



Серия NV70*57

Серия NV66*57

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

4

04 Использование руководства

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

4

07 Замена ламп

УСТАНОВКА

9

- 10 Снятие дверцы
- 10 Снятие стекол дверцы
- 11 Автоматическая функция экономии энергии
- 11 Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

12

12 Элементы управления

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

12

12 Принадлежности

Русский - 2

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

14

- 14 Установка часов
- 15 Первая чистка

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

16

- 16 Установка режима разделителя
- 19 Настройка температуры духового шкафа
- 20 Время приготовления пищи
- 21 Выключение духового шкафа
- 22 Кухонный таймер
- 22 Включение/выключение лампы духового шкафа
- 23 Функция блокировки
- 23 Отключение звукового сигнала
- 24 Функции духового шкафа
- 32 Контрольные блюда
- 33 Автоматическое приготовление

ЧИСТКА И УХОД

41

- 41 Очистка паром
- 42 Поверхность, покрытая каталитической эмалью (дополнительно)
- 43 Чистка водосборника (дополнительно)
- 43 Быстрая сушка
- 43 Ручная очистка
- 44 Боковые направляющие (дополнительно)
- 45 Очистка верхнего нагревательного элемента (дополнительно)

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

46

- 46 Устранение неисправностей
- 47 Коды ошибок и безопасности

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.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

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)

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)

Для данного духового шкафа рекомендуется использование термодатчика. (только для моделей с термодатчиком)

Не допускается использование паровых очистителей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

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.

⚠ 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.

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.

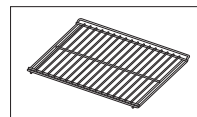
При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

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

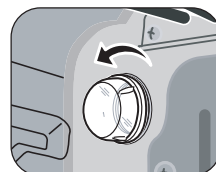
⚠ Опасность поражения электрическим током!
Перед заменой любой лампы духового шкафа выполните следующие действия.

- Выключите духовой шкаф.

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

Лампа на задней стенке духового шкафа

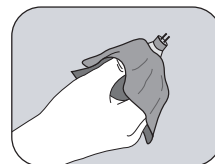
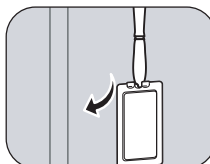
1. Снимите колпачок, вращая его против часовой стрелки, затем снимите металлическое кольцо и плоское кольцо и очистите стеклянный колпачок. При необходимости замените лампу на новую лампу мощностью 25 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °С.




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 повысить срок службы лампы при замене.
4. Установите стеклянную крышку на место.

УСТАНОВКА

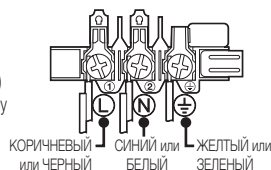
⚠️ Инструкции по безопасной установке

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.
- Предмет кухонной мебели, в который встраивается духовой шкаф, по степени устойчивости должен отвечать требованиям стандарта DIN 68930.

Подключение к источнику питания

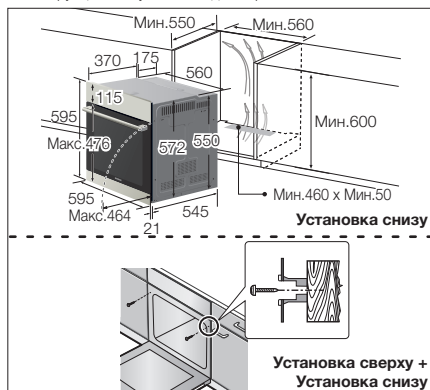
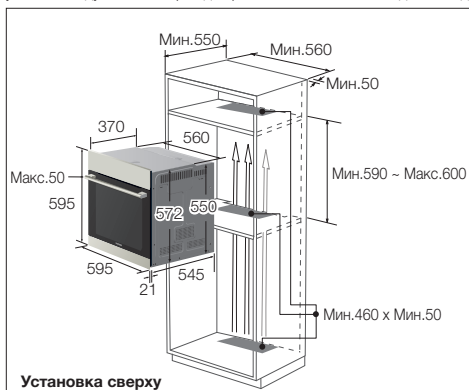
Если духовой шкаф не подключается к основному источнику питания с помощью вилки, в соответствии с требованиями техники безопасности необходимо установить разъединительный выключатель, у которого размыкаются все полюса (с расстоянием между контактами не менее 3 мм). Кабель питания (H05 RR-F или H05 VV-F 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.



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.

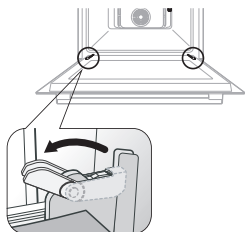
После установки удалите защитную виниловую пленку, защитную ленту, бумагу и принадлежности с дверцы и внутренних поверхностей духового шкафа. Перед демонтажем духового шкафа отключите его от источника питания и отвинтите два винта с обеих сторон шкафа.

- ⚠️ **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.

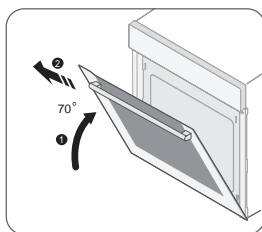
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

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.

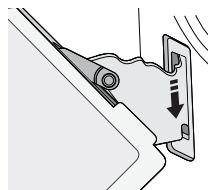
⚠ ВНИМАНИЕ! Дверца духового шкафа тяжелая.



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



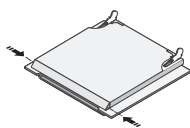
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине, поднимите и тяните дверцу вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.



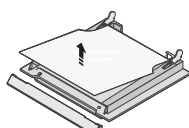
3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Зажимы на петлях с обеих сторон должны быть закрыты.

СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

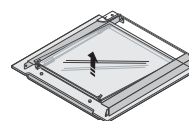
Конструкция дверцы духового шкафа включает в себя три листа стекла, расположенных один за другим. Эти стекла можно снять для чистки.



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 лампы. В целях экономии энергии лампа духового шкафа отключается через несколько минут после запуска программы приготовления.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

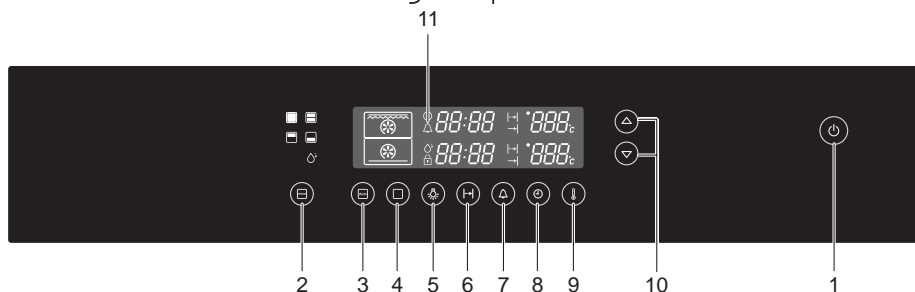
Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой 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



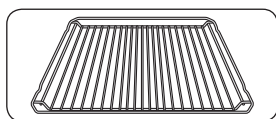
1. Кнопка включения/выключения питания
2. Кнопка выбора секции
3. Кнопка выбора автоматического приготовления
4. Кнопка выбора режима приготовления
5. Кнопка включения лампы
6. Кнопка установки времени приготовления
7. Кнопка кухонного таймера
8. Кнопка установки часов
9. Кнопка установки температуры
10. Кнопки выбора времени/температуры
11. Информационный экран

Кнопка включения/выключения питания

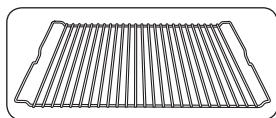
Нажмите эту кнопку, чтобы включить или выключить духовой шкаф. При нажатии кнопки **включения/выключения питания** подсветка кнопок и панели дисплея отключается. В результате все кнопки, кроме кнопки **включения/выключения питания**, будут деактивированы. При повторном нажатии на кнопку **включения/выключения питания** подсветка других кнопок и панели дисплея снова включится. Следовательно, все кнопки снова будут доступны.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

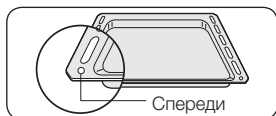
Следующие принадлежности входят в комплект поставки духового шкафа.



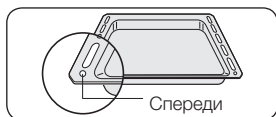
1. **Решетка для гриля** — используется для установки посуды, форм для пирогов, противней для жарки и гриля.



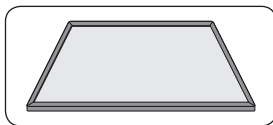
2. **Решетка для жарки (дополнительно)** — используется для жарки.



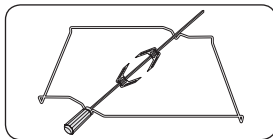
3. **Противень (дополнительно)** — используется для приготовления пирогов и печенья.



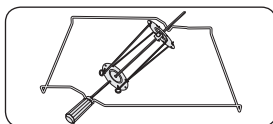
4. **Глубокая сковорода (дополнительно)** — используется для жарки или сбора мясного сока или капель жира.



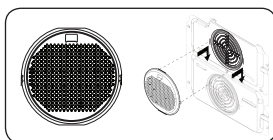
5. **Разделитель** — используется при готовке в режимах верхнего и нижнего жара или в сдвоенном режиме. Вставляется на 3-й уровень, на котором на задней стенке камеры для приготовления расположен датчик установки разделителя. Необходимо вставлять до упора в заднюю стенку.



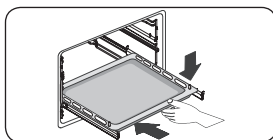
6. **Жарочный вертел** (дополнительно) — 2 вилки, съемная ручка и подставка, которая устанавливается на 3-й уровень снизу. При использовании вертел необходимо вставлять в отверстие в задней внутренней стенке духового шкафа. При жарке на вертеле поместите глубокую сковороду на 1-й уровень.



7. **Вертел и шампур**. (дополнительно)



8. **Жировой фильтр**. (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.



9. **Выдвижные телескопические направляющие**. (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.



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 выдвигание 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 пиролизической очистки необходимо убрать все принадлежности, неподходящие для такого типа самоочистки.

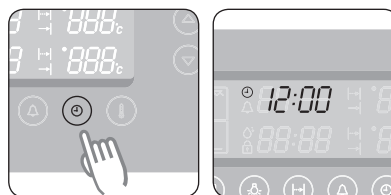
перед началом работы

УСТАНОВКА ЧАСОВ

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

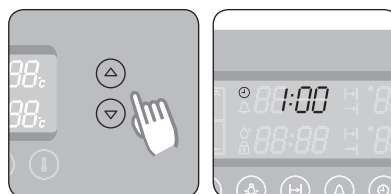
1 Нажмите кнопку **установки часов**.

Символы "⊕" и "12:" будут мигать на дисплее.



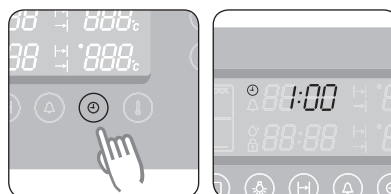
2 При помощи кнопки **выбора времени/ температуры** установите значение часов.

Пример. Чтобы задать значение "1:30"
Подождите примерно 10 секунд. Значок часов перестанет мигать, и отобразится установленный час.



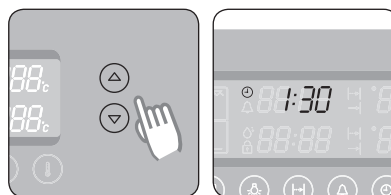
3 Нажмите кнопку **установки часов**.

Символы "⊕" и ":00" будут мигать на дисплее.

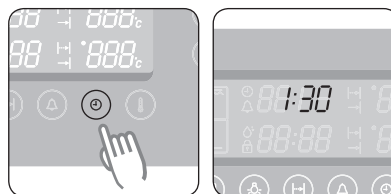


4 При помощи кнопки **выбора времени/ температуры** установите значение минут.

Значок "⊕" будет мигать на дисплее.



5 Чтобы завершить настройку часов, нажмите кнопку **установки часов** или подождите около 10 секунд. "⊕" исчезнет, а цифра "30" перестанет мигать. На дисплее отобразится установленное время суток. 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.

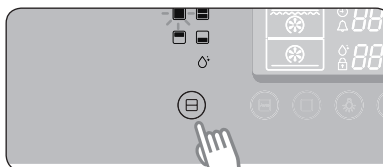
Проверьте правильность установки часов. Перед использованием уберите из духового шкафа все принадлежности и оставьте его включенным в режиме конвекции на 1 час, установив температуру 200 °С. Появившийся при этом характерный запах является нормальным явлением, однако во время этой процедуры кухня должна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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

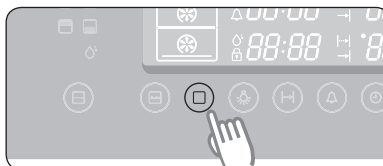
УСТАНОВКА РЕЖИМА РАЗДЕЛИТЕЛЯ

Для использования режимов верхнего и нижнего жара, а также для сдвоенного режима вставьте разделитель. Для работы в одинарном режиме уберите разделитель. Затем нажмите кнопку **выбора секции**, чтобы выбрать необходимый режим. Дополнительные сведения см. в таблице ниже.

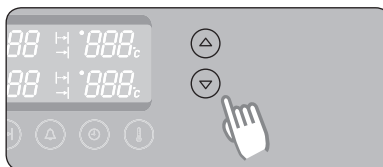
1. Нажмите кнопку **выбора секции**, чтобы выбрать необходимую секцию.



2. Нажмите кнопку **выбора режима приготовления**.
(пропустите этот шаг в одинарном режиме)





3. Нажмите кнопку **выбора времени/температуры**, чтобы выбрать необходимую функцию духового шкафа. Если по истечении 3 секунд не было выполнено других настроек, духовой шкаф начнет работу автоматически в выбранном режиме и с выбранной функцией.



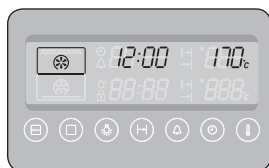
Режимы приготовления с разделителем

Режим разделителя	Маркировка	Функция духового шкафа	Установка разделителя	Сведения об использовании
Режим верхнего жара		<ol style="list-style-type: none">1. Конвекция2. Верхний нагрев + Конвекция3. Большой гриль	Да	Позволяет экономить энергию и время при приготовлении небольших блюд.
Сдвоенный режим		Верхняя и нижняя секция задействованы	Да	Позволяет готовить два блюда при разных температурах одновременно.

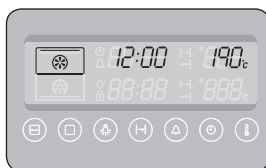
Режим разделителя	Маркировка	Функция духового шкафа	Установка разделителя	Сведения об использовании
Режим нижнего жара		<ol style="list-style-type: none"> 1. Конвекция 2. Нижний нагрев + Конвекция 	Да	Позволяет экономить энергию и время при приготовлении небольших блюд.
Режим одинарной печи		<ol style="list-style-type: none"> 1. Конвекция 2. Верхний нагрев + Конвекция 3. Обычный 4. Большой гриль 5. Малый гриль 6. Нижний нагрев + Конвекция 	Нет	-
Режим очистки паром		-	Нет	-

Режим верхней камеры

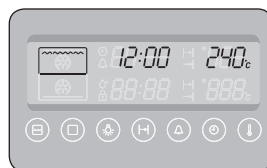
Функционирует только верхний нагревательный элемент.
Необходимо вставить разделитель.



Конвекция



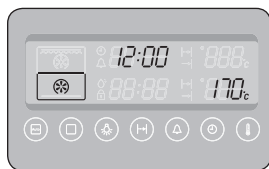
Верхний нагрев +
Конвекция



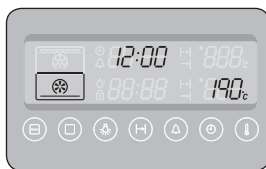
Большой гриль

Режим нижней камеры

Функционирует только нижний нагревательный элемент.
Необходимо вставить разделитель.



Конвекция



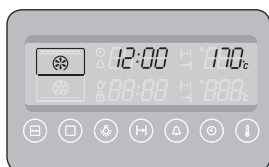
Нижний нагрев +
Конвекция

Режим двойного приготовления

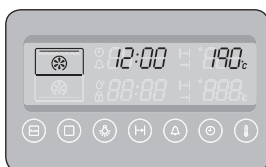
Режимы верхнего и нижнего жара функционируют одновременно. Можно выбрать режим, который будет активирован первым. Если при завершении приготовления одного из блюд в сдвоенном режиме требуется изменить время или температуру приготовления другого блюда, нажмите кнопку **выбора секции** для выбора режима (верхний или нижний жар), который будет функционировать. Необходимо вставить разделитель.

Сдвоенный режим 1

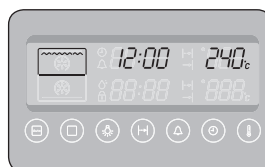
Режим верхнего жара начинает функционировать первым. Если нажата кнопка **выбора режима приготовления** или с момента установки режима верхнего жара прошло более 15 секунд и не было выполнено каких-либо действий, духовой шкаф начнет работу в режиме нижнего жара.



Конвекция



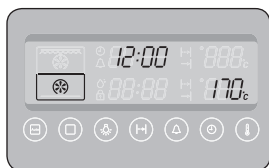
Верхний нагрев +
Конвекция



Большой гриль

Сдвоенный режим 2

Если в начале работы режима верхнего жара нажата кнопка **выбора режима приготовления** или прошло более 15 секунд и не было выполнено каких-либо действий, духовой шкаф начнет работу в режиме нижнего жара. Режимы верхнего и нижнего жара функционируют одновременно.



Конвекция



Нижний нагрев +
Конвекция



Режим защиты от перенапряжения

- Данная функция защищает устройство от перепадов напряжения.
- В результате сильного перепада напряжения срабатывает оповещение и на дисплее отображается сообщение "-UP-". Функции нагревательного элемента, лампы, конвекционного двигателя и вертела отключаются.
- Функция защиты от перенапряжения может прервать процесс приготовления.
- Когда напряжение снова возвращается к стандартному диапазону, режим защиты от перенапряжения автоматически отключается и духовой шкаф начинает работать как обычно.

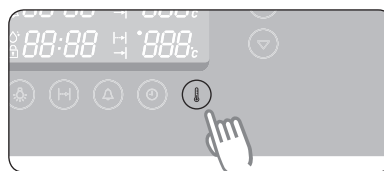
Одинарный режим



НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

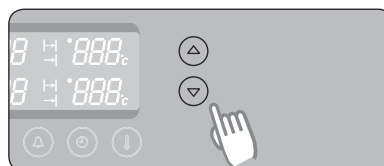
В одинарном режиме, а также в режимах верхнего и нижнего жара

1. Нажмите кнопку **температура**.



2. Нажмите кнопку **выбора времени/ температуры** для установки температуры с шагом 5 °C.

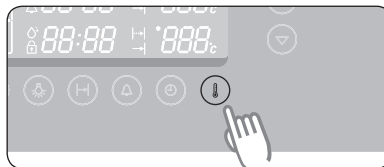
Одинарный режим (большой и малый гриль)	40 °C-250 °C (40 °C-270 °C)
Режим верхнего жара	40 °C-250 °C
Режим нижнего жара	40 °C-250 °C



- 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.

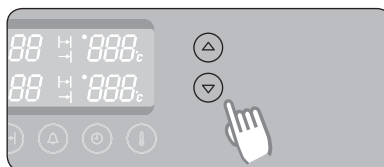
В двойном режиме

1. Нажмите кнопку **установки температуры** (режим верхнего жара).
Дважды нажмите кнопку **установки температуры** (режим нижнего жара).



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

Режим верхнего жара (большой гриль)	170 °С-250 °С (200 °С-250 °С)
Режим нижнего жара	170 °С-250 °С



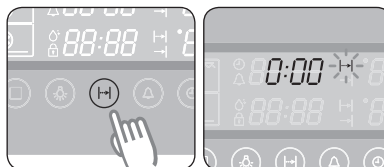
 Температуру можно регулировать во время готовки.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

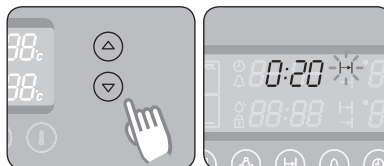
Время приготовления пиццы можно установить в процессе готовки.

В одинарном режиме, а также в режимах верхнего и нижнего жара

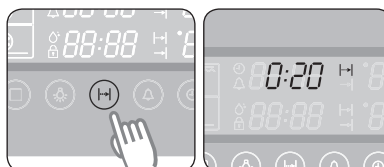
1. Нажмите кнопку **выбора времени приготовления**.
" | " будет мигать на дисплее.




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



3. Нажмите кнопку **установки времени приготовления**.
Духовой шкаф будет работать с учетом установленного времени, если вы не нажмете кнопку **установки времени приготовления** в течение 5 секунд.



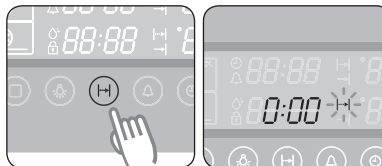
 Во время приготовления можно настроить установленное ранее время приготовления с помощью кнопки **выбора времени/температуры**, чтобы добиться наилучших результатов.



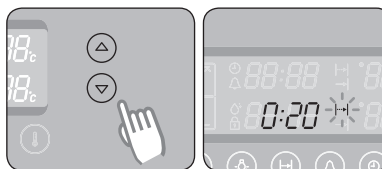
В сдвоенном режиме

Время приготовления пищи для режимов верхнего и нижнего жара можно выбрать с помощью кнопки установки времени приготовления и кнопок выбора времени/температуры.

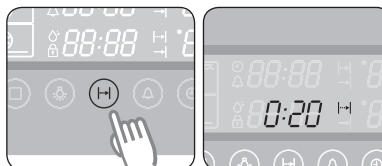
1. Нажмите кнопку **установки времени приготовления** дважды (режим нижнего жара). "H" будет мигать на дисплее.




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



3. Нажмите кнопку **установки времени приготовления**. Духовой шкаф будет работать с учетом установленного времени, если вы не нажмете кнопку **установки времени приготовления** в течение 5 секунд.



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

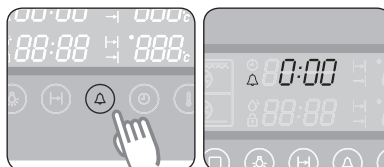
ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

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



КУХОННЫЙ ТАЙМЕР

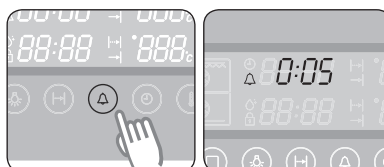
1. Нажмите кнопку **кухонного таймера** один раз.
"Δ" начнет мигать.




2. Чтобы установить нужное время приготовления, нажмите кнопку **выбора времени/температуры**.
Пример. 5 минут



3. Нажмите **кнопку кухонного таймера**, чтобы запустить кухонный таймер.
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

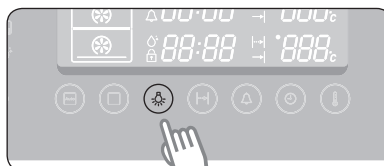



-  Для сброса таймера нажмите и удерживайте кнопку **кухонного таймера** в течение 2 секунд.

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЛАМПЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Нажмите кнопку **включения лампы**.

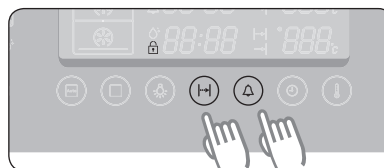
Один раз	Верхняя и нижняя камера
Два раза	Верхняя камера
Три раза	Нижняя камера
Четыре раза	Выключено



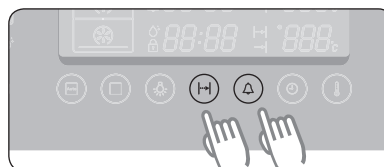
-  Лампа включается и выключается в указанном порядке независимо от режима работы.
Лампа автоматически выключается через несколько минут.


ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ

1. Одновременно нажмите и удерживайте кнопку **установки времени приготовления** и кнопку **кухонного таймера** в течение 3 секунд. "🔒" отобразится на дисплее.



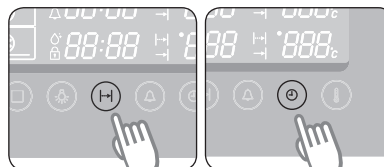
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопку **установки времени приготовления** и кнопку **кухонного таймера** в течение 3 секунд, чтобы снять блокировку.



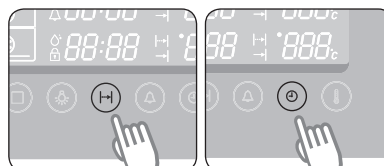
-  После блокировки все кнопки, кроме кнопки **включения/выключения питания**, не будут функционировать. Функция блокировки доступна всегда, независимо от того работает духовой шкаф или нет.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

1. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите одновременно и удерживайте в течение 3 секунд кнопку **установки времени приготовления** и кнопку **установки часов**.



2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз нажмите одновременно и удерживайте в течение 3 секунд кнопку **установки времени приготовления** и кнопку **установки часов**.









ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Существуют следующие режимы работы духового шкафа

Режимы духового шкафа

В следующей таблице представлены различные режимы и параметры духового шкафа.

Используйте таблицы с рекомендациями по готовке для данных режимов, приведенные на следующих страницах, в качестве инструкций при приготовлении пищи.

	Обычный Пицца нагревается верхним и нижним нагревательными элементами. Этот режим предназначен для выпечки и жарки.
	Верхний нагрев + Конвекция Данный режим рекомендуется выбирать при жарке мяса. Работает верхний нагревательный элемент и вентилятор, который обеспечивает циркуляцию горячего воздуха от верхнего и заднего нагревательных элементов.
	Конвекция Пицца нагревается горячим воздухом, исходящим от заднего нагревательного элемента и циркулируемым двумя вентиляторами. Данный режим обеспечивает равномерный нагрев и идеально подходит для готовки полуфабрикатов, тортов и круассанов. Данный режим позволяет готовить пищу на двух уровнях.
	Большой гриль Пицца нагревается верхним нагревательным элементом. Данный режим рекомендуется использовать для приготовления бифштексов, сосисок и сырных тостов на гриле.
	Малый гриль Данный режим идеально подходит для приготовления небольшого количества пищи на гриле, например багетов или рыбного филе. Положите продукты в центр решетки для гриля, так как будет функционировать только малый нагревательный элемент в центре.
	Нижний нагрев + Конвекция Нижний и задний нагревательные элементы нагревают воздух, который затем распределяется вентиляторами. Данный режим идеально подходит для выпечки пирогов, пиццы, хлеба и ватрушек.

1. Обычный

Рекомендуемая температура: 200 °С

Обычный режим идеально подходит для выпечки и поджаривания продуктов, уложенных на одном противне. Для поддержания температуры в шкафу работают и верхний, и нижний нагревательные элементы.

Обычный режим также рекомендуется использовать для предварительного разогрева.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°С)	Время (мин.)
Замороженная лазанья (500-1000 г)	3	Решетка для гриля	180-200	40-50
Рыба целиком (например, дорада) (300-1000 г), 3-4 надреза с каждой стороны	3	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	240	15-20
Рыбное филе (500-1000 г), 3-4 надреза с каждой стороны	3	Противень для выпекания	200	13-20
Замороженные отбивные котлеты (350-1000 г), рубленое мясо с начинкой из ветчины, сыра или грибов	3	Противень для выпекания	200	25-35
Замороженные отбивные котлеты из пропущенной через мясорубку моркови, свекловицы или картофеля (350-1000 г)	3	Противень для выпекания	200	20-30
Свинные отбивные на косточке (500-1000 г)	3/2	Решетка для жарки/ глубокая сковорода	200	40-50
Печеный картофель (разрезанный пополам) (500-1000 г)	3	Противень для выпекания	180-200	30-45
Замороженный мясной рулет с грибной начинкой (500-1000 г)	3	Противень для выпекания	180-200	40-50
Бисквитный торт (250-500 г)	2	Решетка для гриля	160-180	20-30
Мраморный пирог (500-1000 г)	2	Решетка для гриля	170-190	40-50
Торт из дрожжевого теста с фруктовой начинкой, посыпанный бисквитной крошкой (1000-1500 г)	2	Противень для выпекания	160-180	25-35
Кексы (500-800 г)	2	Решетка для гриля	190-200	25-30

2. Верхний нагрев + Конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °С

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

Рекомендуется предварительно прогреть духовку в режиме верхний нагрев + конвекция.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°С)	Время (мин.)
Свинина на костьке (1000 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	3	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	180-200	50-65
Свиная лопатка в фольге (1000-1500 г) ЗАМАРИНУЙТЕ	2	Противень для выпекания	180-230	80-120
Целая курица (800-1300 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	2	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	190-200	45-65
Мясные или рыбные стейки (400-800 г)	3	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	180-200	15-35
Кусочки курицы (500-1000 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	4	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	200-220	25-35
Жареная рыба (500-1000 г), используйте жаростойкую посуду СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	2	Решетка для гриля	180-200	30-40
Ростбиф (800-1200 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	2	Решетка для жарки + Глубокая сковорода Добавьте 1 чашку воды	200-220	45-60
Утиная грудка (300-500 г)	4	Решетка для жарки + Глубокая сковорода Добавьте 1 чашку воды	180-200	25-35

3. Конвекция

Рекомендуемая температура: 170 °С

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

Рекомендуется предварительно прогреть духовку в режиме конвекции.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°С)	Время (мин.)
Баранина (350-700 г) СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	3	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	190-200	40-50
Печеные бананы (3-5 шт.), надрежьте сверху ножом, добавьте 10-15 г шоколада, 5-10 г орехов в надрез, добавьте немного подслащенной воды, оберните в алюминиевую фольгу.	3	Решетка для гриля	220-240	15-25
Печеные яблоки 5-8 шт. по 150-200 г каждое Удалите сердцевину, добавьте изюм и джем. Используйте термостойкую посуду.	3	Решетка для гриля	200-220	15-25
Котлеты из рубленного мяса (300-600 г)	3	Противень для выпекания	190-200	18-25
Рулет из рубленого мяса с начинкой (500-1000 г) СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень для выпекания	180-200	50-65
Замороженные крокеты (500-1000 г)	2	Противень для выпекания	180-200	25-35
Замороженные чипсы для приготовления в духовке (300-700 г)	2	Противень для выпекания	180-200	20-30
Замороженная пицца (300-1000 г)	2	Решетка для гриля	200-220	15-25
Яблочный пирог с миндалем (500-1000 г)	2	Решетка для гриля	170-190	35-45
Свежие круассаны (200-400 г) (готовое тесто)	3	Противень для выпекания	180-200	15-25

4. Большой гриль

Рекомендуемая температура: 240 °С

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

Рекомендуется предварительно прогреть духовку в режиме большого гриля.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°С)	Время (мин.)
Сосиски (тонкие) 5-10 шт.	4	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	220	5-8 перевернуть 5-8
Сосиски (тонкие) 8-12 шт.	4	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	220	4-6 перевернуть 4-6
Тосты 5-10 шт.	5	Решетка для гриля	240	1-2 перевернуть 1-2
Сырные тосты 4-6 шт.	4	Решетка для жарки + Противень	200	4-8
Замороженные блины с начинкой (200-500 г)	3	Противень для выпекания	200	20-30
Бифштексы (400-800 г)	4	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	240	8-10 перевернуть 5-7

5. Малый гриль

Рекомендуемая температура: 240 °С

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

Рекомендуется предварительно прогреть духовку в режиме малого гриля. Выложите продукты по центру используемой для приготовления принадлежности.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°С)	Время (мин.)
Замороженный сыр Камамбер для приготовления в печи (2-4 по 75 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ (без предварительного прогрева)	3	Решетка для гриля	200	10-12
Замороженные багеты с начинкой (помидоры и моцарелла/ ветчина и сыр)	3	Решетка для жарки + Противень	200	15-20
Замороженные рыбные палочки (300-700 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ (без предварительного прогрева)	3	Решетка для жарки + Противень	200	15-25
Замороженный фишбургер (300-600 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ	3	Противень для выпекания	180-200	20-35
Замороженная пицца (300-500 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ (без предварительного прогрева)	3	Решетка для жарки + Противень	180-200	23-30

6. Нижний нагрев + Конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °С

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

Рекомендуется предварительно прогреть духовку в режиме "Нижний нагрев + Конвекция".

