

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации и установке

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** / NV7B424**** / NV7B425**** /
NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433**** / NV7B434**** / NV7B435****



SAMSUNG

Содержание

Использование руководства 3

В данном руководстве используются следующие обозначения: 3

Инструкции по технике безопасности 3

Важные меры предосторожности 3

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование) 6

Функция автоматической экономии энергии 6

Установка 6

Комплектация 6

Подготовка к установке духового шкафа 7

Подключение к источнику питания 7

Установка в отсек кухонной мебели 8

Подготовка к использованию 10

Начальные установки 10

Запах нового духового шкафа 10

Интеллектуальная система безопасности 10

Плавно закрывающаяся дверца (только применимые модели) 11

Принадлежности 11

Гибкая дверца (только применимые модели) 12

Механический замок (только применимые модели) 13

Режим двойного приготовления 13

Использование 14

Панель управления 14

Общие настройки 15

Режимы приготовления 18

Диапазон допустимых значений температуры для режима двойного приготовления 22

Air Sous Vide (только применимые модели) 23

Остановка процесса приготовления 25

Специальные функции 25

Естественный пар (только применимые модели) 26

Автоматическое приготовление 27

Очистка 28

Таймер 30

Включение/выключение звука 30

Включение/выключение Wi-Fi 30

Рекомендации по приготовлению 31

Приготовление вручную 31

Программы автоматического приготовления 36

Пробные блюда 42

Коллекция популярных рецептов для программ автоматического приготовления 43

Обслуживание 47

Очистка 47

Отсоединение дверцы 50

Замена 50

Устранение неисправностей 51

Контрольные пункты 51

Информационные коды 53

Технические характеристики 54

Приложение 54

Технический лист с информацией об энергетической эффективности (только для Республики Беларусь) 54

Уведомление о ПО с открытым исходным кодом 55

Использование руководства

Благодарим вас за выбор встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG.

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

Перед началом эксплуатации духового шкафа прочитайте это руководство и сохраните его для использования в дальнейшем.

В данном руководстве используются следующие обозначения:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОСТОРОЖНО

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Инструкции по технике безопасности

Установка данного духового шкафа должна выполняться только квалифицированным электриком.

Специалист по установке отвечает за подключение устройства к сетевому источнику питания с учетом соответствующих рекомендаций по технике безопасности.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

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

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

Инструкции по технике безопасности

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

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

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

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

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

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

Проветривайте помещение во время пиролизической очистки и после ее завершения.

Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

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

Не допускается использовать паровые очистители.

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

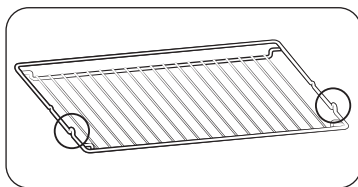
Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

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

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

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

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



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

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

⚠ ОСТОРОЖНО

Не следует выполнять подключение духового шкафа, если он был поврежден при транспортировке. Подключение данного устройства к сетевому источнику питания должно выполняться электриком, имеющим соответствующую квалификацию.

В случае неисправности или поломки устройства его эксплуатацию следует прекратить.

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

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

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

Перед проведением ремонта или очистки следует отключать устройство от сети.

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

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

При повреждении или неисправности картриджа не используйте его и обратитесь в ближайший сервисный центр. (Только для моделей с функцией приготовления на пару.) Данная модель духового шкафа предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.

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

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

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

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

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

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

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

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

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

В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.

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

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

Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.

Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

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

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

Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.

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

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

Инструкции по технике безопасности

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов. Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

Функция автоматической экономии энергии

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

Установка

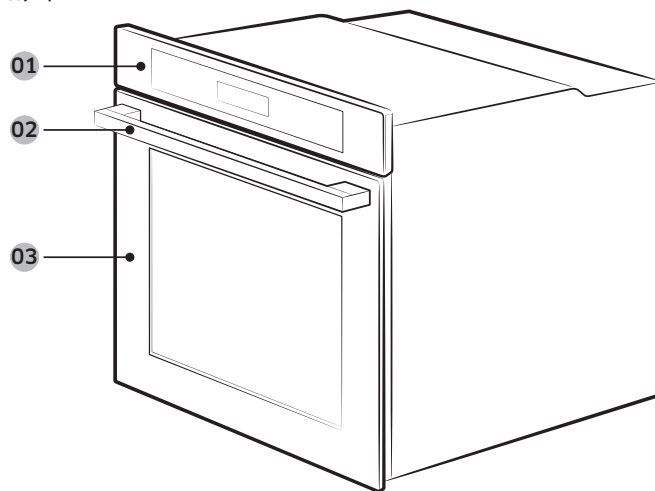
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Данный продукт предназначен для использования в качестве встроенного. Установку данного духового шкафа должен осуществлять квалифицированный специалист. Он несет ответственность за подключение духового шкафа к основному источнику питания и за соблюдение соответствующих местных правил техники безопасности.

Комплектация

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

Внешний вид устройства



01 Панель управления

02 Ручка дверцы

03 Дверца

ПРИМЕЧАНИЕ

В зависимости от модели данный духовой шкаф может иметь одну или две дверцы.

Принадлежности

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



Решетка



Решетка-вставка *



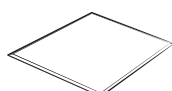
Противень для выпекания *



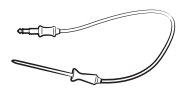
Универсальный противень *



Глубокий противень *



Разделитель



Термошуп *



2 Винта (M4 L25)



Паровой лоток *

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Подготовка к установке духового шкафа

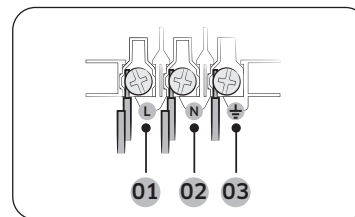


Крестовая отвертка



Дрель

Подключение к источнику питания



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

Подключите кабель питания духового шкафа к розетке электросети. Если штепсельная розетка недоступна по причине допустимых ограничений тока, используйте многополюсный выключатель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм) в соответствии с требованиями техники безопасности. Используйте кабель питания типа H05 RR-F или H05 VV-F с минимальным сечением 1,5–2,5 мм² и достаточной длины.

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

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

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

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

Установка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

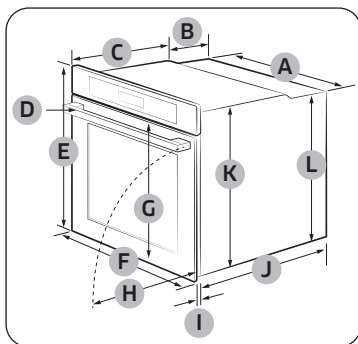
Не наступайте на провода, не допускайте их перекручивания и держите их на достаточном расстоянии от нагреваемых частей духового шкафа.

Установка в отсек кухонной мебели

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

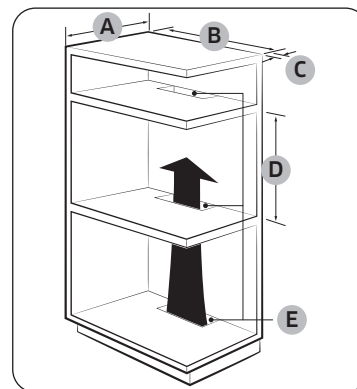
Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию духового шкафа. Для этого оставьте зазор, составляющий примерно 50 мм, между нижней полкой и стенкой отсека. При установке духового шкафа под варочной панелью следуйте инструкциям по установке для варочной панели.

Минимальные размеры отсека



Духовой шкаф (мм)

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

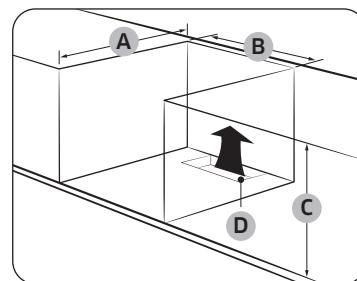


Отсек встроенной мебели (мм)

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

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

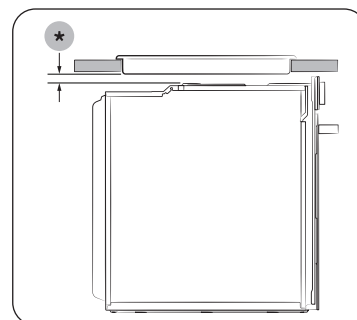


Шкаф под столешницей (мм)

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

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

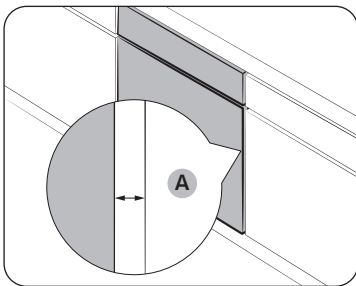
Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия (D), обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.



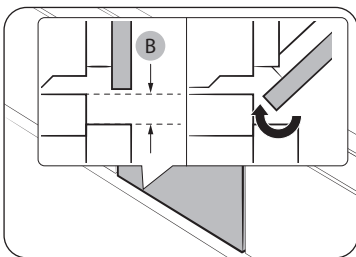
Установка с варочной панелью

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

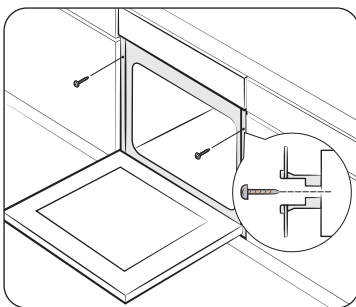
Установка духового шкафа



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



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



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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

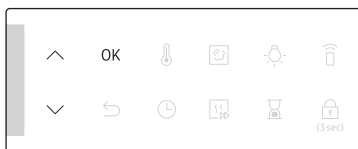
ПРИМЕЧАНИЕ

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

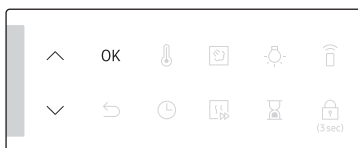
Подготовка к использованию

Начальные установки

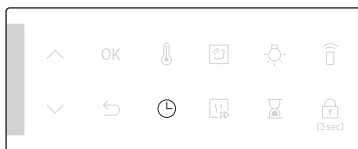
При первом включении духового шкафа на дисплее отображается время по умолчанию (12:00) и мигают цифры, обозначающие часы (12). Выполните приведенные ниже действия для установки текущего времени.



1. Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить значение часов, а затем нажмите **OK**. Значение минут начнет мигать.



2. Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить значение минут, а затем нажмите **OK**.



Чтобы изменить текущее время после начальной установки, нажмите и удерживайте \odot в течение 3 секунд, а затем выполните описанные выше действия.

Запах нового духового шкафа

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Интеллектуальная система безопасности

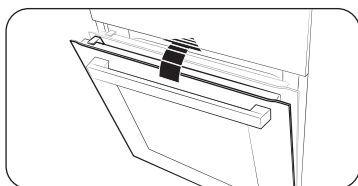
При открытии дверцы работающего духового шкафа включается освещение камеры, а вентилятор и нагревательные элементы выключаются. Это позволяет избежать травм, например ожогов, и уменьшить потребление электроэнергии. Такой принцип работы не означает неисправность системы. Чтобы возобновить работу духового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

Плавно закрывающаяся дверца (только применимые модели)

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

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

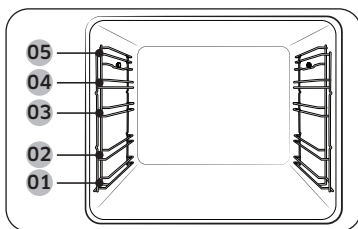
(Наличие данной функции зависит от модели духового шкафа.)



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

Принадлежности

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



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

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

Основные функции

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

Решетка	Решетка предназначена для приготовления блюд в режиме гриля и жаренья. При установке решетки выступы на ней (стопоры по обеим сторонам) должны быть расположены по направлению к дверце.
Решетка-вставка *	Решетка-вставка используется вместе с противнем, чтобы предотвратить попадание жидкости на дно духового шкафа.
Противень для выпекания *	Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Универсальный противень *	Универсальный противень (глубина: 30 мм) можно использовать для выпекания и жаренья. Во избежание попадания жидкости на дно духового шкафа установите решетку-вставку. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Глубокий противень *	Глубокий противень (глубина: 50 мм) можно использовать с решеткой-вставкой или без нее для приготовления жаркого. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Выдвижные направляющие *	Используйте выдвижные направляющие для установки противня следующим образом: <ol style="list-style-type: none">1. Выдвиньте направляющие из духового шкафа.2. Установите противень на направляющие и задвиньте его в духовой шкаф.3. Закройте дверцу.
Разделитель	Разделитель предназначен для разделения духового шкафа на две отдельные зоны. Используйте разделитель для приготовления блюд в режиме двойного приготовления. Не используйте разделитель для каких-либо других целей, кроме разделения камеры на две зоны. Не используйте разделитель в качестве полки.
Термощуп *	Термощуп позволяет измерить температуру внутри готовящегося мяса. Следует использовать термощуп, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.
Паровой лоток *	Используйте паровой лоток только в режиме естественного пара. Поставьте лоток на дно по центру камеры и наполните его чистой водой. Поскольку во время или сразу после приготовления лоток становится горячим, обязательно используйте кухонные рукавицы или подождите, пока духовой шкаф полностью не остынет, чтобы вынуть лоток.

ПРИМЕЧАНИЕ *

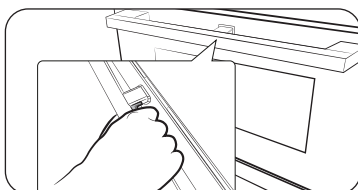
Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

Подготовка к использованию

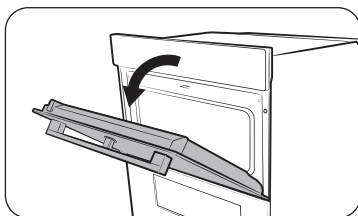
Гибкая дверца (только применимые модели)

Данный духовой шкаф оснащен уникальной гибкой дверцей, которая крепится на петлях посередине, поэтому достаточно открыть только верхнюю половину, чтобы получить доступ к верхней зоне. При использовании функции одновременного приготовления двух блюд вы можете получить доступ к верхнему пространству духового шкафа гораздо проще и с большей энергоэффективностью.

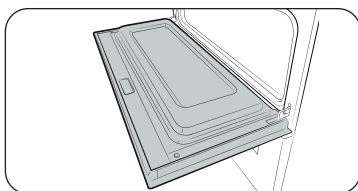
Как использовать верхнюю дверцу



1. Полностью нажмите на рычаг ручки.

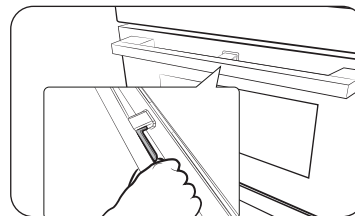


2. Потяните ручку.

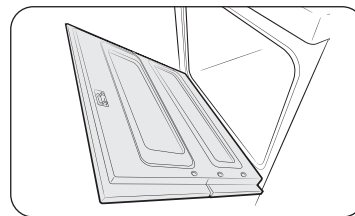


3. При этом откроется только верхняя дверца, как показано на рисунке.

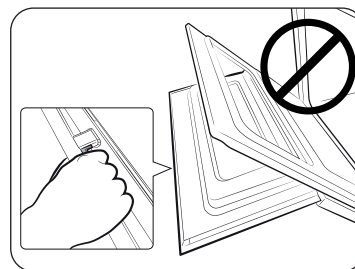
Как использовать дверцу целиком



1. Держите ручку за область без рычага, а затем потяните.



2. При этом откроется дверца целиком, как показано на рисунке.



⚠ ОСТОРОЖНО

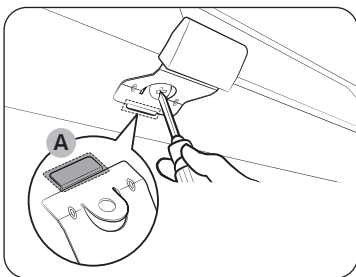
Открывая дверцу целиком, обязательно держите ручку за ту часть, где нет рычага. Если при открытии дверцы рычаг нажат наполовину, может открыться верхняя дверца, что приведет к травме.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

- Не ставьте тяжелые предметы и не прилагайте чрезмерных усилий к верхней дверце.
- Не позволяйте детям играть с верхней дверцей или на ней.

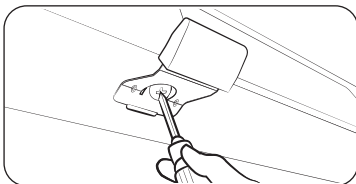
Механический замок (только применимые модели)

Установка



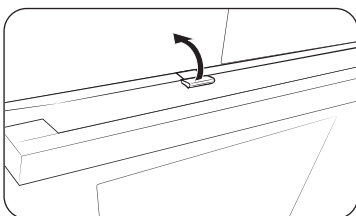
1. Вставьте тонкую часть **(А)** механического замка в соответствующий паз на ручке, как показано на иллюстрации.
2. Затяните винт на ручке с замком.

Демонтаж



- Ослабьте и извлеките винт из ручки с замком.

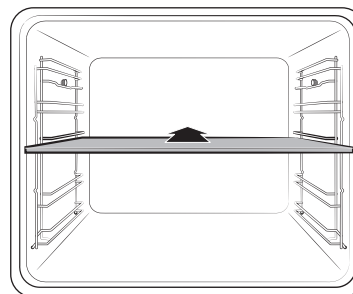
Закрытие/открытие



- Для открытия дверцы приподнимите ручку с замком, чтобы отпереть дверцу. Затем откройте дверцу.
- Чтобы запереть дверцу, просто закройте ее. Механический замок блокирует дверцу автоматически.

Режим двойного приготовления

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



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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

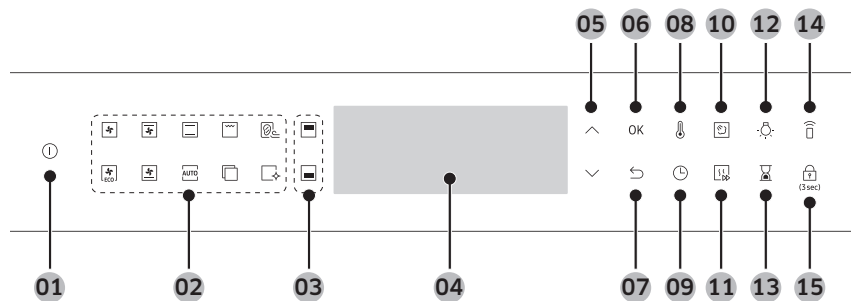
Использование

Панель управления

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

Одновременное приготовление двух блюд, естественный пар :

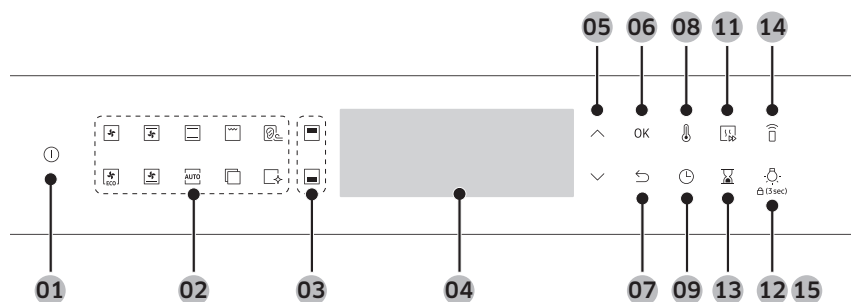
NV7B424**** / NV7B425**** / NV7B434**** / NV7B435****



Одновременное приготовление двух блюд, без естественного пара :

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** /

NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433****



01 Питание	Нажмите, чтобы включить духовой шкаф. Для выключения удерживайте кнопку в течение 1 секунды.
02 Панель функций	Нажмите для выбора желаемого режима приготовления или функции.

