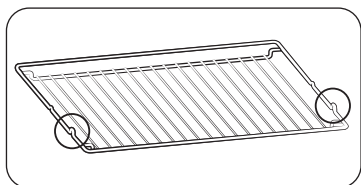
**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.**

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

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання поверхні нагріваються.



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

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

#### **⚠ УВАГА**

Якщо піч було пошкоджено під час транспортування, не під'єднуйте її.

До джерела живлення цей пристрій має під'єднувати лише електрик із відповідною ліцензією.

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою не вмикайте його.

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

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

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

На час ремонту або очищення живлення пристрою слід вимикати.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.

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

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

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

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

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.

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

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

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

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

Під час роботи печі діти мають перебувати на безпечній відстані.

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

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

Під час приготування їжі дверцята печі мають бути зачинені.

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





## Вказівки з техніки безпеки

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.

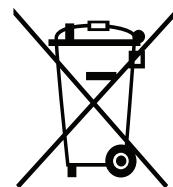
**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.** Не від'єднуйте пристрій від мережі живлення навіть після завершення процесу приготування їжі.

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

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.** Якщо двері відкриваються автоматично, вони можуть вдарити дітей або домашніх тварин. Переконайтеся, що в радіусі відкриття дверей немає дітей або домашніх тварин. (Тільки для моделі з автоматичними дверцятами (без ручки))

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.** У разі відкривання чи закривання дверцят під час роботи виробу використовуйте прихватки або кухонні рукавички. Якщо торкнутися дверцят голими руками, можна отримати опік, адже їх поверхня дуже гаряча. (Тільки для моделі з автоматичними дверцятами (без ручки))

## 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

**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

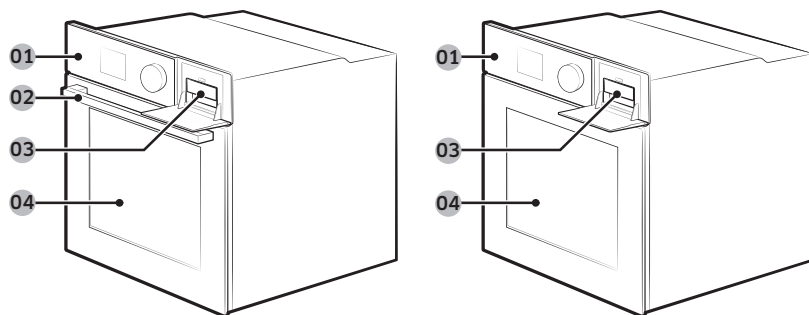
### ⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Цей пристрій призначений для вбудованих виробів.
- Цю піч має встановлювати кваліфікований спеціаліст. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення печі до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій із техніки безпеки, чинних у вашому регіоні.
- Цей пристрій призначений для експлуатації на висоті не більше 2 000 метрів над рівнем моря.

### Комплект постачання

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

### Короткий огляд печі



- 01 Панель керування      02 Ручка\*      03 Резервуар для води  
04 Дверцята

### 📖 ПРИМІТКА

Залежно від моделі, ця духовка шафа буває трьох типів: з одинарними дверцятами (з ручкою та без) і подвійними дверцятами.

### Приладдя

Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



Решітка-гриль



Решітка \*



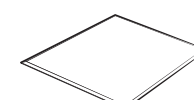
Форма для випікання \*



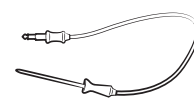
Універсальна форма \*



Глибока форма \*



Розділювач



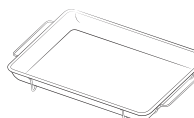
Щуп для м'яса \*



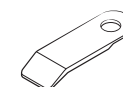
Пароварка \*



2 гвинти (M4 L25)



Лоток для режиму Air fry \*



Відкривач дверей

### 📖 ПРИМІТКА

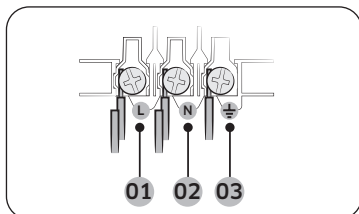
Наявність приладдя, позначеного зірочкою (\*), залежить від моделі печі.

### ⚠ УВАГА

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

## Встановлення

### Під'єднання живлення



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

Підключіть піч до електричної розетки. Якщо штепсельна розетка недоступна через обмеження струму, слід використовувати багатополюсний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог із техніки безпеки. Використовуйте кабель живлення достатньої довжини, який підтримує характеристики H05 RR-F чи H05 VV-F, мін. 1,5-2,5 мм<sup>2</sup>.

Номинальний струм, А	Мінімальна площа поперечного розрізу
10 < A ≤ 16	1,5 мм <sup>2</sup>
16 < A ≤ 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 під'єднайте кабелі живлення до відповідних контактів.

Контакт (⊥) призначений для заземлення. Спершу під'єднайте жовту й зелену лінії (заземлення), які мають бути довшими за інші. Якщо ви користуєтесь штепсельною розеткою, встановлюйте піч так, щоб розетка була легкодоступною. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, спричинені відсутнім чи неналежно встановленим заземленням.

#### ⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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

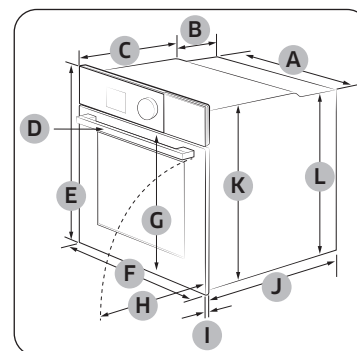
### Монтування печі в шафу

У разі встановлення печі у вбудовану шафу перевірте, чи пластмасові поверхні й клейкі частини витримують температуру згідно зі стандартом EN 60335. 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 шафи і опорною стіною. Встановлюючи піч під варильною поверхнею, дотримуйтеся вказівок зі встановлення варильної поверхні.

#### Вимоги щодо розмірів для встановлення

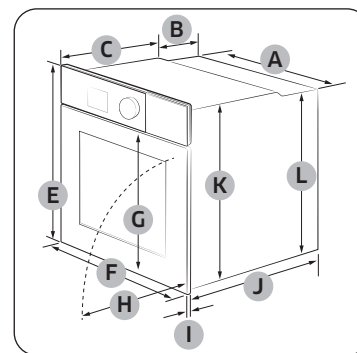
1. Модель із ручкою



Духова шафа (мм)

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

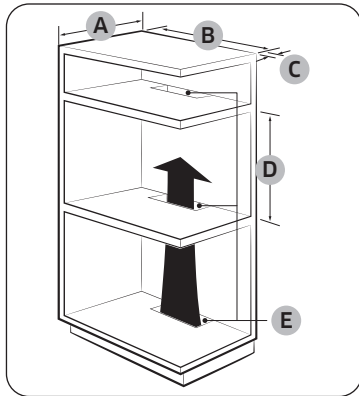
2. Модель без ручки



Духова шафа (мм)

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



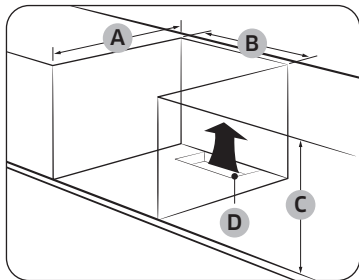


Вбудована шафка (мм)

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

**ПРИМІТКА**

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

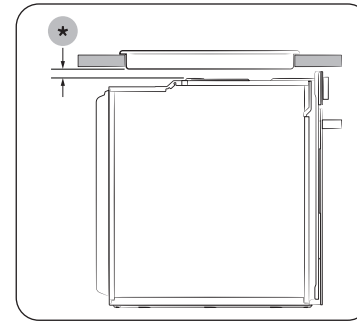


Шафка під умивальником (мм)

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

**ПРИМІТКА**

- Вбудована шафка для печі має мати вентиляційні отвори (D) для відведення тепла і циркуляції повітря.
- Вимоги щодо мінімальної висоти (C) застосовуються лише, коли піч встановлюється окремо.



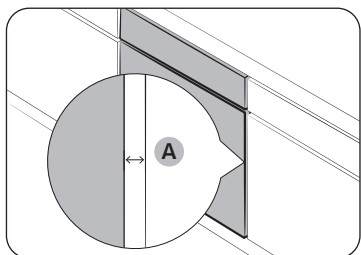
Установка з варильною поверхнею

Щоб розмістити варильну поверхню поверх печі, перегляньте вимоги щодо місця для встановлення в посібнику зі встановлення варильної поверхні (\*).

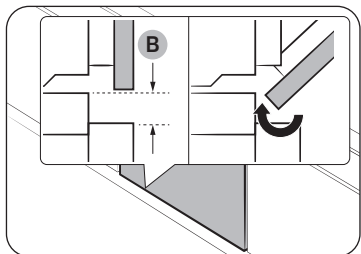


## Встановлення

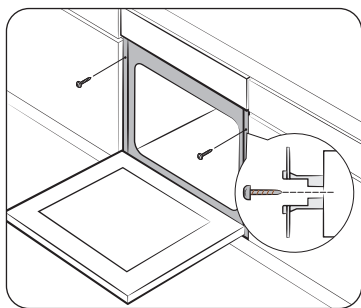
### Встановлення печі



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



Забезпечте зазор (В) товщиною щонайменше 3 мм так, щоб дверцята плавно відкривались і закривались.



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

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

#### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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

#### ПРИМІТКА

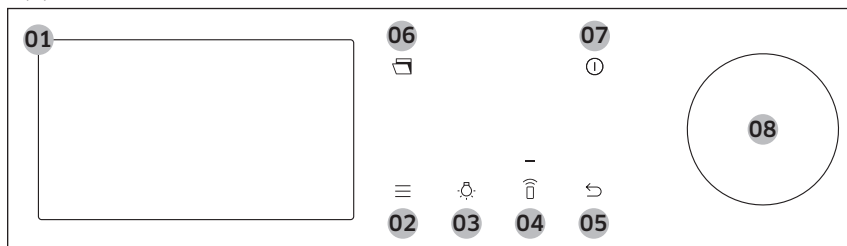
Фактичний вигляд печі може бути дещо іншим залежно від моделі.



## Перед початком роботи

### Панель керування

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



01	Екран	Відображає меню, інформацію та відомості про хід приготування.
02	Варіанти	Торкніть, щоб переглянути список варіантів.
03	Підсвітка	Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути освітлення печі.
04	Розумний контроль	Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути функцію Розумний контроль. <b>ПРИМІТКА</b> Перш ніж користуватися цією функцією, потрібно налаштувати режим легкого під'єднання.
05	Назад	Натисніть, щоб повернутися до попереднього екрана.
06	Відчинити двері	Натисніть, щоб автоматично відкрити двері <ul style="list-style-type: none"> <li>Використовуйте свої руки, щоб зачинити дверцята.</li> </ul> <b>УВАГА</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Під час роботи виробу використовуйте рукавиці або прихватки.</li> <li>Переконайтеся, що двері повністю закриті.</li> </ul>

07	Живлення	Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути екран. <b>ПРИМІТКА</b> Коли дверцята відчинені, припинити роботу печі можна лише кнопкою <b>Живлення</b> .
08	Круглий регулятор	Повертайте ліворуч і праворуч для перегляду меню та списків. На поточне положення на екрані вказує підкреслений елемент. Натисніть, щоб вибрати підкреслений елемент.

(\*) лише окремі моделі.



## Перед початком роботи

### Початкові налаштування

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

1. На екрані привітання виберіть **Розпочати налаштування**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Налаштування мови.
  - a. Виберіть мову, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
  - b. Виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. Прийміть **«Умови й положення»** та **«Політику конфіденційності»**.
4. Підключіть свій пристрій до програми SmartThings.
  - a. На екрані Використ. Моб. додатка виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
  - b. Проскануйте QR-код на екрані пристрою за допомогою смартфона й дотримуйтеся інструкцій на екрані смартфона, щоб виконати підключення.
    - Якщо ви не бажаєте проходити цей крок, виберіть Пропустити і натисніть **Круглий регулятор**, щоб перейти до наступного кроку.
  - c. Після отримання повідомлення, що під'єднання пройшло успішно, виберіть **ОК**, після чого натисніть **Круглий регулятор**.

5. Налаштування часового поясу.
  - a. Виберіть свій часовий пояс і натисніть **Круглий регулятор**.
  - b. Виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
6. Установіть дату.
  - a. Виберіть день, місяць і рік. Після вибору кожного елемента натискайте **Круглий регулятор**.
  - b. Виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

#### ПРИМІТКА

Пропустіть цей крок, якщо підключили свій пристрій до програми SmartThings.

7. Виберіть час.
  - a. Встановіть години й хвилини. Після вибору кожного елемента натискайте **Круглий регулятор**.
  - b. Виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

#### ПРИМІТКА


Пропустіть цей крок, якщо підключили свій пристрій до програми SmartThings.

8. Виберіть **Готово** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб завершити налаштування.
  - З'явиться екран «Підказ. під час перш. зап.». Можна вибрати **ДІЗНАЙТЕСЯ БІЛЬШЕ** і натиснути **Круглий регулятор**, щоб переглянути довідник, або вибрати **ПІЗНІШЕ** і натиснути **Круглий регулятор**, щоб пропустити цей крок.



### Налаштування режиму постійної роботи екрана

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

1. Натисніть кнопку  на панелі керування.
2. Виберіть **Налаштування**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. На екрані налаштувань виберіть **Дисплей**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
4. На екрані дисплея виберіть **Час сплив**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
5. Виберіть **Завжди ввімкнено**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

#### ПРИМІТКА

- Залежно від вибраного режиму енергоспоживання може збільшитися.
- Коли вибрано режим «**Завжди ввімкнено**», яскравість РК екрана автоматично змінюється на рівень 2, якщо протягом 3 хвилин не буде виконано жодних дій.
- Режим «**Завжди ввімкнено**» доступний, лише коли заставка екрана має стан «Увімк.».

### Запах нової печі

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

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

#### ПРИМІТКА

- Під час першого використання, можливо, всередині печі можна буде побачити дим. Однак, це не є несправністю пристрою.
- Оскільки температура в камері для приготування на початковому етапі підвищується, ви можете виявити деякі плями на внутрішньому склі дверцят. Якщо таке трапиться, вимкніть піч і зачекайте, поки вона охолоне. Тоді протріть внутрішнє скло паперовим рушником або чистою ганчіркою із нейтральним мийним засобом.
- Також важливо переконаватися, що ви використовуєте піч у добре провітрюваному кухонному середовищі.

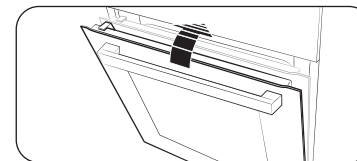
### Розумний механізм безпеки

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

### Дверцята з механізмом плавного закриття (легкі, безпечні та безшумні) (лише для окремих моделей)

Вбудована духовна шафа Samsung оснащена дверцятами, які закриваються м'яко, обережно та безшумно. Під час закриття дверцята призупиняються за кілька сантиметрів до кінцевого положення за допомогою спеціальних петель. Це ідеальне доповнення до виробу, яке гарантує додатковий комфорт і дає змогу зачиняти дверцята безшумно та м'яко.

(Наявність цієї функції залежить від моделі духової шафи.)

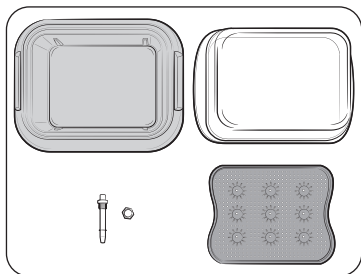


Досягнувши кута в 15 градусів, дверцята починають м'яко закриватися, що займає близько 5 секунд.

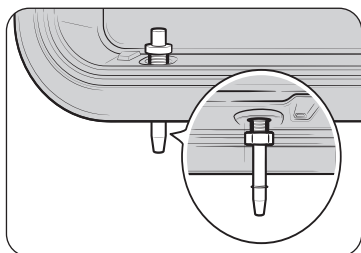


## Перед початком роботи

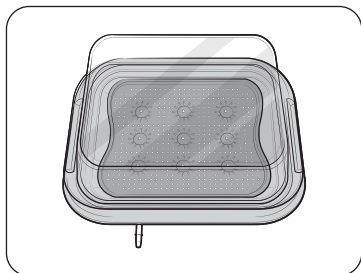
### Збирання пароварки (лише для окремих моделей)



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



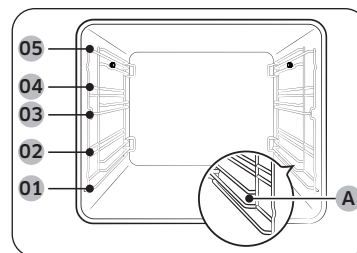
2. Вставте паровий носик в отвір на правому боці металевої каструлі, а потім затягніть гайку.