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

7. Сдвоенный режим

В режиме двойного приготовления в духовке можно готовить два блюда одновременно. Во время приготовления в верхнем и нижнем отсеках можно установить различные температуры, режимы и время приготовления. Например, можно одновременно жарить стейки на гриле и запекать другое блюдо с сыром. Используя разделитель можно готовить блюдо с сыром в нижнем отсеке, а стейки в верхнем отсеке духовки. Перед началом готовки не забудьте вставить разделитель на уровне полки 3.

Предложение 1. Приготовление при различных температурах

Камера	Продукт	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Принадлежности	Время (мин.)
ВЕРХНИЙ	Замороженная пицца (300-400 г)	4	Конвекция	200 - 220	Решетка для гриля	15-25
НИЖНИЙ	Торт мраморный (500-700 г)	1	Конвекция	170 - 180	Противень для выпекания	50-60

 Кладите продукты в неразогретую духовку

Предложение 2. Приготовление в различных режимах

Камера	Продукт	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Принадлежности	Время (мин.)
ВЕРХНИЙ	Куски курицы (400-600 г)	4	Верхний нагрев + Конвекция	200 - 220	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	25-35
НИЖНИЙ	Картофель с сыром (500-1000 г)	1	Конвекция	170 - 180	Решетка для гриля	30-40

 Кладите продукты в неразогретую духовку

КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

В соответствии со стандартом EN 60350

1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного разогрева.

Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Пирожки	Противень для выпекания	3	Обычный	160-180	15-25
	Глубокая сковорода + Противень	1+4	Конвекция	150-170	20-30
Низкокалорийный бисквитный торт	Форма для выпечки на решетке для гриля (с темным покрытием, диаметр - 26 см)	2	Обычный	160-180	20-30
Яблочный пирог	Решетка для гриля + Противень + 2 формы для выпечки с защелкой (с темным покрытием, диаметр - 20 см)	1+3	Конвекция	170-190	80-100
	Решетка для гриля + 2 формы для выпечки с защелкой (с темным покрытием, диаметр - 20 см)	1 расположенный по диагонали	Обычный	170-190	70-80

2. Приготовление в режиме гриля

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут с использованием функции большого гриля. Этот режим используется с максимальной настройкой температуры 270 °C.

Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Тосты из белого хлеба	Решетка для гриля	5	Большой гриль	270	1 ^я 1-2 2 ^я 1-1½
Гамбургеры с говядиной	Решетка для жарки + Глубокая сковорода (для сбора капель)	4	Большой гриль	270	1 ^я 7-10 2 ^я 6-9

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В режиме автоматического приготовления можно выбрать 40 автопрограмм для готовки, жарки и выпечки.

Для использования режимов верхнего и нижнего жара, а также для сдвоенного режима вставьте разделитель.

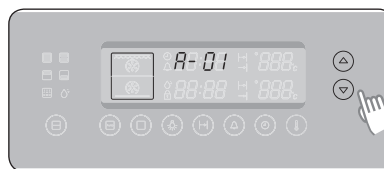
1. Нажмите кнопку **выбора автоматического приготовления**.



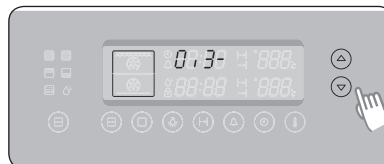
2. Выберите нужную функцию, нажав кнопку **выбора режима приготовления**. (пропустите этот шаг в одинарном режиме)



3. Выберите нужный рецепт, нажимая кнопки **выбора времени/температуры**. Подождите 5 секунд.



4. Выберите нужный вес при помощи кнопок **выбора времени/температуры**.



Программы автоматического приготовления в одинарном режиме

В следующей таблице представлено 25 автоматических программ для готовки, жарки и выпечки.

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

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
1	Замороженная пицца	0,3-0,6 0,7-1,0	Решетка для гриля	2	Положите замороженную пиццу в центр решетки для гриля.
2	Замороженные чипсы для приготовления в печи	0,3-0,5 (тонкие) 0,6-0,8 (толстые)	Противень для выпекания	2	Равномерно разложите на противне чипсы для приготовления в печи. Первый параметр предназначен для картофеля фри, второй - для толстых чипсов.
3	Замороженные крокеты для приготовления в печи	0,3-0,5 0,6-0,8	Противень для выпекания	2	Выложите замороженные картофельные крокеты на противень.
4	Домашняя лазанья	0,3-0,5 0,8-1,0	Решетка для гриля	3	Приготовьте свежую лазанью или используйте готовый к употреблению продукт и положите его в жаростойкую форму для выпечки подходящего размера. Поставьте форму в центр духового шкафа.
5	Бифштексы	0,3-0,6 0,6-0,8	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Разложите маринованные бифштексы рядами на решетке для жарки. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Первый параметр предназначен для тонких бифштексов, второй - для толстых.
6	Ростбиф	0,6-0,8 0,9-1,1	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	2	Положите кусок маринованной говядины на решетку для жарки. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
7	Жаркое из свинины	0,6-0,8 0,9-1,1	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	2	Положите кусок маринованной свинины на решетку для жарки. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
8	Бараньи котлеты	0,3-0,4 0,5-0,6	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Замаринуйте бараньи котлеты. Выложите бараньи котлеты на решетку для жарки. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Первый параметр предназначен для тонких котлет, второй - для толстых.
9	Куски курицы	0,5-0,7 1,0-1,2	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите куски курицы рядами на решетке для жарки.
10	Целая курица	1,0-1,1 1,2-1,3	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	2	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу на решетку для жарки. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
11	Утиная грудка	0,3-0,5 0,6-0,8	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Приготовьте утиную грудку, положите ее на решетку для жарки жирной стороной вверх. Первый параметр предназначен для одной утиной грудки, второй - для 2 толстых утиных грудок.
12	Рулет из индейки	0,6-0,8 0,9-1,1	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Положите рулет из индейки на решетку для жарки. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
13	Рыба на пару	0,5-0,7 0,8-1,0	Решетка для гриля	2	Промойте и почистьте рыбу, например целую форель, окуня или лаврака. Поочередно выложите рыбу в овальную жаростойкую стеклянную форму. Добавьте 2-3 столовых ложки лимонного сока. Закройте крышкой.
14	Жареная рыба	0,5-0,7 0,8-1,0	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Поочередно выложите рыбу на решетку для жарки. Первый параметр предназначен для 2 рыб, второй - для 4 рыб. Эта программа подходит для целых рыб, таких как форель, судак или карась.
15	Стейки из семги	0,3-0,4 0,7-0,8	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Выложите стейки из семги на решетку для жарки. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
16	Печеный картофель	0,4-0,5 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).
17	Жареные овощи	0,4-0,5 0,8-1,0	Глубокая сковорода	4	Положите овощи, например ломтики баклажанов и цуккини, кусочки перца, грибы и томаты черри, в глубокую сковородку. Смажьте смесь оливкового масла, зелени и специй.
18	Запеченные овощи	0,4-0,6 0,8-1,0	Решетка для гриля	2	Приготовьте овощи в панировке в жаростойкой круглой форме. Поставьте форму в центр духового шкафа.
19	Торт Мраморный	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Решетка для гриля	2	Положите тесто в подходящую по размеру форму для выпечки кексов, смазанную маслом.
20	Фруктовый открытый пирог	0,3-0,4 (большой) 0,2-0,3 (тарталетки)	Решетка для гриля	2	Положите тесто в форму для выпечки пирогов, смазанную маслом. Первый параметр предназначен для одного открытого фруктового пирога, второй - для 5-6 небольших тарталеток.
21	Бисквитный торт	0,4-0,5 (средний) 0,2-0,3 (небольшие клубни)	Решетка для гриля	2	Положите тесто в круглую форму из черного металла для выпечки. Первый параметр предназначен для формы диаметром 26 см, второй - для небольшой формы диаметром 18 см.
22	Маффины	0,5-0,6 0,7-0,8	Решетка для гриля	2	Положите тесто в форму из черного металла для выпечки на 12 оладий. Первый параметр предназначен для небольших оладий, второй - для крупных.
23	Хлеб	0,7-0,8 (белый) 0,8-0,9 (непросеянная мука)	Решетка для гриля	2	Приготовьте тесто согласно инструкциям производителей и положите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Первый параметр предназначен для белого хлеба (0,7-0,8 кг), второй - для хлеба из непросеянной муки (0,8-0,9 кг).

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
24	Домашняя пицца	1,0-1,2 1,3-1,5	Противень для выпекания	2	Положите пиццу на противень. В весовых диапазонах учитывается начинка: соус, овощи, ветчина и сыр. Параметр 1 предназначен для тонкой пиццы (1,0-1,2 кг), параметр 2 - для пиццы с большим количеством начинки (1,3-1,5 кг).
25	Ферментация в дрожжевом тесте	0,3-0,5 0,6-0,8	Решетка для гриля	2	Первый параметр рекомендуется для пиццы из поднимающегося дрожжевого теста. Второй параметр предназначен для пирогов и хлеба из дрожжевого теста. Положите тесто в большую круглую жаропрочную форму и накройте липкой пищевой пленкой.

Программы автоматического приготовления для верхней камеры духового шкафа

В следующей таблице представлено 5 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
1	Замороженные булочки	0,2-0,3 0,4-0,5	Решетка для гриля	4	Равномерно распределите замороженные рогалики на решетке для гриля.
2	Замороженная пицца	0,1-0,2 0,3-0,4	Решетка для гриля	5	Поместите замороженную пиццу в центр решетки для гриля.
3	Замороженные кусочки пиццы	0,2-0,3 0,4-0,5	Решетка для гриля	5	Выложите мини-пиццы рядом друг с другом на решетке для гриля.
4	Замороженные рыбные палочки	0,2-0,3 0,4-0,5	Противень для выпекания	5	Равномерно разложите рыбные палочки на противне для выпекания. Рекомендуемый вес 10 шт. - 0,2-0,3 кг, 15 шт. - 0,4-0,5 кг. Переверните после звукового сигнала.
5	Замороженные чипсы для приготовления в печи	0,4-0,5 0,6-0,7	Противень для выпекания	5	Разложите замороженные чипсы для приготовления в печи на противне для выпекания. Первый параметр рекомендуется для картофеля фри, второй - для толстых чипсов. Используйте бумагу для выпечки. Переверните после звукового сигнала.

Программы автоматического приготовления для нижней камеры духового шкафа

В следующей таблице представлено 5 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.

Если не рекомендуется предварительно разогревать духовой шкаф, помещайте продукты в холодный духовой шкаф.

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
1	Замороженная семга в слоеном тесте	0,2-0,3 0,5-0,6	Противень для выпекания	1	Используйте бумагу для выпечки. Выложите 2 кусочка семги в слоеном тесте (0,2-0,3 кг) рядом друг с другом или 4 кусочка (0,5-0,6 кг) в два ряда на противень для выпекания.
2	Домашний киш	0,5-0,6 (небольшие клубни) 0,9-1,0 (большой)	Решетка для гриля	1	Рекомендуется предварительно разогревать нижнюю камеру духового шкафа до температуры 210 °С в режиме "Нижний нагрев + Конвекция", пока не прозвучит звуковой сигнал. Используйте черную металлическую форму для выпекания. Разогрев духовой шкаф, выложите пирог в центр решетки для гриля. Для первого режима используйте форму диаметром 18 см, для второго режима - форму диаметром 26 см.
3	Домашняя пицца	0,2-0,6 0,8-1,2	Противень для выпекания	1	Используйте бумагу для выпечки. Выложите 0,2-0,6 кг пиццы на круглый противень для пиццы, 0,8-1,2 кг - на прямоугольный противень для выпекания.
4	Маффины	0,5-0,6 0,7-0,8	Решетка для гриля	1	Положите тесто в форму из черного металла для выпечки на 12 оладий.
5	Фрукты в слоеном тесте	0,2-0,3 0,4-0,5	Противень для выпекания	1	Выложите 4 порции фруктов в слоеном тесте на противень для выпекания в два ряда. Используйте бумагу для выпекания. Первый режим предназначен для выпекания 4 маленьких порций фруктов в слоеном тесте (0,2-0,3 кг), второй режим - для выпекания 4 больших порций (0,4-0,5 кг).

Программы автоматического приготовления для режима двойного приготовления

Перед использованием функции автоматического приготовления в режиме двойного приготовления установите разделитель.

В следующей таблице представлено 5 программ автоматического приготовления в режиме двойного приготовления, позволяющих готовить, жарить и выпекать различные блюда.

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

Для удобства пользования режимы приготовления пищи и время готовки запрограммированы. Следуйте приведенным в таблице указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретую духовку.

Нет	Камера	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
1	Верхняя камера	Куски курицы	0,3-0,5 0,8-1,0	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Выложите куски курицы на решетку для жарки кожей вверх.
	Нижняя камера	Картофель с сыром	0,4-0,6 0,8-1,0	Решетка для гриля	1	Используйте жаропрочную посуду. Выложите в центр решетки для гриля.
2	Верхняя камера	Жареные овощи	0,4-0,5 0,7-0,8	Глубокая сковорода	4	Выложите нарезанные ломтиками овощи (кабачки, сладкий перец, лук, укроп, баклажаны, помидоры) и грибы в глубокую сковороду. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями.
	Нижняя камера	Тесто для пиццы	0,1-0,2 0,3-0,4	Противень для выпекания	1	Выложите хлебную пиццу на противень, покрытый бумагой для выпекания.
3	Верхняя камера	Жареная рыба	0,3-0,5 0,6-0,8	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Ополосните и подготовьте целую рыбу (такую как форель, лещ, судак или дорада), добавьте лимонный сок, травы и специи. Смажьте кожуру оливковым маслом и посыпьте специями. Положите на решетку для жарки.
	Нижняя камера	Дольки картофеля	0,3-0,4 0,5-0,6	Противень для выпекания	1	Промойте и очистите картофель. Порежьте дольками, крупный картофель порежьте на половинки. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями.

Нет	Камера	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
4	Верхняя камера	Жареная утиная грудка	0,3-0,5 (1-2 тонких) 0,6-0,8 (2 толстых)	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Выложите маринованные утиные грудки на решетку для жарки жирной стороной вверх. Первый режим предназначен для запекания утиных грудок обычного размера (0,3 кг), второй режим - для запекания 2 утиных грудок (каждая весом 0,4 кг).
	Нижняя камера	Печеные яблоки	0,4-0,5 0,9-1,0	Решетка для гриля	1	Порежьте яблоки, выньте из них сердцевину и наполните их марципаном и изюмом. Поместите в круглую жаропрочную посуду.
5	Верхняя камера	Маффины	0,5-0,6 0,7-0,8	Решетка для гриля	4	Положите тесто в форму из черного металла для выпечки на 12 оладий.
	Нижняя камера	Домашняя пицца	0,2-0,6 0,8-1,2	Противень для выпекания	1	Выложите 0,2-0,6 кг пиццы на круглое металлическое блюдо для пиццы, 0,8-1,2 кг - на противень для выпекания. Используйте бумагу для выпечки.

ЧИСТКА И УХОД

ОЧИСТКА ПАРОМ

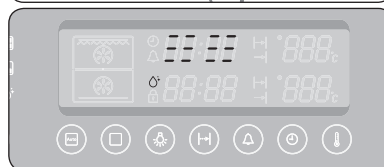
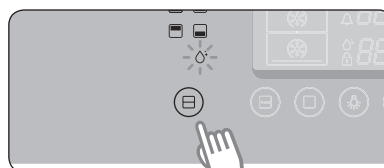
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Налейте примерно 400 мл воды на дно пустого духового шкафа. Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.
3. Закройте дверцу.



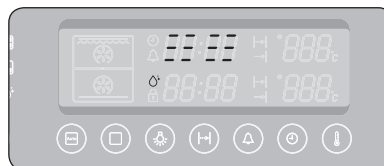
Внимание!

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 секции** для выбора режима очистки паром и подождите 5 секунд. Значок "☉" будет мигать на дисплее.



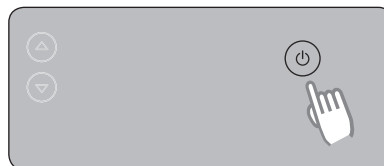
5. Через некоторое время нагреватель завершит работу и лампа продолжит светиться.

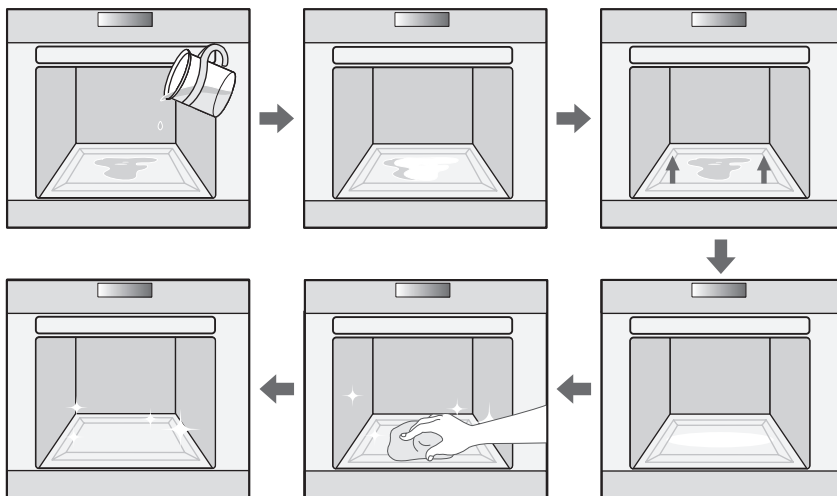


6. После завершения работы дисплей начнет мигать и прозвучит звуковой сигнал.



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





После отключения режима очистки выполните следующие действия

- 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.

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 °С и выше эти отложения сгорают.

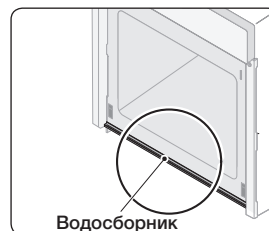
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. После очистки всех внутренних поверхностей духового шкафа, установите режим конвекции при 250 °С на один час.



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.



БЫСТРАЯ СУШКА

1. Оставьте дверцу духового шкафа приоткрытой под углом приблизительно 30°.
2. Нажмите кнопку **выбора секции** для выбора одинарного режима.
3. Нажмите кнопку **выбора режима приготовления**.
4. Нажмите кнопку **выбора времени/температуры** для конвекции.
5. Установите значение времени приготовления, равное приблизительно 5 минутам, и значение температуры, равное 50 °С.
6. После окончания данного периода выключите духовой шкаф.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не чистите духовой шкаф струей воды или пара под высоким давлением.

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.

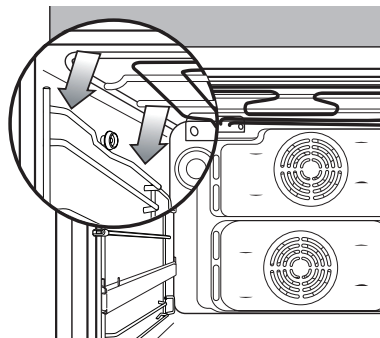


БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

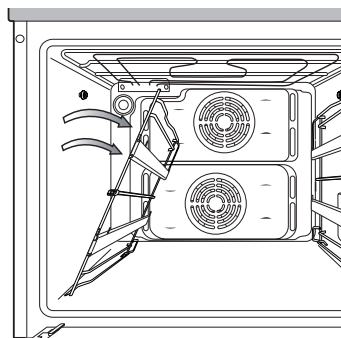
Для очистки внутренней поверхности духового шкафа можно извлечь обе боковые направляющие.

Отсоединение боковых направляющих

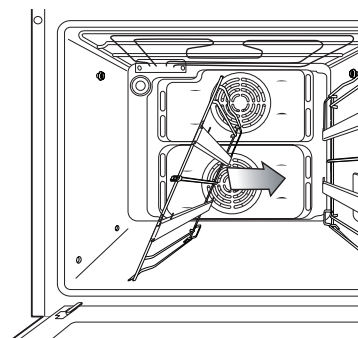
1. Нажмите в середине верхней боковой направляющей.



2. Поверните боковую направляющую на угол примерно 45°.



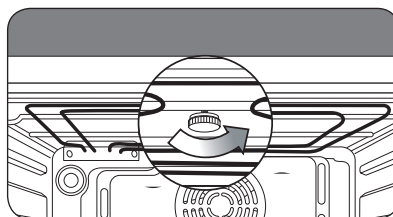
3. Потяните и извлеките боковую направляющую из двух отверстий в нижней части стенки камеры.



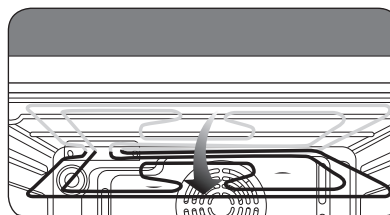
 **Установка.** Повторите шаги 1, 2 и 3 в обратном порядке.

ОЧИСТКА ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

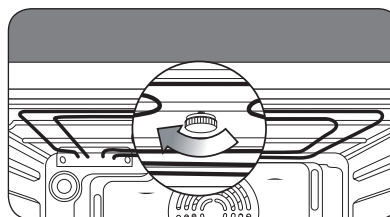
1. Для удобства очистки верхней стенки камеры духового шкафа нагревательный элемент гриля можно опустить. Отверните круглую гайку, вращая ее против часовой стрелки, удерживая нагревательный элемент гриля.



2. Передняя часть нагревательного элемента гриля опускается, и нагревательный элемент невозможно извлечь из духового шкафа. Не давите на нагревательный элемент гриля, это может привести к деформации.



3. После завершения очистки поднимите нагревательный элемент в исходное положение и заверните гайку в направлении по часовой стрелке.





УСТАНОВКА. Повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке.

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

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. • Возможно, часы не установлены. Установите время (см. раздел "Установка часов"). • Проверьте, применены ли все необходимые установки. • В доме мог перегореть плавкий предохранитель или сработать автоматический выключатель. Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если проблема повторяется, обратитесь за помощью к квалифицированному электрику.
Что делать, если функция духового шкафа и температура установлены, 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 на дисплее мигает значение времени?	<ul style="list-style-type: none"> • Произошел сбой электропитания. Установите время (см. раздел "Установка часов").
Что делать, если не работает освещение духового шкафа?	<ul style="list-style-type: none"> • Лампа освещения духового шкафа перегорела. Замените лампу освещения духового шкафа (см. раздел "Замена лампы").
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.

	<ul style="list-style-type: none"> • € € € , f
	<ul style="list-style-type: none"> • € ...

КОДЫ ОШИБОК И БЕЗОПАСНОСТИ

КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
5-01	Сработало защитное отключение. Духовой шкаф продолжает работать с заданной температурой в течение длительного времени. Ниже 105 °С в течение 16 часов От 105 °С до 240 °С в течение 8 часов От 245 °С до макс. значения в течение 4 часов	Выключите духовой шкаф и извлеките продукты. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.
5E	Кнопка нажата в течение длительного времени.	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.
-dE-	Разделитель используется неправильно.	Установите разделитель для использования режимов верхней камеры, нижней камеры и двойного приготовления. Для использования режима единой камеры извлеките разделитель.
E-**¹⁾	Ошибки функционирования духового шкафа могут негативно отразиться на его производительности и безопасности. Немедленно прекратите использование духового шкафа.	Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
-UP-	ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕНАПРЯЖЕНИЯ Данная функция защищает устройство от перепадов напряжения. В результате сильного перепада напряжения срабатывает оповещение, на дисплее отображается сообщение "-UP-", отключаются функции нагревательного элемента, лампы, конвекционного двигателя и вертела.	Когда напряжение снова возвращается к стандартному диапазону, защита от перенапряжения автоматически отключается и духовой шкаф начинает работать в обычном режиме. Функция защиты от перенапряжения может прервать процесс приготовления.

1) ** для всех номеров.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Класс энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	0.89 0.89/0.59/0.59*
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	Серия NV70*57 : 70 л / 30 л / 32 л Серия NV66*57 : 66 л / 30 л / 32 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
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности	
* обе камеры / верхняя камера / нижняя камера	
※ оборудование класса I	

Русский - 47



Samsung Electronics Co., Ltd /

(-) 129, - , - , - ,
- , , 443-742

20230 313 1, 8 , • ,
• • • , • •

•• «
• : 125009, . , , .- € , 10, 4 ,

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	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)

DG68-00532A-01



Серія NV70*57
Серія NV66*57

Вбудована піч

Посібник користувача

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

УЯВІТЬ МОЖЛИВОСТІ

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

SAMSUNG

ЗМІСТ

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ЦИМ ПОСІБНИКОМ

4

04 як користуватися цим посібником

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

4

07 Заміна лампочки

ВСТАНОВЛЕННЯ

9

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

УПРАВЛІННЯ ПІЧЧЮ

12

12 Управління піччю

ПРИЛАДДЯ

12

12 Приладдя

Українська - 2

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ

14

- 14 Налаштування годинника
- 15 Попереднє чищення

ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

16

- 16 Встановлення режиму розділювача
- 19 Налаштування температури печі
- 20 Час приготування
- 21 Вимкнення печі
- 22 Кухонний таймер
- 22 Вмикання/вимкання лампочки в печі
- 23 Функція безпеки для дітей
- 23 Вимкнення звукового сигналу
- 24 Функції печі
- 32 Вказівки щодо приготування страв
- 33 Режим автоматичного приготування їжі

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

41

- 41 Чищення парою
- 42 Каталітична емальована поверхня (елемент додаткової комплектації)
- 43 Чищення лотка для збору води (елемент додаткової комплектації)
- 43 Швидке висихання
- 43 Чищення вручну
- 44 Бокові доріжки (елементи додаткової комплектації)
- 45 Чищення верхнього елемента нагрівання (елемент додаткової комплектації)

ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

46

- 46 Усунення несправностей
- 47 Коды помилок та техніки безпеки

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 м'які 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, допоки 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 деформацій 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, сідати або ставити важкі речі на дверцята.
Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Не від'єднуйте пристрій від мережі живлення навіть після завершення процесу приготування їжі.
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Закривайте дверцята на час роботи печі.

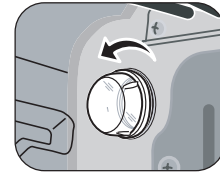
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

⚠ 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 ганчірку.
- Лампочки можна придбати в центрі обслуговування SAMSUNG.

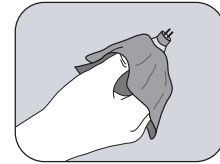
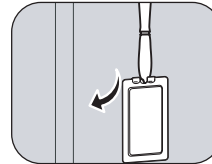
Задня лампочка печі

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

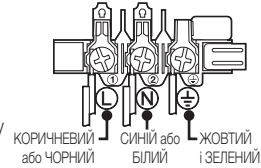
⚠ Інструкції з техніки безпеки під час встановлення

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.
- Шафка, у яку буде вбудовано піч, має відповідати вимогам щодо стійкості згідно з нормами DIN 68930.

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 (⏚). 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.

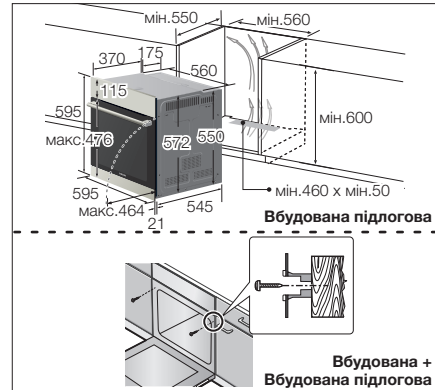
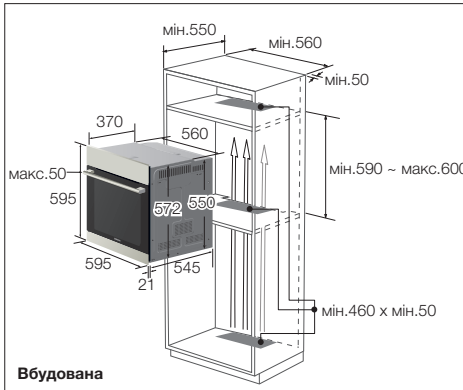


- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Уникайте заземлення кабелю з'єднання під час встановлення і контакту кабелю з гарячими частинами печі.

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.

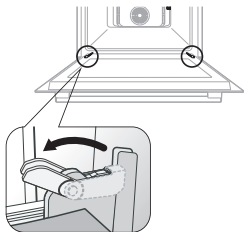
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Для вбудованої моделі слід залишити вентиляційний отвір для потоку повітря, як показано на малюнку. Не закривайте цей отвір, оскільки він використовується для вентиляції.

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

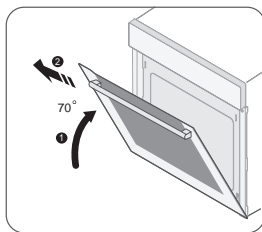
ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

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

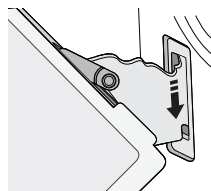
⚠ УВАГА. Дверцята печі важкі.



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



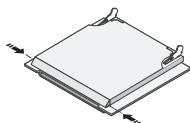
2. Закрийте дверцята на 70°. Обома руками візьміться з боків дверцят печі посередині і потягніть вгору, доки завіси не вийдуть із відповідних отворів.



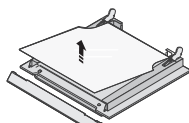
3. Після чищення повторіть дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку, щоб встановити дверцята. Затискачі на завісах слід закрити з обох боків.

ВИЙМАННЯ СКЛА З ДВЕРЦЯТ

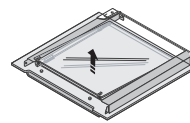
Дверцята печі обладнано трьома пластами скла, розташованими один над одним. Ці скла можна зняти для чищення.



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 миючим засобом, а тоді витріть насухо м'якою чистою ганчіркою.

🔧 КРИПЛЕННЯ. Кількість стекол 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 підсвітку в печі, натиснувши відповідну кнопку. Задля заощадження електроенергії підсвітка печі вимикається через кілька хвилин після початку приготування.



ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

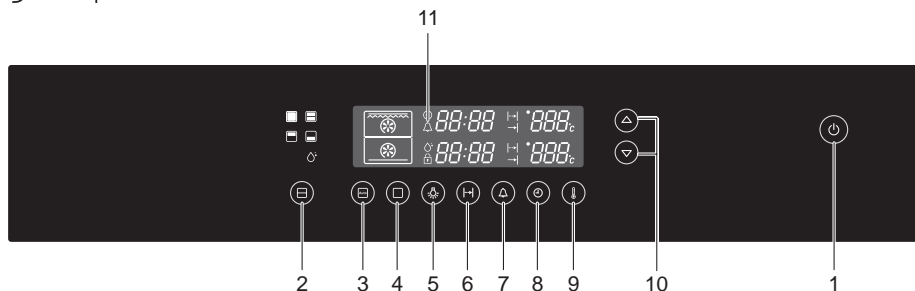
Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю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



1. Кнопка увімкнення/вимкнення живлення
2. Кнопка вибору секції
3. Кнопка увімкнення/вимкнення режиму автоматичного приготування
4. Кнопка вибору режиму приготування
5. Кнопка увімкнення/вимкнення лампочки
6. Кнопка налаштування часу приготування
7. Кнопка налаштування таймера
8. Кнопка налаштування годинника
9. Кнопка налаштування температури
10. Кнопки регулювання часу/температури
11. Інформаційний дисплей

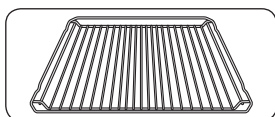


Кнопка увімкнення/вимкнення живлення

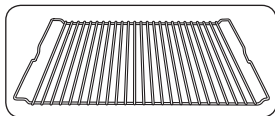
Використовується для увімкнення та вимкнення печі. Після натиснення кнопки **увімкнення/вимкнення живлення** кнопки та дисплей печі перестають світитися. В результаті усі кнопки, окрім кнопки **увімкнення/вимкнення живлення**, вимкнено. З повторним натисненням кнопки **увімкнення/вимкнення живлення** підсвітка кнопок та дисплей знову увімкнуться. Таким чином усі кнопки знову стануть доступними для використання.

приладдя

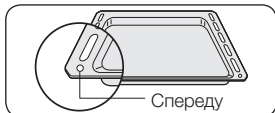
До печі додається подане далі приладдя.



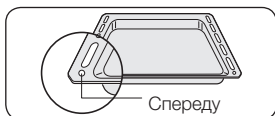
1. **Решітка-гриль**, для тарелів, форм для пирогів, лотків для смаження та гриля.



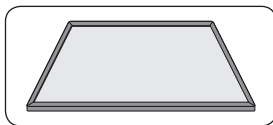
2. **Решітка для смаження** (елемент додаткової комплектації), для смаження.



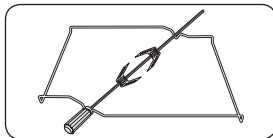
3. **Форма для випікання** (елемент додаткової комплектації), для пирогів та печива.



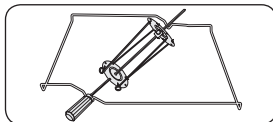
4. **Глибока посудина** (елемент додаткової комплектації), для смаження або збирання м'ясних соків чи крапель жиру.



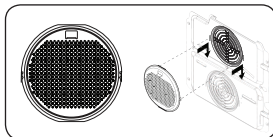
5. **Розділювач**, для верхнього, нижнього режиму і режиму приготування двох окремих страв. Встановлюйте на рівень 3. На задній стінці відділення приготування їжі є перемикач режиму розділювача. Вставте до кінця до задньої стінки.



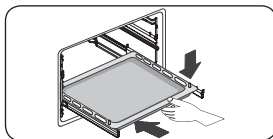
6. **Рожен для смаження** (елемент додаткової комплектації), 2 виделки, знімну ручку та підставку, яку слід встановлювати на 3-ю полицю знизу. Щоб користуватися роженем, встановіть його в отвір на задній стінці всередині печі. Якщо користуєтеся роженем, глибоку посудину слід встановлювати на рівень 1.



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



8. **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.



9. **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 дверцята 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; настроїть 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 рожня не потрапить на обертовий механізм ззаду печі. Тупий кінець рожня має бути розташований на «V»-подібній деталі. (Рожен має два вушка, які мають знаходитись ближче до дверцят печі для запобігання руху рожня 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.



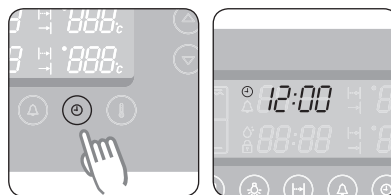
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для піролітичного чищення усі частини приладдя і непридатне для автоматичного чищення приладдя потрібно вийняти.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ

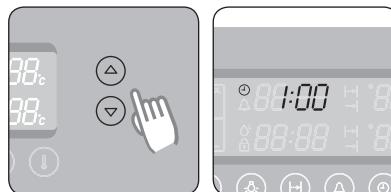
НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

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

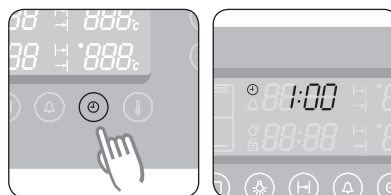
- 1** Натисніть кнопку **налаштування годинника**.
Почне блимати індикація «⊕» і «12:».



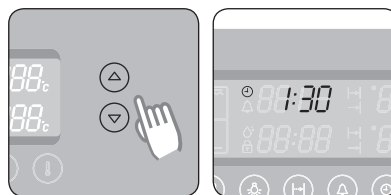
- 2** Налаштуйте години за допомогою кнопок **регулювання часу/температури**.
Приклад. Щоб встановити 1:30
Зачекайте близько 10 секунд. Годинник перестане миготіти і показуватиме встановлений час.



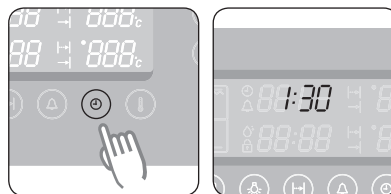
- 3** Натисніть кнопку **налаштування годинника**.
Почне блимати індикація «⊕» і «:00».



- 4** Налаштуйте хвилини за допомогою кнопок **регулювання часу/температури**.
Почне блимати індикація «⊕».



- 5** Натисніть кнопку **налаштування годинника**, щоб завершити налаштування годинника, або зачекайте близько 10 секунд.
«⊕» зникне, а напис «30» перестане блимати. На дисплеї відобразиться час. 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.

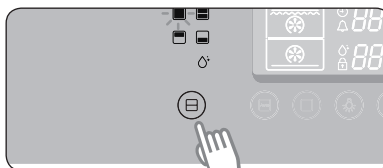
Перевірте правильність налаштування годинника. Перш ніж використовувати піч, слід вийняти все приладдя і увімкнути піч у режимі конвекції за температури 200 °C на 1 годину. З'явиться певний запах, це є звичайним явищем, проте протягом такого періоду підготовки слід забезпечити належне провітрювання кухні.

Використання печі

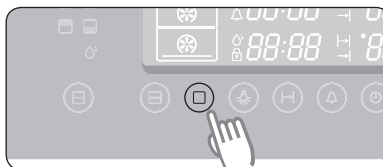
ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ РОЗДІЛЮВАЧА

Для приготування у нижньому, верхньому режимі або режимі приготування на двох рівнях потрібно вставити розділювач. Для приготування їжі на одному рівні вийміть із печі розділювач. Тоді натисніть кнопку **вибору секції**, щоб вибрати потрібний режим. Детальнішу інформацію дивіться у таблиці нижче.

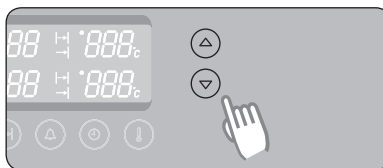
1. Натисніть кнопку **вибору секції**, щоб вибрати потрібну частину печі для приготування страви.



2. Натисніть **кнопку вибору режиму приготування** (у разі приготування на одному рівні пропустіть цей крок).






3. Щоб вибрати потрібну функцію, натискайте кнопки **регулювання часу/температури**. Якщо впродовж 3 секунд не буде виконано жодних інших налаштувань, піч автоматично увімкнеться із вибраним рівнем і функцією.



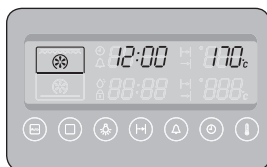
Режими розділювача

Режим розділювача	Позначення	Функції печі	Встановлення розділювача	Інформація про використання
Верхній режим		<ol style="list-style-type: none">1. Конвекція2. Верхній елемент нагрівання + Конвекція3. Великий гриль	Так	Цей режим дозволяє заощадити електроенергію та час під час приготування малих порцій їжі.
Режим приготування на двох рівнях		Верхній та нижній режими Функція вибору секції	Так	Можна одночасно готувати дві різні страви за двох різних налаштувань температури.

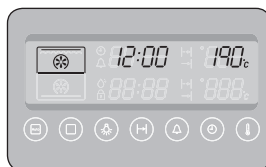
Режим розділювача	Позначення	Функції печі	Встановлення розділювача	Інформація про використання
Нижній режим		<ol style="list-style-type: none"> 1. Конвекція 2. Нижній елемент нагрівання + Конвекція 	Так	Цей режим дозволяє заощадити електроенергію та час під час приготування малих порцій їжі.
Режим приготування на одному рівні		<ol style="list-style-type: none"> 1. Конвекція 2. Верхній елемент нагрівання + Конвекція 3. Звичайний режим 4. Великий гриль 5. Малий гриль 6. Нижній елемент нагрівання + Конвекція 	№	-
Режим чищення парю		-	№	-

Верхній режим

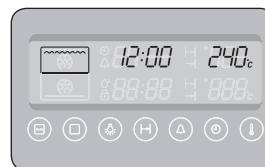
Працює тільки верхній елемент нагрівання. Потрібно встановити розділювач.



Конвекція



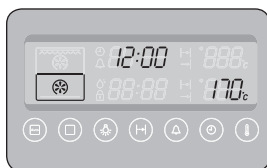
Верхній елемент нагрівання
+ Конвекція



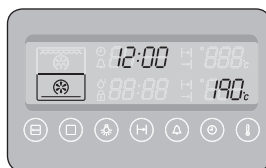
Великий гриль

Нижній режим

Працює тільки нижній елемент нагрівання. Потрібно встановити розділювач.



Конвекція



Нижній елемент нагрівання
+ Конвекція

Подвійний режим

Верхній та нижній режими працюють одночасно. Можна встановити, який режим буде увімкнено першим. Коли приготування однієї зі страв у режимі приготування на двох рівнях завершиться і потрібно змінити час приготування їжі або температуру іншого відсіку, натисніть кнопку **вибору секції**, щоб вибрати режим (верхній або нижній), роботу якого потрібно продовжити. Потрібно встановити розділювач.

Режим приготування на двох рівнях 1

Верхній режим починає працювати першим. Якщо буде натиснуто кнопку **вибору режиму приготування** або мине 15 секунд після того, як було налаштовано верхній режим, і не буде здійснено жодних налаштувань, розпочне роботу нижній режим печі.



Конвекція



Верхній елемент нагрівання
+ Конвекція



Великий гриль

Режим приготування на двох рівнях 2

Оскільки верхній режим запуститься, якщо було натиснуто кнопку **вибору режиму приготування** або минуло 15 секунд і не було виконано подальших налаштувань, піч перейде до нижнього режиму. Верхній та нижній режими працюють одночасно.



Конвекція



Нижній елемент нагрівання
+ Конвекція

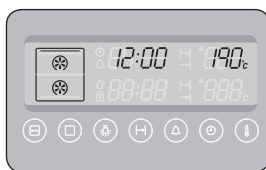
Режим захисту від перенапруги

- Ця функція захищає пристрій від перепадів напруги.
- У разі сильного перепаду напруги лунає сигнал, і з'являється повідомлення «-UP-». Нагрівальний елемент, лампа, мотор у режимі конвекції і смаження на рожні вимикаються.
- Функція захисту від перенапруги може перервати процес приготування їжі.
- Коли буде встановлено напругу допустимого діапазону, режим захисту від перенапруги вимкнеться автоматично, і піч повернеться до звичайного режиму роботи.

Режим приготування на одному рівні



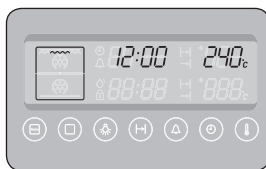
Конвекція

Верхній елемент нагрівання
+ Конвекція

Звичайний режим



Великий гриль



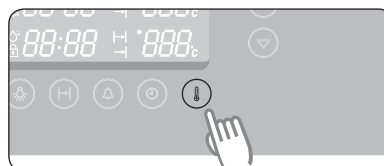
Малий гриль

Нижній елемент нагрівання
+ Конвекція

НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ПЕЧІ

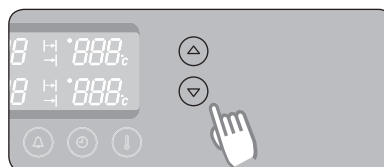
В режимі приготування на одному рівні, верхньому і нижньому режимах


1. Натисніть кнопку **налаштування температури**.



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

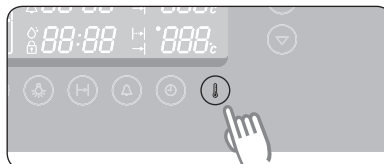
Режим приготування на одному рівні (великий та малий гриль)	40 °C – 250 °C (40 °C – 270 °C)
Верхній режим	40 °C – 250 °C
Нижній режим	40 °C – 250 °C



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

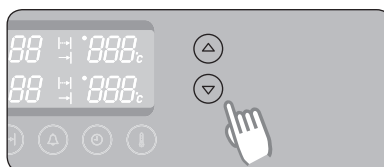
У режимі приготування на двох рівнях

1. Натисніть кнопку **налаштування температури** (верхній режим).
Двічі натисніть кнопку **налаштування температури** (нижній режим).



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

Верхній режим (великий гриль)	170 °C – 250 °C (200 °C – 250 °C)
Нижній режим	170 °C – 250 °C



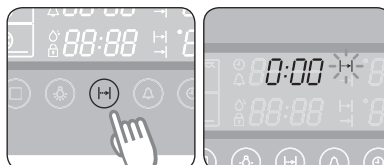
Температуру можна налаштувати під час приготування їжі.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

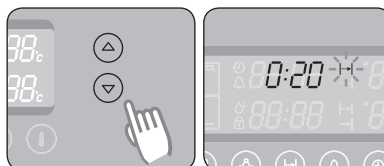
Дозволяє встановити в процесі приготування його тривалість.

В режимі приготування на одному рівні, верхньому і нижньому режимах

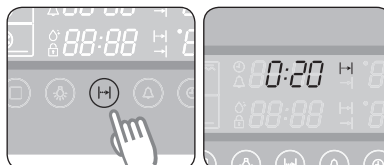
1. Натисніть кнопку **налаштування часу приготування**.
Почне блимати індикація «|<=>».



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



3. Натисніть кнопку **налаштування часу приготування**. Піч автоматично продовжує роботу протягом встановлення часу приготування, якщо не натиснути протягом 5 секунд кнопку **налаштування часу приготування**.



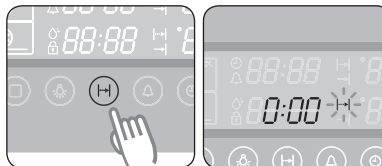
Під час приготування їжі для отримання кращих результатів можна змінити попередньо встановлений час приготування за допомогою кнопок **регулювання часу/температури**.



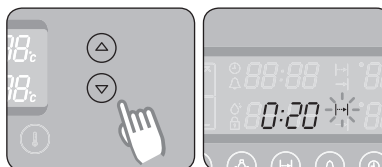
У режимі приготування на двох рівнях

Час приготування для верхнього та нижнього режимів можна вибрати за допомогою кнопки налаштування часу приготування їжі і кнопок регулювання часу/температури.

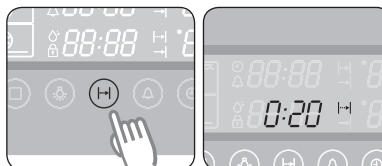
1. Натисніть кнопку **налаштування часу приготування** два рази (нижній режим).
Почне блимати індикація «|».




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



3. Натисніть кнопку **налаштування часу приготування**.
Піч автоматично продовжує роботу протягом встановлення часу приготування, якщо не натиснути протягом 5 секунд кнопку **налаштування часу приготування**.



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

ВИМКНЕННЯ ПЕЧІ

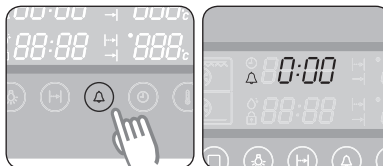
Щоб вимкнути піч, натисніть кнопку **увімкнення/вимкнення живлення**.



КУХОННИЙ ТАЙМЕР

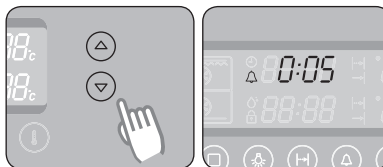
1. Натисніть один раз кнопку **налаштування таймера**.

Буде блимати індикація «».



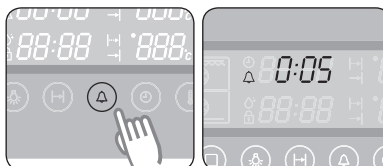
2. Щоб налаштувати потрібний час, натискайте кнопки **регулювання часу/температури**.


Приклад: 5 хвилин



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

Після завершення встановленого часу пролунають звукові сигнали.

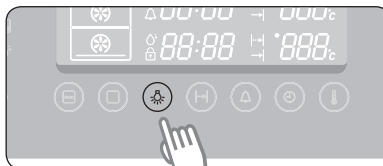


-  Щоб скасувати таймер, натисніть та утримуйте кнопку **налаштування таймера** протягом 2 секунд.

ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ ЛАМПОЧКИ В ПЕЧІ

Натисніть кнопку **увімкнення/вимкнення підсвітки**.

Один раз	Верхній та нижній режими
Два рази	Верхній
Три рази	Нижній
Чотири рази	Вимк.



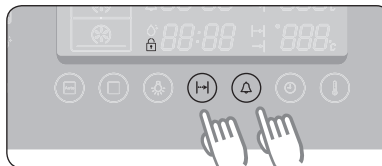
-  Підсвітка вмикається і вимикається у вказаній послідовності, незалежно від операції.

Підсвітка автоматично вимкнеться через кілька хвилин.

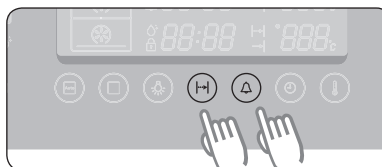



ФУНКЦІЯ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ДІТЕЙ

1. Одночасно натисніть і утримуйте впродовж 3 секунд кнопку **налаштування часу приготування** і кнопку **налаштування таймера**.
«🔒» з'явиться на дисплеї.



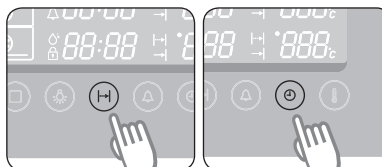
2. Для скасування цієї функції ще раз одночасно натисніть і утримуйте впродовж 3 секунд кнопку **налаштування часу приготування** і кнопку **налаштування таймера**.



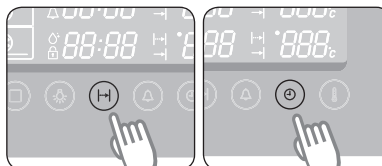
-  Коли цю функцію активовано, усі кнопки, крім кнопки **увімкнення/вимкнення живлення**, будуть недоступними для використання. Блокування доступне незалежно від того, працює піч чи ні.

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

1. Щоб вимкнути звукові сигнали, одночасно натисніть і утримуйте впродовж 3 секунд кнопки **налаштування часу приготування** та **налаштування годинника**.



2. Щоб увімкнути знову звукові сигнали, одночасно натисніть і утримуйте впродовж 3 секунд кнопки **налаштування часу приготування** та **налаштування годинника**.









ФУНКЦІЇ ПЕЧІ

Функції цього пристрою включають такі можливості:

Режими печі

У таблиці нижче вказано різноманітні режими та способи налаштування печі.

Таблиці із режимами у посібнику із приготування їжі, наведені на наступних сторінках, слід використовувати як рекомендації щодо приготування.

	Звичайний режим Їжу нагрівають верхній та нижній елементи нагрівання. Таке налаштування підходить для випікання та смаження.
	Верхній елемент нагрівання + Конвекція Рекомендуємо цей режим для смаження м'яса. Верхній елемент нагрівання утворює гаряче повітря, а вентилятор розганяє повітря, яке надходить з верхнього елемента нагрівання та елемента у задній стінці.
	Конвекція Їжа нагрівається гарячим повітрям, яке надходить з елемента нагрівання в задній стінці і розганяється двома вентиляторами. Таке налаштування забезпечує рівномірне нагрівання та ідеально підходить для заморожених напівфабрикатів, а також тортів та круасанів. Цю функцію можна використовувати для випікання на двох рівнях.
	Великий гриль Продукти готуються за допомогою двох верхніх елементів нагрівання. Радимо використовувати цей режим для приготування страв-гриль: стейків, сосисок та сирних тостів.
	Малий гриль Цей режим ідеально підходить для приготування на грилі невеликих порцій їжі, наприклад багетів, сирних або рибних філе. Покладіть їжу посередині решітки-гриль, оскільки працює лише менший елемент нагрівання, що знаходиться посередині.
	Нижній елемент нагрівання + Конвекція Нижній елемент нагрівання та елемент нагрівання у задній стійці утворюють гаряче повітря, яке розганяють вентилятори. Цей режим ідеально підходить для приготування таких страв, як кіш, піца, хліб та сирник.

1. Звичайний режим

Рекомендована температура: 200 °C

Функція звичайного режиму ідеально підходить для запікання та смаження їжі на одній решітці. Для підтримки температури в печі працюють як верхній, так і нижній елементи нагрівання.

Радимо попередньо прогріти піч у звичайному режимі.

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожена лазанья (500-1000 г)	3	Решітка-гриль	180-200	40-50
Ціла риба (наприклад, дорадо) (300-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку	3	Решітка для смаження + глибока посудина	240	15-20
Філе риби (500-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку	3	Форма для випікання	200	13-20
Заморожені котлети (350-1000 г) фарш із шинкою, сиром або грибами	3	Форма для випікання	200	25-35
Заморожені котлети з фаршу, моркви, буряка чи картоплі (350-1000 г)	3	Форма для випікання	200	20-30
Свинина на кістці (500-1000 г)	3/2	Решітка для смаження/ глибока посудина	200	40-50
Печена картопля (розріжте картоплини навпіл) (500-1000 г)	3	Форма для випікання	180-200	30-45
Заморожений м'ясний рулет із грибною начинкою (500-1000 г)	3	Форма для випікання	180-200	40-50
Бісквіт (250-500 г)	2	Решітка-гриль	160-180	20-30
Мармуровий пиріг (500-1000 г)	2	Решітка-гриль	170-190	40-50
Дріжджова випічка у формі з фруктами і посипкою (1000-1500 г)	2	Форма для випікання	160-180	25-35
Кекси (500-800 г)	2	Решітка-гриль	190-200	25-30

2. Верхній елемент нагрівання + Конвекція

Рекомендована температура: 190 °C

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

Радимо попередньо прогріти піч у режимі «верхній елемент нагрівання + Конвекція».

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Свинина з кісткою (1000 г) ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПТЕ СПЕЦІЯМИ	3	Решітка для смаження + глибока посудина	180-200	50-65
Лопатка свинини у фользі (1000-1500 г) ЗАМАРИНУЙТЕ	2	Форма для випікання	180-230	80-120
Ціла курка (800-1300 г) ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПТЕ СПЕЦІЯМИ	2	Решітка для смаження + глибока посудина	190-200	45-65
М'ясні або рибні стейки (400-800 г)	3	Решітка для смаження + глибока посудина	180-200	15-35
Шматки курки (500-1000 г) ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПТЕ СПЕЦІЯМИ	4	Решітка для смаження + глибока посудина	200-220	25-35
Смажена риба (500-1000 г), використовуйте спеціальну посудину для печі ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ	2	Решітка-гриль	180-200	30-40
Смажена яловичина (800-1200 г) ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПТЕ СПЕЦІЯМИ	2	Решітка для смаження + глибока посудина Додайте 1 чашку води.	200-220	45-60
Грудинка качки (300-500 г)	4	Решітка для смаження + глибока посудина Додайте 1 чашку води.	180-200	25-35

3. Конвекція

Рекомендована температура: 170 °C

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

Радимо попередньо прогріти піч у режимі конвекції.

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Бік ягняти (350-700 г) ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПТЕ СПЕЦІЯМИ	3	Решітка для смаження + глибока посудина	190-200	40-50
Запечені банани (3-5 шматків), зробіть зверху ножем надрізи, в них додайте 10-15 г шоколаду, 5-10 г горіхів, додайте цукор, змочений у воді, і загорніть в алюмінієву фольгу.	3	Решітка-гриль	220-240	15-25
Запечені яблука, 5-8 штук по 150-200 г Вийняти серцевини, наповнити родзинками та повидлом. Використовувати посудину, безпечну для використання у печі.	3	Решітка-гриль	200-220	15-25
Котлети з рубленого м'яса (300-600 г)	3	Форма для випікання	190-200	18-25
Рулет із рубленого м'яса (500-1000 г) ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	180-200	50-65
Заморожені крокети (500-1000 г)	2	Форма для випікання	180-200	25-35
Заморожені чіпси для приготування у печі (300-700 г)	2	Форма для випікання	180-200	20-30
Заморожена піца (300-1000 г)	2	Решітка-гриль	200-220	15-25
Яблучно-мигдальний пиріг (500-1000 г)	2	Решітка-гриль	170-190	35-45
Свіжий круасан (200-400 г) (готове тісто)	3	Форма для випікання	180-200	15-25

4. Великий гриль

Рекомендована температура: 240 °C

На великому грилі можна готувати великі порції їжі, підготовленої пластами, наприклад стейки, шніцели та рибу. Ця функція також підходить для приготування тостів. У цьому режимі працює верхній елемент нагрівання та гриль.

Радимо попередньо прогріти піч у режимі великого гриля.

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

5. Малий гриль

Рекомендована температура: 240 °C

Це налаштування призначене для приготування на грилі невеликих порцій їжі, підготовленої пластами, наприклад стейків, шніцелів, риби та тостів, покладеної посередині форми. Працює лише верхній елемент нагрівання. Радимо попередньо прогріти піч у режимі малого гриля. Покладіть їжу посередині форми.

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

6. Нижній елемент нагрівання + Конвекція

Рекомендована температура: 190 °C

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

Радимо попередньо прогріти піч у режимі «нижній елемент нагрівання + Конвекція».

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

7. Режим приготування на двох рівнях

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

Перед початком готування завжди ставте розділювач на 3 рівень.

Підказка 1: Приготування за різних температур

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



Покладіть їжу у холодну піч.

Підказка 2: Приготування у різних режимах

Камера	Продукти	Рівень полицки	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Приладдя	Час (хв.)
ВЕРХНЯ	Шматки курки (400-600 г)	4	Верхній елемент нагрівання + Конвекція	200-220	Решітка для смаження + глибока посудина	25-35
НИЖНЯ	Картопляна запіканка (500-1000 г)	1	Конвекція	170-180	Решітка-гриль	30-40



Покладіть їжу у холодну піч.

ВКАЗІВКИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Відповідно до стандарту EN 60350

1. Випікання

Рекомендації щодо випікання наводяться для попередньо розігрітої печі.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полицки	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Невеличкі пироги	Форма для випікання	3	Звичайний режим	160-180	15-25
	Глибока посудина + форма для випікання	1+4	Конвекція	150-170	20-30
Нежирний бісквіт	Посудина для випікання на решітці-гриль (з темним покриттям, ø 26 см)	2	Звичайний режим	160-180	20-30
Яблучний пиріг	Решітка-гриль + форма для випікання + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, ø 20 см)	1+3	Конвекція	170-190	80-100
	Решітка-гриль + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, ø 20 см)	1 розташована по діагоналі	Звичайний режим	170-190	70-80

2. Приготування в режимі гриля

Попередньо нагріта впродовж 5 хвилин порожня піч із використанням функції великого гриля. Цю функцію слід використовувати із максимальним значенням температури 270 °C.

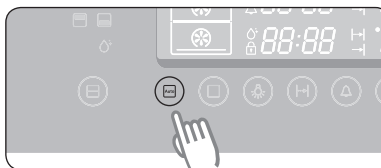
Страва	Посуд і примітки	Рівень полицки	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Решітка-гриль	5	Великий гриль	270	1-ий 1-2 2-ий 1-1 1/2
Гамбургери з яловичиною	Решітка для смаження + глибока посудина (для збирання рідини)	4	Великий гриль	270	1-ий 7-10 2-ий 6-9

РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Режим автоматичного приготування їжі пропонує 40 автоматичних програм приготування.

Для приготування у нижньому, верхньому режимі або режимі приготування на двох рівнях потрібно вставити розділювач.

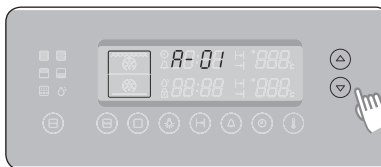
1. Натисніть кнопку **режиму автоматичного приготування**.



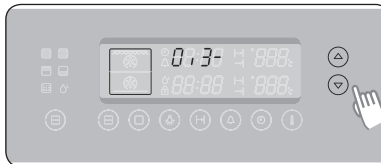
2. Виберіть потрібну функцію за допомогою кнопки **вибору режиму приготування**. (у разі використання режиму приготування на одному рівні пропустіть цей крок)



3. Виберіть потрібний рецепт за допомогою кнопок **регулювання часу/температури**. Зачекайте 5 секунд.



4. Виберіть потрібну вагу за допомогою кнопок **регулювання часу/температури**.



