



Серия NV70*55
Серия NV66*55

Встраиваемый духовой шкаф

руководство пользователя

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

SAMSUNG

содержание

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУКОВОДСТВА	03	Использование руководства
ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	06	Замена ламп
УСТАНОВКА	09	Снятие дверцы
	09	Снятие стекол дверцы
	10	Автоматическая функция экономии энергии
	10	Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)
ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ	11	Элементы управления
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	11	Принадлежности
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ	13	Установка часов
	14	Первая чистка
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	15	Установка режима
	16	Настройка температуры духового шкафа
	16	Выключение духового шкафа
	17	Установка времени завершения приготовления
	17	Время приготовления
	18	Отложить старт
	19	Кухонный таймер
	19	Автоматическое приготовление
	20	Включение/выключение лампы
	20	Функция блокировки
	21	Функции духового шкафа
	26	Контрольные блюда
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ	27	Автоматическое приготовление пиццы
ЧИСТКА И УХОД	30	Очистка паром
	31	Быстрая сушка
	32	Ручная очистка
	32	Поверхность, покрытая каталитической эмалью (дополнительно)
	32	Чистка водосборника (дополнительно)
	33	Боковые направляющие (дополнительно)
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ	34	Устранение неисправностей
	34	Информационные коды

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУКОВОДСТВА

Благодарим за выбор встроенного духового шкафа SAMSUNG.

Данное руководство пользователя содержит важную информацию по безопасности, а также инструкции по эксплуатации и обслуживанию устройства.

Перед началом эксплуатации духового шкафа прочитайте руководство и сохраните его для будущего использования.

В тексте руководства используются следующие обозначения.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ или **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**



Важная информация



Примечание

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

Если сетевой шнур данного прибора имеет дефект, его необходимо заменить на специальный шнур или кабель, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или авторизованного агента по обслуживанию. (только для моделей со стационарной проводкой)

Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. (только для моделей с кабелями питания)

Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна.

Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

<p>Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.</p>
<p>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.</p>
<p>Если устройство имеет функцию приготовления пищи на пару или функцию самоочистки, перед ее использованием следует удалить чрезмерные загрязнения, а также все посторонние предметы из духового шкафа. (только для моделей с функцией самоочистки)</p>
<p>Если устройство имеет функцию самоочистки, во время самоочистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует допускать к устройству детей. (только для моделей с функцией самоочистки)</p>
<p>Для данного духового шкафа рекомендуется использование термодатчика. (только для моделей с термодатчиком)</p>
<p>Не допускается использование паровых очистителей.</p>
<p>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.</p>
<p>Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.</p>
<p>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство 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 прибором.</p>
<p>Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.</p>



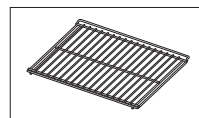
При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

Держите устройство и кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке духового шкафа. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении во время приготовления тяжелых блюд.
(в зависимости от модели)



⚠ ВНИМАНИЕ

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

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

В случае неисправности или поломки прибора его эксплуатацию следует прекратить.

Ремонт устройства должен выполняться только техническим специалистом, имеющим соответствующее разрешение. Ремонт, выполненный неквалифицированным специалистом, может подвергнуть пользователя 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.

Данный прибор должен подключаться к сетевому источнику питания только через одобренный производителем автоматический выключатель или предохранитель. Никогда не используйте несколько адаптеров для вилки или удлинительных шнуров.

Перед проведением ремонта или очистки прибора следует отключать его от сети.

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

Если устройство имеет функцию приготовления пищи на пару, не пользуйтесь им при поврежденном картридже подачи воды. (Только для моделей с функцией пароварки)

При повреждении или неисправности картриджа не используйте устройство и отнесите его в ближайший сервисный центр. (Только для моделей с функцией пароварки)



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

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

Никогда не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

Поверхности духового шкафа становятся горячими, когда он используется при высокой температуре в течение продолжительного периода времени.



Во время приготовления пищи соблюдайте осторожность при открытии дверцы, так как может произойти внезапный выброс горячего воздуха и пара.
В процессе приготовления блюд, содержащих алкоголь, из-за высоких температур алкоголь может испаряться и воспламеняться в случае контакта с горячими компонентами духового шкафа.
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.
Во время работы духового шкафа не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
Замороженные блюда (например, пиццу) следует готовить на большой решетке. Если вы используете противень, он может деформироваться вследствие сильного перепада температур.
Не допускайте попадания воды на дно духового шкафа, когда он разогрет.
В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.
Не выстилайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой и не помещайте на него противни или формы. Алюминиевая фольга препятствует теплообмену, в результате чего могут быть повреждены эмалированные поверхности. Кроме того, это отрицательно влияет на качество приготовляемой пищи.
Фруктовые соки оставляют несмываемые пятна на эмалированных поверхностях духового шкафа. Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.
Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: 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 основного источника питания даже после завершения процесса приготовления.
 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. В процессе приготовления не оставляйте дверцу открытой.

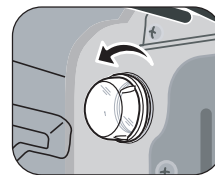
ЗАМЕНА ЛАМП

 **Опасность поражения электрическим током!**
Перед заменой любой лампы духового шкафа выполните следующие действия.


- Выключите духовой шкаф.
- Отключите духовой шкаф от сетевой розетки.
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить лампы и стеклянный колпачок от повреждения в случае их падения.
- Лампы можно приобрести в сервисном центре SAMSUNG.

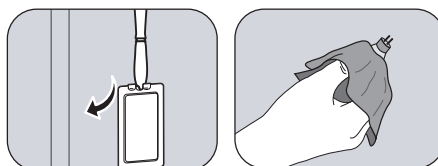
Лампа на задней стенке духового шкафа

1. Снимите колпачок, вращая его против часовой стрелки, затем снимите металлическое кольцо и плоское кольцо и очистите стеклянный колпачок. При необходимости замените лампу на новую лампу мощностью 25 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °С.
2. Очистите стеклянный колпачок, металлическое кольцо и плоское кольцо при необходимости.
3. Установите металлическое кольцо и плоское кольцо на стеклянный колпачок.
4. Установите стеклянный колпачок на то место, откуда он был снят при выполнении шага 1, и вращайте его по часовой стрелке до полной фиксации.



Лампа на боковой стенке камеры (не во всех моделях)

1. Чтобы снять стеклянную крышку, удерживая ее одной рукой за нижнюю часть, вставьте плоский острый предмет, например, нож, между стеклом и рамой.
 2. Снимите крышку.
 3. При необходимости замените галогеновую лампу на новую галогеновую лампу мощностью 25-40 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °С.
-  **Совет.** При замене галогеновой лампы не касайтесь лампы пальцами (используйте сухую ткань), чтобы на поверхности лампы не остались следы пота с ваших пальцев. Это позволяет повисить срок службы лампы при замене.
4. Установите стеклянную крышку на место.



установка

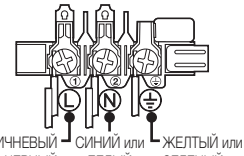
Инструкции по безопасной установке


Установку данного духового шкафа может выполнять только квалифицированный электрик. Он несет ответственность за подключение устройства к основному источнику питания и за соблюдение соответствующих правил техники безопасности.

- При установке необходимо обеспечить защиту от соприкосновения с деталями духового шкафа, находящимися под напряжением.

Подключение к источнику питания

Если духовой шкаф не подключается к основному источнику питания с помощью вилки, в соответствии с требованиями техники безопасности необходимо установить разъединительный выключатель, у которого размыкаются все полюса (с расстоянием между контактами не менее 3 мм). Кабель питания (H05 RR-F или H05 VV-F с площадью поперечного сечения не менее 2,5 мм²) должен быть достаточно длинным, чтобы его можно было подключить к духовому шкафу, стоящему на полу перед предметом кухонной мебели, в который он встраивается. Откройте крышку клемм на задней стенке духового шкафа с помощью отвертки и отверните винты хомута кабеля перед подключением электрических проводов к соответствующим клеммам. Кабель заземления должен подключаться к клемме (⊕) духового шкафа. Сначала необходимо подсоединить желтый и зеленый кабели (кабели заземления), эти кабели должны быть длиннее остальных. Если духовой шкаф подключается к электросети с помощью вилки, она должна оставаться доступной после установки духового шкафа. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за отсутствия или неисправности заземления.

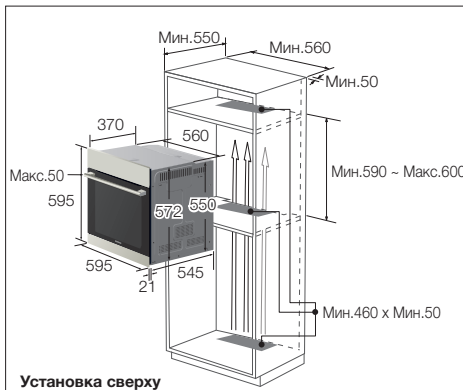


-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не допускайте застревания соединительного кабеля во время установки и его соприкосновения с горячими деталями духового шкафа.

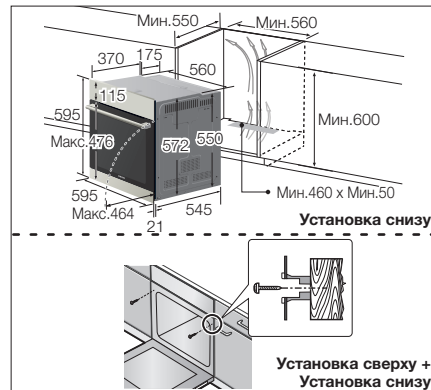
Установка в шкаф

При установке во встроенный шкаф пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны выдерживать температуру 90 °С внутри шкафа; пластиковые поверхности и клей смежного шкафа должны выдерживать температуру до 75 °С. Компания Samsung не несет ответственности за повреждение пластиковых поверхностей или клея в результате нагрева.

В основании кухонного шкафа, предназначенного для установки духового шкафа, должен иметься вентиляционный зазор. Необходимо оставить зазор (примерно 50 мм) между нижней полкой и стенкой шкафа для обеспечения вентиляции. Если требуется установить духовой шкаф под варочной панелью, необходимо следовать инструкциям по установке для варочной панели.



Установка сверху





Установка снизу

Установка сверху +
Установка снизу

Полностью задвиньте устройство в шкаф и надежно зафиксируйте с обеих сторон двумя винтами. Необходимо оставить зазор (не менее 5 мм) между устройством и смежным шкафом.

После установки удалите защитную виниловую пленку, защитную ленту, бумагу и принадлежности с дверцы и внутренних поверхностей духового шкафа. Перед демонтажем духового шкафа отключите его от источника питания и отвинтите два винта с обеих сторон шкафа.

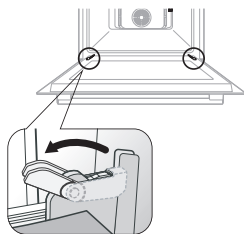
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Встроенный шкаф должен иметь минимальный вентиляционный зазор для поступления воздушного потока, как показано на рисунке. Не закрывайте это отверстие деревянными планками, поскольку оно предназначено для обеспечения вентиляции.

-  Внешний вид деталей передней панели духового шкафа, например, ручки дверцы, может меняться в зависимости от модели. Но размер духового шкафа соответствует размеру модели, изображенной на рисунке.

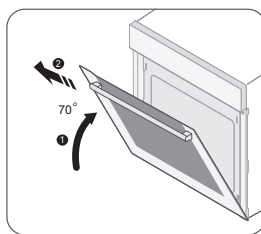
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

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

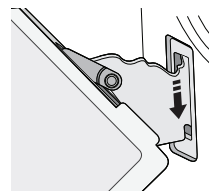
⚠ ВНИМАНИЕ! Дверца духового шкафа тяжелая.



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



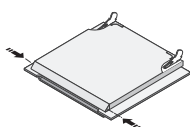
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине, поднимите и тяните дверцу вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.



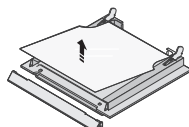
3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке и установите дверь на место. Зажимы на петлях с обеих сторон должны быть закрыты.

СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

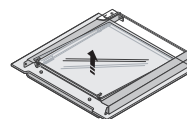
Конструкция дверцы духового шкафа включает в себя три листа стекла, расположенных один за другим. Эти стекла можно снять для чистки.



1. Нажмите на выступы с правой и левой стороны дверцы.



2. Снимите крышку, затем снимите стекло 1 с дверцы.



3. Поднимите стекло 2, вымойте стекла теплой водой или моющим средством и вытрите насухо мягкой чистой тканью.

👉 УСТАНОВКА. В разных моделях духовых шкафов количество стекол в дверце может варьироваться от 2 до 4.

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

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ФУНКЦИЯ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

- Если во время настройки или временной остановки устройства не выбрано никакой функции, через 10 минут действие отменяется и будут отображены часы.
- Освещение : Во время приготовления можно выключить лампу духового шкафа кнопкой включения лампы. В целях экономии энергии лампа отключается через несколько минут после запуска программы приготовления.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

(ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

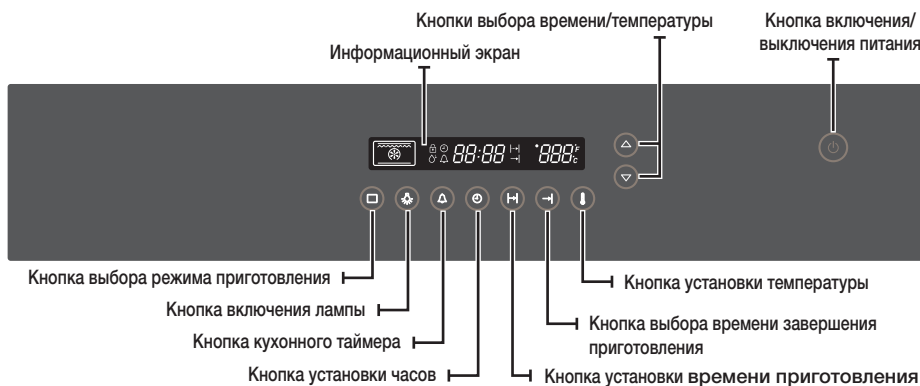
(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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.

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

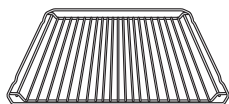


Кнопка включения/выключения питания

Включение/выключение духового шкафа. В результате нажатия кнопки **включения/выключения питания** подсветка кнопок и панель дисплея будут выключены. При этом все кнопки, кроме кнопки **включения/выключения питания**, будут недоступны. При повторном нажатии кнопки **включения/выключения питания** включится подсветка остальных кнопок и панели дисплея. Следовательно, все кнопки снова будут доступны.

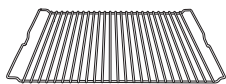
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Следующие принадлежности входят в комплект поставки духового шкафа.



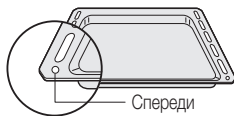
Большая решетка

Большую решетку следует использовать для приготовления блюд на гриле и для жаренья. На нее можно ставить кастрюли из керамики или жаропрочного стекла и формы для выпекания. Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке духового шкафа. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении во время приготовления тяжелых блюд.



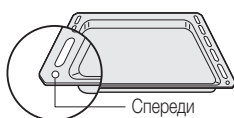
Малая решетка (не во всех моделях)

Малую решетку следует использовать для приготовления блюд на гриле и для жаренья. Ее можно использовать совместно с глубоким противнем, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа.



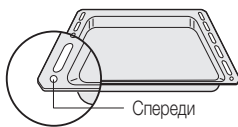
Противень для выпекания (не во всех моделях)

Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.



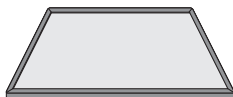
Универсальный противень (не во всех моделях)

Универсальный противень (глубина: 30 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Он также хорошо подходит для жаренья. Его можно использовать совместно с малой решеткой, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.

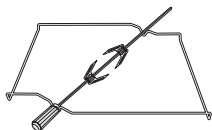


Глубокий противень (не во всех моделях)

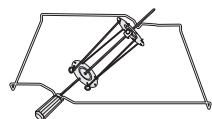
Глубокий противень (глубина: 50 мм) также хорошо подходит для жаренья. Его можно использовать совместно с малой решеткой, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.



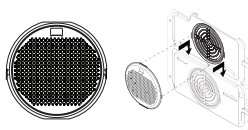
Разделитель — используется для приготовления в режимах верхнего и нижнего жара или в сдвоенном режиме. Вставляется на 3-й уровень, на котором на задней стенке камеры для приготовления расположен датчик установки разделителя. Необходимо вставлять до упора в заднюю стенку.



Жарочный вертел (поставляется дополнительно), 2 вилки, съемная ручка и подставка, которая устанавливается на 3-й уровень снизу. При использовании вертел необходимо вставлять в отверстие в задней внутренней стенке духового шкафа. При жарке на вертеле поместите глубокую сковороду на 1-й уровень.

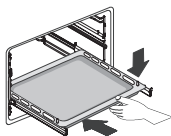


Вертел и шампур. (Поставляется дополнительно)



Жировой фильтр. (Поставляется дополнительно)

Жировой фильтр, установленный на задней стенке камеры духового шкафа, защищает вентилятор, круглый нагреватель и духовой шкаф от загрязнений и жира. Жировой фильтр рекомендуется использовать во время приготовления мясных блюд. Во время приготовления выпечки фильтр необходимо снять. Приготовление пирогов или другой выпечки при неснятом фильтре может дать плохие результаты.



Телескопическая выдвижная направляющая (дополнительно)

- Чтобы установить решетку или противень, сначала выдвиньте телескопические направляющие на нужном уровне.
- Установите противень или решетку на направляющие и задвиньте направляющие в камеру духового шкафа до упора. Дверцу духового шкафа можно закрыть только после того, как телескопические направляющие будут полностью задвинуты в камеру духового шкафа.



Устройство используется следующим образом.

- Установите глубокую сковороду (не подставку) на 1-й уровень для сбора выделяющегося сока или на дно духового шкафа, если кусок мяса для жарки слишком большой.
- Наденьте на вертел одну вилку, а затем кусок мяса для жарки.
- Пропаренный картофель и овощи можно уложить по краям глубокой сковороды для одновременной жарки с мясом.
- Установите подставку на средний уровень V-образным выступом вперед.
- Чтобы вертел было легче вставить, на его тупой конец можно навинтить ручку.
- Поместите вертел на подставку, направив заостренный конец к задней стенке, и осторожно протолкните его в поворотный механизм, расположенный на задней стенке духового шкафа. Тупой конец должен располагаться на V-образном выступе. (Вертел имеет два выступа, которые должны находиться ближе к дверце духового шкафа, предотвращая выдвижение вертела вперед. Выступы также служат фиксаторами для ручки.)
- Перед началом приготовления отвинтите ручку. После приготовления навинтите ручку обратно, чтобы облегчить снятие вертела с подставки.

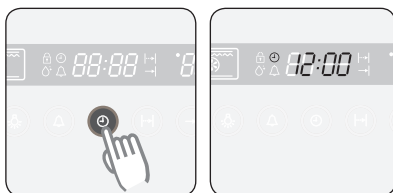


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. При выполнении пиролитической очистки необходимо убрать все принадлежности, неподходящие для такого типа самоочистки.

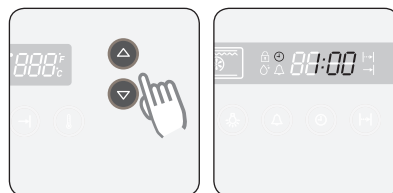
перед началом работы

УСТАНОВКА ЧАСОВ

При первом подключении электропитания рекомендуется установить время, прежде чем использовать устройство.

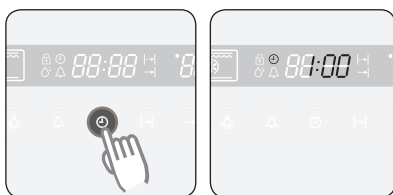


1. Нажмите кнопку **установки часов**.
Значок «⌚» и цифра «12:» будут мигать на дисплее.

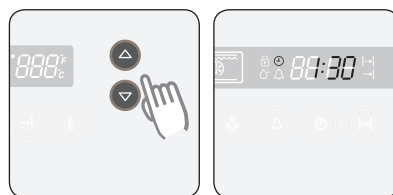


2. С помощью кнопок **выбора времени/температуры** установите значение часов.

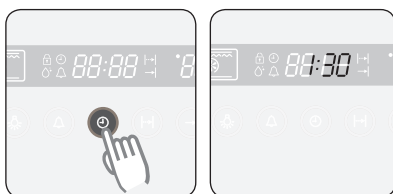
Пример. Чтобы установить время 1:30



3. Нажмите кнопку **установки часов**.
Значок «⌚» и цифра «:00» будут мигать на дисплее.



4. С помощью кнопок **выбора времени/температуры** установите значение минут.



5. Чтобы завершить установку часов, нажмите кнопку **установки часов** или подождите приблизительно 10 секунд.

На дисплее отобразится время. Теперь духовой шкаф готов к использованию.

ПЕРВАЯ ЧИСТКА

Перед первым использованием духовой шкаф следует тщательно очистить.



Не используйте острые или абразивные чистящие материалы. Они могут повредить поверхность духового шкафа. Для духовых шкафов с эмалированной передней панелью используйте имеющиеся в продаже чистящие средства.

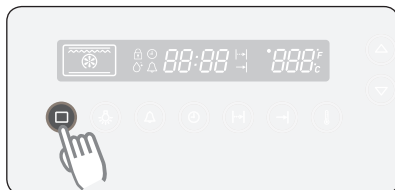
Чистка духового шкафа

1. Откройте дверцу. Включится лампа освещения духового шкафа.
2. Вымойте все противни, принадлежности и боковые направляющие теплой водой или средством для мытья посуды и вытрите их насухо чистой мягкой тканью.
3. Вымойте внутреннюю поверхность духового шкафа аналогичным образом.
4. Протрите переднюю панель духового шкафа влажной салфеткой.

Проверьте правильность установки часов. Перед использованием уберите из духового шкафа все принадлежности и оставьте его включенным в режиме конвекции на 1 час, установив температуру 200°C. Появившийся при этом характерный запах является нормальным явлением, однако во время этой процедуры кухня должна хорошо проветриваться.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

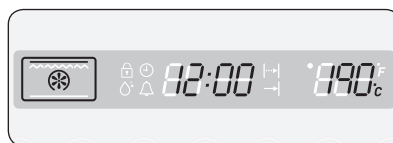
УСТАНОВКА РЕЖИМА



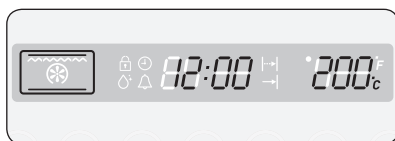
1. Нажмите кнопку **выбора режима приготовления**.
2. Нажмите кнопки **выбора времени/температуры**, чтобы выбрать необходимую функцию духового шкафа.



Конвекция



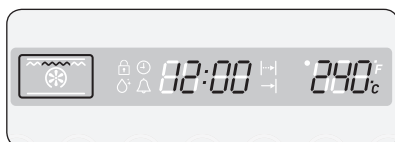
Верхний нагрев + Конвекция



Обычный



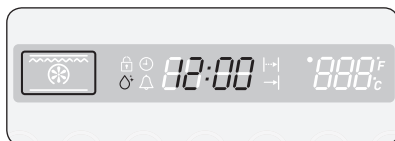
Большой гриль



Гриль с функцией Eco



Нижний нагрев + Конвекция

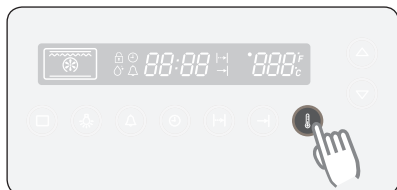


Очистка паром

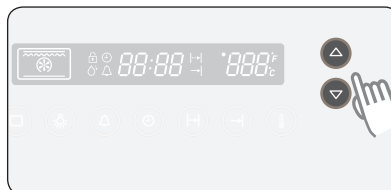


Автоматическое приготовление

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВОГО ШКАФА



1. Нажмите кнопку **установки температуры**.



2. Нажмите кнопки **выбора времени/температуры** для установки температуры с шагом 5 °С.

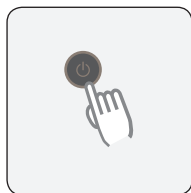
40 °С – 250 °С

40 °С – 300 °С (большой и малый гриль)
--



Температуру можно установить во время приготовления. В настройках режимов духового шкафа верхний и нижний нагревательные элементы включаются по очереди в процессе готовки для регулировки и поддержания необходимого уровня температуры.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



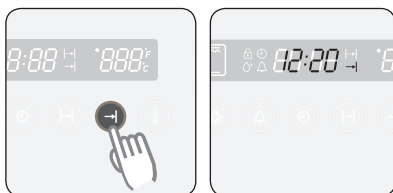
Чтобы выключить духовой шкаф, нажмите кнопку **включения/выключения питания**.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Нажмите кнопку **выбора времени завершения приготовления**.
Пример. 12:00

2. Чтобы установить необходимое время завершения приготовления, нажимайте кнопки **выбора времени/температуры**.



3. Нажмите кнопку **выбора времени завершения приготовления**. Чтобы отменить время завершения приготовления, нажмите кнопку **выбора времени завершения приготовления** и установите таймер на текущее время.

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

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В процессе приготовления пищи можно установить время приготовления.



1. Нажмите кнопку **установки времени приготовления**.

2. Чтобы установить нужное время приготовления, нажимайте кнопки **выбора времени/температуры**.



3. Нажмите кнопку **установки времени приготовления** еще раз.

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

ОТЛОЖИТЬ СТАРТ

1. Сначала выбрано время приготовления

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

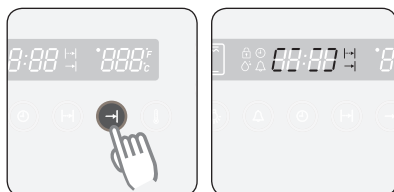


1. Нажмите кнопку **выбора времени завершения приготовления**.

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

2. Чтобы установить время завершения приготовления, нажимайте кнопки **выбора времени/температуры**.

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



3. Нажмите кнопку **выбора времени завершения приготовления**.

На дисплее появится символ «[]» и будет отображаться до момента запуска с учетом задержки.

2. Сначала выбрано время завершения приготовления

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



1. Нажмите кнопку **установки времени приготовления**.

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

2. Чтобы установить время приготовления, нажимайте кнопки **выбора времени/температуры**.

Пример. Требуется готовить в течение 1 часа 30 минут и завершить готовку в 5:00.




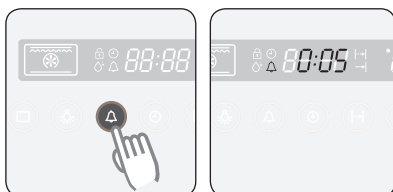
3. Нажмите кнопку **установки времени приготовления**.

На дисплее появится символ «[]» и будет отображаться до момента запуска с учетом задержки.

КУХОННЫЙ ТАЙМЕР



1. Нажмите кнопку **кухонного таймера**. «» будет мигать.
2. Чтобы установить нужное время, нажимайте кнопки **выбора времени/температуры**.
Пример. 5 минут



3. Нажмите кнопку **кухонного таймера**, чтобы запустить таймер.

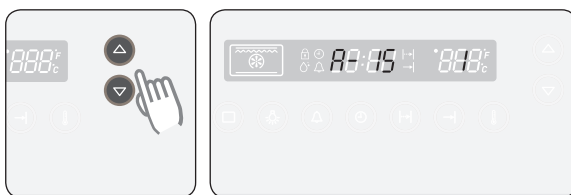


Для сброса таймера нажмите и удерживайте кнопку **кухонного таймера** в течение 3 секунд.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

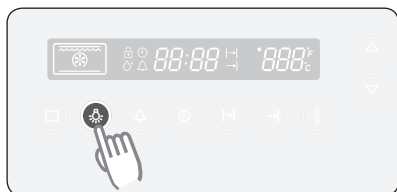


1. Для выбора программы автоматического приготовления нажмите кнопку **выбора режима приготовления**.
2. Выберите нужный рецепт при помощи кнопок **выбора времени/температуры**. Подождите 5 секунд и выберите вес.



3. Выберите необходимый вес, нажимая кнопки **выбора времени/температуры**. Программа автоматического приготовления начнется через 4-5 секунд. Отобразится время предварительного нагрева (мин:сек) и через 5 секунд после выбора веса начнется обратный отсчет. Для рецепта приготовления без предварительного нагрева отобразится оставшееся время приготовления (час:мин.).

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЛАМПЫ



1. Нажмите кнопку **включения лампы**.

Выкл.: 1 раз

Вкл.: 2 раза




Лампа автоматически выключается спустя 5 минут работы в режиме приготовления.

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ

Функцию блокировки можно использовать в режиме ожидания.



1. Одновременно нажмите кнопки **установки часов** и **установки времени приготовления** и удерживайте их нажатыми в течение 3 секунд. Отобразится символ ().

2. Для разблокировки снова одновременно нажмите кнопки **установки часов** и **установки времени приготовления** и удерживайте их нажатыми в течение 3 секунд.



После блокировки все кнопки, кроме кнопки **включения/выключения питания**, не будут функционировать.

ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Функции духового шкафа включают в себя следующие режимы.

1. Стандартный режим

Рекомендуемая температура: 200 °С

Стандартный режим лучше всего подходит для запекания и поджаривания пищи на одном уровне. Температура внутри духового шкафа поддерживается при помощи верхнего и нижнего нагревательного элемента.