03 Верхняя/Нижняя зона	После установки разделителя загораются соответствующие индикаторы. Для приготовления блюда можно использовать верхнюю или нижнюю зону.
04 Дисплей	Отображает необходимую информацию о выбранных режимах или настройках.
05 Вверх / Вниз	Используются для установки нужного значения для вашего выбора.
06 ОК	Нажмите, чтобы подтвердить настройки.
07 Назад	Отмена текущих настроек и возврат в главное меню.
08 Температура	Установка температуры.
09 Время приготовления	Нажмите, чтобы задать время приготовления.
10 Естественный пар *	Благодаря функции естественного пара можно испечь хлеб, хрустящий снаружи и влажный внутри.
11 Быстрый прогрев	Режим Быстрый прогрев позволяет быстро нагреть духовой шкаф до заданной температуры. <ul style="list-style-type: none"> Нажмите, чтобы включить или выключить функцию Быстрый прогрев. Если установлена температура ниже 100 °C, функция отключена. Быстрый разогрев доступен только для соответствующих режимов приготовления и температурных диапазонов.
12 Освещение духового шкафа	Нажмите для включения или выключения освещения внутри духового шкафа. Освещение духового шкафа включается автоматически, когда вы открываете дверцу или когда устройство начинает работу. По истечении заданного периода бездействия освещение автоматически отключается в целях экономии электроэнергии.
13 Таймер	Позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.
14 Интеллектуальное управление	Нажмите, чтобы включить/отключить функцию Интеллектуальное управление.
15 Блокировка управления	Во избежание несчастных случаев функция Блокировка управления обеспечивает блокировку всех элементов управления устройством, кроме кнопки «Питание». Для активации нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. Для отмены блокировки панели управления снова нажмите и удерживайте в течение 3 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Наличие функций, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.
- Если вы прикасаетесь к дисплею в пластиковых перчатках или кухонных рукавицах, устройство может не отреагировать на ваши действия должным образом.

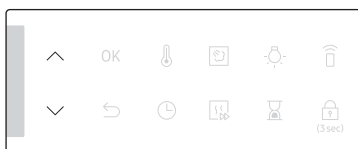
Общие настройки

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

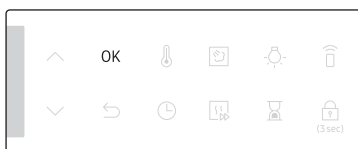
Температура



1. Нажмите на панели функций, чтобы выбрать режим приготовления. На дисплее отобразится значение параметра Температура, заданное по умолчанию для выбранного режима или функции.



2. Используйте кнопки \wedge / \vee для установки температуры.

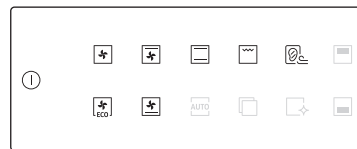


3. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

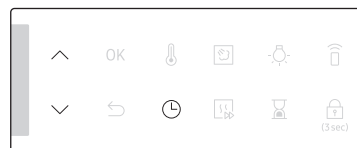
ПРИМЕЧАНИЕ

- Если в течение нескольких секунд не будет производиться настройка других параметров, духовой шкаф автоматически начнет приготовление с параметрами, установленными по умолчанию.
- Чтобы изменить заданное значение параметра Температура, нажмите кнопку ⏸ и выполните описанные выше действия.
- Точную температуру внутри духового шкафа можно измерить с помощью разрешенного термометра и метода, определенного уполномоченным органом. При использовании для измерения других термометров возможно получение неточных показаний.
- Когда разогрев завершен, духовой шкаф издает звуковой сигнал.

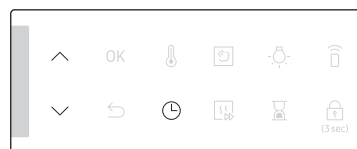
Время приготовления



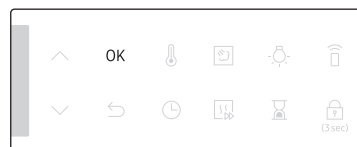
1. Нажмите на панели функций, чтобы выбрать режим приготовления.



2. Нажмите ⌚ и используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить желаемое время.



3. Дополнительно можно настроить отложенное завершение приготовления. Нажмите ⌚ и используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить время завершения. Дополнительную информацию см. в разделе **Отсрочка завершения**.



4. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

ПРИМЕЧАНИЕ

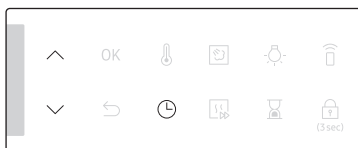
- При желании можно готовить без установки параметра Время приготовления. В этом случае духовой шкаф начнет приготовление при заданной температуре без данных о времени приготовления, поэтому по завершении приготовления духовой шкаф необходимо будет выключить вручную.
- Чтобы изменить заданное значение параметра Время приготовления, нажмите кнопку ⌚ и выполните описанные выше действия.

Использование

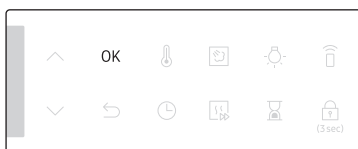
Время завершения



1. Нажмите на панели функций, чтобы выбрать режим приготовления.



2. Нажмите кнопку два раза и используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить время завершения.



3. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- При желании можно готовить без установки параметра Время завершения. В этом случае духовой шкаф начнет приготовление при заданной температуре без данных о времени приготовления, поэтому по завершении приготовления духовой шкаф необходимо будет выключить вручную.
- Чтобы изменить заданное значение параметра Время завершения, дважды нажмите и выполните описанные выше действия.

Отсрочка завершения

Функция Отсрочка завершения позволяет сделать процесс приготовления пищи еще более удобным.

Пример 1

Предположим, в 14:00 вы выбрали рецепт блюда, время приготовления которого составляет один час, и вы хотите, чтобы это блюдо было приготовлено к 18:00. Чтобы установить параметр Время завершения, измените значение времени, заданное для параметра Готово в, на 18:00. Духовой шкаф начнет приготовление в 17:00 и завершит работу в 18:00 согласно установленным параметрам.

Текущее время: 14:00	Заданное значение Время приготовления: 1 час	Заданное значение Отсрочка завершения: 18:00
----------------------	--	--

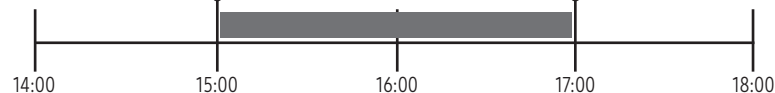
Духовой шкаф автоматически начнет приготовление в 17:00 и завершит работу в 18:00.



Пример 2

Текущее время: 14:00	Заданное значение Время приготовления: 2 час	Заданное значение Отсрочка завершения: 17:00
----------------------	--	--

Духовой шкаф автоматически начнет приготовление в 15:00 и завершит работу в 17:00.

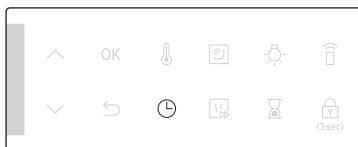



ОСТОРОЖНО

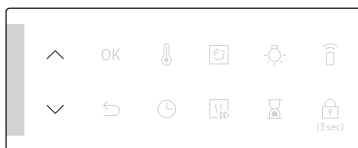
Следите за тем, чтобы готовые блюда не находились в духовом шкафу слишком долго. Блюдо может испортиться.


Сброс параметра Время приготовления

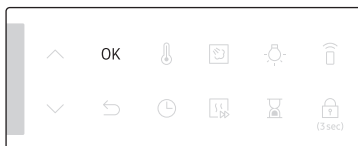
Значение параметра Время приготовления можно сбросить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



1. Во время приготовления пищи в духовом шкафу нажмите  для отображения оставшегося времени приготовления.



2. Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить время приготовления "0:00". Или просто нажмите .



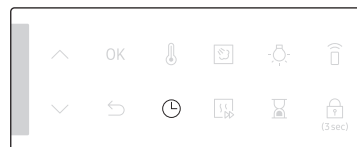
3. Нажмите **OK**.


ПРИМЕЧАНИЕ

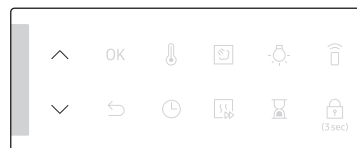
В режиме двойного приготовления в первую очередь следует выбрать верхнюю или нижнюю зону, для которой необходимо сбросить настройку параметра Время приготовления.


Сброс параметра Время завершения

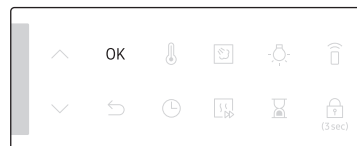
Значение параметра Время завершения можно сбросить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



1. Во время приготовления пищи в духовом шкафу дважды нажмите  для отображения установленного значения параметра Время завершения.



2. Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить время завершения равным текущему. Или просто нажмите .



3. Нажмите **OK**.

ПРИМЕЧАНИЕ

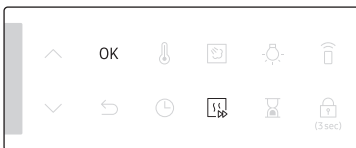
В режиме двойного приготовления в первую очередь следует выбрать верхнюю или нижнюю зону, для которой необходимо сбросить настройку параметра Время завершения.

Использование

Режимы приготовления



1. Нажмите на панели функций, чтобы выбрать режим приготовления.
2. При необходимости установите параметры Время приготовления и/или Температура. Дополнительную информацию см. в разделе **Общие настройки**.



3. При необходимости можно быстро прогреть духовой шкаф. Для этого нажмите кнопку и выберите нужное значение параметра Температура. На дисплее отображается соответствующий индикатор .
4. По завершении нажмите **ОК**.



Духовой шкаф начнет предварительный прогрев. Предварительный прогрев завершится, когда температура внутри духового шкафа достигнет заданного значения. После завершения предварительного прогрева воспроизводится звуковой сигнал и индикатор перестает отображаться на дисплее. Разогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в **Рекомендации по приготовлению**.

ПРИМЕЧАНИЕ

В процессе приготовления можно изменить значения параметров Время приготовления и/или Температура.

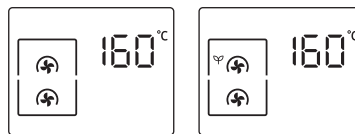
Режимы конвекции



Нажмите для выбора между режимом Конвекция и режимом Экоконвекция.

ПРИМЕЧАНИЕ

Вы можете выбрать режим Экоконвекция в режиме одновременного приготовления двух блюд.



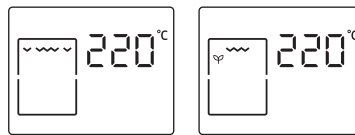
Конвекция

Экоконвекция

Режимы Гриль



Нажмите , чтобы выбрать один из режимов: Большой гриль, Экогриль и Гриль с вентилятором.



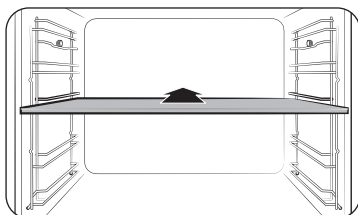
Большой гриль




Экогриль

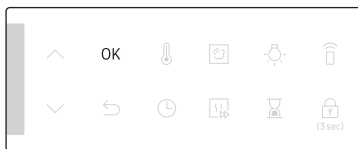
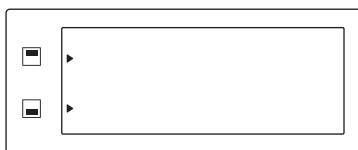
Гриль с вентилятором

Режим двойного приготовления

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



1. Установите разделитель на уровне 3, чтобы разделить внутреннее пространство духового шкафа на две зоны.
2. Для верхней зоны доступны режимы: Гриль, Конвекция или Нагрев сверху + Конвекция. Для нижней зоны могут быть включены режимы Конвекция, Нагрев снизу + Конвекция и Нагрев снизу.
3. Нажмите , чтобы выбрать верхнюю зону, или нажмите , чтобы выбрать нижнюю зону. Рядом с выбранной зоной появится индикатор .
4. Нажмите на панели функций, чтобы выбрать режим приготовления.
5. При необходимости установите параметры Время приготовления и/или Температура. Подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.
6. По завершении нажмите **OK**.





Духовой шкаф начнет предварительный прогрев. Предварительный прогрев завершится, когда температура внутри духового шкафа достигнет заданного значения. Разогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в **Рекомендации по приготовлению**.

ПРИМЕЧАНИЕ





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





Режимы приготовления

Режимы приготовления, помеченные звездочкой (*), доступны при использовании функции Быстрый прогрев и недоступны при установке температуры менее 100 °C.

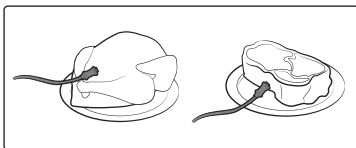
Режим	Диапазон температур (°C)				Рекомендуемая температура (°C)
	Единая камера	Двойное приготовление		Двойное приготовление	
		Верхняя	Нижняя		
 Конвекция	* 30–250	40–250	40–250	-	160
	Тепло поступает от заднего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для выпекания или жаренья при приготовлении одновременно нескольких блюд на разных уровнях.				
 Экоконвекция	* 30–250	-	-	-	160
	В режиме Экоконвекция используется оптимизированная система нагрева, позволяющая более экономично расходовать электроэнергию во время приготовления. Время приготовления немного увеличивается, но это не влияет на результат. Обратите внимание, что в этом режиме не требуется выполнять предварительный прогрев. ПРИМЕЧАНИЕ <ul style="list-style-type: none"> • Режим нагрева Экоконвекция используется для определения класса энергоэффективности в соответствии с требованиями стандарта EN60350-1 • В режиме одновременного приготовления двух блюд невозможно установить режим Экоконвекция одновременно для верхней и нижней зон. 				

Использование

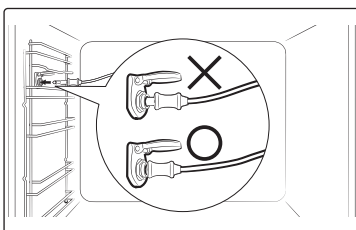
Режим	Диапазон температур (°C)					Рекомендуемая температура (°C)
	Единая камера	Двойное приготовление			Двойное приготовление	
		Верхняя	Нижняя	Двойное приготовление		
	Стандартный	* 30–250	-	-	-	180
		Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд.				
	Верхний нагрев + Конвекция	* 40–250	40–250	-	-	180
		Тепло поступает от верхнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для жаренья блюд с хрустящей корочкой сверху (например, мясных блюд или лазаньи).				
	Нижний нагрев + Конвекция	* 40–250	-	40–250	-	200
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления пиццы, выпекания хлеба или тортов.				
	Нижний нагрев	100-230	-	40–250	-	150
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента. Используйте этот режим в конце выпекания или приготовления для подрумянивания открытого пирога или пиццы снизу.				

Режим	Диапазон температур (°C)					Рекомендуемая температура (°C)
	Единая камера	Двойное приготовление			Двойное приготовление	
		Верхняя	Нижняя	Двойное приготовление		
	Большой гриль	100-270	40–250	-	-	220
		Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазаньи или гратена).				
	Экогриль	100-270	-	-	-	220
		Тепло поступает от гриля с малой площадью нагрева. Используйте этот режим для приготовления блюд, требующих меньше тепла, например рыбы и багетов с начинкой.				
	Гриль с вентилятором	100–250	-	-	-	180
		Тепло поступает от двух верхних нагревательных элементов и распределяется с помощью вентилятора. Используйте этот режим для приготовления блюд из мяса или рыбы на гриле.				
	Air Sous Vide	* 50-95	-	-	-	60
		В режиме Air Sous Vide используется горячий воздух с низкой температурой для реализации режима Sous Vide без резервуара для пара или воды. В этом режиме духовой шкаф поддерживает постоянную низкую температуру внутри рабочей камеры.				

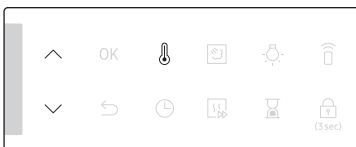
Приготовление с использованием термощупа (только применимые модели)




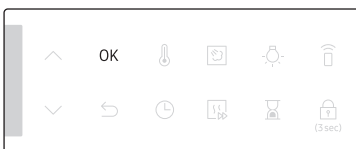
1. Нажмите на панели функций, чтобы выбрать режим приготовления и значение температуры.
2. Вставьте наконечник термощупа в центр куска приготавливаемого мяса. Убедитесь, что резиновая рукоятка не заходит в мясо.



3. Вставьте разъем термощупа в гнездо на левой стенке. Убедитесь, что когда разъем зонда подсоединен, вы видите индикатор вставленного термощупа.



4. Повторно нажмите кнопку  и используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить внутреннюю температуру мяса.



5. Нажмите **OK**, чтобы начать приготовление. Когда внутренняя температура мяса достигает заданного значения, приготовление завершается и духовой шкаф воспроизводит мелодию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ об акриламиде

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

ПРИМЕЧАНИЕ

Использование термощупа поддерживается не во всех режимах. Если вы используете термощуп с неприменимыми режимами, индикатор текущего режима будет мигать. В этом случае следует незамедлительно извлечь термощуп.

Использование

Диапазон допустимых значений температуры для режима двойного приготовления

Вы можете одновременно использовать верхнюю и нижнюю зону для приготовления блюд в разных режимах.

В режиме двойного приготовления диапазон температур одной зоны зависит от температуры, установленной для другой. Например, возможность обжарки в верхней зоне зависит от диапазона температур приготовления в режиме, выбранном для нижней зоны. Однако температура, которую можно установить для каждой из зон, ограничивается диапазоном от 40 (минимум) до 250 (максимум).

Если для верхней зоны установлено значение (°C)	Для нижней зоны действует ограничение (°C)	
	Минимум	Максимум
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Если для нижней зоны установлено значение (°C)	Для верхней зоны действует ограничение (°C)	
	Минимум	Максимум
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Доступные режимы в каждой зоне

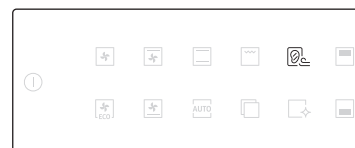
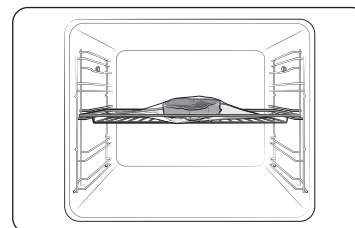
Зона	Доступный режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый прогрев	Термошуп
Верхняя	Конвекция	40–250	160	X	X
	Большой гриль	40–250	220	X	X
	Таймер	40–250	180	X	X
Нижняя	Конвекция	40–250	160	X	X
	Нижний нагрев + Конвекция	40–250	200	X	X
	Нижний нагрев	40–250	150	X	X

Air Sous Vide (только применимые модели)

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



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

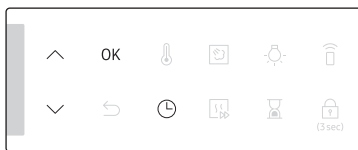


2. Нажмите **Air Sous Vide** , чтобы выбрать режим.



3. Используйте кнопки \wedge / \vee для изменения температуры по умолчанию. Введите рекомендуемую температуру для вашего блюда в соответствии с руководством по приготовлению. Температура по умолчанию составляет 60 °C. (Вы можете изменить температуру на 1 °C.)

Использование



4. Нажмите и используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить время приготовления.
5. Нажмите **OK**, чтобы начать приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте только свежие и качественные ингредиенты. Обрежьте их в чистом виде и храните в холодильнике.
- Для перемещения и хранения ингредиентов используйте термостойкие вакуумные пакеты.
- Никогда не используйте термостойкие вакуумные пакеты повторно.
- Время приготовления зависит от толщины продуктов. Добавление соли или сахара может сократить время приготовления.
- **Рекомендации**
- Чтобы сохранить первоначальный вкус, рекомендуем использовать меньше пряностей и специй, чем в обычных рецептах.
- Мясо и рыба обладают лучшим вкусом, если их обжарить и подать к столу.
- Если блюдо не подается сразу после приготовления, поместите его в ледяную воду и полностью охладите. Затем храните его при температуре не выше 5 °С, чтобы сохранить аромат и текстуру пищи.
- В исключительных случаях курицу рекомендуется есть сразу после приготовления.