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

### Приладдя

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



- |             |                      |
|-------------|----------------------|
| 01 Рівень 1 | 02 Рівень 2          |
| 03 Рівень 3 | 04 Рівень 4          |
| 05 Рівень 5 | (A) Рівень пароварки |

- Встановіть приладдя у правильному положенні у піч.
- **Рівень пароварки (A)** призначений лише для пароварки. Не встановлюйте пароварку на інші рівні й не розміщуйте на **Рівень пари (A)** інше приладдя. **Рівень пароварки (A)** доступний лише для відповідних моделей.
- Залиште принаймні 1 см вільного місця між приладдям і дном печі, а також між самим приладдям.
- Будьте обережні, виймаючи посуд і/або приладдя з печі. Гарячі страви чи приладдя можуть спричинити опіки.
- Під час нагрівання приладдя може втратити свою первинну форму. Коли приладдя охолоне, воно знову набуде початкового вигляду і працюватиме, як раніше.



### Основні вказівки з використання

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

Решітка-гриль	Решітка-гриль призначена для приготування страв на грилі і смаження. Встановлюйте решітку-гриль частинами, які виступають (тримачами з обох сторін), до переду.
Решітка *	Решітка використовується з лотком, що дозволяє уникнути потрапляння крапель на дно печі.
Форма для випікання *	Форма для випікання (глибина: 20 мм) використовується для випікання пирогів, печива тощо. Ставте скошеною стороною до переду.
Універсальна форма *	Універсальна форма (глибина: 30 мм) використовується в основному для смаження страв. Використовуйте решітку з лотком, щоб уникнути потрапляння крапель на дно печі. Ставте скошеною стороною до переду.
Глибока форма *	Глибока форма (глибина: 50 мм) використовується для смаження з або без решітки з лотком. Ставте скошеною стороною до переду.
Лоток для режиму Air fry *	Використовуйте лоток для режиму Air Fry лише в режимі Air Fry. Оскільки лоток нагрівається під час або відразу після приготування, обов'язково використовуйте кухонні рукавиці або зачекайте, поки піч повністю охолоне, щоб вийняти лоток.
Розділювач	Розділювач дозволяє розділити піч на дві зони. Використовуйте розділювач у режимі дворівневого приготування. Не застосовуйте розділювач з будь-якою іншою метою, окрім розділення камери на дві зони приготування. Не використовуйте розділювач як полицю.
Телескопічні рейки *	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 посуньте їх у піч.</li><li>3. Зачиніть дверцята.</li></ol>

Щуп для м'яса *	Щуп для м'яса дає змогу визначити температуру всередині шматка м'яса яке готується. Використовуйте лише щуп, який постачається з піччю.
Пароварка *	Пароварка призначена лише для режимів приготування на парі. Використовуйте пароварку лише на відповідному рівні та повністю вставляйте її в камеру печі, щоб вона торкалася задньої стінки. Пароварка складається з чотирьох окремих частин: скляної кришки, металевої каструлі, парового лотка й парового носика. <b>ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:</b> Скляну кришку не можна використовувати як посудину для випікання та смаження. <b>⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Під час роботи з пароваркою завжди надягайте спеціальні рукавиці та будьте обережні, щоб не впустити її.</li><li>• Раптові зміни температури можуть спричинити розтріскування чи пошкодження скляних деталей.</li></ul>

### ПРИМІТКА

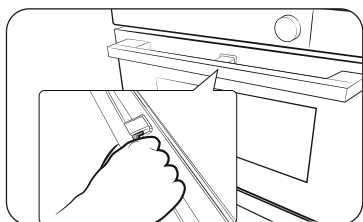
Наявність приладдя, позначеного зірочкою (\*), залежить від моделі печі.

## Перед початком роботи

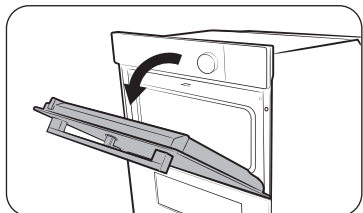
### Відкидні дверцята (лише для окремих моделей)

Ця духовка шафа оснащена унікальними відкидними дверцятами, які згинаються посередині. Тому, щоб отримати доступ до верхньої зони, достатньо буде відкрити лише верхню половину дверцят. Таким чином, використання верхньої зони духовки в режимі дворівневого приготування буде набагато легшим і більш енергоефективним.

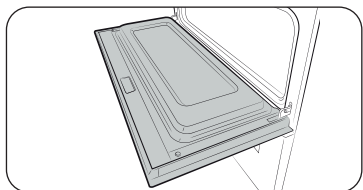
#### Як відкрити верхні дверцята



1. Натисніть на важіль ручки до кінця.

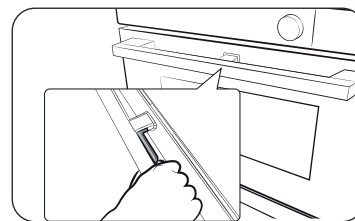


2. Потягніть за ручку.

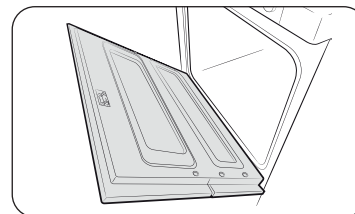


3. Відкриються лише верхні дверцята, як показано на зображенні.

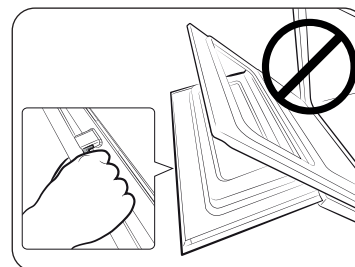
#### Як відкрити дверцята повністю



1. Візьміться за ручку в місці, де немає важеля, а потім потягніть.



2. Дверцята відкриються повністю, як показано на зображенні.



#### ⚠ УВАГА

Відкриваючи дверцята повністю, переконайтеся, що ви тримаєте ручку в зоні без важеля. Якщо під час відкриття дверцят натиснути на важіль, можуть відчинитися верхні дверцята, що призведе до травмувань.

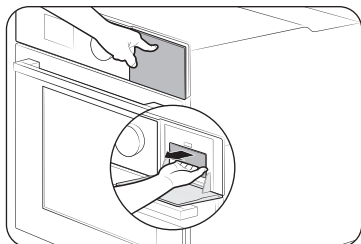
#### 📖 ПРИМІТКА

- Не кладіть на верхні дверцята важкі предмети та не застосовуйте надмірну силу.
- Не дозволяйте дітям гратися з верхніми дверцятами або класти на них іграшки.

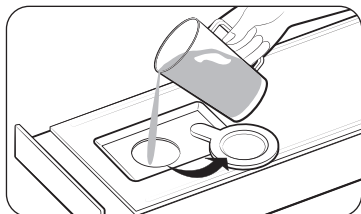


## Резервуар для води

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



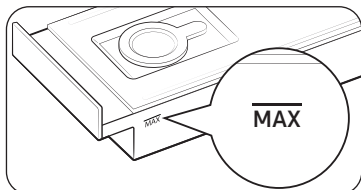
1. Резервуар для води розташований справа у верхній частині виробу. Натисніть на резервуар, щоб відкрити й висунути його.



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

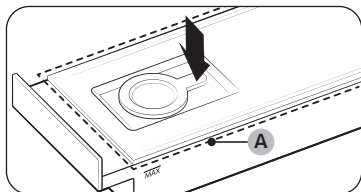
### ПРИМІТКА

Вставляйте резервуар для води до кінця, допоки він не заблокується.



### ПРИМІТКА

Не лейте воду понад максимально допустимий рівень.

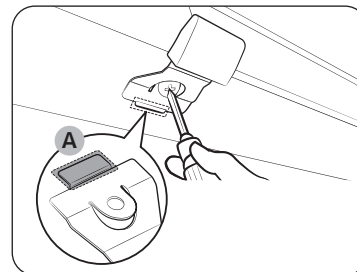


### ПРИМІТКА

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

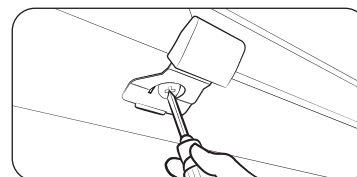
## Механічний замок (лише для окремих моделей)

### Встановлення



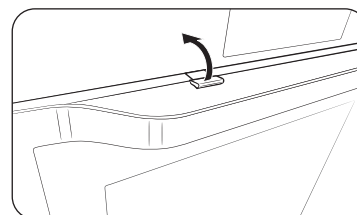
1. Вставте тоншу частину (A) механічного замка до відповідного отвору стопорної ручки, як показано на зображенні.
2. Затягніть гвинт на стопорній ручці.

### Демонтаж



- Викрутіть і вийміть гвинт зі стопорної ручки.

### Блокування/розблокування

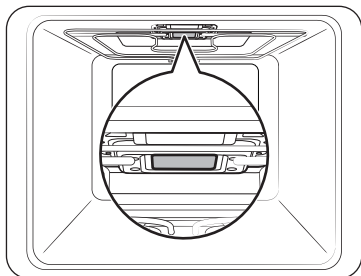


- Щоб відчинити дверцята, злегка підніміть стопорну ручку та розблокуйте дверцята. Потім відчиніть дверцята.
- Щоб заблокувати дверцята, просто зачиніть їх. Механічний замок автоматично заблокує дверцята.

## Перед початком роботи

### Камера та автоматичні дверцята (лише для окремих моделей)

#### Камера в духовій шафі



#### ⚠ УВАГА

Очищаючи прозору кришку камери, яка виконує функцію фотоапарата, не тріть її занадто сильно.

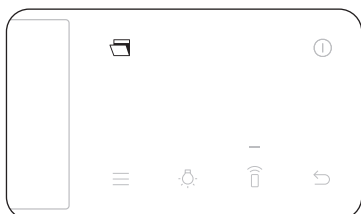
- Ви можете пошкодити її, оскільки вона виготовлена зі скла.

#### ⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

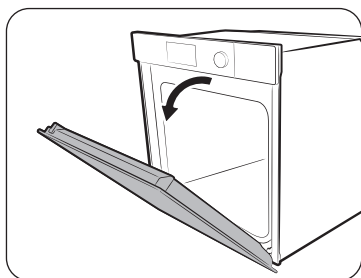
Очищайте прозору кришку камери після того, як пристрій охолоне.

- Якщо температура буде високою, можна отримати опіки.

#### Автоматичні дверцята



1. Натисніть на кнопку автоматичних дверцят.



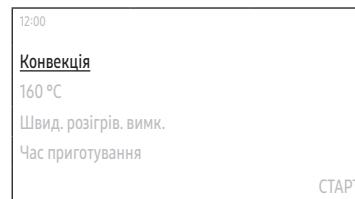
2. Дверцята відкриються автоматично.

#### ⚠ УВАГА

Якщо дверцята відкриваються автоматично, вони можуть вдарити дітей або домашніх тварин. Переконайтеся, що в радіусі відкриття дверцят немає дітей або домашніх тварин.

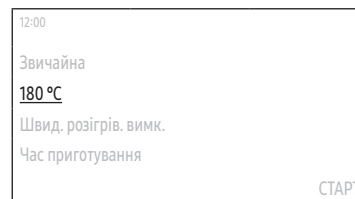
## Робочі режими

### Режим духової шафи

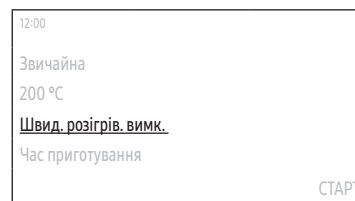


1. На головному екрані виберіть режим **Конвекції**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Виберіть потрібний режим приготування, тоді натисніть **Круглий регулятор**. (Докладнішу інформацію про кожен режим див. в розділі «Описи Режим духової шафи»).

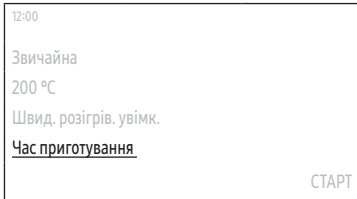
- У деяких режимах можна використовувати щуп для м'яса. Інструкції щодо користування щупом для м'яса під час приготування див. в розділі «Приготування з щупом для м'яса (лише для окремих моделей)».



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



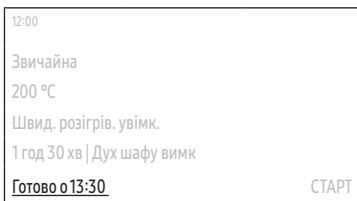
4. Налаштуйте функцію Швид. розігрів..
  - Налаштування за замовчуванням – «Вимк.».



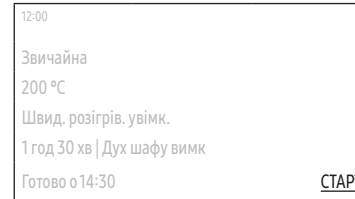
- Щоб встановити потрібний час готування, виберіть **Час приготування** і натисніть **Круглий регулятор**.
  - Максимальний час готування становить 23 години 59 хвилин.
- Після налаштування часу приготування виберіть параметр, який потрібно запустити в кінці приготування, і натисніть **Круглий регулятор**.
  - Можна вибрати **Дух шафу вимк**, **Підтримка t°** або **Підігрів**.
  - Великий гриль та екогриль не підтримують функції **Підігрів**.

#### ПРИМІТКА

Якщо ви запустили приготування без налаштованого часу приготування чи без встановленої функції **Підтримка t°**, піч потрібно зупинити вручну.



- Щоб встановити потрібний час завершення, виберіть **Готово о** і натисніть **Круглий регулятор**.
  - Коли встановлено час готування, на дисплеї печі відображається час завершення процесу. (Наприклад: **Готово о 13:30**)










- Виберіть **СТАРТ**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
  - Якщо ви не змінювали час завершення, піч розпочне приготування негайно.
  - Якщо ви змінили час завершення, піч автоматично скоригує час початку, щоб приготування було завершено в зазначений момент.






#### ПРИМІТКА

- У процесі приготування можна змінити температуру, режим Швид. розігрів. і час готування.
- Під час приготування, щоб скасувати приготування, виберіть **ВИМК**. і натисніть **Круглий регулятор**, виберіть **ОК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
- Після завершення приготування на екрані відобразиться індикація **+5 хв.**.
  - Можна вибрати +5 хв. і натиснути Круглий регулятор, щоб продовжити приготування на 5 хвилин.

## Робочі режими

### Описи Режим духової шафи

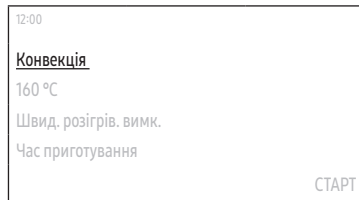
Режим	Температурний діапазон (°C)					Рекомендована температура (°C)
	Однорівневий режим	Дворівневий режим				
		Верхня	Нижня	Дворівневий режим		
 Конвекція	30–275	40–250	40–250	40–250	160	Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для випікання і смаження на різних рівнях одночасно.
 Звичайна	30–275	-	-	-	180	Тепло генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження більшості страв.
 Екоконвекція	30–275	-	-	-	160	Режим екоконвекції використовує оптимізовану систему нагрівання для заощадження електроенергії під час приготування страв. Приготування триватиме трохи довше, проте результат залишатиметься таким самим. Зауважте, що для цього режиму не потрібне попереднє розігрівання.
	<p> <b>ПРИМІТКА</b></p> <p>Режим екоконвекції передбачений для відповідності вимогам щодо класу енергоефективності згідно зі стандартом EN60350-1.</p>					
 Великий гриль	100–300	40–250	-	-	220	Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум'янення верхньої частини страв (наприклад, м'яса, лазаньї чи запіканки).
 Екогриль	100–300	-	-	-	220	Тепло генерує мала область гриля. Використовуйте цей режим для приготування страв, для яких потрібно менше тепла, наприклад риби чи багетів із начинкою.
 Гриль з вентилятором	100–275	-	-	-	180	Два верхні нагрівальні елементи генерують тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором. Використовуйте цей режим для приготування м'яса або риби на грилі.