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

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

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°С)	Время (мин.)
Замороженная лазанья (500-1000 г)	3	Большая решетка	180-200	40-50
Охлажденная дорада и целая рыба того же размера (300-1000 г) 3-4 надреза с каждой стороны СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3 + 2	Большая решетка Противень (для сбора сока)	240	15-20
Рыбное филе (500-1000 г) 3-4 надреза с каждой стороны СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	200	13-20
Замороженные котлеты из мясного фарша, зразы с ветчиной, сыром или грибами (350-1000 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	200	25-35
Замороженные морковные котлеты, зразы из свеклы или картофеля (350-1000 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	200	20-30
Свинные отбивные на косточке (500-1000 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ПОСЫПЬТЕ СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ	3 + 2	Большая решетка Противень (для сбора сока)	200	40-50
Запеченные половинки картофеля (500-1000 г)	3	Противень	180-200	30-45
Замороженный мясной рулет с грибами (500-1000 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	180-200	40-50

2. Верхний нагрев + Конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °С

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

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

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

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°С)	Время (мин.)
Свинина на косточке (1000 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ, ПОСЫПЬТЕ СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ	3 + 2	Большая решетка Противень (для сбора сока)	180-200	50-65
Ветчина из свиной шеи, запеченная в фольге по-домашнему (1000-1500 г) Для наилучших результатов предварительно замаринуйте	2 или 3	Противень	180-230	60-120
Целая курица (700-1500 г)	2 или 3	Противень	190-200	40-55
Мясные или рыбные стейки (400-800 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ, ПОСЫПЬТЕ СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ	3 + 2	Большая решетка Противень (для сбора сока)	180-200	15-35
Пирог (1000 г)	2 или 3	Глубокий противень	180	20

3. Конвекция

Рекомендуемая температура: 170 °С

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

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

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

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°С)	Время (мин.)
Баранина на косточке (350-700 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ, ПОСЫПЬТЕ СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ	3 + 2	Большая решетка Противень (для сбора сока)	190-200	40-50
Бананы с шоколадом, орехами и коричневым сахаром 3-5 шт. Сделайте небольшой надрез на каждом банане, положите в него 10-15 г шоколада и 5-10 г орехов и украсьте смоченным водой сахаром. Заверните в фольгу.	3	Большая решетка	220-240	15-25
Печеные яблоки 5-8 штук x 150-200 г Из яблок удалите сердцевину и заполните отверстия сахаром. Положите в сковороду с водой	3	Большая решетка	200-220	15-25
Мясные котлеты, рубленый шницель, эскалопы (300-600 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ	3	Противень	195	18-25
Фаршированные мясные рулеты (500-1000 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ	3	Противень	180-200	50-65

4. Большой гриль

Рекомендуемая температура: 240 °С

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

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

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

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°С)	Время (мин.)
Венские сосиски или сосиски небольшого размера (5-10 штук)	4 + 3	Большая решетка Противень (для сбора сока)	200	10-15
Охотничьи колбаски или сардельки 8-10 шт. СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	4 + 3	Большая решетка Противень (для сбора сока)	200	10-12
Тосты для завтрака 5-10 шт.	4	Большая решетка	240	02-03 с одной стороны ПЕРЕВЕРНИТЕ 02-03 с другой стороны
Тосты с сыром для завтрака 5-10 шт.	3 + 2	Большая решетка Противень (для сбора сыра)	200	8-12
Замороженные блины с начинкой (200-500 г) ПОСТАВЬТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (ДО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПОДОГРЕВА) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	200	20-30

5. Гриль с функцией Есо

Рекомендуемая температура: 240 °С

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

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

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

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°С)	Время (мин.)
Замороженный запеченный Камамбер (2 x 75 г – 4 x 75 г) ПОМЕСТИТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (ДО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРОГРЕВА)	3	Большая решетка	200	10-12
Замороженный багет с начинкой (Помидоры и моцарелла/ветчина и сыр)	3 + 2	Большая решетка Противень (для сбора сыра)	200	15-20
Рыбные палочки (300-700 г) ПОСТАВЬТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (ДО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА), СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3 + 2	Большая решетка Противень (для сбора сока)	200	15-25
Рыбные крокеты, котлеты из филе (замороженные) (300-600 г) ПОСТАВЬТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (ДО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА), СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	180-200	20-35
Замороженная пицца (300-500 г) ПОМЕСТИТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (ДО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРОГРЕВА)	3 + 2	Большая решетка Противень (для сбора сыра)	180-200	23-30

6. Нижний нагрев + Конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °С

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

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

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

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°С)	Время (мин.)
Пирог из дрожжевого теста с яблоками (350-700 г)	3	Большая решетка	180-200	15-20
Замороженные слоеные пироги с начинкой (300-600 г) СМАЖЬТЕ ЖЕЛТКОМ, ПОСТАВЬТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ	3	Противень	180-200	25
Тефтели в соусе (250-500 г) В СКОВОРОДЕ	3	Сковорода на большой решетке	180-200	25-35
Рулеты из слоеного теста (500-1000 г) СМАЖЬТЕ ЖЕЛТКОМ	3	Противень	180	15-23
Каннелони в соусе (250-500 г) В СКОВОРОДЕ	3	Сковорода на большой решетке	180	22-30
Дрожжевые пироги с начинкой (600-1000 г) СМАЖЬТЕ ЖЕЛТКОМ	3	Противень	180-200	20-30

КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

В соответствии со стандартом EN 60350

1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного разогрева.

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

Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Песочное печенье	Противень для выпекания	3	Обычный	160-170	20-30
		2	Конвекция	150-160	30-35
	Противень для выпекания + универсальный противень	1 + 4	Конвекция	150-160	35-40
Пирожки	Противень для выпекания	3	Обычный	160-180	15-25
		2	Конвекция	150-160	30-35
	Противень для выпекания + универсальный противень	1 + 4	Конвекция	150-160	35-40
Низкокалорийный бисквитный торт	Форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, диаметр 26 см), установленная на большой решетке	2	Обычный	160-180	20-30
		2	Конвекция	150-160	30-40
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, на противне	Противень для выпекания	3	Обычный	170-180	35-40
		2	Конвекция	150-160	60-70
	Противень для выпекания + универсальный противень	1 + 4	Конвекция	150-160	70-80
Яблочный пирог	Большая решетка + 2 формы для выпечки с защелкой * (с темным покрытием, диаметр – 20 см)	1	Конвекционный расположенный по диагонали	170-190	70-90
	Противень для выпекания + большая решетка + 2 формы для выпечки с защелкой ** (с темным покрытием, диаметр – 20 см)	1 + 3			

* 2 формы с пирогом размещают слева в задней части решетки и справа в передней ее части.

** Формы с пирогом размещают по центру решетки одна над другой.

2. Приготовление в режиме гриля

Предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 5 минут в режиме большого гриля.

Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Тосты из белого хлеба	Большая решетка	5	Большой гриль	270 °C	1 ^я 1-2 2 ^я 1-1½
Гамбургеры с говядиной * (12 шт.)	Малая решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	4	Большой гриль	270 °C	1 ^я 14-16 2 ^я 4-6

* **Гамбургеры с говядиной:** Предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 15 минут в режиме большого гриля.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

В следующей таблице представлено 25 автоматических программ для готовки, жарки и выпечки. В этой таблице указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Для удобства пользования режимы приготовления пищи и время готовки запрограммированы. В процессе готовки можно обращаться к этим указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретую духовку.

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:01	Замороженная пицца	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Большая решетка	2	Поместите замороженную пиццу в центр большой решетки. Рекомендуется установить значение 0,3-0,6 кг для тонкой пиццы, 0,7-1,0 кг для пиццы с большим количеством начинки.
A:02	Замороженный картофель	1. 0,3 - 0,5 2. 0,5 - 0,7	Противень для выпекания	2	Распределите замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу на противне. Первый параметр рекомендуется для картофеля фри, второй — для толстых чипсов. Используйте бумагу для выпечки. Рекомендуется перевернуть через 2/3 времени приготовления.
A:03	Замороженные крокеты	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Противень для выпекания	2	Выложите замороженные картофельные крокеты равномерно на противень. Рекомендуется перевернуть через 2/3 времени приготовления.
A:04	Домашняя лазанья	1. 0,3 - 0,5 2. 0,8 - 1,0	Большая решетка	3	Используйте жаростойкую стеклянную посуду. Поместите готовую или домашнюю лазанью в центр духового шкафа на решетку.
A:05	Бифштексы	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Большая решетка Универсальный лоток	4 3	Разместите 2-6 бифштексов равномерно на большой решетке. Первый параметр предназначен для тонких стейков, второй — для толстых. Переверните после звукового сигнала.
A:06	Жаркое из говядины	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Большая решетка Универсальный лоток	2 1	Замаринуйте жаркое из говядины и поместите на большую решетку. Добавьте 1 чашку воды в универсальный лоток. Переверните после звукового сигнала. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 5-10 мин.
A:07	Жаркое из свинины	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Большая решетка Универсальный лоток	2 1	Положите кусок маринованной свинины на большую решетку. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A:08	Бараньи котлеты	1. 0,3 - 0,4 2. 0,5 - 0,6	Большая решетка Универсальный лоток	4 3	Замаринуйте бараньи котлеты. Выложите бараньи котлеты на большую решетку. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Первый параметр предназначен для тонких котлет, второй — для толстых.
A:09	Кусочки курицы	1. 0,5 - 0,7 2. 1,0 - 1,2	Большая решетка Универсальный лоток	4 3	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите куски курицы рядами на большую решетку.

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:10	Жареная курица	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Большая решетка Универсальный лоток	2 1	Помажьте охлажденного цыпленка оливковым маслом со специями и поместите грудкой вверх на большую решетку.
A:11	Утиная грудка	1. 0,3 - 0,5 2. 0,6 - 0,8	Большая решетка Универсальный лоток	4 3	Приготовьте утиную грудку, положите ее на большую решетку жирной стороной вверх. Первый параметр предназначен для одной утиной грудки, второй — для 2 толстых утиных грудок.
A:12	Рулет из индейки	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Большая решетка Универсальный лоток	2 1	Положите рулет из индейки на большую решетку. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A:13	Рыба на пару	1. 0,2 - 0,4 2. 0,5 - 0,7 3. 0,8 - 1,0	Большая решетка	2	Поместите подготовленную свежую рыбу (например, форель, пикша, треска) в жаростойкую стеклянную посуду подходящего размера с крышкой. Добавьте жидкости, чтобы было закрыто дно посуды (например, 3-4 столовые ложки лимонного сока, белого вина или воды) и закройте крышкой. Поместите блюдо на большую решетку. Чтобы получить румяную корочку, кистью помажьте рыбу оливковым маслом и не закрывайте крышкой.
A:14	Жаркое из рыбы	1. 0,5 - 0,7 2. 0,8 - 1,0	Большая решетка Универсальный лоток	4 3	Поочередно выложите рыбу на большую решетку. Первый параметр предназначен для 2 рыб, второй — для 4 рыб. Эта программа подходит для целых рыб, таких как форель, судак или карась.
A:15	Стейки из семги	1. 0,3 - 0,4 2. 0,7 - 0,8	Большая решетка Универсальный лоток	4 3	Выложите стейки из семги на большую решетку. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A:16	Печеный картофель	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Противень для выпекания	2	Помойте картофель, разрежьте картофелины пополам. Смажьте их оливковым маслом и посыпьте зеленью и специями. Равномерно распределите ломтики на противне. Первый параметр предназначен для небольших картофелин (по 100 г), второй — для больших (по 200 г).
A:17	Жареные овощи	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Универсальный лоток	4	Положите овощи, например ломтики баклажанов и цуккини, кусочки перца, грибы и томаты черри, в универсальный лоток. Смажьте смесью оливкового масла, зелени и специй.
A:18	Овощи в панировке	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Большая решетка	2	Приготовьте овощи в панировке в жаростойкой круглой форме. Поставьте форму на большую решетку в центр духового шкафа.
A:19	«Мраморный» пирог	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Большая решетка	2	Поместите тесто на круглое блюдо для выпекания подходящего размера для выпечки кексов/ кексов в форме кольца. Данная программа подходит для взбитого жидкого теста, например для приготовления мраморного торта, лимонного торта и торта с лесным орехом.

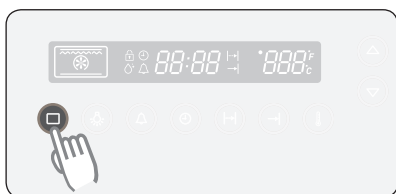
Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:20	Маффины	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Большая решетка	2	Разложите тесто для оладий на металлическую форму для оладий (подходит для 12 оладий). Поставьте блюдо на полку. Рекомендуется, чтобы общий вес оладий составлял 0,5 - 0,6 кг (по 45 г на каждый оладий), а общий вес оладий среднего размера составлял 0,7 - 0,8 кг (по 65 г на каждый оладий).
A:21	Белый хлеб	1. 0,7 - 0,8	Большая решетка	2	Эта программа подходит для хлебных смесей с использованием 500 г пшеничной муки. Следуйте инструкциям на упаковке. Поместите дрожжевое тесто в прямоугольную форму для выпечки. Верх теста смажьте водой. Обрежьте ножом.
A:22	Цельнозерновой хлеб	1. 0,7 - 0,8	Большая решетка	2	Эта программа подходит для хлебных смесей с использованием 500 г пшеничной и ржаной муки. Следуйте инструкциям на упаковке. Поместите закваску (кислое тесто) в подходящую прямоугольную форму для выпечки. Верх теста смажьте водой. Обрежьте ножом.
A:23	Булочки/чабатта	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Противень для выпекания	3	Первый параметр подходит для небольших изделий из теста, например, булочек или круассанов из свежего теста (4-8 шт.). Параметр 2 подходит для теста, которое используется для домашней чабатты или багетов (2-6 шт.). Используйте бумагу для выпечки.
A:24	Домашняя пицца	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Противень для выпекания	2	Первый параметр подходит для кусочков пиццы (7-9 шт.). Параметр 2 подходит для круглой пиццы или пиццы по размеру лотка. В весовых диапазонах учитывается начинка: соус, овощи, ветчина и сыр. Чтобы получить румяную корочку, предварительно разогрейте духовой шкаф с использованием нижнего нагрева с режимом конвекции 5 мин.
A:25	Ферментация в дрожжевом тесте	1. 0,2 - 0,4 (тесто для пиццы) 2. 0,4 - 0,6 (дрожжевое тесто) 3. 0,6 - 0,8 (тесто для хлеба)	Большая решетка	2	Параметр диапазона веса 0,2 - 0,4 кг предназначен для приготовления дрожжевого теста для пиццы, кексов или при поднятии теста для хлеба. Положите в большую круглую форму и накройте пищевой пленкой. Параметр 0,4 - 0,6 кг предназначен для теста для хлеба (например, дрожжевого или кислого теста). Параметр 0,6 - 0,8 кг предназначен для подъема теста. Замесите тесто вручную, поместите в форму для выпечки и закройте пищевой пленкой.

ЧИСТКА И УХОД

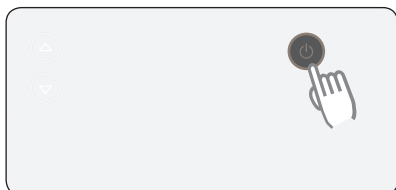
ОЧИСТКА ПАРОМ

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

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

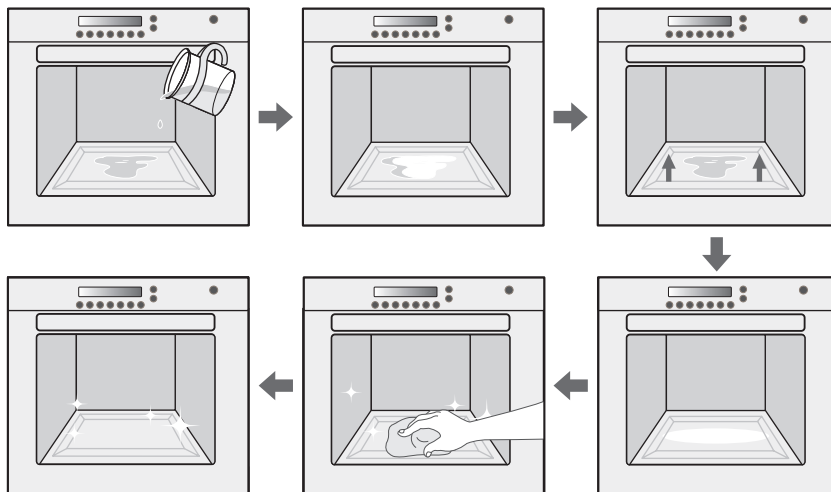


4. Нажмите кнопку **выбора режима приготовления**, чтобы выбрать функцию очистки паром. Через 3 секунды начнется процесс очистки паром, и спустя некоторое время нагревательный элемент завершит работу.
5. После завершения работы дисплей начнет мигать и прозвучит звуковой сигнал.



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

После отключения режима очистки выполните следующие действия



СОВЕТЫ

- Соблюдайте осторожность при открытии дверцы до окончания процедуры очистки паром: вода, скапливающаяся на дне, имеет высокую температуру.
- Не оставляйте воду в духовом шкафу на продолжительное время, например на ночь.
- Откройте дверцу духового шкафа и удалите остатки воды губкой.
- Протрите внутреннюю поверхность духового шкафа с помощью моющего средства: смоченной губки, мягкой или нейлоновой щетки. Въевшиеся загрязнения можно удалить с помощью нейлоновой мочалки.
- Известковые отложения можно удалить с помощью тряпки, пропитанной уксусом.
- Очистите водой без добавления моющих средств и протрите насухо мягкой тканью (обязательно протрите в месте под уплотнением дверцы духового шкафа).
- Если духовой шкаф сильно загрязнен, процедуру можно повторить, когда прибор остынет.
- Если в духовом шкафу скопилось большое количество жира, например после запекания или обжаривания на гриле, перед включением функции очистки духового шкафа рекомендуется втереть моющее средство во въевшиеся загрязнения.
- После очистки оставьте дверцу духового шкафа приоткрытой под углом 15°, чтобы его внутренняя эмалированная поверхность хорошо просохла.

БЫСТРАЯ СУШКА

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

РУЧНАЯ 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 другие абразивные материалы.

Внутренние поверхности духового шкафа

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

Внешняя поверхность духового шкафа

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

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

Принадлежности

Мойте принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо полотенцем. Для облегчения очистки можно замочить их в теплой мыльной воде на 30 минут.

ПОВЕРХНОСТЬ, ПОКРЫТАЯ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ЭМАЛЬЮ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

Съемный кожух покрыт темно-серой каталитической эмалью, на которую могут попасть брызги масла и жира, разлетающиеся под действием циркулирующего воздуха в режиме конвекции. При температуре 200 °C и выше эти отложения сгорают.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. После очистки всех внутренних поверхностей духового шкафа, установите режим конвекции при 250 °C на один час.

ЧИСТКА ВОДОСБОРНИКА (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

Водосборник предназначен для сбора воды, образующейся во время приготовления в духовом шкафу продуктов с высоким содержанием воды. Отходы продуктов могут попадать в водосборник. Если не производить очистку, встроенная мебель может быть повреждена. После приготовления очищайте водосборник, чтобы защитить мебель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. В случае утечки воды из водосборника после приготовления, обратитесь в сервисный центр.

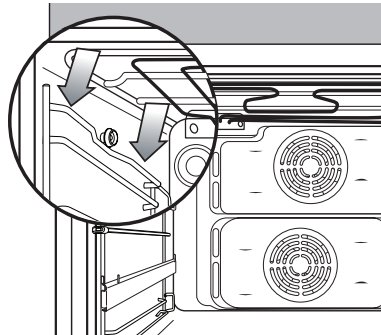


БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

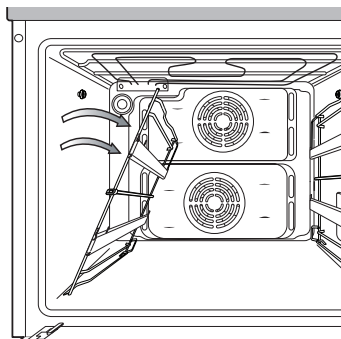
Для очистки внутренней поверхности духового шкафа можно извлечь обе боковые направляющие.

Отсоединение боковых направляющих

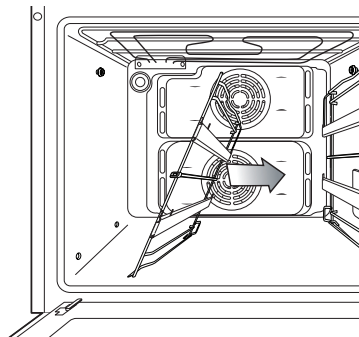
1. Нажмите в середине верхней боковой направляющей.




2. Поверните боковую направляющую на угол примерно 45°.



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



 **УСТАНОВКА.** Повторите шаги 1, 2 и 3 в обратном порядке.

Гарантия и обслуживание

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Что делать, если духовой шкаф не нагревается?	<ul style="list-style-type: none"> • Духовой шкаф может быть выключен. Включите духовой шкаф. • Проверьте, применены ли все необходимые установки. • Возможно, в доме перегорел плавкий предохранитель или сработал автоматический выключатель. Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика.
Что делать, если функция духового шкафа выбрана и температура установлена, но духовой шкаф не нагревается?	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, возникли проблемы с внутренними электрическими соединениями. Обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если отображается код ошибки и духовой шкаф не нагревается?	<ul style="list-style-type: none"> • Возникла неисправность внутреннего соединения электрической цепи. Обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если не работает освещение духового шкафа?	<ul style="list-style-type: none"> • Лампа освещения духового шкафа перегорела. Обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если вентилятор духового шкафа работает, но не был установлен режим, при котором работает вентилятор?	<ul style="list-style-type: none"> • После окончания использования духового шкафа вентилятор работает до охлаждения духового шкафа. Если вентилятор продолжает работать после охлаждения духового шкафа, обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если все кнопки духового шкафа не реагируют на нажатие?	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, активна ли функция блокировки от детей. Если функция блокировки не активирована, обратитесь в местный сервисный центр.



ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ

КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
5-01	<p>Сработало защитное отключение. Духовой шкаф продолжает работать с заданной температурой в течение длительного времени.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ниже 105 °C в течение 16 часов • От 105 °C до 240 °C в течение 8 часов • От 245 °C до макс. значения в течение 4 часов 	<p>Выключите духовой шкаф и извлеките продукты. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.</p>
5E	<p>Кнопка нажата в течение длительного времени.</p>	<p>Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопок воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если код ошибки отобразится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.</p>
E-**¹⁾	<p>Ошибки функционирования духового шкафа могут негативно отразиться на его производительности и безопасности. Немедленно прекратите использование духового шкафа.</p>	<p>Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.</p>
-UP-	<p>ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕНАПРЯЖЕНИЯ Данная функция защищает устройство от перепадов напряжения. В результате сильного перепада напряжения срабатывает оповещение, на дисплее отображается сообщение "-UP-", отключаются функции нагревательного элемента, лампы, конвекционного двигателя и вертела.</p>	<p>Когда напряжение снова возвращается к стандартному диапазону, защита от перенапряжения автоматически отключается и духовой шкаф начинает работать в обычном режиме. Функция защиты от перенапряжения может прервать процесс приготовления.</p>

1) ** для всех номеров.

ЗАМЕТКИ

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

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

<h3>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ</h3>	
Класс энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	0.89 0.89
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	Серия NV70*55 : 70 л Серия NV66*55 : 66 л
Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л	большой
Адрес и наименование лаборатории	(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742
<p>Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357</p> <p>На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности</p> <p>※ оборудование класса I</p>	



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

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
20230 313 Моо 1, Сухафибан 8 Рoad, Срирача Индастри Парк,
Т. Бунг А. Срирача, Чонбури, Тайланд

Страна производства : Таиланд

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00541A-01



Серія NV70*55
Серія NV66*55

Вбудована піч

Посібник користувача



Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

УЯВІТЬ МОЖЛИВОСТІ

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.



ЗМІСТ

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ЦИМ ПОСІБНИКОМ

03 Як користуватися цим посібником

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

06 Заміна лампочки

ВСТАНОВЛЕННЯ

09 Знімання дверцят
09 Виймання скла з дверцят
10 Автоматична функція заощадження електроенергії
10 Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)
11 Управління піччю

УПРАВЛІННЯ ПІЧЧЮ

ПРИЛАДДА

11 Приладдя

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ

13 Налаштування годинника
14 Попереднє чищення

ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

15 Налаштування режиму
16 Налаштування температури печі
16 Вимкнення печі
17 Налаштування часу завершення приготування
17 Час приготування
18 Відкладений запуск
19 Кухонний таймер
19 Режим автоматичного приготування їжі
20 Вмикання/вимкнення підсвітки в печі
20 Функція блокування
21 Функції печі
26 Вказівки щодо приготування страв
27 Режим автоматичного приготування їжі

РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

30 Чищення парою
31 Швидке висихання
32 Чищення вручну
32 Каталітична емальована поверхня (елемент додаткової комплектації)
32 Чищення лотка для збору води (елемент додаткової комплектації)
33 Бокові доріжки (елементи додаткової комплектації)
34 Усунення несправностей
34 Інформаційні коди

ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Українська - 2

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ЦИМ ПОСІБНИКОМ

Дякуємо, що вибрали вбудовану піч SAMSUNG.

У цьому посібнику 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 у майбутньому.

У тексті посібника використовуються такі символи:



ПОПЕРЕДЖЕННЯ чи УВАГА



Важлива інформація



Примітка

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Встановлення цієї печі має виконувати тільки електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій з техніки безпеки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) 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 піччю.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися з пристроєм.

Якщо доданий кабель пошкоджено, його потрібно замінити на спеціальний кабель або комплект від виробника чи уповноваженого представника з обслуговування (лише для моделей із фіксованою проводкою).

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст (лише для моделей із кабелем живлення).

<p>Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил</p>
<p>Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.</p>
<p>⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.</p>
<p>Якщо пристрій має функцію приготування на парі або самоочищення, перед увімкненням режиму очищення необхідно видалити рештки їжі; також під час очищення парою і самоочищення в печі не має бути ніякого приладдя (лише для моделей із функцією чищення).</p>
<p>Якщо пристрій має функцію приготування на парі, в режимі чищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (лише для моделей із функцією чищення).</p>
<p>Використовуйте лише датчик температури, який рекомендований для цієї печі (лише для моделей, обладнаних датчиком температури).</p>
<p>Не використовуйте очищувач парою.</p>
<p>⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.</p>
<p>Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.</p>
<p>⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.</p>

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 з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

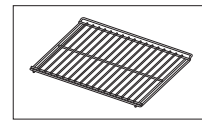
Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.

Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Ставте вигнутою вгору стороною до заду, щоб підтримувати великі шматки продуктів (залежно від моделі).



⚠ УВАГА

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

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

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою, не вмикайте його.

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

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

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

Під час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимкнути.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.

Цей пристрій готує їжу на парі, не використовуйте його, якщо картридж подачі води пошкоджено. (тільки для моделей із функцією приготування на парі).

Якщо картридж тріснув або поламався, не використовуйте його і зверніться до найближчого центру обслуговування. (тільки для моделей із функцією приготування на парі).

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.
Під час використання внутрішні поверхні печі нагріваються і можуть спричинити опіки. Не торкайтесь елементів нагрівання або внутрішньої поверхні печі, доки вони не охолонуть.
Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.
Під час роботи пристрою за високої температури впродовж тривалого часу поверхня печі нагрівається.
Під час приготування їжі будьте обережні, коли відкриваєте дверцята печі, оскільки може статися викид гарячого повітря і пари.
Якщо ви готуєте страви, які містять спирт, зважте на те, що через високу температуру спирт може випаруватись і пара може загорітись у разі контактування з гарячими частинами печі.
Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.
Під час використання печі діти мають перебувати на безпечній відстані.
Заморожені продукти, 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.
Під час приготування їжі дверцята печі мають бути зачинені.
Не застеляйте дно печі алюмінієвою фольгою і не ставте форми для випікання або піддони. Алюмінієва фольга блокує тепло, що може пошкодити емальовану поверхню і стати причиною поганих результатів приготування страв.
Фруктовий сік залишає плями, які можуть не змитись з емальованої поверхні печі. Під час приготування дуже вологих пирогів використовуйте глибокий посуд.
Не ставте посуд на відкриті дверцята печі.
Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.
Не слід ставати, спиратися, сидати або ставити важкі речі на дверцята.
Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Не від'єднуйте пристрій від мережі живлення навіть після завершення процесу приготування їжі.
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Закривайте дверцята на час роботи печі.

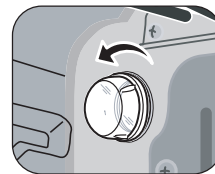
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!
Перш ніж зняти лампочку, виконайте такі вказівки:

- Вимкніть піч.
- Від'єднайте піч від мережі.
- Захистіть лампочку і скляний ковпачок, розстеливши внизу печі тканину.
- Лампочки можна придбати в центрі обслуговування SAMSUNG.

Задня лампочка печі

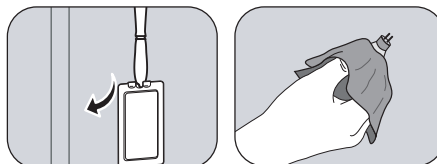
1. Зніміть ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки, вийміть металеве кільце і пласке кільце, тоді почистьте скляний ковпачок. У разі потреби замініть лампочку на жаростійку лампочку, яка відповідає таким вимогам: 25 Вт, 300 °С.