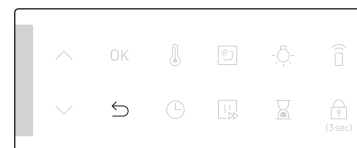
Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

Блюдо	Готовность	Принадлежности	Уровень	Температура (°С)	Время (ч)
Говядина					
Стейк толщиной 4 см	Полусырое	Решетка	3	54	3-4
Стейк толщиной 4 см	Средняя	Решетка	3	60	3-4
Стейк толщиной 4 см	Хорошо прожарено	Решетка	3	68	3-4
Жарка	Средняя	Решетка	3	62	6-8
Жарка	Хорошо прожарено	Решетка	3	68	6-8
Свинина					
Отбивная, без костей	Мягкая	Решетка	3	60	3-4
Отбивная, без костей	Плотная	Решетка	3	71	3-4
Жарка	Средняя	Решетка	3	62	4-6
Жарка	Хорошо прожарено	Решетка	3	72	4-6
Томленая свиная шея	Хорошо прожарено	Решетка	3	74	18-24
Птица					
Куриная грудка	Мягкая	Решетка	3	66	3-4
Куриная грудка	Плотная	Решетка	3	72	3-4
Утиная грудка	Мягкая	Решетка	3	63	3-4
Рыба					
Стейк из лосося	Мягкая	Решетка	3	52	2-3
Стейк из лосося	Хорошо прожарено	Решетка	3	63	2-3
Филе трески	Мягкая	Решетка	3	55	2-3

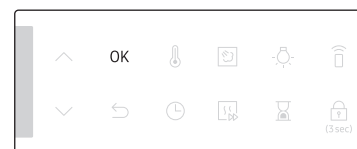
Блюдо	Готовность	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)
Овощи					
Спаржа	-	Решетка	3	85	2-3
Картофель ломтиками	-	Решетка	3	90	2-3
Сладкий картофель, ломтиками	-	Решетка	3	90	2-3
Кусочки моркови	-	Решетка	3	90	2-3
Кабачки, кубики	-	Решетка	3	90	2-3
Фрукты					
Кусочки яблок	-	Решетка	3	80	2-3
Ананас, ломтики	-	Решетка	3	85	1-2
Груша, ломтики	-	Решетка	3	83	2-3
Прочие					
Куриные яйца	Пашот	Решетка	3	63	2-3
Куриные яйца	Сваренные вкрутую	Решетка	3	71	2-3

* Приготовьте куриные яйца без вакуумной упаковки.

Остановка процесса приготовления



1. Во время приготовления нажмите .





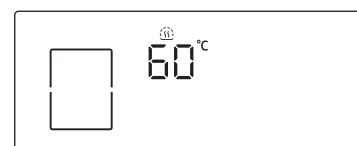
2. Нажмите **OK**, чтобы отменить приготовление.

Специальные функции

Добавление специальных или дополнительных функций позволяет повысить эффективность процесса приготовления. Специальные функции недоступны в режиме двойного приготовления.



1. Нажмите  на панели функций.
2. Повторно нажмите , чтобы выбрать функцию.
3. При необходимости установите параметры Время приготовления и/или Температура. Дополнительную информацию см. в разделе **Общие настройки**.



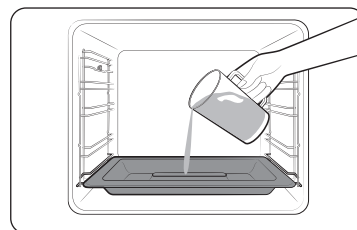
4. Духовой шкаф запускает выбранную функцию с настройками по умолчанию или вашими настройками.

Использование

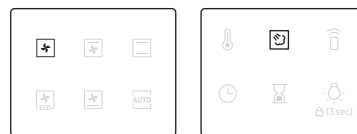
Режим		Диапазон температур (°C)	Рекомендуемая температура (°C)	Инструкции
F1	Нижний нагрев	100-230	150	Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента. Используйте этот режим в конце выпекания или приготовления для подрумянивания открытого пирога или пиццы снизу.
F2	Поддержание тепла	40-100	60	Используйте данный режим для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
F3	Подогрев посуды	30-80	50	Используйте этот режим для подогрева посуды или принадлежностей духового шкафа.
F4	Размораживание	30-60	30	Данный режим используется для оттаивания замороженных продуктов, выпечки, фруктов, пирожных, сливок и шоколада. Время размораживания зависит от типа, размера и количества продуктов.

Естественный пар (только применимые модели)

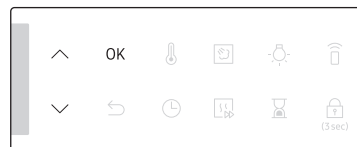
Благодаря функции естественного пара можно испечь хлеб, хрустящий снаружи и влажный внутри. Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.



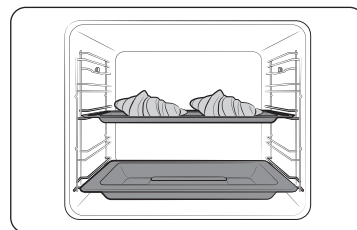
1. Вставьте паровой лоток на дно зон.
2. Наполните лоток водой объемом 250 мл, когда духовой шкаф остынет.



3. Установите режим **Конвекция** и выберите функцию **Естественный пар**.





4. Используйте кнопки \wedge / \vee для установки температуры.
5. Нажмите **OK**, чтобы начать разогрев.



6. Поставьте продукты в духовой шкаф на любую решетку и приступайте к приготовлению.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Не доливайте воду во время приготовления или если духовой шкаф еще не остыл.
- Когда духовой шкаф полностью остынет после использования функции **Естественный пар**, используйте влажную ткань, чтобы протереть дно камеры.
- Чтобы удалить водяной налет, образовавшийся после длительного использования духового шкафа, используйте мягкую ткань со специальным моющим средством.

Функция **Естественный пар**  работает только в режиме **Конвекция** .

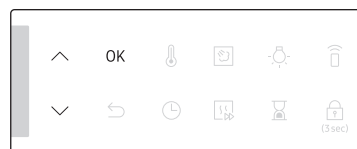
Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Круассаны, 4-6 шт.	Универсальный противень	3	190	20-25
Пирожки из слоеного теста с яблоками	Универсальный противень	3	190	20-25
Венская сдоба	Универсальный противень	3	190	20-30
Булочки	Универсальный противень	3	180	20-30
Белый хлеб	Решетка	2	180	30-40

Автоматическое приготовление

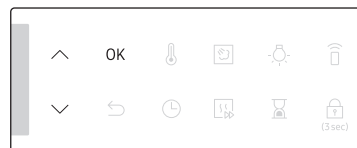
Менее опытные пользователи могут выбрать один из 50 готовых рецептов для автоматического приготовления. Эта функция позволяет тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Параметры Время приготовления и Температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранным рецептом.



1. На панели функций нажмите **Auto**.



2. Используйте кнопки **^** / **v**, чтобы выбрать программу, а затем нажмите **OK**. Вам будет показан доступный диапазон веса (размер порции).



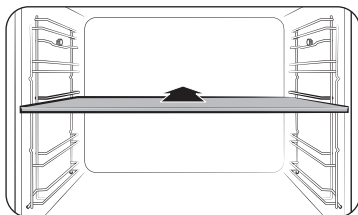
3. Используйте кнопки **^** / **v**, чтобы установить размер порции, а затем нажмите **OK**, чтобы начать приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ

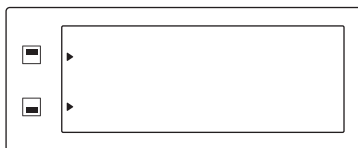
- Некоторые **Программы автоматического приготовления** предусматривают разогрев духового шкафа. Ход предварительного прогрева при выполнении таких программ отображается на дисплее. Блюдо следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева. Затем следует нажать кнопку **Время приготовления**, чтобы запустить программу автоматического приготовления.
- Дополнительную информацию см. в разделе **Программы автоматического приготовления** в данном руководстве.

Использование

Режим двойного приготовления



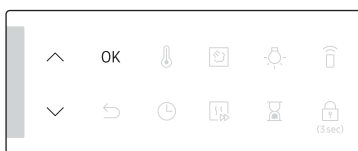
1. Чтобы включить режим двойного приготовления, установите разделитель на уровне 3.



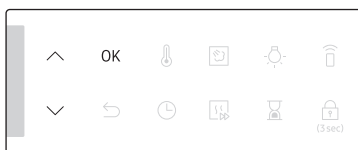
2. Нажмите , чтобы выбрать верхнюю зону, или нажмите , чтобы выбрать нижнюю зону. Рядом с выбранной зоной появится индикатор ►.



3. На панели функций нажмите .



4. Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы выбрать программу, а затем нажмите **OK** . Вам будет показан доступный диапазон веса (размер порции).



5. Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить размер порции, а затем нажмите **OK** , чтобы начать приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Очистка

Вы можете использовать два режима очистки. Эта функция позволяет сэкономить время, исключая необходимость регулярной ручной чистки. В процессе выполнения на дисплее отображается оставшееся время.

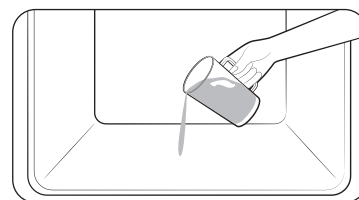
Функция	Инструкции
C1	Очистка паром Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений.
C2	Пиролитическая * Пиролитическая очистка обеспечивает высокотемпературную термальную очистку. Данная функция позволяет сжечь остатки жирной пищи, что значительно упрощает ручную очистку. 1 ч 50 мин (настройка по умолчанию) / 2 ч 10 мин / 2 ч 30 мин

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция со звездочкой (*) доступна только для соответствующих моделей.

Очистка паром

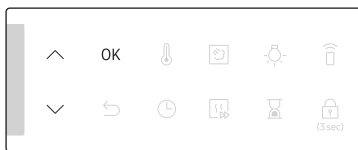
Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений. Эта функция позволяет сэкономить время, исключая необходимость регулярной ручной чистки.



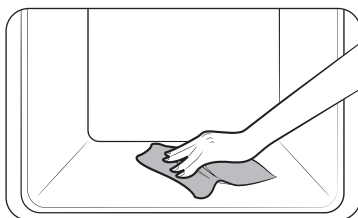
1. Налейте 400 мл воды на дно духового шкафа и закройте дверцу.



2. Нажмите на панели функций.



- Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы выбрать C1, а затем нажмите **OK**.
Очистка паром выполняется в течение 26 минут.



- Протрите внутренние поверхности духового шкафа сухой тканью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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


Пиролитическая очистка

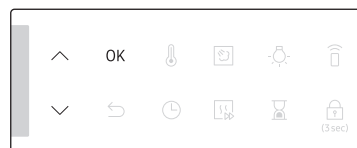
Пиролитическая очистка обеспечивает высокотемпературную термальную очистку. Данная функция позволяет сжечь остатки жирной пищи, что значительно упрощает ручную очистку.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

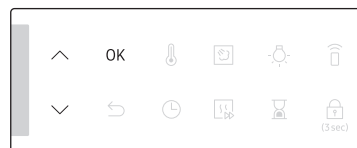
Пиролитическая функция доступна только в соответствующих моделях.



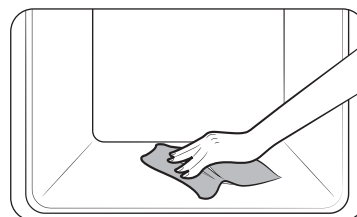
- Снимите все принадлежности, включая боковые направляющие, и вручную удалите крупные частицы загрязнений внутри печи. В противном случае они могут загореться во время цикла очистки, что приведет к пожару.
- Нажмите  на панели функций.



- Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы выбрать C2, а затем нажмите **OK**.



- Используйте кнопки \wedge / \vee для выбора времени очистки из 3 уровней: 1 час 50 минут (настройка по умолчанию), 2 часа 10 минут и 2 часа 30 минут.
- Нажмите **OK**, чтобы начать процесс очистки.



- После завершения дождитесь, пока духовой шкаф остынет, затем протрите дверцу по краям влажной тканью.

Использование

⚠ ОСТОРОЖНО

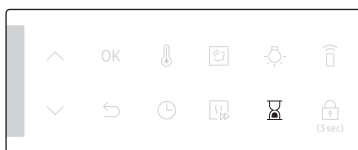
- Не прикасайтесь к духовому шкафу, поскольку во время выполнения этого цикла он сильно нагревается.
- Во избежание несчастных случаев не оставляйте детей без присмотра рядом с духовым шкафом.
- По завершении цикла не отключайте питание духового шкафа, пока работает охлаждающий вентилятор.


📖 ПРИМЕЧАНИЕ

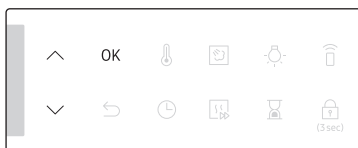
- При запуске цикла духовой шкаф нагревается изнутри. Для обеспечения безопасности дверца блокируется. Когда цикл завершится и духовой шкаф остынет, дверца разблокируется.
- Перед очисткой убедитесь, что внутри духового шкафа ничего нет. Дополнительные принадлежности могут деформироваться из-за высокой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

Таймер

Позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.



1. Нажмите .

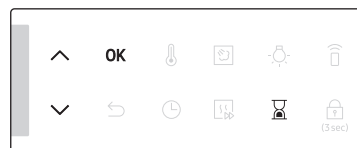



2. Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить желаемую длительность, а затем нажмите **OK**.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

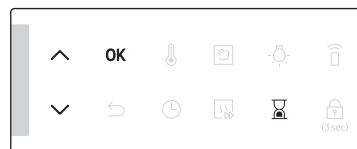
- По истечении заданного периода времени воспроизводится звуковой сигнал, а на дисплее начинает мигать сообщение "0:00".
- Настройки функции Таймер можно изменить в любое время.


Включение/выключение звука



1. Чтобы выключить звук, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. Начнет мигать цифра **1**.
2. Выберите **1** и нажмите **OK**, затем используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы задать, и нажмите **OK**.
3. Чтобы включить звук, повторите шаг **1, 2**, установите и нажмите **OK**.

Включение/выключение Wi-Fi



1. Чтобы включить Wi-Fi, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. Начнет мигать цифра **1**.
2. Выберите **2** и нажмите **OK**, затем используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы задать, и нажмите **OK**.
3. Чтобы выключить Wi-Fi, повторите шаг **1, 2**, установите и нажмите **OK**.

Рекомендации по приготовлению

Приготовление вручную

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ об акриламиде

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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











Советы по использованию дополнительных принадлежностей

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

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

Выпечка

Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Бисквит	Решетка, форма Ø 25–26 см	2		160-170	35-40
Мраморный кекс	Решетка, форма для выпечки с отверстием посередине	3		175-185	50-60
Тарт (открытый пирог)	Решетка, форма для тарта Ø 20 см	3		190-200	50-60
Пирог из дрожжевого теста на противне с фруктами и обсыпкой	Универсальный противень	2		160-180	40-50
Фруктовый пирог с крошкой	Решетка, форма для запекания 22–24 см	3		170-180	25-30
Сконы (булочки)	Универсальный противень	3		180-190	30-35
Лазанья	Решетка, форма для запекания 22–24 см	3		190-200	25-30
Безе	Универсальный противень	3		80-100	100-150
Суфле	Решетка, формочки для суфле	3		170-180	20-25
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, на противне	Универсальный противень	3		150-170	60-70

Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Домашняя пицца, 1-1,2 кг	Универсальный противень	2		190-210	10-15
Пирожки из слоеного теста с начинкой	Универсальный противень	2		180-200	20-25
Киш	Решетка, форма для запекания 22-24 см	2		180-190	25-35
Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	2		160-170	65-75
Охлажденная пицца	Универсальный противень	3		180-200	5-10

Жарка

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Мясо (говядина/свинина/баранина)					
Говяжья вырезка, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		160-180	50-70
Филейная часть телятины на косточке, 1,5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		160-180	90-120
Жареная свинины, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-210	50-60
Свинная вырезка, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		160-180	100-120
Ножка ягненка с косточкой, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		170-180	100-120

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Птица (курица/утка/индейка)					
Курица целиком, 1,2 кг *	Решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		205	80-100 *
Кусочки курицы	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-220	25-35
Утиная грудка	Решетка + Универсальный противень	3 1		180-200	20-30
Небольшая индейка целиком, 5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		180-200	120-150
Овощи					
Овощи, 0,5 кг	Универсальный противень	3		220-230	15-20
Запеченные половинки картофеля, 0,5 кг	Универсальный противень	3		200	45-50
Рыба					
Запеченное рыбное филе	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-230	10-15
Жареная рыба	Решетка + Универсальный противень	3 1		180-200	30-40

* Переверните по прошествии половины времени приготовления.

Приготовление в режиме Гриль

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

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

* По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

Замороженный полуфабрикат

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

Рекомендации по приготовлению

Профессиональное обжаривание

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

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

Конвекция Эко

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

Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления и/или температуру по своему усмотрению.

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

Двойное приготовление

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

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

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

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

№	Зона	Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
4	Верхняя	Куриные ножки	Решетка + универсальный противень	4 4		210-230	30-35
	Нижняя	Лазанья, 1,0–1,5 кг	Решетка, форма для запекания 22–24 см	1		190-200	30-35
5	Верхняя	Запеченное рыбное филе	Решетка + Универсальный противень	4 4		210-230	15-20
	Нижняя	Пирожки из слоеного теста с яблоками	Универсальный противень	1		170-180	25-30

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

Верхняя

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Пирожки	Универсальный противень	4		170	30-35
Сконы (булочки)	Универсальный противень	4		180-190	30-35
Лазанья	Решетка	4		190-200	30-35
Куриные ножки*	Решетка + Универсальный противень	4 4		230-250	30-35

* Не следует использовать предварительный прогрев духового шкафа.

Рекомендации по приготовлению

Нижняя

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Пирожки	Универсальный противень	1		170	30-35
Мраморный кекс	Решетка	1		160-170	60-70
Яблочный пирог	Решетка	1		160-170	70-80
Домашняя пицца, 1,0–1,2 кг	Универсальный противень	1		190-210	13-18

Программы автоматического приготовления

ОСТОРОЖНО

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

Режим единой камеры

В следующей таблице представлены 40 программ автоматического приготовления, жаренья и выпекания различных блюд.

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

Программы автоматического приготовления с 1 по 19, а также 38 и 39 предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого отображается на дисплее. Блюдо следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева.

Нажмите кнопку **Время приготовления**, чтобы запустить программу **Автоматическое приготовление**.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A1	Картофельный graten	1,0-1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного gratena в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение разогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A2	Овощной graten	0,8-1,2	Решетка	3
		Подготовьте и выложите свежие овощи в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение разогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
А 3	Запеканка из макаронных изделий	1,2-1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты запеканки из макаронных изделий в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
А 4	Лазанья	1,0-1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты домашней лазаньи в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
А 5	Рататуй	1,2-1,5	Решетка	3
		Выложите все ингредиенты рататуя в огнеупорную кастрюлю с крышкой. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки. Запекайте с закрытой крышкой. Перемешайте перед подачей на стол.		
А 6	Яблочный пирог	1,2-1,4	Решетка	2
		Подготовьте и выложите все ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки диаметром 20–24 см. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
А 7	Круассаны	0,3-0,4	Универсальный противень	3
		Сделайте круассаны (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
А 8	Пирожки из слоеного теста с яблоками	0,3-0,4	Универсальный противень	3
		Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее пирожки из слоеного теста с яблоками. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
А 9	Основа для открытого фруктового пирога	0,4-0,5	Решетка	3
		Выложите тесто в черную металлическую форму для выпечки пирогов, предварительно смазанную маслом. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
А 10	Лоранский пирог	1,2-1,5	Решетка	2
		Приготовьте тесто для лоранского пирога и выложите его в круглую форму для пирога диаметром 25 см. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
А 11	Батон белого хлеба	0,6-0,7	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
А 12	Зерновой хлеб	0,8-0,9	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
А 13	Булочки	0,3-0,5	Универсальный противень	3
		Сделайте булочки (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		

Рекомендации по приготовлению

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 14	Фруктовый пирог с крошкой	0,8-1,2	Решетка	3
		Выложите свежие ягоды и фрукты (малину, ежевику, кусочки яблок или груши) в форму размером 22–24 см. Сверху посыпьте крошкой из песочного теста. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 15	Сконы (булочки)	0,5-0,6	Универсальный противень	3
		Застелите универсальный противень бумагой для выпекания (диаметром 5–6 см) и выложите на нее сконы. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
A 16	Бисквит	0,5-0,6	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в круглую черную металлическую форму для выпечки (диаметром 26 см). После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 17	Мраморный кекс	0,7-0,8	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в круглую металлическую форму с отверстием или форму для кексов. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 18	Голландский кекс	0,7-0,8	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 19	Брауни (шоколадный пирог)	0,7-0,8	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в жаропрочную форму размером 20–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 20	Запеченная говяжья вырезка	0,8-1,2	Решетка	2
			Универсальный противень	1
		Посолите мясо и приправьте его специями, а затем поставьте в холодильник на 1 час. Выложите на решетку жирной стороной вверх.		
A 21	Медленно прожаренный ростбиф	0,8-1,2	Решетка	2
			Универсальный противень	1
		Посолите мясо и приправьте его специями, а затем поставьте в холодильник на 1 час. Выложите на решетку жирной стороной вверх.		
A 22	Жареные бараны отбивные с травами	0,4-0,8	Решетка	4
			Универсальный противень	1
		Замаринуйте бараны отбивные с травами и специями, а затем выложите их на решетку.		
A 23	Ножка ягненка на косточке	1,0-1,4	Решетка	3
			Универсальный противень	1
		Замаринуйте мясо ягненка, а затем выложите на решетку.		
A 24	Жареная свинина с хрустящей корочкой	0,8-1,2	Решетка	3
			Универсальный противень	1
		Выложите свинину жирной стороной вверх на решетку.		
A 25	Свинные ребрышки	0,8-1,2	Решетка	3
			Универсальный противень	1
		Выложите свиные ребрышки на решетку.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 26	Курица целиком	1,0-1,4	Решетка	2
			Универсальный противень	1
Промойте и почистите курицу. Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Выложите грудкой вниз на решетку, переверните после звукового сигнала.				
A 27	Куриная грудка	0,5-0,9	Решетка	4
			Универсальный противень	1
Замаринуйте грудки, а затем выложите их на решетку.				
A 28	Куриные ножки	0,5-0,9	Решетка	4
			Универсальный противень	1
Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.				
A 29	Утиная грудка	0,3-0,7	Решетка	4
			Универсальный противень	1
Выложите утиные грудки жирной стороной вверх на решетку. Первая настройка предназначена для средней прожарки, вторая – для хорошей прожарки.				
A 30	Запеченное филе форели	0,3-0,7	Универсальный противень	4
			Выложите филе форели кожей вверх на универсальный противень.	
A 31	Форель	0,3-0,7	Решетка	4
			Универсальный противень	1
Помойте и почистите рыбу, а затем выложите ее на решетку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Сбрызните лимонным соком, посолите внутри и посыпьте травами. Сделайте надрезы на коже ножом. Смажьте маслом и натрите солью.				