Програми автоматичного приготування страв у печі

У таблиці нижче подано 25 автоматичних програм для приготування страв. Усі ці програми можна застосовувати для однієї камери печі. Завжди виймайте розділювач. 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 полицки	Рекомендації
1	Заморожена піца	0,3-0,6 0,7-1,0	Решітка-гриль	2	Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриль.
2	Заморожені чіпси для приготування у печі	0,3-0,5 (тонкі) 0,6-0,8 (товсті)	Форма для випікання	2	Розкладіть заморожені чіпси рівномірно у форму для випікання. Перше налаштування слід вибрати для картоплі фри, а друге - для товстих чіпсів, що готуються в печі.
3	Заморожені крокети для приготування у печі	0,3-0,5 0,6-0,8	Форма для випікання	2	Покладіть картопляні крокети у форму.
4	Лазанья домашньому	0,3-0,5 0,8-1,0	Решітка-гриль	3	Приготуйте свіжу лазанью або візьміть готову та викладіть її у посудину відповідного розміру, безпечну для використання в печі. Поставте посудину посередині печі.
5	Стейки з яловичини	0,3-0,6 0,6-0,8	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть мариновані стейки з яловичини поруч на решітку для смаження. Переверніть, як тільки піч почне видавати звукові сигнали. Перше налаштування слід вибрати для тонких шматків стейків, а друге - для товстих шматків.
6	Смажена яловичина	0,6-0,8 0,9-1,1	Глибокий посуд з решіткою для смаження	2	Розкладіть мариновану яловичину для смаження на решітку для смаження. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
7	Смажена свинина	0,6-0,8 0,9-1,1	Глибокий посуд з решіткою для смаження	2	Розкладіть мариновану свинину для смаження на решітку для смаження. Переверніть, як тільки піч почне видавати звукові сигнали.
8	Відбивні з баранини	0,3-0,4 0,5-0,6	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Замаринуйте відбивні з баранини. Розкладіть відбивні з баранини на решітку для смаження. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибрати для тонких шматків відбивних, а друге - для товстих шматків.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
9	Шматки курки	0,5-0,7 1,0-1,2	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть шматки курки поруч на решітку для смаження.
10	Ціла курка	1,0-1,1 1,2-1,3	Глибокий посуд з решіткою для смаження	2	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть курку на решітку для смаження. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
11	Грудинка качки	0,3-0,5 0,6-0,8	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть грудинку качки на решітку для смаження жирним боком догори. Перше налаштування слід вибирати для однієї грудинки, а друге – для 2 грубих шматків грудинки.
12	Рулет з індички	0,6-0,8 0,9-1,1	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть рулет з індички на решітку для смаження. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
13	Риба, оброблена паром	0,5-0,7 0,8-1,0	Решітка-гриль	2	Сполосніть і почистьте рибу, наприклад цілу форель, прісноводного або морського окуня. Покладіть рибу в овальну скляну посудину, безпечну для використання в печі. Додайте 2-3 ст. ложки лимонного соку. Накрийте кришкою.
14	Запечена риба	0,5-0,7 0,8-1,0	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть рибу на решітку для смаження. Перше налаштування слід вибирати для 2 рибин, а друге - для 4 рибин. Ця програма підходить для цілої риби, наприклад для форелі, судака або морського карася.
15	Стейки з лосося	0,3-0,4 0,7-0,8	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть стейки з лосося на решітку для смаження. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
16	Картопля для приготування в печі	0,4-0,5 0,8-1,0	Форма для випікання	2	Сполосніть картоплю, розріжте її навпіл. Підготуйте картоплю, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Розкладіть картоплю рівномірно у посудину. Перше налаштування слід вибирати для малих картоплин (100 г кожна), а друге – для великих картоплин (200 г кожна).

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки	Рекомендації
17	Смажені овочі	0,4-0,5 0,8-1,0	Глибока посудина	4	Покладіть у глибоку посудину овочі, наприклад шматочки кабачків, цукіні, перцю, баклажана, гриби та помідори чері. Змастіть олією, додайте трави і спеції.
18	Овочева запіканка	0,4-0,6 0,8-1,0	Решітка-гриль	2	Готуйте овочеву запіканку з тертим сиром у круглій посудині, безпечній для використання в печі. Поставте посудину посередині печі.
19	Мрамуровий кекс	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Решітка-гриль	2	Викладіть тісто у відповідну за розміром посудину для випікання кексів, змащену маслом.
20	Основа для фруктової начинки	0,3-0,4 (великий) 0,2-0,3 (маленькі відкриті пироги)	Решітка-гриль	2	Викладіть тісто у змащену маслом посудину для випікання основи. Перше налаштування слід вибрати для однієї основи для фруктової начинки, а друге – для 5-6 малих відкритих пирогів.
21	Бісквіт	0,4-0,5 (середнього розміру) 0,2-0,3 (малий)	Решітка-гриль	2	Викладіть тісто у круглу форму для випікання з чорного металу. Перше налаштування слід вибрати для посудини розміром Ø 26 см, а друге – для малої посудини розміром Ø 18 см.
22	Кекси	0,5-0,6 0,7-0,8	Решітка-гриль	2	Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок. Перше налаштування слід вибрати для малих здобних булочок а друге - для великих здобних булочок.
23	Хліб	0,7-0,8 (білий) 0,8-0,9 (з непросіяної муки)	Решітка-гриль	2	Готуйте тісто відповідно до вказівок виробників і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Перше налаштування слід вибрати для білого хліба (0,7-0,8 кг), а друге – для хліба з непросіяної муки (0,8-0,9 кг).
24	Піца домашньому	1,0-1,2 1,3-1,5	Форма для випікання	2	Покладіть піцу на лоток. У вагу входить така начинка, як соус, овочі, шинка і сир. Налаштування 1 (1,0-1,2 кг) слід використовувати для тонкої піци, а налаштування 2 (1,3-1,5 кг) - для великої кількості начинки.

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

Програми автоматичного приготування страв у верхній частині печі

У таблиці нижче подано 5 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 полицки	Рекомендації
1	Заморожені булочки	0,2-0,3 0,4-0,5	Решітка-гриль	4	Розкладіть рівномірно заморожені булочки на решітку-гриль.
2	Заморожена піца	0,1-0,2 0,3-0,4	Решітка-гриль	5	Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриль.
3	Заморожені міні-піци	0,2-0,3 0,4-0,5	Решітка-гриль	5	Покладіть міні-піци поруч на решітку-гриль.
4	Заморожені рибні палички	0,2-0,3 0,4-0,5	Форма для випікання	5	Розкладіть рибні палички рівномірно на форму для випікання. 0,2-0,3 кг – вага на 10 шт., а 0,4-0,5 кг – на 15 шт. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.
5	Заморожені чіпси для приготування у печі	0,4-0,5 0,6-0,7	Форма для випікання	5	Розкладіть заморожені чіпси для приготування в печі у форму для випікання. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків картоплі фри, а друге – для товстіших чіпсів, що готуються в печі. Розстеліть папір для випікання. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.

Програми автоматичного приготування страв у нижній частині печі

У таблиці нижче подано 5 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. Помістіть продукти у холодну піч, якщо не рекомендовано попереднє прогрівання печі.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки	Рекомендації
1	Заморожений лосось у листовому тісті	0,2-0,3 0,5-0,6	Форма для випікання	1	Розстеліть папір для випікання. Покладіть у форму для випікання 2 шматки листового тіста (0,2-0,3 кг) поруч або 4 шматки (0,5-0,6 кг) тіста у два ряди.
2	Кіш домашньому	0,5-0,6 (малий) 0,9-1,0 (великий)	Решітка-гриль	1	Радимо попередньо прогріти нижнє відділення печі до температури 210 °C з увімкненим нижнім елементом нагрівання + режимом конвекції до моменту подачі звукового сигналу. Використовуйте посудину для випікання з чорного металу. Прогрівши піч, покладіть кіш посередині решітки-гриль. Для першого налаштування використовуйте посудину діаметром Ø 18 см, а для другого налаштування – посудину діаметром Ø 26 см.
3	Піца домашньому	0,2-0,6 0,8-1,2	Форма для випікання	1	Розстеліть папір для випікання. Піцу вагою 0,2-0,6 кг покладіть у круглий лоток для піци, а піцу вагою 0,8-1,2 кг – у квадратну форму для випікання.
4	Кекси	0,5-0,6 0,7-0,8	Решітка-гриль	1	Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок.
5	Листкове тісто з фруктами	0,2-0,3 0,4-0,5	Форма для випікання	1	Розстеливши папір для випікання, покладіть у два ряди 4 шт. листового тіста у форму для випікання. Перше налаштування використовуйте для 4 малих шматків листового тіста (0,2-0,3 кг), а друге налаштування – для 4 великих шматків листового тіста (0,4-0,5 кг).

Програми автоматичного приготування страв у режимі приготування на двох рівнях

Перед використанням режиму автоматичної програми у подвійному режимі встановіть у піч розділювач. У таблиці нижче подано 5 автоматичних програм для приготування страв у подвійному режимі. Ці програми дозволяють одночасно готувати основні страви і гарніри або основні страви і десерти. У цій таблиці подано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Режими приготування і час приготування їжі попередньо встановлені для зручності у користуванні. Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу у холодну піч.

№	Камера	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки	Рекомендації
1	Верхній	Шматки курки	0,3-0,5 0,8-1,0	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть шматки курки на решітку для смаження шкірою догори.
	Нижній	Картопляна запіканка	0,4-0,6 0,8-1,0	Решітка-гриль	1	Використовуйте посудину для випікання, безпечну для використання у печі. Поставте страву посередині решітки-гриль.
2	Верхній	Смажені овочі	0,4-0,5 0,7-0,8	Глибока посудина	4	Поставте у глибоку посудину нарізані овочі, наприклад шматочки кабачків цукіні, перцю, цибулі, грибів, фенхелю, баклажанів і помідорів. Полийте олією і додайте спеції.
	Нижній	Піца-хліб	0,1-0,2 0,3-0,4	Форма для випікання	1	Розстеліть на лоток папір для випікання і покладіть піцу-хліб.
3	Верхній	Запечена риба	0,3-0,5 0,6-0,8	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Сполосніть і підготуйте цілу рибу, наприклад форель, судак або морський карась, додайте лимонного соку, трав і спецій. Змастіть оливковою олією і додайте спецій. Розкладіть на решітку для смаження.
	Нижній	Картопляні дольки	0,3-0,4 0,5-0,6	Форма для випікання	1	Помийте та почистьте картоплю. Розріжте її на дольки, а малу картоплю розріжте навпіл. Полийте олією і додайте спецій.

№	Камера	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
4	Верхній	Смажена грудинка качки	0,3-0,5 (1-2 тонкі шматки) 0,6-0,8 (2 товсті шматки)	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть мариновані грудинки качки на решітку для смаження жирним боком догори. Перше налаштування використовуйте для грудинок середнього розміру (0,3 кг), а друге налаштування – для 2 грудинок (кожна по 0,4 кг)
	Нижній	Печені яблука	0,4-0,5 0,9-1,0	Решітка-гриль	1	Помийте яблука і виріжте з них середину, після чого начиніть марципаном або родзинками. Покладіть у круглу посудину, безпечну для використання у печі.
5	Верхній	Кекси	0,5-0,6 0,7-0,8	Решітка-гриль	4	Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок.
	Нижній	Піца домашньому	0,2-0,6 0,8-1,2	Форма для випікання	1	Піцу вагою 0,2-0,6 кг покладіть у круглу металеву форму для піци, а піцу вагою 0,8-1,2 кг – у форму для випікання. Розстеліть папір для випікання.

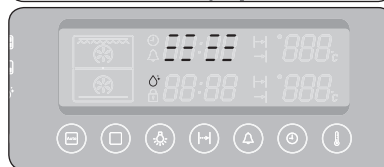
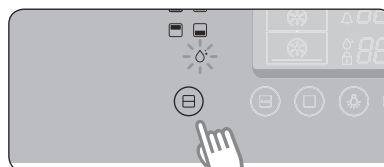
ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

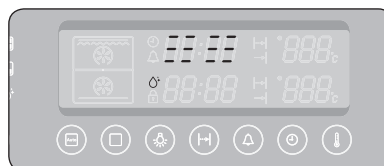
1. Вийміть все приладдя з печі.
2. На дно порожньої печі налейте приблизно 400 мл води. Використовуйте лише звичайну воду, в жодному разі не дистильовану.
3. Закрийте дверцята.

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

4. Натисніть кнопку **вибору секції**, щоб увімкнути режим чищення парою і зачекайте 5 секунд. Почне блимати індикація «☼».



5. Через певний час елемент нагрівання припинить роботу і світлитиметься лампочка.

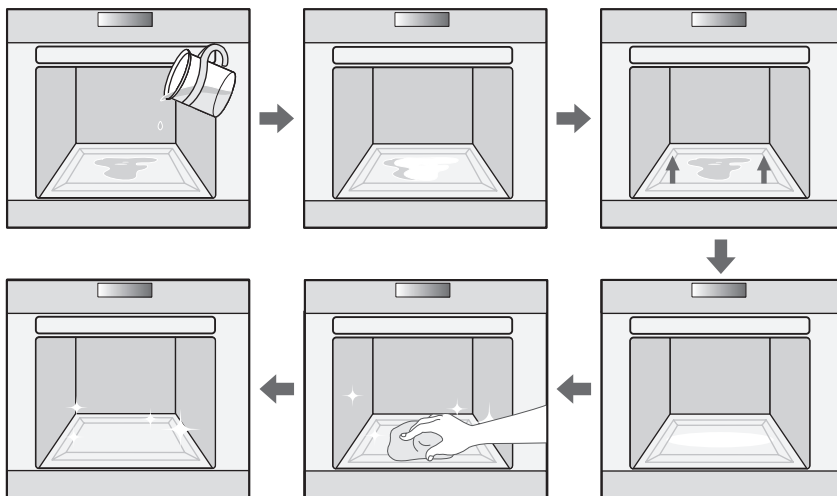


6. Після того, як роботу буде завершено, на дисплеї миготітиме індикація і пролунає звуковий сигнал.



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





Після завершення режиму чищення паром

- 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.

КАТАЛІТИЧНА ЕМАЛЬОВАНА ПОВЕРХНЯ (ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ)

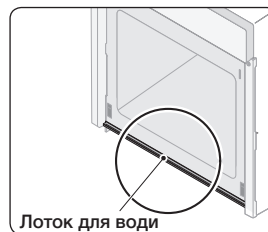
Знімна кришка покрита темно-сірою каталітичною емаллю, яка може вимаститись маслом чи жиром, що розбризкується повітрям у режимі конвекції. Ці залишки продуктів згорять у печі за температури 200 °C і вище.

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.

ШВИДКЕ ВИСИХАННЯ

1. Привідкрийте дверцята прибіл. на 30°.
2. Натисніть кнопку **вибору секції**, щоб встановити єдиний режим.
3. Натисніть **кнопку вибору режиму приготування**
4. Натисніть кнопки **регулювання часу/температури**, щоб вибрати режим конвекції.
5. Встановіть час приготування їжі на 5 хвилин і температуру на 50 °С.
6. Після завершення налаштованого сеансу вимкніть піч.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для чищення печі не застосовуйте засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.

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.

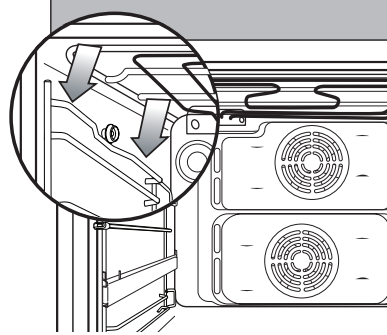


БОКОВІ ДОРІЖКИ (ЕЛЕМЕНТИ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ)

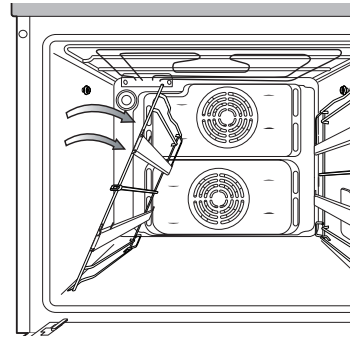
Щоб почистити внутрішню частину печі, слід вийняти обидві бокові доріжки.

Від'єднання бокових доріжок

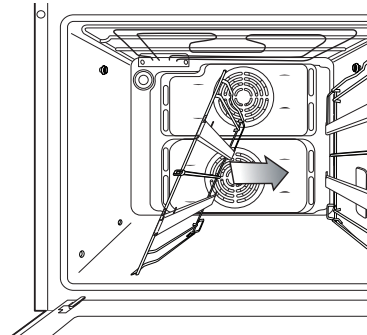
1. Натисніть бокову доріжку посередині вгору.



2. Поверніть бокову доріжку приблизно на 45°.



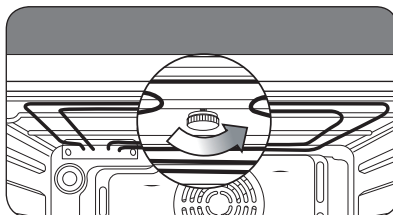
3. Потягніть і вийміть бокову доріжку з двох нижніх отворів.



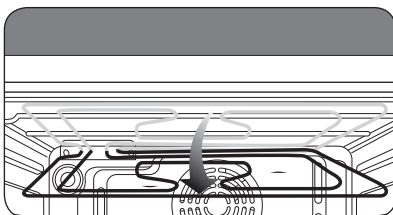
 **Кріплення:** Повторіть дії кроків 1, 2 та 3 у зворотному порядку.

ЧИЩЕННЯ ВЕРХНЬОГО ЕЛЕМЕНТА НАГРІВАННЯ (ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ)

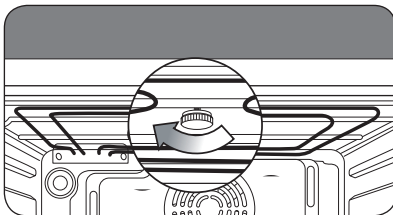
1. Можна опустити елемент нагрівання, щоб зручніше було почистити стелю камери. Зніміть круглу муфту, повернувши її проти годинникової стрілки, одночасно тримаючи елемент нагрівання.




2. Передня частина елемента нагрівання нахилиться донизу, і його можна вийняти з печі. Не тисніть елемент нагрівання донизу, інакше його можна деформувати.



3. Після чищення підніміть елемент до вихідного положення і поверніть муфту за годинниковою стрілкою.



 **КРІПЛЕННЯ.** Повторіть дії кроків 1 і 2 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.• Можливо, не налаштовано годинник. Налаштуйте годинник (дивіться розділ «Налаштування годинника»).• Перевірте, чи застосовано потрібні налаштування.• Можливо, перегорів запобіжник чи спрацював автоматичний переривач. Замініть запобіжники або перевстановіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика з відповідною ліцензією.
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 відображення часу блимає?	<ul style="list-style-type: none">• Збій живлення. Налаштуйте годинник (дивіться розділ «Налаштування годинника»).
Що робити, якщо світло в печі не світиться?	<ul style="list-style-type: none">• Перегоріла лампочка. Замініть лампочку в печі (дивіться розділ «Заміна лампочки»).
Що робити, якщо вентилятор печі працює, хоча його не було встановлено?	<ul style="list-style-type: none">• Після використання вентилятор печі працює, доки піч не охолоне. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування, якщо вентилятор продовжує працювати й після охолодження печі.

КОДИ ПОМИЛОК ТА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

КОД	ПРОБЛЕМА	ВИРІШЕННЯ
5-01	Вимкнення у безпечному режимі. Піч продовжує працювати за встановленої температури протягом тривалого часу. Менше 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.
-dE-	Ви неправильно використовуєте розділювач.	Використовуйте розділювач для верхнього, нижнього режимів і подвійного режиму. Виймайте розділювач з печі під час використання одного режиму приготування.
E-**¹⁾	Помилка в роботі печі може призвести до низьких експлуатаційних характеристик і проблем із безпекою. негайно припиніть використовувати піч.	Зателефонуйте у місцевий центр обслуговування клієнтів SAMSUNG.
-UP-	ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕНАПРУГИ Ця функція захищає пристрій від перепадів напруги. Внаслідок сильного перепаду напруги лунає звуковий сигнал, і з'являється повідомлення «-UP-»; нагрівальний елемент, лампа, двигун у режимі конвекції та смаження на рожні вимикаються.	Коли буде встановлено напругу допустимого діапазону, режим захисту від перенапруги вимкнеться автоматично, і піч повернеться до звичайного режиму роботи. Функція захисту від перенапруги може перервати процес приготування їжі.

1) ** стосується усіх номерів.

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін служби: 7 років



Samsung Electronics Co., Ltd /

(Maetan-) 129, - , - , - ,
- , , 443-742

20230 313 1, 8 ,
. . . , . , . .

. .

. . " . - . € " . , . , 57, 01032, f . , - .

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРИ?

КРАІНА	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	

DG68-00532A-01



NV70*57 сериялары
NV66*57 сериялары

Кіріктірілген пеш пайдаланушы нұсқаулығы

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

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

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

SAMSUNG

МАЗМҰНЫ

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

4

04 Пайдаланушы нұсқаулығын қолдану

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

4

07 Шамды ауыстыру

ОРНАТУ

9

10 Есікті ағытып алу
10 Есіктің шынысын алу
11 Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы
11 Аталған өнімді дұрыс пайдалану
(Электр қуатын шығындау және
Электрондық жабдық)

ПЕШТИҢ БАСҚАРУ ТЕТІКТЕРІ

12

12 Пештің басқару тетіктері

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

12

12 Керек-жарақтары

Қазақ - 2

ІСКЕ ҚОСАР АЛДЫНДА

14

- 14 Сағатты қою
- 15 Ең алғаш рет тазалау

ПЕШТІ ІСКЕ ҚОСУ

16

- 16 Белгіш режимін орнату
- 19 Пеш температурасын орнату
- 20 Пісіру уақыты
- 21 Пешті сөндіру
- 22 Ас үй таймері
- 22 Пештің шамы қосулы / сөндірулі
- 23 Бала қауіпсіздігі функциясы
- 23 Сигнал құралын өшіру
- 24 Пеш функциялары
- 32 Тағамдарды сынақтан өткізу
- 33 Автоматты түрде пісіру

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ

41

- 41 Бумен тазалау
- 42 Каталитті эмаль қабаты (опция)
- 43 Су тартпасын тазалау (опция)
- 43 Жылдам кептіру
- 43 Қолмен тазалау
- 44 Қабырғалық сырғытпалар (опция)
- 45 Үстіңгі қыздырғыш элементті тазалау (опция)

КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

46

- 46 Ақаулық себептерін анықтау
- 47 Ақаулық және қауіпсіздік кодтары

Қазақ - 3

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 мәтінде 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 мүкiстiгi бар немесе ақыл-есi кем, құрылғыны қолдану тәжiрибесi жоқ не қолдана бiлмейтiн адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауiпсiздiгiн қамтамасыз ететiн адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиiс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшiн қадағалап отыру керек.

Қорек сымна зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндiрушi немесе уәкiлеттi қызмет көрсету орталығынан сатып алып салу керек.

(сымдары тұрақты орнатылатын құрылғы үлгiсiне ғана қатысты)

Қорек сымы бүлiнiп қалса, қатерлi жағдай орын алмас үшiн оны өндiрушi немесе өндiрушiнiң уәкiлеттi агентi немесе бiлiктi адам ауыстыруға тиiс. (қуат сымы бар құрылғы үлгiсiне 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.

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

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

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)

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)

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

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.

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.

⚠ **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.

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.

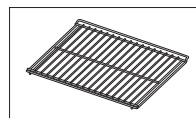
Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

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.

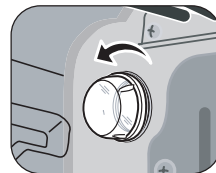
ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

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.



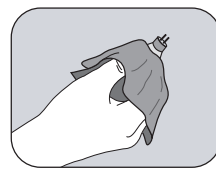
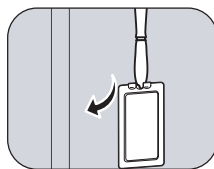
2. Қажет болса, шыны қалпақты, металл шығырық пен төсеме шығырықты тазалаңыз.

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

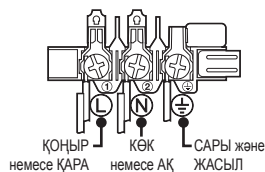
Бұл пешті тек уәкілетті электр маманы ғана орнатуға тиіс. Құрылғыны электр желісіне, тиісті қауіпсіздікті қамтамасыз етуге қатысты ұсыныстарды орындай отырып жалғауға орнатушы міндетті.

- Пешті орнатқан кезде, оның кернеулі бөліктерінен сақтандыру керек.
- Пеш орнатылатын ас үй жиһазы DIN 68930 стандартында көрсетілген орнықтылық ережесінің талабына сай болуы 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 бұрандамен 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.

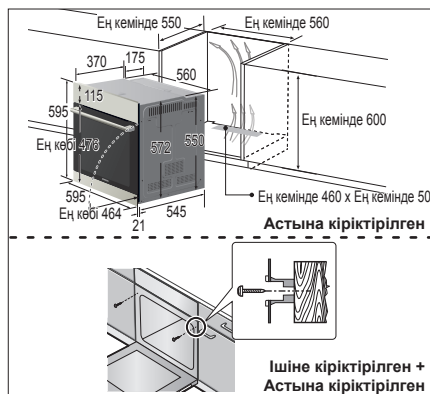
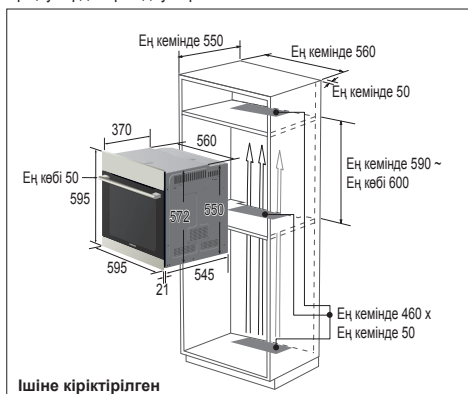


⚠ **ЕСКЕРТУ:** Орнату барысында қосылатын сымның қыстырылып қалуына және пештің ыстық бөліктеріне тиіп кетуіне жол бермеңіз.

Ас үй жиһазына орнату

Ас үй жиһазына кіріктіріп орнату керек болса, пештің үй жиһазының ішіндегі пластик беттері мен желім 90 °С градусқа және көршілес жиһаздарға жақын жерлері 75 °С градусқа 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 50мм 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.

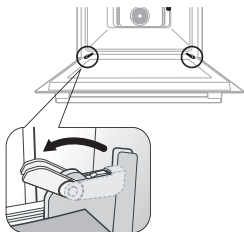
🔧 Пештің алдыңғы сыртқы жағы, мысалы тұтқасы әр үлгіде әр түрлі болады.

Бірақ пештің өлшемі суретте көрсетілгендей.

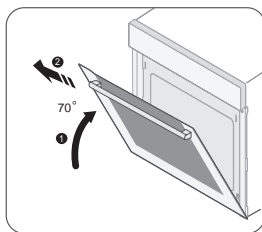
ЕСІКТІ АҒЫТЫП АЛУ

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

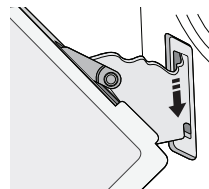
⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Пештің есігі ауыр.



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



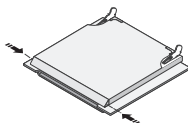
2. Есікті шамамен 70° бойынша жабыңыз. Есіктің екі жақтауының орта тұсынан қос қолдап ұстап, топсаларын ағытып алғанша тартып жоғары қарай көтеріңіз.



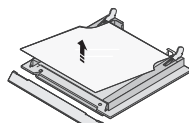
3. Тазалап болғаннан кейін есікті орнына салу үшін 1 және 2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Топсаның қапсырмасын қос жағынан жабу керек.

ЕСІКТІҢ ШЫНЫСЫН АЛУ

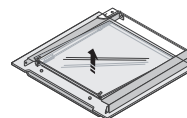
Пештің есігі бірінен кейін бірі орналасқан үш шыны панельден тұрады. Шыны панельдерді алып тазалауға болады.



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



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



3. 2-ші панельді алып, беттерін жылы сумен немесе жуғыш сұйықпен тазалаңыз да, жұмсақ, әрі таза шүберекпен 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 сөндіруге 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)

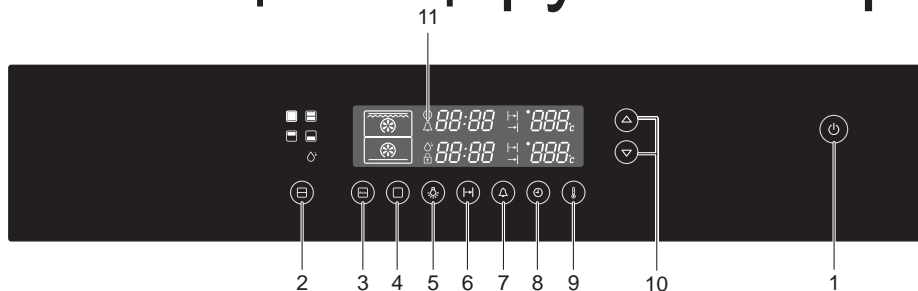
Өнімдегі, аксессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған 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



1. Қуатты Қосу/Сөндіру түймешігі
2. Бөлікті таңдау түймешігі
3. Автоматты пісіру функциясын таңдау түймешігі
4. Пісіру режимін таңдау түймешігі
5. Шамның түймешігі
6. Пісіру уақыты түймешігі
7. Ас үй таймері түймешігі
8. Сағат түймешігі
9. Температура түймешігі
10. Уақыт/Температураны басқару түймешігі
11. Ақпарат бейнебеті

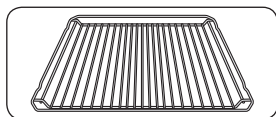


Қуатты Қосу/Сөндіру түймешігі

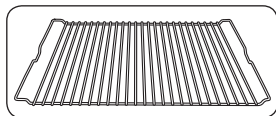
Пешті қосу немесе сөндіру үшін осы түймешікті басыңыз. **Қуатты Қосу/Сөндіру** түймешігін бассаңыз, түймешіктердің шамдары мен бейнебет сөнеді. Нәтижесінде, **Қуатты Қосу/Сөндіру** түймешігінен басқа түймешіктердің барлығы ажырайды. **Қуатты Қосу/Сөндіру** түймешігін қайта басқанда, басқа түймешіктердің шамдары мен бейнебет қайта жанады. Нәтижесінде, барлық түймешіктер қайта белсенді күйге көшеді.

керек-жарақтары

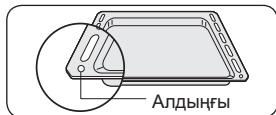
Пешпен бірге келесі керек-жарақтар жеткізіледі:



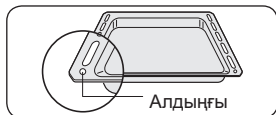
1. **Гриль сөресі**, табақ, торт қалыптары, қуыру және гриль жасау науаларына арналған.



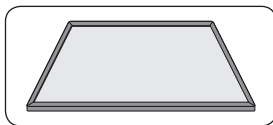
2. **Қуыру сөресі** (опция), қуыруға арналған.



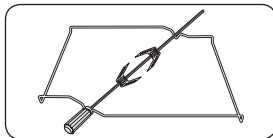
3. **Пісіру сөресі**, (опция) торттар мен печеньеелерге арналған.



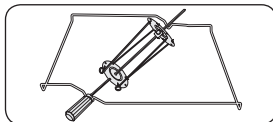
4. **Шұңғыл науа**, (опция) қуыруға немесе ет не майдың сөлін жинауға арналған.



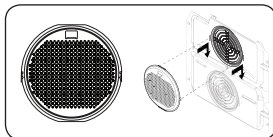
5. **Бөлгіш**, үстіңгі, астыңғы және қос режим үшін қолдануға арналған. 3-ші деңгейге қойып қолданыңыз. Тағам пісіретін бөліктің артқы қабырғасында бөлгішті сезетін тетік бар. Артқы жаққа дейін толық кіргізіңіз.



6. **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.

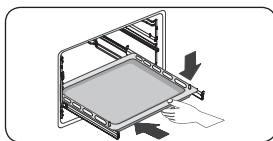


7. **Бұрылмалы істік және көуап істігі**. (опция)



8. **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 ерқашан алып қойыңыз! Торт немесе тоқаш пісірген кезде сүзгі алынбаса, нәтижесі әжептәуір нашар болады.



9. **Сырғытпа жолдар**. (опция)

Тор сөрәні немесе науаны салу үшін, алдымен белгілі бір деңгейдің сырғытпа жолдарын тартып шығарып алыңыз. Тор сөрәні 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 (таған 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 шаншыңыз;
- Ыстық суға батырылып алынған картоптар мен көкөністерді терең науаның шетін жағалата қойып, бірге қуыруға болады.
- Аспаны ортаңғы сөрәнің 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” пішімінің үстіне қойылуы керек. (Істіктердің сонымен пештің есігіне жақын орнатылатын, істік алға жылжып кетуіне 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 пиролизпен тазалар алдында барлық керек-жарақтары мен пиролизпен тазалауға келмейтін бөліктерінің барлығын алу керек.