2. У разі потреби почистьте скляний ковпачок, металеве кільце і пласке кільце.
3. Встановіть металеве і пласке кільця на скляний ковпачок.
4. Встановіть скляний ковпачок, який ви зняли у кроці 1, на місце і поверніть його за годинниковою стрілкою.

Бокова лампочка (залежно від моделі)

1. Щоб зняти скляний ковпачок, підтримуйте нижній кінець рукою і просуньте між скло та рамку плаский гострий предмет, наприклад ніж.



2. Зніміть кришку.
 3. В разі потреби замініть галогенову лампочку на жаростійку галогенову лампочку, яка відповідає таким вимогам: 25-40 Вт, 300 °С.
-  **Підказка.** Заміняючи лампочку, використовуйте суху тканину, щоб піт із рук не потрапляв на поверхню лампочки. Таким чином ви продовжите термін служби лампочки.
4. Знову встановіть скляний ковпачок.

ВСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Інструкції з техніки безпеки під час встановлення

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

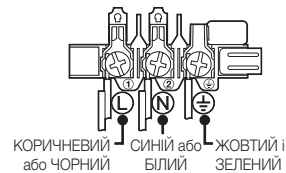
- Під час встановлення печі не торкайтеся деталей під напругою.

Під'єднання живлення

Якщо пристрій не під'єднано до мережі живлення за допомогою штекера, слід використовувати багатополосний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог з техніки безпеки.

Кабель живлення (H05 RR-F або H05 VV-F, мін. 2,5 мм²) має бути достатньої довжини для підключення до печі, навіть якщо піч стоїть на підлозі перед вбудованою шафкою. Перед тим як під'єднати живлення до відповідного роз'єму, за допомогою викрутки зніміть кришку з'єднань з тильної сторони печі і викрутіть гвинти затискачів кабелю. Піч заземлена через роз'єм (\perp).

Жовтий і зелений кабелі (заземлення) слід під'єднати першими; такі кабелі мають бути довшими за інші. Якщо піч під'єднана до мережі живлення за допомогою штекера, цей штекер має залишатись доступним і після встановлення. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, які трапились внаслідок помилкового чи неправильного підключення.

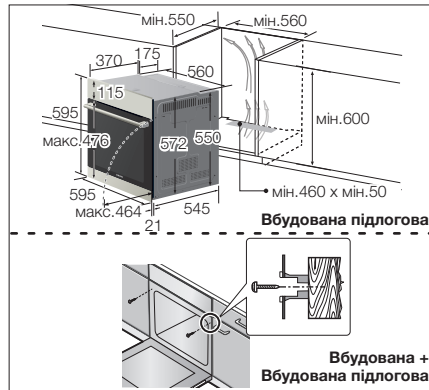
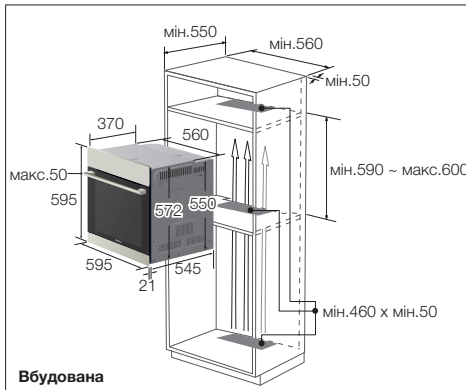


⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Уникайте защемлення кабелю з'єднання під час встановлення і контакту кабелю з гарячими частинами печі.

Встановлення у шафку

Що стосується вбудованих моделей, пластмасові поверхні і клей мають витримувати температуру 90 °C – для шафки, в яку вбудовано піч, і температуру 75 °C – для шафок поблизу. Компанія Samsung не несе жодної відповідальності за пошкодження пластмасових поверхонь чи клею від тепла.

В основі шафки, де встановлюватиметься піч, має бути вентиляційний отвір. Для вентиляції потрібно залишити зазор близько 50 мм між нижньою полицею і несучою стіною. Якщо піч встановлюється під варильною поверхнею, дотримуйтеся інструкцій із використання варильної поверхні.



Потисніть пристрій до кінця у шафку і надійно зафіксуйте піч з обох боків 2 гвинтами. Упевніться, що між пристроєм і сусідньою шафкою залишено зазор принаймні у 5 мм.

Встановивши пристрій, зніміть вінілову захисну плівку, плівку, папір і вийміть аксесуари з дверцят і зсередини печі. Перш ніж виймати піч із шафки, від'єднайте піч від джерела живлення і викрутіть 2 гвинти з обох боків печі.

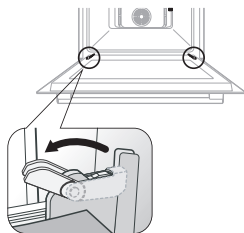
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для вбудованої моделі слід залишити вентиляційний отвір для потоку повітря, як показано на малюнку. Не закривайте цей отвір, оскільки він використовується для вентиляції.

🔪 Передня панель печі, а саме ручка, різниться залежно від моделі. Проте розмір печі на малюнку той самий.

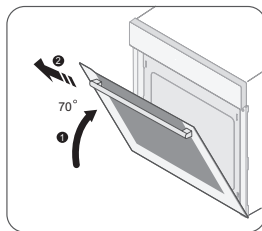
ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

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

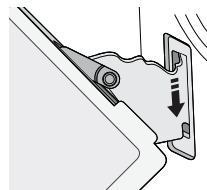
⚠ УВАГА. Дверцята печі важкі.



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



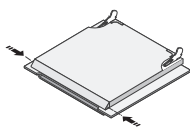
2. Поверніть дверцята на 70°. Обома руками візьміться з боків дверцят печі посередині і потягніть вгору, доки завіси не вийдуть із відповідних отворів.



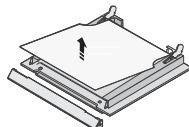
3. Після чищення повторіть дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку, щоб встановити дверцята на місце. Затискачі на завісах слід закрити з обох боків.

ВИЙМАННЯ СКЛА З ДВЕРЦЯТ

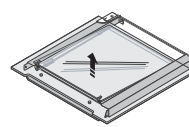
Дверцята печі обладнано трьома пластинами скла, розташованими один над одним. Ці скла можна зняти для чищення.



1. Натисніть обидві кнопки ліворуч і праворуч дверцят.



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



3. Вийміть скло 2 і помийте обидва стекла теплою водою або м'яким засобом, а тоді витріть насухо м'якою чистою ганчіркою.



КРИПЛЕННЯ. Кількість стекел різниться від 2 до 4 залежно від моделі.

Встановлюючи скло 1, упевніться, що сторона з друком скла 1 знаходиться всередині між стеклами.

АВТОМАТИЧНА ФУНКЦІЯ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

- Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано, і за 10 хвилин з'явиться годинник.
- Підсвітка: під час процесу приготування їжі можна вимкнути лампочку печі, натиснувши кнопку «підсвіткипечі». Задля заощадження електроенергії лампочка печі вимикається через кілька хвилин після початку приготування.



ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

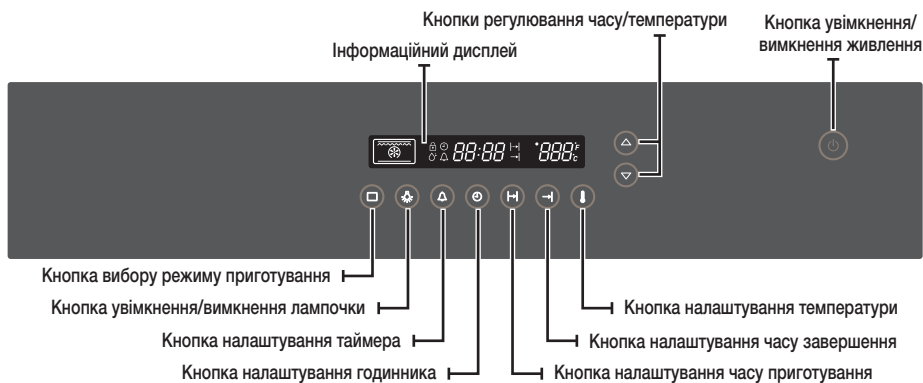
(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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.

управління піччю

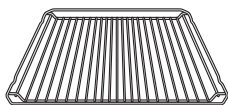


Кнопка увімкнення/вимкнення живлення

Використовується для увімкнення та вимкнення печі. Після натиснення кнопки **увімкнення/вимкнення живлення** кнопки та дисплей печі перестають світитися. Це означає, що всі кнопки, окрім кнопки **увімкнення/вимкнення живлення**, стають неактивними. Внаслідок повторного натиснення кнопки **увімкнення/вимкнення живлення** кнопки та дисплей знов увімкнуться. Таким чином усі кнопки знову стануть доступними для використання.

приладдя

До печі додається подане далі приладдя.



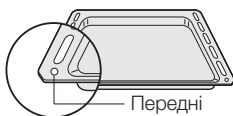
Дротяна полицка

Дротяна полицка використовується для приготування страв на грилі та смаження або запікання. Її можна використовувати для запіканок та інших випічок. Ставте вигнутою вгору стороною до задку, щоб підтримувати великі шматки продуктів



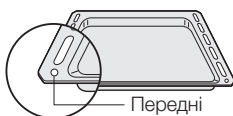
Дротяна решітка (залежно від моделі)

Дротяна решітка використовується для приготування страв на грилі та смаження або запікання. Її можна використовувати разом із піддоном для збирання рідини з метою запобігання потраплянню крапель на дно печі.



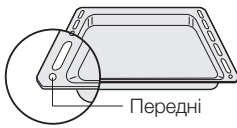
Форма для випікання (залежно від моделі)

Форму для випікання (глибина: 20 мм) можна використовувати для приготування пирогів, печива та іншої випічки. Ставте скошеною стороною до передку.



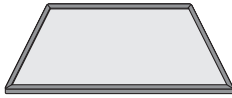
Універсальна форма (залежно від моделі)

Універсальну форму (глибина: 30 мм) можна використовувати для приготування пирогів, печива та іншої випічки. Вона також підходить для смаження. Її можна використовувати разом із дротяною решіткою для збирання рідини з метою запобігання потраплянню крапель на дно печі. Ставте скошеною стороною до передку.

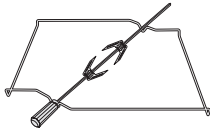


Надглибока форма (залежно від моделі)

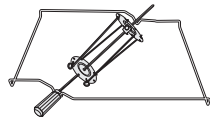
Надглибока форма (глибина: 50 мм) підходить для смаження. Її можна використовувати разом із дротяною решіткою для збирання рідини з метою запобігання потраплянню крапель на дно печі. Ставте скошеною стороною до переду.



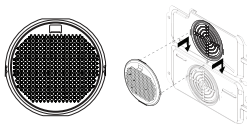
Розділювач (елемент додаткової комплектації), для верхнього, нижнього режиму і режиму приготування на двох рівнях. Встановлюйте на рівень 3. На задній стінці відділення приготування їжі є перемикач режиму розділювача. Вставте до кінця до задньої стінки.



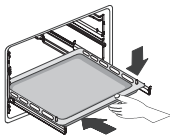
Рожен для смаження (елемент додаткової комплектації), 2 виделки, знімна ручка та підставка, яку слід встановлювати на 3-ю полицю знизу. Щоб скористатися роженом, встановіть його в отвір на задній стінці всередині печі. Якщо користуєтеся роженом, глибоку посудину слід встановлювати на рівень 1.



Рожен для смаження і приготування шашлику (елемент додаткової комплектації).



Фільтр жиру (елемент додаткової комплектації). Фільтр жиру, розташований на задній стінці всередині печі, захищає вентилятор, круглий нагрівальний елемент та піч від накопичення забруднень, зокрема бризок жиру. Радимо використовувати цей фільтр під час приготування м'яса. Цей фільтр не можна використовувати під час випікання виробів із тіста! У разі його наявності результати приготування випічки можуть бути невтішними.



Телескопічні рейки (елемент додаткової комплектації)

- Щоб вставити дротяну полицю чи піддон, спершу вийміть телескопічні рейки для одного рівня.
- Встановіть дротяну полицю або піддон на рейки і вставте назад до кінця у піч. Закривайте дверцятка печі лише попередньо потиснувши телескопічні рейки у піч.



Використання

- Встановіть глибокий посуд (не підставку) на рівень 1 для збирання соку під час приготування або на дно печі, якщо будете смажити дуже великий шмат м'яса.
- Натягніть один кінець виделки на рожен; настроміть м'ясо, яке слід засмажити, на рожен.
- Злегка проварену картоплю та овочі можна розкласти навколо країв глибокої посудини для одночасного підсмажування.
- Встановіть підставку на середню полицю «v»-подібним боком уперед.
- Щоб було легше встановити рожен, ручку можна вкрутити з тупого кінця.
- Опустіть рожен на підставку так, щоб гострий кінець був спрямований до заду, і обережно потисніть, доки кінчик рожна не потрапить на обертовий механізм ззаду печі. Тупий кінець рожна має бути розташований на «v»-подібній деталі. (Рожен має два вушка, які мають знаходитись ближче до дверцят печі для запобігання руху рожна вперед; вушка також служать як лапки ручки).
- Перед приготуванням їжі викрутіть ручку. Після приготування їжі прикрутіть ручку назад, щоб легше було зняти рожен із підставки.

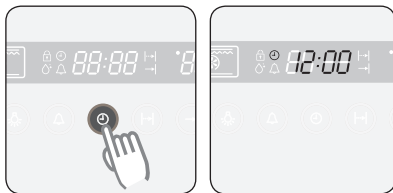


ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для піролітичного чищення усі частини приладдя і непридатне для автоматичного чищення приладдя потрібно вийняти.

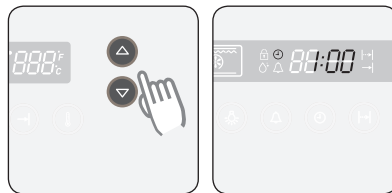
перед початком роботи

НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

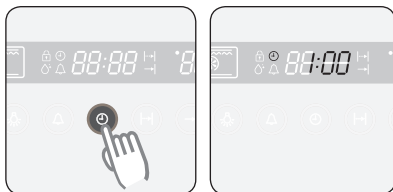
Якщо живлення підключається вперше, потрібно налаштувати час, перш ніж користуватися пристроєм.



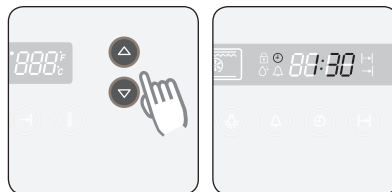
1. Натисніть кнопку **налаштування годинника**. Почнуть блимати піктограма «⌚» та індикація «12:».



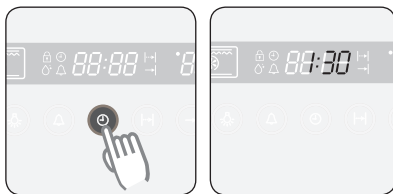
2. Щоб налаштувати години, натискайте кнопки **регулювання часу/температури**.
Наприклад. Щоб налаштувати час 1:30



3. Натисніть кнопку **налаштування годинника**. Почнуть блимати піктограма «⌚» та індикація «:00».



4. Щоб налаштувати хвилини, натискайте кнопки **регулювання часу/температури**.



5. Натисніть кнопку **налаштування годинника**, щоб завершити налаштування, або зачекайте близько 10 секунд.
На дисплеї відобразиться час дня. Тепер виріб готовий до використання.

ПОПЕРЕДНЄ ЧИЩЕННЯ

Перед тим, як використовувати піч уперше, слід ретельно її почистити.



Не використовуйте гострі або абразивні засоби для чищення. Таким чином можна пошкодити поверхню печі. Для печей з емальованими передніми панелями слід використовувати звичайні засоби для чищення.

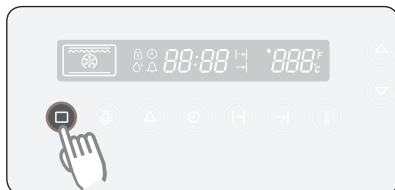
Чищення печі

1. Відкрийте дверцята. Увімкнеться лампочка.
2. Промийте усі форми, приладдя та бокові доріжки теплою водою або рідиною для миття і протріть насухо м'якою чистою тканиною.
3. Аналогічно почистіть внутрішню поверхню печі.
4. Протріть передню панель виробу вологою ганчіркою.

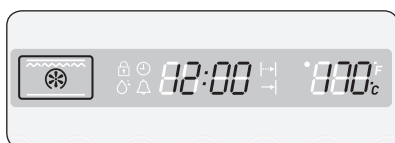
Перевірте правильність налаштування годинника. Перш ніж використовувати піч, слід вийняти все приладдя і увімкнути піч у режимі конвекції за температури 200 °C на 1 годину. З'явиться певний запах, це є звичайним явищем, проте протягом такого періоду підготовки слід забезпечити належне провітрювання кухні.

ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

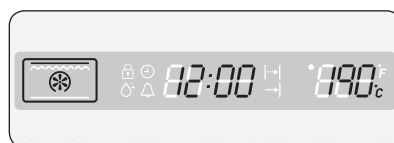
НАЛАШТУВАННЯ РЕЖИМУ



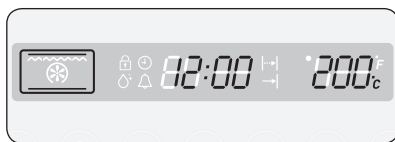
1. Натисніть **кнопку вибору режиму приготування.**
2. Щоб вибрати потрібну функцію, натискайте кнопки **регулювання часу/температури.**



Конвекція



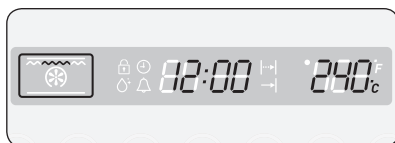
Верхній елемент нагрівання + Конвекція



Звичайний режим



Великий гриль



Еко-гриль



Нижній елемент нагрівання + Конвекція

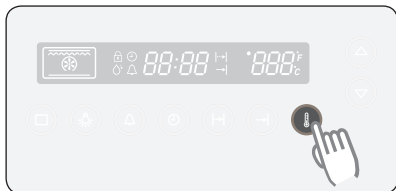


Чищення паром

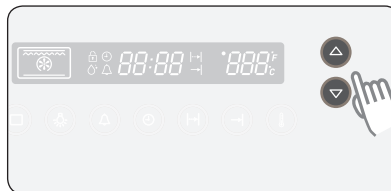


Режим автоматичного приготування

НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ПЕЧІ



1. Натисніть кнопку **налаштування температури**.



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

40 °С – 250 °С

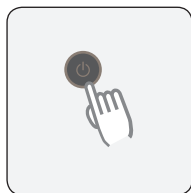
40 °С – 300 °С (великий та малий гриль)



Температуру можна налаштувати під час приготування їжі.

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

ВИМКНЕННЯ ПЕЧІ



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



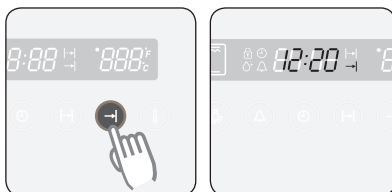
НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ



1. Натисніть кнопку **встановлення часу завершення**.

Наприклад. 12:00

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



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



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

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Дозволяє встановити у процесі приготування.



1. Натисніть кнопку **налаштування часу приготування**.

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



3. Натисніть кнопку **налаштування часу приготування** ще раз.



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



ВІДКЛАДЕНИЙ ЗАПУСК

Варіант 1 - Спочатку встановлено час приготування

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

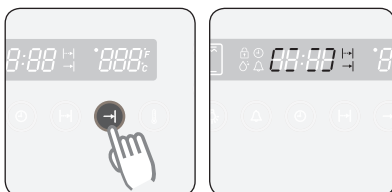


1. Натисніть кнопку **встановлення часу завершення**.

Наприклад. Поточний час становить 3:00, потрібний час приготування – 5 годин.

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

Наприклад. Потрібно, щоб їжа готувалася протягом 5 годин і приготування завершилося о 08:30.



3. Натисніть кнопку **встановлення часу завершення**.

Символ «» буде відображатись до точки відкладеного запуску.

Варіант 2 - Спочатку встановлено час завершення

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

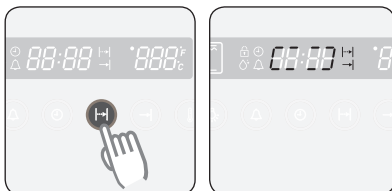


1. Натисніть кнопку **налаштування часу приготування**.

Наприклад. Поточний час становить 3:00, потрібний час завершення приготування – 5:00.

2. Щоб налаштувати необхідний час приготування їжі, натискайте кнопки **регулювання часу/температури**.

Наприклад. Ви бажаєте, щоб їжа готувалася протягом 1 години 30 хвилин, і приготування завершилося о 05:00.




3. Натисніть кнопку **налаштування часу приготування**.

Символ «» буде відображатись до точки відкладеного запуску.

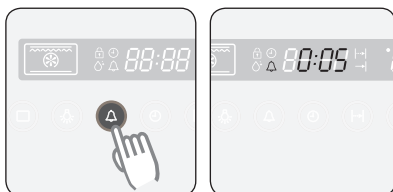


КУХОННИЙ ТАЙМЕР



1. Натисніть кнопку **таймера**.
«» буде блимати.

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



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



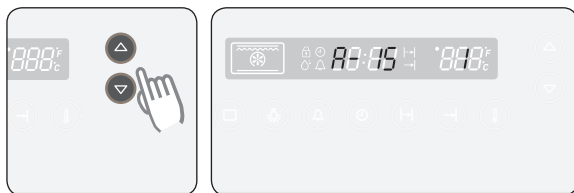
Щоб скасувати таймер, натисніть та утримуйте кнопку **таймера** упродовж 3 секунд.

РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ



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

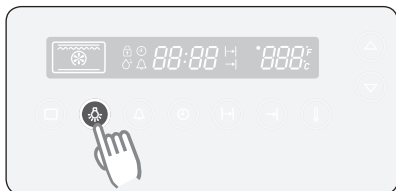
2. Виберіть потрібний рецепт за допомогою кнопок **регулювання часу/температури**.
Зачекайте 5 секунд, перш ніж вибирати вагу.



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



ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ ПІДСВІТКИ В ПЕЧІ



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

Вимкнення: 1 раз
Увімкнення: 2 рази



Підсвітка автоматично вимикається через 5 хвилин після запуску режиму приготування.

ФУНКЦІЯ БЛОКУВАННЯ

Функцію блокування можна використовувати в режимі очікування.



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

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



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

ФУНКЦІЇ ПЕЧІ

Піч підтримує описані нижче функції.

1. Звичайний режим

Рекомендована температура: 200 °C

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

Перш ніж готувати, слід розігріти піч.

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

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожена лазанья (500-1000 г)	3	Дротяна поличка	180-200	40-50
Охолоджене дорадо і ціла риба того самого розміру (300-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3 + 2	Дротяна поличка Форма для випікання (для збору соку)	240	15-20
Філе риби (500-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	200	13-20
Заморожені котлети з м'ясного фаршу, зрази з шинкою, сиром чи грибами (350-1000 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	200	25-35
Заморожені моркв'яні котлети, зрази з буряка чи картоплі (350-1000 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	200	20-30
Котлети зі свинини на кістці (500-1000 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ, ПОСИПТЕ СІЛЛЮ І ПЕРЦЕМ	3 + 2	Дротяна поличка Форма для випікання (для збору соку)	200	40-50
Запечена картопля (половинками) (500-1000 г)	3	Форма для випікання	180-200	30-45
Заморожений м'ясний рулет із грибами (500-1000 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	180-200	40-50

2. Верхній елемент + Конвекція

Рекомендована температура: 190 °C

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

Перш ніж готувати, слід розігріти піч.

(Піч можна розігріти в режимі гриля + конвекції).

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Свинина з кісткою (1000 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ, ПОСИПТЕ СІЛЛЮ І ПЕРЦЕМ	3 + 2	Дротяна полицка Форма для випікання (для збору соку)	180-200	50-65
Шинка зі свинячої шиї, запечена по-домашньому у фользі (1000-1500 г) Попередньо замаринуйте, щоб страва була смачнішою	2 або 3	Форма для випікання	180-230	60-120
Ціла курка (700-1500 г)	2 або 3	Форма для випікання	190-200	40-55
М'ясні або рибні стейки (400-800 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ, ПОСИПТЕ СІЛЛЮ І ПЕРЦЕМ	3 + 2	Дротяна полицка Форма для випікання (для збору соку)	180-200	15-35
Пиріг (1000 г)	2 або 3	Глибока форма	180	20

3. Конвекція

Рекомендована температура: 170 °C

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

Перш ніж готувати, слід розігріти піч.

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

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Баранина з кісткою (350-700 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ, ПОСИПТЕ СІЛЛЮ І ПЕРЦЕМ	3 + 2	Дротяна полицка Форма для випікання (для збору соку)	190-200	40-50
Банани з шоколадом, горіхами і коричневим цукром 3-5 шт. Зробіть невеличкий надріз на кожному банані, викладіть 10-15 г шоколаду, 5-10 г горіхів у надріз і декоруйте цукром, змоченим водою. Загорніть у фольгу.	3	Дротяна полицка	220-240	15-25
Печені яблука 5-8 шт. по 150-200 г Вийміть серцевину з яблука і наповніть його цукром. Покладіть у посудину з водою.	3	Дротяна полицка	200-220	15-25
М'ясні котлети, шніцелі з фаршу, шматки м'яса (300-600 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	195	18-25
М'ясні рулети з начинкою (500-1000 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	180-200	50-65

4. Великий гриль

Рекомендована температура: 240 °C

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

Перш ніж готувати, слід розігріти піч.

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

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

5. Еко-гриль

Рекомендована температура: 240 °C

Цей режим використовується для приготування невеликих порцій пласких продуктів, наприклад біфштексів, шніцелів, риби і тостів; кладіть продукти посередині лотка випікання чи дротяної полицки. Працює лише верхній елемент нагрівання.

Перш ніж готувати, слід розігріти піч.

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

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

6. Нижній елемент + Конвекція

Рекомендована температура: 190 °C

Цей режим дозволяє досягти соковитого верху і основи зі скоринкою, він підходить для приготування піци, кішу, пирогів без верхньої скоринки і сирників.

Перш ніж готувати, слід розігріти піч.

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

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

ВКАЗІВКИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Відповідно до стандарту EN 60350

1. Випікання

Рекомендації щодо випікання наводяться для попередньо розігрітої печі.

Ставте форму для випікання скошеною стороною до задньої стінки печі.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полицки	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пісочне печиво	Форма для випікання	3	Звичайний режим	160-170	20-30
		2	Конвекція	150-160	30-35
	Форма для випікання + Універсальна форма	1 + 4	Конвекція	150-160	35-40
Невеличкі пироги	Форма для випікання	3	Звичайний режим	160-180	15-25
		2	Конвекція	150-160	30-35
	Форма для випікання + Універсальна форма	1 + 4	Конвекція	150-160	35-40
Нежирний бісквіт	Розбірна форма для випікання на дротяній полицці (з темним покриттям, ø 26 см)	2	Звичайний режим	160-180	20-30
		2	Конвекція	150-160	30-40
Яблучний пиріг із дріжджового тіста	Форма для випікання	3	Звичайний режим	170-180	35-40
		2	Конвекція	150-160	60-70
	Форма для випікання + Універсальна форма	1 + 4	Конвекція	150-160	70-80
Яблучний пиріг	Дротяна полицка + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів * (з темним покриттям, ø 20 см)	1 розташована по діагоналі	Звичайний режим	170-190	70-90
	Форма для випікання + Дротяна полицка + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів ** (з темним покриттям, ø 20 см)	1 + 3	Конвекція	170-190	80-100

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

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

2. Приготування в режимі гриля

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

Страва	Посуд і примітки	Рівень полицки	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Дротяна полицка	5	Великий гриль	270 °C	1-ий 1-2 2-ий 1-1½
Гамбургери з яловичиною * (12 шт.)	Дротяна решітка + Універсальна форма (для бризок)	4	Великий гриль	270 °C	1-ий 14-16 2-ий 4-6

* **Гамбургер з яловичиною:** Попередньо розігрійте порожню піч впродовж 15 хвилин із використанням функції великого гриля.

РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

У таблиці нижче подано 25 автоматичних програм для приготування страв. У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Режими приготування і час приготування їжі попередньо встановлені для зручності у користуванні. Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу у холодну піч.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
A:01	Заморожена піца	1, 0,3 - 0,6 2, 0,7 - 1,0	Дротяна поличка	2	Покладіть заморожену піцу посередині дротяної полички. Радимо встановлювати вагу 0,3-0,6 кг для тонкої піци і 0,7-1,0 кг для піци з багатою начинкою.
A:02	Заморожені шматки картоплі для приготування у печі	1, 0,3 - 0,5 2, 0,5 - 0,7	Форма для випікання	2	Розкладіть заморожені чіпси для приготування в духовці у форму для випікання. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків картоплі фри, а друге – для грубих чіпсів, що готуються в печі. Розстеліть папір для випікання. Радимо перевернути їх, коли пройде 2/3 часу.
A:03	Заморожені крокети	1, 0,3 - 0,6 2, 0,7 - 1,0	Форма для випікання	2	Покладіть заморожені картопляні крокети у форму для випікання. Радимо перевернути їх, коли пройде 2/3 часу.
A:04	Лазанья домашньому	1, 0,3 - 0,5 2, 0,8 - 1,0	Дротяна поличка	3	Використовувати посудину, безпечну для використання у духовці. Покладіть охолоджену або домашню лазанью посередині дротяної полички.
A:05	Стейки з яловичини	1, 0,3 - 0,6 2, 0,6 - 0,8	Дротяна поличка Універсальна форма	4 3	Розкладіть рівномірно на дротяну поличку 2-6 стейків з яловичини. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків, а друге - для грубих стейків. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.
A:06	Смажена яловичина	1, 0,6 - 0,8 2, 0,9 - 1,1 3, 1,2 - 1,4	Дротяна поличка Універсальна форма	2 1	Розкладіть мариновану яловичину для смаження на дротяну поличку. Додайте 1 чашку води в універсальну форму. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і дайте постояти 5-10 хвилин.
A:07	Смажена свинина	1, 0,6 - 0,8 2, 0,9 - 1,1	Дротяна поличка Універсальна форма	2 1	Розкладіть мариновану свинину для смаження на дротяну поличку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали
A:08	Відбивні з ягнятини	1, 0,3 - 0,4 2, 0,5 - 0,6	Дротяна поличка Універсальна форма	4 3	Замаринуйте відбивні з баранини. Розкладіть відбивні з баранини на дротяну поличку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків відбивних, а друге - для товстих шматків.
A:09	Шматки курки	1, 0,5 - 0,7 2, 1,0 - 1,2	Дротяна поличка Універсальна форма	4 3	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть шматки курки поруч на дротяну поличку.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки	Рекомендації
A:10	Смажена курка	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Дротяна полицка Універсальна форма	2 1	Змастіть охолоджену тушку курчати олією та спеціями покладіть на дротяну полицку грудинкою догори.
A:11	Грудинка качки	1. 0,3 - 0,5 2. 0,6 - 0,8	Дротяна полицка Універсальна форма	4 3	Покладіть грудинку качки на дротяну полицку жирним боком догори. Перше налаштування слід вибирати для однієї грудинки, а друге – для 2 грубих шматків грудинки.
A:12	Рулет з індички	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Дротяна полицка Універсальна форма	2 1	Покладіть рулет з індички на дротяну полицку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали
A:13	Риба, оброблена парю	1. 0,2 - 0,4 2. 0,5 - 0,7 3. 0,8 - 1,0	Дротяна полицка	2	Покладіть підготовлене рибне філе (наприклад форелі, окуня, тріски) у посуд потрібного розміру з кришкою, який можна використовувати в духовці. На дно посудини налейте рідини, наприклад, 3-4 столові ложки лимонного соку, білого вина чи води і накрийте кришкою. Поставте посудину на дротяну полицку. Якщо ви віддаєте перевагу більш просмаженій їжі, змастіть рибу зверху олією і не закривайте.
A:14	Смажена риба	1. 0,5 - 0,7 2. 0,8 - 1,0	Дротяна полицка Універсальна форма	4 3	Поскладайте рибу головою до хвоста на дротяну полицку. Перше налаштування слід вибирати для 2 рибин, а друге - для 4 рибин. Ця програма підходить для цілої риби, наприклад для форелі, судака або морського карася.
A:15	Стейки з лосося	1. 0,3 - 0,4 2. 0,7 - 0,8	Дротяна полицка Універсальна форма	4 3	Покладіть стейки з лосося на дротяну полицку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
A:16	Картопля для приготування в печі	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Форма для випікання	2	Сполосніть картоплю, розріжте її навпіл. Підготуйте картоплю, змивши її маслом і посипавши спеціями. Розкладіть картоплю рівномірно у форму для випікання. Перше налаштування слід вибирати для малих картоплин (100 г кожна), а друге – для великих картоплин (200 г кожна).
A:17	Смажені овочі	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Універсальна форма	4	Покладіть в універсальну форму овочі, наприклад шматочки кабачків цукіні, перцю, баклажана, гриби та помідори чері. Змастіть олією, додайте трави і спеції.
A:18	Овочева запіканка	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Дротяна полицка	2	Готуйте овочеву запіканку з тертим сиром у круглій посудині, безпечній для використання в печі. Поставте посудину на дротяну полицку посередині духовки.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки	Рекомендації
A:19	Мармуровий кекс	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Дротяна полицка	2	Викладіть тісто у відповідну за розміром посудину для випікання кексів у формі кільця. Цю програму можна використовувати для всіх видів збитого рідкого тіста, наприклад мармурового, лимонного та горіхового пирогів.
A:20	Кекси	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Дротяна полицка	2	Викладіть тісто для кексів у відповідну металеву посудину на 12 кексів. Поставте тарілку на підставку. Якщо вага кексу становить 45 г, радимо готувати орієнтовно 0,5-0,6 кг загальної ваги, у випадку ваги кексу у 65 г – 0,7-0,8 кг.
A:21	Білий хліб	1. 0,7 - 0,8	Дротяна полицка	2	Ця програма підходить для приготування хліба із вмістом пшеничної муки 500 г. Дотримуйтесь інструкцій на упаковці. Покладіть дріжджове тісто в прямокутну посудину для випікання. Скропіть тісто зверху водою. Поріжте ножом на шматки потрібної довжини.
A:22	Хліб з непросіяної муки	1. 0,7 - 0,8	Дротяна полицка	2	Ця програма підходить для приготування хліба із вмістом пшеничної та житньої муки 500 г. Дотримуйтесь інструкцій на упаковці. Покладіть закваску (кисле тісто) в прямокутну посудину для випікання потрібного розміру. Скропіть тісто зверху водою. Поріжте ножом на шматки потрібної довжини.
A:23	Булочки/Чіабатта	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Форма для випікання	3	Перше налаштування слід вибрати для маленьких шматків тіста, наприклад булочок, чи свіжого тіста для круасанів (4-8 шт.). Друге налаштування підходить для тіста, з якого готують домашній хліб чіабатта або багети (2-6 шт.). Розстеліть папір для випікання.
A:24	Піца домашньому	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Форма для випікання	2	Перше налаштування слід встановлювати для приготування міні-піц (7-9 шт.). Друге налаштування підходить для приготування однієї великої круглої піци чи піци розміром з форму. У вагу входить така начинка, як соус, овочі, шинка і сир. Якщо ви більше любляете хрустку їжі, радимо попередньо прогріти піч протягом 5 хвилин у режимі «нижній елемент нагрівання + Конвекція».
A:25	Бродіння дріжджового тіста	1. 0,2 - 0,4 (тісто для піци) 2. 0,4 - 0,6 (дріжджове тісто) 3. 0,6 - 0,8 (тісто для хліба)	Дротяна полицка	2	Налаштування ваги у 0,2-0,4 кг призначене для приготування дріжджового тіста на піцу, пиріг або сходження тіста на хліб. Покладіть тісто у велику круглу посудину і накрийте її плівкою. Налаштування ваги в 0,4-0,6 кг призначене для тіста на хліб, наприклад дріжджового чи кислого тіста. Налаштування на 0,6-0,8 кг призначене для закваски. Замість тіста вручну, покладіть його у посудину для випікання і накрийте її плівкою.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

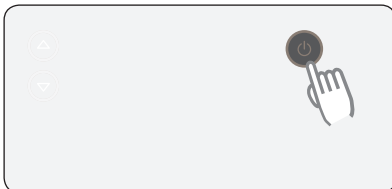
ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

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

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

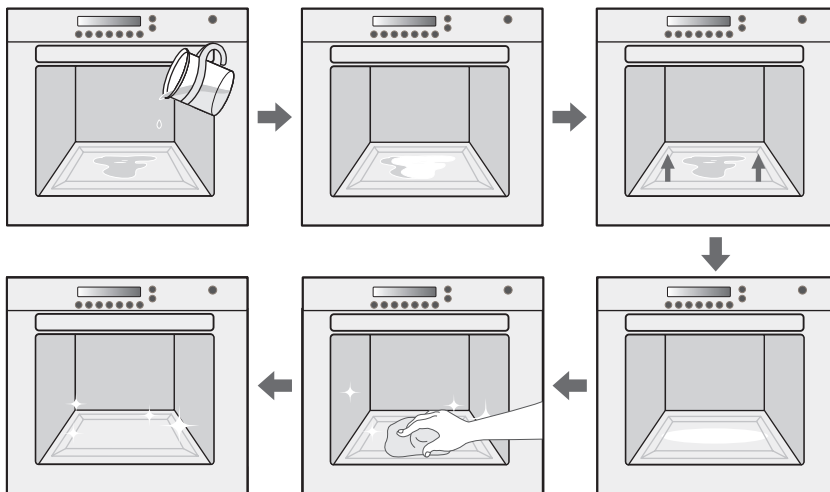


4. натисніть кнопку **вибору режиму приготування**, щоб вибрати функцію очищення парою. Через 3 секунди увімкнеться функцію очищення парою, і елемент нагрівання припинить роботу через встановлений проміжок часу.
5. Після того, як роботу буде завершено, на дисплеї миготітиме індикація, і пролунає звуковий сигнал.



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

Після завершення режиму чищення паром



ПІДКАЗКИ

- Будьте уважні під час відкривання дверцят до закінчення процесу очищення паром; вода на дні гаряча.
- Ніколи не залишайте на довший час воду у печі, наприклад на ніч.
- Відкрийте дверцята і губкою усуньте воду.
- Використання миючого засобу - внутрішню частину печі чистьте губкою і миючим засобом або м'якою щіткою чи нейлоновим шкребок. Стійкий бруд можна видалити нейлоновим засобом для полірування.
- Залишки осаду можна видалити ганчіркою, змоченою в оцті.
- Для чищення застосовуйте чисту воду; витирайте сухою м'якою ганчіркою (не забудьте витерти під ущільнювачем дверцят).
- Якщо піч дуже брудна, процедуру можна повторити після того, як вона охолоне.
- Якщо піч дуже забруднена жиром, наприклад після смаження або готування на грилі, радимо почистити сильні забруднення миючим засобом, після чого можна використовувати функцію чищення.
- Після чищення привідкрийте дверцята печі на 15° і дайте внутрішній емальованій поверхні добре висохнути.

ШВИДКЕ ВИСИХАННЯ

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

ЧИЩЕННЯ ВРУЧНУ

- ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед тим як чистити, перевірте, чи піч і приладдя холодні. Не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі щітки, подушечки або ганчірки для полірування, сталеву стружку, ножі або інші засоби, які можуть подряпати поверхню.

Внутрішня частина

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

Зовнішня поверхня печі

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

Через гаряче повітря, яке виходить із печі, жир і бруд накопичується навколо ручки і кнопок, тож після використання печі чистьте ручку і кнопки.

Приладдя

Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Якщо потрібно, вимочіть у теплому мильному розчині впродовж приблизно 30 хвилин, щоб полегшити чищення.

КАТАЛІТИЧНА ЕМАЛЬОВАНА ПОВЕРХНЯ (ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ)

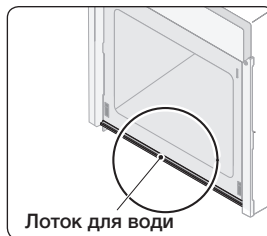
Знімна кришка покрита темно-сірою каталітичною емаллю, яка може вимаститись маслом чи жиром, що розбризкується повітрям у режимі конвекції. Ці залишки продуктів згорять у печі за температури 200 °C і вище.

1. Вийміть все приладдя з печі.
2. Після чищення внутрішньої поверхні печі встановіть на годину режим конвекції з температурою 250 °C.

ЧИЩЕННЯ ЛОТКА ДЛЯ ЗБОРУ ВОДИ (ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ)

Лоток для води призначений для збору води у разі приготування дуже вологих страв. До лотка можуть прилипнути рештки продуктів. Якщо не чистити лоток, можна пошкодити шафку, в яку вбудована піч. Чистьте лоток для води після приготування, щоб захистити шафку від пошкоджень.

- ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо з лотка для води після приготування витікає вода, зверніться у центр обслуговування.

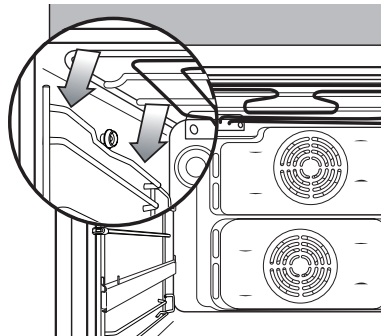


БОКОВІ ДОРІЖКИ (ЕЛЕМЕНТИ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ)

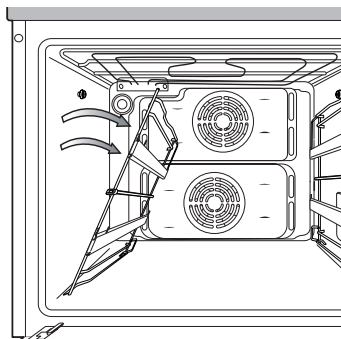
Щоб почистити внутрішню частину печі, слід вийняти обидві бокові доріжки.

Від'єднання бокових доріжок

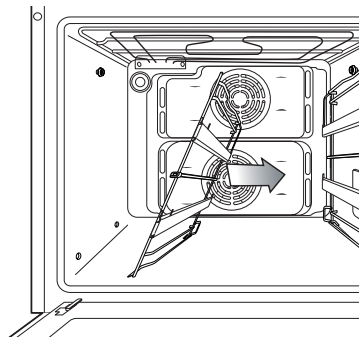
1. Натисніть бокову доріжку посередині вгору.



2. Поверніть бокову доріжку приблизно на 45°.



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



КРІПЛЕННЯ. Щоб встановити скло на місце, виконайте кроки 1, 2 та 3 у зворотному порядку.

Гарантія та обслуговування

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВИРІШЕННЯ
Що робити, якщо піч не нагрівається?	<ul style="list-style-type: none">• Можливо, піч не увімкнена. Увімкніть піч.• Перевірте, чи застосовано потрібні налаштування.• Можливо, перегорів запобіжник чи спрацював автоматичний переривач. Замініть запобіжники або перевстановіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.
Що робити, якщо піч не нагрівається навіть після того, як було встановлено функцію та температуру?	<ul style="list-style-type: none">• Можливо, виникла проблема із внутрішнім електричним з'єднанням. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо відображається помилка, і піч не нагрівається?	<ul style="list-style-type: none">• Помилка внутрішніх електричних з'єднань. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо світло в печі не світиться?	<ul style="list-style-type: none">• Перегоріла лампочка. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо вентилятор печі працює, хоча його не було встановлено?	<ul style="list-style-type: none">• Після використання вентилятор печі працює, допоки піч не охолоне. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування, якщо вентилятор продовжує працювати й після охолодження печі.
Що робити, якщо усі кнопки не працюють?	<ul style="list-style-type: none">• Перевірте, чи не увімкнено замок від дітей. Якщо замок від дітей не увімкнено, зверніться до місцевого центру обслуговування.

ІНФОРМАЦІЙНІ КОДИ

КОД	ПРОБЛЕМА	ВИРІШЕННЯ
5-01	Вимкнення у безпечному режимі. Піч продовжує працювати за встановленої температури протягом тривалого часу. <ul style="list-style-type: none">• Менше, ніж 105 °C 16 годин• Від 105 °C до 240 °C 8 годин• Від 245 °C до макс. 4 години	Вимкніть піч і вийміть їжу. Дайте печі охолонути, перед тим як використовувати її знову.
5E	Кнопка натиснута і утримується якийсь час.	Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. Вимкніть піч і спробуйте налаштувати функцію ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.
E- **¹⁾	Помилка в роботі печі може призвести до низьких експлуатаційних характеристик і проблем із безпекою. негайно припиніть використовувати піч.	Зателефонуйте у місцевий центр обслуговування клієнтів SAMSUNG.
-UP-	ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕНАПРУГИ Ця функція захищає пристрій від перепадів напруги. Внаслідок сильного перепаду напруги лунає звуковий сигнал, і з'являється повідомлення «-UP-»; нагрівальний елемент, лампочка, двигун у режимі конвекції та смаження на рошні вимикаються.	Коли буде встановлено напругу допустимого діапазону, режим захисту від перенапруги вимкнеться автоматично, і піч повернеться до звичайного режиму роботи. Функція захисту від перенапруги може перервати процес приготування їжі.

1) ** стосується усіх номерів.

ДЛЯ НОТАТОК

07 ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін служби: 7 років

Українська - 35



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

Адреса виробника :
(Маetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
20230 313 Моо 1, Сухафібан 8 Роад, Срірача Індастрі Парк,
Т. Бунг А. Срірача, Чонбурі, Таїланд

Країна виробництва : Таїланд

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00541A-01



NV70*55 сериялары
NV66*55 сериялары

Кіріктірілген пеш пайдаланушы нұсқаулығы



Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

SAMSUNG

мазмұны

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ	03	Пайдаланушы нұсқаулығын қолдану
3		
САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ	06	Шамды ауыстыру
3		
ОРНАТУ	09	Есікті ағытып алу
8	09	Есіктің шынысын алу
	10	Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы
	10	Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)
ПЕШТИҢ БАСҚАРУ ТЕТІКТЕРІ	11	Пештің басқару тетіктері
11		
КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ	11	Керек-жарақтары
11		
ІСКЕ ҚОСАР АЛДЫНДА	13	Сағатты қою
13	14	Ең алғаш рет тазалау
ПЕШТІ ІСКЕ ҚОСУ	15	Режимді орнату
15	16	Пеш температурасын орнату
	16	Пешті сөндіру
	17	Пісіруді аяқтау уақытын орнату
	17	Пісіру уақыты
	18	Кешкітіріп бастау
	19	Ас үй таймері
	19	Автоматты түрде пісіру
	20	Шам қосұлы/сөндірулі
	20	Бұғаттау функциясы
	21	Пештің функциялары
	26	Тағамдарды сынақтан өткізу
АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ	27	Автоматты түрде пісіру
27		
ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ	30	Бумен тазалау
30	31	Жылдам кептіру
	32	Қолмен тазалау
	32	Каталитті эмаль қабаты (опция)
	32	Су тартпасын тазалау (опция)
	33	Қабырғалық сырғытпалар (опция)
КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ	34	Ақаулық себептерін анықтау
34	34	Ақпарат кодтары

пайдаланушы нұсқаулығын қолдану

SAMSUNG компаниясының кіріктірілген пешін таңдағаныңызға рахмет.

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

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

Осы пайдаланушы нұсқаулығының мәтінінде келесі белгілер қолданылған:



ЕСКЕРТУ немесе **АБАЙЛАУ**



Маңызды



Ескерім

сақтық шаралары

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.

ЕСКЕРТУ

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

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығынан сатып алып салу керек. (сымдары тұрақты орнатылатын құрылғы үлгісіне ғана қатысты)

Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. (қуат сымы бар құрылғы үлгісіне ғана қатысты)

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

<p>Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.</p>
<p>⚠ ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.</p>
<p>Егер құрылғының бумен немесе өздігінен тазалау функциялары бар болса, төгіліп қалған заттарды бумен немесе өздігінен тазалау функциясын бастамай тұрып сүртіп, пеш ішінде ешбір ыдыс қалдыруға болмайды. (тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)</p>
<p>Егер құрылғының өздігінен тазалау функциясы бар болса, өздігінен тазалау функциясы кезінде өздігінен тазаланатын беттер әдеттегіден ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)</p>
<p>Осы пеште қолдану үшін ұсынылған температура істігін ғана пайдаланыңыз. (температура істігі бар үлгіге ғана қатысты)</p>
<p>Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.</p>
<p>⚠ ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.</p>
<p>Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.</p>
<p>⚠ ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны пайдаланғанда қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.</p>

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

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

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

Майысқан жақтауы бар жағын көп мөлшерде тағам пісірген кезде салмақ теңгерімін сақтау үшін артқы жаққа қарай қойыңыз. (үлгіге байланысты)



⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз.

Құрылғыны электр желісіне тек уәкілетті электр маманы ғана қосуға тиіс.

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

Жөндеу жұмыстарын тек уәкілетті техник ғана орындауға тиіс. Жөндеу жұмысы дұрыс орындалмаса, өзіңізге немесе басқаларға қатерлі болуы мүмкін. Егер пешіңізді жөндеткіңіз келсе, 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. Көп бағытты адаптерді немесе ұзартқыш сымды ешқашан қолданбаңыз.

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

Пештің қасында орналасқан розеткаға электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.

Егер құрылғының бумен пісіретін функциясы бар болса, сумен жабдықтайтын түтікшеге нұқсан келген жағдайда құрылғыны іске пайдаланбаңыз. (Бу функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Су құятын түтікшеге сызат түссе не сынса, оны қолданбаңыз, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. (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 пісірген кезде, алкоголь жоғары температурада буланып ұшып, егер 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. Егер пісіру науасын қолдансаңыз, температураның айырмашылығының тым көп болғандығына байланысты деформацияланып қалуы мүмкін.
Ыстық тұрған пеш табанына су құймаңыз.
Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.
Пештің табанын алюминий фольгамен қаптамаңыз және оған пісіру науасын немесе қалбырын қоюға болмайды. Алюминий фольга қызудың шығуына бөгет жасап, нәтижесінде эмаль қаптама бүлінуі және тағам дұрыс піспей қалуы мүмкін.
Жеміс шырыны пештің эмаль беттеріне кетпейтін дақ қалдырады. Өте сұйық қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз.
Пештің ашық тұрған есігінің үстіне тағам пісіретін ыдыстарды қоймаңыз.
Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.
Есікті баспаңыз, оған сүйенбеңіз, отырмаңыз немесе ауыр зат қоймаңыз.
Есікті шамадан тыс көп салмақ салып ашпаңыз.
⚠ ЕСКЕРТУ: Құрылғыны тағам пісіріп болсаңыз да электр тоғынан ажыратпаңыз.
⚠ ЕСКЕРТУ: Пеште тағам пісіп жатқан кезде есігін ашып қоюға болмайды.

ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

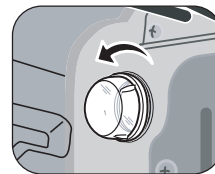
⚠ Электр қатері бар!

Пештің кез келген шамын ауыстырар алдында, төмендегі қадамдарды орындаңыз:

- Пешті сөндіріңіз.
- Пешті тоқ көзінен ажыратыңыз.
- Пештің жарықтама шамын және оның қалпағын, пештің табанына төселген шүберекке қойып қорғаңыз.
- Шамдарды SAMSUNG қызмет көрсету орталығынан сатып алуға болады.

Пештің артқы шамы

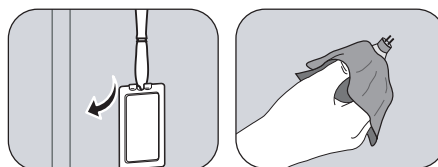
1. Қалпағын сағат бағытына қарсы бұрап ағытып, металл шығырығын, төсеме шығырығын алыңыз да, шыны қалпақты тазалаңыз. Егер қажет болса, шамды 25 ватт, 300 °С қызуға төзімді пеш шамына ауыстырыңыз.




2. Қажет болса, шыны қалпақты, металл шығырық пен төсеме шығырықты тазалаңыз.
3. Металл шығырық пен төсеме шығырықты шыны қалпаққа салыңыз.
4. Шыны қалпақты 1-ші қадам кезінде алған жеріне салыңыз да, сағат тілінің бағытымен бұрап орнына салыңыз.

Пештің қабырғасындағы шам (Үлгіге байланысты)

1. Шыны қалпақты алу үшін, астыңғы жағынан бір қолмен ұстаңыз да, пышақ тәрізді жалпақ, өткір затты шыны мен жиектемесінің арасына кіргізіңіз.



2. Қақпағын алыңыз.
3. Егер қажет болса, галоген шамды 25-40 ватт, 300 °С қызуға төзімді, пешке арналған галоген шамға ауыстырыңыз.

 **Кеңес** : Алақаныңыздың тері галоген шамының бетіне тиіп кетпес үшін, оны әрқашан құрғақ шүберекпен ұстаңыз. Бұл шамды айырбастаған кезде шамның қолданыс мерзімін ұзартуға көмектеседі.

4. Шыны қалпағын орнына салыңыз.

орнату

⚠ Орнатуға арналған қауіпсіздік нұсқаулары

Бұл пешті тек уәкілетті электр маманы ғана орнатуға тиіс. Құрылғыны электр желісіне, тиісті қауіпсіздікті қамтамасыз етуге қатысты ұсыныстарды орындай отырып жалғауға орнатушы міндетті.

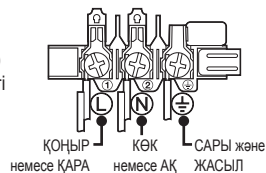
- Пешті орнатқан кезде, оның кернеулі бөліктерінен сақтандыру керек.

Қуат қосылымы

Егер құрылғы электр желісіне аша арқылы жалғанбаса, қауіпсіздік стандарттарына сай келу үшін көп-полюсті айырып-қосқышпен (контакттарының арасы кем дегенде 3 мм) жабдықталуға тиіс. Қуат сымның (H05 RR-F немесе H05 VV-F, мин., 2,5 мм²) ұзындығы, тіптен пеш ас үй жиһазының алдыңғы жағындағы еденде тұрса да, пешті тоқ көзіне жалғау үшін жеткілікті болуға тиіс. Пештің артқы жағында орналасқан қуат қосылымы қақпағын бұранданымен бұрап ашыңыз да, кабель қапсырмасының бұрандаларын, қуат сымдарын тиісті ағытпаларға жалғар алдында босатыңыз.

Пеш (⏏) -ағытпасы арқылы жерге қосылады. Сары және жасыл сымды (жерге қосылатын) бірінші жалғау керек және бұлар басқа сымдардан ұзын болуға тиіс.

Егер пеш электр желісіне аша арқылы жалғанса, бұл аша тіптен пешті орнатып болғаннан кейін де қол жететін жерде тұруға тиіс. Samsung компаниясы жерге қосылмаған немесе теріс қосылған құрылғы үшін жауапкершілік көтермейді.

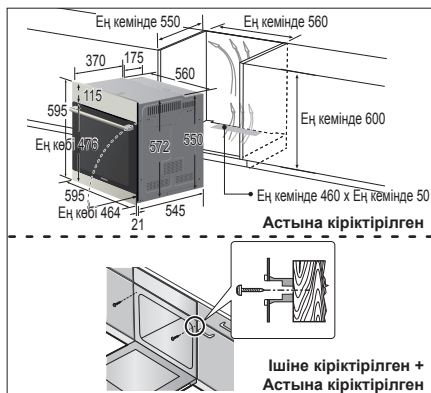
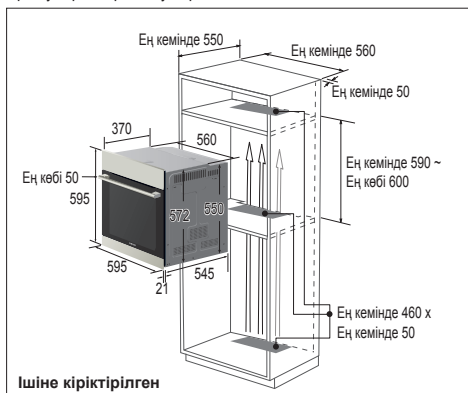


⚠ **ЕСКЕРТУ:** Орнату барысында қосылатын сымның қыстырылып қалуына және пештің ыстық бөліктеріне тиіп кетуіне жол бермеңіз.

Ас үй жиһазына орнату

Ас үй жиһазына кіріктіріп орнату керек болса, пештің үй жиһазының ішіндегі пластик беттері мен желім 90 °C градуска және көршілес жиһаздарға жақын жерлері 75 °C градуска төзімді болуға тиіс. Қызудың әсерінен пластик беттерге немесе желімдерге нұқсан келсе Samsung ешбір жауапкершілік көтермейді.

Пеш қойылатын ас үй жиһазының табанында желдеткіш саңылау болуға тиіс. Астыңғы сөре мен тірегіш қабырға арасында желдету үшін 50 мм бос орын қалдыру керек. Пешті пеш үстінің астына орнату керек болса, пеш үстін орнату бойынша нұсқауларды орындау керек.



Құрылғыны ас үй жиһазына әбден итеріп кіргізіп, 2 бұранданың көмегімен пештің екі жағын әбден бекітіңіз.

Құрылғы мен көршілес тұрған ас үй жиһазының арасында кем дегенде 5 мм орын қалуын қамтамасыз етіңіз.

Орнатып болғаннан кейін есіктен және пештің ішінен винил қорғағыш таспаны, жапсырғышты, қағаз бен керек-жарақтарды алыңыз. Пешті ас үй жиһазынан алатын кезде, пешті электр желісінен ағытып, екі жағындағы 2 бұранданы алыңыз.

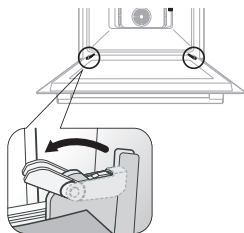
⚠ **ЕСКЕРТУ:** Пеш кіріктіріліп орнатылатын ас үй жиһазының ауа айналып тұруға арналған, өлшемі кем дегенде суретте көрсетілгендей саңылауы болуға тиіс. Осы саңылауды ағаш жаңқаларымен бітемеңіз, себебі бұл желдетуге арналған саңылау.

📏 Пештің алдыңғы сыртқы жағы, мысалы тұтқасы әр үлгіде әр түрлі болады. Бірақ пештің өлшемі суретте көрсетілгендей.

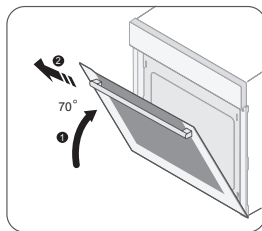
ЕСІКТІ АҒЫТЫП АЛУ

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

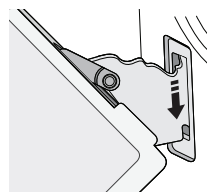
⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Пештің есігі ауыр.