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 32	Камбала	0,3-0,7	Универсальный противень	3
			Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и положите на нее камбалу. Сделайте неглубокие надрезы ножом.	
A 33	Стейк из лосося/ филе лосося	0,3-0,7	Решетка	4
			Универсальный противень	1
Помойте и почистите филе или стейки. Выложите филе на решетку кожей вверх.				
A 34	Жареные овощи	0,3-0,7	Универсальный противень	4
			Промойте и нарежьте цукини, баклажан, перец, лук и томаты черри ломтиками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на универсальном противне.	
A 35	Запеченный картофель половинками	0,5-0,9	Универсальный противень	3
			Разрежьте крупные картофелины (весом 200 г каждая) пополам вдоль. Выложите на универсальный противень срезом вверх, смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями.	
A 36	Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	0,3-0,7	Универсальный противень	3
			Равномерно распределите замороженные чипсы на универсальном противне для приготовления в духовом шкафу.	
A 37	Замороженные дольки картофеля	0,3-0,7	Универсальный противень	3
			Равномерно распределите замороженные дольки картофеля по универсальному противню.	
A 38	Замороженная пицца	0,3-0,7	Решетка	3
			Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, положите замороженную пиццу в центр решетки.	

Рекомендации по приготовлению

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 39	Домашняя пицца	0,8-1,2	Универсальный противень	2
		Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на универсальный противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
A 40	Расстойка теста	0,3-0,7	Решетка	2
		Замесите тесто в миске и обтяните ее пищевой пленкой. Поставьте миску в центр решетки.		

Двойное приготовление

В следующей таблице представлены 10 программ автоматического приготовления, жаренья и выпекания различных блюд. Можно использовать только верхнюю или нижнюю зону или использовать обе зоны одновременно.

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

Все программы автоматического приготовления для режима двойного приготовления предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого отображается на дисплее.

Блюдо следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева.

Нажмите кнопку **Время приготовления**, чтобы запустить программу **Автоматическое приготовление**.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

1. Верхняя

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
1	Картофельный гратен	1,0-1,5	Решетка	4
		Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного гратена в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение разогрева, поставьте форму в центр решетки.		
2	Лазанья	1,0-1,5	Решетка	4
		Подготовьте и выложите все ингредиенты домашней лазаньи в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
3	Куриные ножки	0,5-0,9	Решетка	4
			Универсальный противень	4
		Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.		
4	Запеченный картофель половинками	0,5-0,9	Универсальный противень	4
		Разрежьте крупные картофелины (весом 200 г каждая) пополам вдоль. Выложите на универсальный противень срезом вверх, смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями.		
5	Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	0,3-0,7	Универсальный противень	4
		Равномерно распределите замороженные чипсы на универсальном противне для приготовления в духовом шкафу.		

2. Нижняя

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
1	Яблочный пирог	1,2-1,4	Решетка	1
		Подготовьте и выложите все ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки диаметром 20-24 см. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
2	Пирожки из слоеного теста с яблоками	0,3-0,4	Универсальный противень	1
		Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее пирожки из слоеного теста с яблоками. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
3	Лоранский пирог	1,2-1,5	Решетка	1
		Приготовьте тесто для пирога и выложите его в круглую форму для кша диаметром 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
4	Замороженная пицца	0,3-0,7	Решетка	1
		Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, положите замороженную пиццу в центр решетки.		
5	Домашняя пицца	0,8-1,2	Универсальный противень	1
		Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на универсальный противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		

Рекомендации по приготовлению

3. Дублированное приготовление

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

ОСТОРОЖНО










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

Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350-1

1. Выпечка

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

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

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

** Две формы с пирогами размещают слева в задней части решетки и справа в передней ее части.

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

2. Приготовление в режиме Гриль

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

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Тосты из белого хлеба	Решетка	5		270 (Макс.)	1-2
Гамбургеры с говядиной * (12 шт.)	Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	4 1		270 (Макс.)	1-й: 15–18 2-й: 5–8

* По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

3. Жарка

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

* Переверните по прошествии половины времени приготовления.

Коллекция популярных рецептов для программ автоматического приготовления

Картофельный гратен

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

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

Рекомендации по приготовлению

Овощной гратен

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

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

Лазанья

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

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

Яблочный пирог

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

Способ приготовления

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

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

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

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

Лоранский пирог

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

Способ приготовления

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

Фруктовый пирог с крошкой

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

Способ приготовления

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

Рекомендации по приготовлению

Домашняя пицца

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

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

Запеченная говяжья вырезка

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

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

Жареные бараньи отбивные с травами

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

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

Свиные ребрышки

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

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

Обслуживание

Очистка

Для облегчения очистки регулярно чистите духовой шкаф.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Внутренняя поверхность духового шкафа

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

Внешняя поверхность духового шкафа

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

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

Принадлежности

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

Поверхность, покрытая каталитической эмалью (только применимые модели)

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

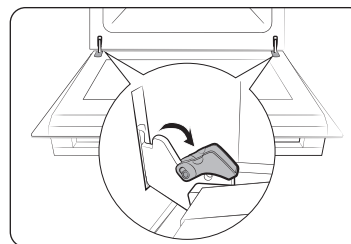
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите внутренние поверхности духового шкафа.
3. Включите режим Конвекция, установив самую высокую температуру, на один час.

Дверца

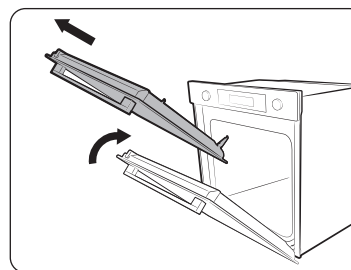
Дверцу духового шкафа следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять дверцу для очистки, выполните следующие действия.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Дверца духового шкафа тяжелая.

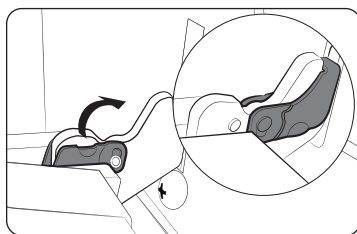


1. Откройте дверцу и затем откройте зажимы на обеих петлях дверцы.



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

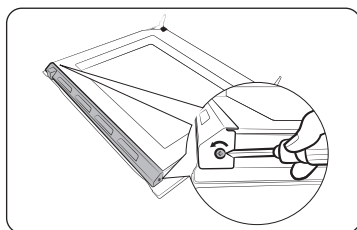
Обслуживание



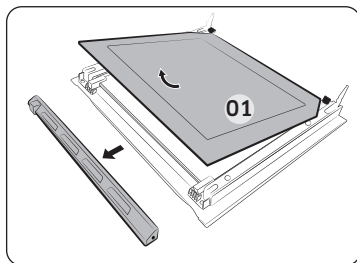
3. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки дверцы на место. Убедитесь, что зажимы на обеих петлях полностью закрыты.

Стекло дверцы

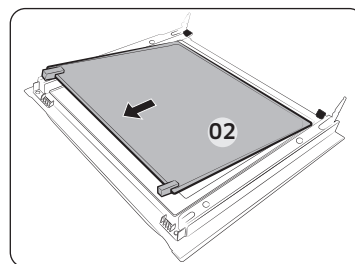
В зависимости от модели конструкция дверцы духового шкафа включает в себя 3–4 листа стекла, расположенных один за другим. Стекла дверцы следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять стекло для очистки, выполните следующие действия.



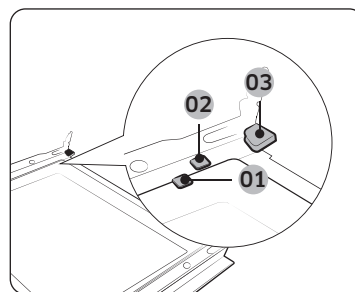
1. При помощи отвертки открутите винты, расположенные на левой и правой стороне дверцы.



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

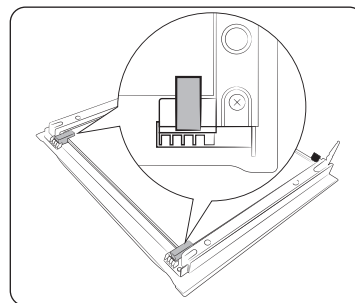


4. Снимите второй лист, сдвинув его в направлении, указанном стрелкой.
5. Очистите стекло мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.



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

6. После очистки установите стекла следующим образом:
 - В указанном порядке установите лист 2 между крепежными зажимами 1 и 2, а лист 1 закрепите с помощью зажима 3.

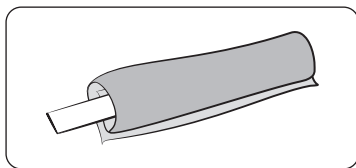


7. Проверьте, правильно ли вставлены резинки для стекла и надежно ли они закреплены на стеклянном листе.
8. Повторите приведенные выше шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки дверцы на место.

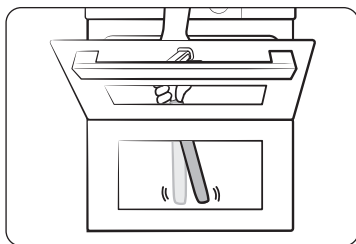
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание утечки тепла проверьте правильность установки стекол.

Двойная стеклянная дверца (только применимые модели)



1. Намотайте влажную ткань на палочку.

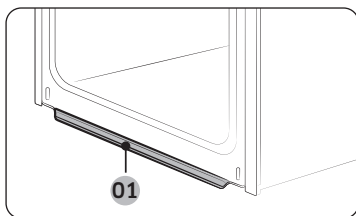


2. Пропустите полотенце под дверцей.
3. Очистите дверцу.
4. Нанесите моющее средство на ткань и снова очистите.
5. Протрите сухой тканью для удаления влаги и пузырьков.

⚠ ОСТОРОЖНО

Не отсоединяйте дверцу для очистки.

Водосборник



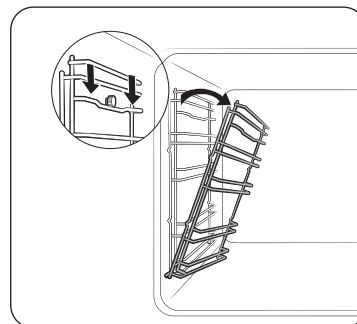
01 Водосборник

В водосборник попадает не только жидкость, образующаяся в процессе приготовления, но и остатки пищи. Выполняйте регулярную очистку водосборника.

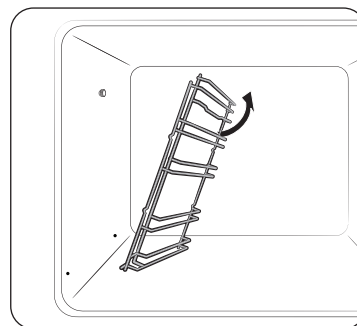
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Боковые решетки (только применимые модели)



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



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

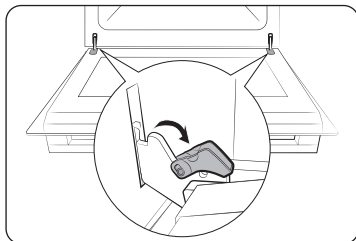
📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

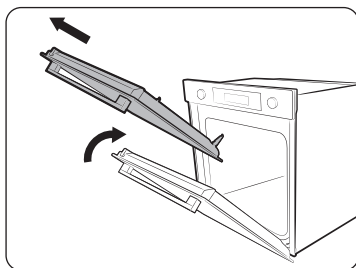
Отсоединение дверцы

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

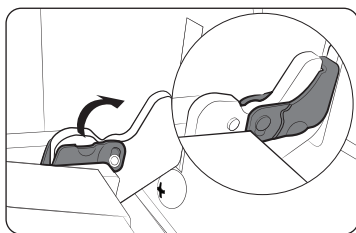
Дверца духового шкафа тяжелая.



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



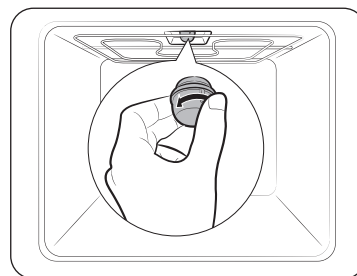
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Удерживая дверцу духового шкафа с двух сторон, поднимите и потяните ее вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.



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

Замена

Лампы

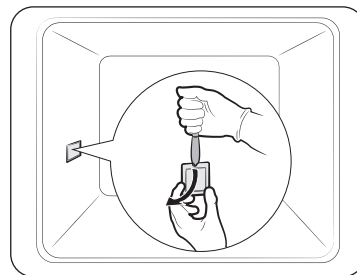


1. Снимите стеклянный колпачок, повернув его против часовой стрелки.
2. Замените лампочку.
3. Очистите стеклянный колпачок.
4. После завершения очистки выполните действия шага 1 в обратном порядке для установки колпачка на место.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Лампа на боковой стенке духового шкафа



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

Устранение неисправностей

Контрольные пункты

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

Проблема	Причина	Решение
Кнопки не функционируют должным образом.	<ul style="list-style-type: none"> В пространство между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет. Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага. Включена функция блокировки. 	<ul style="list-style-type: none"> Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку. Удалите влагу и повторите попытку. Проверьте, включена ли функция блокировки.
Некоторые кнопки не включены должным образом.	<ul style="list-style-type: none"> Если разделитель остается в камере (или духовой шкаф работает в гибком режиме) 	<ul style="list-style-type: none"> Уберите разделитель. Пока он вставлен, некоторые кнопки будут отключены.
Время не отображается.	<ul style="list-style-type: none"> Электропитание не подается. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Электропитание не подается. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	<ul style="list-style-type: none"> Устройство отключено от розетки электросети. 	<ul style="list-style-type: none"> Подключите устройство к электросети.
Во время работы устройства происходит сбой в подаче электропитания.	<ul style="list-style-type: none"> Непрерывное приготовление в течение длительного времени. Вентилятор системы охлаждения не работает. Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией. К одной розетке электросети подключено сразу несколько приборов. 	<ul style="list-style-type: none"> После завершения длительного процесса приготовления дайте духовому шкафу остыть. Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке. Используйте отдельную розетку электросети для подключения устройства.

Проблема	Причина	Решение
На духовой шкаф не подается питание.	<ul style="list-style-type: none"> Электропитание не подается. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, подается ли питание на устройство.
Внешняя поверхность духового шкафа слишком сильно нагревается во время работы.	<ul style="list-style-type: none"> Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией. 	<ul style="list-style-type: none"> При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
Дверца плохо открывается.	<ul style="list-style-type: none"> Между дверцей и камерой духового шкафа есть остатки пищи. 	<ul style="list-style-type: none"> Тщательно очистите духовой шкаф и попробуйте снова открыть дверцу.
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Лампа включается, а затем выключается. Во время приготовления на поверхность лампы попали посторонние вещества. 	<ul style="list-style-type: none"> Лампа выключается автоматически по прошествии определенного периода времени для экономии электроэнергии. Чтобы включить ее снова, нажмите кнопку Освещение духового шкафа. Очистите камеру духового шкафа и проверьте, удалось ли устранить неисправность.
При использовании духового шкафа произошло поражение электрическим током.	<ul style="list-style-type: none"> Источник питания не заземлен надлежащим образом. Используется розетка электросети без заземления. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, правильно ли заземлена розетка электросети.
Из устройства капает вода.	<ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью. 	<ul style="list-style-type: none"> Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.
Через зазор между дверцей и корпусом духового шкафа выходит пар.		
В духовом шкафу скапливается вода.		
Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется.	<ul style="list-style-type: none"> Уровень яркости освещения зависит от выходной мощности. 	<ul style="list-style-type: none"> Изменение уровня выходной мощности во время приготовления не является неисправностью, поэтому не стоит беспокоиться.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	<ul style="list-style-type: none"> Вентилятор продолжает работать определенный период времени в автоматическом режиме для вентиляции воздуха внутри духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.
Духовой шкаф не производит нагрев.	<ul style="list-style-type: none"> Дверца открыта. Заданы неправильные параметры работы духового шкафа. Перегорел предохранитель на домашнем распределительном щите или сработал автоматический выключатель. 	<ul style="list-style-type: none"> Закройте дверцу и выполните перезапуск устройства. Перейдите к главе, посвященной управлению устройством, и выполните сброс параметров духового шкафа. Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика.
Во время работы из устройства выходит дым.	<ul style="list-style-type: none"> В начале эксплуатации устройства. На нагревательный элемент попали остатки пищи. 	<ul style="list-style-type: none"> В начале эксплуатации нагревательный элемент может выделять дым. Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования духового шкафа такая ситуация больше не возникает. Дайте духовому шкафу полностью остыть и удалите с нагревательного элемента остатки пищи.
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	<ul style="list-style-type: none"> Используется нежаропрочная посуда из пластмассы или других материалов. 	<ul style="list-style-type: none"> Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	<ul style="list-style-type: none"> Дверца часто открывается во время приготовления. 	<ul style="list-style-type: none"> Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри духового шкафа снижается, и это может повлиять на конечный результат.
Функция очистки паром не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Это происходит, потому что температура внутри духового шкафа еще слишком высокая. 	<ul style="list-style-type: none"> Дайте духовому шкафу остыть, а затем включите эту функцию.
Режим двойного приготовления не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Разделитель установлен неправильно. 	<ul style="list-style-type: none"> Прежде чем продолжить использование, установите разделитель надлежащим образом.
Режим единой камеры не работает.	<ul style="list-style-type: none"> В духовой шкаф установлен разделитель. 	<ul style="list-style-type: none"> Прежде чем продолжить использование, извлеките разделитель.
Работает вентилятор камеры, которая не используется в режиме Одновременное приготовление двух блюд (или высокая температура в камере).	<ul style="list-style-type: none"> Для достижения наилучших результатов приготовления пищи вентилятор и нагреватель неиспользуемой камеры могут работать. 	<ul style="list-style-type: none"> Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.