Режим	Температурний діапазон (°C)					Рекомендована температура (°C)
	Однорівневий режим	Дворівневий режим				
		Верхня	Нижня	Дворівневий режим		
 Нагрів зверху + конвекція	40–275	40–250	-	-	180	Верхній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для смаження з утворенням хрусткої скоринки (наприклад, м'яса чи лазаньї).
 Тепло знизу + конвекція	40–275	-	40–250	-	200	Нижній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для приготування піци, хліба чи пирогів.
 Тепло знизу	100–230	-	40–250	40–250	150	Тепло генерує нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим, до прикладу, наприкінці випікання, щоб підрум'янити нижню частину кішу чи піци.
	80–200	-	-	-	160	У режимі професійного смаження виконується цикл попереднього розігрівання, доки не буде досягнуто температури 220 °C. Тоді вмикаються верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції для смаження страви, наприклад м'яса. Після смаження м'ясо готуватиметься за низької температури. Використовуйте цей режим для приготування яловичини, птиці та риби.
 Професійне смаження	50–95	-	-	-	60	У режимі Air Sous Vide використовується низькотемпературне гаряче повітря для втілення режиму без пари або резервуара для води. У цьому режимі піч підтримує постійну низьку температуру всередині камери для приготування.
 Air Fry	-	150–250	-	-	220	Режим Air Fry використовує гаряче повітря для отримання більш хрустких і здорових страв із заморожених або свіжих продуктів, без або з меншою кількістю олії, ніж у звичайних режимах конвекції.

## Парові режими

### ⚠ УВАГА

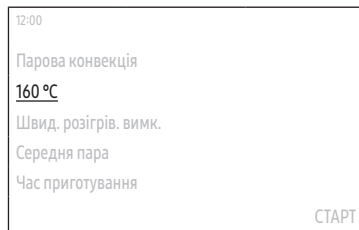
Перед використанням парових режимів обов'язково налейте воду у відповідний резервуар.



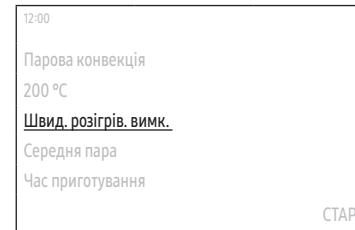
1. На головному екрані виберіть режим **Конвекції**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Виберіть потрібний режим приготування, тоді натисніть **Круглий регулятор**. (Докладнішу інформацію про кожен режим див. в розділі «**Описи парових режимів**»):
  - Якщо вибрано режим **Приготування на парі**, переходьте до кроку 5. (Кроки 2–4 для режиму **Приготування на парі** не застосовуються).
  - У деяких режимах можна використовувати щуп для м'яса. Інструкції щодо користування щупом для м'яса під час приготування див. в розділі «**Приготування з щупом для м'яса (лише для окремих моделей)**».

### 📖 ПРИМІТКА

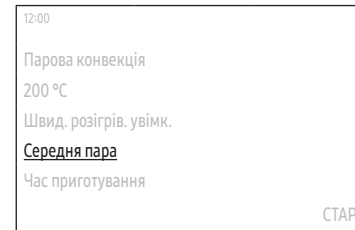
Режим **Приготування на парі** доступний лише на деяких моделях.



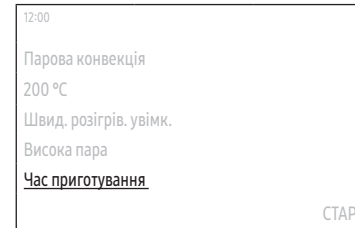
3. Установіть бажану температуру.
  - Температура за замовчуванням і температурний діапазон залежать від режиму приготування.



4. Налаштуйте функцію Швид. розігрів..
  - Налаштування за замовчуванням – «Вимк.».



5. Установіть рівень пари.
  - Налаштування за замовчуванням – Помірно жорстка.

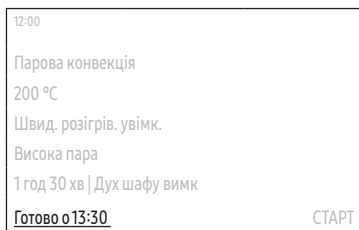


6. Щоб встановити потрібний час готування, виберіть **Час приготування** і натисніть **Круглий регулятор**.
  - Максимальний час готування становить 23 години 59 хвилин.
7. Після налаштування часу приготування виберіть параметр, який потрібно запустити в кінці приготування, і натисніть **Круглий регулятор**.
  - Можна вибрати **Дух шафу вимк.**, **Підтримка t°** або **Підігрів**.

### 📖 ПРИМІТКА

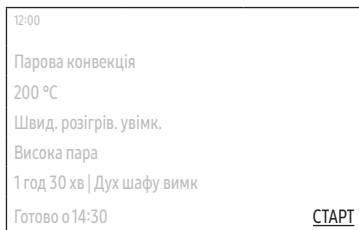
Якщо ви запустили приготування без налаштованого часу приготування чи без встановленої функції **Підтримка t°**, піч потрібно зупинити вручну.

## Робочі режими



8. Щоб встановити потрібний час завершення, виберіть **Готово о** і натисніть **Круглий регулятор**.

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



9. Виберіть **СТАРТ**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

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

### ПРИМІТКА

- У процесі приготування можна змінити температуру, режим Швид. розігрів. і час готування.
- Під час приготування, щоб скасувати приготування, виберіть **ВИМК.** і натисніть **Круглий регулятор**, виберіть **ОК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
- Після завершення приготування на екрані відобразиться індикація **+5 хв.**.
  - Можна вибрати +5 хв. і натиснути Круглий регулятор, щоб продовжити приготування на 5 хвилин.

### Описи парових режимів

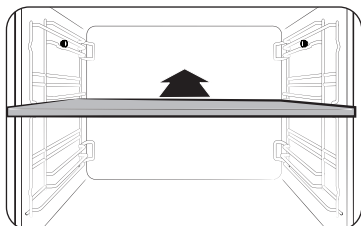
Режим		Температурний діапазон (°C)	Температура за замовчуванням (°C)	Швид. розігрів.	Щуп для м'яса
	Приготування на парі *	-	-	X	X
		Гаряча пара від парогенератора надходить у піч через паровий носик і застосовується для приготування їжі. Цей режим підходить для приготування таких продуктів, як овочі, риба, яйця, фрукти та рис.			
	Парова конвекція	120–275	160	0	0
		Тепло, яке генерується нагрівальним елементом у режимі конвекції та вентиляторами, постійно підтримується гарячою парою. Потужність пари регулюється і має три рівні: низький, середній і високий. Цей режим підходить для випікання листового тіста, дріжджових пирогів, хліба й піци, а також смаження м'яса й риби.			
	Верхній нагрів парю + конвекція	120–275	180	0	0
		Вентилятор рівномірно розподіляє в печі тепло від верхнього та конвекційного нагрівальних елементів, а гаряча пара посилює ефект нагрівання. Цей режим підходить для смаження страв із хрусткою скоринкою, як-от м'яса, птиці чи риби.			
	Нижній нагрів парю + конвекція	120–275	200	0	0
		Вентилятор рівномірно розподіляє в печі тепло від нижнього та конвекційного нагрівальних елементів, а гаряча пара посилює ефект нагрівання. Цей режим підходить для випікання страв із хрусткою скоринкою, як-от піци чи яблучного пирога.			

### ПРИМІТКА

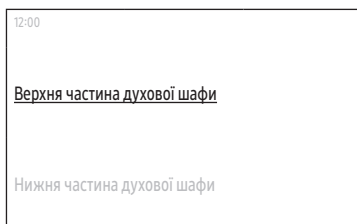
- Наявність режимів, позначених зірочкою (\*), залежить від моделі печі.
- Перед готуванням в цих режимах завжди заповнюйте резервуар свіжою водою.

## Режими дворівневого приготування

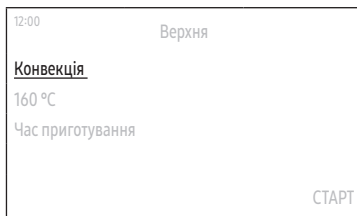
Використовуйте розділювач, який додається, щоб розділити камеру на верхню та нижню зони. Це дає змогу користувачам одночасно готувати дві різні страви або просто обрати зону, в якій готуватиметься страва.



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



2. Виберіть потрібну зону нагрівання, тоді натисніть **Круглий регулятор**.



3. Установіть налаштування для приготування й запустіть відповідну програму.
  - Інструкції див. у розділах «Режим духової шафи» та «Парові режими».
  - Доступні режими й варіанти див. у розділі «Режими для кожної зони».



### ПРИМІТКА

- Після того, як ви почали готувати в одній із зон, ви можете почати готувати в іншій зоні. Виберіть індикатор зони зверху посередині екрана, натисніть **Круглий регулятор**, тоді повторіть кроки 2-3, щоб готувати в іншій зоні.
- У разі одночасного готування в обох зонах можуть діяти певні обмеження щодо режимів і температур.

## Робочі режими

Режими для кожної зони

Зона	Доступний режим	Температурний діапазон (°C)	Температура за замовчуванням (°C)	Швид. розігрів.	Щуп для м'яса
Верхня	Конвекція	40–250	160	X	X
	Великий гриль	40–250	220	X	X
	Нагрів зверху + конвекція	40–250	180	X	X
	Air Fry	150–250	220	X	X
Нижня	Конвекція	40–250	160	X	X
	Тепло знизу + конвекція	40–250	200	X	X
	Тепло знизу	40–250	150	X	X
	Приготування на парі *	-	-	X	X
	Парова конвекція	120–250	160	X	X
	Нижній нагрів паром + конвекція	120–250	200	X	X

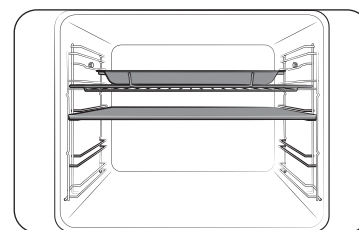
### ПРИМІТКА

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

## Air Fry (смаження гарячим повітрям) (лише для окремих моделей)

Для цього режиму попереднє розігрівання не потрібне. Рекомендуємо поставити на розділювач форму для випікання або лоток, щоб збирати краплі.

Для кращих результатів приготування перевертайте їжу під час процесу приготування.



1. Встановіть розділювач та встановіть лоток із решіткою-гриль у положення для решітки 4.

2. Виберіть режим **Air fry** за допомогою **Круглий регулятор**.
3. Температуру за замовчуванням можна змінити за допомогою **Круглий регулятор**. Встановіть рекомендовану температуру для їжі відповідно до зазначеного в посібнику із приготування їжі. Температура за замовчуванням: 220 °C.
4. Щоб встановити потрібний час готування, виберіть **Час приготування** і натисніть **Круглий регулятор**.
5. Після налаштування часу приготування виберіть параметр, який потрібно запустити в кінці приготування, і натисніть **Круглий регулятор**.
6. Виберіть **Старт** і натисніть **Круглий регулятор**.
7. Після завершення приготування торкніть **ВИМК.** і вийміть їжу.

### ПРИМІТКА

- Поставте на розділювач форму для випікання або лоток, щоб збирати краплі. Це допоможе зменшити розбризкування та задимлення.
- Перш ніж використовувати форму для випікання, перевірте її максимально допустиму температуру.
- Режим **Air fry** призначений для подвійної решітки верхньої зони духової шафи. Для досягнення кращого результату встановіть розділювач і поставте їжу на решітку в положенні 4.
- Для готування свіжих або домашніх страв рівномірно розподіліть олію на більшій площині, щоб страва була більш хрусткою.

### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Якщо у нижній зоні щось готується, режим **Air fry** недоступний у верхній зоні.
- Коли їжа готується у верхній зоні в режимі **Air fry**, нижня зона недоступна взагалі.



Для досягнення кращого результату рекомендовано перевертати їжу, коли пройде половина часу приготування.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
<b>Картопля</b>				
Заморожена картопля «фрі»	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210–220	20–25
Заморожена картопля «фрі», з приправами	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210–220	20–25
Заморожені картопляні кульки	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210–220	15–20
Заморожені деруни	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210–220	15–20
Заморожені картопляні шматочки	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210–220	15–20
Картопля «фрі» в домашніх умовах	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200–210	20–25
Картопляні скибочки по- домашньому	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210–220	20–25
<b>Заморожені страви</b>				
Заморожені курячі нагетси	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210–220	15–20
Заморожені курячі крильця	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210–220	25–30
Заморожені кільця цибулі	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210–220	15–20
Заморожені шматки курки	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210–220	20–25
Заморожені чуро	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	190–200	10–15

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
<b>Куряче м'ясо</b>				
Свіжі гомілки	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200–210	30–35
Свіжі крильця	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200–210	25–30
Грудинки, паніровані	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200–210	25–30
<b>Овочі</b>				
Спаржа, панірована	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200–210	15–20
Баклажани, нарізані та паніровані	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200–210	15–20
Кільця цибулі, паніровані	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200–210	15–20
Гарбуз кубиками	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200–210	20–25
Цвітна капуста	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	190–200	15–20
Суміш овочів	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200–210	15–20

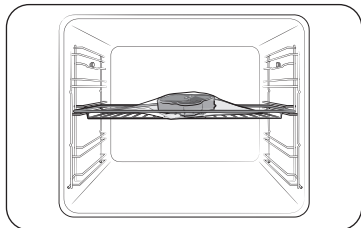
## Робочі режими

### Air Sous Vide (лише для окремих моделей)

У режимі **Air Sous Vide** використовується низькотемпературне гаряче повітря для втілення режиму без пари або резервуара для води. У цьому режимі піч підтримує постійну низьку температуру всередині камери для приготування, готуючи їжу, яка зберігає свій оригінальний аромат і поживні речовини, пропонуючи збагачений смак і м'яку текстуру.



1. Покладіть їжу в чистий вакуумний пакет і закрийте його. Тоді поставте їжу на решітку у положенні 3 у піч.



2. Виберіть режим **Air Sous Vide**.
3. Температуру за замовчуванням можна змінити за допомогою **Круглий регулятор**. Встановіть рекомендовану температуру для їжі відповідно до зазначеного в посібнику із приготування їжі. Температура за замовчуванням – 60 °C. (Температуру можна змінити на 1 °C)
4. Натисніть **Круглий регулятор** і встановіть час приготування.
5. Після налаштування часу приготування виберіть параметр, який потрібно запустити в кінці приготування, і натисніть **Круглий регулятор**.
6. Виберіть **Старт** і натисніть **Круглий регулятор**.

### ПРИМІТКА

- Використовуйте тільки свіжі та якісні інгредієнти. Обріжте, почистьте їх і зберігайте в холодильнику.
- Використовуйте термостійкі вакуумні пакети для переміщення та зберігання інгредієнтів.
- Ніколи не використовуйте термостійкі вакуумні пакети повторно.
- Тривалість приготування залежить від товщини продуктів. Додавання солі або цукру може скоротити час приготування.

### Підказки

- Щоб зберегти оригінальний смак, рекомендуємо використовувати менше трав і спецій, ніж у звичайних рецептах.
- М'ясо та риба будуть кращими на смак, якщо дати їм постояти, тоді подавати.
- Якщо їжу не подали відразу після приготування, покладіть їжу в крижану воду і повністю охолодіть. Тоді зберігайте її за температури 5 °C, щоб зберегти аромат і текстуру їжі.
- У виняткових випадках курку рекомендовано їсти відразу після приготування.

Для досягнення кращого результату рекомендовано попередньо розігріти піч.