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



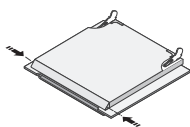
2. Есікті шамамен 70° бойынша жабыңыз. Есіктің екі жақтауының орта тұсынан қос қолдап ұстап, топсаларын ағытып алғанша тартып жоғары қарай көтеріңіз.



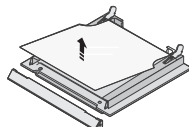
3. Тазалап болғаннан кейін есікті орнына салу үшін 1 және 2-ші қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Топсаның қапсырмасын қос жағынан жабу керек.

ЕСІКТІҢ ШЫНЫСЫН АЛУ

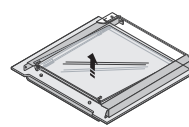
Пештің есігі бірінен кейін бірі орналасқан үш шыны панельден тұрады. Шыны панельдерді алып тазалауға болады.



1. Есіктің сол және оң жағындағы түймешіктердің екеуін де басыңыз.



2. Қақағын алыңыз да, есіктен 1-ші панельді алыңыз.



3. 2-ші панельді алып, беттерін жылы сумен немесе жуғыш затпен тазалаңыз да, жұмсақ, әрі таза шүберекпен мұқият құрғатып сүртіңіз.

👉 ҚАЙТА ОРНАТУ: Есік - Шынылар 2 EA үлгісінен 4 EA үлгісіне дейін әр түрлі болады. 1-ші шыныны салған кезде 1-ші шынының безендірілген жағы екі шыны панельдің ортасында, ішкі жағында қалуы керек.

ҚУАТТЫ АВТ. ТҮРДЕ ҮНЕМДЕУ ФУНКЦИЯСЫ

- Құрылғы функцияның ортасына келген кезде немесе уақытша тоқтап тұрған кезде ешбір функцияны таңдамасаңыз, функция біржола тоқтайды да, 10 минуттан кейін сағат көрсетіледі.
- Шам: Тағам пісіру барысында пештің шамын "Пештің шамы" түймешігін басып сөндіріп қоюға болады. Пісіру бағдарламасы басталғаннан кейін бірнеше минуттан кейін қуатты үнемдеу үшін пештің шамы сөнеді.



АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

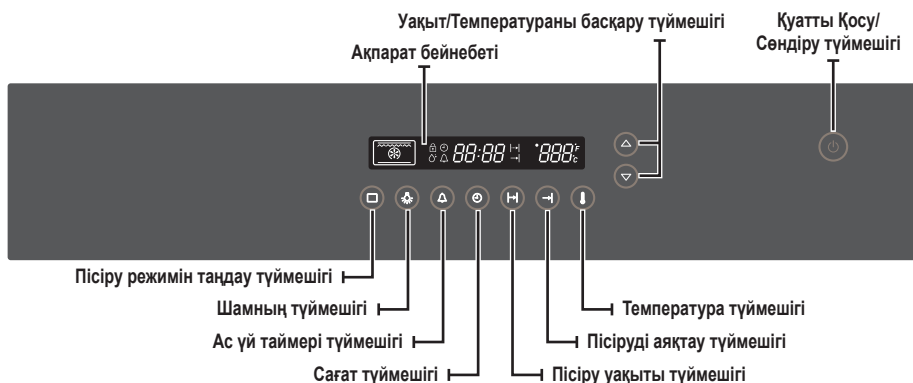
(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

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

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

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

пештің басқару тетіктері

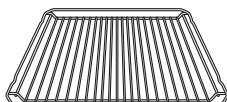


Қуатты Қосу/Сөндіру түймешігі

Пешті қосуға немесе сөндіруге болады. Егер **Қуатты Қосу/Сөндіру** түймешігін бассаңыз, түймешіктердің шамдары мен бейнебет сөнеді. Нәтижесінде, **Қуатты Қосу/Сөндіру** түймешігінен басқа түймешіктердің барлығы ажырайды. **Қуатты Қосу/Сөндіру** түймешігін қайта басқанда, басқа түймешіктердің шамдары мен бейнебет қайта жанады. Нәтижесінде, барлық түймешіктер қайта белсенді күйге көшеді.

керек-жарақтары

Пешпен бірге келесі керек-жарақтар жеткізіледі:



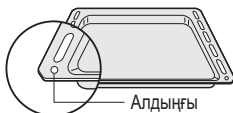
Тор сөре

Тор сөрені тағамнан гриль жасау және қуыру үшін қолдану керек. Сонымен қатар, кәстрөл және тағам пісіретін ыдыстарды қою үшін де қолдануға болады. Майысқан жақтауы бар жағын көп мөлшерде тағам пісірген кезде салмақ теңгерімін сақтау үшін артқы жаққа қарай қойыңыз.



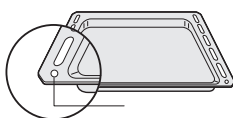
Тор сөренің табақшасы (Үлгіге байланысты)

Тор сөренің табақшасын тағамнан гриль жасау және қуыру үшін қолдану керек. Бұны тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін қойылатын, май жинайтын табамен бірге қолдануға болады.



Пісіру науасы (Үлгіге байланысты)

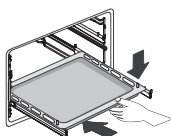
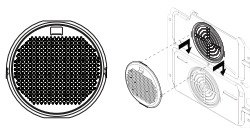
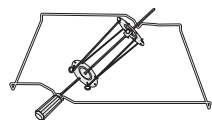
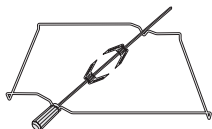
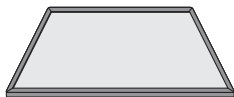
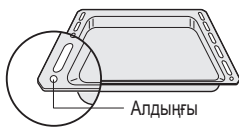
Пісіру науасын (Тереңдігі : 20 мм) торт, печенье және басқа кондитер да өнімдерін дайындау үшін қолдануға болады. Көлбеу жағын алдыңғы жаққа қаратып қойыңыз.



Әмбебап науа (Үлгіге байланысты)

Әмбебап науаны (Тереңдігі : 30 мм) торт, печенье және басқа кондитер да өнімдерін дайындау үшін қолдануға болады. Және тағам қуыру үшін қолданса да жақсы. Бұны тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін қойылатын, тор сөренің табақшасымен бірге қолдануға болады. Көлбеу жағын алдыңғы жаққа қаратып қойыңыз.

Қазақ - 11



Өте шұңғыл науа (Үлгіге байланысты)

Өте шұңғыл науаны (Тереңдігі : 50 mm) тағам қуыру үшін қолданса да жақсы. Бұны тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін қойылатын, тор сөрөнің табақшасымен бірге қолдануға болады. Көлбеу жағын алдыңғы жаққа қаратып қойыңыз.

Бөлгіш (Опция), үстіңгі, астыңғы және қос режим үшін қолдануға арналған. 3-ші деңгейге қойып қолданыңыз. Тағам пісіретін бөліктің артқы қабырғасында бөлгішті сезетін тетік бар. Артқы жаққа дейін толық кіргізіңіз.

Бұрылмалы істік (Опция), 2 шанышқысы, алмалы ұстағышы мен астынан санағанда 3-ші деңгейге қойылатын науасы бар. Бұрылмалы істікті қолдану үшін істікті пештің ішкі арт жағында орналасқан саңылауға салыңыз. Істікті қолданған кезде шұңғыл табаны 1-ші деңгейге қойыңыз.

Бұрылмалы істік және көуап істігі. (Опция)

Май сүзгісі. (Опция)

Май сүзгісі пештің ішкі арт жағында орналасады және желдеткішке, дөңгелек қыздырғышқа және пешке қоқыс тұрудан, май шашыраудан сақтайды. Ет пісірген кезде май сүзгісін қолдануды ұсынамыз. Кондитер өнімдерін пісірген кезде май сүзгісін әрқашан алып қойыңыз! Торт немесе тоқаш пісірген кезде сүзгі алынбаса, нәтижесі әжептәуір нашар болады.

Сырғыма жолдар (Опция)

- Тор сөрөні немесе науаны салу үшін, алдымен белгілі бір деңгейдің сырғытпа жолдарын тартып шығарып алыңыз.
- Тор сөрөні немесе науаны жолдарға қойып, пешке әбден кіргенше итеріңіз. Пештің есігін сырғытпа жолдарды пештің ішіне әбден итеріп кіргізгеннен кейін ғана жабыңыз.



Қолдану үшін :

- Тағамның сөлін жинау үшін терең науаны (тағам қолданылмайды) 1-ші деңгейге қойыңыз немесе қуырылатын ет тым үлкен болса, науаны пештің табанына қоюға болады.
- Шанышқылардың бірін істікке қарай сырғытыңыз да, еттің қуырылатын кесегін істікке шанышқыңыз;
- Ыстық суға батырылып алынған картоптар мен көкөністерді терең науаның шетін жағалата қойып, бірге қуыруға болады.
- Аспаны ортаңғы сөрөнің үстіне қойыңыз да, алдыңғы жағын "V" қалпына келтіріп қойыңыз.
- Істікті кіріктіріп орнату үшін, оның ұстағышын доғал ұштыққа бекітіп қоюға болады.
- Істіктің сүйір ұшын арт жаққа қаратып аспаның үстіне қойыңыз да, істіктің ұшы пештің арт жағында орналасқан айналдырғыш механизмге кірігіп орнағанша еппен итеріңіз. Істіктің доғал ұшы "V" пішіміндегі үстіне қойылуы керек. (Істіктердің сонымен пештің есігіне жақын орнатылатын, істік алға жылжып кетуге жол бермейтін екі тетігі бар, бұл тетіктер сонымен қатар тұтқаның ұстағышы ретінде де қолданылады.)
- Тағам пісірер алдында ұстағышын ағытып алыңыз. Тағам пісіріп болғаннан кейін, істікті аспадан ағытып алу үшін ұстағышты қайта бұрап орнатыңыз.

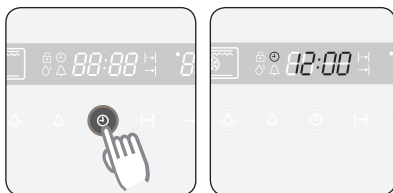


ЕСКЕРТУ: Құрылғыны пиролитпен тазалау алдында барлық керек-жарақтары мен пиролитпен тазалауға келмейтін бөліктерінің барлығын алу керек.

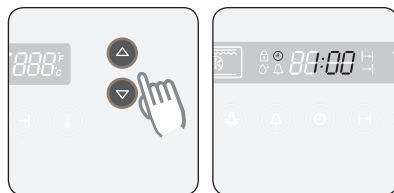
іске қосар алдында

САҒАТТЫ ҚОЮ

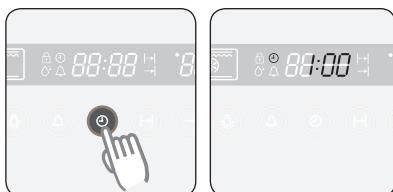
Құрылғыны тоққа алғаш рет қосқан кезде, қолданар алдында уақытты орнатыңыз.



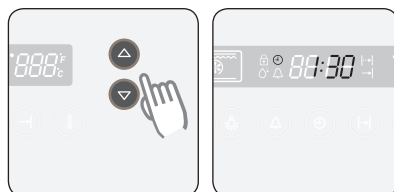
1. **Сағат** түймешігін басыңыз.
“⌚” және “12:” жыпылықтайды.



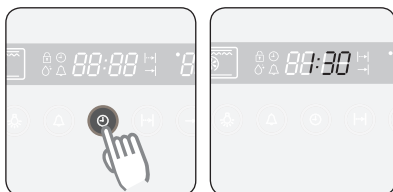
2. **Уақыт/Температура** түймешіктерін басып тәулік уақытын орнатыңыз.
Мысалы: 1:30 уақытын орнату үшін



3. **Сағат** түймешігін басыңыз.
“⌚” және “:00” жыпылықтайды.



4. Уақыттың минутын орнату үшін **Уақыт/Температура** түймешіктерін басыңыз.



5. Сағат мәнін орнатуды аяқтау үшін **Сағат** түймешігін басыңыз немесе шамамен 10 секунд күтіңіз. Бейнебетте тәулік уақыты көрсетіледі. Құрылғы енді қолдана беруге дайын.

ЕҢ АЛҒАШ РЕТ ТАЗАЛАУ

Құрылғыны алғаш рет қолданардың алдында мұқият тазалаңыз.



Өткір немесе жеміргіш тазалағыш заттарды қолданбаңыз. Бұндай заттар пештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Алдыңғы жағы эмальмен қапталған пештерді дүкенде сатылатын тазалағыш заттарды қолданып тазалаңыз.

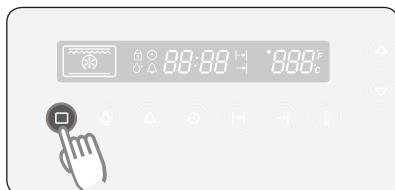
Пешті тазалау үшін

1. Есікті ашыңыз. Пештің шамы жанады.
2. Пештің барлық науаларын, керек-жарақтарын және сырғытпа жолдарын жылы сумен немесе жуғыш сұйықпен тазалаңыз да, таза, жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.
3. Пештің ішін де осылай жуыңыз.
4. Құрылғының алдыңғы жағың дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

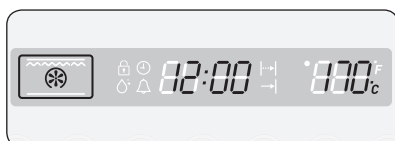
Сағаттың дұрыс қойылғанына көз жеткізіңіз. Керек-жарақтарын алып, пешті конвекция режимі бойынша 200 °C градусқа қойып, іске қолданар алдында 1 сағат қосыңыз. Біртүрлі иіс шығады; бұл қалыпты жағдай, дегенмен осылай баптау барысында ас бөлменің желдетіліп тұруын қамтамасыз етіңіз.

пешті іске қосу

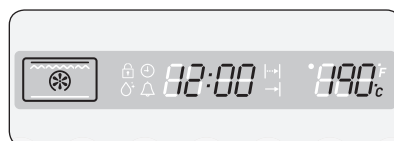
РЕЖИМДІ ОРНАТУ



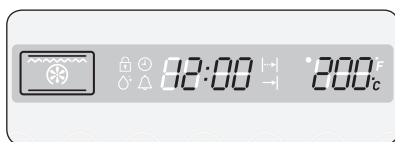
1. Пісіру режимін таңдау түймешігін басыңыз.
2. Пештің қажетті функциясын таңдау үшін **Уақыт/Температура** түймешіктерін басыңыз.



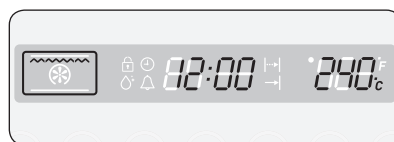
Конвекция режимі



Үстіңгі қызу + Конвекция



Дәстүрлі пісіру режимі



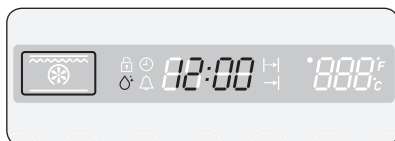
Үлкен Гриль



Эко гриль



Астыңғы қызу + Конвекция

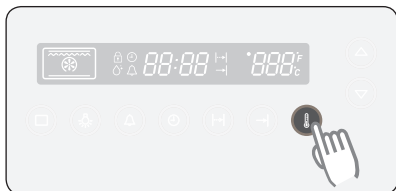


Бумен тазалау

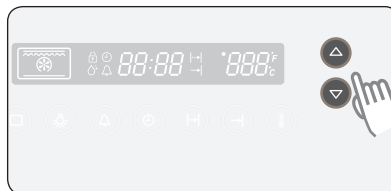


Автоматты пісіру

ПЕШ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ



1. Температура түймешігін басыңыз.



2. Уақыт/Температура түймешіктерін басып, температураны 5 °C қадаммен реттеңіз.

40 °C – 250 °C

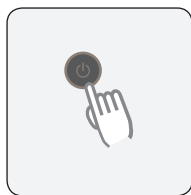
40 °C – 300 °C (Үлкен және кішкене гриль)



Температураны тағам пісіру барысында реттеуге болады.

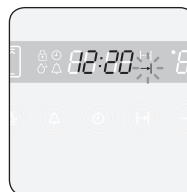
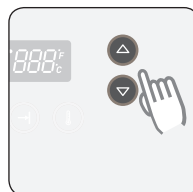
Пештің режимдерінде, үстіңгі және астыңғы Қыздырғыш элементтер, тағам пісіру барысында іске қосылып, сөну арқылы температураны реттейді және ұстап тұрады.

ПЕШТІ СӨНДІРУ



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

ПІСІРУДІ АЯҚТАУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ



1. Аяқтау уақыты түймешігін басыңыз.

Мысалы: 12:00

2. Тағам пісіруді аяқтау үшін қажетті уақытты орнату үшін **Уақыт/Температура** түймешіктерін басыңыз.



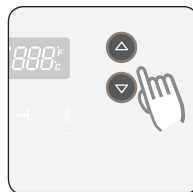
3. Аяқтау уақыты түймешігін басыңыз. Аяқтау уақытын біржолата тоқтату үшін **Аяқтау уақыты** түймешігін басыңыз және таймердің ағымдық уақытын орнатыңыз.



Тағам пісіріп жатқанда, алдын ала орнатылған пісіру уақытын, пісіру нәтижесін жақсарту үшін **Уақыт/Температура** түймешіктерін басып реттеуге болады.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ

Пісіру барысында пісіру уақытын орнатуыңызға болады.



1. Пісіру уақыты түймешігін басыңыз.

2. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Уақыт/Температура** түймешіктерін басыңыз.



3. Пісіру уақыты түймешігін қайта басыңыз.



Тағам пісіріп жатқанда, алдын ала орнатылған пісіру уақытын, пісіру нәтижесін жақсарту үшін **Уақыт/Температура** түймешіктерін басып реттеуге болады.

КЕШІКТІРІП БАСТАУ

1-ші жағдай - Алдымен пісіру уақыты енгізіледі

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

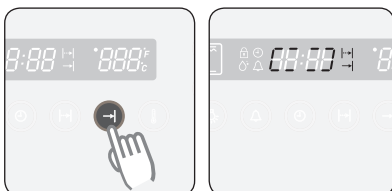


1. Аяқтау уақыты түймешігін басыңыз.

Мысалы: Ағымдық уақыт 3:00,
5 сағатқа созылатын пісіру уақытын
орнаттыңыз.

2. Тағам пісіруді аяқтау үшін қажетті уақытты орнату үшін **Уақыт/Температура** түймешіктерін басыңыз.

Мысалы: Тағамды 5 сағат пісіріп, 8:30 болғанда
аяқтағыңыз келеді.



3. Аяқтау уақыты түймешігін басыңыз. А " [] " Белгісі кешіктіріп бастау уақыты басталғанда көрінеді.

2-ші жағдай - Алдымен аяқтау уақыты енгізіледі

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

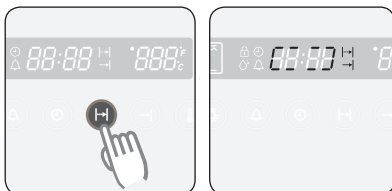


1. Пісіру уақыты түймешігін басыңыз.

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

2. Тағам пісіруді аяқтау уақытын орнату үшін **Уақыт/Температура** түймешіктерін басыңыз.

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



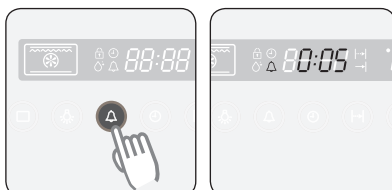
3. Пісіру уақыты түймешігін басыңыз. А " [] " белгісі кешіктіріп бастау уақыты басталғанда көрінеді.

АС ҮЙ ТАЙМЕРІ



1. Ас үй таймері түймешігін басыңыз.
“△” жыпылықтайды.

2. Қажетті уақытты орнату үшін
Уақыт/Температура түймешіктерін басыңыз.
Мысалы: 5 минут



3. Таймерді іске қосу үшін Ас үй таймері түймешігін басыңыз.



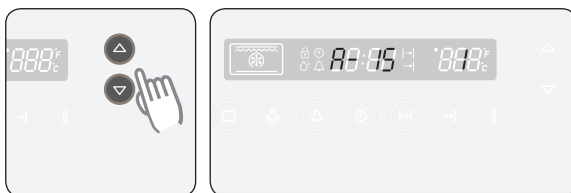
Ас үй таймері түймешігін 3 секунд басып таймерді біржола тоқтатыңыз.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ



1. Автоматты пісіру бағдарламасын таңдау үшін
Пісіру режимін таңдау түймешігін басыңыз.

2. Қажетті қолданатын рецептіні
Уақыт/Температура түймешіктерін басып
таңдаңыз. Салмақты таңдау үшін 5 секунд күтіңіз.



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

ШАМ ҚОСУЛЫ/СӨНДІРУЛІ



1. Шам түймешігін басыңыз.

Өшіру : 1 рет

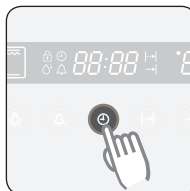
Қосулы : 2 рет



Шам автоматты түрде, пісіру режимі басталғаннан кейін 5 минуттан соң сөнеді.


БҰҒАТТАУ ФУНКЦИЯСЫ

Күту режимінде тұрғанда бұғаттау функциясын қолдануыңызға болады.



1. Сағат және Пісіру уақыты

түймешіктерін бір уақытта басып, шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.

() Белгісі көрсетіледі.

2. Бұғатты ашу үшін қайтадан

Сағат және Пісіру уақыты

түймешіктерін бір уақытта басып, шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.



Құлыпталып тұрған кезде **Қуатты Қосу/Сөндіру** түймешігінен басқа түймешіктердің барлығы жұмыс істемейді.

ПЕШТИҢ ФУНКЦИЯЛАРЫ

Пеш келесі функциялармен жабдықталған.

1. Дәстүрлі режим

Ұсынылатын температура: 200 °C

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

Тағам пісіруді бастамас бұрын пешті алдын ала қыздыру қажет.

(Пешті тағамды пісіру үшін таңдаған режимді (осы жағдайда Дәстүрлі режим) немесе Гриль + Дәстүрлі режимді қолданып қыздыруға болады.)

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған лазанья (500-1000 г)	3	Тор сөре	180-200	40-50
Тоңазытылған дорадо және сондай мөлшердегі бүтін балық (300-1000 г) екі ұшынан 3-4 рет тілінген ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3 + 2	Тор сөре Пісіру науасы (қан-сәлді жинау үшін)	240	15-20
Балық филесі (500-1000 г) екі ұшынан 3-4 рет тілінген ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3	Пісіру науасы	200	13-20
Тартылған өттен жасалған тоңазытылған котлета, ветчина, ірімшік немесе саңырауқұлақ қосылған зраза (350-1000 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3	Пісіру науасы	200	25-35
Сәбіз қосылған мұздатылған котлета, қызылша немесе картоп толтырмасы бар зраза (350-1000 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3	Пісіру науасы	200	20-30
Сүйегі бар жаншылған шошқа еті (500-1000 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ, ТҰЗ ЖӘНЕ БҰРЫШ СЕБІҢІЗ	3 + 2	Тор сөре Пісіру науасы (қан-сәлді жинау үшін)	200	40-50
Пісірілген картоптар (жарты) (500-1000 г)	3	Пісіру науасы	180-200	30-45
Саңырауқұлақ толтырылған, мұздатылған ет рулеті (500-1000 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180-200	40-50

2. Үстіңгі қызу + Конвекция

Ұсынылатын температура: 190 °С

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

Тағам пісіруді бастамас бұрын пешті алдын ала қыздыру қажет.

(Пешті қыздыру үшін Гриль + Дәстүрлі режимді қолдануға болады.)

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Темп. (°С)	Уақыт (мин.)
Шошқаның сүйегі бар төс еті (1000 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҒЫЗ, ТҰЗ ЖӘНЕ БҰРЫШ СЕБІҢІЗ	3 + 2	Тор сөре Пісіру науасы (қан-сөлді жинау үшін)	180-200	50-65
Үйде пісірілген, алюминий фольгаға оралған шошқаның мойны (1000-1500 г) Нәтижесі жақсырақ болу үшін алдын ала тұздаңыз	2 немесе 3	Пісіру науасы	180-230	60-120
Бүтін тауық (700-1500 г)	2 немесе 3	Пісіру науасы	190-200	40-55
Ет не балық стейктері (400-800 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҒЫЗ, ТҰЗ ЖӘНЕ БҰРЫШ СЕБІҢІЗ	3 + 2	Тор сөре Пісіру науасы (қан-сөлді жинау үшін)	180-200	15-35
Торт (1000 г)	2 немесе 3	Шұңғыл науа	180	20

3. Конвекция режимі

Ұсынылатын температура: 170 °С

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

Тағам пісіруді бастамас бұрын пешті алдын ала қыздыру қажет.

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

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Темп. (°С)	Уақыт (мин.)
Қойдың сүйегі бар төс еті (350-700 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҒЫЗ, ТҰЗ ЖӘНЕ БҰРЫШ СЕБІҢІЗ	3 + 2	Тор сөре Пісіру науасы (қан-сөлді жинау үшін)	190-200	40-50
Шоколад, жаңғақ және қоңыр қант қосылған банан 3-5 дана Әр бананға кішкентай тілік салыңыз, 10-15 г шоколад қосыңыз, тілікке 5-10 г жаңғақ салыңыз, дымқылданған қантпен әрлеңіз. Алюминий фольгаға ораңыз.	3	Тор сөре	220-240	15-25
Пісірілген алма 5-8 тілік x 150-200 г Алманың өзегін алып, қант толтырыңыз. Су құйылған табаға салыңыз	3	Тор сөре	200-220	15-25
Ет котлетасы, фаршталған шницель, ет тілімі (300-600 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҒЫЗ	3	Пісіру науасы	195	18-25
Толтырмасы бар рулет (500-1000 г) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҒЫЗ	3	Пісіру науасы	180-200	50-65

4. Үлкен гриль

Ұсынылатын температура: 240 °C

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

Тағам пісіруді бастамас бұрын пешті алдын ала қыздыру қажет.

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

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Сарделька немесе кішкене шұжық (5-10 бөлік)	4 + 3	Тор сөре Пісіру науасы (қан-сөлді жинау үшін)	200	10-15
Аңшы шұжығы және жалпақ қысқа шұжықтар 8-10 дана ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	4 + 3	Тор сөре Пісіру науасы (қан-сөлді жинау үшін)	200	10-12
Тост нанынан таңғы асқа арналып жасалған тост 5-10 дана	4	Тор сөре	240	02-03 бір жағын АУДАРЫҢЫЗ 02-03 екінші жағын
Тост нанынан таңғы асқа арналып жасалған ірімшікті тост 5-10 дана	3 + 2	Тор сөре Пісіру науасы (ірімшікті жинау үшін)	200	8-12
Мұздатылған толтырмасы бар құймақтар (200-500 г) САЛЫҢЫЗ СУЫҚ ПЕШКЕ (ҚЫЗДЫРМАЙ ТҰРЫП) ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3	Пісіру науасы	200	20-30

5. Эко гриль

Ұсынылатын температура: 240 °С

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

Тағам пісіруді бастамас бұрын пешті алдын ала қыздыру қажет.

(Пешті тағамды пісіру үшін таңдалған режимді (осы жағдайда Гриль режимі) немесе Гриль + Дәстүрлі режимді қолданып қыздыруға болады.)

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Темп. (°С)	Уақыт (мин.)
Тоңазытылған пісірілген камемберт (2 x 75 г - 4 x 75 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (ҚЫЗДЫРМАЙ ТҰРЫП)	3	Тор сөре	200	10-12
Толтырмасы бар мұздатылған багета (Қызанақ - моцарелла немесе ветчина және ірімшік)	3 + 2	Тор сөре Пісіру науасы (ірімшікті жинау үшін)	200	15-20
Балық таяқшалары (300-700 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (ҚЫЗДЫРМАЙ ТҰРЫП), ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3 + 2	Тор сөре Пісіру науасы (қан-сөлді жинау үшін)	200	15-25
Балық бөліші, филе пирожки (мұздатылған) (300-600 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (ҚЫЗДЫРМАЙ ТҰРЫП), ӨСІМДІК МАЙЫМЕН МАЙЛАҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180-200	20-35
Мұздатылған пицца (300-500 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (ҚЫЗДЫРМАЙ ТҰРЫП)	3 + 2	Тор сөре Пісіру науасы (ірімшікті жинау үшін)	180-200	23-30

6. Астыңғы қызу + Конвекция

Ұсынылатын температура: 190 °C

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

Тағам пісіруді бастамас бұрын пешті алдын ала қыздыру қажет.

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

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

ТАҒАМДАРДЫ СЫНАҚТАН ӨТКІЗУ

EN 60350 стандарты бойынша

1. Пісіру

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

Пісіру науасының қайқы келген жағын пештің артына қаратып салыңыз.

Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Үгілмелі печенье	Пісіру науасы	3	Дәстүрлі пісіру режимі	160-170	20-30
		2	Конвекция режимі	150-160	30-35
	Пісіру науасы + Өмбебап науа	1 + 4	Конвекция режимі	150-160	35-40
Кішкене кекстер	Пісіру науасы	3	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	15-25
		2	Конвекция режимі	150-160	30-35
	Пісіру науасы + Өмбебап науа	1 + 4	Конвекция режимі	150-160	35-40
Майсыз қопсыма торт	Тор сөреге қойылған торт қалыбы (баран қаптамасы бар, Ø 26 см)	2	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	20-30
		2	Конвекция режимі	150-160	30-40
Алма қосылған ашыма торт	Пісіру науасы	3	Дәстүрлі пісіру режимі	170-180	35-40
		2	Конвекция режимі	150-160	60-70
	Пісіру науасы + Өмбебап науа	1 + 4	Конвекция режимі	150-160	70-80
Алма бөліші	Тор сөре + 2 торт қалыбы * (қаптамасы баран түсті, Ø 20 см)	1-көлденең қойылған	Конвекция бойынша	170-190	70-90
	Пісіру науасы + Тор сөре + 2 торт қалыбы ** (қаптамасы баран түсті, Ø 20 см)	1 + 3	Конвекция режимі	170-190	80-100

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

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

2. Гриль жасау

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

Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Ақ наннан тост жасау	Тор сөре	5	Үлкен Гриль	270 °C	1 ^{ші} 1-2 2 ^{ші} 1-1½
Бифбургер * (12 ea)	Табақшасы бар тор сөре + Өмбебап науа (аққан май-сәлді жинауға арналған)	4	Үлкен Гриль	270 °C	1 ^{ші} 14-16 2 ^{ші} 4-6

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

автоматты түрде пісіру

Төмендегі кесте тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 25 Автоматты бағдарламаны ұсынады. Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Тағам пісіргенде осы нұсқауларға сүйенуге болады. Тағамды ерқашан суық тұрған пешке салыңыз.

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
A:01	Мұздатылған пицца	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Тор сөре	2	Мұздатылған пиццаны тор сөренің ортасына қойыңыз. Жұқа пиццалар үшін 0,3-0,6 кг, толтырмасы қалың пиццалар үшін 0,7-1,0 кг параметрін қолдануды ұсынамыз.
A:02	Мұздатылған чипс	1. 0,3 - 0,5 2. 0,5 - 0,7	Пісіру науасы	2	Мұздатылған чипстарды пісіру науасына таратып салыңыз. Бірінші параметр жіңішке француз фриин, екінші параметр чипстарды дайындауға арналған. Қуыру үшін қолданылатын қағазды пайдаланыңыз. Пісіру уақытының 2/3 бөлігі өткеннен кейін аударуды ұсынамыз.
A:03	Мұздатылған фрикаделька	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Пісіру науасы	2	Мұздатылған картоп тефтелині пісіру науасына біркелкі таратып салыңыз. Пісіру уақытының 2/3 бөлігі өткеннен кейін аударуды ұсынамыз.
A:04	Қолдан жасалған лазанья	1. 0,3 - 0,5 2. 0,8 - 1,0	Тор сөре	3	Қызуға төзімді шыны ыдысты қолданыңыз. Салқындалатын немесе үйде жасалған лазаньяны пештің тор сөресінің ортасына салыңыз.
A:05	Бифштекс	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Тор сөре Әмбебап науа	4 3	2-6 бифштексті тор сөреге қатарластырып, біркелкі етіп қойыңыз. Бірінші параметр жұқа стейктерге, екінші параметр қалың стейктерді пісіруге арналған. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз.
A:06	Ростбиф	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Тор сөре Әмбебап науа	2 1	Ростбифтерді маринадтап, тор сөреге қойыңыз. Әмбебап науаға 1 кесе су құйыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгаға орап, 5-10 минут қоя тұрыңыз.
A:07	Қуырылған шошқа еті	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Тор сөре Әмбебап науа	2 1	Тұздықталған шошқа етін тор сөреге қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз
A:08	Қойдың туралған еті	1. 0,3 - 0,4 2. 0,5 - 0,6	Тор сөре Әмбебап науа	4 3	Қойдың кесек еттерін тұздықтаңыз. Қойдың кесек еттерін тор сөреге қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Бірінші параметр жұқа еттерге, екінші параметр қалың еттерді пісіруге арналған.
A:09	Тауықтың кесек еттері	1. 0,5 - 0,7 2. 1,0 - 1,2	Тор сөре Әмбебап науа	4 3	Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Тауықтың еттерін тор сөреге қатарластыра қойыңыз.

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
A:10	Қуырылған тауық	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Тор сөре Әмбебап науа	2 1	Салқындатылған тауыққа май жағыңыз да, дәмдеуіштерден сеуіп, төс жағын тор сөреге қаратып салыңыз.
A:11	Үйректің төс еті	1. 0,3 - 0,5 2. 0,6 - 0,8	Тор сөре Әмбебап науа	4 3	Үйректің төс етін дайындаңыз, тор сөреге майлы жағын төмен қаратып салыңыз. Бірінші параметр бір үйректің төсін, екінші параметр 2 үйректің қалың төс етін пісіруге арналған.
A:12	Күркетауық рулеті	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Тор сөре Әмбебап науа	2 1	Күркетауықтан жасалған рулетті тор сөреге салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз
A:13	Бұға пісірілген балық	1. 0,2 - 0,4 2. 0,5 - 0,7 3. 0,8 - 1,0	Тор сөре	2	Дайындалған жас балықты (мысалы, бақтақ, теңіз алабұғасы, нәлім) қақпағы бар, өлшемі сай келетін, пеш қызуына төзімді ыдысқа салыңыз. Ыдыстың түбі көрінбей кеткенше сұйық заттан құйыңыз, мысалы 3-4 ас қасық лимон шырынын, ақ шарап немесе су құйып қақпағын жабыңыз. Ыдысты тор сөреге қойыңыз. Егер тағамның сыртының қуырылып піскенін қаласаңыз, балықтың терісіне зәйтүн майын жағыңыз да, ыдыстың қақпағын жаппаңыз.
A:14	Қуырылған балық	1. 0,5 - 0,7 2. 0,8 - 1,0	Тор сөре Әмбебап науа	4 3	Тор сөреге балықтың басын, құйырығына түйістіріп салыңыз. Бірінші параметр 2 балық пісіруге, екінші параметр 4 балық пісіруге арналған. Бұл бақтақ, албырт балық немесе мөңке тәрізді балықтарды тұтас пісіруге жарайтын бағдарлама.
A:15	Арқан балық стейгі	1. 0,3 - 0,4 2. 0,7 - 0,8	Тор сөре Әмбебап науа	4 3	Арқан балықты тор сөреге салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
A:16	Қуырылған картоп	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Пісіру науасы	2	Картоптарды шайып, екіге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Пісірме табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бірінші параметр кішкене картоптарға (әрқайсысы 100 г), екінші параметр үлкен картоптарға (әрқайсысы 200 г) арналған.
A:17	Қуырылған көкөніс	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Әмбебап науа	4	Туралған кәдіш, бұрыш, баклажан, саңырауқұлақ және кішкене қызанақтарды әмбебап науаға салыңыз. Дәмдеуіштер мен шөптерден қосып, зәйтүн майынан құйыңыз.
A:18	Көкөніс гратині	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Тор сөре	2	Ыстыққа төзімді сопақ ыдысты қолданып көкөніс гратинін дайындаңыз. Ыдысты пештің ортасындағы тор сөреге салыңыз.
A:19	Үгілме торт	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Тор сөре	2	Қамырды өлшемі сай келетін, шығырық тортты пісіруге арналған шұңғыл дөңгелек пісіру табасына салыңыз. Бұл бағдарлама мәрмәр тортты, лимон тортты, жаңғақ тортты тәрізді жұмсақ қоспадан жасалған торттарға сай келеді.

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
A:20	Кекстер	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Топ сөре	2	Кекстің қоспасын кекс пісіруге арналған темір, 12 кекске арналған ыдысқа салыңыз. Ыдысты торға қойыңыз. Әрқайсысының салмағы 45 г болатын булочка үшін 0,5-0,6 кг, ал әрбірінің салмағы 65 г болатын орташа булочка үшін 0,7-0,8 кг-нан асырмау ұсынылады.
A:21	Ақ нан	1. 0,7 - 0,8	Топ сөре	2	Бұл бағдарлама 500 г бидай ұны қосылған, нан пісіруге арналған қоспаға жарамды. Орамдағы нұсқауды орындаңыз. Ашыған қамырды тік төртбұрышты пісіру ыдысына салыңыз. Қамырдың үстіңгі жағына су жағыңыз. Пышақпен ұзынынан тіліңіз.
A:22	Еленбеген ұн наны	1. 0,7 - 0,8	Топ сөре	2	Бұл бағдарлама 500 г бидай ұны мен қарабидай ұны қосылған, нан пісіруге арналған қоспаға жарамды. Орамдағы нұсқауды орындаңыз. Ашыған (қышқыл қамыр) қамырды жарамды, тік төртбұрышты пісіру ыдысына салыңыз. Қамырдың үстіңгі жағына су жағыңыз. Пышақпен ұзынынан тіліңіз.
A:23	Нан/Чиабата	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Пісіру науасы	3	Бірінші параметр булочка немесе круассан (4-8 дана) тәрізді кішкене өнімдерді пісіруге жарамды. 2-ші параметр үйде чиабата нанын немесе багета нанын (2-6 дана) пісіруге жарамды. Қуыру үшін қолданылатын қағазды пайдаланыңыз.
A:24	Үй пиццасы	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Пісіру науасы	2	Бірінші параметр пицца тісбасарларын (7-9 дана) дайындауға лайықты. 2-ші параметр бір дөңгелек немесе науа пішімді пицца дайындауға лайық. Салмағы оның толтырмасына қарай, мысалы соус, көкөністер, ветчина және ірімшіктің салмағына қарай анықталады. Егер өте қытырлақ болып піскенін қаласаңыз, пешті астыңғы қызу мен конвекция режимін пайдаланып, 5 мин алдын ала қыздыруды ұсынамыз.
A:25	Ашытқылы қамырды көтеру	1. 0,2 - 0,4 (пицца наны) 2. 0,4 - 0,6 (ашытқылы қамыр) 3. 0,6 - 0,8 (нанның қамыры)	Топ сөре	2	0,2-0,4 кг параметрі пицца, торт немесе алдын ала көтерілген нанның қамырын дайындауға арналған. Үлкен дөңгелек ыдысқа салып, таспамен жабыңыз. 0,4-0,6 кг параметрі ашыған қамыр немесе қышқыл қамыр тәрізді нанның қамырын дайындауға арналған. 0,6-0,8 кг параметрі қамырды көтеруге арналған. Қамырды қолмен илеп, пісіру ыдысына салыңыз да, бетін таспамен жабыңыз.

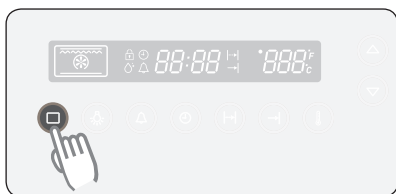
тазалау және күтім көрсету

БУМЕН ТАЗАЛАУ

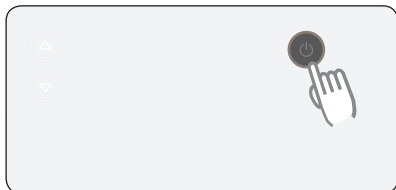
1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. 400 мл (3/4 пинта) суды бос тұрған пештің табанына құйыңыз. Кәдімгі суды қолданыңыз, тазартылған суды қолданбаңыз.
3. Пештің есігін жабыңыз.



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

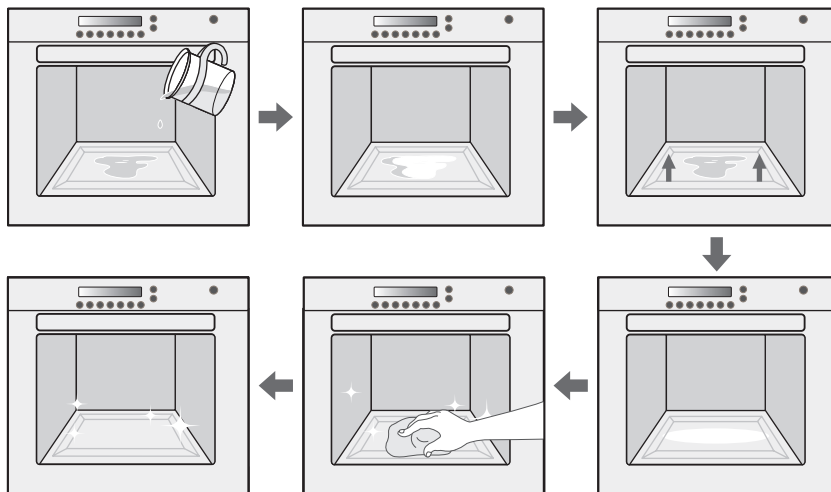


4. Бумен тазалау функциясын таңдау үшін **Пісіру режимін таңдау** түймешігін басыңыз. 3 секундтан кейін, Бумен тазалау функциясы басталады да, біраз уақыт өткеннен соң қыздырғыш жұмыс істеуін тоқтатады.
5. Жұмыс істеп болғаннан кейін, бейнебет жыпылықтап, сигнал естіліп жұмыстың аяқталғанын білдіреді.



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

Бумен тазалау режимін сөндіргеннен кейін



КЕҢЕС

- Бумен тазалау үрдісі аяқталмай тұрып пешті ашар кезде абай болыңыз; пештің табанындағы су ыстық.
- Пештің ішінде қалған суды ешқашан ұзақ уақыт, әсіресе түні бойы қалдырып қоймаңыз.
- Пештің есігін ашыңыз да, қалған суды жөкеге сіңіріп алыңыз.
- Жуғыш затқа матырылған жөкені, жұмсақ шөткені немесе нейлон қырғышты қолданып пештің ішін тазалаңыз. Қатып қалған қоқысты нейлон жөкемен тазалаңыз.
- Өк қалдықтарын сірке суына матырылған шүберекпен тазалауға болады.
- Таза сумен тазалап, жұмсақ шүберекпен (пеш есігінің тығыздағышының астын сұртуді ұмытпаңыз) құрғатыңыз.
- Егер пеш қатты ластанып кетсе, суығаннан кейін тазалау жұмысын қайта қайталауға болады.
- Егер пеш, мысалы гриль жасау немесе қуыру режимдерінен кейін қатты майланып кетсе, тазалау функциясын іске қоспай тұрып, жуғыш затты қатып қалған қоқысқа сіңіре ысқылаңыз.
- Тазалап болғаннан кейін пештің ішкі эмаль қаптамасын әбден кептіру үшін, есікті 15° бойынша ашыңыз.

ЖЫЛДАМ КЕПТІРУ

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

ҚОЛМЕН ТАЗАЛАУ

⚠ ЕСКЕРТУ: Тазалар алдында пеш пен пештің керек-жарақтарының салқын тұрғанын тексеріп алыңыз.

Жеміргіш заттарды, қатты шөткелерді, түрпілі жөке немесе шүберекті, темір жөкені, пышақ немесе басқа да жеміргіш құралмен тазалауға болмайды.

Пештің ішкі жасақтамасы

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

Пештің сырты

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

Пештен шығатын ыстық ауаға байланысты тұтқаның немесе тетіктердің айналасына май және қоқыс оңай жиналып қалатындықтан, пешті пайдаланып болғаннан кейін тұтқаны және тетіктерді тазалаңыз.

Керек-жарақтары

Пештің керек-жарақтарын қолданып болған сайын жуып, ыдыс-аяқ сүлгісімен құрғатып отырыңыз. Қажет болса, оңай тазалау үшін жылы сабынды суға 30 минут салып қойыңыз.

КАТАЛИТТИ ЭМАЛЬ ҚАБАТЫ (ОПЦИЯ)

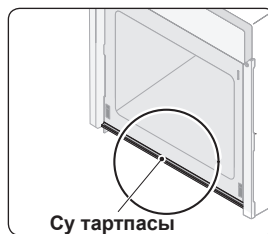
Корпустың қара сұры каталитті эмальмен қапталған, алмалы қақпағының беткі қаптамасына, конвекция арқылы қыздырған кезде май жиналып, таралуы мүмкін. Бұл қалдықтар пештің 200 °C градус және одан жоғары температурасында күйіп кетеді.

1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. Пештің ішкі беттерін түгел тазалап болғаннан кейін пешті 250 °C конвекция режимге бір сағатқа қойыңыз.

СУ ТАРТПАСЫН ТАЗАЛАУ (ОПЦИЯ)

Су тартпасы пеш сұйығы өте көп тағам пісірген кезде будан пайда болатын суды жинауға арналған. Су тартпасына тағам қалдығы жабысып қалуы мүмкін. Егер тазалау жұмысы орындалмаса, кіріктірілген жиһазға нұқсан келуі мүмкін. Жиһазды күтіп ұстау үшін тағам пісіріп болғаннан кейін су тартпасын тазалаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ: Тағам пісіріп болғаннан кейін су тартпасынан су аққанын байқасаңыз, қызмет көрсету орталығы арқылы бізге хабарласыңыз.

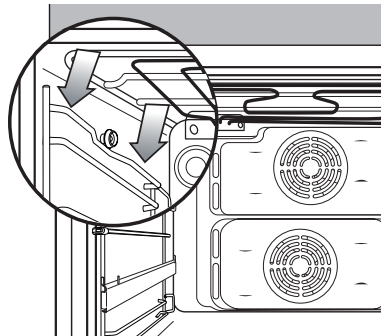


ҚАБЫРҒАЛЫҚ СЫРҒЫТПАЛАР (ОПЦИЯ)

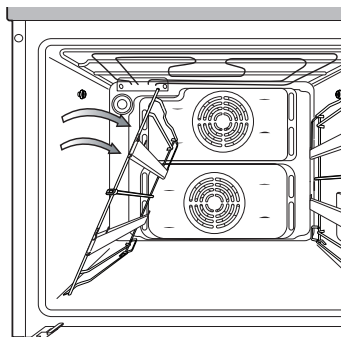
Пештің ішін тазалау үшін, екі жақтағы сырғытпаларының екеуін де алуға болады.

Қабырғалық сырғытпаларды алу

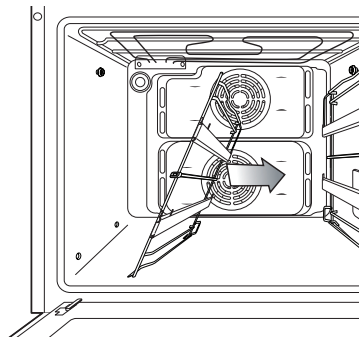
1. Бүйірлік сырғытпаның үстіңгі жағының ортасын басыңыз.




2. Бүйірлік сырғытпаны шамамен 45° градусқа айналдырыңыз.



3. Бүйірлік сырғытпаны астыңғы екі тесіктен тартып шығарыңыз.



 **ҚАЙТА ОРНАТУ:** 1, 2 және 3-ші қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

АҚАУЛЫҚ	ШЕШІМІ
Егер пеш қызбаса не істеуім керек?	<ul style="list-style-type: none"> Пеш іске қосылмай тұруы мүмкін. Пешті іске қосыңыз. Қажетті параметрлердің орнатылғанына көз жеткізіңіз. Үйдегі сақтандырғыш жанып кетуі немесе айырып-қосқыш іске қосылып кетуі мүмкін. Сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе желіні қайта орнатыңыз. Бұндай жағдай қайта орын алса, уәкілетті электр маманына телефон шалыңыз.
Пештің функциясы мен температурасын орнатқаннан кейін де, пеш қызбаса не істеуім керек?	<ul style="list-style-type: none"> Ішкі электр қосылымында ақау бар болуы мүмкін. Жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Ақаулық коды көрсетіліп, пеш қызбай тұрса не істеуім керек?	<ul style="list-style-type: none"> Ішкі электр қосылымында ақау бар болуы мүмкін. Жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Пештің шамы жанбаса не істеуім керек?	<ul style="list-style-type: none"> Пештің шамында ақау бар. Жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Пештің желдеткіш параметрі орнатылмаса да, іске қосылып кетсе не істеуім керек?	<ul style="list-style-type: none"> Пештің желдеткіші, пешті қолданғаннан кейін пеш салқындағанша жұмыс істеп тұра береді. Желдеткіш пеш суығаннан кейін де жұмыс істей берсе, жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Тетіктердің барлығы басылмай тұрса не істеуім керек?	<ul style="list-style-type: none"> Бала қауіпсіздігі функциясының қосулы немесе қосулы емес екеніне көз жеткізіңіз. Бала қауіпсіздігі функциясы қосылмай тұрса, қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.



АҚПАРАТ КОДТАРЫ

КОДЫ	АҚАУЛЫҚ	ШЕШІМІ
5-01	Автоматты түрде сөндірілген. Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт жұмыс жасайды. <ul style="list-style-type: none"> 105 °C градустан төмен 16 сағат 105 °C бастап 240 °C дейін 8 сағат 245 °C бастап Max дейін 4 сағат 	Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Пешті қайта қолданар алдында суытып алыңыз.
5E	Тетік ұзақ уақыт басылған.	Тетіктерді тазалап, тетіктің айналасында су бар-жоғын тексеріңіз. Пешті сөндіріп, параметрлерді қайта орнатып көріңіз. Бұндай жағдай қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.
E-**¹⁾	Ақаулық коды пеш нашар жұмыс жасағандықтан және қауіпсіздікке қатысты мәселе орын алғандықтан көрсетілуі мүмкін. Пешті қолдануды дереу тоқтатыңыз.	Жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
-UP-	АСҚЫН КЕРНЕУДЕН САҚТАУ (АКС) Бұл функция құрылғыны кернеудің ауытқуынан сақтайды. Асқын кернеу сигналды іске қосады және "-UP-" хабары көрсетіледі. Қыздырғыш, шам, конвекция қозғалтқышы және істік функциялары ажырайды.	Кернеу қалыпқа келген кезде, Асқын кернеуден сақтау (АКС) автоматты түрде ажырайды да, пеш қалыпты жұмыс режиміне ауысады. Асқын кернеуден сақтау (АКС) функциясы пісіру үрдісін кідіртеді.

1) ** барлық нөмірлерге қатысты.

ескертпе

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

	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.



SAMSUNG

EAC

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

Өндірушінің мекенжайы :
(Мастан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
20230 313 Моо 1, Сухафибан 8 Роад, Срирача
Индастри Парк, Т. Бунг А. Срирача, Чонбури, Тайланд

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Тайланд

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ.,
Медеу ауданы, Өл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA”
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский
район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00541A-01



NV70*55 Seriyasi
NV66*55 Seriyasi

Jihoz ichiga o'rnatiladigan pech foydalanuvchi qo'llanmasi



Ushbu qo'llanma 100 % ishlatilgan qog'ozdan tayyorlangan.

ajoyib imkoniyatlar

Samsung kompaniyasining ushbu qurilmasini xarid qilganligingiz uchun rahmat.

mundarija

USHBU QO'LLANMADAN FOYDALANISH

03 Ushbu qo'llanmadan foydalanish

XAVFSIZLIK BO'YICHA KO'RSATMALAR

06 Lampani almashtirish

O'RNATISH

09 Eshikni olish
09 Eshik shishalarini olish
10 Avtomatik elektr energiyasini tejash funksiyasi
10 Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish
(Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)

PECH BOSHQARUV TUGMACHALARI

11 Pech boshqaruv tugmachalari

ANJOMLAR

11 Anjomlar

BOSHLASHDAN OLDIN

13 Soatni qo'yish
14 Dastlabki tozalash

PECHDAN FOYDALANISH

15 Rejimni qo'yish
16 Pech haroratini qo'yish
16 Pechni o'chirib qo'yish
17 Tayyorlash vaqti tugashini belgilash
17 Pishirish vaqti
18 Boshlanishda pauza
19 Oshxona taymeri
19 Avtomatik tayyorlash
20 Chiroq o'ch/yon.
20 Qulflash funksiyasi
21 Pech xususiyatlari
26 Sinov taomlari

AVTOMATIK TAYYORLASH

27 Avtomatik tayyorlash

TOZALASH VA QARASH

30 Bug'da tozalash
31 Tezkor quritish
32 Qo'lda tozalash
32 Katalitik emal yuza (ixtiyoriy)
32 Suv to'plagichini tozalash (ixtiyoriy)
33 Yon tomondagi yo'naltirgichlar (ixtiyoriy)

KAFOLAT VA XIZMAT

34 Nosozliklarni bartaraf etish
34 Axborot kodlari

ushbu qo'llanmadan foydalanish

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

Ushbu qo'llanma matnida quyidagi belgilardan foydalaniladi:



OGOHLANTIRISH yoki DIQQAT



Muhim



Eslatma

xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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

! OGOHLANTIRISH

Agar bolalar nazorat ostida bo'lmasalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida avvaldan ko'rsatmalar berilmagan bo'lsa, bu qurilmadan jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas.

Bolalarning ushbu qurilma bilan o'ynamasliklariga ishonch hosil qilish uchun ular nazorat ostida bo'lishlari kerak.

Agar elektr kabeli nuqsonli bo'lsa, uni maxsus kabelga yoki ishlab chiqaruvchi, yoki xizmat ko'rsatish bo'yicha vakolatli agentdan xarid qilinishi mumkin bo'lgan elektr tarmog'iga ulanish to'plamiga almashtirish zarur.
(faqat mahkamlanuvchi simli turdagi model)

Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarlarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak. (faqat elektr tarmog'iga ulash shnuri turidagi model)

O'zbek - 3

<p>Qurilma o'rnatishdan keyin qurilmaning quvvatdan ajratilishiga imkon berishi kerak. Vilkaga yetish yoki ulash qoidalariga asoslangan holda statsionar prokladkadagi viklyuchatelni yoqish orqali uzilishga erishsa bo'ladi.</p>
<p>Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.</p>
<p>⚠ OGOHLANTIRISH: Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.</p>
<p>Agar qurilma bug'li yoki o'zini-o'zi 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 idishlar pech ichidan olib qo'yilishi kerak. (faqat o'z-o'zini tozalash funksiyasi bor modeli)</p>
<p>Agar bu qurilma o'z-o'zini tozalash funksiyasiga ega bo'lsa, o'z-o'zini tozalash vaqtida yuzalar odatdagiga qaraganda qattiqroq qizishi mumkin va bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymaslik kerak. (faqat o'z-o'zini tozalash funksiyasi bor modeli)</p>
<p>Faqat shu pech uchun tavsiya qilingan harorat datchigidan foydalaning. (faqat harorat datchigiga ega bo'lgan model)</p>
<p>Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.</p>
<p>⚠ OGOHLANTIRISH: Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.</p>
<p>Mikroto'lqinli pechning shishali eshikchasini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnab qo'yishlari, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.</p>
<p>⚠ 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.</p>

Agar bolalar nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa va ular yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarni anglab yetsalar, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.

Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.

Ushbu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.

Iltimos, katta miqdordagi mahsulotlarni tayyorlaganda holatini saqlab qolish uchun pechning orqa tarafiga bukilgan yon ramani joylashtiring. (modelga bog'liq ravishda)



⚠️ DIQQAT

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

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

Qurilma ishlagan 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. Agar pech ta'mirlashga muhtoj bo'lsa, SAMSUNG Xizmat ko'rsatish markazi yoki dilingizga murojaat qiling.

Elektr o'tkazgichlar va kabellar pechga tegib turmasligi kerak.



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

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

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

Agar bu qurilmada bug'da pishirish funksiyasi mavjud bo'lsa, suv ta'minot kartrijlari shikastlangan hollarda bu qurilmadan foydalanmang. (Faqat bug'da tayyorlash funksiyasi modeli)

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

Bu pech faqat uy sharoitlarida taom tayyorlash uchun mo'ljallangan.
Foydalanish vaqtida pechning ichki yuzalari kuydiradigan darajada qiziydi. Qizdirish elementlariga yoki pechning ichki yuzalariga ular yetarli darajada sovumagunicha 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 haroratlarda tufayli spirt bug'lanib chiqishi va pechning issiq qismlariga tekkanda bug' yonib ketishi mumkin.
Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida ushbu jihozni ingichka suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.
Pechdan foydalanish vaqtida bolalarni pechdan yetarli darajada uzoqroqda saqlash kerak.
Pissa kabi muzlatilgan taomlar katta panjarada tayyorlanishi kerak. Agar pishirish jomidan foydalanilsa, haroratlardagi katta o'zgarishlar tufayli u deformatsiyalanishi mumkin.
Pechning tag qismi qaynoq bo'lganida unga suv quyvang.
Taom tayyorlash vaqtida pech eshiklari yopib qo'yilishi kerak.
Pech tag qismiga alyumin folga qoplamang va hech qanday pishirish jomi yoki bankalarni joylashtirmang. Alyumin folga issiqlikni to'sib qo'yadi, bu esa emallik yuzalarning shikastlanishiga va taomlarning yaxshi tayyor bo'lmiligiga olib kelishi mumkin.
Meva sharbatlari dog' qoldiradi, ular pechning emallik 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 narsalar qo'ymang.
Eshikni haddan tashqari ortiqcha kuch bilan ochmang.
 OGOHLANTIRISH: Qurilmani hattoki taom tayyorlash jarayoni tugagandan keyin ham elektr tarmog'idan ajratmang.
 OGOHLANTIRISH: Pechda taom tayyorlanayotganda pech eshigini ochiq qoldirmang.

LAMPANI ALMASHTIRISH

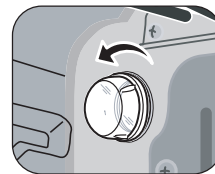
Tok urishi xavfi mavjud!

Pech lampalaridan istalganini almashtirishdan oldin quyidagi qadamlarga amal qiling:

- Pechni o'chiring.
- Pechni elektr tarmog'idan uzing.
- Pech bo'lmasing tag qismiga latta yoyib qo'ygan holda pech yoritgich lampasi va shisha qopqoqni himoya qiling.
- Lampalarni SAMSUNG xizmat ko'rsatish markazidan sotib olish mumkin.