Информационные коды

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


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

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

Технические характеристики

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

Входное напряжение		230-240 В пер. тока, 50 Гц
Максимальная полезная выходная мощность		3650–3950 Вт
Размеры (Ш x В x Г)	Основное устройство	595 x 596 x 570 мм
	Встраиваемый	560 x 579 x 549 мм
Объем		76 л

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

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



Приложение

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

SAMSUNG	Samsung	
Идентификация модели	NV7B421****, NV7B422****, NV7B423****, NV7B424****, NV7B425****, NV7B431****, NV7B432****, NV7B433****, NV7B434****, NV7B435****	
Индекс энергоэффективности на камеру (EEI cavity)	81,6	
Класс энергоэффективности на камеру	A+	
Энергозатраты, необходимые для нагрева нормированной загрузки в камере печи с электронагревом за цикл в обычном режиме на одну камеру (конечная электрическая энергия) (EC electric cavity)	1,05 кВт·ч	
Энергозатраты, необходимые для нагрева нормированной загрузки в камере печи с электронагревом за цикл в режиме с вентилятором на одну камеру (конечная электрическая энергия) (EC electric cavity)	0,71 кВт·ч	
Количество камер	1	
Источник тепла в камере (электричество или газ)	электрический	
Объем на камеру (V)	76 л	
Тип духового шкафа	встроенный	
Вес устройства (M)	NV7B421**** : 33,4 кг NV7B422**** : 33,4 кг NV7B423**** : 38,4 кг NV7B424**** : 33,4 кг NV7B425**** : 38,4 кг	NV7B431**** : 36,9 кг NV7B432**** : 36,9 кг NV7B433**** : 40,9 кг NV7B434**** : 36,9 кг NV7B435**** : 40,9 кг

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

Советы по экономии энергии

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

Уведомление о ПО с открытым исходным кодом

Поставляемое с данным устройством программное обеспечение содержит ПО с открытым кодом.

Ссылка http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 ведет на страницу, которая содержит информацию о лицензии на открытый исходный код, относящуюся к данному продукту.





Устройство предназначено для нагрева и приготовления пищи

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

Адрес производителя :

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

Адрес мощностей производства :

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

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :

ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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



Кіріктірілген пеш

Пайдалану және орнату нұсқаулығы

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** / NV7B424**** / NV7B425**** /
NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433**** / NV7B434**** / NV7B435****



SAMSUNG

Мазмұны

Нұсқаулықты қолдану 3

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған: 3

Қауіпсіздік нұсқаулары 3

Маңызды сақтық шаралары 3
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық) 6
Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы 6

Орнату 6

Жинақтың құрамы 6
Пешті орнатуға дайындау 7
Қуат қосылымы 7
Корпусты орнату 8

Істі бастау алдында 10

Бастапқы параметрлері 10
Жаңа пештің иісі 10
Қауіпсіздікті сақтайтын смарт құрал 10
Ақырын жабылатын есік (тек тиісті модельдерде) 11
Керек-жарақтары 11
Иілгіш есік (тек тиісті модельдерде) 12
Механикалық құлып (тек тиісті модельдерде) 13
Қос режиммен пісіру 13

Пайдалану 14

Басқару панелі 14
Жалпы параметрлер 15
Пісіру режимдері 18
Қос режимнің температура параметрінің ауқымы 22
Вакуумдық ауа (тек тиісті модельдерде) 23

Тағам пісіруді тоқтату үшін 25
Арнайы функция 25
Табиғи бу (тек тиісті модельдерде) 26
Автоматты түрде пісіру 27
Тазалау 28
Таймер 30
Дыбыстық сигналды қосу/өшіру 30
Wi-Fi қосу/өшіру 30

Смарт пісіру 31

Қолмен пісіру 31
Автоматты пісіру бағдарламалары 36
Тағамдарды сынақтан өткізу 42
Жиі қолданылатын автоматты түрде пісіру рецептілерінің жинағы 43

Күтім көрсету 47

Тазалау 47
Есікті ажырату 50
Ауыстыру 50

Ақаулық себептерін анықтау 51

Тексерулер 51
Ақпарат кодтары 53

Техникалық параметрлері 54

Қосымша 54

Ашық хабарлама 54

Нұсқаулықты қолдану

SAMSUNG кіріктірілген пешін таңдағаныңызға рахмет.

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

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

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған:

ЕСКЕРТУ

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

АБАЙЛАҢЫЗ

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

ЕСКЕРТПЕ

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

Қауіпсіздік нұсқаулары

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

МАҢЫЗДЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

ЕСКЕРТУ

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

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Ағыту құралын кабель төсеу ережелеріне сай тұрақты орнатылған желіге кіріктіріп орнату қажет.

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

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

Қауіпсіздік нұсқаулары

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

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

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

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

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

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

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

Пиротазалау кезінде және одан кейін бөлмені желдетіп алыңыз.

Тазалау функциясы үлгіге байланысты.

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

Бұмен тазалағышты пайдалануға болмайды.

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

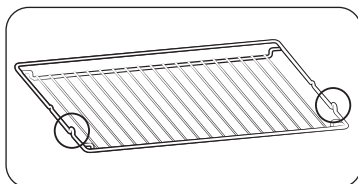
Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

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

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

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

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



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

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

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз.

Құрылғыны электр желісіне тек уәкілетті электр маманы ғана қосуға тиіс.

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

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

Электр сымдары мен кабельдерін пешке тигізбеу керек.

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

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

Пештің қасында орналасқан розеткаға электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.

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

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

Бұл пеш тек үйде тағам пісіруге ғана арналып жасалған.

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

Пештің ішіне ешқашан тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды.

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

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

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

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

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

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

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

Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.

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

Жеміс шырыны пештің эмаль беттеріне кетпейтін дақ қалдырады.

Өте сұйық қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз.

Пештің ашық тұрған есігінің үстіне тағам пісіретін ыдыстарды қоймаңыз.

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

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

Есікті шамадан тыс көп салмақ салып ашпаңыз.

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

ЕСКЕРТУ: Пеште тағам пісіп жатқанда есігін ашып қоймаңыз.

Қауіпсіздік нұсқаулары

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



(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, аксессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз. Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс. Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы

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

Орнату

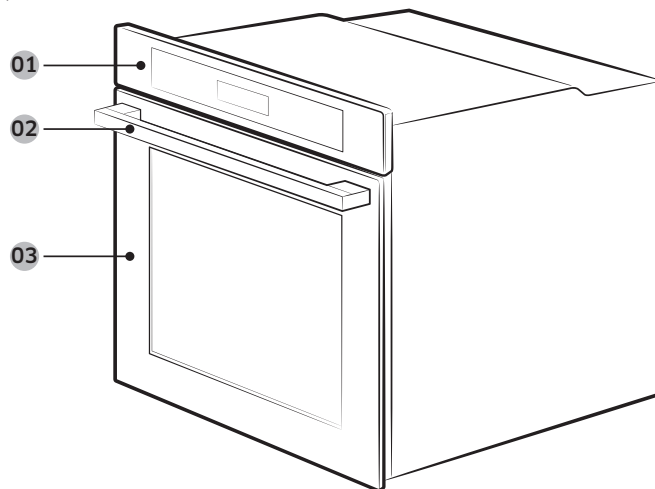
⚠ ЕСКЕРТУ

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

Жинақтың құрамы

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

Пешке шолу



01 Басқару панелі

02 Есіктің тұтқасы

03 Есік

ЕСКЕРТПЕ

Моделіне байланысты бұл пеш бір есікті және екі есікті болып екі түрде келеді.

Керек-жарақтары

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



Тор сөре



Тор сөренің төсемесі *



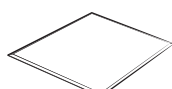
Пісірме науа *



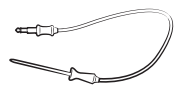
Әмбебап науа *



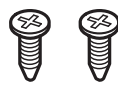
Өте шұңғыл науа *



Бөлгіш құрал



Ет сүңгісі *



2 Бұранда (M4 L25)



Бу науасы *

ЕСКЕРТПЕ

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

Пешті орнатуға дайындау

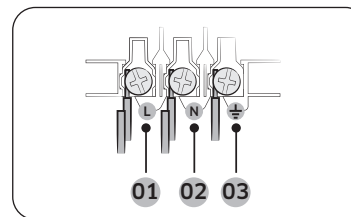


Phillips бұрауышы



Бұрғы

Қуат қосылымы



Пешті электрлі ашаға сұғыңыз. Аша сұғылатын розеткаға, рұқсат етілетін кернеуге қойылатын шектеуге байланысты қол жетімсіз болса, қауіпсіздік стандартына сай келу үшін көп полюсті оқшаулағыш қосқышты (кем дегенде арасында 3 мм бос орын бар) пайдаланыңыз. H05 RR-F не H05 VV-F, кемінде 1,5-2,5 мм² болатын, ұзындығы жеткілікті қуат сымын пайдаланыңыз.

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

Номинальды ток (A)	Ең кіші қысқа қиманың ауданы
10 < A ≤ 16	1,5 мм ²
16 < A ≤ 25	2,5 мм ²

Пешке жапсырылған жапсырмадан шығыс параметрлерін қараңыз.

Пештің артқы қақпағын бұранда бұрағышты пайдаланып ашыңыз және сымның қапсырмасындағы бұрандаларды алыңыз. Содан кейін қуат сымдарын тиісті қосылым ағытпаларына жалғаңыз.

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

Орнату

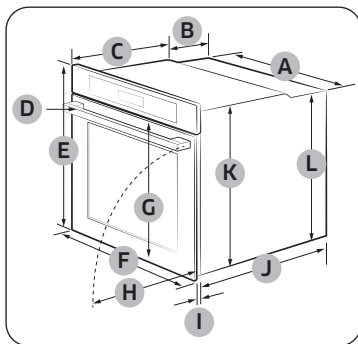
⚠ ЕСКЕРТУ

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

Корпусты орнату

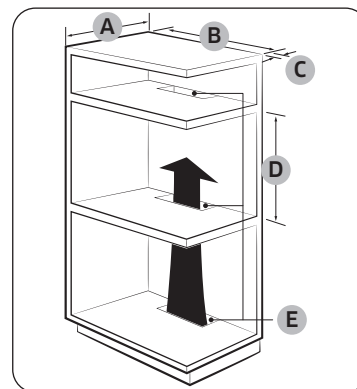
Пешті ас үй жиһазына кіріктіріп орнату керек болса, пештің пластик беттері мен желімделген бөліктері 90 °С градусқа төзімді болуға тиіс. Samsung пештен бөлінген қызудан жиһазға келген зақымға жауапты емес. Пешті дұрыс желдету керек. Корпустың астыңғы сөресі мен тірегіш қабырғасының арасына желдету үшін шамамен 50 мм бос орын қалдыру керек. Пешті жұмыс бетінің астына орнатсаңыз, жұмыс бетін орнату нұсқауларын орындаңыз.

Орнатуға қажетті өлшемдер



Пеш (мм)

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

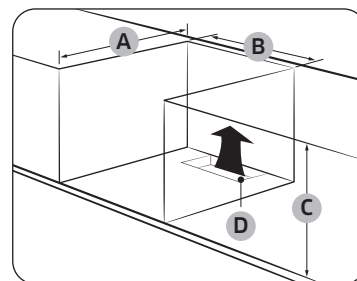


Кіріктірілген корпус (мм)

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

📖 ЕСКЕРТПЕ

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



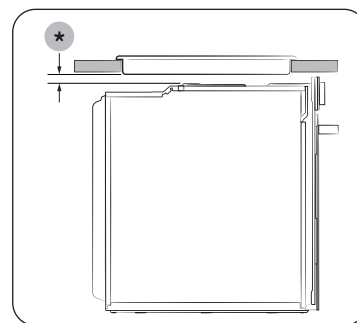
Раковинаның астына (мм)

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

📖 ЕСКЕРТПЕ

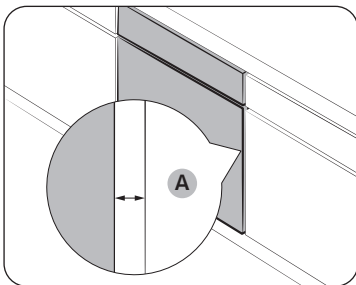
Кіріктірілген корпустың қызуды шығаруға және ауаны таратуға арналған саңылаулары (D) бар болуға тиіс.

Ас пісіру бетімен орнату

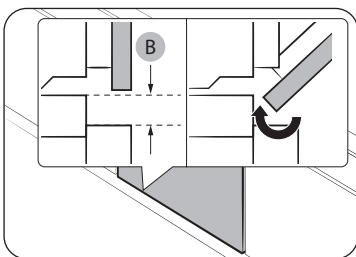


Ас пісіру бетін пештің үстіне орнату үшін, қондырғы кеңістігіне қойылатын талаптардың орындалуын қамтамасыз ету үшін плитаны орнату жөніндегі нұсқаулықты тексеріңіз (*).

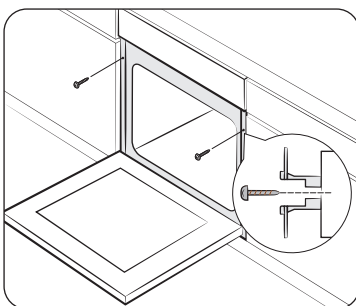
Пешті орнату



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



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



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

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

⚠ ЕСКЕРТУ

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

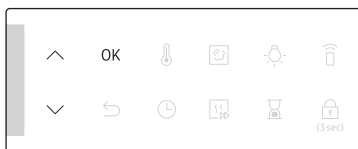
📖 ЕСКЕРТПЕ

Пештің нақты түрі үлгіге байланысты әр түрлі болуы мүмкін.

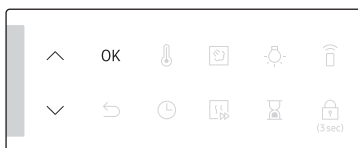
Істі бастау алдында

Бастапқы параметрлері

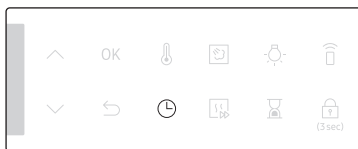
Пешті ең алғаш рет электр көзіне қосқан кезде сағат (“12”) жыпылықтап тұратын дисплейде әдепкі уақыт “12:00” пайда болады. Пешті ең алғаш рет пайдалану алдында ағымдық уақытты орнатыңыз.



1. Сағатты орнату үшін \wedge / \vee түймешіктерін басып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз. Минут элементі жыпылықтайды.



2. Минутты орнату үшін \wedge / \vee түймешіктерін басып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз.



Осы бастапқы параметрді орнатқаннан кейін ағымдық уақытты өзгерту үшін \odot түймешігін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз және жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

Жаңа пештің иісі

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

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

ЕСКЕРТПЕ

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

Қауіпсіздікті сақтайтын смарт құрал

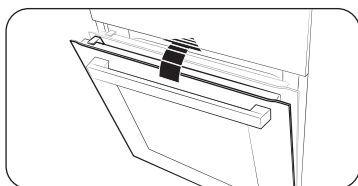
Пеш жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашсаңыз, пештің шамы жанады және екі желдеткіш пен қыздырғыш элементтер жұмыс істеуін тоқтатады. Бұл күйіп қалу тәрізді денеге келетін зақымдарға және қуаттың босқа шығындалуына жол бермеу үшін қажет. Бұндай жағдай орын алған кезде есікті жабыңыз, сонда пеш қалыпты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

Ақырын жабылатын есік (тек тиісті модельдерде)

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

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

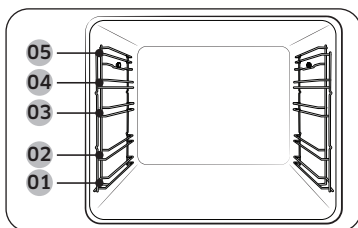
(Бұл функцияның қолжетімділігі пештің үлгісіне байланысты.)



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

Керек-жарақтары

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



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

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

Негізгі қолдану

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

Тор сөре	Тор сөре гриль жасауға және тағам қуыруға арналған. Тор сөренің алға шығып тұрған бөліктерін (екі жағындағы тежегіш) алға қаратып салыңыз.
Тор сөренің төсемесі *	Тор сөренің төсемесін тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін науамен бірге қолдануға болады.
Пісірме науа *	Пісірме науа (тереңдігі : 20 мм) торт, печенье және басқа кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Әмбебап науа *	Әмбебап науа (тереңдігі : 30 мм) пісіру және қуыру үшін қолданылады. Тор сөренің төсемесін пештің табанына сұйық зат тамшыламау үшін пайдаланыңыз. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Өте шұңғыл науа *	Өте шұңғыл науа (тереңдігі: 50 мм) тор сөренің төсемесін қолданып немесе қолданбай қуыруға арналған. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Сырғытпа жолдар *	Телескопиялық бағыттағышты науаны төмендегідей орнату үшін пайдаланыңыз. <ol style="list-style-type: none"> 1. Жолдың бағыттағышын пештен шығарып созыңыз. 2. Науаны жолдың бағыттағышына қойып, жолдың бағыттағышын пештің ішіне қарай сырғытыңыз. 3. Пештің есігін жабыңыз.
Бөлгіш құрал	Бөлгіш құрал пештің екі аумаққа бөлуге арналған. Бөлгіш құралды Қос режим көмегімен пісіру үшін пайдаланыңыз. Бөлгіш құралды шұңғылды екі пісіру алаңына бөлуден басқа мақсатта пайдаланбаңыз. Бұл бөлгішті сөре ретінде қолданбаңыз.
Ет сүңгісі *	Ет сүңгісі ет пісіру барысында еттің ішкі температурасын өлшейді. Тек пешіңізбен бірге берілген ет сүңгісін ғана пайдаланыңыз.
Бу науасы *	Бу науасын тек табиғи бу режимінде пайдаланыңыз. Науаны бөлімнің астыңғы ортасына қойып, ішіне таза су толтырыңыз. Науа тамақ пісірген кезде немесе содан кейін ысып кетсе, науаны шығарып алу үшін пеш қолғаптарын пайдаланыңыз немесе пеш толық суығанша күтіңіз.

ЕСКЕРТПЕ

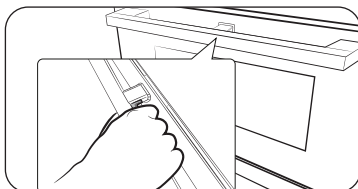
Жұлдызшамен (*) белгіленген керек-жарақтардың қолжетімділігі үлгі түріне байланысты.

Істі бастау алдында

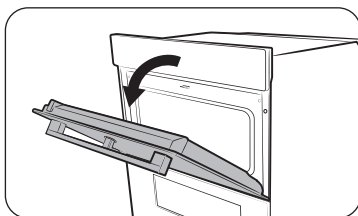
Иілгіш есік (тек тиісті модельдерде)

Бұл пештің ортасында ілініп тұратын бірегей иілгіш есігі бар, сондықтан оның жоғарғы жағына қол жеткізу үшін жоғарғы жартысын ғана аша аласыз. Қос режим мүмкіндігін пайдаланғанда пештің жоғарғы жағына әлдеқайда оңай және энергияны көбірек үнемдеп қол жеткізе аласыз.

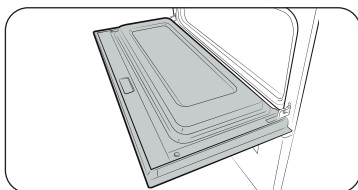
Жоғарғы есікті пайдалану



1. Тұтқа тетігін толық басыңыз.

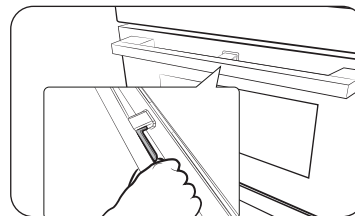


2. Тұтқаны итеріңіз.

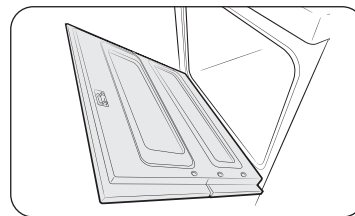


3. Сол кезде суретте көрсетілгендей жоғарғы есік ашылады.

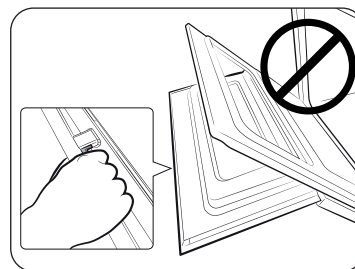
Есікті толық пайдалану



1. Тұтқаның тетігі жоқ жерін ұстап тұрып итеріңіз.



2. Сол кезде суретте көрсетілгендей есік толығымен ашылады.



⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

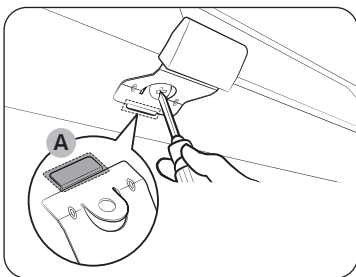
Есікті толық ашқан кезде тұтқаны тетігі жоқ жерінен ұстаңыз. Тұтқасын есікті ашқанда жартылай ғана бассаңыз, жоғарғы есігі ашылып, денеңізді жарақаттауыңыз мүмкін.

📖 ЕСКЕРТПЕ

- Жоғарғы есікке ауыр заттарды қоймаңыз немесе көп күш түсірмеңіз.
- Балаларға жоғарғы есікпен немесе оның үстінде ойнауға рұқсат бермеңіз.

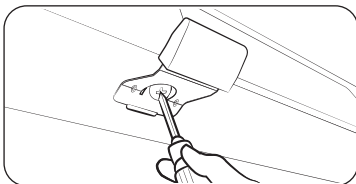
Механикалық құлып (тек тиісті модельдерде)

Орнату



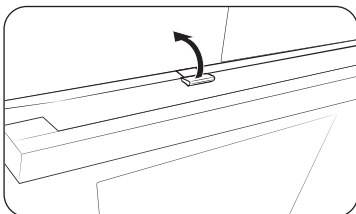
1. Механикалық бекітпенің (A) жіңішке бөлігін суретте көрсетілгендей бекітпенің тұтқасындағы тиісті тесікке салыңыз.
2. Бекітпенің тұтқасындағы бұrandаны қатайтыңыз.

Ағыту



- Бекітпенің тұтқасындағы бұrandаны босатыңыз және алыңыз.

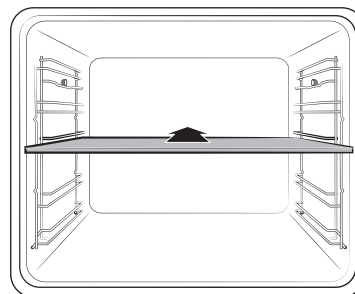
Бекіту/бекітпеу



- Есікті ашу үшін бекітпенің тұтқасын шамалы жоғары көтеріп есіктің құлпын ашыңыз. Содан кейін есікті ашыңыз.
- Есікті бекіту үшін, оны жай ғана жапсаңыз болды. Механикалық бекітпе есікті автоматты түрде құлыптайды.

Қос режиммен пісіру

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



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

ЕСКЕРТПЕ

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

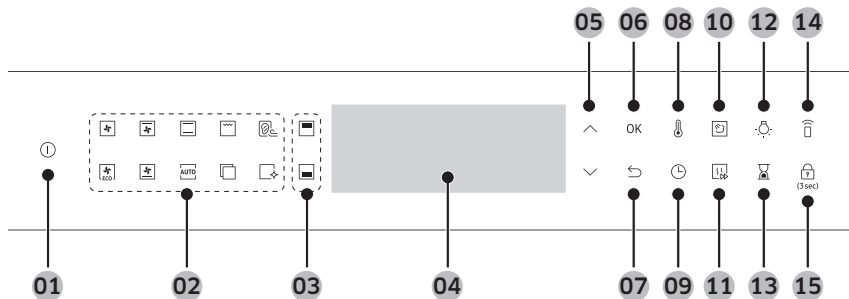
Пайдалану

Басқару панелі

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

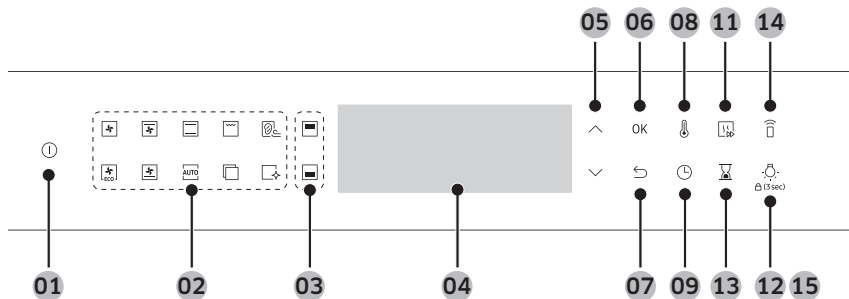
Табиғи буы бар қос режим :

NV7B424**** / NV7B425**** / NV7B434**** / NV7B435****



Табиғи бусыз қос режим :

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** /
NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433****



01	Қуат	Пешті қосу үшін басыңыз. Өшіру үшін 1 секунд басып тұрыңыз.
02	Сипаттама панелі	Қажетті пісіру режимін немесе функцияны таңдау үшін басыңыз.

03	Үстіңгі/Астыңғы аумақ	Бөлгіш құрал салынған кезде индикаторлар жанады. Рецептiңiз үшін Үстіңгі немесе Астыңғы бөлiктi таңдауыңызға болады.
04	Дисплей	Таңдалған режимдер немесе параметрлер үшін қажеттi ақпаратты көрсетедi.
05	Жоғары / Төмен	Таңдауыңыздың параметрлерiнiң мәнін өзгерту үшін пайдаланыңыз.
06	OK	Параметрлердi растау үшін басыңыз.
07	Артқа	Ағымдық параметрлердi болдырмау және негiзгi экранға оралу үшін басыңыз.
08	Температура	Температураны орнату үшін пайдаланыңыз.
09	Пісіру уақыты	Пісіру уақытын орнату үшін басыңыз.
10	Табиғи бу *	Табиғи бу функциясымен сырты қытырлақ, іші жұмсақ нан пісіруге болады.
11	Алдын ала жылдам қыздыру	Алдын ала жылдам қыздыру пештi орнатылған температураға дейін жылдам қыздырады. <ul style="list-style-type: none"> Алдын ала жылдам қыздыру функциясын қосу немесе сөндiру үшін басыңыз. 100 °C градустан төмен температураларда қосылмайды. Жылдам қыздыру функциясы тек тиісті пісіру режимдерінде және температура ауқымдарында қолжетімді.
12	Пештiң шамы	Ішкі жарықтама шамды қосу немесе сөндiру үшін пайдаланыңыз. Есік ашылғанда немесе пеш жұмыс істей бастағанда пештiң шамы автоматты түрде жанады. Қуатты үнемдеу үшін шамалы уақыт пеш қолданылмай тұрған кезде автоматты түрде сөнеді.
13	Таймер	Таймер уақытты немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді.
14	Смарт басқару	Смарт басқару функциясын қосу/өшіру үшін басыңыз.
15	Бала қауіпсіздігінің құралы	Қатерлі жағдайларға жол бермеу үшін бала қауіпсіздігінің құралы қуат түймешігінен басқа барлық басқару құралын ажыратады. Басқару панеліндегі бекітпені іске қосу үшін 3 секунд немесе сөндiру үшін қайта 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Жұлдызшамен (*) белгіленген функциялардың қолжетімділігі үлгі түріне байланысты.
- Резеңке немесе пеш қолғабын киіп тұрып дисплейді тұрткен кезде дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.

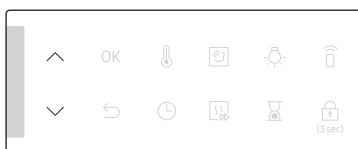
Жалпы параметрлер

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

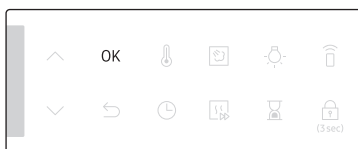
Температура



1. Сипаттама панелінде пісіру режимін таңдау үшін басыңыз. Әр таңдалған режимнің әдепкі температурасы көрсетіледі.



2. Температураны орнату үшін \wedge / \vee түймешіктерін пайдаланыңыз.



3. Өзгертулерді растау үшін **OK** түймесін басыңыз.

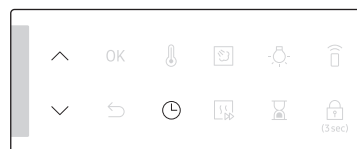
ЕСКЕРТПЕ

- Бірнеше секунд ішінде ешбір өзгеріс енгізілмесе, пеш әдепкі параметрлерді қолданып автоматты түрде пісіре бастайды.
- Орнатылған температураны өзгерту үшін ⏸ түймесін басып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.
- Пештің ішіндегі нақты температураны уәкілетті ұйым рұқсат еткен рұқсатталған термометр мен әдісті қолданып өлшеуге болады. Басқа термометрлерді пайдаланған кезде өлшеу қатесі пайда болуы мүмкін.
- Алдын ала қыздыру аяқталған кезде, пеш сигнал береді.

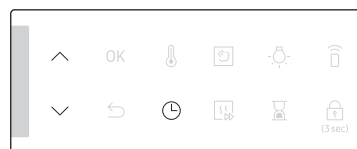
Пісіру уақыты



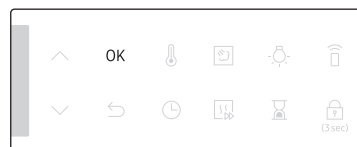
1. Сипаттама панелінде пісіру режимін таңдау үшін басыңыз.



2. Қалаған уақытты орнату үшін ⌚ түймешігін басып, \wedge / \vee пайдаланыңыз.



3. Сонымен қатар, пісіруді аяқтау уақытын қажетті уақытқа дейін кешіктіруге болады. Аяқтау уақытын орнату үшін ⌚ түймешігін басып, \wedge / \vee пайдаланыңыз. Толығырақ ақпарат алу үшін **Кешіктіріп аяқтау** қараңыз.



4. Өзгертулерді растау үшін **OK** түймесін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

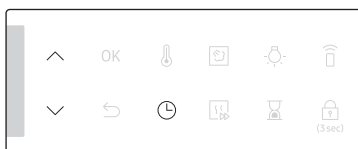
- Қаласаңыз, пісіру уақытын орнатпай пісіруге болады. Бұндай жағдайда, пеш орнатылған температураны пайдаланып, уақытты қолданбай пісіре бастайды, тағам пісіп болғаннан кейін пешті қолмен тоқтату керек.
- Орнатылған пісіру температурасын өзгерту үшін ⌚ түймесін басып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.


Пайдалану

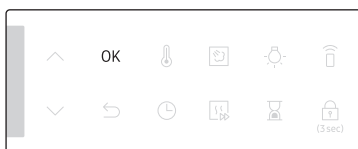
Аяқтау уақыты



1. Сипаттама панелінде пісіру режимін таңдау үшін басыңыз.




2. Қалаған аяқтау уақытын орнату үшін  түймешігін екі рет басып, \wedge / \vee пайдаланыңыз.



3. Өзгертулерді растау үшін **OK** түймесін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Қаласаңыз, аяқтау уақытын орнатпай пісіруге болады. Бұндай жағдайда, пеш орнатылған температураны пайдаланып, уақытты қолданбай пісіре бастайды, тағам пісіп болғаннан кейін пешті қолмен тоқтату керек.
- Аяқтау уақытын өзгерту үшін  түймесін екі рет басып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

Кешіктіріп аяқтау

Кешіктіріп аяқтау тағам пісіру ыңғайлы болуы үшін жасалған.

1-ші жағдай

Мысалы, бір сағаттық рецептіні 14:00 кезінде таңдап, пештің оны 18:00 уақытта аяқтағанын қалайсыз. Аяқтау уақытын орнату үшін Дайын болу уақыты параметрін 18:00-ге өзгертіңіз. Пеш 17:00-де пісіре бастайды да, сіз орнатқан 18:00-де пісіруді аяқтайды.

Ағымдық уақыт: 14:00

Пісіру уақытын орнатыңыз:
1 сағат

Кешіктіріп аяқтау уақытын
орнатыңыз: 18:00

Пеш автоматты түрде 17:00-де пісіре бастап, 18:00-де аяқтайды.



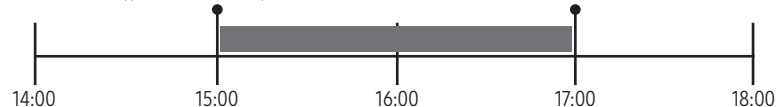
2-ші жағдай

Ағымдық уақыт: 14:00

Пісіру уақытын орнатыңыз:
2 сағат

Кешіктіріп аяқтау уақытын
орнатыңыз: 17:00

Пеш автоматты түрде 15:00-де пісіре бастап, 17:00-де аяқтайды.

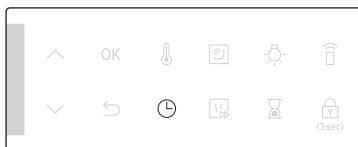


АБАЙЛАҢЫЗ

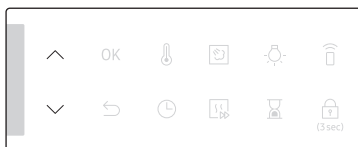
Піскен тағамды пеште ұстамаңыз. Тағам бұзылып кетуі мүмкін.

Пісіру уақытын жою үшін

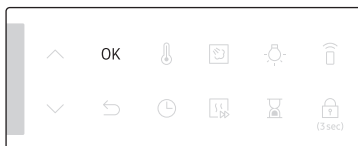
Пісіру уақытын жоюға болады. Бұл пешті тағам пісіру барысында кез келген уақытта тоқтату қажет болса пайдалы функция.



1. Пеш тағам пісіріп тұрған кезде аяқталуға қалған уақытын дисплейге шығару үшін түймесін басыңыз.



2. Пісіру уақытын "0:00" мәніне орнату үшін \wedge/\vee түймешіктерін пайдаланыңыз. Сонымен қатар түймесін басуға да болады.



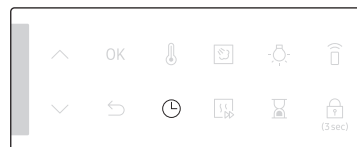
3. **OK** түймесін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

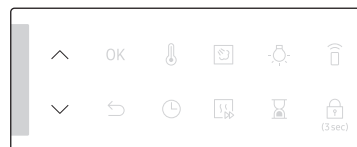
Қос режиммен пісіру функциясында әуелі уақытын жойғыңыз келген үстіңгі немесе астыңғы аумақты таңдауыңыз керек.

Аяқтау уақытын жою үшін

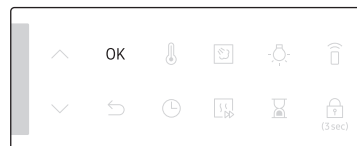
Аяқтау уақытын жоюға болады. Бұл пешті тағам пісіру барысында кез келген уақытта тоқтату қажет болса пайдалы функция.



1. Пеш тағам пісіріп тұрған кезде орнатылған аяқтау уақытын дисплейге шығару үшін түймесін екі рет басыңыз.



2. Аяқтау уақытын ағымдық уақытқа қою үшін \wedge/\vee түймешіктерін пайдаланыңыз. Сонымен қатар түймесін басуға да болады.



3. **OK** түймесін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

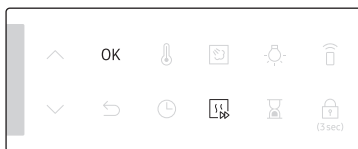
Қос режиммен пісіру функциясында әуелі аяқтау уақытын жойғыңыз келген үстіңгі немесе астыңғы аумақты таңдауыңыз керек.

Пайдалану

Пісіру режимдері



1. Сипаттама панелінде пісіру режимін таңдау үшін басыңыз.
2. Қажет болса пісіру уақытын және/немесе температураны орнатыңыз. Толығырақ ақпарат алу үшін **Жалпы параметрлер** қараңыз.



3. Сонымен қатар, пешті жылдам қыздыруға болады. Бұл үшін басыңыз да, мақсатты температураны орнатыңыз. Дисплейде тиісті индикатор пайда болады.
4. Болған кезде **OK** түймесін басыңыз.



Пеш ішкі температура нысан температураға жеткенше қыза бастайды. Алдын ала қыздыру аяқталған кезде сигнал естіледі де, индикатор көрінбей кетеді. **Смарт пісіру** бойынша басқаша көрсетілмесе, барлық пісіру режимінде алдын ала қыздыруды қолдануды ұсынамыз.

ЕСКЕРТПЕ

Тағам пісіріп жатқанда пісіру уақытын және/немесе температураны өзгертуге болады.

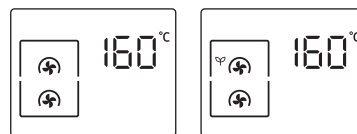
Конвекция режимдері



Конвекция режимі мен эко конвекция режимін таңдау үшін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Эко конвекция режимін қос режимдермен пісіру режимінде таңдауға болады.



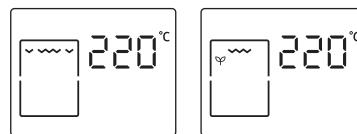
Конвекция режимі

Эко конвекция

Гриль режимдері

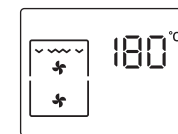


Үлкен гриль, Эко гриль және Желдеткіш гриль режимдерін таңдау үшін басыңыз.



Үлкен гриль

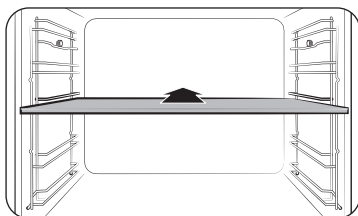
Эко гриль



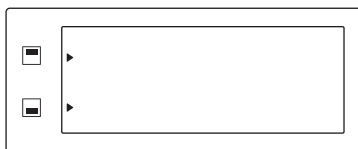
Желдеткіш гриль

Қос режиммен пісіру

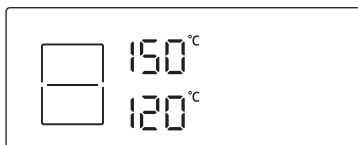
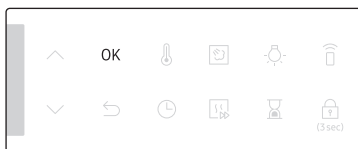
Пісіру корпусын үстіңгі және астыңғы аумақтарға бөлу үшін жинақпен бірге берілген бөлгіш құралды пайдалануға болады. Бұл пайдаланушыларға екі түрлі пісіру режимдерін қатар қосуға немесе бір аумақты ғана таңдап пісіруге мүмкіндік береді.



1. Тағам пісірілетін бөлікті екі аумаққа бөлу үшін бөлгіш құралды 3-ші деңгейге қойыңыз.
2. Жоғарғы аумағы Гриль, Конвекция немесе Үстіңгі қызу + Конвекция режимінде қол жетімді. Төменгі аумақ үшін Конвекция, Астыңғы қызу + Конвекция және Астыңғы қызу режимдерін қосуға болады.



3. Үстіңгі аумақты таңдау үшін түймесін немесе астыңғы аумақты таңдау үшін түймесін басыңыз. Таңдалған аумақтың жанында индикаторы пайда болады.
4. Сипаттама панелінде пісіру режимін таңдау үшін басыңыз.
5. Қажет болса пісіру уақытын және/немесе температураны орнатыңыз. Толық ақпаратты **Жалпы параметрлер** тарауынан қараңыз.
6. Болған кезде **OK** түймесін басыңыз.



Пеш ішкі температура нысан температураға жеткенше қыза бастайды. **Смарт пісіру** бойынша басқаша көрсетілмесе, барлық пісіру режимінде алдын ала қыздыруды қолдануды ұсынамыз.

ЕСКЕРТПЕ

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

Пісіру режимдері





Жұлдызшасы (*) бар пісіру режимдері алдын ала жылдам қыздыру циклында жұмыс істейді және кемінде 100 °C градустан төмен орнатылған температураларда сөнеді.





Режим	Температура ауқымы (°C)				Ұсынылған температура (°C)
	Бір	Қос			
		Үстіңгі	Астыңғы	Қос	
 Конвекция режимі	* 30-250	40-250	40-250	-	160
	Артқы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді бір уақытта әр түрлі деңгейде пісіру және қуыру үшін пайдаланыңыз.				
 Эко конвекция	* 30-250	-	-	-	160
	Eco Convection (Эко конвекция) тағам пісіру барысында пайдаланылатын қуатты үнемдеу үшін оңтайландырылған қыздыру жүйесін пайдаланады. Пісіру уақыттары шамалы ұзарады, бірақ пісіру нәтижелері сақталады. Бұл функция үшін алдын ала қыздырудың қажет емес екенін ескеріңіз.				