Страва	Готово	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (год.)
Яловичина					
Стейк, товщиною 4 см	Просмаження	Решітка-гриль	3	54	3–4
Стейк, товщиною 4 см	Середнє	Решітка-гриль	3	60	3–4
Стейк, товщиною 4 см	Сильне просмаження	Решітка-гриль	3	68	3–4
Смаження	Середнє	Решітка-гриль	3	62	6–8
Смаження	Сильне просмаження	Решітка-гриль	3	68	6–8

Страва	Готово	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (год.)
<b>Свинина</b>					
Порізана, без кісток	Ніжна	Решітка-гриль	3	60	3–4
Порізана, без кісток	Тверда	Решітка-гриль	3	71	3–4
Смаження	Середнє	Решітка-гриль	3	62	4–6
Смаження	Сильне просмаження	Решітка-гриль	3	72	4–6
Рвана свинина	Сильне просмаження	Решітка-гриль	3	74	18–24
<b>Птиця</b>					
Курка, грудинка	Ніжна	Решітка-гриль	3	66	3–4
Курка, грудинка	Тверда	Решітка-гриль	3	72	3–4
Качка, грудинка	Ніжна	Решітка-гриль	3	63	3–4
<b>Риба</b>					
Стейк із лосося	Ніжний	Решітка-гриль	3	52	2–3
Стейк із лосося	Сильне просмаження	Решітка-гриль	3	63	2–3
Філе тріски	Ніжне	Решітка-гриль	3	55	2–3
<b>Овочі</b>					
Спаржа	-	Решітка-гриль	3	85	2–3
Картопля, нарізана	-	Решітка-гриль	3	90	2–3
Солодка картопля, нарізана	-	Решітка-гриль	3	90	2–3
Морква, нарізана	-	Решітка-гриль	3	90	2–3
Гарбуз, кубиками	-	Решітка-гриль	3	90	2–3

Страва	Готово	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (год.)
<b>Фрукти</b>					
Яблука, нарізані	-	Решітка-гриль	3	80	2–3
Ананас, нарізаний	-	Решітка-гриль	3	85	1–2
Груша, нарізана	-	Решітка-гриль	3	83	2–3
<b>Інше</b>					
Курячі яйця	Пашот	Решітка-гриль	3	63	2–3
Курячі яйця	Зварені круто	Решітка-гриль	3	71	2–3

\* Готуйте курячі яйця без вакуумної упаковки.

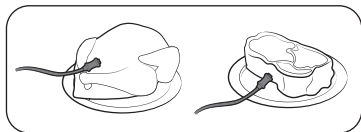


## Робочі режими

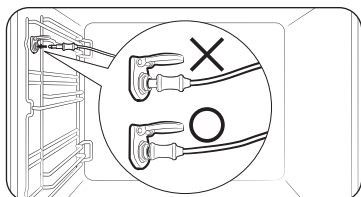
### Приготування з щупом для м'яса (лише для окремих моделей)

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

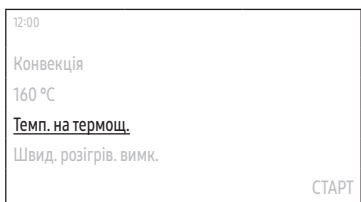
- Використовуйте лише щуп, який постачається з піччю.
- Якщо щуп під'єднано, встановити час приготування неможливо.



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



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



3. Щоб встановити цільову температуру м'яса, виберіть **Темп. на термощ.** і натисніть **Круглий регулятор**.



4. Установіть бажані налаштування для приготування.
  - Описи режимів, у яких можна використовувати щуп для м'яса, див. у розділах «Описи Режим духової шафи» та «Описи парових режимів».
  - Див. кроки 1–3 у розділі «Режим духової шафи» або кроки 1–4 у розділі «Парові режими».
5. Виберіть **СТАРТ**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
  - Коли температура всередині м'яса досягне заданого значення, піч припинить готувати.

#### ⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

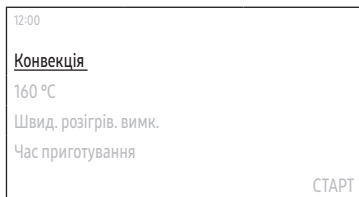
- Щоб уникнути пошкоджень, не використовуйте щуп для м'яса з рожном.
- Під час приготування щуп сильно нагрівається. Щоб уникнути опіків, виймайте страву в кухонних рукавицях.

#### 📖 ПРИМІТКА

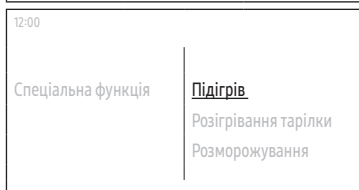
Не усі режими підтримують роботу щупа для м'яса. Якщо спробувати скористатися щупом у такому режимі, з'явиться повідомлення **Вибраний режим не підтримує термощуп для м'яса..** У такому разі негайно заберіть щуп.



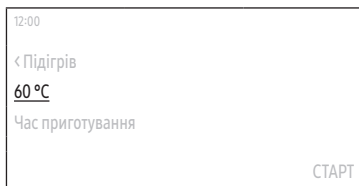
## Спеціальна функція



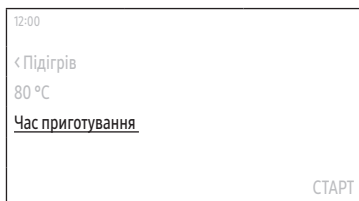
1. На головному екрані виберіть режим **Конвекції**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Виберіть **Спеціальна функція**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.



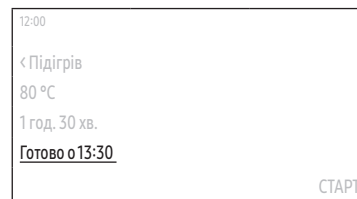
3. Виберіть потрібну функцію, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
  - Докладнішу інформацію про кожну функцію див. у розділі «Опис спеціальних функцій».



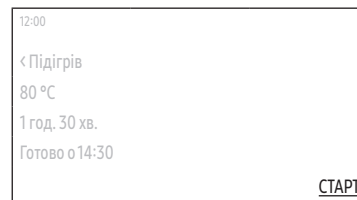
4. Установіть бажану температуру.
  - Температура за замовчуванням і температурний діапазон залежать від режиму приготування.



5. Виберіть **Час приготування**, тоді натисніть **Круглий регулятор**, щоб налаштувати потрібний час приготування, або виберіть **Темп. на термощ.** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб встановити цільову температуру м'яса.
  - **Темп. на термощ.** можна використовувати лише для режиму **Приготування за помірної температури**.
  - Максимальний час готування становить 23 години 59 хвилин.



6. Щоб встановити потрібний час завершення, виберіть **Готово о** і натисніть **Круглий регулятор**.
  - Коли встановлено час готування, на дисплеї печі відображається час завершення процесу. (Наприклад: **Готово о 13:30**)
  - Цей крок не застосовується для режиму **Приготування за помірної температури**.



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

## Робочі режими

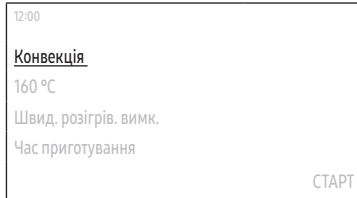
### Опис спеціальних функцій

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

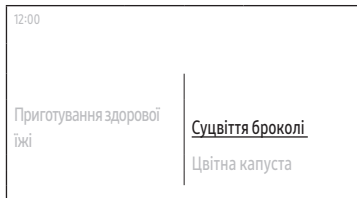
Режим	Температурний діапазон (°C)	Температура за замовчуванням (°C)	Опис
Приготування за помірної температури	70–120	80	У цьому режимі для отримання ніжної текстури застосовується низька температура. Він підходить для смаження яловичини, свинини, телятини чи ягнятини, якщо ви хочете отримати м'ясо з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

## Приготування здорової їжі (лише для окремих моделей)

У печі є 20 програм для приготування здорової їжі. Налаштування для приготування встановлюються автоматично залежно від вибраної програми.



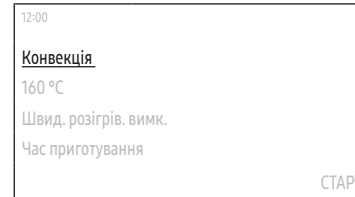
1. На головному екрані виберіть режим **Конвекції**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Виберіть **Приготування здорової їжі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.



3. Виберіть потрібну програму, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
  - Докладнішу інформацію про кожну програму див. у підрозділі «Приготування здорової їжі» розділу «Розумне приготування» на стор. 56.
4. Прочитайте пораду, виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
5. Налийте воду в резервуар згідно з інструкціями на екрані, виберіть **Далі** і натисніть **Круглий регулятор**.
6. Приготуйте продукти та приладдя відповідно до вказівок на екрані, виберіть **Далі** і натисніть **Круглий регулятор**.
  - Щоб процес готування почався в певний момент, виберіть **Відкласти початок** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб встановити бажаний час.
7. Виберіть **СТАРТ**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

## Автоматичне приготування

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

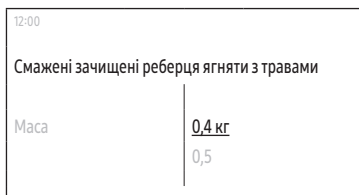


1. На головному екрані виберіть режим **Конвекції**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Виберіть **Автоматичне приготування**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.



3. Виберіть категорію, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
4. Виберіть підкатегорію, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
  - У деяких категорій може не бути підкатегорій.
5. Виберіть потрібну програму, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
  - Для отримання докладнішої інформації щодо кожної програми див. «Програми автоматичного приготування» у розділі «Розумне приготування» на стор. 38.
6. Прочитайте пораду, виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

## Робочі режими



7. Виберіть масу, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
  - У деяких програмах цей крок відсутній.
  - Вибір значень маси залежить від програми.
8. Налийте воду в резервуар згідно з інструкціями на екрані, виберіть **Далі** і натисніть **Круглий регулятор**.
  - У деяких програмах цей крок відсутній.
9. Приготуйте продукти та приладдя відповідно до вказівок на екрані, виберіть **Далі** і натисніть **Круглий регулятор**.
  - Щоб процес готування почався в певний момент, виберіть **Відкласти початок** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб встановити бажаний час.
10. Виберіть **СТАРТ**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

## Таймер

### Додання нового таймера

1. Натисніть кнопку на панелі керування.
2. Виберіть **Таймер**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. На екрані таймера виберіть **+**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
  - Пропустіть цей крок, якщо таймер додається вперше.
4. Установіть час.

### Редагування таймера

1. Натисніть кнопку на панелі керування.
2. Виберіть **Таймер**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. На екрані таймера виберіть таймер, який потрібно відредагувати, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
4. Змініть час.

### Видалення таймера

1. Натисніть кнопку на панелі керування.
2. Виберіть **Таймер**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. На екрані таймера виберіть , тоді натисніть **Круглий регулятор**.
4. Виберіть **Видалити** праворуч від таймера, який потрібно видалити, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
5. Виберіть **Готово**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

### Використання таймера

1. Натисніть кнопку на панелі керування.
2. Виберіть **Таймер**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. Виберіть **Старт** праворуч від таймера, який потрібно використати, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
  - Після запуску таймера його можна поставити на паузу або скасувати.

### ПРИМІТКА

Коли мине встановлений час, з'явиться повідомлення «Час минув.» і пролунає мелодія. Виберіть **ОК** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб відхилити повідомлення.



### Камера в духовій шафі (лише для окремих моделей)

Із вбудованою камерою ви зможете не лише стежити за процесом приготування за допомогою програми SmartThings, а й використовувати функції розпізнавання страв, надання рекомендацій, визначення ступеня готовності та запобігання підгорянню певних страв.

Перевірте налаштування виду камери в розділі «Варіанти — Налаштування».

Ця функція доступна лише тоді, коли пристрій під'єднано до мережі Wi-Fi за допомогою технології легкого під'єднання.


Перелік доступних рецептів див. у таблиці програм автоматичного приготування.

1. Пряма трансляція: відстеження процесу приготування за допомогою програми SmartThings.
2. Розпізнавання страв: коли дверцята духовки закриті, пристрій розпізнає продукти й розмір порції та рекомендує найбільш відповідний рецепт із переліку програм автоматичного приготування.
3. Визначення ступеня готовності: коли їжа недоготована або пересмажена (з огляду на рекомендації в рецепті програми автоматичного приготування), пристрій надсилає сповіщення. (Для використання цієї функції необхідно під'єднати термощуп.)
4. Запобігання підгорянню: коли їжа починає підгоряти, надсилається сповіщення.

Однак камера не працює в певних режимах, зокрема в режимах очищення та екоконвекції, а також під час приготування страв на нижньому рівні у дворівневому режимі.

Коли камера працює, вмикається верхній світлодіодний індикатор. (Якщо вимкнути перемикач освітлення, камера відключиться.)

### ПРИМІТКА

- Камера не завжди розпізнає продукти; це залежить від страви. У такому разі скористайтеся функцією автоматичного приготування.
- Для оптимальної роботи функції розпізнавання регулярно очищайте прозору кришку камери та верхній світлодіодний індикатор, розташований на стелі духової шафи.
- Якщо скло об'єктива камери сильно забруднене, виконайте піролітичне очищення. Коли пристрій охолоне, протріть його вологою ганчіркою, змоченою нейтральним миючим засобом.
- Очищайте внутрішню поверхню духовки після її повного охолодження.
- Очищаючи прозору кришку камери, не тріть її занадто сильно. Унаслідок цього можуть з'явитися подряпини або інші пошкодження.
- Не розбирайте прозору кришку камери перед очищенням. Це може призвести до збоїв у роботі камери.
- Коли ввімкнено функцію прямої трансляції, зображення їжі з камери може бути нечітким і затуманеним через наявність пари (залежно від страви).
- Коли ввімкнено функцію прямої трансляції, передача зображення їжі може перериватися або призупинятися через поганий сигнал Wi-Fi (залежно від відстані між пристроєм і маршрутизатором). Натисніть кнопку , щоб оновити зображення.
- Залежно від стану маршрутизатора/мережі передача зображення їжі може перериватися або призупинятися. Підключення до мережі Wi-Fi із частотою 5 ГГц допоможе скористатися функціями виробу та насолодитися якісним зображенням.
- Об'єкти, розташовані між пристроєм і маршрутизатором, можуть впливати на якість зображення під час прямої трансляції. Переконайтеся, що швидкість передачі даних у місці розташування пристрою перевищує 30 Мбіт/с.
- Якщо якість потокового зображення на вашому мобільному пристрої низька, переконайтеся, що швидкість завантаження становить не менше 30 Мбіт/с.
- Зображення на екрані може бути розмитим через внутрішнє освітлення, якщо страву не поставлено в піч або ж залежно від її розміщення.
- На швидкість розпізнавання може впливати низка показників: стан продуктів, положення рівня, контейнер тощо. Дотримуйтесь інструкцій з автоматичного приготування.
- Функція розпізнавання страв працює лише тоді, коли духовка шафа перебуває в режимі очікування. Функція розпізнавання страв не працюватиме, якщо вручну ввімкнути розігрівання духової шафи.




## Робочі режими

### Очищення

#### Піролітичне очищення (лише для окремих моделей)

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

1. Натисніть кнопку  на панелі керування.
2. Виберіть **очищення**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. Виберіть **Піролітичне очищення**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
4. Виберіть час, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
5. Виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
6. Виконайте інструкції на екрані, виберіть **Далі** і натисніть **Круглий регулятор**.
7. Прочитайте повідомлення на екрані, виберіть **Старт** і натисніть **Круглий регулятор**.
8. Зачекайте, щоб піч охолочила, і протріть дверцята вздовж усіх країв вологою ганчіркою.

#### УВАГА

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


#### ПРИМІТКА

- Після запуску циклу піч усередині нагрівається. Задля безпеки дверцята блокуються. Після закінчення циклу та охолодження печі дверцята буде розблоковано.
- Перед очищенням переконайтеся, що піч порожня. Через високу температуру всередині печі приладдя може деформуватись.
- Регулярно очищайте прозору кришку камери та верхній світлодіод, щоб мати можливість спостерігати за процесом приготування через камеру. Якщо ці компоненти сильно забруднено, виконайте піролітичне очищення, а потім протріть їх губкою для чищення.
- Не використовуйте для цього спіральний шкребок із нержавіючої сталі. Унаслідок цього можуть з'явитися подряпини або інші пошкодження об'єктив.

### Очищення парю

Ця функція корисна для очищення парю незначних забруднень.

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

1. Натисніть кнопку  на панелі керування.
2. Виберіть **очищення**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. Виберіть **Очищення парю**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
4. Виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
5. Виконайте інструкції на екрані, виберіть **Далі** і натисніть **Круглий регулятор**.
6. Виберіть **СТАРТ**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

#### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Не відкривайте дверцята, поки не завершиться робочий цикл. Вода всередині печі дуже гаряча й може спричинити опіки.