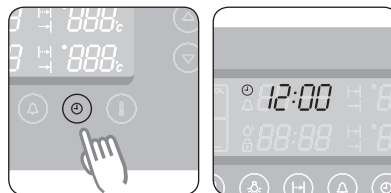
іске қосар алдында

САҒАТТЫ ҚОЮ

Құрылғыны желіге алғаш қосардың алдында сағатты қойып алыңыз.

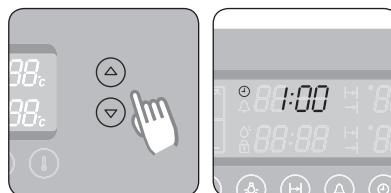
- 1 **Сағат** түймешігін басыңыз.

“⊕” және “12:” жыпылықтайды.



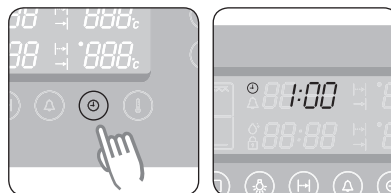
- 2 **Уақыт/Температура** түймешігін бұрап тәулік уақытын орнатыңыз.

Мысалы: 1:30 орнату үшін шамамен 10 секунд күтіңіз. Сағат жыпылықтауын тоқтатады да, орнатылған сағатты көрсетеді.



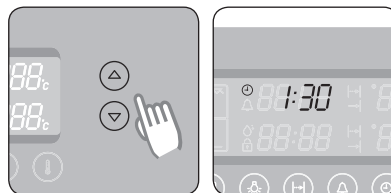
- 3 **Сағат** түймешігін басыңыз.

“⊕” және “:00” жыпылықтайды.

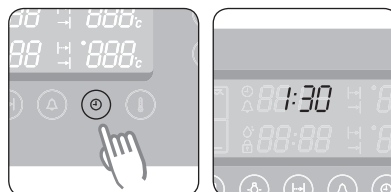


- 4 **Уақыт/Температура** түймешігін бұрап сағаттың минут мәнін орнатыңыз.

“⊕” жыпылықтайды.




- 5 Сағат мәнін орнатуды аяқтау үшін **Сағат** түймешігін басыңыз немесе шамамен 10 секунд күтіңіз. “⊕” көрінбей қалады да, “30” жыпылықтауын тоқтатады. 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 жағын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

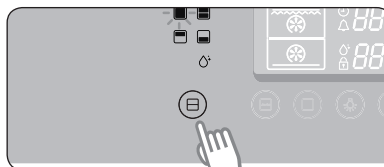
Сағаттың дұрыс қойылғанына көз жеткізіңіз. Керек-жарақтарын алып, пешті конвекция режимі бойынша 200 °C градусқа қойып, іске қолданар алдында 1 сағат қосыңыз. Біртүрлі иіс шығады; бұл қалыпты жағдай, дегенмен осылай баптау барысында ас бөлменің желдетіліп тұруын қамтамасыз етіңіз.

пешті іске қосу

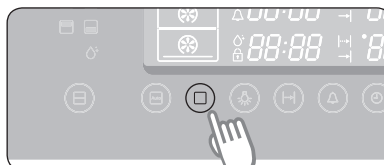
БӨЛГІШ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Үстіңгі, астыңғы және қос режимдерді орнату үшін бөлгішті салыңыз. Бір режимді қолдану үшін бөлгішті алыңыз. Содан кейін **Бөлікті таңдау** түймешігін басып, қалаған режимді таңдаңыз. Қосымша ақпаратты келесі кестеден қараңыз.

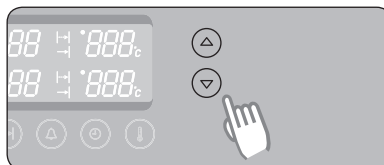
1. Қажетті бөлікті таңдау үшін **Бөлікті таңдау** түймешігін басыңыз.



2. **Пісіру режимін таңдау** түймешігін басыңыз. (Бір режимді қолданғанда бұл қадамды орындамаңыз)






3. Пештің қажетті функциясын таңдау үшін **Уақыт/Температура** түймешігін басыңыз. 3 секунд өткенше ешбір параметр өзгермесе, пеш автоматты түрде таңдалған режим мен функцияны бастайды.



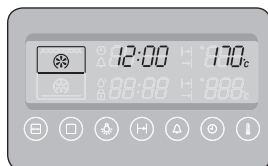
Бөлгіш режимдері

Бөлгіш режимі	Таңбасы	Пеш функциясы	Бөлгішті салу	Ақпаратты қолдану
Үстіңгі режим		1. Конвекция режимі 2. Үстіңгі қызу + Конвекция 3. Үлкен Гриль	Иә	Бұл режим аз тағам пісірген кезде қуат мен уақытты үнемдейді.
Қос режим		Үстіңгі және астыңғы Бөлгіш функциясы	Иә	Екі тағамды екі түрлі температура бойынша бір уақытта пісіре аласыз.

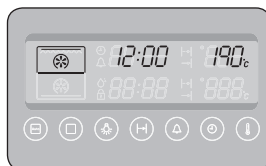
Бөлгіш режимі	Таңбасы	Пеш функциясы	Бөлгішті салу	Ақпаратты қолдану
Астыңғы режим		<ol style="list-style-type: none"> 1. Конвекция режимі 2. Астыңғы қызу + Конвекция 	Иә	Бұл режим аз тағам пісірген кезде қуат мен уақытты үнемдейді.
Бір режим		<ol style="list-style-type: none"> 1. Конвекция режимі 2. Үстіңгі қызу + Конвекция 3. Дәстүрлі пісіру режимі 4. Үлкен Гриль 5. Кішкене гриль 6. Астыңғы қызу + Конвекция 	№	-
Бумен тазалау режимі		-	№	-

Үстіңгі режим

Тек үстіңгі қыздырғыш элемент ғана жұмыс істейді. Бөлгішті салмау керек.



Конвекция режимі



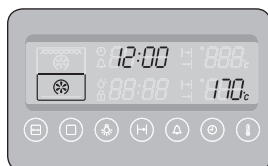
Үстіңгі қызу + Конвекция



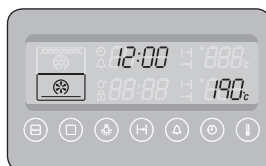
Үлкен Гриль

Астыңғы режим

Тек астыңғы қыздырғыш элемент ғана жұмыс істейді. Бөлгішті салмау керек.



Конвекция режимі



Астыңғы қызу +
Конвекция

Қос режим

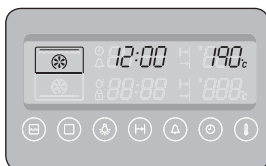
Астыңғы және үстіңгі режимдер бір уақытта жұмыс істейді. Қай режимнің бірінші қосылуға тиіс екенін алдын ала баптауға болады. Қос режим арқылы пісіріліп отырған тағамдардың біреуі піскеннен кейін, екінші бөліктің пісіру уақыты мен температурасын өзгерту үшін **Бөлікті таңдау** түймешігін басып, қосқыңыз келген режимді (үстіңгі немесе астыңғы) таңдаңыз. Бөлгішті салу керек.

Қос режим 1

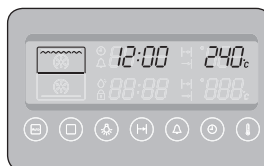
Үстіңгі режим алдымен іске қосылады. Егер **Пісіру режимін таңдау** түймешігі басылса немесе үстіңгі режимді орнатқаннан кейін ешбір параметрге өзгеріс енгізілмей 15 секунд өтсе, пеш астыңғы режимді іске қосады.



Конвекция режимі



Үстіңгі қызу + Конвекция



Үлкен Гриль

Қос режим 2

Үстіңгі режим басталып, **Пісіру режимін таңдау** түймешігі басылса немесе ешбір параметрге өзгеріс енгізілмей 15 секунд өтсе, пеш астыңғы режим бойынша жұмыс істей бастайды. Астыңғы және үстіңгі режимдер бір уақытта жұмыс істейді.



Конвекция режимі



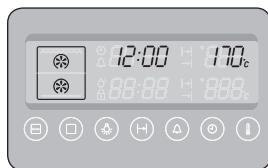
Астыңғы қызу +
Конвекция



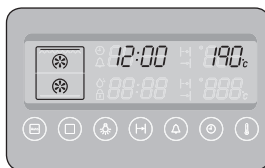
Асқын кернеуден сақтау режимі

- Бұл функция құрылғыны кернеудің ауытқуынан сақтайды.
- Асқын кернеу сигналды іске қосады және “-UP-“ хабары көрсетіледі. Қыздырғыш, шам, конвекция қозғалтқышы және істік функциялары ажырайды.
- Асқын кернеуден сақтау (АКС) функциясы пісіру үрдісін кідіртеді.
- Кернеу қалыпқа келген кезде, Асқын кернеуден сақтау режимі (АКС) автоматты түрде ажырап, пеш қалыпты жұмыс режиміне ауысады.

Бір режимді функция



Конвекция режимі



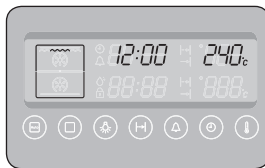
Үстіңгі қызу + Конвекция



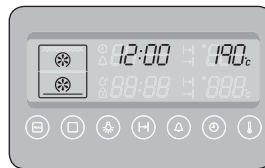
Дәстүрлі пісіру режимі



Үлкен Гриль



Кішкене гриль

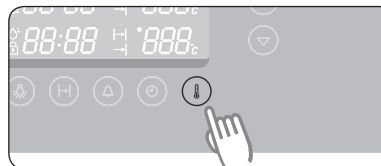


Астыңғы қызу + Конвекция

ПЕШ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ

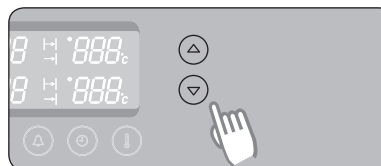
Үстіңгі және астыңғы режим және бір режим


1. Температура түймешігін басыңыз.



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

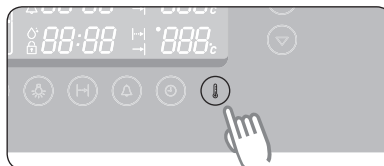
Бір режим (Үлкен және кішкене гриль)	40 °C-250 °C (40 °C-270 °C)
Үстіңгі режим	40 °C-250 °C
Астыңғы режим	40 °C-250 °C



-  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.

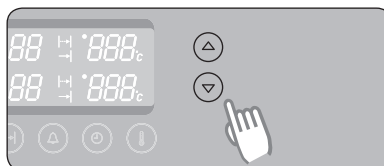
Қос режимде

1. **Температура** түймешігін (үстіңгі режим) басыңыз. **Температура** түймешігін екі рет (астыңғы режим) басыңыз.



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

Үстіңгі режим (Үлкен гриль)	170 °C-250 °C (200 °C-250 °C)
Астыңғы режим	170 °C-250 °C




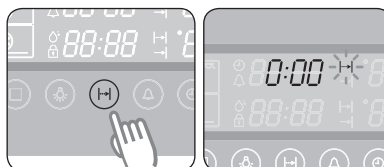
-  Температураны тағам пісіру барысында реттеуге болады.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ

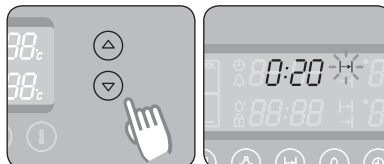
Пісіру барысында пісіру уақытын орнатуыңызға болады.

Үстіңгі және астыңғы режим және бір режим

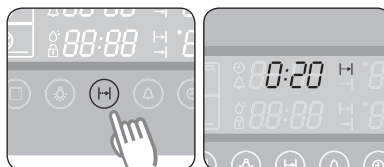
1. **Пісіру уақыты** түймешігін басыңыз.
“” жыпылықтайды.




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



3. **Пісіру уақыты** түймешігін басыңыз.
Егер **Пісіру уақыты** түймешігі 5 секунд ішінде басылмаса, пеш таңдалған пісіру уақыты бойынша жұмыс істей бастайды.

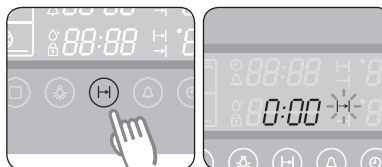


-  Тағам пісіріп жатқанда, алдын ала орнатылған пісіру уақытын, пісіру нәтижесін жақсарту үшін **Уақыт/Температура** түймешігін басып реттеуге болады.

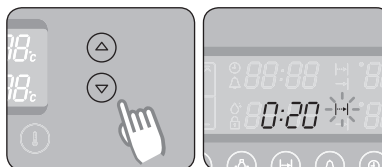
Қос режимде

Үстіңгі және астыңғы режимдерге арналған пісіру уақыттарын Пісіру уақыты түймешігін және Уақыт температура түймешігін басып таңдауға болады.

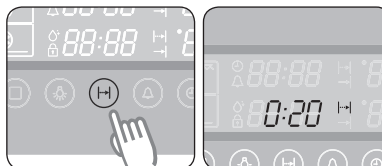
1. **Пісіру уақыты** түймешігін екі рет (астыңғы режим) басыңыз. “|→” жыпылықтайды.




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



3. **Пісіру уақыты** түймешігін басыңыз. Егер **Пісіру уақыты** түймешігі 5 секунд ішінде басылмаса, пеш таңдалған пісіру уақыты бойынша жұмыс істей бастайды.




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

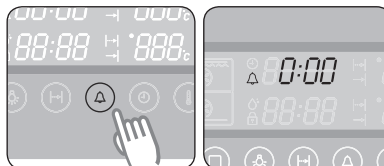
ПЕШТІ СӨНДІРУ

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

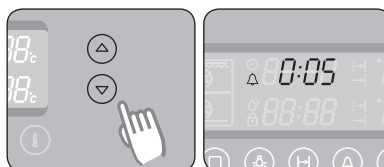


АС ҮЙ ТАЙМЕРІ

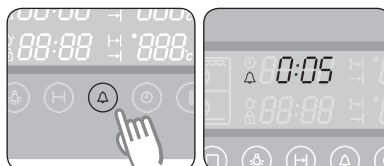
1. Ас үй таймері түймешігін бір рет басыңыз.
“” жыпылықтайды.



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



3. Ас үй таймерін іске қосу үшін **Ас үй таймері** түймешігін басыңыз.
Орнатылған уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі.

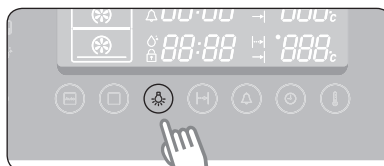



-  **Ас үй таймері** түймешігін 2 секунд басып таймерді біржола тоқтатыңыз.

ПЕШТИҢ ШАМЫ ҚОСУЛЫ / СӨНДІРУЛІ


Шам түймешігін басыңыз.

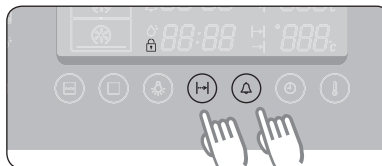
Бір рет	Үстіңгі және астыңғы
Екі рет	Үстіңгі
Үш рет	Астыңғы
Төрт рет	Өшіру



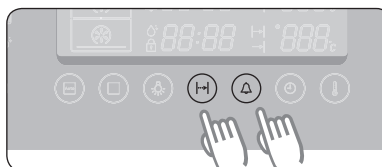
-  Шам көрсетілген рет бойынша, функция түріне қарамай жанады және сөнеді.
Шам автоматты түрде бірнеше минуттан кейін сөнеді.


БАЛА ҚАУІПСІЗДІГІ ФУНКЦИЯСЫ

1. **Пісіру уақыты** түймешігі мен **Ас үй таймері** түймешігін бір уақытта басып, шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз. Бейнебетте “” көрсетіледі.



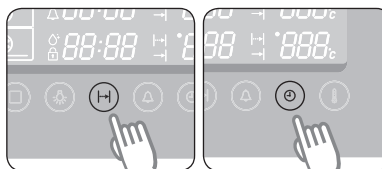
2. Бұғатты босату үшін **Пісіру уақыты** түймешігі мен **Ас үй таймері** түймешігін қайта бір уақытта басып, шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.



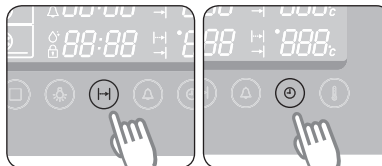
-  Құлыпталып тұрған кезде **Қуатты Қосу/Сөндіру** түймешігінен басқа түймешіктердің барлығы жұмыс істемейді. Бұғат пеш жұмыс істеп тұрса да, істемей тұрса да белсенді тұрады.

СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

1. Сигналды өшіру үшін **Пісіру уақыты** және **Сағат** түймешіктерін бір уақытта басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз.



2. Сигналды қайта іске қосу үшін **Пісіру уақыты** және **Сағат** түймешіктерін бір уақытта басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз.









ПЕШ ФУНКЦИЯЛАРЫ

Пештің функцияларына келесі функциялар жатады

Пештің режимдері

Төмендегі кестеде пештің әр түрлі режимдері мен параметрлері көрсетілген.

Келесі беттегі пісіру кестелеріндегі нұсқауларды, осы режимдер бойынша тағам пісіру үшін жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз.

	Дәстүрлі пісіру режимі Тағамды Үстіңгі және Астыңғы қыздырғыш элементтер қыздырады. Бұл параметр кондитер өнімдерін пісіруге және қуыруға сай келеді.
	Үстіңгі қызу + Конвекция Ет қуырғанда осы режимді қолдануды ұсынамыз. Үстіңгі қыздырғыш элемент іске қосылып, үстіңгі және артқы қабырғадағы қыздырғыш элементтен келетін ыстық ауаны айналдыру үшін желдеткіштер қосылады.
	Конвекция режимі Тағам артқы жақта орналасқан қыздырғыш элементтің, екі желдеткіш арқылы таратылатын қызуы арқылы қыздырылады. Бұл параметр біркелкі қыздырады және мұздатылған дайын тағамдар мен торттар, круассандарды қыздыруға тамаша жарайды. Бұл режимді екі деңгейде пісіру үшін қолдануға болады.
	Үлкен Гриль Тағамды Үстіңгі қыздырғыш элементтер қыздырады. Бұл режимді стейк және шұжықтан гриль жасауға, сонымен қатар ірімшіктен тост жасау үшін қолдануды ұсынамыз.
	Кішкене гриль Бұл режим багета, ірімшік немесе балық филесі тәрізді тағамдардан аз мөлшерде гриль жасауға тамаша жарайды. Тағамды гриль сәресінің ортасына қойыңыз, себебі ортада тек бір ғана қыздыру элементі жұмыс істейді.
	Астыңғы қызу + Конвекция Астыңғы қыздырғыш элемент пен артқы қабырғадағы қыздырғыш элементтен қызу шығады да, желдеткіш арқылы таратылады. Бұл режим киш-лорен, пицца, нан және чизкейк тәрізді тағамдарды пісіруге тамаша жарайды.

1. Дәстүрлі пісіру режимі

Ұсынылатын температура: 200 °С

Конвекция функциясы бір торға қойылған тағамдарды пісіруге және қуыруға тамаша жарайды. Пештің температурасын ұстап тұру үшін Үстіңгі элемент пен Астыңғы элемент екеуі де іске қосылады.

Дәстүрлі жолмен пісіру алдында пешті алдын ала қыздырып алуды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Темп. (°С)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған лазанья (500-1000 г)	3	Гриль сәресі	180-200	40-50
Бүтін балық (мысалы, дорада) (300-1000 г) екі жағына 3-4 тілік салынған	3	Қуыру сәресі + Шұңғыл таба	240	15-20
Балық филесі (500-1000 г) екі жағына 3-4 тілік салынған	3	Пісіру науасы	200	13-20
Мұздатылған котлета (350-1000 г) фаршталған ет, ветчина, ірімшік немесе саңырауқұлақ салынған	3	Пісіру науасы	200	25-35
Тартылған сәбіз, қызылша немесе картоп толтырмасы бар котлета (350-1000 г)	3	Пісіру науасы	200	20-30
Шошқа етінен жасалған котлета (500-1000 г)	3/2	Қуыру сәресі/ Шұңғыл таба	200	40-50
Картоп пісірмесі (жартыға бөлінген) (500-1000 г)	3	Пісіру науасы	180-200	30-45
Саңырауқұлақ толтырылған, мұздатылған ет рулеті (500-1000 г)	3	Пісіру науасы	180-200	40-50
Қопсыма торт (250-500 г)	2	Гриль сәресі	160-180	20-30
Үгілме торт (500-1000 г)	2	Гриль сәресі	170-190	40-50
Жеміс және қоқым себілген, ашыған қамырдан жасалған торт (1000-1500 г)	2	Пісіру науасы	160-180	25-35
Булочка (500-800 г)	2	Гриль сәресі	190-200	25-30

2. Үстіңгі қызу + Конвекция

Ұсынылатын температура: 190 °С

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

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

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Жабдықтары	Темп. (°С)	Уақыт (мин.)
Сүйегі бар шошқа еті (1000 г) МАЙ МЕН ДӘМДЕУШТЕР СЕБІҢІЗ	3	Қуыру сәресі + Шұңғыл таба	180-200	50-65
Фольгаға салынған шошқаның жамбасы (1000-1500 г) ТҰЗДЫҚТАЛҒАН	2	Пісіру науасы	180-230	80-120
Бүтін тауық (800-1300 г) МАЙ МЕН ДӘМДЕУШТЕР СЕБІҢІЗ	2	Қуыру сәресі + Шұңғыл таба	190-200	45-65
Ет не балықтан жасалған стөйк (400-800 г)	3	Қуыру сәресі + Шұңғыл таба	180-200	15-35
Тауықтың кесек еттері (500-1000 г) МАЙ МЕН ДӘМДЕУШТЕР СЕБІҢІЗ	4	Қуыру сәресі + Шұңғыл таба	200-220	25-35
Қуырылған балық (500-1000 г), пешке төзімді ыдыс пайдаланыңыз МАЙ ЖАҒЫҢЫЗ	2	Гриль сәресі	180-200	30-40
Қуырылған сиыр еті (800-1200 г) МАЙ МЕН ДӘМДЕУШТЕР СЕБІҢІЗ	2	Қуыру сәресі + Шұңғыл таба 1 кесе су құйыңыз	200-220	45-60
Үйректің төс еті (300-500 г)	4	Қуыру сәресі + Шұңғыл таба 1 кесе су құйыңыз	180-200	25-35

3. Конвекция режимі

Ұсынылатын температура: 170 °C

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

Конвекция режимімен пісіру алдында пешті алдын ала қыздырып алуды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Жабдықтары	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Қозының омыртқасы (350-700 г) МАЙ МЕН ДӘМДЕУІШТЕР СЕБІҢІЗ	3	Қуыру сәресі + Шұңғыл таба	190-200	40-50
Пісірілген бананның (3-5 дана) үстіңгі жағын пышақпен тіліңіз, 10-15 г шоколад қосыңыз, тілікке 5-10 г жаңғақ салыңыз, қантты судан тамызып, алюминий фольгаға ораңыз.	3	Гриль сәресі	220-240	15-25
Пісірілген алма 5-8 дана, әрбірі 150-200 г Өзегін алып, мейіз және тосап қосыңыз. Қызуға төзімді ыдысты қолданыңыз.	3	Гриль сәресі	200-220	15-25
Тартылған еттен жасалған котлета (300-600 г)	3	Пісіру науасы	190-200	18-25
Толтырмасы бар, тартылған еттен жасалған рулет (500-1000 г) МАЙ ЖАҒЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180-200	50-65
Мұздатылған крокет (500-1000 г)	2	Пісіру науасы	180-200	25-35
Мұздатылған чипс (300-700 г)	2	Пісіру науасы	180-200	20-30
Мұздатылған пицца (300-1000 г)	2	Гриль сәресі	200-220	15-25
Алма және бадам жаңғағы торты (500-1000 г)	2	Гриль сәресі	170-190	35-45
Жаңа піскен круассан (200-400 г) (дайын қамыр)	3	Пісіру науасы	180-200	15-25

4. Үлкен Гриль

Ұсынылатын температура: 240 °C

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

Үлкен гриль функциясын қолданғанда пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Жабдықтары	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Шұжықтар (жіңішке) 5-10 дана	4	Қуыру сәресі + Шұңғыл таба	220	5-8 рет аударыңыз 5-8
Шұжықтар (жіңішке) 8-12 дана	4	Қуыру сәресі + Шұңғыл таба	220	4-6 рет аударыңыз 4-6
Тост 5-10 дана	5	Гриль сәресі	240	1-2 рет аударыңыз 1-2
Ірімшіктен жасалған тост 4-6 дана	4	Қуыру сәресі + Пісіру науасы	200	4-8
Толтырмасы бар мұздатылған құймақтар (200- 500 г)	3	Пісіру науасы	200	20-30
Бифштекс (400-800 г)	4	Қуыру сәресі + Шұңғыл таба	240	8-10 рет аударыңыз 5-7

5. Кішкене гриль

Ұсынылатын температура: 240 °С

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

Кішкене гриль режимін қолданғанда пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағамды пештің ортасына қойыңыз.

Тағам түрі	Сәре деңгейі	Жабдықтары	Темп. (°С)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған камамбер (2-4 дана, әрбірі 75 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (қыздырмай тұрып)	3	Гриль сәресі	200	10-12
Толтырмасы бар мұздатылған багета (қызанақ - моцарелла немесе ветчина және ірімшік)	3	Қуыру сәресі + Пісіру науасы	200	15-20
Мұздатылған балық таяқшалары (300-700 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (қыздырмай тұрып)	3	Қуыру сәресі + Пісіру науасы	200	15-25
Мұздатылған балық бургері (300-600 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180-200	20-35
Мұздатылған пицца (300-500 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (қыздырмай тұрып)	3	Қуыру сәресі + Пісіру науасы	180-200	23-30

6. Астыңғы қызу + Конвекция

Ұсынылатын температура: 190 °С

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

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

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

7. Қос режим

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

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

1-ші ұсыныс: Әр түрлі температурада пісіру

Пештің іші	Тағам түрі	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Жабдықтары	Уақыт (мин.)
ҮСТІҢГІ	Мұздатылған пицца (300-400 г)	4	Конвекция режимі	200-220	Гриль сөресі	15-25
АСТЫҢҒЫ	Үгілме торт (500-700 г)	1	Конвекция режимі	170-180	Пісіру науасы	50-60

 Тағамды суық пешке салыңыз

2-ші ұсыныс: Әр түрлі пісіру режимдерін қолданып пісіру

Пештің іші	Тағам түрі	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Жабдықтары	Уақыт (мин.)
ҮСТІҢГІ	Тауықтың кесек еттері (400-600 г)	4	Үстіңгі қызу + Конвекция	200-220	Қуыру сөресі + Шұңғыл таба	25-35
АСТЫҢҒЫ	Картоп гратині (500-1000 г)	1	Конвекция режимі	170-180	Гриль сөресі	30-40

 Тағамды суық пешке салыңыз

ТАҒАМДАРДЫ СЫНАҚТАН ӨТКІЗУ

EN 60350 стандарты бойынша

1. Пісіру

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

Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сәре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Кішкене кекстер	Пісіру науасы	3	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	15-25
	Шұңғыл таба + Пісіру науасы	1+4	Конвекция режимі	150-170	20-30
Майсыз қопсыма торт	Гриль сәресіне қойылған пісіру науасы (Қаптамасы баран түсті, Ø 26 см)	2	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	20-30
Алма бөліші	Гриль сәресі + Пісіру науасы + 2 торт қалыбы (қаптамасы баран түсті, Ø 20 см)	1+3	Конвекция режимі	170-190	80-100
	Гриль сәресі + 2 торт қалыбы (қаптамасы баран түсті, Ø 20 см)	1-келденең қойылған	Дәстүрлі пісіру режимі	170-190	70-80

2. Гриль жасау

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

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

Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сәре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Ақ наннан тост жасау	Гриль сәресі	5	Үлкен гриль	270	1-ші 1-2 2-ші 1-1 1/2
Бифбургер	Қуыру сәресі + Шұңғыл таба (аққан май-сәлді жинау)	4	Үлкен гриль	270	1-ші 7-10 2-ші 6-9

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ

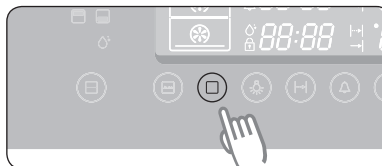
Автоматты пісіру режимінде, тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіру үшін 40 Автоматты бағдарламаны таңдауыңызға болады.

Үстіңгі, астыңғы және қос режимдерді орнату үшін белгішті салыңыз.

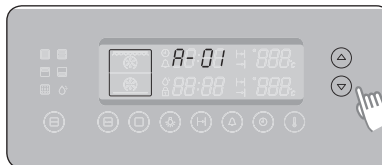
1. **Автоматты пісіру** түймешігін басыңыз.



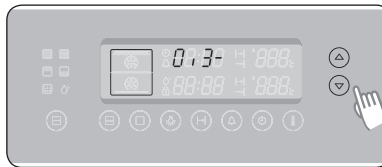
2. Қажетті функцияны **Пісіру режимін таңдау** түймешігін басып таңдаңыз. (бір режимде бұл қадамды орындамаңыз)



3. Қажетті рецептіні **Уақыт/Температура** түймешігін басып таңдаңыз. 5 секунд күтіңіз.



4. Қажетті салмақты **Уақыт/Температура** түймешігін басып таңдаңыз.



Бір режимде қолданылатын автоматты бағдарламалар

Төмендегі кесте тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 25 Автоматты бағдарламаны ұсынады. Бұл бағдарламаларды пештің ішін толық пайдаланып орындауға болады. Бөлгіш құралды әрқашан алып қойыңыз. Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген.

Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Тағам пісіргенде осы кеңестерге сүйенуге болады.

Тағамды әрқашан суық тұрған пешке салыңыз.

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
1	Мұздатылған пицца	0,3-0,6 0,7-1,0	Гриль сәресі	2	Мұздатылған пиццаны гриль сәресінің ортасына қойыңыз.
2	Мұздатылған фри	0,3-0,5 (жіңішке) 0,6-0,8 (жуан)	Пісіру науасы	2	Мұздатылған пиццаны пісіру науасына біркелкі таратып салыңыз. Бірінші параметр жіңішке француз фриін, екінші параметр жуан фриді дайындауға арналған.
3	Мұздатылған крокет	0,3-0,5 0,6-0,8	Пісіру науасы	2	Мұздатылған картоп тефтелиін науаға салыңыз.
4	Қолдан жасалған лазанья	0,3-0,5 0,8-1,0	Гриль сәресі	3	Лазаньяны жаңадан дайындаңыз немесе алдын ала дайындалған түрін алыңыз да, өлшемі сай, қызуға тезімді ыдысқа салыңыз. Ыдысты пештің ортасына қойыңыз.
5	Бифштекс	0,3-0,6 0,6-0,8	Қуыру сәресі мен шұңғыл таба	4	Сиырдың тұздықталған қоң еттерін, қуыру торының үстіне қатарластыра қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Бірінші параметр жұқа бифштекстерді пісіруге, екінші параметр қалың бифштекстерді пісіруге арналған.
6	Ростбиф	0,6-0,8 0,9-1,1	Қуыру сәресі мен шұңғыл таба	2	Тұздықталған ростбифті қуыруға арналған торға қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
7	Қуырылған шошқа еті	0,6-0,8 0,9-1,1	Қуыру сәресі мен шұңғыл таба	2	Тұздықталған шошқа етін қуыруға арналған торға қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
8	Қой еті	0,3-0,4 0,5-0,6	Қуыру сәресі мен шұңғыл таба	4	Қойдың кесек еттерін тұздықтаңыз. Қойдың кесек еттерін кішкене торға қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Бірінші параметр жұқа еттерге, екінші параметр қалың еттерді пісіруге арналған.