Orqa yoritish lampasi

1. Soat miliga teskari yo'nalishda aylantirish orqali qopqoq va metall halqa, tekis halqani olib qo'ying va shisha qopqoqni tozalang. Zarur bo'lgan hollarda lampani 25 vattli 300 °C gacha bo'lgan issiqqa chidamli pech yoritgich lampasi bilan almashtiring.



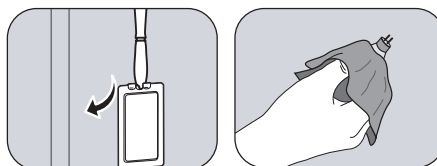
2. Zarur bo'lgan hollarda shisha qopqoq, metall halqa va tekis halqani tozalang.

3. Metall va tekis halqalarni shisha qopqoqqa kirgizing.

4. Shisha qopqoqni o'zingiz 1-bosqichda olgan joyingizga joylashtiring va qotirish uchun soat mili yo'nalishida burang.

Pech yon lampasi (Modelga bog'liq ravishda)

1. Shisha qopqoqni olish uchun tag qismini bir qo'lingiz bilan ushlang, shisha va rama orasiga oshxona pichog'i singari tekis o'tkir narsani kiriting.



2. Qopqoqni chiqarib oling.

3. Zarur bo'lgan hollarda galogen lampani 25-40 vattli 300 °C gacha bo'lgan issiqqa chidamli galogen pech yoritgich lampasi bilan almashtiring.

Maslahat: Barmoqlardagi ter lampa yuzasiga o'tirib qolmasligi uchun galogen lampalarni ushlaganda doimo quruq lattadan foydalaning. Bu lampani almashtirganingizda, lampaning xizmat qilish muddatini orttiradi.

4. Shisha qopqoqni qayta biriktiring.

o'rnatish

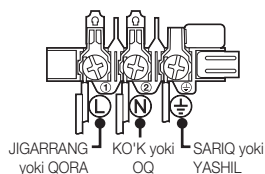
⚠ O'rnatish uchun xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

Bu pech faqat tasdiqlangan elektr tomonidan o'rnatilishi mumkin. O'rnatuvchi ushbu qurilmani asosiy elektr tarmog'iga xavfsizlik bo'yicha tegishli tartiblariga amal qilgan holda ulash uchun javobgardir.

- Pechni o'rnatishda jonli qismlardan himoyalanganligiga ishonch hosil qiling.

Elekt ta'minotiga ulash

Agar qurilma vilkasi bilan elektr ta'minotiga ulanmasa, xavfsizlik tartiblarini qanoatlantirishi uchun ko'p qutbli ajratgich (kamida 3 mm kontakt oralig'iga ega bo'lgan) ta'minlanishi kerak. Elektr tarmog'iga ulash kabeli (H05 RR-F yoki H05 VV-F, min., 2,5 mm²) hattoki pech polda o'zi ichki qurilgan bufet oldida turgan hollarda ham, pechni ulash uchun yetarli bo'lgan uzunlikka ega bo'lishi kerak. Pechning orqa tarafidagi ulash qopqog'ini otvoryotka bilan oching va elektr tarmog'i liniyasini tegishli ulash terminalariga ulashdan avval kabel qisqichlari vintlarini bo'shating. Pech ($\underline{\quad}$)-terminali orqali yerga ulanadi. Sariq va yashil kabel (yerga ulanish) avval ulanishi va boshqalariga qaraganda uzunroq bo'lishi kerak. Agar pech elektr tarmog'iga vilka bilan ulansa, pech o'rnatilgandan keyin vilka qo'l yetishi mumkin bo'lgan holatda qolishi kerak. Samsung yerga ulanmaganlik yoki yaxshi ulamaslikdan kelib chiqadigan baxtsiz hodisalar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.

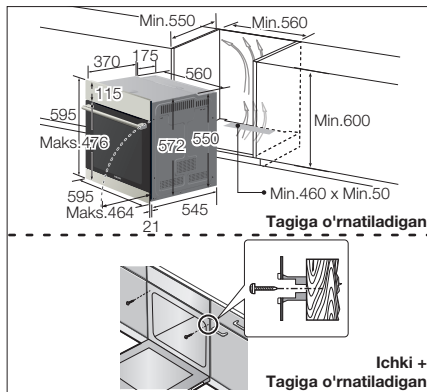
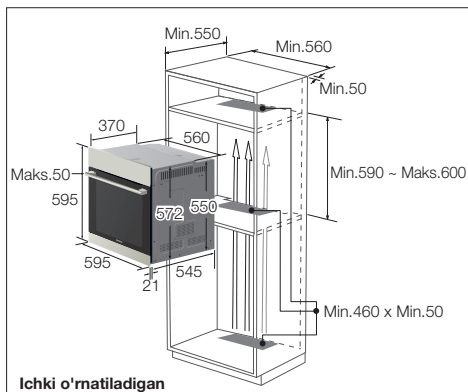


⚠ OGOHLANTIRISH: Ulash kabelining o'rnatish vaqtida qisilib qolishiga va pechning issiq qismlariga tegishiga yo'l qo'ymang.

Bufetni o'rnatish

Ichki qurilgan mebelga ega bo'lgan holda plastik yuzalar va pech uchun yelim mebel ichida 90 °C gacha va qo'shni mebel uchun 75 °C gacha chidaydigan bo'lishi kerak. Issiqdan plastik yuzalar yoki yelimning shikastlanganligi uchun Samsung javobgar bo'lmaydi.

Pech joylashtiriladigan oshxonada bufeti asosida ventilyatsiya tirgishi bo'lishi kerak. Ventilyatsiya uchun quyi tokcha va tirgab turuvchi devor o'rtasida 50 mml tirgish qoldirilishi kerak. Agar pech tokcha ostiga o'rnatilishi kerak bo'lsa, tokchani o'rnatish ko'rsatmalariga amal qilinishi kerak.



Qurilmani bufet ichiga to'liq surib kiriting va pechni har ikkala tomonidan 2 ta vint bilan mahkam qotiring.

Qurilma va yonidagi bufet o'rtasida kamida 5 mm tirgish qoldirilganligiga ishonch hosil qiling.

O'rnatgandan keyin vinil himoya plyonkasi, tasma, qog'oz va anjomlarni eshikdan va pech ichidan olib tashlang.

Pechni mebel ichidan bo'shatib olishdan avval pechni elektr tarmog'idan uzing va pechning har ikkala yon tomonidagi 2 ta vintni bo'shating.

⚠ OGOHLANTIRISH: Ichki qurilgan mebel rasmda ko'rsatilgani kabi havo aylanishi uchun minimal ventilyatsiya tirgishiga ega bo'lishi kerak.

Bu teshikni taxta bo'lagi bilan yoqib qo'ymang, chunki bundan havo almashishi uchun foydalaniladi.

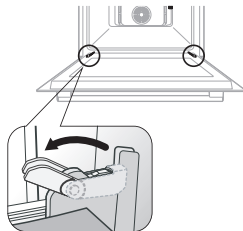
🔧 Pechning old tomondan tashqarisi, jumladan dasta modeldan modelga farq qiladi.

Biroq rasmdagi pechning o'lchamlari bir xil.

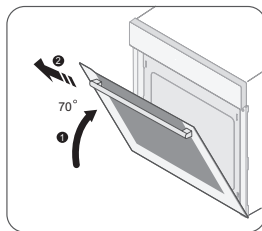
ESHIKNI OLISH

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

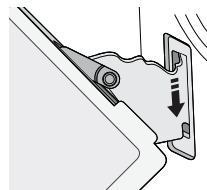
⚠️ DIQQAT: Pech eshigi og'ir.



1. Eshikni oching va har ikkala ilmoqlardagi qisqichlarni to'liq oching.



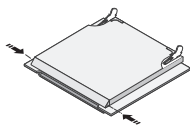
2. Eshikni taxminan 70° ga yoping. Ikkala qo'lingiz bilan pech eshigi yon tomonlarining o'rtqa qismidan mahkam ushlang va ilmoqlar olinishi mumkin bo'lgunicha tepaga torting.



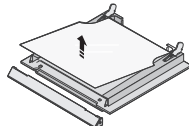
3. Tozalagandan keyin eshikni biriktirish uchun 1- va 2-bosqichlarni teskari tartibda bajaring. Har ikkala tomondagi ilmoqlarning qisqichlari yopilishi kerak.

ESHIK SHISHALARINI OLISH

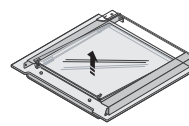
Pech eshigi bir-biriga qarama-qarshi joylashtirilgan uchta shisha listlar bilan jihozlangan. Ushbu listlarni tozalash uchun yechib olish mumkin.



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



2. Qopqoqni ajratib oling va eshikdan 1-shisha listni oling.



3. 2-shishani ko'taring va listni iliq suv yoki yuvish suyuqligi bilan tozalang va toza quruq latta bilan artib quring.



BIRIKTIRISH: Eshik shishasi 2 EA dan 4 EA modellar bo'yicha bir-biridan farq qiladi. 1-shishani yig'ishda, uning ekran tasviri tushirilgan yuzasi ichki tarafda, shisha listlari orasida bo'lishi lozim.

AVTOMATIK ELEKTR ENERGIYASINI TEJASH FUNKSIYASI

- Agar moslama sozlashning o'rtasida yoki vaqtinchalik to'xtash holatida ishlayotgan bo'lganda hech qanday funktsiyani tanlamasangiz, funktsiya bekor qilinadi va soat 10 daqiqadan keyin ko'rsatiladi.
- Chiroq : Tayyorlash jarayoni davomida siz "Oven light" (Pech chirog'i)tugmasini bosish orqali pech lampasini o'chirishingiz mumkin. Quvvatni tejash uchun tayyorlash dasturi boshlangandan keyin pech chirog'i bir necha marta o'chadi.



USHBU MASHINANI TO'G'RI CHIQUITGA CHIQRISH (ISHLATILGAN ELEKTR VA ELEKTRONIKA JIHOZI)

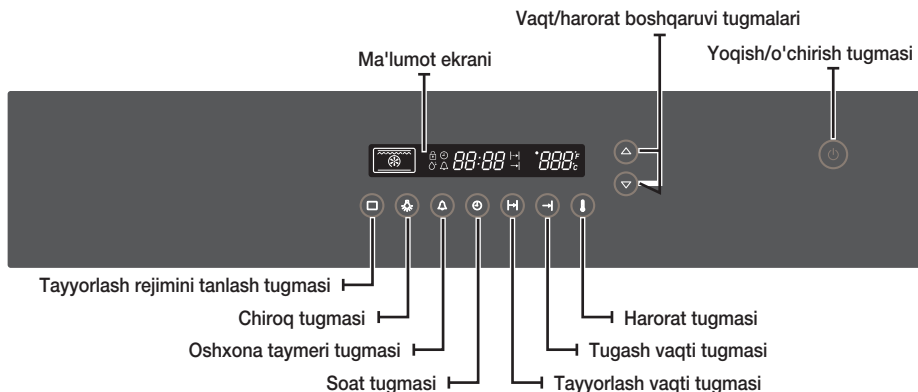
(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

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'lmagligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

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

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

pech boshqaruv tugmachalari

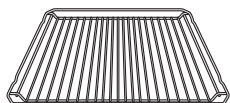


Yoqish/o'chirish tugmasi

Pechni yoqish yoki o'chirish mumkin. **Yoqish/o'chirish** tugmasini bossangiz, tugma chiroqlari va ekran o'chadi. Natijada **Yoqish/o'chirish** tugmasidan boshqa barcha tugmalar o'chadi. **Yoqish/o'chirish** tugmasini yana bossangiz, boshqa tugmalar chirog'i va ekran qayta yonadi. Natijada barcha tugmalar yana ishg'a tushadi.

anjomlar

Quyidagi anjomlar pech bilan birga kelgan.



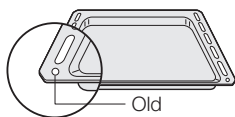
Simli tokcha

Simli tokchadan grilda tayyorlanadigan va qovuriladigan taomlar uchun foydalanilishi kerak. Siz undan kastyullar va boshqa pishirish jomlari bilan birga foydalanishingiz mumkin. Iltimos, katta miqdordagi mahsulotlarni tayyorlaganda holatini saqlab qolish uchun pechning orqa tarafiga bukilgan yon ramani joylashtiring.



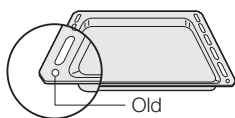
Simli patnis (Modelga bog'liq ravishda)

Simli patnisdan grilda tayyorlanadigan va qovuriladigan taomlar uchun foydalanilishi kerak. Undan pech tubiga suyuqlik tomishining oldini olish uchun tomchilash patnisi bilan birgalikda foydalanish mumkin.



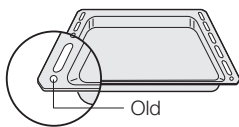
Pishirish patnisi (Modelga bog'liq ravishda)

Pishirish patnisidan (chuqurligi : 20 mm) piroglar, pechenyelar va boshqa pishiriqlarni tayyorlash uchun foydalanish mumkin. Nishab tomonini old tarafga qo'ying.



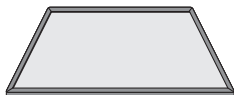
Universal patnis (Modelga bog'liq ravishda)

Universal patnisdan (chuqurligi : 30 mm) piroglar, pechenyelar va boshqa pishiriqlarni tayyorlash uchun foydalanish mumkin. Unda qovursa ham bo'ladi. Undan pech tubiga suyuqlik tomishining oldini olish uchun simli patnis bilan birgalikda foydalanish mumkin. Nishab tomonini old tarafga qo'ying.



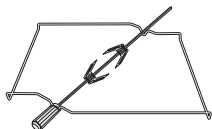
Chuqur patnis (Modelga bog'liq ravishda)

Chuqur patnisda (chuqurligi : 50 mm) qovursa ham bo'ladi. Undan pech tubiga suyuqlik tomishining oldini olish uchun simli patnis bilan birgalikda foydalanish mumkin. Nishab tomonini old tarafga qo'ying.

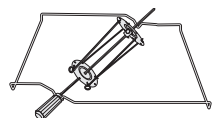


Bo'lgich (ixtiyoriy), yuqori, quyi va ikkitalik rejimlar uchun.

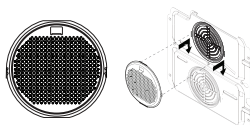
3-bosqichda kiritib ishlating. Tayyorlash bo'lmasining orqa devorida bo'lgichni sezuvchi o'chirgich bor. Orqaga to'laligicha kiriting.



Sixli moslama (ixtiyoriy), 2 ta six, olinadigan dasta va tayanch, ular pastdan 3-tokchaga sig'adi. Grilni ishlatish uchun pechning ichki orqa devoridagi teshikka sixni joylashtiring. Sixni ishlatishda chuqur patnisni 1-bosqichga qo'ying.

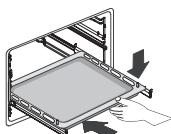


Sixli moslama va kabob. (ixtiyoriy)



Yog' filtri. (ixtiyoriy)

Pechning ichki orqa devoriga o'rnatiladigan yog' filtri ventilyatorni, doira isitkich va pechni ifloslanishdan, ayniqsa yog' sachrashidan himoya qiladi. Go'sht pishirishda yog' filtrni ishlatishni tavsiya qilamiz. Pishiriq pishirayotganda filtrni olib tashlang! Pishiriq yoki pirog pishirishda filtr o'rnatilgan bo'lsa, natijasi yaxshi chiqmasligi mumkin.



Teleskopik yo'naltirgichlar (ixtiyoriy)

- Simli tokcha yoki patnisni kiritish uchun avval bitta muayyan qavatdagi teleskopik yo'naltirgichni chiqarib oling.
- Simli tokcha yoki patnisni yo'naltirgichlarga joylashtiring va ularni oxirigacha pechga surib kiriting. Teleskopik yo'naltirgichlarni pech ichiga surib kiritganingizdan keyingina pech eshigini yopishingiz kerak.



Undan foydalanish uchun:

- Tayyorlash sharbatlarini yig'ish uchun chuqur kastyulni (tagliksiz) 1-chi darajaga yoki agar qovuriladigan go'sht juda katta bo'lsa, pechning tubiga o'rning.
- Vilkalardan birini sixga qo'ying; qovuriladigan go'shtni sixga joylashtiring;
- Bug'da pishiriladigan kartoshka va sabzavotlarni bir vaqtda pishirish uchun chuqur kastyul qirg'oqlari bo'ylab joylashtirish mumkin.
- O'rta tokchaga tayanchni joylashtiring va old qismiga "v" shaklida qo'ying.
- Sixni kiritishda yordam berish uchun dastani o'tmas uchidan burash mumkin.
- Sixning ko'rsatkich uchini orqaga qilgan holda tayanchga qo'ying va six uchun pechning orqa panelidagi aylantirish mexanizmigacha kirguncha sekingina suring. Sixning o'tmas uchun "v" shakldagi tayanchga qo'yilishi kerak.
(Sixda sixning oldinga surilib ketishini oldini olish uchun pech eshigiga yaqin joylashtirilishi kerak bo'lgan ikkita bo'rtiq bor, bo'rtiqlar yana qo'l uchun dasta vazifasini ham bajaradi.)
- Tayyorlashdan avval dastani bo'shatib oling. Tayyorlagandan keyin sixni tayanchdan olishda yordam berishi uchun dastani qayta joyiga qotiring.



OGOHLANTIRISH: Piroolitik tozalash uchun barcha anjomlar va o'zini tozalashda qatnashmaydigan anjomlar olib tashlanishi kerak.

boshlashdan oldin

SOATNI QO'YISH

Ilk marta tokka ulanganida, qurilmani ishlatishdan oldin vaqtni qo'ying.



1. **Soat** tugmasini bosing.

“⌚” va “12: ” o'chib-yonadi.

2. Soatni qo'yish uchun **Vaqt/harorat boshqaruvi** tugmalarini bosing.

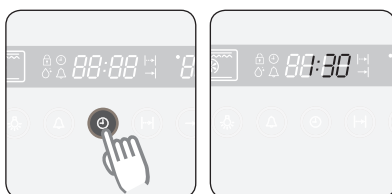
Masalan: 1:30 ni qo'yish uchun



3. **Soat** tugmasini bosing.

“⌚” va “:00” o'chib-yonadi.

4. Daqiqani qo'yish uchun **Vaqt/harorat boshqaruvi** tugmalarini bosing.



5. Soatni qo'yishni tugallash uchun **Soat** tugmasini bosing yoki 10 sekundcha kutib turing. Ekranida vaqt ko'rsatiladi. Endi jihozni ishlatish mumkin.

DASTLABKI TOZALASH

Ilk marta ishlatishdan oldin pechni yaxshilab tozalang.



O'tkir yoki abraziv tozalovchi vositalar ishlatmang. Bular pech sirtiga shikast yetkazishi mumkin. Old tomoni emalli pechlar uchun sotiladigan tozalash moddalaridan foydalaning.

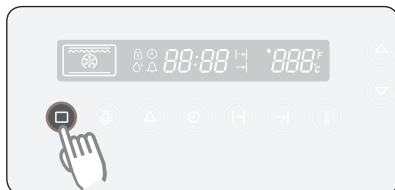
Pechni tozalash uchun

1. Eshikni oching. Pech chirog'i yonadi.
2. Pechning barcha patnislari, anjom va yo'naltirgichlarni iliq suv yoki chayish suyuqligi bilan tozalab, yumshoq toza mato bilan artib quring.
3. Pech ichini ham shu usulda tozalang.
4. Jihaz old tarafini nam latta bilan arting.

Soat to'g'ri qo'yilganligini tekshiring. Pechni ishlatishdan oldin anjomlarini olib tashlab, 1 soat davomida konveksiya rejimida 200 °C darajada ishlating. O'ziga xos bir hid chiqadi, bu normal holat, ammo bu jarayon paytida oshxonangizda havo aylanishi yaxshi bo'lsin.

pechdan foydalanish

REJIMNI QO'YISH



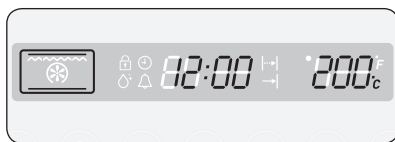
1. **Tayyorlash rejimini tanlash** tugmasini bosing.
2. Pechning kerakli funksiyasini tanlash uchun **Vaqt/harorat boshqaruvi** tugmalarini bosing.



Konveksiya



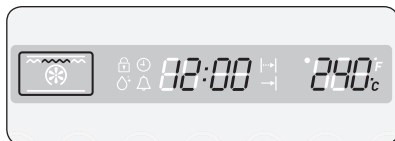
Yuqori issiqlik + Konveksiya



An'anaviy



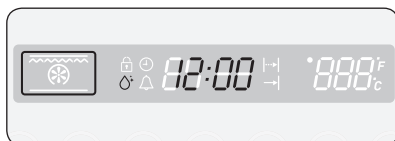
Katta gril



Eko gril



Quyi issiqlik + Konveksiya

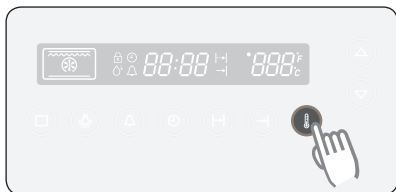


Bug'da tozalash

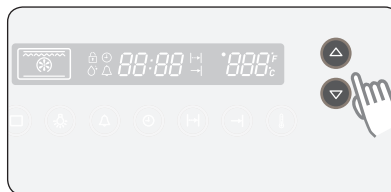


Avto tayyorlash

PECH HARORATINI QO'YISH



1. **Harorat** tugmasini bosing.



2. Haroratni 5 °C qadamda rostlash uchun **Vaqt/harorat boshqaruvi** tugmalarini bosing.

40 °C – 250 °C

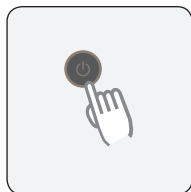
40 °C – 300 °C (Katta va kichik gril)



Haroratni tayyorlash davomida o'zgartirish mumkin.

Haroratni rostlash va saqlash uchun pech rejimi parametrlarida yuqoridagi va pastdagi isituvchi elementlar vaqt oralig'ida o'chib-yonadi.

PECHNI O'CHIRIB QO'YISH



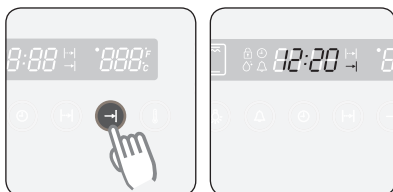
Pechni o'chirish uchun **Yoqish/o'chirish** tugmasini bosing.

TAYYORLASH VAQTI TUGASHINI BELGILASH




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

2. Kerakli tugash vaqtini qo'yish uchun **Vaqt/harorat boshqaruvi** tugmalarini bosib.



3. **Tugash vaqti** tugmasini bosib. Tugash vaqtini bekor qilish uchun, **Tugash vaqti** tugmasini bosib, taymerni joriy vaqtga qo'ying.

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

PISHIRISH VAQTI

Tayyorlash paytida tayyorlash vaqtini qo'yish mumkin.



1. **Tayyorlash vaqti** tugmasini bosib.

2. Kerakli tayyorlash vaqtini qo'yish uchun **Vaqt/harorat boshqaruvi** tugmalarini bosib.



3. Yana **Tayyorlash vaqti** tugmasini bosib.

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

BOSHLANISHDA PAUZA

1-holat - Tayyorlash vaqti birinchi kiritilgan

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

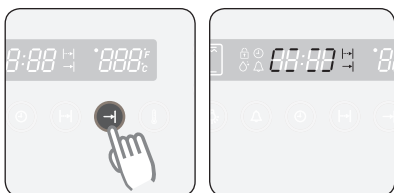


1. **Tugash vaqti** tugmasini bosing.

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

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

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



3. **Tugash vaqti** tugmasini bosing. Keyinroq boshlash nuqtasigacha "[]" tasviri paydo bo'ladi.

2-holat - Tugash vaqti birinchi kiritilgan

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

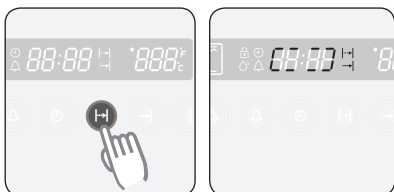


1. **Tayyorlash vaqti** tugmasini bosing.

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

2. Tayyorlash vaqtini qo'yish uchun **Vaqt/harorat boshqaruvi** tugmalarini bosing.

Masalan: 1 soatu 30 daqiqa pishirib, 5:00 gacha tugatmoqchisiz.

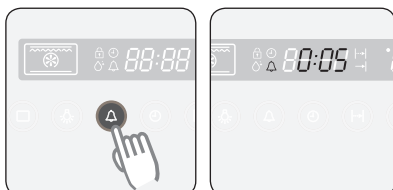


3. **Tayyorlash vaqti** tugmasini bosing. Keyinroq boshlash nuqtasigacha "[]" tasviri paydo bo'ladi.

OSHXONA TAYMERI



1. **Oshxona taymeri** tugmasini bosib, “△” o'chib-yonadi.
2. Talab etilgan vaqtni qo'yish uchun **Vaqt/harorat boshqaruvi** tugmalarini bosib. **Masalan:** 5 daqiqa



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

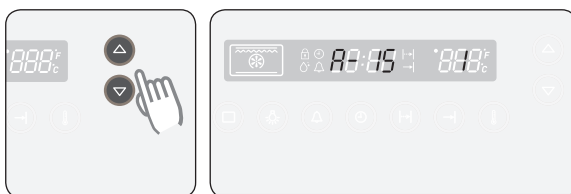


Taymerni bekor qilish uchun **Oshxona taymeri** tugmasini 3 sekund bosib turing.

AVTOMATIK TAYYORLASH

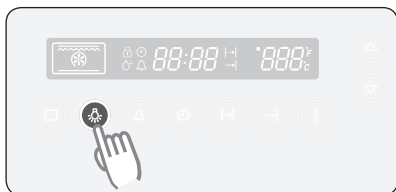


1. Avtomatik tayyorlash dasturini tanlash uchun **Tayyorlash rejimini tanlash** tugmasini bosib.
2. Kerakli retseptni tanlash uchun **Vaqt/harorat boshqaruvi** tugmalarini bosib. 5 sekund kutib turing va vaznini tanlang.



3. Kerakli vaznini tanlash uchun **Vaqt/harorat boshqaruvi** tugmalarini bosib. 4-5 sekunddan so'ng Avto tayyorlash dasturlari avtomatik tarzda boshlanadi. Qizdirish vaqti (daq:sek) ko'rsatiladi, vazn tanlanganidan 5 sekunddan so'ng teskari sanoq boshlanadi. Qizdirish kerak bo'lmagan retsept bo'lsa, qolgan tayyorlash vaqti (st:daq.) ko'rsatiladi.

CHIROQ O'CH/YON.



1. **Chiroq** tugmasini bosing.

O'ch. : 1 marta

Yoq. : 2 marta



Tayyorlash rejimida chiroq 5 daqiqadan so'ng avtomatik tarzda o'chadi.

QULFLASH FUNKSIYASI

Kutish rejimida qulflash funksiyasini ishlatishingiz mumkin.



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

2. Ochish uchun yana **Soat va Tayyorlash vaqti** tugmalarini bir vaqtning o'zida 3 sekund bosib turing.



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

PECH XUSUSIYATLARI

Pech xususiyatlariga quyidagilar kiradi.

1. An'anaviy rejim

Tavsiya etilgan harorat: 200 °C

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

Pishirishni boshlashdan oldin pechni qizdirib olish lozim.

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

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha darajasi	Aksessuar	Haror. (°C)	Vaqt (daq.)
Muzlatilgan lazanya (500-1000 g)	3	Simli tokcha	180-200	40-50
Sovutilgan dorado va shu hajmdagi butun baliq (300-1000 g) har tarafida 3-4 ta bo'lak SABZAVOT YOG'I PURKANG	3 + 2	Simli tokcha Pishirish patnisi (selini yig'ish uchun)	240	15-20
Baliq filesi (500-1000 g) har tarafida 3-4 ta bo'lak SABZAVOT YOG'I PURKANG	3	Pishirish patnisi	200	13-20
Farshdan qilingan muzlatilgan kotlet, vetchinali, pishloq yoki qo'ziqorinli zrazi (350-1000 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG	3	Pishirish patnisi	200	25-35
Muzlatilgan sabzi kotleti, lavlagi yoki kartoshka zrazi (350-1000 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG	3	Pishirish patnisi	200	20-30
Suyakli to'qmoqlangan cho'chqa go'shti (500-1000 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG, TUZ VA QALAMPIR SEPING	3 + 2	Simli tokcha Pishirish patnisi (selini yig'ish uchun)	200	40-50
Pishirilgan kartoshka (yarmidan bo'lingan) (500-1000 g)	3	Pishirish patnisi	180-200	30-45
Qo'ziqorinli muzlatilgan go'sh ruleti (500-1000 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG	3	Pishirish patnisi	180-200	40-50

2. Yuqori + Konveksiya

Tavsiya etilgan harorat: 190 °C

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

Pishirishni boshlashdan oldin pechni qizdirib olish lozim.