#### ПРИМІТКА



- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію очищення парю, рекомендовано усунути складні забруднення за допомогою м'якого засобу.
- Після завершення робочого циклу залиште дверцята печі привідчиненими. Таким чином внутрішня емальована поверхня краще висохне.
- Режим автоматичного очищення не запуститься, доки піч не охолоне. Зачекайте, поки піч охолоне, і спробуйте ще раз.
- Не лийте із силою воду на дно печі. Робіть це обережно. Інакше вода переллється до переду.



## Видалити накип

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

### ПРИМІТКА

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

### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ


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

### УВАГА

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

## Злив води

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

1. Натисніть кнопку  на панелі керування.
2. Виберіть **очищення**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. Виберіть **Злив води**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
4. Виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
5. Виконайте інструкції на екрані, виберіть **Старт** і натисніть **Круглий регулятор**.
  - Піч зіллє воду з генератора пари в резервуар для води.
6. По завершенні зливання спорожніть резервуар для води.
  - Після спорожнення очистьте резервуар і поставте назад у піч.

### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ


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

### ПРИМІТКА



- Коли піч почне зливати воду, зачекайте, поки цикл зливання завершиться.
- Залежно від середовища розміщення виробу, операція зливу води може зайняти багато часу. Це не несправність виробу, а засіб із міркування безпеки, тому зачекайте, поки вода охолоне.

## Робочі режими

### Налаштування

Натисніть кнопку  на панелі керування, виберіть **Налаштування** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб змінити ті чи інші налаштування роботи печі. Докладніші описи див. в таблиці нижче.

Меню	Підменю	Опис
Технологічні з'єднання	Wi-Fi	Увімкнення або вимкнення з'єднання Wi-Fi.
	Легке під'єднання	Піч можна під'єднати до сервера SmartThings через з'єднання Wi-Fi. Коли піч під'єднана, за допомогою додатка SmartThings можна перевіряти її стан та/або керувати нею з мобільного пристрою.
	Дистанційне керування	Виберіть <b>Активувати</b> і натисніть <b>Круглий регулятор</b> , щоб дозволити кол-центру віддалений доступ до печі для перевірки внутрішньої інформації.
Вид камери*	Рекомендації рецептів	Можна вибрати значення «Увімк.» або «Вимк.»
	Запобігання підгорянню	Можна вибрати значення <b>Увімк.</b> <b>Сповіщення</b> , <b>Увімк.</b> <b>Пауза</b> або <b>Вимк.</b> Виберіть значення <b>Увімк. Сповіщення</b> , щоб отримувати спливаючі сповіщення. Коли вибрано значення <b>Увімк. Пауза</b> , виконання будь-яких дій і надсилання сповіщень буде призупинено.

Меню	Підменю	Опис
Дисплей	Яскравість	Налаштування яскравості екранного дисплея.
	Заставка екрана	Увімкнення та вимкнення заставки екрана.  <b>ПРИМІТКА</b> Заставка екрана – це функція, яка відображає дату та час на дисплеї печі, якщо протягом певного часу в режимі очікування немає введення даних.
	Тема годинника	Вибір теми годинника.
	Час сплив	Налаштування часу, після якого вмикається заставка екрана.  <b>ПРИМІТКА</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Залежно від вибраного режиму енергоспоживання може збільшитися.</li> <li>Коли вибрано режим «<b>Завжди увімкнено</b>», яскравість РК екрана автоматично змінюється на рівень 2, якщо протягом 3 хвилин не буде виконано жодних дій.</li> </ul>
Дата й час	Автоматичне встановлення дати й часу	Можна увімкнути й вимкнути автоматичне оновлення часу з Інтернету. Для цього необхідне під'єднання до мережі Wi-Fi.
	Вибрати часовий пояс	Вибір часового поясу. (Спершу необхідно вимкнути автоматичне встановлення дати й часу.)
	Установити дату	Установлення дати вручну. (Спершу необхідно вимкнути автоматичне встановлення дати й часу.)
	Установити час	Можна встановити час вручну. (Спершу необхідно вимкнути автоматичне встановлення дати й часу.)
	Вибрати формат часу	Вибір формату відображення часу (12 годин або 24 години).
<b>Мова</b>		Вибір мови.
<b>Гучність</b>		Налаштування гучності сигналів печі.

Меню	Підменю	Опис
Жорсткість води		Налаштування жорсткості води для парових режимів. <ul style="list-style-type: none"> <li>М'яка: До 120 часток на мільйон</li> <li>Помірно жорстка: 120-240 часток на мільйон</li> <li>Жорстка: 240-350 часток на мільйон</li> <li>Дуже жорстка: Понад 350 часток на мільйон</li> </ul>
	Усунення несправностей	Інструкції щодо усунення несправностей.
Допомога	Підказ. під час перш. Зап.	Перегляд простих указівок щодо основних функцій печі.
	Назва моделі	Перегляд назви моделі печі.
Про пристрій	Версія ПО	Відомості про поточну версію вбудованого програмного забезпечення. Коли доступне нове програмне забезпечення, у цьому меню з'явиться кнопка <b>Оновлення ПО</b> забезпечення.
	Юридична інформація	Повідомлення з юридичною інформацією.



(\*) Лише для окремих моделей.

#### ПРИМІТКА

Цю функцію можна налаштувати, коли пристрій під'єднано до мережі Wi-Fi. Якщо Wi-Fi не під'єднано, відбудеться перехід на екран підключення.

## Блокувати

Панель керування можна заблокувати, щоб запобігти випадковим діям.

- Щоб активувати функцію блокування, торкніть кнопку  на панелі керування, виберіть **Блокувати** і натисніть **Круглий регулятор**.
- Щоб вимкнути функцію Блокування, натисніть і утримуйте кнопку , доки не з'явиться повідомлення «Контроль розблоковано.».

## Розумне приготування

### Приготування вручну

#### **⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ щодо акриламід**

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

#### **⚠ УВАГА**

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

#### **📄 ПРИМІТКА**

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

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

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

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

### Випікання

Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

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

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

#### Смаження

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









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

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

## Розумне приготування

### Гриль

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

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

\* Перевертайте, коли мине  $\frac{2}{3}$  часу приготування.

### Заморожені готові страви

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



### Паровий режим

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

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

### Парова конвекція

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

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

\* На початковому етапі випікання багета слід використовувати лише функцію приготування на парі. Рекомендовано використовувати функцію Парова конвекція упродовж 10 хв., а решту часу випікання – режим Конвекція з такою самою температурою.

### Верхній нагрів парою + конвекція

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

Страва	Приладдя	Рівень	Рівень пари	Темп. (°C)	Час (хв.)
Смажена свинина зі скоринкою, 1,2 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	Середній	170–180	90–120
Курка, ціла, 1,2 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	2 1	Середній	190–200	55–65
Шматочки курки	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1	Низька	210–220	25–35
Грудинка качки	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1	Низька	170–180	15–25
Качка, ціла, 2,5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	2 1	Середній	170–180	100–120
Невелика ціла індичка, 4.0 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	2 1	Середній	180–200	120–150
Ціла риба, 0,5 кг *	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1	Середній	170–190	20–30
Філе риби *	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1	Низька	190–200	15–25

\* Щоб отримати соковиту страву, рекомендовано використовувати Верхній нагрів парою + конвекція.

## Розумне приготування

### Нижній нагрів паром + конвекція

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

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

### Приготування на парі (лише для окремих моделей)

Режим Приготування на парі дає змогу використовувати широкий вибір рецептів.

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

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

### ПРИМІТКА

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

### Професійне смаження

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

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

### Дворівневе приготування

Перш ніж використовувати режим дворівневого приготування, встановіть у піч розділювач. Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

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

- У режимі дворівневого приготування час розігрівання може бути довшим.





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

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

## Розумне приготування



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

### Верхня

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

\* Не розігрівайте піч.

### Нижня

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

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Рівень пари	Темп. (°C)	Час (хв.)
Круасани	Універсальна форма	1		Низька	180-190	15-20
Чизкейк	Решітка-гриль	1		Середній	150-160	60-70
Сайки	Універсальна форма	1		Низька	180-190	15-25
Суцвіття броколі *	Пароварка	A		-	-	10-15
Очищені половинки картоплі *	Пароварка	A		-	-	25-35
Філе риби *	Пароварка	A		-	-	15-25
Варені яйця *	Пароварка	A		-	-	13-18

### ПРИМІТКА

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

### Екоконвекція

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

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Крамбл, 0,8-1,2 кг	Решітка-гриль, форма для печі 24 см	2	160-180	60-80
Картопля в мундирах, 0,4-0,8 кг	Універсальна форма	2	190-200	70-80
Ковбаски, 0,3-0,5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	160-180	20-30
Заморожена картопля фрі, 0,3-0,5 кг	Універсальна форма	3	180-200	25-35
Заморожені картопляні шматочки, 0,3-0,5 кг	Універсальна форма	3	190-210	25-35
Філе риби, запечене, 0,4-0,8 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	200-220	30-40
Паніроване хрустке рибне філе, 0,4-0,8 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	200-220	30-45
Смажена теляча вирізка, 0,8-1,2 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	2 1	180-200	65-75
Смажені овочі, 0,4-0,6 кг	Універсальна форма	3	200-220	25-35

### Щуп для м'яса

Страва	Температура всередині (°C)	
Яловичина/Ягнятина	Просмаження	45-50
	Середнє	55-60
	Сильне просмаження	65-70
Свинина	80-85	
Птиця	85-90	

## Розумне приготування

### Програми автоматичного приготування

#### ⚠ УВАГА

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

#### Однорівневе приготування

У таблиці нижче подано 128 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв. У ній зазначено кількість продуктів, масу та відповідні рекомендації. Для зручності режими приготування й час приготування їжі встановлені попередньо. У посібнику з вказівками ви знайдете кілька рецептів для програм автоматичного приготування.

#### ⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

#### 1. Солоня й солодка випічка

До програм автоматичного приготування входить етап розігрівання перед випіканням, перебіг якого відображається на дисплеї. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте їжу. Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

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

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Пирого й десерти			
Крамбл	0,8–1,2 кг	Решітка-гриль	3
	Викладіть свіжі фрукти (малину, ожину, шматочки яблук чи груш) на термостійку посудину розміром 22–24 см. Посипте зверху посипкою. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Скон	0,5–0,6 кг	Форма	3
	Викладіть скони (діаметром 5–6 см) на універсальну форму, застелену папером для випікання. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Печиво на кефірі <sup>1)</sup>	0,5–0,6 кг	Форма	3
	Зверху полити масляною.		
Печиво з шоколадною крихтою <sup>1)2)</sup>	4–16 штук	Форма	3
	Додайте горіхи до смаку.		
Бісквіт	0,5–0,6 кг	Решітка-гриль	3
	Приготуйте тісто й викладіть його в круглу чорну металеву форму для випікання діаметром 25–26 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте металеву форму на середину решітки.		
Мармуровий пиріг <sup>1)</sup>	0,7–0,8 кг	Решітка-гриль	3
	Приготуйте тісто й викладіть його в круглу металеву форму для кексу-кільця. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте металеву форму на середину решітки.		
Голландський кекс	0,7–0,8 кг	Решітка-гриль	3
	Приготуйте тісто й викладіть його в прямокутну чорну металеву форму для випікання довжиною 25–26 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте металеву форму на середину решітки.		
Чизкейк* <sup>1)</sup>	0,8–0,9 кг	Решітка-гриль	3
	Приготуйте тісто й викладіть його в круглу чорну металеву форму для випікання діаметром 20–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте металеву форму на середину решітки.		
Мадлен <sup>1)</sup>	0,2–0,4 кг	Решітка-гриль	3
	Посипте форму Мадлен борошном або змастіть її олією.		
Брауні <sup>1)</sup>	0,7–0,8 кг	Решітка-гриль	3
	Приготуйте тісто й викладіть його в термостійку форму діаметром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Мафіні <sup>1)</sup>	0,7–0,8 кг	Решітка-гриль	3
	Додайте ягоди чи шоколад до смаку.		

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Сінабони <sup>1)</sup>	0,9–1,0 кг	Форма	3
	Для особливого смаку додайте до начинки нарізане яблуко.		
Торт «Павлова» <sup>1)</sup>	0,4–0,5 кг	Форма	3
	Подавайте з кремом і свіжими фруктами у вигляді посипки.		
<b>Хліб</b>			
Білий хліб*	0,6–0,7 кг	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто й викладіть його в прямокутну чорну металеву форму для випікання довжиною 25–30 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Багатозерновий хліб*	0,8–0,9 кг	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто й викладіть його в прямокутну чорну металеву форму для випікання довжиною 25–30 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Багет* <sup>1)2)</sup>	1–4 штуки	Форма	3
	Приготуйте тісто, розділіть його на 2 частини й викладіть в універсальну форму.		
Горіховий хліб*	1,0–1,1 кг	Форма	3
	Приготуйте тісто, розділіть його на 4 частини й викладіть в універсальну форму.		
Сайка* <sup>1)</sup>	0,3–0,5 кг	Форма	3
	Приготуйте булочки (з готового охолодженого тіста). Викладіть їх в універсальну форму, застелену папером для випікання. Запустіть програму й після сигналу завершення розігрівання поставте форму в піч.		

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Плетінка <sup>1)</sup>	0,8–0,9 кг	Форма	3
	Щоб зберегти вологість, при охолодженні накривайте вологим рушником.		
<b>Пирого й кондитерські вироби</b>			
Яблучний пиріг	1,2–1,4 кг	Решітка-гриль	2
	Приготуйте яблучний пиріг і викладіть його в круглу металеву форму для випікання діаметром 20–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте металеву форму на середину решітки.		
Фруктовий пиріг <sup>1)</sup>	1,0–1,2 кг	Решітка-гриль	2
	Використовуйте різноманітні сезонні фрукти.		
Пиріг із яловичим стейком <sup>1)</sup>	1,0–1,2 кг	Решітка-гриль	3
	Зверху змастіть збитим яйцем.		
Круасани* <sup>1)</sup>	0,3–0,4 кг	Форма	3
	Приготуйте круасани (з готового охолодженого тіста). Викладіть їх в універсальну форму, застелену папером для випікання. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Яблучне листкове тісто*	0,3–0,4 кг	Форма	3
	Викладіть яблучне листкове тісто в універсальну форму, застелену папером для випікання. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		

## Розумне приготування

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Фруктовий тарт	0,4–0,5 кг	Решітка-гриль	3
	Викладіть тісто в змащену вершковим маслом чорну металеву форму для випікання. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте металеву форму на середину решітки.		
Кіш Лорен <sup>1)</sup>	1,2–1,5 кг	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто для кіша, викладіть його в круглу форму діаметром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, додайте начинку та поставте форму на середину решітки.		

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

<sup>1)</sup> Розпізнавання страв / запобігання підгорянню <sup>2)</sup> Розпізнавання кількості

<sup>3)</sup> Визначення ступеня готовності (за допомогою щупа для м'яса)

### 2. Запечені страви

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Картопляний гратен	1,0–1,5 кг	Решітка-гриль	3
	Приготуйте свіжий картопляний гратен і викладіть його в термостійку форму діаметром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Овочевий гратен <sup>1)</sup>	0,8–1,2 кг	Решітка-гриль	3
	Приготуйте свіжий овочевий гратен і викладіть його в термостійку форму діаметром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Запечена паста	1,2–1,5 кг	Решітка-гриль	3
	Приготуйте пасту й викладіть її в термостійку форму діаметром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Лазанья <sup>1) 2)</sup>	2–10 порцій	Решітка-гриль	3
	Приготуйте домашню лазанью й викладіть її в термостійку форму діаметром 22–30 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Рататуй <sup>1)</sup>	1,2–1,5 кг	Решітка-гриль	3
	Викладіть інгредієнти для рататую в посудину з кришкою. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки. Запікайте під кришкою. Перемішайте, перш ніж подавати на стіл.		
Стейк з тофу <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Подавайте із салатом зі свіжих овочів.		
Печені яйця <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Подавайте з тертим сиром або шматочками помідора.		
Печене філе лосося та спаржа <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Під час подавання полийте лимонним соком.		
Печені ковбаски і суцвіття броколі <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Подавайте з тертим сиром.		