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
9	Тауықтың кесек еттері	0,5-0,7 1,0-1,2	Қуыру сәресі мен шұңғыл таба	4	Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Тауықтың еттерін қуыруға арналған торға қатарластыра қойыңыз.
10	Бүтін тауық	1,0-1,1 1,2-1,3	Қуыру сәресі мен шұңғыл таба	2	Тұтас тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауық етін қуыруға арналған торға салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
11	Үйректің төс еті	0,3-0,5 0,6-0,8	Қуыру сәресі мен шұңғыл таба	4	Үйректің төс етін дайындаңыз, қуыруға арналған торға майлы жағын төмен қаратып салыңыз. Бірінші параметр бір үйректің төсін, екінші параметр 2 үйректің қалың төс етін пісіруге арналған.
12	Күркетауық рулеті	0,6-0,8 0,9-1,1	Қуыру сәресі мен шұңғыл таба	4	Күркетауықтан жасалған рулетті қуыруға арналған торға салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
13	Бұға пісірілген балық	0,5-0,7 0,8-1,0	Гриль сәресі	2	Бақтақ, окунь, сибас тәрізді балықтарды шайып, тазалаңыз. Қызуға төзімді сопақ ыдысқа құйырықтары мен бастарын түйістіріп салыңыз. 2-3 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Қақпағын жабыңыз.
14	Қуырылған балық	0,5-0,7 0,8-1,0	Қуыру сәресі мен шұңғыл таба	4	Қуыруға арналған торға балықтың басын, құйырығына түйістіріп қойыңыз. Бірінші параметр 2 балық пісіруге, екінші параметр 4 балық пісіруге арналған. Бұл бақтақ, албырт балық немесе мөңке тәрізді балықтарды тұтас пісіруге жарайтын бағдарлама.
15	Арқан балық стейгі	0,3-0,4 0,7-0,8	Қуыру сәресі мен шұңғыл таба	4	Арқан балықты қуыруға арналған торға салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
16	Пеште пісірілген картоп	0,4-0,5 0,8-1,0	Пісіру науасы	2	Картоптарды шайып, екіге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Науаға біркелкі таратып салыңыз. Бірінші параметр кішкене картоптарға (әрқайсысы 100 г), екінші параметр үлкен картоптарға (әрқайсысы 200 г) арналған.

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
17	Көкөністерді қуыру	0,4-0,5 0,8-1,0	Шұңғыл таба	4	Туралған кәдіш, бұрыш, баклажан, саңырауқұлақ және кішкене қызанақтарды терең табаға салыңыз. Дәмдеуіштер мен шөптерден қосып, зәйтүн майынан құйыңыз.
18	Көкөніс гратині	0,4-0,6 0,8-1,0	Гриль сәресі	2	Ыстыққа төзімді сопақ ыдысты қолданып көкөніс гратинін дайындаңыз. Ыдысты пештің ортасына қойыңыз.
19	Үгілме торт	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Гриль сәресі	2	Торт қоспасын өлшемсіз сай келетін, май жағылған ыдысқа салыңыз.
20	Жеміс бәліші	0,3-0,4 (үлкен) 0,2-0,3 (тарталетка)	Гриль сәресі	2	Торт негізін жасау үшін қоспаны май жағылған ыдысқа салыңыз. Бірінші параметр жеміс қосылған бір бәлішті пісіруге, екіншісі 5-6 кішкене тарталетка дайындауға арналған.
21	Көтеріліп піскен торт	0,4-0,5 (орташа) 0,2-0,3 (кішкене)	Гриль сәресі	2	Қамырды қара, сопақ темір қалыпқа салыңыз. Бірінші параметр Ø 26 см, екінші параметр кішкене Ø 18 см қалыпқа арналған.
22	Кекстер	0,5-0,6 0,7-0,8	Гриль сәресі	2	Қоспаны 12 булочкаға арналған қара темір қалыптарға салыңыз. Бірінші параметр кәдімгі булочкаға, екінші параметр үлкен булочкалар пісіруге арналған.
23	Нан	0,7-0,8 (ақ) 0,8-0,9 (еленбеген ұн)	Гриль сәресі	2	Қамырды өндіруші нұсқауларына сай дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25 см). Бірінші параметр ақ нанға (0,7-0,8 кг), екінші параметр еленбеген ұннан жасалған нанға (0,8-0,9 кг) арналған.
24	Үй пиццасы	1,0-1,2 1,3-1,5	Пісіру науасы	2	Пиццаны науаға салыңыз. Пиццаның салмағы оның толтырмасына қарай, мысалы соус, көкөністер, ветчина және ірімшіктің салмағына қарай анықталады. 1-ші Параметр (1,0-1,2 кг) жұқа пиццаға және 2-ші Параметр (1,3-1,5 кг) көп толтырмасы бар пиццаға арналған.

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

Үстіңгі режимде қолданылатын автоматты бағдарламалар

Төмендегі кесте тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 5 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 кеңестерге сүйенуге болады. Тағамды әрқашан суық тұрған пешке салыңыз.

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
1	Мұздатылған булочка	0,2-0,3 0,4-0,5	Гриль сәресі	4	Мұздатылған булочканы торға таратып салыңыз.
2	Мұздатылған пицца	0,1-0,2 0,3-0,4	Гриль сәресі	5	Мұздатылған пиццаны гриль сәресінің ортасына қойыңыз.
3	Мұздатылған пицца тісбасары	0,2-0,3 0,4-0,5	Гриль сәресі	5	Пицца тісбасарын гриль сәресіне қатарластыра салыңыз.
4	Мұздатылған балық таяқшалары	0,2-0,3 0,4-0,5	Пісіру науасы	5	Балық етінен жасалған таяқшаларды пісіру науасына таратып салыңыз. 0,2-0,3 кг 10 данаға, 0,4-0,5 кг 15 данаға арналған. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз.
5	Мұздатылған фри	0,4-0,5 0,6-0,7	Пісіру науасы	5	Мұздатылған чипстарды пісіру науасына таратып салыңыз. Бірінші параметр жіңішке француз фриін, екінші параметр қалың чипстарды дайындауға арналған. Пісіруге арналған қағазды пайдаланыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз.

Астыңғы режимде қолданылатын автоматты бағдарламалар

Төмендегі кесте тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 5 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 кеңестерге сүйенуге болады. Егер пешті алдын ала қыздыру ұсынылмаса, тағамды суық пешке салыңыз.

№	Тағам түрі	Салмағы/ кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
1	Ұнға аунатылған мұздатылған арқан балық	0,2-0,3 0,5-0,6	Пісіру науасы	1	Пісіруге арналған қағазды пайдаланыңыз. Қопсыма кондитер өнімінің 2 данасын (0,2-0,3 кг) қатарластыра салыңыз немесе 4 данасын (0,5-0,6кг) пісіру науасына екі қатарға салыңыз.
2	Үйде жасалған киш	0,5-0,6 (кішкене) 0,9-1,0 (үлкен)	Гриль сәресі	1	Астыңғы пешті 210 °C градусқа дейін Астыңғы қызу + Конвекция режимін қолданып, сигнал естілгенше алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Қара, темір пісіру қалыбын қолданыңыз. Алдын ала қыздырып болғаннан кейін гриль сәресінің ортасына қойыңыз. Бірінші параметр үшін Ø 18 см қалыпты, екінші параметр үшін Ø 26 см қалыпты қолданыңыз.
3	Үй пиццасы	0,2-0,6 0,8-1,2	Пісіру науасы	1	Пісіруге арналған қағазды пайдаланыңыз. Пиццаға арналған дөңгелек қалыпқа 0,2-0,6кг, төртбұрыш пісірме табаққа 0,8-1,2 кг салыңыз.
4	Кекстер	0,5-0,6 0,7-0,8	Гриль сәресі	1	Қоспаны 12 булочкаға арналған қара темір қалыптарға салыңыз.
5	Жеміс қосылған қопсыма кондитер өнімдері	0,2-0,3 0,4-0,5	Пісіру науасы	1	Жеміс толтырылған, ашымаған қамырдан жасалған 4 кондитер өнімін, пісіруге арналған қағаз төсеп, пісіру науасына екі қатар етіп салыңыз. Бірінші параметрді 4 кішкене кондитер өнімін (0,2-0,3 кг), екінші параметрді 4 үлкен (0,4-0,5 кг) кондитер өнімін пісіру үшін қолданыңыз.

Қос режимде қолданылатын автоматты бағдарламалар

Қос режим бойынша автоматты пісіру функциясын қолдану үшін әуелі бөлгішті пешке салыңыз. Төмендегі кесте қос режим бойынша тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 5 Автоматты бағдарламаны ұсынады. Бұл бағдарламаларды қолдану арқылы негізгі мәзір мен тағам қосымшасын немесе негізгі мәзір мен десертті қатар пісіре аласыз. Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Пісірген кезде ұсыныстарға сүйеніңіз. Тағамды әрқашан суық тұрған пешке салыңыз.

№	Пештің іші	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сәре деңгейі	Ұсыныс
1	Үстіңгі	Тауықтың кесек еттері	0,3-0,5 0,8-1,0	Қуыру сәресі мен шұңғыл таба	4	Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Терісі бар кесектерді тордың үстіне терісі бар жағын жоғары қаратып салыңыз.
	Астыңғы	Картоп гратині	0,4-0,6 0,8-1,0	Гриль сәресі	1	Қызуға төзімді пісіру ыдысын қолданыңыз. Гриль сәресінің ортасына салыңыз.
2	Үстіңгі	Көкөністерді қуыру	0,4-0,5 0,7-0,8	Шұңғыл таба	4	Кәдіш, бұрыш, пияз, саңырауқұлақ, фенхель, баклажан және қызанақ тәрізді туралған көкөністерді шұңғыл табаға таратып салыңыз. Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз.
	Астыңғы	Пицца наны	0,1-0,2 0,3-0,4	Пісіру науасы	1	Пицца нанын науаға төселген қағаздың үстіне салыңыз.
3	Үстіңгі	Қуырылған балық	0,3-0,5 0,6-0,8	Қуыру сәресі мен шұңғыл таба	4	Бақтақ, табан балық, албырт балық немесе мөңке тәрізді балықтарды шайып, лимон шырынын қосып, шөп және дәмдеуіштерден қосыңыз. Картоптың қабығына зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Қуыруға арналға торға қойыңыз.
	Астыңғы	Картоп таяқшалары	0,3-0,4 0,5-0,6	Пісіру науасы	1	Картоптарды шайып, тазалаңыз. Оларды тураңыз, кішкене картоптарды екіге бөліңіз. Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз.

№	Пештің іші	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
4	Үстіңгі	Үйрек төсін қуыру	0,3-0,5 (1-2 жұқа) 0,6-0,8 (2 қалың)	Қуыру сәресі мен шұңғыл таба	4	Тұздықталған үйрек төстерінің майлы жағын жоғары қаратып қуыруға арналған торға қойыңыз. Бірінші параметр қалыпты үйрек төсін (0,3 кг), екінші параметр 2 үйрек төсін (әрқайсысы 0,4 кг) пісіруге арналған.
	Астыңғы	Пісірілген алма	0,4-0,5 0,9-1,0	Гриль сәресі	1	Алмаларды шайып, өзектерін алып, марципан немесе мейіз толтырыңыз. Дөңгелек, қызуға төзімді ыдысқа салыңыз.
5	Үстіңгі	Көкстер	0,5-0,6 0,7-0,8	Гриль сәресі	4	Қоспаны 12 булочкаға арналған қара темір қалыптарға салыңыз.
	Астыңғы	Үй пиццасы	0,2-0,6 0,8-1,2	Пісіру науасы	1	Пиццаға арналған дөңгелек темір қалыпқа 0,2-0,6 кг, төртбұрыш пісірме табаққа 0,8-1,2 кг салыңыз. Пісіруге арналған қағазды пайдаланыңыз.

тазалау және күтім көрсету

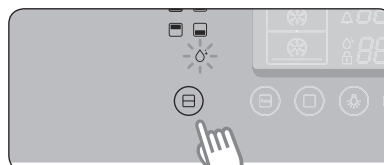
БУМЕН ТАЗАЛАУ

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.

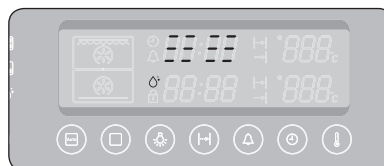
⚠ Абай болыңыз: Бумен тазалау жүйесін пеш бөлме температурасына дейін әбден салқындағанда ғана қосуға болады. Бұлай болмаған жағдайда пешті әбден суытып алыңыз.

4. Бумен тазалау режимін қосу үшін **Бөлікті таңдау** түймешігін басып, 5сек. күтіңіз.

“” жыпылықтайды.



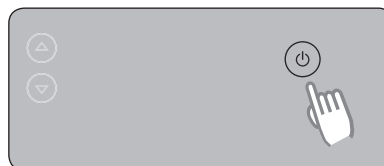
5. Біраз уақыт өткеннен кейін, қыздырғыш жұмыс істеуін тоқтатады да, оның шамы жанған қалпы қалады.

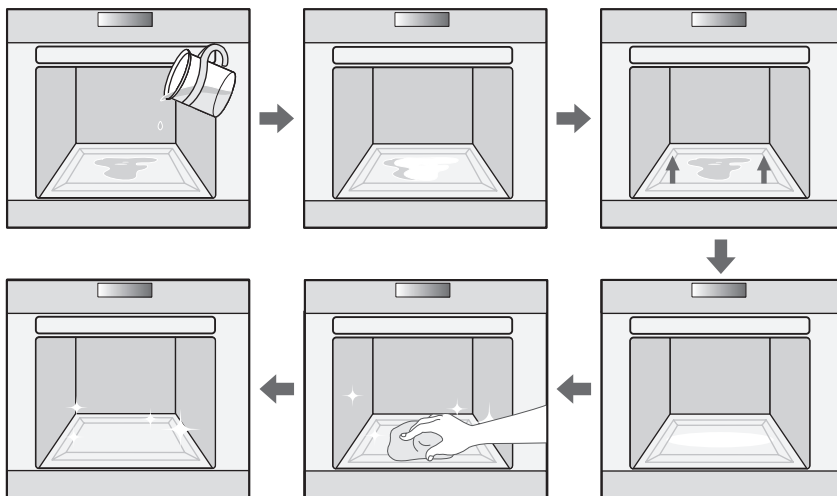


6. Жұмыс істеп болғаннан кейін, бейнебет жыпылықтап, сигнал естіліп жұмыстың аяқталғанын білдіреді.



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





Бумен тазалау режимін сөндіргеннен кейін

- 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.
- Әк қалдықтарын сірке суына матырылған шүберекпен тазалауға болады.
- Таза сумен тазалап, жұмсақ шүберекпен (пеш есігінің тығыздағышының астын сүртуді ұмытпаңыз) құрғатыңыз.
- Егер пеш қатты ластанып кетсе, суығаннан кейін тазалау жұмысын қайта қайталауға болады.
- Егер пеш, мысалы гриль жасау немесе қуыру режимдерінен кейін қатты майланып кетсе, тазалау функциясын іске қоспай тұрып, жуғыш затты қатып қалған қоқысқа сіңіре ысқылаңыз.
- Тазалап болғаннан кейін пештің ішкі эмаль қаптамасын әбден кептіру үшін, есікті 15° бойынша ашыңыз.

КАТАЛИТТИ ЭМАЛЬ ҚАБАТЫ (ОПЦИЯ)

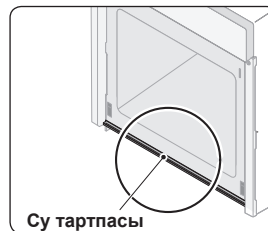
Корпустың кара сұры каталитти эмальмен қапталған, алмалы қақпағының беткі қаптамасына, конвекция арқылы қыздырған кезде май жиналып, таралуы мүмкін. Бұл қалдықтар пештің 200 °C градус және одан жоғары температурасында күйіп кетеді.

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

ЖЫЛДАМ КЕПТІРУ

1. Пештің есігін шамамен 30° келтіріп ашыңыз.
2. **Бөлікті таңдау** түймешігін басып бір режимді таңдаңыз.
3. **Пісіру режимін таңдау** түймешігін басыңыз.
4. Конвекция режимін таңдау үшін **Уақыт/Температура** түймешігін басыңыз.
5. Пісіру уақытын шамамен 5 минутқа, температураны 50 °C градусқа қойыңыз.
6. Осы әрекеттің соңында пешті сөндіріңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ: Жоғары қысымдағы сумен тазалайтын немесе бумен тазалайтын құрылғыларды қолданбаңыз.

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 сүрткішімен 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.

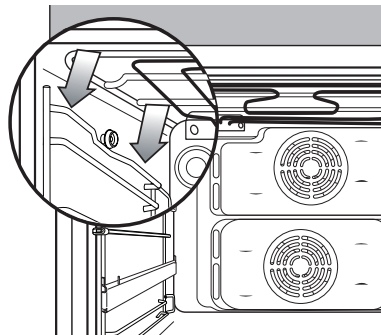


ҚАБЫРҒАЛЫҚ СЫРҒЫТПАЛАР (ОПЦИЯ)

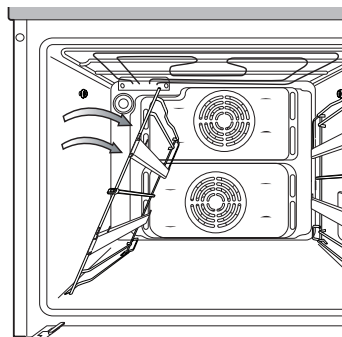
Пештің ішін тазалау үшін, екі жақтағы сырғытпаларының екеуін де алуға болады.

Қабырғалық сырғытпаларды алу

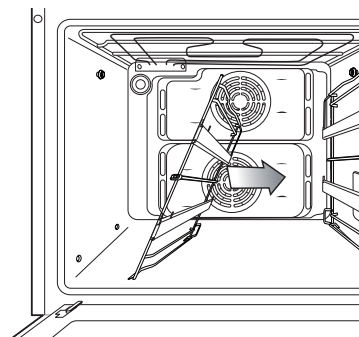
1. Бүйірлік сырғытпаның үстіңгі жағының ортасын басыңыз.




2. Бүйірлік сырғытпаны шамамен 45° градусқа айналдырыңыз.



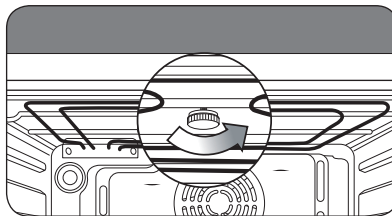
3. Бүйірлік сырғытпаны астыңғы екі тесіктен тартып шығарыңыз.



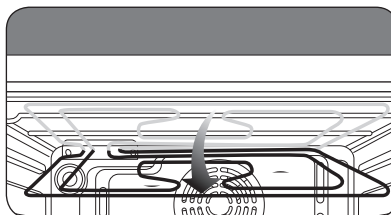
 **Қайта орнату:** 1, 2 және 3-ші қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

ҮСТІҢГІ ҚЫЗДЫРҒЫШ ЭЛЕМЕНТТІ ТАЗАЛАУ (ОПЦИЯ)

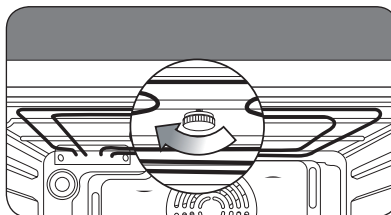
1. Пештің төбесін тазалаған кезде гриль қыздырғышты төмен түсіріп қоюға болады. Гриль элементін ұстап тұрып, үстіңгі шығырықты сағат тілінің бағытына қарсы бұрап алыңыз.



2. Гриль қыздырғышының алдыңғы жағы төмен жиналады және гриль қыздырғышын пештен алу мүмкін емес. Гриль қыздырғышын төмен баспаңыз, себебі майысып қалуы мүмкін.



3. Тазалап болғаннан кейін гриль қыздырғышын бастапқы орнына көтеріп салып, дөңгелек гайканы сағат тілінің бағытымен бұраңыз.



ҚАЙТА ОРНАТУ: 1-ші және 2-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.• Сағат орнатылмай тұруы мүмкін. Сағатты орнатыңыз ("Сағатты қою" тарауын қараңыз).• 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 хабарласыңыз.
Пештің функциясы мен температурасы орнатылса да, 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.
Уақыт бейнебеті жыпылықтаса не істеуім керек?	<ul style="list-style-type: none">• Тoқ сөнiп қалған. Сағатты орнатыңыз ("Сағатты қою" тарауын қараңыз).
Пештің шамы жанбаса не істеуім керек?	<ul style="list-style-type: none">• Пештің шамында ақау бар. Пештің жарықтама шамын ауыстырыңыз ("Шамды ауыстыру" тарауын қараңыз).
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.



Samsung Electronics Co., Ltd /

(-) 129, - , - , - ,
- , , 443-742

20230 313 1, 8 ,
, . . . , . , .

«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»

(. € f „ . . . f)
† ‡ : ^ % Š (Ć, 050059, . Ć Š.,
Ć, Ž -‘ - Ć, 36-’ , 3, 4-Š

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA”

(. € f „ . . . f)
(% , 050059, . Ć,
, (. . . -‘ , . 36, 3, 4 – —

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

	•	† ~ ~ ~
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)

DG68-00532A-01





NV70*57 Seriyasi
NV66*57 Seriyasi

Jihoz ichiga o'rnatiladigan pech foydalanuvchi qo'llanmasi

**Planet
First** **100 %
Recycled Paper**

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

ajoyib imkoniyatlar

Samsung kompaniyasining ushbu qurilmasini xarid qilganligingiz uchun rahmat.

SAMSUNG

mundarija

USHBU QO'LLANMADAN FOYDALANISH

4

04 Ushbu qo'llanmadan foydalanish

XAVFSIZLIK BO'YICHA KO'RSATMALAR

4

07 Lampani almashtirish

O'RNATISH

9

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

PECH BOSHQARUV TUGMACHALARI

12

12 Pech boshqaruv tugmachalari

ANJOMLAR

12

12 Anjomlar

O'zbek - 2

BOSHLASHDAN OLDIN

14

- 14 Soatni qo'yish
- 15 Dastlabki tozalash

PECHDAN FOYDALANISH

16

- 16 Bo'lgich rejimini qo'yish
- 19 Pech haroratini qo'yish
- 20 Tayyorlash vaqti
- 21 Pechni o'chirib qo'yish
- 22 Oshxona taymeri
- 22 Pech chirog'ini o'ch/yon.
- 23 Bolalar xavfsizligi funksiyasi
- 23 Tovushli signalni o'chirib qo'yish
- 24 Pech funksiyalari
- 32 Sinov taomlari
- 33 Avtomatik tayyorlash

TOZALASH VA QAROV

41

- 41 Bug'da tozalash
- 42 Katalitik emal yuza (ixtiyoriy)
- 43 Suv to'plagichini tozalash (ixtiyoriy)
- 43 Tezkor quritish
- 43 Qo'lda tozalash
- 44 Yon tomondagi yo'naltirgichlar (ixtiyoriy)
- 45 Yuqori pechni tozalash (ixtiyoriy)

KAFOLAT VA XIZMAT

46

- 46 Nosozliklarni bartaraf etish
- 47 Xatolik va xavfsizlik 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)



Qurilma o'rnatishdan keyin qurilmaning quvvatdan ajratilishiga imkon berishi kerak. Vilkgaga yetish yoki ulash qoidalariga asoslangan holda statsionar prokladkadagi viklyuchatelni yoqish orqali uzilishga erishsa bo'ladi.

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

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

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)

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)

Faqat shu pech uchun tavsiya qilingan harorat datchigidan foydalaning. (Faqat harorat datchigiga ega bo'lgan model)

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

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

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.

⚠ **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.



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.

Iltilimos, 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 ishlamagan yoki shikastlangan hollarda undan foydalanishga urinmang.

Ta'mirlash ishlari faqat litsenziyaga ega bo'lgan texnik tomonidan bajarilishi kerak. Noto'g'ri ta'mirlash siz va boshqalarga jiddiy xatar tug'dirishi mumkin. 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 rozetkalariga 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 haroratlar 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 qoplavang 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'lmasligiga 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:

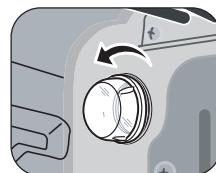
- Pechni o'chiring.
- Pechni elektr tarmog'idan uzing.



- Pech bo'limasining 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

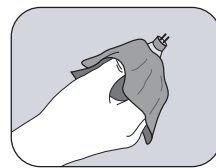
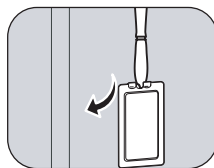
1. Soat miliga teskari yo'nalishda aylantirish orqali qopqoq va metall halqa, tekis halqani olib qo'ying va shisha qopqoqni tozalang. Zarur bo'lgan hollarda lampani 25 vattli 300 °C gacha bo'lgan issiqqa chidamli pech yoritgich lampasi bilan almashtiring.




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

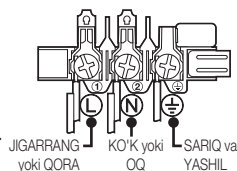
⚠ O'rnatish uchun xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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

- Pechni o'rnatishda jonli qismlardan himoyalanganligiga ishonch hosil qiling.
- Ushbu pech ichki qurilgan oshxona bufeti DIN 68930 da ko'rsatib o'tilgan barqarorlik talablariga javob berishi kerak.

Elektr ta'minotiga ulash

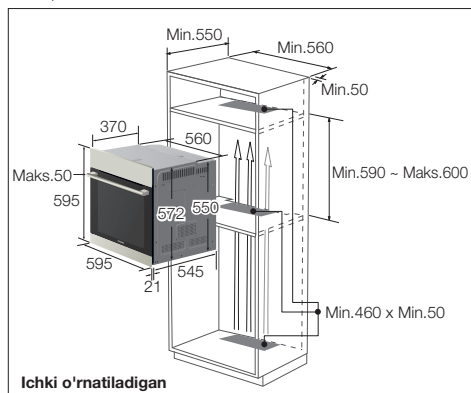
Agar qurilma vilkasi bilan elektr ta'minotiga ulanmasa, xavfsizlik tartiblarini qanoatlantirishi uchun ko'p qutbli ajratgich (kamida 3 mm kontakt oralig'iga ega bo'lgan) ta'minlanishi kerak. Elektr tarmog'iga ulash kabeli (H05 RR-F yoki H05 VV-F, min., 2,5 mm²) hattoki pech polda o'zi ichki qurilgan bufet oldida turgan hollarda ham, pechni ulash uchun yetarli bo'lgan uzunlikka ega bo'lishi kerak. Pechning orqa tarafidagi ulash qopqog'ini otyovorka bilan oching va elektr tarmog'i liniyasini tegishli ulash terminalariga ulashdan avval kabel qisqichlari vintlarini bo'shating. Pech (⚡)-terminal 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 ulanmaslikdan kelib chiqadigan baxtsiz hodisalar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.



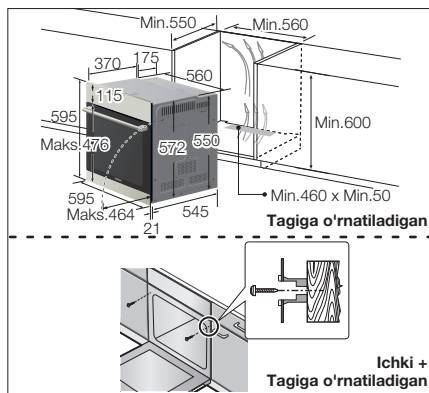
⚠ **OGOHLANTIRISH:** Ulash kabelining o'rnatish vaqtida qisilib qolishiga va pechning issiq qismlariga tegishiga yo'l qo'ymang.

Bufetni o'rnatish

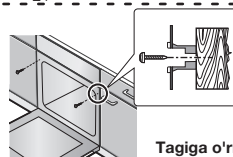
Ichki qurilgan mebelga ega bo'lgan holda plastik yuzalar va pech uchun yelim mebel ichida 90 °C gacha va qo'shni mebel uchun 75 °C gacha chidaydigan bo'lishi kerak. Issiqdan plastik yuzalar yoki yelimning shikastlanganligi uchun Samsung javobgar bo'lmaydi. Pech joylashtiriladigan oshxona bufeti asosida ventilyatsiya tirqishi bo'lishi kerak. Ventilyatsiya uchun quyi tokcha va tirgab turuvchi devor o'rtasida 50 mm li tirqish qoldirilishi kerak. Agar pech tokcha ostiga o'rnatilishi kerak bo'lsa, tokchani o'rnatish ko'rsatmalariga amal qilinishi kerak.



Ichki o'rnatiladigan



Tagiga o'rnatiladigan



Ichki + Tagiga o'rnatiladigan

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 tirqish 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 tirqishiga ega bo'lishi kerak.

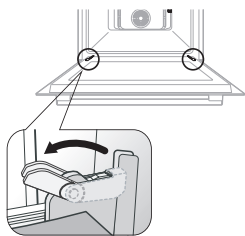
Bu teshikni taxta bo'lagi bilan yopib qo'ymang, chunki bundan havo almashishi uchun foydalaniladi.

- ⓧ Pechning old tomondan tashqarisi, jumladan dasta modeldan modelga farq qiladi. Biroq rasmdagi pechning o'lchamlari bir xil.

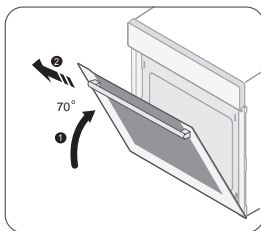
ESHIKNI OLIISH

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.

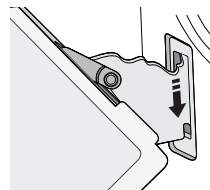
⚠️ DIQQAT: Pech eshigi og'ir.



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



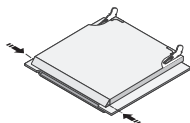
2. Eshikni taxminan 70° ga yoping. Ikkala qo'lingiz bilan pech eshigi yon tomonlarining o'rta qismidan mahkam ushlang va ilmoqlar olinishi mumkin bo'lgunicha tepaga torting.



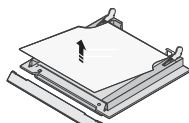
3. Tozalagandan keyin eshikni biriktirish uchun 1 va 2-qadamlarni teskari tartibda bajaring. Har ikkala tomondagi ilmoqlarning qisqichlari yopilishi kerak.

ESHIK SHISHALARINI OLIISH

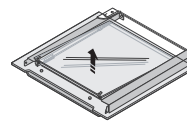
Pech eshigi bir-biriga qarama-qarshi joylashtirilgan uchta shisha listlar bilan jihozlangan. Ushbu listlarni tozalash uchun yechib olish mumkin.