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

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha darajasi	Aksessuar	Haror. (°C)	Vaqt (daq.)
Suyakli cho'chqa to'shi (1000 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG, TUZ VA QALAMPIR SEPING	3 + 2	Simli tokcha Pishirish patnisi (selini yig'ish uchun)	180-200	50-65
Cho'chqa bo'ynidan qo'lbola usulda tayyorlangan bujenina (1000-1500 g) Yaxshi chiqishi uchun avval marinadlab oling	2 yoki 3	Pishirish patnisi	180-230	60-120
Butun jo'ja (700-1500 g)	2 yoki 3	Pishirish patnisi	190-200	40-55
Go'sht yoki baliq steyklari (400-800 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG, TUZ VA QALAMPIR SEPING	3 + 2	Simli tokcha Pishirish patnisi (selini yig'ish uchun)	180-200	15-35
Pirog (1000 g)	2 yoki 3	Chuqur patnis	180	20

3. Konveksiya

Tavsiya etilgan harorat: 170 °C

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

Pishirishni boshlashdan oldin pechni qizdirib olish lozim.

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

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha darajasi	Aksessuar	Haror. (°C)	Vaqt (daq.)
Suyakli qo'zichoq to'shi (350-700 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG, TUZ VA QALAMPIR SEPING	3 + 2	Simli tokcha Pishirish patnisi (selini yig'ish uchun)	190-200	40-50
Shokolad, yong'oq yoki jigarrang shakarli banan 3-5 dona Bananlarni kichkina o'yib, o'sha joyiga 10-15 g shokolad, 5-10 g yong'oq qo'yib, namlangan shakar bilan bezang. Folga bilan o'rang.	3	Simli tokcha	220-240	15-25
Pishirilgan olmalar 5-8 ta narsa x 150-200 g Olma o'rtasini olib tashlab, shakar bilan to'ldiring. Suvli idishga qo'ying	3	Simli tokcha	200-220	15-25
Go'shtli kotlet, Meat cutlets, qiymalangan shnitsel, yupqa go'sht (300-600 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG	3	Pishirish patnisi	195	18-25
Go'shtli o'ramalar (500-1000 g) SABZAVOT YOG'I PURKANG	3	Pishirish patnisi	180-200	50-65

4. Katta gril

Tavsiya etilgan harorat: 240 °C

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

Pishirishni boshlashdan oldin pechni qizdirib olish lozim.

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

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

5. Eko gril

Tavsiya etilgan harorat: 240 °C

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

Pishirishni boshlashdan oldin pechni qizdirib olish lozim.

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

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha darajasi	Aksessuar	Haror. (°C)	Vaqt (daq.)
Yaxna pishirilgan Kamamber (2 x 75 g - 4 x 75 g) SOVUQ PECHGA QO'YING (QIZDIRISHDAN OLDIN)	3	Simli tokcha	200	10-12
Qoplamali muzlatilgan bagetlar (Pomidor-Mosarella yoki Vetchina va Pishloq)	3 + 2	Simli tokcha Pishirish patnisi (pishloqni yig'ish uchun)	200	15-20
Baliq qalamchalari (300-700 g) SOVUQ PECH ICHIGA QO'YING (QIZDIRISHDAN OLDIN), SABZAVOT YOG'I PURKANG	3 + 2	Simli tokcha Pishirish patnisi (selini yig'ish uchun)	200	15-25
Baliq kotleti, file kotleti (muzlatilgan) (300-600 g) SOVUQ PECH ICHIGA QO'YING (QIZDIRISHDAN OLDIN), SABZAVOT YOG'I PURKANG	3	Pishirish patnisi	180-200	20-35
Muzlatilgan pissa (300-500 g) SOVUQ PECHGA QO'YING (QIZDIRISHDAN OLDIN)	3 + 2	Simli tokcha Pishirish patnisi (pishloqni yig'ish uchun)	180-200	23-30

6. Pastki + Konveksiya

Tavsiya etilgan harorat: 190 °C

“Pastki + Konveksiya” rejimi tepasi shirali va pastki qirsildoq bo'lishi uchun ishlatiladi, bu pissa, kishloren, ochiq pirog va pishloqli pirog tayyorlashda samara beradi.

Pishirishni boshlashdan oldin pechni qizdirib olish lozim.

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

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

SINOV TAOMLARI

EN 60350 standartiga ko'ra

1. Pishiriq

Pishiriqlar bo'yicha tavsiyalar pechning avvaldan isitishini nazarda tutadi.

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

Taom turi	Idish va eslatmalar	Tokcha darajasi	Tayyorlash rejimi	Haror. (°C)	Tayyorlash vaqti (daq.)
Biskvit	Pishirish patnisi	3	An'anaviy	160-170	20-30
		2	Konveksiya	150-160	30-35
	Pishirish patnisi + Universal patnis	1 + 4	Konveksiya	150-160	35-40
Kichkina tortlar	Pishirish patnisi	3	An'anaviy	160-180	15-25
		2	Konveksiya	150-160	30-35
	Pishirish patnisi + Universal patnis	1 + 4	Konveksiya	150-160	35-40
Yog'siz biskvit	Simli tokchadagi yig'ma tort qolipi (Qora, diametri 26 sm)	2	An'anaviy	160-180	20-30
		2	Konveksiya	150-160	30-40
Patnisda tayyorlanadigan olmali pirog	Pishirish patnisi	3	An'anaviy	170-180	35-40
		2	Konveksiya	150-160	60-70
	Pishirish patnisi + Universal patnis	1 + 4	Konveksiya	150-160	70-80
Olmali pirog	Simli tokcha + 2 ta biskvit uchun banka * (Qora qoplamali, diametri 20 sm)	1 tasi diagonal ravishda joyashtiriladi	Konveksiyali	170-190	70-90
	Pishirish patnisi + Simli tokcha + 2 ta biskvit uchun banka ** (Qora qoplamali, diametri 20 sm)	1 + 3	Konveksiya	170-190	80-100

* Ikkita tort panjaraning chapki orqa qismida va o'ng old qismida joylashtiriladi.

** Ikkita tort o'rtada, bir-birining ustiga qo'yiladi.

2. Gril rejimida tayyorlash

"Katta gril" funksiyasini ishlatgan holda avval bo'sh pechni 5 daqiqa davomida qizitib oling.

Taom turi	Idish va eslatmalar	Tokcha darajasi	Tayyorlash rejimi	Haror. (°C)	Tayyorlash vaqti (daq.)
Oq non tostlari	Simli tokcha	5	Katta gril	270 °C	1 ^{chi} 1-2 2 ^{chi} 1-1½
Mol go'shtli burgerlar * (12 ea)	Simli patnis + Universal patnis (oqqanlarni tutish uchun)	4	Katta gril	270 °C	1 ^{chi} 14-16 2 ^{chi} 4-6

* **Mol go'shtli burgerlar:** Katta gril funksiyasini ishlatgan holda avval bo'sh pechni 15 daqiqa davomida qizitib oling.

avtomatik tayyorlash

Quyidagi jadvalda tayyorlash, qovurish va pishirish uchun 25 ta avtomatik dasturlar keltirilgan. Unda miqdorlar, vazn diapazonlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Tayyorlash rejimlari va vaqtlari sizga qulay bo'lishi uchun avvaldan dasturlashtirilgan. Tayyorlash uchun ushbu yo'riqnomaga qarashingiz mumkin. Taomni doimo sovuq pech ichiga joylashtiring.

Yo'q	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Aksessuar	Tokcha darajasi	Tavsiya
A:01	Muzlatilgan pissa	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Simli tokcha	2	Muzlatilgan pissani simli tokcha o'rtasiga qo'ying. Yupqa pissa uchun 0,3-0,6 kg, qalin qoplamali pissalar uchun 0,7-1,0 kg qo'yishni tavsiya etamiz.
A:02	Muzlatilgan pech chipslari	1. 0,3 - 0,5 2. 0,5 - 0,7	Pishirish patnisi	2	Muzlatilgan pech chipslarini pishirish patnisiga yoying. Birinchi sozlama kartoshka fri uchun, ikkinchi sozlama qalin pech chipslari uchun tavsiya etiladi. Pishiriqlar uchun qog'ozdan foydalaning. Pishirish vaqtining 2/3 qismi o'tgach, ag'darishni tavsiya qilamiz.
A:03	Muzlatilgan krokettlar	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Pishirish patnisi	2	Muzlatilgan kartoshka krokettlarini pishirish patnisiga tekis yoying. Pishirish vaqtining 2/3 qismi o'tgach, ag'darishni tavsiya qilamiz.
A:04	Uy lazanyasi	1. 0,3 - 0,5 2. 0,8 - 1,0	Simli tokcha	3	Pechga chidamli shisha idish ishlatib Sovitilgan yoki qo'lbola lazanyani simli tokcha o'rtasiga qo'ying.
A:05	Bifshteks	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Simli tokcha Universal patnis	4 3	Simli tokchaga 2-6 ta bifshteksni yonma-yon tekis qo'ying. Birinchi sozlama yupqa steyk uchun, ikkinchi sozlama qalin steyk uchun. Tovushli signal berilishi bilan ag'daring.
A:06	Rostbif	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Simli tokcha Universal patnis	2 1	Rostbifni marinadlab, simli tokchaga qo'ying. Universal patnisga 1 piyola suv quyung. Tovushli signal berilishi bilan ag'daring. Tayyorlagandan keyin alyumin folga bilan o'rang va 5-10 daqiqa qoldiring.
A:07	Qovurilgan cho'chqa go'shti	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Simli tokcha Universal patnis	2 1	Ziravorlar qo'shilgan cho'chqa go'shtini simli tokchaga qo'ying. Pech tovushli signal berilishi bilan ag'daring
A:08	Maydalangan qo'y go'shti	1. 0,3 - 0,4 2. 0,5 - 0,6	Simli tokcha Universal patnis	4 3	Maydalangan qo'y go'shtiga ziravorlar qo'shing. Qo'y go'shti bo'laklarini simli tokchaga qo'ying. Pech tovushli signal berilishi bilan ag'daring. Birinchi sozlanma yupqa bo'laklar uchun, ikkinchi sozlanma qalin bo'laklar uchun.
A:09	Tovuq bo'laklari	1. 0,5 - 0,7 2. 1,0 - 1,2	Simli tokcha Universal patnis	4 3	Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Tovuq bo'lakchalarini simli tokchaga yonma-yon joylashtiring.

Yo'q	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Aksessuar	Tokcha darajasi	Tavsiya
A:10	Qovurilgan tovuq	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Simli tokcha Universal patnis	2 1	Yaxna tovuqni yog' va ziravorlab, simli tokchaga to'shini yuqoriga qilib qo'ying.
A:11	O'rdak to'shi	1. 0,3 - 0,5 2. 0,6 - 0,8	Simli tokcha Universal patnis	4 3	O'rdak to'shini tayyorlab, simli tokchaga yog'li tarafini tepaga qilib qo'ying. Birinchi sozlama bitta o'rdak to'shi uchun, ikkinchi sozlama ikkita qalin to'sh uchun.
A:12	Kurka o'ramasi	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Simli tokcha Universal patnis	2 1	Kurka o'ramasini simli tokchaga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring
A:13	Bug'da tayyorlangan baliq	1. 0,2 - 0,4 2. 0,5 - 0,7 3. 0,8 - 1,0	Simli tokcha	2	Tayyor yangi baliqni (mas. gulmohi, piksha, treska) pechga chidamli qopqoqli shisha idishga qo'ying. Idish tagi to'lgunicha suyuqlik qo'shing (masalan, 3-4 qoshiq limon sharbati, oq vino yoki suv), keyin qopqog'ini yoping. Idishni simli tokchaga qo'ying. Qizartirishni yoqtirsangiz, baliq sirtiga zaytun moyi surtib, ustini qoplamang.
A:14	Baliq qovurdog'i	1. 0,5 - 0,7 2. 0,8 - 1,0	Simli tokcha Universal patnis	4 3	Baliqlarni bittasining boshini ikkinchisining dumiga qaratgan holda simli tokchaga joylashtiring. Birinchi sozlanma 2 ta baliq uchun, ikkinchi sozlanma 4 ta baliq uchun. Bu dastur sudak, forel yoki dorada kabi butun baliqlar uchun mosdir.
A:15	Losos steyki	1. 0,3 - 0,4 2. 0,7 - 0,8	Simli tokcha Universal patnis	4 3	Losos steyklarini simli tokchaga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring.
A:16	Pech kartoshkasi	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Pishirish patnisi	2	Kartoshkalarni chayib, yarmidan bo'ling. Zaytun moyida yog'lang va ko'kat, ziravorlar seping. Pishirish patnisida tekis yoying. Birinchi sozlama kichkina kartoshkalar uchun (har biri 100 g), ikkinchi sozlama yirik kartoshkalar uchun (har biri 200 g).
A:17	Qovurilgan sabzavotlar	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Universal patnis	4	To'g'ralgan qovoqcha, qalampir bo'laklari, mayda to'g'ralgan baqlajon, qo'ziqorin va pomidor kabi sabzavotlarni universal patnisi soling. Zaytun yog'i, o'tlar va ziravorlar aralashmasi bilan yog'lang.
A:18	Sabzavotli gratin	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Simli tokcha	2	Pechga chidamli dumaloq idishda sabzavotli gratinni tayyorlang. Idishni pech markazidagi simli tokchaga joylashtiring.
A:19	Marmar pirog	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Simli tokcha	2	Xamirni tegishli hajmdagi chuqur dumaloq tovaga (yumaloq pirog uchun) soling. Bu dastur qorilgan xamir, masalan, marmar pirog, limonli pirog va fundukli pirog uchun mo'ljallangan.

Yo'q	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Aksessuar	Tokcha darajasi	Tavsiya
A:20	Keks	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Simli tokcha	2	Keks xamirini 12 ta keksga mo'ljallangan metal idishga soling. Idishni panjaraga qo'ying. Har biri 45 g keksga 0,5 -0,6 kg vazn miqyosi tavsiya etiladi, Har biri 65 g o'рта hajmli keksga 0,7 -0,8 kg vazn miqyosi tavsiya etiladi.
A:21	Oq non	1. 0,7 - 0,8	Simli tokcha	2	Bu dastur 500 g bug'doy unidan qilingan non qorishmasi uchun mo'ljallangan. O'ramdagi yo'riqnomaga amal qiling. Xamirni to'rtburchak pishirish idishiga soling. Xamir tepasiga suv seping. Pichoq bilan kesing.
A:22	Uni elanmagan non	1. 0,7 - 0,8	Simli tokcha	2	Bu dastur 500 g bug'doy uni va mayda undan qilingan non qorishmasi uchun mo'ljallangan. O'ramdagi yo'riqnomaga amal qiling. Achitqini (xamirturushni) to'rtburchak pishirish idishiga soling. Xamir tepasiga suv seping. Pichoq bilan kesing.
A:23	Bulochka/ Chiabatta	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Pishirish patnisi	3	Birinci sozlama kichkina bo'lakli xamir uchun, masalan, bulochka yoki shoxsimon bulochkalar uchun mo'ljallangan (4-8 dona). Ikkinchi sozlama uy chiabattasi yoki batonlar uchun mo'ljallangan (2-6 dona). Pishiriqlar uchun qog'ozdan foydalaning.
A:24	Uy pissasi	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Pishirish patnisi	2	Birinci sozlama Pissa bo'laklari uchun mo'ljallangan (7-9 dona). Ikkinchi sozlama bir butun pizza uchun mo'ljallangan. Og'irlik sous, sabzavotlar, cho'chqa go'shti va pishloq kabi masalliqdami o'z ichiga oladi. Po'sti qattiq bo'lsin desangiz, pechni pastki issiqlik + konveksiya rejimida 5 daqiqa davomida qizdirishni tavsiya qilamiz.
A:25	Achitqili xamirning ko'pchishi	1. 0,2 - 0,4 (pissa xamiri) 2. 0,4 - 0,6 (achitqili xamir) 3. 0,6 - 0,8 (non xamiri)	Simli tokcha	2	0,2-0,4 kg vazn miqyosi pissa, pirog yoki non uchun achitqili xamir tayyorlashga mo'ljallangan. Katta dumaloq idishga soling va ovqat plyonkasi bilan o'rang. 0,4-0,6 kg sozlama non xamiri, masalan, achitqili xamir yoki xamirturush uchun. 0,6-0,8 kg sozlama achitqi uchun. Xamirni qo'lda qorib, pishirish idishiga soling va ovqat plyonkasi bilan o'rang.

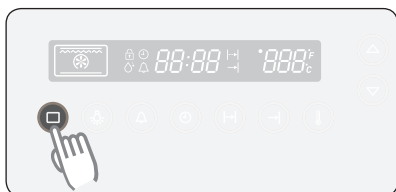
tozalash va qarash

BUG'DA TOZALASH

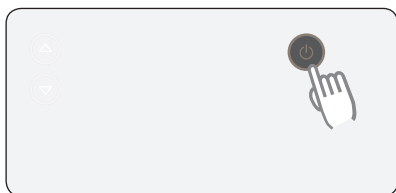
1. Barcha anjamlarni pechdan olib qo'ying.
2. Bo'sh pech tubiga taxminan 400 ml (3/4 krujka) suv quyung.
Distillangan suvdan emas, faqat oddiy suvdan foydalaning.
3. Pech eshigini yoping.



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

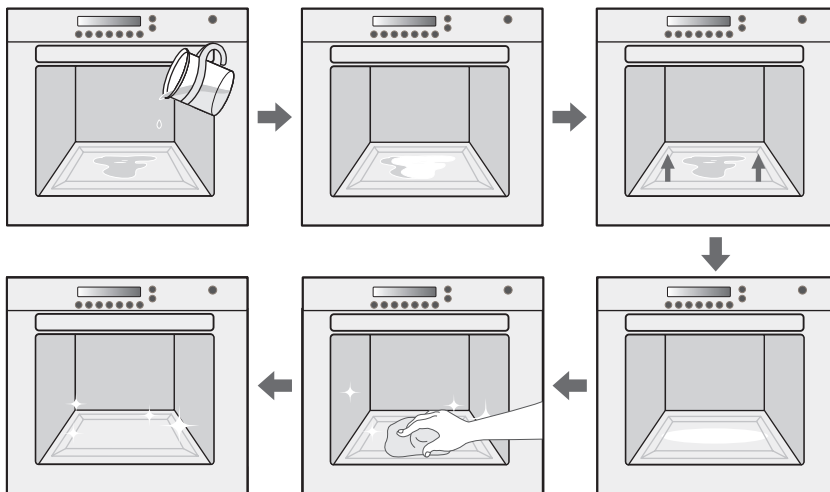


4. Bug'da tozalash funksiyasini tanlash uchun **Tayyorlash rejimini tanlash** tugmasini bosing.
3 sekunddan so'ng bug'da tozalash boshlanadi va isitgich muayyan vaqtdan so'ng ishlashni tugatadi.
5. Amal tugallangach, ekran o'chib-yonadi va signal bilan tugaganligi bildiriladi.



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

Bug'da tozalashni to'xtatgandan so'ng



MASLAHATLAR

- Bug'da tozalash jarayoni tugashidan avval eshikchani ochganda ehtiyot bo'ling; pech tubidagi suv qaynoq bo'ladi.
- Hech qachon qoldiq suvlarni pech ichida uzoq vaqt, masalan, tun davomida qoldirmang.
- Pech eshikchasini oching va qolgan suvlarni gubka bilan olib tashlang.
- Kir yuvish vositasida namlangan gubka, yumshoq cho'tka yoki neylon cho'tka bilan pech ichini arting. Qotib qolgan dog'larni neylon mochalka bilan ketkazish mumkin.
- Limon qoldiqlarini uksus shimdirilgan latta bilan ketkazish mumkin.
- Toza suv bilan tozalab arting va yumshoq mato bilan quriting (pech eshigidagi tamg'a ostini artishni unutmang).
- Agar pech o'ta kirlangan bo'lsa, bu jarayonni pech sovigandan keyin takrorlash mumkin.
- Agar pech, masalan, qovurish yoki grilda tayyorlagandan keyin yog' bilan og'ir kirlangan bo'lsa, pechni tozalash funksiyasini faollashtirishdan avval qotgan dog'larni yuvish vositasi bilan artish tavsiya qilinadi.
- Ichki emal yuzasining to'liq qurishi uchun tozalagandan keyin pech eshikchasini 15° qiya ochib qo'ying.

TEZKOR QURITISH

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

QO'LDA TOZALASH

⚠ OGOHLANTIRISH: Pech va uning anjomlarini tozalashdan oldin ular sovuq ekanligini tekshiring. Dag'al tozalash vositalari, qattiq chyotkalar, tirmovchi mochalka yoki lattalar, po'lat yung, pichoq yoki boshqa tirmovchi materiallardan foydalanmang.

Pechning ichki qismi

- Pechning ichki qismini tozalash uchun toza latta va mo'tadil tozalash vositasi yoki iliq sovunli suvdan foydalaning.
- Eshikcha zichlagichini qo'lda tozalamang.
- Pechning emal yuzasini shikastlanishdan saqlash uchun oddiy pech tozalagichlaridan foydalaning.
- Qotgan dog'larni ketkazish uchun maxsus pech tozalagichidan foydalaning.

Pechning tashqi yuzasi

Pech eshigi, dastasi va displeyi kabi pechning tashqi qismlarini tozalash uchun toza latta va sust yuvish vositasi yoki iliq sovunli suvdan foydalaning va ularni qog'oz sochiq yoki quruq sochiq bilan artib, quriting.

Pechdan chiqayotgan issiq havo tufayli tutqich yoki tugmachalar tezda yog'li kir bilan qoplanib qolishlari mumkin, shuning uchun pechni ishlatganingizdan so'ng tutqich bilan tugmachalarni tozalang.

Anjomlar

Anjomlarni har safar foydalangandan keyin yuving va choy sochig'i bilan quriting. Zarur bo'lgan hollarda osonroq tozalanishi uchun 30 daqiqacha iliq sovunli suvni shimdiring.

KATALITIK EMAL YUZA (IXTIYORIY)

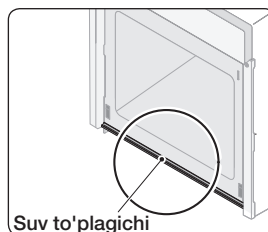
Olib qo'yiluvchi qoplama to'q kulrang katalitik emal qilan qoplangan, bu konveksiyali qizdirish vaqtida aylanuvchi havo bilan tarqatiladigan moy va hayvon yog'lari bilan qoplanishi mumkin. Bu qoplamlar pechning harorati 200 °C darajasidan oshgandan keyin yonib ketadi.

1. Barcha anjomlarni pechdan olib qo'ying.
2. Pechning ichki yuzasini tozalagandan so'ng, bir soat davomida pechni 250 °C da konveksiyaga qo'yib qo'ying.

SUV TO'PLAGICHINI TOZALASH (IXTIYORIY)

Suv to'plagichi pechda juda nam taomlar tayyorlanayotganida namlikdan to'planadigan suvni yig'ish uchun mo'ljallangan. Suv to'plagichida taomlarning qoldiqlari yig'ilib qolishi mumkin. Agar u tozalanmasa, pechni o'rab turuvchi jihoz shikastlanishi mumkin. Jihozingizni himoyalash uchun pechda taom tayyorlagan so'ng suv to'plagichini tozalab turing.

⚠ OGOHLANTIRISH: Agar taom tayyorlaganingizdan so'ng suv to'plagichidan suvning sizib chiqishini payqasangiz, bizning xizmat markazimiz bilan bog'laning.

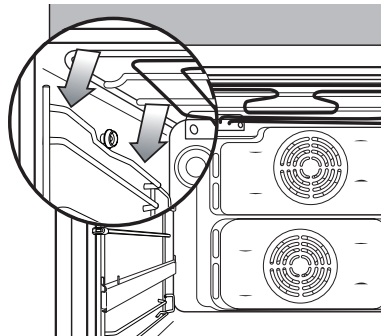


YON TOMONDAGI YO'NALTIRGICHLAR (IXTIYORIY)

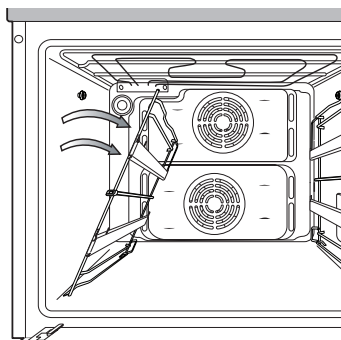
Pech ichini tozalash maqsadida ikkala tarafdagi yo'naltirgichlarni olib tashlasa bo'ladi.

Yon tomondagi yo'naltirgichlarni ajratib olish

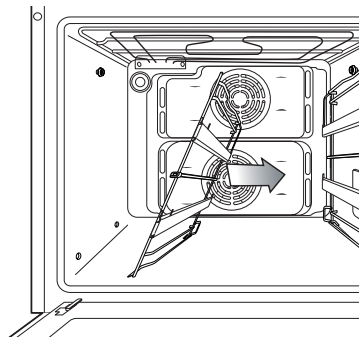
1. Yon tomonlama yo'naltirgich yuqori qismining o'rtasidan bosing.



2. Yon tomonlama yo'naltirgichni taxminan 45° ga aylantiring.



3. Yon tomonlama yo'naltirgichni torting va tubdagi ikkita teshikdan chiqarib oling.



 **BIRIKTIRISH:** 1-, 2- va 3-bosqichlarni teskari tartibda takrorlang.

kafolat va xizmat

NOSOZLIKLARNI BARTARAF ETISH

MUAMMO	YECHIM
Agar pech isimasa, nima qilishim kerak?	<ul style="list-style-type: none"> Pech yoqilmagan bo'lishi mumkin. Pechni yoqing. Talab qilingan sozlamalarning qo'llanilganligini tekshiring. Uydagi saqlagich erib ketgan yoki zanjir uzgichi ishlab qolgan bo'lishi mumkin. Saqlagichlarni almashtiring yoki elektr zanjirni qayta tiklang. Agar bu hol tez-tez sodir bo'lsa, elektrikka qo'ng'iroq qiling.
Hattoki funktsiya va harorat o'rnatilgandan keyin ham pech qizdirmasa, nima qilishim kerak?	<ul style="list-style-type: none"> Ichki elektr ulanishlari bilan bog'liq muammolar mavjud bo'lishi mumkin. Mahalliy xizmat ko'rsatish markaziga qo'ng'iroq qiling.
Xatolik kodi paydo bo'lsa va pech qizdirmasa, nima qilishim kerak?	<ul style="list-style-type: none"> Ichki elektr zanjiri ulanishida xatolik mavjud. Mahalliy xizmat ko'rsatish markaziga qo'ng'iroq qiling.
Agar pech chirog'i yoritmasa, nima qilishim kerak?	<ul style="list-style-type: none"> Pech chirog'ida xatolik mavjud. Mahalliy xizmat ko'rsatish markaziga qo'ng'iroq qiling.
Pech ventilyatori o'rnatilmagan holda ishlayotgan bo'lsa, nima qilishim kerak?	<ul style="list-style-type: none"> Foydalanib bo'lingandan keyin pech ventilyatori pech sovugunicha ishlaydi. Pech sovub bo'lganidan keyin ham ventilyator ishlashda davom etsa, mahalliy xizmat ko'rsatish markaziga qo'ng'iroq qiling.
Hamma tugmachalar bosilmasa, nima qilishim kerak?	<ul style="list-style-type: none"> Bolalardan qulflash funksiyasi yoqilgan-yoqilmaganligini tekshiring. Agar bolalardan qulflash funksiyasi faol bo'lmasa, mahalliy xizmat ko'rsatish markaziga qo'ng'iroq qiling.

AXBOROT KODLARI

KOD	MUAMMO	YECHIM
5-01	Xavfsizlik uchun o'chirish. Pech o'rnatilgan haroratda uzoqroq vaqt ishlashda davom etadi. <ul style="list-style-type: none"> 105 °C dan past 16 soat 105 °C dan 240 °C gacha 8 soat 245 °C dan Maks. gacha 4 soat 	Pechni o'chiring va taomni oling. Undan yana foydalanishdan avval pechning sovushini kuting.
5E	Tugma biroz vaqt bosiladi.	Tugmachalarni tozalang va tugmacha atrofidagi sirtlarda suv borligini tekshiring. Pechni o'chirib, uni qaytadan sozlab ko'ring. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining mahalliy xizmat ko'rsatish markaziga qo'ng'iroq qiling.
E-**¹⁾	Pech xatoligi quyi unumdorlikka va xavfsizlik muammolariga olib kelishi mumkin. Pechdan foydalanishni darhol to'xtating.	Mahalliy SAMSUNG xaridorlarga xizmat ko'rsatish markaziga qo'ng'iroq qiling.
-UP-	YUQORI KUCLANISHDAN HIMOYA (YKH) Bu xususiyat mahsulotni kuchlanish sakrashlaridan himoya qiladi. Kuchlanish sakrasa signal chalinadi, "-UP-" xabari ko'rsatiladi va Isitkich, Chiroq, Konveksiya dvigateli va Six xususiyatlari o'chiriladi.	Kuchlanish me'yoriga qaytgach, Yuqori Kuchlanishdan Himoya (YKH) avtomatik tarzda o'chadi va pech normal holatda ishlashda davom etadi. Yuqori Kuchlanishdan Himoya (YKH) xususiyati pishirish jarayonini to'xtatishi mumkin.

1) ** barcha raqamlarni ko'rsatadi.

qaydlar

07 KAFOLAT VA XIZMAT

Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

O'zbek - 35



TAILANDDA ISHLAB CHIQRILGAN
ISHLAB CHIQUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:

Txay Samsung Elektroniks Ko.,Ltd.”,
313, Mu 1, Suxfiban 8 roud,
Sriracha Indastri Park T.
Bung A. Sriracha Chonburi 20230, Tayland

SAVOLLARYOKI FIKRLAR PAYDO TUG'ILGANIDA

MAMLAKAT	TELEFON	VEB-UZEL
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00541A-01