<sup>1)</sup> Розпізнавання страв / запобігання підгорянню <sup>2)</sup> Розпізнавання кількості

<sup>3)</sup> Визначення ступеня готовності (за допомогою щупа для м'яса)



### 3. Піца й тісто

До програм автоматичного приготування входить етап розігрівання перед випіканням, перебіг якого відображається на дисплеї. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте їжу. Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Заморожена піца <sup>1)2)</sup>	0,3–0,8 кг	Решітка-гриль	3
	Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, покладіть заморожену піцу на середину решітки.		
Морожена піца, шматки <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Використовуйте заморожені попередньо приготовані скибочки піци.		
Морожена мініпіца <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Використовуйте заморожену попередньо приготовану мініпіцу.		
Домашня піца <sup>1)</sup>	0,8–1,2 кг	Форма	2
	Приготуйте домашню піцу з дріжджового тіста й викладіть її в універсальну форму. У розраховану масу входять тісто й начинка, як-от соус, овочі, шинка та сир. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Кальцоне <sup>1)</sup>	0,8–1,2 кг	Форма	3
	Зробіть 4 шматочки свіжої кальцоне й покладіть їх у форму.		
Дозрівання тіста	0,3–0,7 кг	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто, покладіть його в чашу й накрийте плівкою. Поставте посудину на середину решітки.		

<sup>1)</sup> Розпізнавання страв / запобігання підгорянню

<sup>2)</sup> Розпізнавання кількості

<sup>3)</sup> Визначення ступеня готовності (за допомогою щупа для м'яса)

### 4. Смаження

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

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
<b>М'ясо</b>			
Смажена теляча вирізка** <sup>1)3)</sup>	0,8–2,0 кг	Решітка-гриль	2
		Універсальна форма	1
Додайте до м'яса приправи й поставте його в холодильник на 1 годину. Покладіть м'ясо на решітку жирною стороною догори.			
Повільно приготований ростбіф**	0,8–2,0 кг	Решітка-гриль	2
		Універсальна форма	1
Додайте до м'яса приправи й поставте його в холодильник на 1 годину. Покладіть м'ясо на решітку жирною стороною догори.			
Стейк рібай** <sup>1)3)</sup>	0,8–1,5 кг	Решітка-гриль	3
		Універсальна форма	1
Вийміть із печі, накрийте фольгою і залиште на 10 хв.			
Запечені бургери <sup>1)</sup>	0,7–1,0 кг	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
Приготуйте бургер із булочок зі свіжим салатом, помідором, сиром.			
Смажені реберця ягняти з травами <sup>1)3)</sup>	0,4–1,0 кг	Решітка-гриль	3
		Універсальна форма	1
Зріжте жир перед маринуванням.			
Смажені зачищені реберця ягняти з травами <sup>1)</sup>	0,4–0,8 кг	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
Зріжте жир перед маринуванням.			

## Розумне приготування

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Ніжка ягняти** <sup>1)</sup>	0,8–2,0 кг	Решітка-гриль	3
		Універсальна форма	1
	Замаринуйте ягня й викладіть його на решітку.		
Смажена свинина зі шкварками**	0,8–2,0 кг	Решітка-гриль	3
		Універсальна форма	1
	Покладіть свинину на решітку жирною стороною догори для смаження.		
Свинячі реберця <sup>1)</sup>	0,8–1,2 кг	Решітка-гриль	3
		Універсальна форма	1
	Покладіть свинячі реберця на решітку.		
Птиця			
Курка, ціла* / ** <sup>1) 2) 3)</sup>	0,8–2,0 кг	Решітка-гриль	2
		Універсальна форма	1
	Помийте та почистьте курку. Підготуйте курку, змастивши її олією й посипавши спеціями. Покладіть на решітку грудинкою донизу. Встроміть вістря щупа для м'яса в найтовстішу частину грудинки.		
Курка, грудинка <sup>1) 2)</sup>	1–8 шматочків	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
	Замаринуйте грудинку й викладіть її на решітку.		
Курачі голілки <sup>1) 2)</sup>	1–16 шматочків	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
	Натріть олією та спеціями й покладіть на решітку.		
Курачі крильця <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
	Приправте сіллю й намастіть зверху олією або маслом.		

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Курачі стегенця <sup>1)</sup>	0,5–0,9 кг	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
	Приправте сіллю й намастіть зверху олією або маслом.		
Курочка-метелик* <sup>1)</sup>	1,0–1,3 кг	Решітка-гриль	3
		Універсальна форма	1
	Помийте та почистьте курку. Розріжте курку по спинці, змастіть її олією та посипте спеціями. Покладіть її на решітку-гриль, під якою розташована універсальна форма, і починайте готувати.		
Качка, ціла* / **	1,5–2,7 кг	Решітка-гриль	2
		Універсальна форма	1
	Помийте та почистьте качку. Натріть качку спеціями. Покладіть грудинкою догори на решітку-гриль, під якою розташована універсальна форма. Встроміть вістря щупа для м'яса в найтовстішу частину грудинки.		
Качка, грудинка <sup>1) 2)</sup>	1–8 шматочків	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
	Покладіть грудинку качки на решітку жирною стороною догори.		
Риба			
Філе форелі, запечене	0,3–0,7 кг	Форма	4
	Викладіть філе форелі на універсальну форму шкірою догори.		
Форель	0,3–0,7 кг	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
	Помийте й почистьте рибу, покладіть її на решітку головами до хвостів. Додайте до риби лимонний сік, сіль і трави. Зробіть на шкірі надрізи ножем. Змастіть олією та посипте сіллю.		
Палтус	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Викладіть палтус в універсальну форму, застелену папером для випікання. Зробіть надрізи ножем.		

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Стейк лосося** 1) 3)	0,3–1,0 кг	Решітка-гриль	3
		Універсальна форма	1
	Під час подавання полийте лимонним соком.		
Філе лосося, запечене 1) 2)	1–8 шматочків	Форма	4
	Під час подавання полийте лимонним соком.		
Філе тріски, запечене 1)	0,3–0,7 кг	Решітка-гриль	3
	Під час подавання полийте лимонним соком.		
Морський лящ 1)	0,5–0,9 кг	Форма	3
	Для кращого насичення приправами зробіть гострим ножом кілька надрізів.		
Філе тилапії, запечене 1)	0,3–0,7 кг	Решітка-гриль	3
	Під час подавання полийте лимонним соком.		
<b>Молюски</b>			
Креветки 1)	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Для особливого смаку додайте кілька пластівців червоного перцю і біле вино.		
Чищені креветки 1)	0,3–0,7 кг	Решітка-гриль	3
	Для особливого смаку додайте кілька пластівців червоного перцю і біле вино.		
Хвости лобстерів 1)	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Подавайте з часниково-масляним соусом.		
Мідії 1)	0,5–0,9 кг	Форма	3
	Готуйте мідії на половинках мушель.		
Морські гребінці 1)	0,5–0,9 кг	Форма	3
	Готуйте морські гребінці на половинках мушель.		

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

\*\* Встроміть вістря щупа для м'яса в найтовстішу частину м'яса.

1) Розпізнавання страв / запобігання підгорянню

2) Розпізнавання кількості

3) Визначення ступеня готовності (за допомогою щупа для м'яса)

## 5. Здорова печеня

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Кабачкові клини 1)	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Для особливого смаку додайте трішки бальзамічного оцту.		
Артишок, половинки 1)	0,4–0,6 кг	Решітка-гриль	3
	Подавайте з різними соусами на ваш смак.		
Спаржа, зелена 1)	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Подавати з лимонними дольками. Приправити сіллю, перцем і маслом.		
Спаржа, біла 1)	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Подавати з лимонними дольками. Приправити сіллю, перцем і маслом.		
Болгарський перець шматочками 1)	0,4–0,6 кг	Форма	4
	Використовуйте овочеві перці різного кольору.		
Буряк шматочками 1)	0,4–0,6 кг	Решітка-гриль	3
	Подавайте з невеликою кількістю свіжих трав і бальзамічного оцту.		
Броколі, ціла 1)	0,4–0,8 кг	Решітка-гриль	3
	Подавайте з невеликою кількістю тонко тертого сиру.		
Броколі, суцвіття 1)	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Додайте приправу або заправте розтопленим вершковим маслом.		
Суцвіття броколі і цвітної капусти 1)	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Додайте приправу або заправте розтопленим вершковим маслом.		
Броколіні 1)	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Додайте приправу або заправте розтопленим вершковим маслом.		
Брюссельська капуста 1)	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Подавати з подрібненою цибулею. Приправити сіллю, перцем і маслом.		
Гарбуз «Баттернат» кубиками 1)	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Для особливого смаку додайте корицю та коричневий цукор.		

## Розумне приготування

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Печериці <sup>1)</sup>	0,3–0,4 кг	Решітка-гриль	3
	Для особливого смаку додайте трішки бальзамічного оцту. Використовуйте форму для запікання діаметром 22–24 см.		
Морква шматочками <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Для особливого смаку додайте трішки медової глазурі.		
Морква, в пучку <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Для особливого смаку додайте трішки медової глазурі.		
Цвітна капуста, ціла <sup>1)</sup>	0,4–0,8 кг	Решітка-гриль	3
	Подавайте з невеликою кількістю тонко тертого сиру.		
Цвітна капуста, стейки <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Подавайте з оливковою олією та тонко тертим сиром.		
Цвітна капуста, суцвіття <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Додайте приправу або заправте розтопленим вершковим маслом.		
Кукурудза в качанах, в лушпинні <sup>1)</sup>	0,6–1,0 кг	Форма	3
	Для особливого смаку додайте трішки пармезану.		
Кукурудза в качанах <sup>1)</sup>	0,6–1,0 кг	Форма	3
	Для особливого смаку додайте трішки пармезану.		
Баклажан шматочками <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Баклажан смакує з помідорами і сиром.		
Окра <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Використайте свіжу бамію.		
Окра шматочками <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Використайте свіжу бамію.		
Цибуля скибочками <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Форма	4
	Як гарнір подайте цибулю.		

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Перець падрон <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Форма	4
	Подавайте з соусом або намастіть тапасом.		
Помідор скибочками <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Помідор смакує з часником і сиром.		

<sup>1)</sup> Розпізнавання страв / запобігання підгорянню <sup>2)</sup> Розпізнавання кількості

<sup>3)</sup> Визначення ступеня готовності (за допомогою щупа для м'яса)

### 6. Гарніри

В автоматичних програмах не передбачено етапу розігрівання. Використовуйте свіжі овочі.

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Смажені овочі	0,3–0,7 кг	Форма	4
	Помийте й наріжте скибочками цукіні, баклажани, перець, цибулю й помідори чері. Змастіть оливковою олією, посипте травами та спеціями. Розкладіть рівномірно у формі.		
Картопляні скибочки <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Помийте картоплю та розріжте її на скибочки. Змастіть оливковою олією, посипте травами та спеціями. Розкладіть рівномірно у формі й починайте готувати.		
Печена картопля <sup>1)2)</sup>	1–12 шматочків	Форма	3
	Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл уздовж. Викладіть в універсальну форму зрізану стороною догори й змастіть оливковою олією, посипте травами й спеціями.		
Картопля шматочками <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Коли страва буде готова, посипте сіллю і подавайте.		
Печений батат <sup>1)</sup>	0,5–0,9 кг	Форма	3
	Солодка картопля смакує з маслом.		
Фаршировані помідори <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Приготуйте фарш-суміш і начиніть помідори.		

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Фаршировані яблука <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Для подачі покладіть зверху збиті вершки або морозиво.		
Бекон <sup>1)</sup>	0,2–0,3 кг	Форма	4
	Ретельно просмажений бекон чудово підходить для салатів зі свіжих овочів.		
Фрикадельки <sup>1)</sup>	0,8–1,0 кг	Форма	3
	Їх навіть можна подавати на пасті.		
Ковбаски <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	4
	Подавайте зі смаженою картоплею і салатом зі свіжих овочів.		
Яйця, круто зварені <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Решітка-гриль	3
	Використовуйте сирі яйця, нагріті до кімнатної температури.		

<sup>1)</sup> Розпізнавання страв / запобігання підгорянню

<sup>2)</sup> Розпізнавання кількості

<sup>3)</sup> Визначення ступеня готовності (за допомогою щупа для м'яса)

## 7. Зручність

В автоматичних програмах не передбачено етапу розігрівання. Використовуйте заморожені напівфабрикати для зручності.

Форма	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Заморожена картопля			
Заморожена картопля фрі <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Рівномірно розподіліть заморожену картоплю фрі у формі.		
Заморожені картопляні шматочки	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Рівномірно розподіліть морожені картопляні скибки у формі.		
Морожені рифлені чипси <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Покладіть заморожену лазанью у форму для печі й поставте на решітку-гриль.		

Форма	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Картопляні кульки <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Використовуйте заморожені попередньо просмажені картопляні кульки.		
Заморожені страви			
Заморожена лазанья	0,3–0,7 кг	Решітка-гриль	3
	Використовуйте заморожену попередньо приготовану лазанью.		
Нагетси з печеними чипсами <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Використовуйте заморожені попередньо просмажені нагетси і чипси.		
Курачі нагетси <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Використовуйте заморожені попередньо просмажені курячі нагетси.		
Курачі смужки <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Використовуйте заморожені попередньо просмажені курячі смужки.		
Курачі палички <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Використовуйте заморожені попередньо просмажені курячі палички.		
Крок-месье <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Використовуйте заморожений попередньо приготований крок-месье.		
Чуро <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Використовуйте заморожені попередньо приготовані чуро.		
Бейгли <sup>1)</sup>	0,2–0,4 кг	Форма	3
	Використовуйте заморожені попередньо приготовані бейгли.		
Булочки для хот-догів <sup>1)</sup>	0,2–0,4 кг	Форма	3
	Використовуйте заморожені попередньо приготовані булочки для хот-догів.		
Тортильї <sup>1)</sup>	0,2–0,3 кг	Решітка-гриль	3
	Використовуйте заморожені попередньо приготовані тортильї.		

## Розумне приготування

Форма	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Чипси і горіхи			
Капустяні чипси <sup>1)</sup>	0,2–0,3 кг	Форма	3
	Використовуйте свіжу капусту.		
Яблучні чипси <sup>1)</sup>	0,2–0,3 кг	Решітка-гриль	3
	Для особливого смаку додайте корицю та коричневий цукор.		
Чипси з кілець ананаса <sup>1)</sup>	0,3–0,5 кг	Решітка-гриль	3
	Використайте свіжий ананас.		
Полуничні чипси <sup>1)</sup>	0,4–0,6 кг	Форма	3
	Посипте йогурт чипсами.		
Смажені грецькі горіхи <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Для особливого смаку додайте корицю та коричневий цукор.		
Смажені каштани* <sup>1)</sup>	0,3–0,7 кг	Форма	3
	Щоб легко почистити, гострим ножем зробіть хрестоподібний надріз на кожному горіху.		

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

<sup>1)</sup> Розпізнавання страв / запобігання підгорянню <sup>2)</sup> Розпізнавання кількості

<sup>3)</sup> Визначення ступеня готовності (за допомогою щупа для м'яса)

### Дворівневе приготування

У таблиці нижче подано 20 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв. Можна використовувати лише верхню чи нижню зону або обидві зони одночасно.

У програмі зазначено кількість продуктів, масу та відповідні рекомендації. Для зручності режими приготування й час приготування їжі встановлені попередньо. У посібнику з вказівками ви знайдете кілька рецептів для програм автоматичного приготування.

До всіх програм автоматичного приготування входить етап розігрівання, перебіг якого відображається на дисплеї.

Після того як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч.

### ⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

#### 1. Верхнє відділення

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Картопляний гратен	1,0–1,5 кг	Решітка-гриль	4
	Приготуйте свіжий картопляний гратен і викладіть його в термостійку форму діаметром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Запечена паста	1,2–1,5 кг	Решітка-гриль	4
	Приготуйте пасту й викладіть її в термостійку форму діаметром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Лазанья	1,0–1,5 кг	Решітка-гриль	4
	Приготуйте домашню лазанью й викладіть її в термостійку форму діаметром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Скон	0,5–0,6 кг	Форма	4
	Викладіть скони (діаметром 5–6 см) на універсальну форму, застелену папером для випікання. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Курячі гомілки	0,5–0,9 кг	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	4
Натріть олією та спеціями й покладіть на решітку.			
Лосось, стейк/філе	0,3–0,7 кг	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	4
Сполосніть і почистьте філе чи стейки. Викладіть філе на решітку шкірою догори.			
Смажені овочі	0,3–0,7 кг	Форма	4
	Помийте й наріжте скибочками цукіні, баклажани, перець, цибулю й помідори чері. Змастіть оливковою олією, посипте травами та спеціями. Розкладіть рівномірно у формі.		
Печена картопля	0,5–0,9 кг	Форма	4
	Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл уздовж. Викладіть в універсальну форму зрізану стороною догори й змастіть оливковою олією, посипте травами й спеціями.		
Заморожені картопляні шматочки	0,3–0,7 кг	Форма	4
	Рівномірно розподіліть заморожені картопляні скибки у формі.		
Заморожена картопля фрі	0,3–0,7 кг	Форма	4
	Рівномірно розподіліть заморожену картоплю фрі у формі.		