ЕСКЕРТПЕ

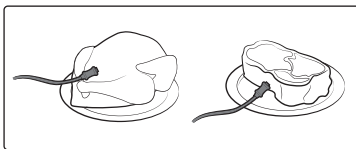
- ЭКО конвекция қыздыру режимі EN60350-1 стандарты бойынша қуат тиімділігі сыныбына жатады.
- Қос режимдермен пісіру кезінде Эко конвекция режимі бірден жоғарғы және төменгі аумақтарға орнатылмайды.

Пайдалану

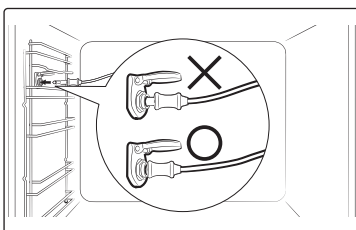
Режим	Температура ауқымы (°C)					Ұсынылған температура (°C)
	Бір	Қос				
		Үстіңгі	Астыңғы	Қос		
 Дәстүрлі пісіру режимі	* 30-250	-	-	-	-	180
	Қызу үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтерден бөлінеді. Бұл функцияны тағамның барлық дерлік түрлерін, әдеттегідей пісіру және қуыру үшін пайдалануға болады.					
 Үстіңгі қызу + Конвекция	* 40-250	40-250	-	-	-	180
	Үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді үстін қытырлақ етіп қуыруды қажет ететін (мысалы, ет немесе лазанья) тағам үшін пайдаланыңыз.					
 Астыңғы қызу + Конвекция	* 40-250	-	40-250	-	-	200
	Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұны пицца, нан немесе торт пісіру үшін пайдаланыңыз.					
 Астыңғы қызу	100-230	-	40-250	-	-	150
	Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі. Бұл режимді киш немесе пиццаның астыңғы жақтарын қызарту үшін пісіріп болғаннан кейін қолданыңыз.					

Режим	Температура ауқымы (°C)					Ұсынылған температура (°C)
	Бір	Қос				
		Үстіңгі	Астыңғы	Қос		
 Үлкен гриль	100-270	40-250	-	-	-	220
	Үлкен аумақтың грилі қызу шығарады. Тағамның үстіңгі жағын қызарту үшін (мысалы, ет, лазанья немесе гратин) осы режимді пайдаланыңыз.					
 Эко гриль	100-270	-	-	-	-	220
	Шағын аумақтың грилі қызу шығарады. Бұл режимді балық және толтырмасы бар багета тәрізді қызуды аз қажет ететін тағамдар үшін пайдаланыңыз.					
 Желдеткіш гриль	100-250	-	-	-	-	180
	Екі үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді еттен немесе балықтан гриль жасау үшін қолданыңыз.					
 Вакуумдық ауа	* 50-95	-	-	-	-	60
	Вакуумдық ауа режимі Вакуумдық пісіру режимін бусыз немесе су резервуарынсыз орындау үшін төмен температуралы ыстық ауаны пайдаланады. Бұл режимде пеш пісіру камерасының ішінде төмен температураны тұрақты ұстап тұрады.					

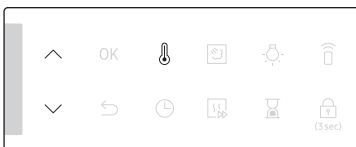
Ет сүңгісін пайдаланып пісіру (тек тиісті модельдерде)




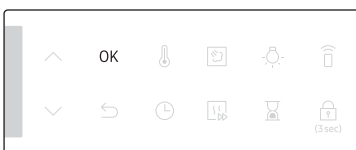
1. Сипаттама панелінде пісіру режимін және температурасын таңдау үшін басыңыз.
2. Ет сүңгісінің ұшын пісіретін еттің ортасына сұғыңыз. Резеңке ұстағышының сұғылмағанына көз жеткізіңіз.



3. Ет сүңгісінің қосқышын сол жақ қабырғадағы розеткаға қосыңыз. Сүңгі қосылысы қосылып тұрған кезде Ет сүңгісі кіргізілгенін көрсететін индикаторын көруіңіз керек.



4. Еттің ішкі температурасын орнату үшін  түймесін тағы бір рет басып, \wedge / \vee түймелерін тағы басыңыз.



5. Пісіре бастау үшін **OK** түймесін басыңыз. Еттің ішкі температурасы орнатылған температураға жеткен кезде пештен сазды сигнал естіліп, тағам пісіру аяқталады.

Акриламидке қатысты ЕСКЕРТУ

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

ЕСКЕРТПЕ

Ет сүңгісі барлық үлгілерде бірдей қолданыла бермейді. Ет сүңгісін тиісті емес режимдермен пайдалансаңыз, қазіргі режим индикаторы жыпылықтай бастайды. Бұндай жағдайда ет сүңгісін жылдам алыңыз.

Пайдалану

Қос режимнің температура параметрінің ауқымы

Әр түрлі пісіру циклдары үшін үстіңгі және астыңғы аумақтарды қатар пайдалануға болады. Қос режимде бір аумақтың температурасына екінші аумақтың температура параметрлері әсер етеді. Мысалы, үстіңгі аумақта пісіру температуралары астыңғы бөліктің температураларына тәуелді болады. Дегенмен, екі аумақтың да температуралары ең азы 40 және ең көбі 250 градуспен шектеледі.

Үстіңгі бөлік (°C) градусқа қойылса	Астыңғы аумақ (°C) градуспен шектеледі	
	Ең аз	Ең көп
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Астыңғы температура (°C) градусқа қойылса	Үстіңгі аумақ (°C) градуспен шектеледі	
	Ең аз	Ең көп
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Әр аймақта қол жетімді режимдер

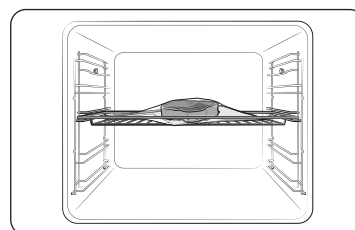
Аумақ	Қолжетімді режим	Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)	Алдын ала жылдам қыздыру	Ет сүңгісі
Үстіңгі	Конвекция режимі	40-250	160	X	X
	Үлкен Гриль	40-250	220	X	X
	Үстіңгі қызу + Конвекция	40-250	180	X	X
Астыңғы	Конвекция режимі	40-250	160	X	X
	Астыңғы қызу + Конвекция	40-250	200	X	X
	Астыңғы қызу	40-250	150	X	X

Вакуумдық ауа (тек тиісті модельдерде)

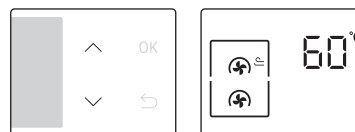
Вакуумдық ауа режимі Вакуумдық пісіру режимін бусыз немесе су резервуарынсыз орындау үшін төмен температуралы ыстық ауаны пайдаланады. Бұл режимде пеш пісіру камерасының ішінде төмен температураны тұрақты ұстап тұрады және тамақты өзінің иісі мен нәрлілігін сақтап, керемет иісін шығарып, жұмсақ етіп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



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

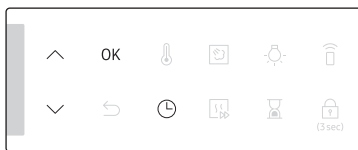


2. Режимді таңдау үшін **Вакуумдық ауа**  режимін барыңыз.



3. Әдепкі температураны өзгерту үшін \wedge / \vee түймешіктерін пайдаланыңыз. Тамағыңыздың ұсынылған температурасын ұсынылған тамақ пісіру нұсқауы ретінде енгізіңіз. Әдепкі температура 60 °C. (Температураны 1 °C етіп өзгертуге болады.)

Пайдалану



4. Пісіру уақытын орнату үшін түймешігін басып, \wedge / \vee пайдаланыңыз.
5. Пісіре бастау үшін **OK** түймесін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Тек балғын және сапалы ингредиенттерді пайдаланыңыз. Оларды таза жерде өңдеп, мұздатылатын жерде сақтаңыз.
- Ингредиенттерді алу және сақтау үшін ыстыққа төзімді вакуумды қаптарды пайдаланыңыз.
- Ыстыққа төзімді вакуумды қаптарды қайталап пайдалануға болмайды.
- Пісіру уақыты тағамның қалыңдығына байланысты болады. Тұзды немесе қантты қосу пісіру уақытын қысқартуы мүмкін.
- **Кеңестер**
- Бастапқы дәмін сақтау үшін әдепкі рецептілерде көрсетілген шөп пен дәмдеуіштерді азырақ қосқан жөн.
- Ет пен балықты алдымен қуырып алса, дәмі жақсырақ болады.
- Піскеннен кейін бірден дастарханға қоймасаңыз, тамақты мұзды суға салып толықтай суытыңыз. Содан кейін оның иісі мен түрін сақтау үшін 5 °C температурадан төмен жағдайда сақтаңыз.
- Әсіресе тауықты пісе салысымен жеген дұрыс.

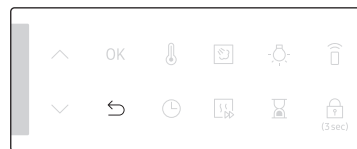
Тамақ жақсы пісуі үшін пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам	Пісу деңгейі	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)
Сиыр еті					
Стейк, қалыңдығы 4 см	Шала	Тор сөре	3	54	3-4
Стейк, қалыңдығы 4 см	Орташа	Тор сөре	3	60	3-4
Стейк, қалыңдығы 4 см	Жақсы піскен	Тор сөре	3	68	3-4
Қуыру	Орташа	Тор сөре	3	62	6-8
Қуыру	Жақсы піскен	Тор сөре	3	68	6-8
Шошқа ет					
Туралған, сүйексіз	Жұмсақ	Тор сөре	3	60	3-4
Туралған, сүйексіз	Қатты	Тор сөре	3	71	3-4
Қуыру	Орташа	Тор сөре	3	62	4-6
Қуыру	Жақсы піскен	Тор сөре	3	72	4-6
Тартылған шошқа еті	Жақсы піскен	Тор сөре	3	74	18-24
Құс еті					
Тауықтың төсі	Жұмсақ	Тор сөре	3	66	3-4
Тауықтың төсі	Қатты	Тор сөре	3	72	3-4
Үйрек, төс еті	Жұмсақ	Тор сөре	3	63	3-4
Балық					
Бұға пісірілген арқан балық	Жұмсақ	Тор сөре	3	52	2-3
Бұға пісірілген арқан балық	Жақсы піскен	Тор сөре	3	63	2-3
Нәлім филесі	Жұмсақ	Тор сөре	3	55	2-3

Тағам	Пісу деңгейі	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)
Көкөністер					
Қасқыржем	-	Тор сөре	3	85	2-3
Картоп тілімдері	-	Тор сөре	3	90	2-3
Тәтті картоп тілімдері	-	Тор сөре	3	90	2-3
Сәбіз тілімдері	-	Тор сөре	3	90	2-3
Кәді тілімдері	-	Тор сөре	3	90	2-3
Жеміс					
Алма тілімдері	-	Тор сөре	3	80	2-3
Ананас тілімдері	-	Тор сөре	3	85	1-2
Алмұрт тілімдері	-	Тор сөре	3	83	2-3
Басқа					
Тауық жұмыртқасы	Пашот	Тор сөре	3	63	2-3
Тауық жұмыртқасы	Қатырып пісірілген	Тор сөре	3	71	2-3

* Тауық жұмыртқасын вакуумға салмай пісіріңіз.

Тағам пісіруді тоқтату үшін



1. Пісіп жатқан кезде басыңыз.



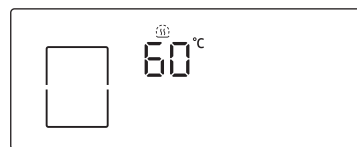
2. Пісіруді тоқтату үшін **OK** түймесін басыңыз.

Арнайы функция

Пісіру тәжірибесін жетілдіру үшін арнайы немесе қосымша функцияларды қосыңыз. Қос режимде арнайы функциялар қосылмайды.



1. Сипаттама панелінде басыңыз.
2. Функцияны таңдау үшін басыңыз.
3. Қажет болса пісіру уақытын және/немесе температураны орнатыңыз. Толығырақ ақпарат алу үшін **Жалпы параметрлер** қараңыз.

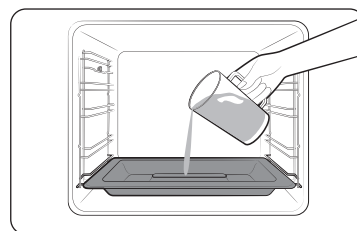


4. Пеш әдепкі баптау бойынша таңдалған функцияны немесе сіздің параметрлеріңізді бастайды.

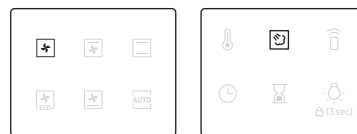
Режим		Температура ауқымы (°C)	Ұсынылған температура (°C)	Нұсқаулар
F1	Астыңғы қызу	100-230	150	Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі. Бұл режимді киш немесе пиццаның астыңғы жақтарын қызарту үшін пісіріп болғаннан кейін қолданыңыз.
F2	Жылы ұстау	40-100	60	Бұны жаңа ғана пісірілген тағамды жылы ұстау үшін ғана қолданыңыз.
F3	Табақты жылыту	30-80	50	Табақтар мен пеш ыдыстарын жылы ұстау үшін пайдаланыңыз.
F4	Жібіту	30-60	30	Бұл режим мұздатылған тағамдарды жібіту, жеміс, торт, крем, шоколад және кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Жібіту уақыты тағамның түріне, өлшеміне және мөлшеріне байланысты.

Табиғи бу (тек тиісті модельдерде)

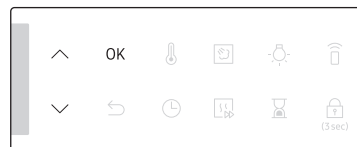
Табиғи бу функциясымен сырты қытырлақ, іші жұмсақ нан пісіруге болады. Тамақ жақсы пісуі үшін пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.



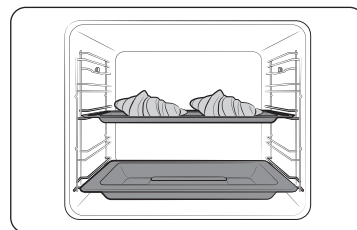
1. Аумақ түбіне бу науасын салыңыз.
2. Пеш суығаннан кейін науаға 250 мл су құйыңыз.



3. **Конвекция** режимін орнатып, **Табиғи бу** функциясын таңдаңыз.



4. Температураны орнату үшін \wedge / \vee түймешіктерін пайдаланыңыз.
5. Алдын ала қыздыру үшін **OK** түймесін басыңыз.



6. Тамақты пештің кез келген сөресіне салыңыз да, пісіруді бастаңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Пісіп жатқан кезде не пеш ыстық кезде су құймаңыз.
- **Табиғи бу** функциясын пайдаланып болғаннан кейін пеш толығымен суығанда бөлім түбін ылғал шүберекпен сүртіп алыңыз.
- Пешті ұзақ уақыт пайдаланғаннан кейін су қақтарын тазалау үшін тиісті жуғыш құрал мен жұмсақ шүберекті пайдаланыңыз.

Табиғи бу функциясы тек **Конвекция** режимімен қолданылады.

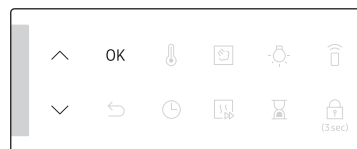
Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Круасан, 4-6 дана	Әмбебап науа	3	190	20-25
Алма ашыған қамыр бәліші	Әмбебап науа	3	190	20-25
Қатпарлы қамыр	Әмбебап науа	3	190	20-30
Тоқаш	Әмбебап науа	3	180	20-30
Ақ нан	Тор сөре	2	180	30-40

Автоматты түрде пісіру

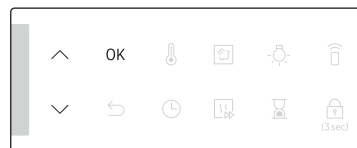
Пеште тәжірибесі жоқ аспаздарға арналған барлығы 50 автоматты түрде пісіретін рецептілер бар. Уақытыңызды үнемдеу немесе тезірек үйрену үшін осы функцияның артықшылықтарын пайдаланыңыз. Пісіру уақыты мен температура таңдалған рецептіге байланысты реттеледі.



1. Сипаттама панелінде **Auto** басыңыз.



2. Бағдарламаны таңдау үшін **Λ / V** түймешіктерін басып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз. Қол жетімді салмақ ауқымдары (үстелге тартылатын мөлшер) берілген.



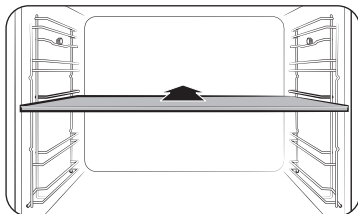
3. Үстелге тартылатын мөлшерді орнату үшін **Λ / V** түймешіктерін басып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

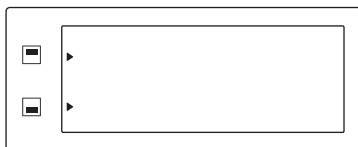
- **Автоматты пісіру бағдарламалары** бағдарламаларындағы кейбір тағамдар алдын ала қыздыруды қажет етеді. Бұл тағамдар үшін алдын ала қыздыру прогресі көрсетіледі. Тағамды алдын ала қыздыру сигналы естілгеннен кейін пешке салыңыз. Содан кейін Автоматты пісіруді бастау үшін **Пісіру уақыты** түймесін басыңыз.
- Қосымша ақпаратты осы нұсқаулықтың **Автоматты пісіру бағдарламалары** тарауынан қараңыз.

Пайдалану

Қос режиммен пісіру



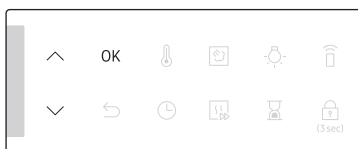
1. Қос режим функциясын қосу үшін бөлгіш құралды 3-деңгейге қойыңыз.



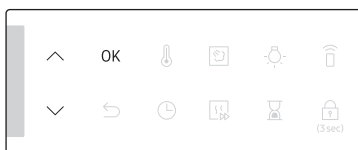
2. Үстіңгі аумақты таңдау үшін түймесін немесе астыңғы аумақты таңдау үшін түймесін басыңыз. Таңдалған аумақтың жанында индикаторы пайда болады.



3. Сипаттама панелінде басыңыз.



4. Бағдарламаны таңдау үшін / түймешіктерін басып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз. Қол жетімді салмақ ауқымдары (үстелге тартылатын мөлшер) берілген.



5. Үстелге тартылатын мөлшерді орнату үшін / түймешіктерін басып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

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

Тазалау

Сізге екі тазарту режимі қол жетімді. Бұл функция мезгіл-мезгіл қолмен тазалау қажеттігін болдырмай, уақытыңызды үнемдейді. Осы процесс кезінде дисплейде қалған уақыт пайда болады.

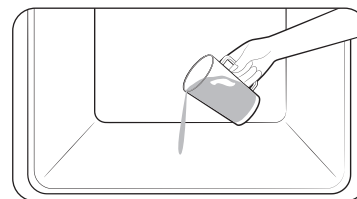
Функция		Нұсқаулар
C1	Бумен тазалау	Бұл шамалы ластықты бумен тазалау үшін пайдалы.
C2	Пиролит *	Пиролит функциясы жоғары температурада қызудың көмегімен тазалайды. Бұл қолмен тазалауды жеңілдету үшін майлы қалдықтарды күйдіріп жібереді. 1 сағ 50 мин (әдепкі параметр) / 2 сағ 10 мин / 2 сағ 30 мин

ЕСКЕРТПЕ

Осы жұлдызшасы (*) бар функция тек белгілі бір функцияларда қол жетімді.

Бумен тазалау

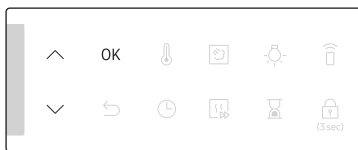
Бұл шамалы ластықты бумен тазалау үшін пайдалы. Бұл функция мезгіл-мезгіл қолмен тазалау қажеттігін болдырмай, уақытыңызды үнемдейді.



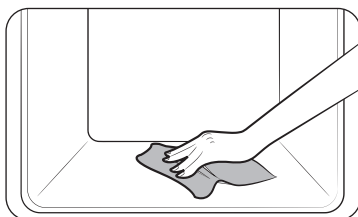
1. 400 мл (3/4 пинта) суды пештің табанына құйып, пештің есігін жабыңыз.



2. Сипаттама панелінде басыңыз.