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 paytida "Oven light" (Pech chirog'i) tugmasini bosish orqali pech lampasini o'chirishingiz mumkin. Quvvatni tejash uchun tayyorlash dasturi boshlangandan keyin birnecha daqiqa o'tgach, pech chirog'i o'chadi.



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

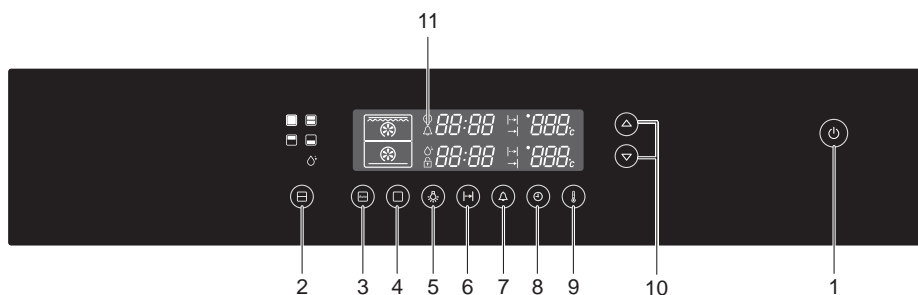
(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

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'lmazligini 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



1. Yoqish/o'chirish tugmasi
2. Bo'limni tanlash tugmasi
3. Avto tayyorlashni tanlash tugmasi
4. Tayyorlash rejimini tanlash tugmasi
5. Chiroq tugmasi
6. Tayyorlash vaqti tugmasi
7. Oshxona taymeri tugmasi
8. Soat tugmasi
9. Harorat tugmasi
10. Vaqt/harorat boshqaruvi tugmalari
11. Ma'lumot ekranini

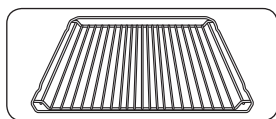


Yoqish/o'chirish tugmasi

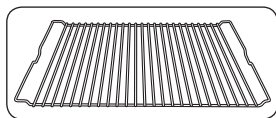
Pechni yoqish yoki o'chirish uchun shu tugmani bosing. **Yoqish/o'chirish** tugmasini bossangiz, tugma chiroqlari va ekran o'chadi. Natijada **Yoqish/o'chirish** tugmasidan boshqa barcha tugmalar o'chadi. **Yoqish/o'chirish** tugmasini yana bossangiz, boshqa tugmalar chirog'i va ekran qayta yonadi. Natijada barcha tugmalar yana ishga tushadi.

anjomlar

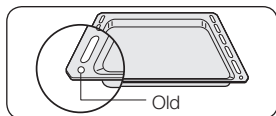
Quyidagi anjomlar pech bilan birga kelgan.



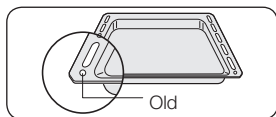
1. Idishlar, tort qolipi, qovurish va grilda tayyorlash patnislari uchun **simli gril**.



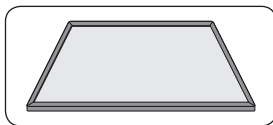
2. **Simli tova** (ixtiyoriy), qovurish uchun.



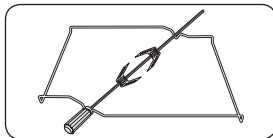
3. **Pishirish patnisi** (ixtiyoriy), pirog va biskvitlar uchun.



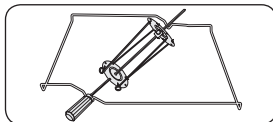
4. **Ichi chuqur tova** (ixtiyoriy), qovurish yoki go'sht seli va oqqan yog'larni yig'ish uchun.



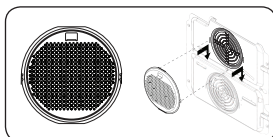
5. **Bo'lgich** - yuqori, quyi va ikkitalik rejimlar uchun. 3-bosqichda kiritib ishlating. Tayyorlash bo'limasining orqa devorida bo'lgichni sezuvchi o'chirgich bor. Orqaga to'laligicha kiriting.



6. **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.

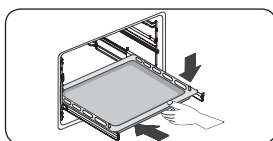


7. **Sixli moslama va kabob.** (ixtiyoriy)



8. **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' filtrini ishlatishni tavsiya qilamiz. Pishiriq pishirayotganda filtrni olib tashlang! Pishiriq yoki pirog pishirishda filtr o'rnatilgan bo'lsa, natijasi yaxshi chiqmasligi mumkin.



9. **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'rnatib.
- 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 mexanizmiga kirginucha 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 joyga qotiring.



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

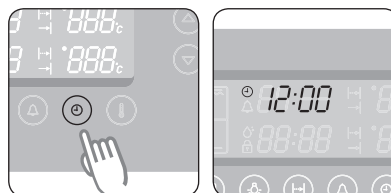
boshlashdan oldin

SOATNI QO'YISH

Mahsulot birinchi gal elektr tarmog'iga qo'shilganida, undan taymer vaqti to'g'rilanganidan keyin foydalaning, iltimos.

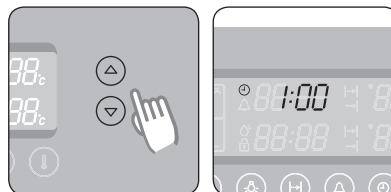
1 Soat tugmasini bosib.

“⊕” va “12:” o'chib-yonadi.



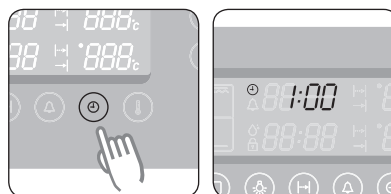
2 Soatni qo'yish uchun Vaqt/harorat boshqaruvi tugmasini bosib.

Misol: 1:30 qo'yish uchun 10 sekundcha kuting. Soat o'chib-yonishdan to'xtaydi va qo'yilgan vaqtni ko'rsatadi.



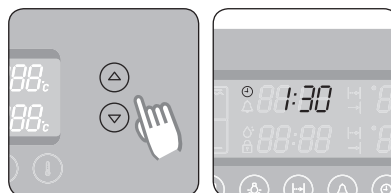
3 Soat tugmasini bosib.

“⊕” va “:00” o'chib-yonadi.

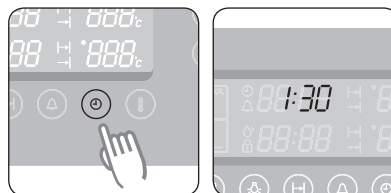


4 Daqiqani qo'yish uchun Vaqt/harorat boshqaruvi tugmasini bosib.

“⊕” o'chib-yonadi.



5 Soatni qo'yishni tugallash uchun Soat tugmasini bosib yoki 10 sekundcha kutib turing. “⊕” yo'qoladi va “30” o'chib-yonishdan to'xtaydi. Ekranda 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. Jihoz old tarafini nam latta bilan arting.

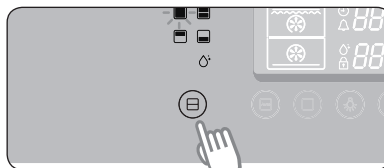
Soat to'g'ri qo'yilganligini tekshiring. Pechni ishlatishdan oldin anjomlarini olib tashlab, 1 soat davomida konveksiya rejimida 200 °C darajada ishlating. O'ziga xos bir hid chiqadi, bu normal holat, ammo bu jarayon paytida oshxonangizda havo aylanishi yaxshi bo'lsin.

pechdan foydalanish

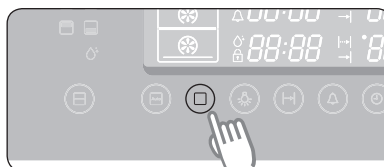
BO'LGICH REJIMINI QO'YISH

Yuqori, ikkitalik va quyi roq rejimlar uchun bo'lgichni kirgizing. Bittalik rejim uchun bo'lgichni olib tashlang. Keyin **Bo'limni tanlash** tugmasini bosib, kerakli rejimni tanlang. Tafsilotlari uchun quyidagi jadvalga qarang.

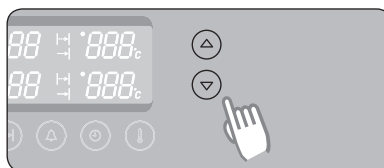
1. Kerakli bo'limni tanlash uchun **Bo'limni tanlash** tugmasini bosib.



2. **Tayyorlash rejimini tanlash** tugmasini bosib. (bittalik rejimda bu bosqichni tashlab keting)






3. Pechning kerakli funksiyasini tanlash uchun **Vaqt/harorat boshqaruvi** tugmasini bosib. 3 sekund o'tgandan keyin boshqa o'zgartirishlar bo'lmasa, pech avtomatik ravishda tanlangan rejim va funksiyada ishlashni boshlaydi.



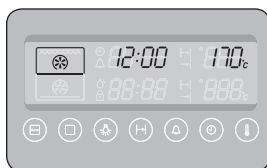
Bo'lgich rejimlari

Bo'lgich rejimi	Belgi qo'yish	Pech funksiyasi	Bo'lgich kirgizing	Foydalanish ma'lumoti
Yuqori rejimi		<ol style="list-style-type: none">1. Konveksiya2. Yuqori issiqlik + Konveksiya3. Katta gril	Ha	Kam miqdordagi taom tayyorlanayotganda bu rejim energiyani tejaydi.
Ikkitalik rejimi		Yuqori va quyi Bo'lim funksiyasi	Ha	Bir vaqtning o'zida ikkita taomni ikki xil haroratda tayyorlashingiz mumkin.

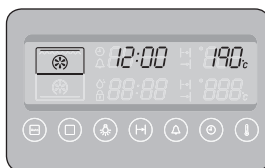
Bo'lgich rejimi	Belgi qo'yish	Pech funksiyasi	Bo'lgich korgizing	Foydalanish ma'lumoti
Quyiroq rejim		<ol style="list-style-type: none"> 1. Konveksiya 2. Quyi issiqlik + Konveksiya 	Ha	Kam miqdordagi taom tayyorlanayotganda bu rejim energiyani tejaydi.
Bittalik rejim		<ol style="list-style-type: none"> 1. Konveksiya 2. Yuqori issiqlik + Konveksiya 3. An'anaviy 4. Katta gril 5. Kichkina gril 6. Quyi issiqlik + Konveksiya 	Yo'q	-
Bug'da tozalash rejimi		-	Yo'q	-

Yuqori rejimi

Faqat yuqoridagi isituvchi element ishlaydi. Bo'lgichni korgizish kerak.



Konveksiya



Yuqori issiqlik +
Konveksiya



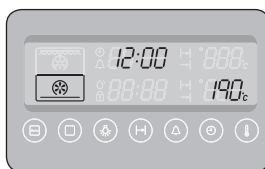
Katta gril

Quyiroq rejim

Faqat quyidagi isituvchi element ishlaydi. Bo'lgichni korgizish kerak.



Konveksiya



Quyi issiqlik + Konveksiya

Ikkitalik rejimi

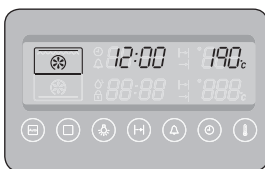
Yuqori va quyi rejimlar bir vaqtning o'zida ishlaydi. Qaysi rejimni birinchi boshlashini tanlash mumkin. Ikkitalik rejimda taomlarning biri tayyor bo'lgach, boshqa bo'limdagi tayyorlash vaqti yoki haroratini o'zgartirmoqchi bo'lsangiz, **Bo'limni tanlash** tugmasini bosib, ishni davom ettiradigan rejimni (yuqori yoki quyi) tanlang. Bo'lgichni kirgizish kerak.

Ikkitalik rejim 1

Avval yuqori rejim ishlashni boshlaydi. Agar **Tayyorlash rejimini tanlash** tugmasi bosilsa yoki yuqori rejim tanlangandan so'ng 15 sekund davomida boshqa o'zgartirish kiritilmasa, pech quyi rejimda ishlashni boshlaydi.



Konveksiya



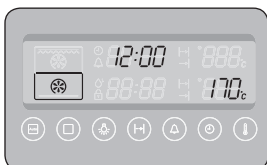
Yuqori issiqlik +
Konveksiya



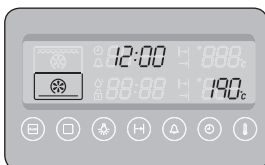
Katta grill

Ikkitalik rejim 2

Yuqori rejim boshlangach, **Tayyorlash rejimini tanlash** tugmasi bosilsa va 15 sekund davomida boshqa o'zgartirish kiritilmasa, pech quyi rejimga o'tadi. Yuqori va quyi rejimlar bir vaqtning o'zida ishlaydi.



Konveksiya



Quyi issiqlik + Konveksiya

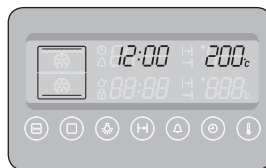
Yuqori kuchlanishdan himoya rejimi

- Bu xususiyat mahsulotni kuchlanish sakrashlaridan himoya qiladi.
- Kuchlanish sakrasa signal chalinadi va "-UP-" xabari ko'rsatiladi. Isitkich, Chiroq, Konveksiya dvigateli va Six xususiyatlari o'chiriladi.
- Yuqori Kuchlanishdan Himoya (YKH) xususiyati pishirish jarayonini to'xtatishi mumkin.
- Kuchlanish me'yoriga qaytgach, Yuqori Kuchlanishdan Himoya (YKH) avtomatik tarzda o'chadi va pech normal holatda ishlashda davom etadi.

Bittalik rejim



Konveksiya

Yuqori issiqlik +
Konveksiya

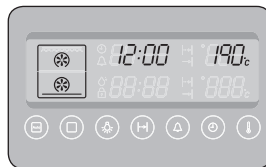
An'anaviy



Katta gril



Kichkina gril

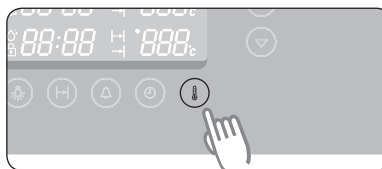


Quyida issiqlik + Konveksiya

PECH HARORATINI QO'YISH

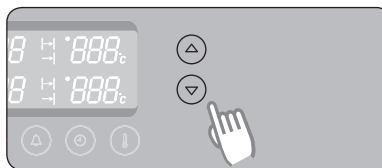
Bittalik, yuqori va quyi rejimlarda


1. **Harorat** tugmasini bosing.



2. Haroratni 5 °C qadamda rostdash uchun **Vaqt/harorat boshqaruvi** tugmasini bosing.

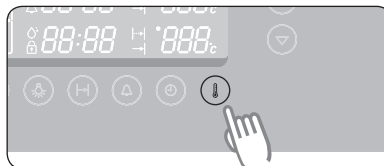
Bittalik rejim (Katta va kichkina gril)	40 °C-250 °C (40 °C-270 °C)
Yuqori rejimi	40 °C -250 °C
Quyiroq rejim	40 °C -250 °C



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

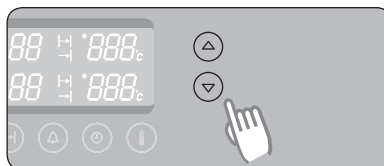
Ikkitalik rejimda

1. **Harorat** tugmasini bosing (yuqori rejim).
Harorat tugmasini ikki marta bosing (quyi rejim).



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

Yuqori rejim (Katta gril)	170 °C-250 °C (200 °C-250 °C)
Quyiroq rejim	170 °C -250 °C



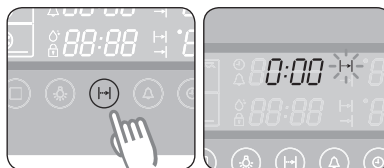
 Tayyorlash davomida haroratni roslash mumkin.

TAYYORLASH VAQTI

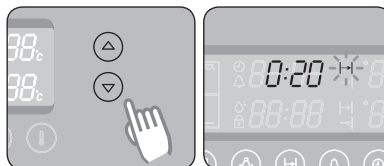
Tayyorlash paytida tayyorlash vaqtini qo'yish mumkin.

Bittalik, yuqori va quyi rejimlarda

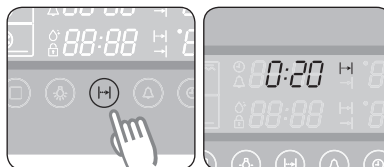
1. **Tayyorlash vaqti** tugmasini bosing.
“|” o'chib-yonadi.




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




3. **Tayyorlash vaqti** tugmasini bosing. 5 sekunda ichida **Tayyorlash vaqti** tugmasi bosilmasa, pech tanlangan tayyorlash vaqti bilan ishlashni boshlaydi.

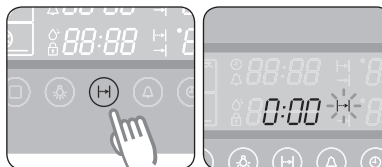


 Tayyorlash paytida yaxshiroq natijaga erishish uchun **Vaqt/harorat boshqaruvi** tugmalarini bosib, oldin qo'yilgan tayyorlash vaqtini o'zgartirishingiz mumkin.

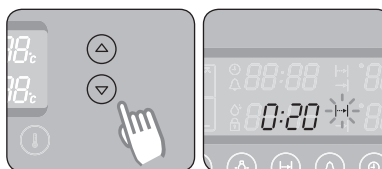
Ikkitalik rejimda

Yuqori va quyi rejimlar uchun tayyorlash vaqtini tanlash uchun Tayyorlash vaqti tugmasi va Vaqt/harorat boshqaruvi tugmalarini bosish mumkin.

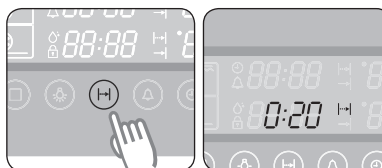
1. **Tayyorlash vaqti** tugmasini ikki marta bosing (quyi rejim).
“” o'chib-yonadi.




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



3. **Tayyorlash vaqti** tugmasini bosing. 5 sekunda ichida **Tayyorlash vaqti** tugmasi bosilmasa, pech tanlangan tayyorlash vaqti bilan ishlashni boshlaydi.




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

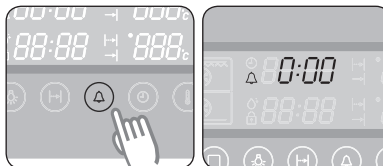
PECHNI O'CHIRIB QO'YISH

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



OSHXONA TAYMERI

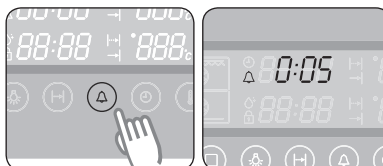
1. **Oshxona taymeri** tugmasini bir marta bosib.
“” chaqnaydi.



2. Kerakli vaqtni qo'yish uchun **Vaqt/harorat boshqaruvi** tugmasini bosib.
Misol: 5 daqiqa



3. Oshxona taymerini boshlash uchun **Oshxona taymeri** tugmasini bosib.
Qo'yilgan vaqt tugagach, signal beriladi.

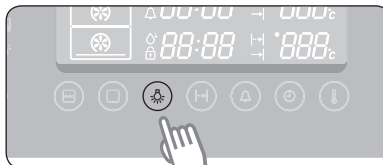



 Taymerni bekor qilish uchun **Oshxona taymeri** tugmasini 2 sekund bosib turing.

PECH CHIROG'INI O'CH/YON.

Lamp (Chiroq) tugmasini bosib.

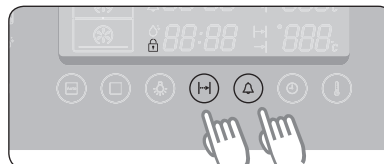
Bir marta	Yuqori va quyi
Ikki marta	Yuqori
Uch marta	Quyi
To'rt marta	O'chiq



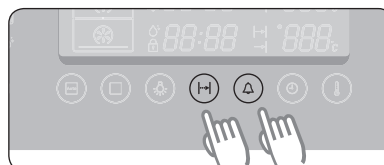
 Bajarilayotgan ishidan qat'i nazar, chiroq o'rnatilgan tartibda o'chib-yonadi.
Chiroq birnecha daqiqadan so'ng avtomatik tarzda o'chadi.

BOLALAR XAVFSIZLIGI FUNKSIYASI

1. Bir vaqtning o'zida **Tayyorlash vaqti** va **Oshxona taymeri** tugmalarini 3 sekund bosib turing.
“🔒” paydo bo'ladi.



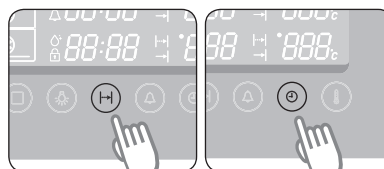
2. Ochish uchun yana bir marta **Tayyorlash vaqti** va **Oshxona taymeri** tugmalarini birga 3 sekund bosib turing.



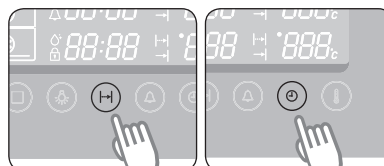
-  Qulflanganida **Yoqish/o'chirish** tugmasidan boshqa tugmalari ishlamaydi. Ishlayotgan-ishlamayotganidan qat'i nazar pechni qulflasa bo'ladi.

TOVUSHLI SIGNALNI O'CHIRIB QO'YISH

1. Tovushli signalni o'chirish uchun bir vaqtning o'zida **Tayyorlash vaqti** va **Soat** tugmalarini 3 sekund bosib turing.



2. Tovushli signalni yoqish uchun yana **Tayyorlash vaqti** va **Soat** tugmalarini birga 3 sekund bosib turing.









PECH FUNKSIYALARI

Ushbu pech xususiyatlariga quyidagilar kiradi

Pech rejimlari

Quyidagi jadvalda pechning turli rejimlari va sozlamalari keltirilgan. Tayyorlashda yo'riqnomasifatida keyingi sahifalardagi tayyorlash yo'riqnomasi jadvallaridan foydalaning.

	An'anaviy Taom yuqori va pastdagi isituvchi elementlar yordamida isitiladi. Bu sozlama pishirish va qovurish uchun mos keladi.
	Yuqori issiqlik + Konveksiya Go'shtni qovurish uchun bu rejimni ishlatishni tavsiya qilamiz. Yuqoridagi isituvchi element ishlaydi va ventilyator yordamida yuqori va orqadagi isituvchi elementdan kelgan issiq havo aylanadi.
	Konveksiya Orqadagi isituvchi elementdan chiqqan issiq havo ikkita ventilyator yordamida aylantirilib, taom isitiladi. Bu sozlama isitishning umumiy usuli bo'lib, muzlatilgan taom bilan birga pirog va kruassanlar uchun ham mos keladi. Bu rejimdan ikki bosqichda pishirish uchun foydalansa bo'ladi.
	Katta gril Taom yuqoridagi isituvchi elementlar yordamida isitiladi. Bu rejimni steyk va kolbasani gril usulida tayyorlash va pishloqni qizartirish uchun tavsiya etamiz.
	Kichkina gril Bu rejim ozgina miqdordagi taomni gril qilishga qulay, masalan, bagetlar, pishloq yoki baliq filesi. Taomni simli gril o'rtasigan qo'ying, chunki faqat o'rtadagi kichkina isituvchi element ishlaydi.
	Quyi issiqlik + Konveksiya Quyi isituvchi element va orqa devordagi isituvchi element issiqlik chiqaradi va bu issiqlik ventilyatorlar yordamida aylanadi. Bu rejim kish, pissa, non va pishloqli pirog pishirish uchun yaxshi.

1. An'anaviy

Tavsiya qilingan harorat: 200 °C

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

Pechni an'anaviy rejimda qizdirib olishni tavsiya qilamiz.

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha darajasi	Aksessuar	Haror. (°C)	Vaqt (daq.)
Muzlatilgan lazanya (500-1000 g)	3	Simli gril	180-200	40-50
Butun baliq (mas. dorada) (300-1000 g) har tomonida 3-4 kesim	3	Simli tova + lchi chuqur jom	240	15-20
Baliq filesi (500-1000 g) har tomonida 3-4 kesim	3	Pishirish patnisi	200	13-20
Muzlatilgan kotlet (350-1000 g) vetchina, pishloq yoki qo'ziqorin qaylasi bilan qiyma go'sht	3	Pishirish patnisi	200	25-35
Qiymalangan sabzi, lavlagi yoki kartoshkadan qilingan muzlatilgan kotlet (350-1000 g)	3	Pishirish patnisi	200	20-30
Suyakli to'qmoqlangan cho'chqa go'shti (500-1000 g)	3/2	Simli tova/ lchi chuqur jom	200	40-50
Pishirilgan kartoshka (o'rtasidan bo'lingan) (500-1000 g)	3	Pishirish patnisi	180-200	30-45
Qo'ziqorinli muzlatilgan go'sht ruleti (500-1000 g)	3	Pishirish patnisi	180-200	40-50
Biskvit (250-500 g)	2	Simli gril	160-180	20-30
Marmar keks (500-1000 g)	2	Simli gril	170-190	40-50
Ustiga meva va zarralar sepilgan yumshoq keks (1000-1500 g)	2	Pishirish patnisi	160-180	25-35
Yog'li bulka (500-800 g)	2	Simli gril	190-200	25-30

2. Yuqori issiqlik + Konveksiya

Tavsiya qilingan harorat: 190 °C

Yuqoridagi isituvchi element ishlaydi va ventilyator muntazam ravishda qaynoq havoni aylantiradi.

Pechni Yuqori issiqlik + Konveksiya rejimda qizdirib olishni tavsiya qilamiz.

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha darajasi	Aksessuar	Haror. (°C)	Vaqt (daq.)
Suyakli cho'chqa go'shti (1000 g) YOG' VA ZIRAVORLAR SEPING	3	Simli tova + lchi chuqur jom	180-200	50-65
Folgada cho'chqa kuragi (1000-1500 g) MARINADLASH	2	Pishirish patnisi	180-230	80-120
Butun jo'ja (800-1300 g) YOG' VA ZIRAVORLAR SEPING	2	Simli tova + lchi chuqur jom	190-200	45-65
Go'sht yoki baliq steyklari (400-800 g)	3	Simli tova + lchi chuqur jom	180-200	15-35
Tovuq bo'laklari (500-1000 g) YOG' VA ZIRAVORLAR SEPING	4	Simli tova + lchi chuqur jom	200-220	25-35
Baliq qovurdog'i (500-1000 g) pechga chidamli idish ishlatib YOG' SURTING	2	Simli gril	180-200	30-40
Qovurilgan mol go'shti (800-1200 g) YOG' VA ZIRAVORLAR SEPING	2	Simli tova + lchi chuqur jom 1 stakan suv qo'shing	200-220	45-60
O'rdak to'shi (300-500 g)	4	Simli tova + lchi chuqur jom 1 stakan suv qo'shing	180-200	25-35

3. Konveksiya

Tavsiya qilingan harorat: 170 °C

Bu funksiya uchtagacha tokchaga qo'yilga taomlarni pishiradi, bunda qovursa ham bo'ladi. Orqa devordagi isituvchi element orqali pishiriladi, ventilyator issiqlikni tarqatadi.

Pechni konveksiya rejimida qizdirib olishni tavsiya qilamiz.

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha darajasi	Aksessuar	Haror. (°C)	Vaqt (daq.)
Qo'y biqini (350-700 g) YOG' VA ZIRAVORLAR SEPING	3	Simli tova + lchi chuqur jom	190-200	40-50
Pishirilgan banan (3-5 dona), uchini pishoq bilan kesing, o'yig'iga 10-15 g shokolad, 5-10 g yong'oq qo'yib, shakarli suv qo'ying, keyin alyumin folgaga o'rang.	3	Simli gril	220-240	15-25
Pishirilgan olma 5-8 dona, har biri 150-200 g O'rtasini olib tashlab, mayiz va jem qo'shing. Pechga chidamli idish ishlatng.	3	Simli gril	200-220	15-25
Qiyma go'shtdan kotlet (300-600 g)	3	Pishirish patnisi	190-200	18-25
Qiy mali go'sht ruleti (500-1000 g) YOG' SURTING	3	Pishirish patnisi	180-200	50-65
Muzlatilgan krokettlar (500-1000 g)	2	Pishirish patnisi	180-200	25-35
Muzlatilgan pech chipslari (300-700 g)	2	Pishirish patnisi	180-200	20-30
Muzlatilgan pissa (300-1 000 g)	2	Simli gril	200-220	15-25
Olma va bodomli pirog (500-1000 g)	2	Simli gril	170-190	35-45
Yangi kruasan (200-400 g) (tayyor xamir)	3	Pishirish patnisi	180-200	15-25

4. Katta gril

Tavsiya qilingan harorat: 240 °C

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

Pechni Katta gril rejimida qizdirib olishni tavsiya qilamiz.

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha darajasi	Aksessuar	Haror. (°C)	Vaqt (daq.)
Sosiska (ingichka) 5-10 dona	4	Simli tova + Ichi chuqur jom	220	5-8 ag'darish 5-8
Sosiska (ingichka) 8-12 dona	4	Simli tova + Ichi chuqur jom	220	4-6 ag'darish 4-6
Tost 5-10 dona	5	Simli gril	240	1-2 ag'darish 1-2
Pishloqli tost 4-6 dona	4	Simli tova + Pishirish patnisi	200	4-8
Muzlatilgan blinlar (200-500 g)	3	Pishirish patnisi	200	20-30
Mol go'shti steyklari (400-800 g)	4	Simli tova + Ichi chuqur jom	240	8-10 ag'darish 5-7

5. Kichkina gril

Tavsiya qilingan harorat: 240 °C

Bu sozlama ozgina miqdordagi taomni gril qilishga qulay, masalan, bagetlar, pishloq yoki baliq filesini patnis o'rtasiga qo'yiladi. Faqat yuqoridagi element ishlaydi.

Pechni Kichkina gril rejimida qizdirib olishni tavsiya qilamiz.

Taomni anjom markaziga joylashtiring.

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha darajasi	Aksessuar	Haror. (°C)	Vaqt (daq.)
Muzlatilgan pech kamamberi (2-4 har biri 75 g) SOVUQ PECHGA QO'YING (qizdirishdan oldin)	3	Simli gril	200	10-12
Qoplamali muzlatilgan bagetlar (pomidor-Mosarella yoki vetchina va pishloq)	3	Simli tova + Pishirish patnisi	200	15-20
Baliq barmoqchalari (muzlatilgan) (300-700 g) SOVUQ PECHGA QO'YING (qizdirishdan oldin)	3	Simli tova + Pishirish patnisi	200	15-25
Baliq burgeri (muzlatilgan) (300-600 g) SOVUQ PECHGA QO'YING	3	Pishirish patnisi	180-200	20-35
Muzlatilgan pissa (300-500 g) SOVUQ PECHGA QO'YING (qizdirishdan oldin)	3	Simli tova + Pishirish patnisi	180-200	23-30

6. Quyi issiqlik + Konveksiya

Tavsiya qilingan harorat: 190 °C

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

Pechni Quyi issiqlik + Konveksiya rejimda qizdirib olishni tavsiya qilamiz.