#### Нижнє відділення

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Яблучний пиріг	1,2–1,4 кг	Решітка-гриль	1
	Приготуйте яблучний пиріг і викладіть його в круглу металеву форму для випікання діаметром 20–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте металеву форму на середину решітки.		
Яблучне листкове тісто*	0,3–0,4 кг	Форма	1
	Викладіть яблучне листкове тісто у форму, застелену папером для випікання. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Круасани*	0,3–0,4 кг	Форма	1
	Приготуйте круасани (з готового охолодженого тіста). Викладіть їх в універсальну форму, застелену папером для випікання. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Кіш Лорен	1,2–1,5 кг	Решітка-гриль	1
	Приготуйте тісто для кіша, викладіть його в круглу форму діаметром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, додайте начинку та поставте форму на середину решітки.		
Сайка*	0,3–0,5 кг	Форма	1
	Приготуйте булочки (з готового охолодженого тіста). Викладіть їх в універсальну форму, застелену папером для випікання. Запустіть програму й після сигналу завершення розігрівання поставте форму в піч.		
Крамбл	0,8–1,2 кг	Решітка-гриль	1
	Викладіть свіжі фрукти (малину, ожину, шматочки яблук чи груш) на термостійку посудину розміром 22–24 см. Посипте зверху посипкою. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		

## Розумне приготування

Страва	Розмір порції	Приладдя	Рівень
Чизкейк*	0,8–0,9 кг	Решітка-гриль	1
	Приготуйте тісто й викладіть його в круглу чорну металеву форму для випікання діаметром 20–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте металеву форму на середину решітки.		
Фаршировані помідори	0,3–0,7 кг	Форма	1
	Промийте й розріжте помідори навпіл, вийміть із них середину. Нафаршируйте їх (наприклад, рисом чи яловичим фаршем) і покладіть у форму.		
Заморожена піца	0,3–0,7 кг	Решітка-гриль	1
	Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, покладіть заморожену піцу на середину решітки.		
Домашня піца	0,8–1,2 кг	Форма	1
	Приготуйте домашню піцу з дріжджового тіста й викладіть її в універсальну форму. У розраховану масу входять тісто й начинка, як-от соус, овочі, шинка та сир. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		

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

### 2. Подвійний режим приготування

Можна вибрати одну автоматичну програму для нижньої та верхньої зон і готувати одночасно.

#### ⚠ УВАГА

Коли використовується верхня чи нижня зона, вентилятор та нагрівальний елемент іншої зони можуть працювати задля оптимальної ефективності. Зону, яка не використовується, не слід використовувати для інших цілей.

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

У печі є 20 програм для приготування здорової їжі. Налаштування для приготування встановлюються автоматично залежно від вибраної програми. Можна використовувати всю або тільки нижню зону. Для режиму приготування на парі використовуйте пароварку та заповніть резервуар питною водою до позначки максимального рівня.

#### ⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Страва	Маса (кг)	Приладдя	Рівень
Суцвіття броколі	0,4–0,6	Пароварки	A
Цвітна капуста	0,4–0,6	Пароварки	A
Шматочки моркви	0,4–0,6	Пароварки	A
Шматочки кабачка	0,4–0,6	Пароварки	A
Кубики гарбуза	0,4–0,6	Пароварки	A
Зелена спаржа	0,4–0,6	Пароварки	A
Біла спаржа	0,4–0,6	Пароварки	A
Зелені боби	0,4–0,6	Пароварки	A
Брюсельська капуста	0,4–0,6	Пароварки	A
Очищені половинки картоплі	0,6–0,8	Пароварки	A
Шматочки яблука	0,4–0,6	Пароварки	A
Креветки	0,6–0,8	Пароварки	A
Мідії	0,8–1,0	Пароварки	A
Філе риби	0,6–0,8	Пароварки	A
Куряча грудка	0,8–1,0	Пароварки	A
Крем-карамель	-	Пароварки	A



Страва	Маса (кг)	Приладдя	Рівень
Заморожені пельмені	0,4–0,6	Пароварки	A
Круто зварене яйце	0,5–0,7	Пароварки	A
Некруто зварене яйце	0,5–0,7	Пароварки	A
Яйце в «мішечок»	0,5–0,7	Пароварки	A

#### ПРИМІТКА

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

## Спеціальна функція

### Розморожування

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

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Заморожені продукти Курячі нагетси, ковбаски, картопля	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	50	-
Випічка Хліб і сайки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	50	-
Фрукти	Решітка-гриль, форма для печі	3	30	-
Пиріг, крем, шоколад	Решітка-гриль, форма для печі	3	30	-

### Сушіння

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

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

### Бродіння тіста

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

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

## Розумне приготування

### Приготування піци

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

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

### Приготування за помірної температури

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

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

### Вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN 60350-1.

#### 1. Випікання

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

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



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

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

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



## 2. Гриль

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

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Грінки з білого хліба	Решітка-гриль	5		300 (Макс.)	1–2
Гамбургери з яловичиною * (12 шт.)	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	4 1		300 (Макс.)	1 <sup>st</sup> 15-18 2 <sup>nd</sup> 5-8

\* Перевертайте, коли мине  $\frac{2}{3}$  часу приготування.





## 3. Смаження

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

\* Перевертайте, щойно мине половина часу приготування.

## 4. Приготування на парі

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

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

### ПРИМІТКА

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



## Розумне приготування

### Добірка популярних рецептів для Автоматичного приготування

#### Картопляний гратен

- Інгредієнти** 800 г картоплі, 100 мл молока, 100 мл вершків, 50 г збитих цілих яєць, по 1 ст. л. солі, перцю, мускатного горіха, 150 г тертого сиру, вершкове масло, чебрець.
- Вказівки** Почистьте картоплю і поріжте на шматки товщиною 3 мм. Добре змастіть вершковим маслом дно посудини (22-24 см). Розкладіть шматки на чистий рушник, накрийте їх рушником і не відкривайте, поки не приготуєте решту інгредієнтів. Викладіть решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, у велику посудину і ретельно перемішайте. Викладіть шматки картоплі у посудину, накладаючи їх один на один, і викладіть суміш поверх картоплі. Посипте тертим сиrom і випікайте. Коли страва буде готова, прикрасьте її свіжими листочками чебрецю.

#### Овочевий гратен

- Інгредієнти** 800 г овочів (цукіні, помідори, цибуля, морква, перець, попередньо проварена картопля), 150 мл вершків, 50 г збитих яєць, по 1 ст. л. солі, спецій (перець, петрушка або розмарин), 150 г тертого сиру, 3 ст. л. оливкової олії, листочки чебрецю.
- Вказівки** Помийте овочі й наріжте їх скибочками товщиною 3-5 мм. Покладіть нарізані овочі шарами в посудину для запіканки (22-24 см) і додайте олію. Змішайте решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, і залийте сумішшю овочі. Посипте тертим сиrom і випікайте. Прикрасьте готову страву кількома свіжими листочками чебрецю.

#### Лазанья

- Інгредієнти** 2 ст. л. оливкової олії, 500 г фаршу із яловичини, 500 мл томатного соусу, 100 мл яловичого бульйону, 150 г сухих листів лазанья, 1 цибуля (дрібно поріzana), 200 г тертого сиру, по 1 ст. л. висушеного листя петрушки, орегано й базиліка.
- Вказівки** Приготуйте соус із м'яса і помідорів. Розігрійте олію на сковорідці, тоді готуйте фарш із яловичини і цибулю упродовж 10 хв. до золотистого кольору. Влийте помідоровий соус і яловичий бульйон, додайте сушені трави. Доведіть до кипіння, тоді тушуйте ще 30 хв. Готуйте лазанью відповідно до вказівок на упаковці. Викладіть лазанью, м'ясний соус і сир, тоді знову повторіть усі дії з початку. Рівномірно посипте верхній шар пасти сиrom, що залишився, і запікайте.

#### Яблучний пиріг

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

- Вказівки** Просійте борошно з сіллю над великою чашею. Просійте цукрову пудру і ванільний цукор. Розріжте масло 2 ножами на малі кубики і розітріть із борошном. Додайте 3/4 збитого яйця. Змішайте усі інгредієнти у кухонному комбайні до утворення крихкої маси. Сформуйте руками з тіста кулю. Обгорніть плівкою і покладіть у холодильник на 30 хв. Змастіть розбірну форму для випікання (діаметром 24-26 см) жиром і посипте дно борошном. Розкачайте 3/4 тіста товщиною 5 мм. Викладіть тісто у форму (на дно і стінки форми). Почистьте і повиймайте з яблук кісточки. Поріжте яблука на кубики 3/4 x 3/4 см. Збризніть яблука лимонним соком і ретельно перемішайте. Помийте і висушіть смородину і родзинки. Додайте цукор, корицю, родзинки і смородину. Ретельно перемішайте і посипте тісто на дні панірувальними сухарями. Злегка потисніть. Розкачайте решту тіста. Поріжте тісто на малі смужки і розкладіть їх навхрест поверх начинки. Змастіть пиріг рештою збитого яйця.

#### Кіш лорен

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

- Вказівки** Щоб приготувати тісто, покладіть борошно, масло і яйце у чашу і перемішайте до утворення м'якої маси, тоді залиште тісто у холодильнику на 30 хв. Розкачайте тісто і викладіть у змащену жиром керамічну посудину для кішу (діаметром 25 см). Проштрикніть тісто виделкою. Змішайте яйця, вершки, свіжі вершки, сир, сіль і перець. Вилийте суміш на тісто одразу перед випіканням.



### Крамбл

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

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

### Домашня піца

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

**Вказівки** Викладіть борошно, дріжджі, олію, сіль, цукор і влийте теплу воду в чашу і змішайте до утворення вологої маси. Замішуйте тісто міксером чи вручну упродовж 5-10 хв. Накрийте кришкою і покладіть у піч на 30 хв. за температури 35 °С. Розкачайте тісто прямокутної форми, попередньо посипавши поверхню борошном, і викладіть тісто у форму. Викладіть помідорове пюре на тісто, тоді викладіть шинку, гриби, оливки і помідори. Посипте рівномірно сиром і запікайте.

### Смажена теляча вирізка

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

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

### Смажені відбивні з баранини з травами

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

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

### Свинячі реберця

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

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

## Догляд

### Очищення

#### ⚠ ЗАСЕРЕЖЕННЯ

- Перед очищенням перевірте, чи піч і приладдя холодні.
- Не використовуйте абразивні засоби для очищення, дуже жорсткі щітки, подушечки або ганчірки для полірування, сталеву стружку, ножі або будь-які інші засоби, які можуть подряпати поверхню.
- Прозору кришку камери та верхній світлодіод слід протирати губкою для чищення. Не тріть їх занадто сильно, оскільки скло може тріснути.
- Компоненти камери й підсвічування можуть мати гострі краї, тому очищати їх потрібно особливо обережно.

#### Внутрішня частина

- Для очищення внутрішньої частини печі використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для очищення або теплий мильний розчин.
- Не чистьте вручну ущільнювачі дверцят.
- Щоб не пошкодити емальовані поверхні печі, використовуйте лише стандартні засоби для очищення.
- Щоб видалити стійкий бруд, використовуйте спеціальний засіб для очищення печі.
- Оскільки температура в камері для приготування на початковому етапі підвищується, ви можете виявити деякі плями на внутрішньому склі дверцят. Якщо таке трапиться, вимкніть піч і зачекайте, поки вона охолоне. Тоді протріть внутрішнє скло паперовим рушником або чистою ганчіркою із нейтральним мийним засобом.
- Для оптимальної роботи функції розпізнавання регулярно очищайте прозору кришку камери та верхній світлодіодний індикатор, розташований на стелі духової шафи.

#### Зовнішня поверхня печі

Якщо на зовнішніх поверхнях (як-от на дверцятах, ручці або дисплеї) є відбитки пальців, жир або плями, витріть їх м'якою ганчіркою, змоченою м'яким засобом для скла або нейтральним м'яким засобом, а потім протріть поверхню м'якою, чистою та сухою ганчіркою.

Жир і бруд можуть з'являтися на поверхнях (особливо навколо ручки) через гаряче повітря, що надходить зсередини печі. Рекомендується протирати ручку після кожного використання.

#### Приладдя

Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Щоб видалити стійкий бруд, замочіть приладдя в теплій мильній воді на 30 хвилин, а потім помийте.

#### Каталітична емальована поверхня (лише для окремих моделей)

Знімні частини вкриті темно-сірою каталітичною емаллю. Вони можуть бути забруднені олією і жиром; причиною цього є повітря, яке циркулює у режимі конвекції. Ці забруднення згоряють у печі за температури 200 °C і вище.

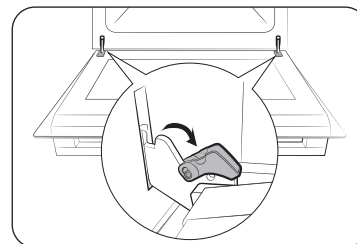
1. Вийміть все приладдя з печі.
2. Почистьте піч всередині.
3. Виберіть режим **Конвекція** із максимальною температурою і увімкніть цей режим на одну годину.

#### Дверцята (лише для окремих моделей)

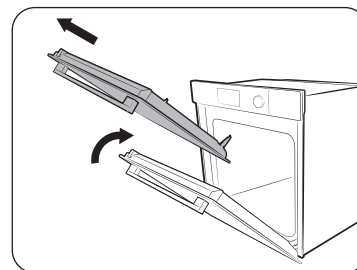
Знімати дверцята з печі можна лише з метою очищення. Щоб зняти дверцята для очищення, дотримуйтеся вказівок нижче.

#### ⚠ ЗАСЕРЕЖЕННЯ

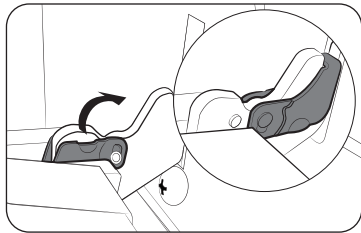
Дверцята печі важкі.



1. Відкрийте дверцята й відкрийте фіксатори на обох завісах.



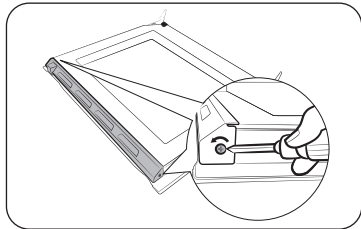
2. Зачиніть дверцята на приблизно 70°. Притримуйте дверцята печі з боків обома руками, підніміть і потягніть догори, щоб зняти із завіс.
3. Протріть дверцята чистою ганчіркою, змоченою в мильній воді.



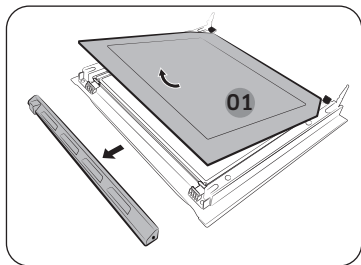
- Після цього виконайте дії кроків 1-2 вище у зворотному порядку, щоб установити дверцята на місце. Упевніться, що фіксатори на завісах закрито з обох боків.

#### Скло дверцят

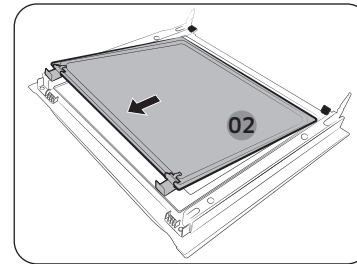
Залежно від моделі дверцят печі обладнано 3–4 шарами скла, розташованими один за одним. Виймати скло з дверцят можна лише з метою очищення. Щоб зняти скло з дверцят для очищення, дотримуйтеся вказівок нижче.



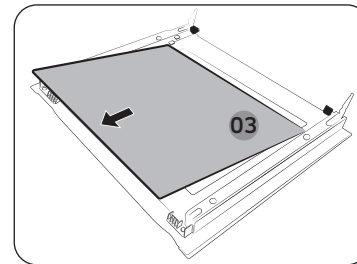
- За допомогою викрутки викрутіть гвинти зліва і справа.



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



- Зніміть другий шар із дверцят у напрямку стрілки.

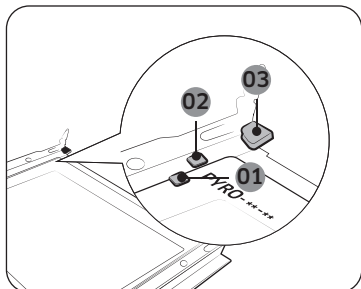


- Зніміть третій пласт із дверцят у напрямку, вказаному стрілкою.
- Протріть скло чистою ганчіркою, змоченою в мильній воді.

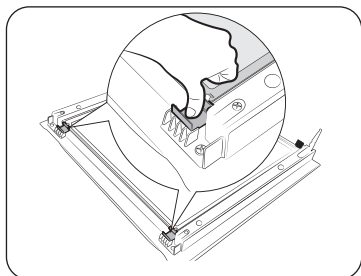
#### ⚠ УВАГА

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

## Догляд



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



7. Після завершення встановіть шари скла в такому порядку:

- Погляньте на рисунок і знайдіть завіси. Встановіть шар 3 під фіксатором 1, шар 2 – між фіксаторами 1 і 2, а шар 1 – у фіксатор 3 саме в такій послідовності. Друкована сторона має бути повернута до середини.

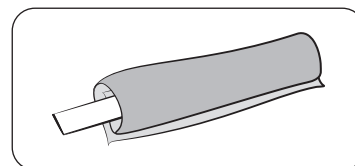
8. Встановивши шар 2, потисніть фіксатори донизу й перевірте, чи надійно вони фіксують скло.

9. Щоб встановити кришки на місце, виконайте дії пунктів 1–2 у зворотному порядку.

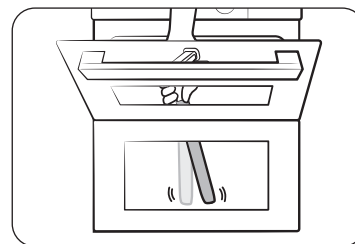
### ⚠ ЗАСЕРЕЖЕННЯ

Щоб запобігти втратам тепла, належним чином вставте скло.

### Скло подвійних дверцят (лише для окремих моделей)



1. Оберніть вологий рушник навколо палиці.



2. Розмістіть рушник під дверцятами.

3. Протріть дверцята.

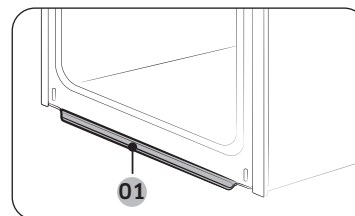
4. Нанесіть миючий засіб на рушник і протріть скло іще раз.

5. Протріть сухою ганчіркою, щоб видалити залишки води й піни.

### ⚠ УВАГА

Не знімайте дверцята для очищення.

### Лоток для води



01 Лоток для води

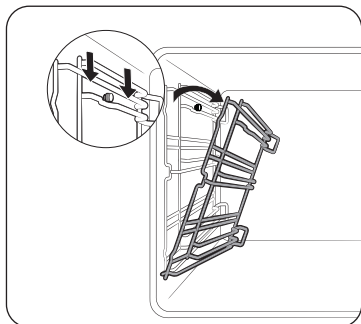
У лотку для води збирається не лише надлишок вологості з їжі, але й залишки їжі. Лоток для води не можна від'єднати. Витріть воду в лотку для води, коли піч охолоне після приготування їжі.

### ⚠ ЗАСЕРЕЖЕННЯ

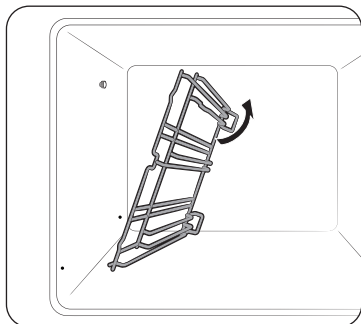
Якщо ви помітите, що з лотка для води протікає вода, зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung.



### Бокові решітки (лише для окремих моделей)



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



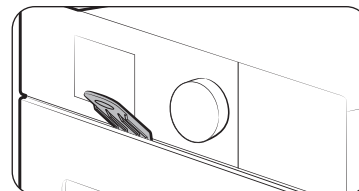
2. Потягніть і вийміть нижній ряд бокової решітки ліворуч.
3. Так само зніміть бокову решітку праворуч.
4. Почистьте обидві бокові решітки.
5. Після цього виконайте дії пунктів 1-2 у зворотному порядку, щоб встановити бокові решітки на місце.

#### ПРИМІТКА

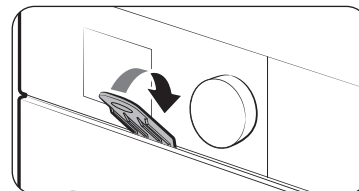
Піч працює без бокових і звичайних решіток.

### Ручне відкриття дверей

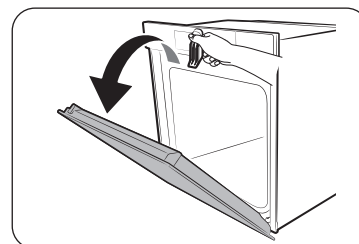
Якщо двері не відчиняються автоматично і ви хочете відкрити їх вручну, ви можете відкрити їх за допомогою дверного відкривача.



1. Вставте дверний відкривач у щілину між дверима та панеллю керування.



2. Підніміть дверний відкривач.



3. Двері відкриються вручну.

## Догляд

### ⚠ ЗАСЕРЕЖЕННЯ

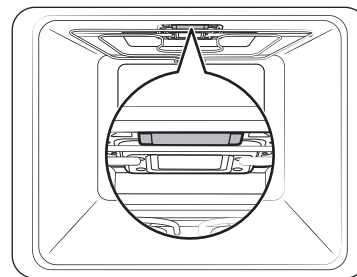
- Двері можуть нагрітися. Використовуйте духові рукавички, відкриваючи двері вручну.
- Якщо відкривати двері вручну, може виходити багато пари. Пара може спричинити опіки. Зробіть крок назад і зачекайте, доки пара вивітриться, перш ніж виймати їжу з духовки.

### 📖 ПРИМІТКА

Якщо дверцята не відкриваються автоматично, від'єднайте шнур живлення, щоб спричинити достатнє охолодження. У разі появи такої проблеми, зверніться до місцевого сервісного центру Samsung.

## Заміна

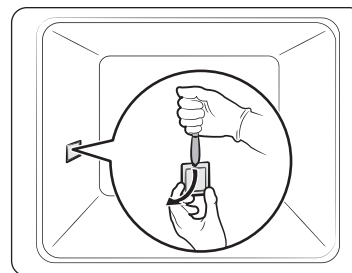
### Світлодіодний індикатор



### 📖 ПРИМІТКА

Оскільки верхній світлодіодний індикатор у духовій шафі є світлодіодним модулем (а не лампочкою), користувачі не зможуть замінити його самостійно. Для цього зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung.

### Бокова лампочка печі



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

### ⚠ ЗАСЕРЕЖЕННЯ

- Перш ніж замінити лампочку, вимкніть піч і від'єднайте кабель живлення.
- Використовуйте лише термостійкі лампочки 25–40 W / 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.

## 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, між кнопками є сторонні часточки</li> <li>Сенсорна модель: можливо, зовнішня поверхня волога</li> <li>Можливо, встановлено функцію блокування</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Усуньте сторонню речовину і повторіть спробу.</li> <li>Усуньте вологу і повторіть спробу.</li> <li>Перевірте, чи не встановлено функцію блокування.</li> </ul>
Не відображається час.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, не подається живлення</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перевірте, чи подається живлення.</li> </ul>
Піч не працює.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, не подається живлення</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перевірте, чи подається живлення.</li> <li>Перевірте, чи не ввімкнено режим демонстрації.</li> </ul>
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, піч від'єднано від розетки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Під'єднайте кабель живлення до розетки.</li> </ul>
Під час роботи вимикається живлення.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, піч неперервно працювала надто довго</li> <li>Можливо, не працює вентилятор охолодження</li> <li>Можливо, піч встановлено в місці без хорошої вентиляції</li> <li>Можливо, до однієї розетки підключено кілька кабелів живлення</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.</li> <li>Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.</li> <li>Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.</li> <li>Використовуйте один штекер.</li> </ul>
До печі не подається живлення.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, не подається живлення</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перевірте, чи подається живлення.</li> </ul>

Проблема	Причина	Вирішення
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, піч встановлено в місці без хорошої вентиляції</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.</li> </ul>
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, між дверцятами і внутрішньою поверхнею печі застрягли залишки їжі</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ретельно почистьте піч і знову відкрийте дверцята.</li> </ul>
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, лампочка увімкнулася, а тоді вимкнулася</li> <li>Можливо, до лампочки під час готування прилепили сторонні часточки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Лампочка вимикається автоматично за деякий час для заощадження живлення. Її можна ввімкнути знову, натиснувши кнопку <b>Підсвітки печі</b>.</li> <li>Почистьте внутрішню поверхню печі і перевірте ще раз.</li> </ul>
Пристрій б'ється струмом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, неналежним чином виконано заземлення</li> <li>Можливо, використовується розетка без заземлення</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перевірте, чи належним чином заземлено живлення.</li> </ul>
Протікає вода.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Залежно від 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.		
Яскравість світла в печі змінюється.	<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>

## Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
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> <li>Можливо, неправильно встановлені елементи управління печі</li> <li>Можливо, згорів запобіжник чи спрацював переривач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Зачиніть дверцята й перезапустіть піч.</li> <li>Дивіться розділ про роботу печі і перезапустіть піч.</li> <li>Замініть запобіжник або перезапустіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.</li> <li>Перевірте, чи не ввімкнено режим демонстрації.</li> </ul>
Під час роботи з печі йде дим.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Під час початкового встановлення</li> <li>Можливо, на нагрівальному елементі є їжа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівального елемента може йти дим. Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим припиниться.</li> <li>Дайте печі повністю охолонути і видаліть їжу з нагрівального елемента.</li> </ul>

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи печі чути запах смаженого 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>
Я чую, як кипить вода під час роботи функції приготування на парі.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Це відбувається тому, що паровий нагрівач гріє воду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.</li> </ul>
Функція приготування на парі не працює.	<ul style="list-style-type: none"> <li>У резервуарі немає води</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Налийте воду в резервуар і спробуйте знову.</li> </ul>
Під час піролітичного очищення виріб нагрівається	<ul style="list-style-type: none"> <li>У режимі піролітичного очищення використовуються високі температури</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.</li> </ul>
Під час піролітичного очищення чути запах смаженого.	<ul style="list-style-type: none"> <li>У режимі піролітичного очищення використовуються високі температури, тож може з'явитися запах підгорілих залишків їжі.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.</li> </ul>

Проблема	Причина	Вирішення
Не працює функція очищення парю.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Це тому, що температура надто висока</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дайте печі охолонути, тоді ввімкніть знову.</li> </ul>
Не працює камера духової шафи.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Піч не під'єднується до мережі Wi-Fi</li> <li>Освітлення духової шафи вимкнене</li> <li>Блок живлення камери не під'єднано до допоміжного друкованого вузла</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Підключіться до мережі Wi-Fi за допомогою технології легкого під'єднання та перевірте налаштування виду камери в розділі «Варіанти — Налаштування».</li> <li>Вимкніть духову шафу й перезапустіть її.</li> <li>Зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung.</li> </ul>
Двері не можуть бути зачинені.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Якщо автоматичний двигун дверей не ініціалізовано.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Штовхніть двері рукою, щоб вони залишалися закритими, і торкніться кнопки автоматичного відкриття дверей, щоб ініціалізувати.</li> </ul>

## Інформаційні коди

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

Код	Значення	Вирішення
C-d1	Несправна функція блокування дверцят	<p>Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдалося, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення.</p> <p>Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.</p>
C-d4	Несправність автоматичного відкриття дверей	
C-20	Несправні сенсори	
C-21		
C-22		
C-23		
C-A2	Двигун системи охолодження не працює належним чином.	
C-F1	Виникає лише під час Читання/Запису EEPROM	
C-70	Проблеми, пов'язані з роботою функції приготування на парі	
C-72		
C-F0	Можливо, між головною й додатковою платами керування немає зв'язку	
C-F2	Виникає в разі проблем зі зв'язком між сенсорною платою й головною (Main micom) чи додатковою (Sub micom) платою керування	
C-d0	<p><b>Проблема з кнопками</b></p> <p>Стається, якщо натиснути і утримувати кнопку якийсь час.</p>	<p>Почистьте кнопки і упевніться, що навколо чи на кнопках немає води.</p> <p>Вимкніть піч і повторіть спробу. Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.</p>

## Усунення несправностей

Код	Значення	Вирішення
-dC-	Можливо, у дворівневому режимі вийнято розділювач. Можливо, в однорівневому режимі встановлено розділювач.	Не виймайте розділювач, готуючи у дворівневому режимі. Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
S-01	<b>Захисне вимкнення</b> Піч може працювати за встановленої температури протягом тривалого часу. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Менше 100 °C - 16 год.</li> <li>• Від 105 °C до 240 °C - 8 год.</li> <li>• Від 245 °C до Макс. - 4 год.</li> </ul>	Це не є несправністю системи. Вимкніть піч і вийміть їжу. Тоді повторіть спробу, як звичайно.

## Технічні характеристики

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

Напруга під'єднання		230-240 V , 50 Hz
Максимальна споживана потужність		3650-3950 W
Розміри (Ш × В × Г)	Окремий пристрій	595 x 596 x 570 мм
	Вбудована	560 x 579 x 549 мм
Об'єм		76 л

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років

## Додаток

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

#### Мікрофіша

найменування або торговельна марка постачальника	SAMSUNG
код моделі духової шафи	NV7B79*7***, NV7B6**9***
індекс енергоефективності кожної камери духової шафи	81,6
клас енергоефективності камери духової шафи	A+
обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у звичайному режимі в кВт-год	1,05 кВт-год
обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у режимі примусової конвекції в кВт-год	0,71 кВт-год
кількість камер	1
джерело (джерела) енергії для кожної камери	електрика
об'єм кожної камери, л	76 л
тип духової шафи	Вбудована
вага нетто	NV7B79*7*** : 43,7 kg NV7B6**9*** : 44,2 kg

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

#### Поради щодо заощадження електроенергії

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

#### Моделі з радіопередавачем або радіомовним приймачем

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

#### Для моделей з радіопередавачами застосовується така інформація

- Це обладнання може використовуватись на території України.

Wi-Fi	Частотний діапазон	Потужність передавача (Макс.)
	2400-2484 МГц	20 дБм
	5150-5250 МГц	20 дБм
	5250-5350 МГц	20 дБм
	5470-5725 МГц	20 дБм

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

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

## Додаток

---

### Заява про використання відкритого коду

---

Програмне забезпечення цього виробу містить програмне забезпечення з відкритим кодом. Можна отримати повний відповідний вихідний код на три роки після останньої поставки цього виробу, надіславши електронного листа на адресу <http://opensource.samsung.com> (Скористайтеся меню «Запит».)

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

Відомості про ліцензію на ПЗ із відкритим вихідним кодом, що стосується цього товару, можна переглянути на сторінці [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_TZ6\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0). Ця пропозиція є дійсною для кожного отримувача цієї інформації.





# Нотатки

---

**Виробник :** «Самсунг Електронікс Ко., Лтд.» 129, Самсунг-Ро, Енгтонг-Гу, Сувон, Кьонгі-до, 16677 Республіка Корея

**АДРЕСА ФАБРИКИ :**

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

**Країна виробництва :** Малайзія

**Імпортер в Україні :**

ТОВ «Самсунг Електронікс Україна Компані», 01032, м. Київ, вул. Льва Толстого, 57 приймає претензії від споживача, а також забезпечує виконання гарантійних зобов'язань виробника і організацію технічного обслуговування виробу

**МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?**

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



DG68-01471F-00