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha darajasi	Aksessuar	Haror. (°C)	Vaqt (daq.)
Olmali yumshoq pirog (muzlatilgan) (350-700 g)	3	Simli gril	180-200	15-20
Qaylali bo'g'irsoqlar (muzlatilgan) (300-600 g) TUXUM SARIG'I SURTIB, SOVUQ PECHGA QO'YING (qizdirishdan oldin)	3	Pishirish patnisi	180-200	20-25
Sousdagi teftel (250-500 g) pechga chidamli idish ishlatilgan	3	Simli gril	180-200	25-35
Yupqa bo'g'irsoq (500-1000 g) TUXUM SARIG'I SURTING	3	Pishirish patnisi	180	15-23
Sousdagi kannelloni (250-500 g) pechga chidamli idish ishlatilgan	3	Simli gril	180	22-30
Qaylali yumshoq pirog (600-1000 g) TUXUM SARIG'I SURTING	3	Pishirish patnisi	180-200	20-30
Uyda qilingan pizza (500-1000 g)	2	Pishirish patnisi	200-220	15-25
Uyda yopilgan non (700-900 g)	2	Simli gril	170-180	45-55

7. Ikkitalik rejimi

Ikkitalik rejimda pech ichida ikki xil taom tayyorlash mumkin. Yuqori va pastki bo'limlarda tayyorlayotganda, turli harorat, rejim va vaqtlardan foydalanishingiz mumkin. Misol uchun, bir vaqning o'zida steykni gril qilib, taom ham pishirishingiz mumkin. Bo'lgichni ishlatib, quyi bo'limda taom, yuqori bo'limda steyk tayyorlash mumkin.

Boshlashdan oldin bo'lgichni 3-bosqichdagi tokchaga kirgizishni unutmang.

1-maslahat: Turli haroratda pishirish

Ichki kamera	Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha darajasi	Tayyorlash rejimi	Haror. (°C)	Aksessuar	Vaqt (daq.)
YUQORI	Muzlatilgan pissa (300-400 g)	4	Konveksiya	200-220	Simli gril	15-25
QUYI	Marmar pirog (500-700 g)	1	Konveksiya	170-180	Pishirish patnisi	50-60

 Taomni sovuq pechga qo'ying

2-maslahat: Turli rejimlarda pishirish

Ichki kamera	Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha darajasi	Tayyorlash rejimi	Haror. (°C)	Aksessuar	Vaqt (daq.)
YUQORI	Tovuq bo'laklari (400-600 g)	4	Yuqori issiqlik + Konveksiya	200-220	Simli tova + Ichi chuqur jom	25-35
QUYI	Kartoshkali taom (500-1000 g)	1	Konveksiya	170-180	Simli gril	30-40

 Taomni sovuq pechga qo'ying

SINOV TAOMLARI

EN 60350 standartiga ko'ra

1. Pishiriq

Pishiriqlar bo'yicha tavsiyalar pechning avvaldan isitishini nazarda tutadi.

Taom turi	Idish va eslatmalar	Tokcha darajasi	Tayyorlash rejimi	Haror. (°C)	Tayyorlash vaqti (daq.)
Kichkina tortlar	Pishirish patnisi	3	An'anaviy	160-180	15-25
	Ichi chuqur tova + Pishirish patnisi	1+4	Konveksiya	150-170	20-30
Yog'siz biskvit	Simli grildagi pishirish qolipi (Qora qoplamali, diametri 26 sm)	2	An'anaviy	160-180	20-30
Olmali pirog	Simli gril + Pishirish patnisi + 2 ta biskvit uchun qolip (Qora qoplamali, diametri 20 sm)	1+3	Konveksiya	170-190	80-100
	Simli gril + 2 ta biskvit uchun qolip (Qora qoplamali, diametri 20 sm)	1 tasi diagonal joyashtiriladi	An'anaviy	170-190	70-80

2. Gril rejimida tayyorlash

"Katta gril" funksiyasini ishlatgan holda avval bo'sh pechni 5 daqiqa qizdiring. Bu funksiyadan eng yuqori harorat 270°C sozlamasini ishlatgan holda foydalaning.

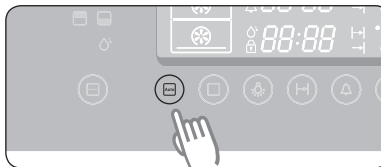
Taom turi	Idish va eslatmalar	Tokcha darajasi	Tayyorlash rejimi	Haror. (°C)	Tayyorlash vaqti (daq.)
Oq non tostlari	Simli gril	5	Katta gril	270	1 ^{chi} 1-2 2 ^{chi} 1-1 1/2
Mol go'shtidan burger	Simli tova + Ichi chuqur jom (oqqanini tutish uchun)	4	Katta gril	270	1 ^{chi} 7-10 2 ^{chi} 6-9

AVTOMATIK TAYYORLASH

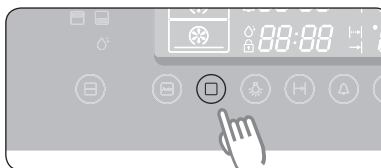
Avtomatik tayyorlash rejimida siz tayyorlash, qovurish va pishirish uchun 40 ta Avtomatik dasturlaridan birini tanlashingiz mumkin.

Yuqori, ikkitalik va quyiroq rejimlar uchun bo'lgichni kirgizing.

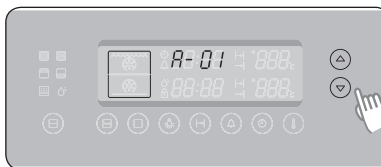
1. **Avto tayyorlashni tanlash** tugmasini bosing.



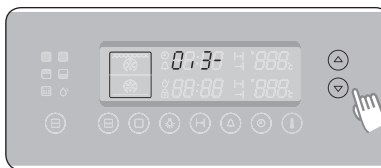
2. Kerakli funksiyasini tanlash uchun **Tayyorlash rejimini tanlash** tugmasini bosing. (bittalik rejimda bu bosqichni tashlab keting)



3. Kerakli retseptni tanlash uchun **Vaqt/harorat boshqaruvi** tugmalarini bosing. 5 sekunda kuting.



4. Kerakli vaznni tanlash uchun **Vaqt/harorat boshqaruvi** tugmalarini bosing.



Bittalik pechning avtomatik tayyorlash dasturlari

Quyidagi jadvalda tayyorlash, qovurish va pishirish uchun 25 ta avtomatik dasturlar keltirilgan. Ulardan pechning yagona kamerasida foydalanish mumkin. Doimo bo'lgichni olib qo'ying. Unda miqdorlar, vazn diapazonlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Tayyorlash rejimlari va vaqtlari sizga qulay bo'lishi uchun avvaldan dasturlashtirilgan. Siz tayyorlash uchun bu yo'riqnomaga qarashingiz mumkin. Taomni doimo sovuq pech ichiga joylashtiring.

Yo'q	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Aksessuar	Tokcha darajasi	Tavsiya
1	Muzlatilgan pissa	0,3-0,6 0,7-1,0	Simli gril	2	Muzlatilgan pissani simli grilning o'rtasiga qo'ying.
2	Muzlatilgan pech chipslari	0,3-0,5 (ingichka) 0,6-0,8 (qalin)	Pishirish patnisi	2	Muzlatilgan pech chipslarini pishirish patnisiga bir tekis taqsimlang. Birinchi sozlanma kartoshka fri uchun, ikkinchi sozlanma qalin pech chipslari uchun.
3	Pech kroketlari (muzlatilgan)	0,3-0,5 0,6-0,8	Pishirish patnisi	2	Muzlatilgan kartoshka kroketlarini patnisga qo'ying.
4	Uy lazanyasi	0,3-0,5 0,8-1,0	Simli gril	3	Yangi lazanyani tayyorlang yoki avvaldan tayyorlang mahsulotdan foydalaning va mos o'lchamdagi pechda foydalanish uchun mo'ljallangan idish ichiga joylashtiring. Idishni pech markaziga joylashtiring.
5	Mol go'shti steyklari	0,3-0,6 0,6-0,8	Ichi chuqur jom bilan simli tova	4	Ziravorlar qo'shilgan steyklarni simli tova ustiga yonma-yon joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Birinchi sozlama yupqa steyk uchun, ikkinchi sozlama qalin steyk uchun.
6	Rostbif	0,6-0,8 0,9-1,1	Ichi chuqur jom bilan simli tova	2	Ziravorlar qo'shilgan mol go'shtini simli tova ustiga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring.
7	Qovurilgan cho'chqa go'shti	0,6-0,8 0,9-1,1	Ichi chuqur jom bilan simli tova	2	Ziravorlar qo'shilgan cho'chqa go'shtini simli tova ustiga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring.

Yo'q	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Aksessuar	Tokcha darajasi	Tavsiya
8	Maydalangan qo'y go'shti	0,3-0,4 0,5-0,6	Ichi chuqur jom bilan simli tova	4	Maydalangan qo'y go'shtiga ziravorlar qo'shing. Qo'y go'shti bo'laklarini simli tovaga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Birinchi sozlama yupqa bo'laklar uchun, ikkinchi sozlama qalin bo'laklar uchun.
9	Tovuq bo'laklari	0,5-0,7 1,0-1,2	Ichi chuqur jom bilan simli tova	4	Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Tovuq bo'lakchalarini simli tovaga yonma-yon joylashtiring.
10	Butun tovuq	1,0-1,1 1,2-1,3	Ichi chuqur jom bilan simli tova	2	Butun tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Tovuqni simli tovaga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring.
11	O'rdak to'shi	0,3-0,5 0,6-0,8	Ichi chuqur jom bilan simli tova	4	O'rdak to'shini tayyorlab, simli tovaga yog'li tarafini tepaga qilib qo'ying. Birinchi sozlama bitta o'rdak to'shi uchun, ikkinchi sozlama ikkita qalin to'sh uchun.
12	Kurka o'ramasi	0,6-0,8 0,9-1,1	Ichi chuqur jom bilan simli tova	4	Kurka o'ramasini simli tovaga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring.
13	Bug'da tayyorlangan baliq	0,5-0,7 0,8-1,0	Simli gril	2	Baliqni (gulmohi, olabug'a yoki lavrakni) chayib, tozalang. Pechga chidamli, oval shaklidagi shisha idishga boshini dumiga qilib qo'ying. 2-3 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Qopqoq bilan yoping.
14	Baliq qovurdog'i	0,5-0,7 0,8-1,0	Ichi chuqur jom bilan simli tova	4	Baliqlarni bittasining boshini ikkinchisining dumiga qaratgan holda simli tovaga joylashtiring. Birinchi sozlama 2 ta baliq uchun, ikkinchi sozlama 4 ta baliq uchun. Bu dastur sudak, forel yoki dorada kabi butun baliqlar uchun mosdir.
15	Losos steyki	0,3-0,4 0,7-0,8	Ichi chuqur jom bilan simli tova	4	Losos steyklarini simli tovaga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring.

Yo'q	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Aksessuar	Tokcha darajasi	Tavsiya
16	Pech kartoshkasi	0,4-0,5 0,8-1,0	Pishirish patnisi	2	Kartoshkalarni chayib, o'rtasidan bo'ling. Zaytun moyida yog'lang va ko'kat, ziravorlar seping. Patnisi tekis yoying. Birinchi sozlama kichkina kartoshkalar uchun (har biri 100 g), ikkinchi sozlama yirik kartoshkalar uchun (har biri 200 g).
17	Qovurilgan sabzavotlar	0,4-0,5 0,8-1,0	Ichi chuqur jom	4	To'g'ralgan qovoqcha, qalampir bo'laklari, mayda to'g'ralgan baqlajon, qo'ziqorin va pomidor kabi sabzavotlarni ichi chuqur jomga soling. Zaytun yog'i, o'tlar va ziravorlar aralashmasi bilan yog'lang.
18	Sabzavotli gratin	0,4-0,6 0,8-1,0	Simli gril	2	Pechga chidamli dumaloq idishda sabzavotli gratinni tayyorlang. Idishni pech markaziga joylashtiring.
19	Marmar pirog	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Simli gril	2	Xamirni mos o'lchamdagi sariyog' surtilgan bundt torti pishirish idishiga soling.
20	Mevali pirog	0,3-0,4 (katta) 0,2-0,3 (tartaletka)	Simli gril	2	Xamirni sariyog' surtilgan pirog asosi uchun idishga soling. Birinchi sozlama bitta mevali pirog uchun, ikkinchi sozlama 5-6 ta kichkina tartaletkalar uchun.
21	Biskvit	0,4-0,5 (o'rtacha) 0,2-0,3 (kichkina)	Simli gril	2	Xamirni doira shaklidagi qora metal qolipga soling. Birinchi sozlama Ø 26 sm uchun, ikkinchi sozlama kichkina Ø 18 sm qolip uchun.
22	Keks	0,5-0,6 0,7-0,8	Simli gril	2	Xamirni 12 ta keks uchun mo'ljallangan metall pishirish idishiga soling. Birinchi sozlama kichkina kekslar uchun, ikkinchi sozlama katta kekslar uchun.
23	Non	0,7-0,8 (oq) 0,8-0,9 (elanmagan un)	Simli gril	2	Ishlab chiqaruvchi yo'riqnomasiga asosan xamirni tayyorlang va qora to'rtburchak metal idishga soling (uzunligi 25 sm). Birinchi sozlama oq non uchun (0,7-0,8 kg), ikkinchi sozlama (0,8-0,9 kg) elanmagan undan non uchun.

Yo'q	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Aksessuar	Tokcha darajasi	Tavsiya
24	Uy pissasi	1,0-1,2 1,3-1,5	Pishirish patnisi	2	Pissani patnisa joylashtiring. Og'irlik sous, sabzavotlar, cho'chqa go'shti va pishloq kabi masalliq'larni o'z ichiga oladi. 1 (1,0-1,2 kg) sozlamasi yuqqa pissalar uchun va 2 (1,3-1,5 kg) sozlamasi ko'pgina masalliq'larga ega bo'lgan pissa uchun.
25	Achitqili xamirning ko'pchishi	0,3-0,5 0,6-0,8	Simli gril	2	Birinchi sozlama pissa xamirining ko'pchishi uchun. Ikkinchi sozlama pirog va non xamiri ko'pchishi uchun. Issiqqa chidamli katta dumaloq idishga soling va ovqat plyonkasi bilan o'rang.

Yuqori pechning avtomatik tayyorlash dasturlari

Quyidagi jadvalda tayyorlash, qovurish va pishirish uchun 5 ta avtomatik dasturlar keltirilgan. Unda miqdorlar, vazn diapazonlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Tayyorlash rejimlari va vaqtlari sizga qulay bo'lishi uchun avvaldan dasturlashtirilgan. Siz tayyorlash uchun bu yo'riqnomaga qarashingiz mumkin. Taomni doimo sovuq pech ichiga joylashtiring.

Yo'q	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Aksessuar	Tokcha darajasi	Tavsiya
1	Muzlatilgan bulochkalar	0,2-0,3 0,4-0,5	Simli gril	4	Muzlatilgan bulochkalarni simli grilga tekis yoying.
2	Muzlatilgan pissa	0,1-0,2 0,3-0,4	Simli gril	5	Muzlatilgan pissani simli gril o'rtasiga qo'ying.
3	Muzlatilgan pissa bo'laklari	0,2-0,3 0,4-0,5	Simli gril	5	Pissa bo'laklarini simli grilga yonma-yon joylashtiring.
4	Baliq barmoqchalari (muzlatilgan)	0,2-0,3 0,4-0,5	Pishirish patnisi	5	Baliq barmoqchalari pishirish patnisi tekis yoying. 0,2-0,3 kg vazn miqyosi 10 dona uchun, 0,4-0,5 kg 15 dona uchun tavsiya etiladi. Tovushli signal berilganida ag'daring.
5	Muzlatilgan pech chipslari	0,4-0,5 0,6-0,7	Pishirish patnisi	5	Muzlatilgan pech chipslarini pishirish patnisi yoying. Birinchi sozlama kartoshka fri uchun, ikkinchi sozlama qalin pech chipslari uchun tavsiya etiladi. Pishiriqlar uchun qog'ozdan foydalaning. Tovushli signal berilishi bilan ag'daring.

Quyi pechning avtomatik tayyorlash dasturlari

Quyidagi jadvalda tayyorlash, qovurish va pishirish uchun 5 ta avtomatik dasturlar keltirilgan. Unda miqdorlar, vazn diapazonlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi.

Tayyorlash rejimlari va vaqtlari sizga qulay bo'lishi uchun avvaldan dasturlashtirilgan. Siz tayyorlash uchun bu yo'riqnomaga qarashingiz mumkin. Pechni qisdirish tavsiya etilmagan bo'lsa, taomni sovuq pechga qo'ying.

Yo'q	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Aksessuar	Tokcha darajasi	Tavsiya
1	Qatlama xamirdagi salmon (muzlatilgan)	0,2-0,3 0,5-0,6	Pishirish patnisi	1	Pishiriqlar uchun qog'ozdan foydalaning. Pishirish patnisiga qatlamaning 2 donasini (0,2-0,3 kg) yonma-yon qo'ying yoki 4 donasini (0,5-0,6 kg) ikki qatorda qo'ying.
2	Uyda qilinga kish	0,5-0,6 (kichkina) 0,9-1,0 (katta)	Simli gril	1	Quyi pechni Quyi issiqlik + Konveksiya rejimida signal berilguniga qadar 210 °C da qizdirib olishni tavsiya etamiz. Qora metal qolipdan foydalaning. Qizdirgandan so'ng simli gril o'rtasiga qo'ying. Birinchi sozlama uchun Ø 18 sm qolip ishlating, ikkinchi sozlama uchun Ø 26 sm qolip ishlating.
3	Uy pissasi	0,2-0,6 0,8-1,2	Pishirish patnisi	1	Pishiriqlar uchun qog'ozdan foydalaning. 0,2-0,6 kgni dumaloq pissa patnisiga, 0,8-1,2 kgni to'rtburchak pishirish patnisiga qo'ying.
4	Keks	0,5-0,6 0,7-0,8	Simli gril	1	Xamirni 12 ta keks uchun mo'ljallangan metall pishirish idishiga soling.
5	Mevali qatlama	0,2-0,3 0,4-0,5	Pishirish patnisi	1	Pishirish qog'oz bilan 4 ta qatlamani ikki qatorda pishirish patnisiga qo'ying. Birinchi sozlama 4 ta kichkina qatlama uchun (0,2-0,3 kg) va ikkinchi sozlama 4 ta katta qatlama uchun (0,4-0,5 kg).

Ikkitalik pechning avtomatik tayyorlash dasturlari

Ikkitalik avto pishirish funksiyasini ishlatishdan oldin pechga bo'lgichni kirgizing. Quyidagi jadvalda tayyorlash, qovurish va pishirish uchun 5 ta ikkitalik avtomatik pishirish dasturi keltirilgan. Bu dasturlar yordamida asosiy va qo'shimcha taom yoki asosiy taom va desertni bir vaqtning o'zida tayyorlashingiz mumkin. Bu jadvalda miqdorlar, vazn diapazonlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Tayyorlash rejimlari va vaqtlari sizga qulay bo'lishi uchun avvaldan dasturlashtirilgan. Tayyorlashda shu yo'riqlarga amal qiling. Taomni doimo sovuq pech ichiga joylashtiring.

Yo'q	Ichki kamera	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Aksessuar	Tokcha darajasi	Tavsiya
1	Yuqori	Tovuq bo'laklari	0,3-0,5 0,8-1,0	Ichi chuqur jom bilan simli tova	4	Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Bo'laklarni simli tovaga terisini tepaga qilib qo'ying.
	Quyi	Kartoshkali taom	0,4-0,6 0,8-1,0	Simli gril	1	Pechga chidamli idish ishlatning. Simli gril o'rtasiga qo'ying.
2	Yuqori	Qovurilgan sabzavotlar	0,4-0,5 0,7-0,8	Ichi chuqur jom	4	Qovoqcha, qalampir, piyoz, qo'ziqorin, shivit, baqlajon va pomidor kabi to'g'ralgan sabzavotlarni ichi chuqur jomga yoying. Zaytun moyida yog'lang va ziravorlar seping.
	Quyi	Pissa noni	0,1-0,2 0,3-0,4	Pishirish patnisi	1	Pissa nonini patnisdagi pishirish qog'oziga qo'ying.

Yo'q	Ichki kamera	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn/kg	Aksessuar	Tokcha darajasi	Tavsiya
3	Yuqori	Baliq qovurdog'i	0,3-0,5 0,6-0,8	Ichi chuqur jom bilan simli tova	4	Baliqni (gulmohi, leshch, sudak yoki doradani) chayib, tozalang va limon sharbati, ko'kat va ziravorlar qo'shing. Zaytun moyida yog'lang va ziravorlar seping. Simli tovaga qo'ying.
	Quyi	Kartoshka pallachalari	0,3-0,4 0,5-0,6	Pishirish patnisi	1	Kartoshkani yuving va tozalang. Pallachalarga bo'ling yoki maydalarini o'rtasidan bo'ling. Zaytun moyida yog'lang va ziravorlar seping.
4	Yuqori	Qivurilgan o'rdak to'shi	0,3-0,5 (1-2 ingichka) 0,6-0,8 (2 qalin)	Ichi chuqur jom bilan simli tova	4	Marinadlangan o'rdak to'shini yog' tomonini yuqoriga qilib, simli tovaga qo'ying. Birinchi sozlama o'rtacha hajmdagi o'rdak to'shi uchun (0,3 kg), ikkinchi sozlama ikkita o'rdak to'shi uchun (har biri 0,4 kg)
	Quyi	Pishirilgan olmalar	0,4-0,5 0,9-1,0	Simli gril	1	Olmalarni shayib, o'rtasini tozalang va marsipan yoki mayiz joylang. Pechga chidamli dumaloq idishga qo'ying.
5	Yuqori	Keks	0,5-0,6 0,7-0,8	Simli gril	4	Xamirni 12 ta keks uchun mo'ljallangan metall pishirish idishiga soling.
	Quyi	Uy pissasi	0,2-0,6 0,8-1,2	Pishirish patnisi	1	0,2-0,6 kgni dumaloq, metal, pissa pishiradigan idishga, 0,8-1,2 kgni pishirish patnisiga qo'ying. Pishiriqlar uchun qog'ozdan foydalaning.

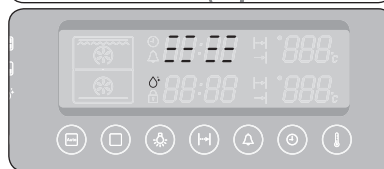
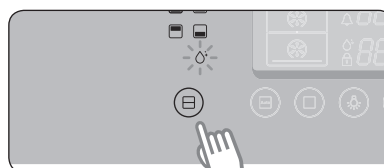
tozalash va qarov

BUG'DA TOZALASH

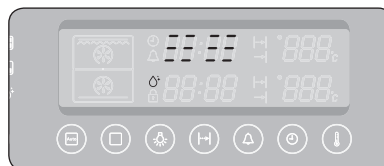
1. Barcha anjamlarni pechdan olib qo'ying.
2. Bo'sh pech tubiga taxminan 400 ml (3/4 krujka) suv quyung.
Distillangan suvdan emas, faqat oddiy suvdan foydalaning.
3. Pech eshigini yoping.

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

4. Bug'da tozalash rejimi uchun **Bo'limni tanlash** tugmasini bosung va 5 sekund kuting.
“” o'chib-yonadi.



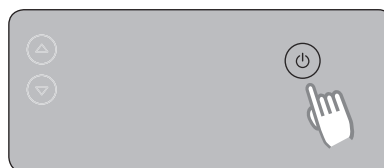
5. Birozdan so'ng, isitkichi ishni tugallaydi va chirog'i yoniq holida turadi.

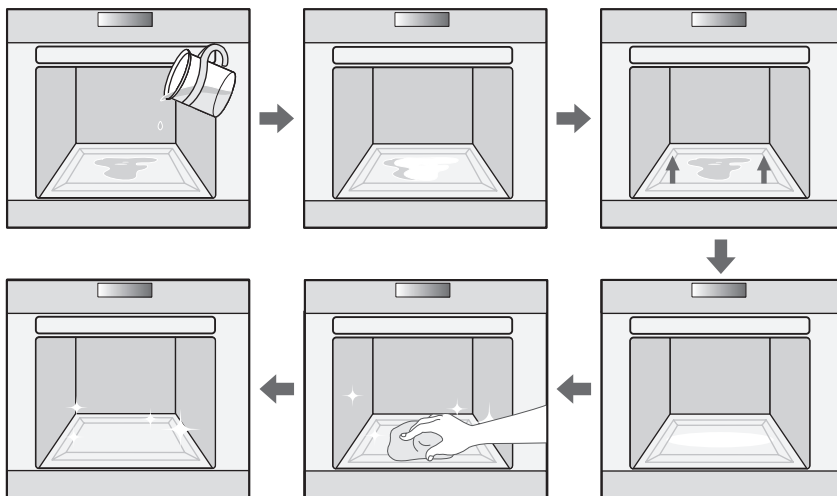


6. Amal tugallangach, ekran o'chib-yonadi va signal bilan tugaganligi bildiriladi.



7. Amalni tugatish uchun **Yoqish/o'chirish** tugmasini bosung va pech ichini tozalang.





Bug'da tozalashni to'xtatgandan so'ng

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

KATALITIK EMAL YUZA (IXTIYORIY)

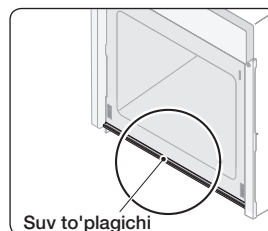
Olib qo'yiluvchi qoplama to'q kulrang katalitik emal qilgan qoplangan, bu konveksiyali qizdirish vaqtida aylanuvchi havo bilan tarqatiladigan moy va hayvon yog'lari bilan qoplanishi mumkin. Bu qoplamalar pechning harorati 200 °C darajasidan oshgandan keyin yonib ketadi.

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.

TEZKOR QURITISH

1. Pech eshigini 30° burchakda ochib qo'ying.
2. Bittalik rejim uchun **Bo'limni tanlash** tugmasini bosing.
3. **Tayyorlash rejimini tanlash** tugmasini bosing.
4. Konveksiya uchun **Vaqt/harorat boshqaruvi** tugmasini bosing.
5. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa va haroratni 50 °C qilib qo'ying.
6. Bu davr tugashi bilan pechni o'chiring.

⚠ OGOHLANTIRISH: Pechni tozalashda yuqori bosimli suvli tozalagichlar yoki sepgichlardan foydalanmang.

QO'LDA TOZALASH

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

Pechning ichki qismi

- Pechning ichki qismini tozalash uchun toza latta va mo'tadil tozalash vositasi yoki iliq sovunli suvdan foydalaning.
- Eshikcha zichlagichini qo'lda tozalamang.
- Pechning emal yuzasini 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.

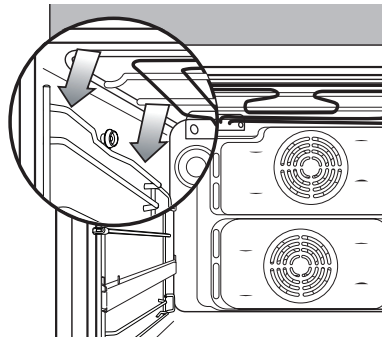


YON TOMONDAGI YO'NALTIRGICHLAR (IXTIYORIY)

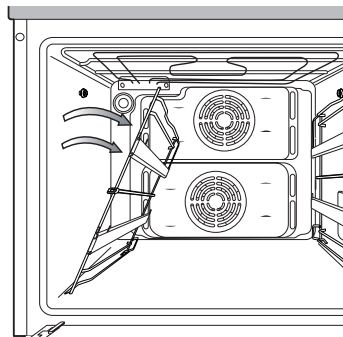
Pech ichini tozalash maqsadida ikkala tarafdagi yo'naltirgichlarni olib tashlasa bo'ladi.

Yon tomondagi yo'naltirgichlarni ajratib olish

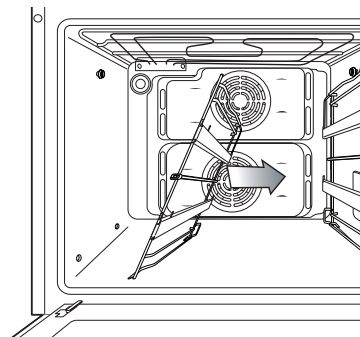
1. Yon tomonlama yo'naltirgich yuqori qismining o'rtasidan bosing.



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



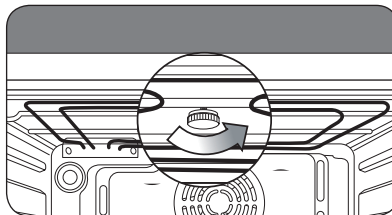
3. Yon tomonlama yo'naltirgichni torting va tubdagi ikkita teshikdan chiqarib oling.



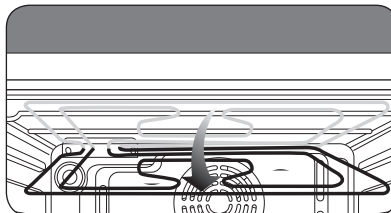
Biriktirish: 1-, 2- va 3-bosqichlarni teskari tartibda takrorlang.

YUQORI PECHNI TOZALASH (IXTIYORIY)

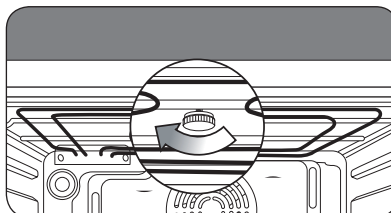
1. Pech shiftini tozalashda qulay bo'lishi uchun gril isitkichini pastga olib qo'yishingiz mumkin. Gril isitkichini ushlab turib, dumaloq gaykani soatga teskari yo'nalishda burab chiqaring.



2. Gril isitkichining old qismi pastga harakatlanadi va gril isitkichini pechdan olib bo'lmaydi. Gril isitkichini pastga qattiq bosmang, aks holda u deformatsiyalanadi.



3. Tozalash tugallangandan keyin gril isitkichini joyiga ko'tarib qo'ying va doiraviy muftani soat mili yo'nalishida aylantiring.



BIRIKTIRISH: 1- va 2- 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.• Soat o'rnatilmagan bo'lishi mumkin. Soatni qo'ying ("Soatni qo'yish" bo'limini ko'ring).• 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, mutaxassis elektrikka qo'ng'iroq qiling.
Agar hattoki funksiya va harorat belgilangandan keyin ham pech qizimasa, 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.
Vaqtni ko'rsatuvchi displey miltillasa, nima qilishim kerak?	<ul style="list-style-type: none">• Tok uzilgan. Soatni qo'ying ("Soatni qo'yish" bo'limini ko'ring).
Agar pech chirog'i yoritmasa, nima qilishim kerak?	<ul style="list-style-type: none">• Pech chirog'ida xatolik mavjud. Pech lampasini almashtiring ("Lampani almashtirish" bo'limini ko'ring).
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.

Normal sharoitlarda belgilangan maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

XATOLIK VA XAVFSIZLIK KODLARI

KOD	MUAMMO	YECHIM
5-01	Xavfsizlik uchun o'chirish. Pech o'rnatilgan haroratda uzoqroq vaqt ishlashda davom etadi. 105 °C dan past haroratda 16 soat 105 °C dan 240 °C haroratda 8 soat 245 °C dan Maksimum haroratgacha 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.
-dE-	Bo'lgichdan noto'g'ri foydalanilayapti.	Yuqori, ikkitalik va quyi rejimlar uchun bo'lgichni kiriting. Bittalik rejimda bo'lgichni olib qo'ying.
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 KUCHLANISHDAN 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.



TAILANDDA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQARUVCHI : 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	
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)

DG68-00532A-01