3. **C1** таңдау үшін \wedge / \vee түймешіктерін басып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз. Бүмен тазалау 26 минут жұмыс істейді.



4. Пештің ішін тазалау үшін құрғақ шүберекті пайдаланыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

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

📖 ЕСКЕРТПЕ

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

Пиролит

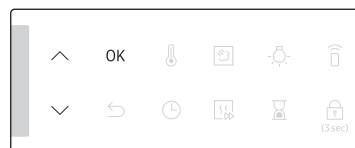
Пиролит функциясы жоғары температурада қызудың көмегімен тазалайды. Бұл қолмен тазалауды жеңілдету үшін майлы қалдықтарды күйдіріп жібереді.

📖 ЕСКЕРТПЕ

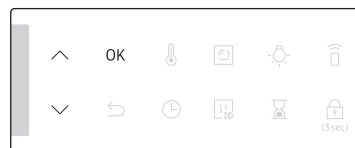
Пиролит функциясы тек белгілі бір функцияларда қол жетімді.



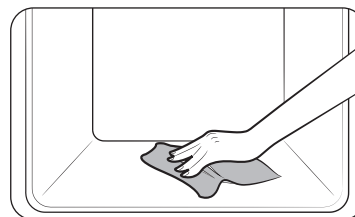
1. Барлық жабдықтарды, соның ішінде бүйірлік сырғытпаларды шығарып алыңыз және пештің ішінен барлық қалдықтардың үлкен бөлшектерін қолмен алыңыз. Әйтпесе олар тазалау кезінде жалындап, өрт шығу қаупіне әкелуі мүмкін.
2. Сипаттама панелінде басыңыз.



3. **C2** таңдау үшін \wedge / \vee түймешіктерін басып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз.



4. Тазалау уақытын 3 деңгейден таңдау үшін \wedge / \vee түймешіктерін пайдаланыңыз: 1 сағ 50 мин (әдепкі параметр), 2 сағ 10 мин және 2 сағ 30 мин.
5. Тазалай бастау үшін **OK** түймесін басыңыз.



6. Аяқталғаннан кейін пеш салқындағанша күтіңіз, содан кейін дымқыл шүберекпен есікті және оның жиектерін сүртіңіз.

Пайдалану

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

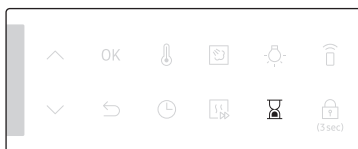
- Пешті қолмен ұстамаңыз, себебі цикл кезінде қатты ысып кетеді.
- Қатерлі жағдайларға жол бермеу үшін балаларды пештен алыс ұстаңыз.
- Цикл аяқталғаннан кейін желдеткіш пешті салқындату үшін жұмыс істеп тұрған кезде пешті тоқтан ағытпаңыз.

📖 ЕСКЕРТПЕ

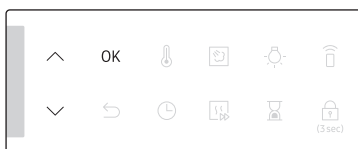
- Цикл басталғаннан кейін пештің іші ыстық болып тұрады. Содан кейін қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін есік бекітіледі. Цикл аяқталып, пеш салқындағаннан кейін есіктің құлпы ашылады.
- Пешті тазалау алдында босатыңыз. Пештің ішіндегі керек-жарақтар жоғары температураға байланысты деформациялануы мүмкін.

Таймер

Таймер уақытты немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді.



1. ⌚ түймесін басыңыз.

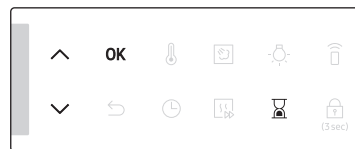


2. Қажетті ұзақтықты орнату үшін \wedge / \vee түймешіктерін басып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз.

📖 ЕСКЕРТПЕ

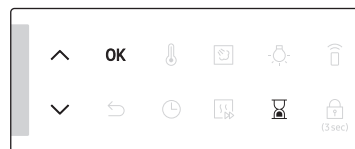
- Уақыт өткен кезде пештен сигнал естіледі және дисплейде "00:00" жыпылықтайды.
- Таймер параметрлерін кез келген уақытта өзгертуге болады.

Дыбыстық сигналды қосу/өшіру



1. Дыбысты өшіру үшін ⌚ 3 секунд басып ұстап тұрыңыз. Сонда **1** жыпылықтайды.
2. **1** таңдап, **OK** түймесін басыңыз және орнату үшін \wedge / \vee пайдаланып, **OK** түймесін басыңыз.
3. Дыбысты қосу үшін **1, 2** қадамдарын қайталап, орнатып, өшіруді басып, **OK** түймесін басыңыз.

Wi-Fi қосу/өшіру



1. Wi-Fi қосу үшін ⌚ 3 секунд басып ұстап тұрыңыз. Сонда **1** жыпылықтайды.
2. **2** таңдап, **OK** түймесін басыңыз және орнату үшін \wedge / \vee пайдаланып, **OK** түймесін басыңыз.
3. Wi-Fi өшіру үшін **1, 2** қадамдарын қайталап, орнатып, **OK** түймесін басыңыз.

Смарт пісіру

Қолмен пісіру

⚠ Акриламидке қатысты ЕСКЕРТУ

Картоп чипсылары, фри және нан тәрізді крахмалы бар тағамдарды пісірген кезде пайда болатын акриламид денсаулыққа қатысты мәселенің туындауына әкелуі мүмкін. Бұл тағамдарды төмен температурада, қатты пісірмей, қызартпай немесе күйгізіп жібермей пісіруді ұсынамыз.

📖 ЕСКЕРТПЕ

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

Керек-жарақтарға қатысты ақыл-кеңес

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

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

Пісіру

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

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Көтеріліп піскен торт	Тор сөре, Ø 25-26 см қалбыр	2		160-170	35-40
Үгілме торт	Тор сөре, Gugelhopf қалбыры	3		175-185	50-60
Тарталетка	Тор сөре, Ø 20 см тарталетка қалбыры	3		190-200	50-60
Жемістер мен үгінділер себілген ашыған қамыр торты, науаға қойылған	Әмбебап науа	2		160-180	40-50
Жеміс үгінділері	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	3		170-180	25-30
Шелпектер	Әмбебап науа	3		180-190	30-35
Лазанья	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	3		190-200	25-30
Меренга	Әмбебап науа	3		80-100	100-150
Суфле	Тор сөре, суфле тостақтары	3		170-180	20-25
Алма қосылған ашыма торт	Әмбебап науа	3		150-170	60-70

Смарт пісіру

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Үй пиццасы, 1-1,2 кг	Әмбебап науа	2		190-210	10-15
Ашымаған, мұздатылған кондитер өнімі, толтырмасы бар	Әмбебап науа	2		180-200	20-25
Киш	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	2		180-190	25-35
Алма бәліші	Тор сөре, Ø 20 см қалбыр	2		160-170	65-75
Тоңазытылған пицца	Әмбебап науа	3		180-200	5-10

Қуыру

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Ет (Сыыр/Шошқа/Қой еті)					
Сыырдың қоң еті, 1 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		160-180	50-70
Бұзаудың сүйексіз төс еті, 1,5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		160-180	90-120
Қуырылған шошқа еті, 1 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		200-210	50-60
Шошқаның буын еті, 1 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		160-180	100-120
Қойдың сүйегі алынбаған сирағы, 1 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		170-180	100-120

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Құс еті (Тауық/Үйрек/Күркетауық)					
Тауық, бүтін, 1,2 кг *	Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинау үшін)	3 1		205	80-100 *
Тауықтың кесек еттері	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		200-220	25-35
Үйректің төс еті	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		180-200	20-30
Кішкене күркетауық, бүтін, 5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		180-200	120-150
Көкөністер					
Көкөністер, 0,5 кг	Әмбебап науа	3		220-230	15-20
Пісірілген жарты картоптар, 0,5 кг	Әмбебап науа	3		200	45-50
Балық					
Балық филесі, пісірілген	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		200-230	10-15
Қуырылған балық	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		180-200	30-40

* Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Гриль жасау

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

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

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

Мұздатылған дайын тағам

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

Смарт пісіру

Pro-қуыру

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

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)
Ростбиф	Тор сөре +	3	80-100	3-4
	Әмбебап науа	1		
Қуырылған шошқа еті	Тор сөре +	3	80-100	4-5
	Әмбебап науа	1		
Қойдың қуырылған еті	Тор сөре +	3	80-100	3-4
	Әмбебап науа	1		
Үйректің төс еті	Тор сөре +	3	80-100	2-3
	Әмбебап науа	1		

Эко конвекция

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

Тағам пісіру уақытын/температураны қалауыңызша көбейтуге немесе азайтуға болады.









Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Жеміс пироғтары, 0,8-1,2 кг	Тор сөре	2	160-180	60-80
Қабығымен пісірілген картоптар, 0,4-0,8 кг	Әмбебап науа	2	190-200	70-80
Шұжықтар 0,3-0,5 кг	Тор сөре +	3	160-180	20-30
	Әмбебап науа	1		
Мұздатылған көмбештелген картоп, 0,3-0,5 кг	Әмбебап науа	3	180-200	25-35
Мұздатылған фри картобы, 0,3-0,5 кг	Әмбебап науа	3	190-210	25-35
Балық филелері, пісірілген, 0,4-0,8 кг	Тор сөре +	3	200-220	30-40
	Әмбебап науа	1		
Қытырлақ балық филелері, нан қоқымы себілген, 0,4-0,8 кг	Тор сөре +	3	200-220	30-45
	Әмбебап науа	1		
Сиырдың қуырылған кесек еті, 0,8-1,2 кг	Тор сөре +	2	180-200	65-75
	Әмбебап науа	1		
Қуырылған көкөністер, 0,4-0,6 кг	Әмбебап науа	3	200-220	25-35



Қос режим

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

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

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

№	Аумақ	Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
1	Үстіңгі	Көтеріліп піскен торт	Тор сөре, Ø 25-26 см қалбыр	4		160-170	40-45
	Астыңғы	Үй пиццасы, 1,0-1,2 кг	Әмбебап науа	1		190-210	13-18
2	Үстіңгі	Қуырылған көкөністер, 0,4-0,8 кг	Әмбебап науа	4		220-230	13-18
	Астыңғы	Алма бәліші	Тор сөре, Ø 20 см қалбыр	1		160-170	70-80
3	Үстіңгі	Пита наны	Әмбебап науа	4		230-240	13-18
	Астыңғы	Картоп гратині, 1,0-1,5 кг	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	1		180-190	45-50
4	Үстіңгі	Тауық, сирақтары	Тор сөре + әмбебап науа	4 4		210-230	30-35
	Астыңғы	Лазанья, 1,0-1,5 кг	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	1		190-200	30-35

№	Аумақ	Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
5	Үстіңгі	Балық филесі, пісірілген	Тор сөре + Әмбебап науа	4 4		210-230	15-20
	Астыңғы	Алма ашыған қамыр бәліші	Әмбебап науа	1		170-180	25-30

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

Үстіңгі

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Кішкене кекстер	Әмбебап науа	4		170	30-35
Шелпектер	Әмбебап науа	4		180-190	30-35
Лазанья	Тор сөре	4		190-200	30-35
Тауық, сирақтары *	Тор сөре + Әмбебап науа	4 4		230-250	30-35

* Пешті алдын ала қыздырмаңыз.

Смарт пісіру

Астыңғы

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Кішкене кекстер	Әмбебап науа	1		170	30-35
Үгілме торт	Тор сөре	1		160-170	60-70
Алма бәліші	Тор сөре	1		160-170	70-80
Үй пиццасы, 1,0-1,2 кг	Әмбебап науа	1		190-210	13-18

Автоматты пісіру бағдарламалары

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Тез бұзылып кететін тағамдарды (мысалы, сүт, жұмыртқа, балық, ет немесе құс еті) тағам пісіру алдында 1 сағаттан астам пеште ұстауға болмайды және пісіріп болғаннан кейін пештен дереу алу керек. Бұзылған тағам жеу - тағамнан улану тәрізді ауыруларға әкеледі.

Жеке пісіру

Төмендегі кестеде тағам пісіру, қуыруға арналған 40 Автоматты бағдарлама ұсынылады.

Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Нұсқаулық кітапшадан автоматты бағдарламаларға арналған кейбір рецептілерді табуға болады.

1-19, 38 және 39 автоматты пісіру бағдарламаларында алдын ала қыздыру циклдары бар және алдын ала қыздыру үдерісі көрсетіледі. Тағамды алдын ала қыздыру сигналы естілгеннен кейін пешке салыңыз.

Автоматты пісіруді бастау үшін **Пісіру уақыты** түймесін басыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A1	Картоп гратині	1,0-1,5	Тор сөре	3
		Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас картоп гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны қосыңыз, алдын ала қыздыру циклінің сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
A2	Көкөніс гратині	0,8-1,2	Тор сөре	3
		Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас өсімдік гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны қосыңыз, алдын ала қыздыру циклінің сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
А 3	Паста пісірмесі	1,2-1,5	Тор сөре	3
		Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып паста гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
А 4	Лазанья	1,0-1,5	Тор сөре	3
		Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып, үй лазаньясын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
А 5	Рататуй	1,2-1,5	Тор сөре	3
		Рататуй құраластарын қақпағы бар кәстрөлге салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз. Жабық күйі пісіріңіз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.		
А 6	Алма бәліші	1,2-1,4	Тор сөре	2
		20-24 см дөңгелек темір пісірме қалыпты пайдаланып алма бәлішін әзірленіз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз		
А 7	Круассан	0,3-0,4	Әмбебап науа	3
		Круассан дайындаңыз (салқындатылған дайын қамыр). Әмбебап науаға пісірме қағазды қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
А 8	Алма ашыған қамыр бәліші	0,3-0,4	Әмбебап науа	3
		Әмбебап науаға қойылған пісірме қағазға алма қосылған кондитер өнімін қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
А 9	Жеміс бәліші	0,4-0,5	Тор сөре	3
		Торт негізін жасау үшін қамырды май жағылған, қара темір пісірме ыдысқа салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз		
А 10	Киш лорен	1,2-1,5	Тор сөре	2
		Киш қамырын дайындаңыз, диаметрі 25 см дөңгелек киш қалыбына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін толтырмасын салып, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
А 11	Ақ нан бөлкесі	0,6-0,7	Тор сөре	2
		Қамырды дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25 см). Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
А 12	Аралас дәнді бөлке наны	0,8-0,9	Тор сөре	2
		Қамырды дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25 см). Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
А 13	Тоқаш	0,3-0,5	Әмбебап науа	3
		Булочка дайындаңыз (салқындатылған дайын қамыр). Әмбебап науаға пісірме қағазды қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		

Смарт пісіру

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A14	Жеміс үгінділері	0,8-1,2	Тор сөре	3
		Жас жемістерді 22-24 см пеш ыдысына (таңқурай, қара жидек, алма немесе алмұрт тілімдері) салыңыз. Үстіне қоқымдардан себіңіз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
A15	Шелпектер	0,5-0,6	Әмбебап науа	3
		Шелпектерді (диаметрі 5-6 см) әмбебап науадағы пісірме қағазға салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
A16	Көтеріліп піскен торт	0,5-0,6	Тор сөре	3
		Торт қоспасын алдын ала дайындап, диаметрі 26 см дөңгелек, қара темір қалыпқа салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз		
A17	Үгілме торт	0,7-0,8	Тор сөре	2
		Торт қоспасын дайындап, темір дөңгелек gugelhupf немесе bundt қалбырына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз		
A18	Дат бөлке торты	0,7-0,8	Тор сөре	2
		Торт қоспасын дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25 см). Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз		
A19	Брауни	0,7-0,8	Тор сөре	3
		Пешке төзімді 20-24 см ыдысты пайдаланып торт қоспасын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A20	Сиырдың қуырылған қоң еті	0,8-1,2	Тор сөре	2
			Әмбебап науа	1
		Сиыр етінің дәм-татымын келтіріп, тоңазытқышқа 1 сағат қойыңыз. Тор сөреге майлы жағын жоғары қаратып салыңыз.		
A21	Баяу қуырылған ростбиф	0,8-1,2	Тор сөре	2
			Әмбебап науа	1
		Сиыр етінің дәм-татымын келтіріп, тоңазытқышқа 1 сағат қойыңыз. Тор сөреге майлы жағын жоғары қаратып салыңыз.		
A22	Қойдың туралған, шөп қосып қуырылған еті	0,4-0,8	Тор сөре	4
			Әмбебап науа	1
		Қойдың туралған еттерін шөптер мен ащы дәмдеуіштерден салып тұздықтап, тор сөреге қойыңыз.		
A23	Қойдың сүйегі алынбаған сирағы	1,0-1,4	Тор сөре	3
			Әмбебап науа	1
Қой етін тұздықтап, тор сөреге қойыңыз.				
A24	Терісімен қуырылған шошқа еті	0,8-1,2	Тор сөре	3
			Әмбебап науа	1
		Шошқаның қуырылатын етінің майлы жағын жоғары қаратып тор сөреге салыңыз.		
A25	Шошқаның қабырғалары	0,8-1,2	Тор сөре	3
			Әмбебап науа	1
Шошқаның қабырғасын тор сөреге салыңыз.				

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A 26	Тауық, бүтін	1,0-1,4	Тор сөре	2
			Әмбебап науа	1
		Тауықты шайып, тазалаңыз. Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Төс жағын торға қаратып салып, пештен сигнал естілген кезде аударыңыз.		
A 27	Тауықтың төсі	0,5-0,9	Тор сөре	4
			Әмбебап науа	1
		Төс етін тұздықтап, торға салыңыз.		
A 28	Тауық сирақтары	0,5-0,9	Тор сөре	4
			Әмбебап науа	1
		Май жағып, дәмдеуіш сеуіп, торға салыңыз.		
A 29	Үйрек, төс еті	0,3-0,7	Тор сөре	4
			Әмбебап науа	1
		Үйрек төсінің майлы жағын жоғары қаратып торға салыңыз. Бірінші параметрде орташа, екінші параметрде орташадан жақсы піскен деңгейге дейін орнатылады.		
A 30	Бақтақ филесі, пісірілген	0,3-0,7	Әмбебап науа	4
			Бақтақ филесінің терісі бар жағын әмбебап науаға жоғары қаратып салыңыз.	
A 31	Бақтақ	0,3-0,7	Тор сөре	4
			Әмбебап науа	1
		Балықты шайып, жуып, басы мен құйырығын түйістіріп торға қойыңыз. Балықтың ішіне лимон шырынын құйып, тұз және шөптерден салыңыз. Пышақпен терісін тіліңіз. Май жағып, тұз себіңіз.		

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A 32	Камбала	0,3-0,7	Әмбебап науа	3
			Камбаланы әмбебап науадағы пісірме қағазға салыңыз. Беткі жағын пышақпен тіліңіз.	
A 33	Бұға пісірілген арқан балық/филе	0,3-0,7	Тор сөре	4
			Әмбебап науа	1
		Балықтарды немесе стейктерді шайыңыз, тазалаңыз. Филенің терісі бар жағын жоғары қаратып торға қойыңыз.		
A 34	Көкөністерді қуыру	0,3-0,7	Әмбебап науа	4
			Кәдіш, баклажан, бұрыш, пияз және черри қызанақтарын шайып, тіліктерге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Әмбебап науаға біркелкі таратып салыңыз.	
A 35	Пісірілген жарты картоптар	0,5-0,9	Әмбебап науа	3
			Үлкен картоптарды (әр қайсысы 200г) ұзына бойымен жартыға бөліңіз. Кесілген жағын жоғары қаратып әмбебап науаға салып, зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштерден себіңіз.	
A 36	Мұздатылған фри	0,3-0,7	Әмбебап науа	3
			Мұздатылған чипсыларды пісірме әмбебап науаға біркелкі таратып салыңыз.	
A 37	Мұздатылған картоп таяқшалары	0,3-0,7	Әмбебап науа	3
			Мұздатылған картоп таяқшаларын әмбебап науаға біркелкі таратып салыңыз.	
A 38	Мұздатылған пицца	0,3-0,7	Тор сөре	3
			Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін мұздатылған пиццаны тор сөренің ортасына қойыңыз.	

Смарт пісіру

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
А 39	Үй пиццасы	0,8-1,2	Әмбебап науа	2
		Ашыған ұннан қолдан пицца дайындап, оны әмбебап науаға қойыңыз. Салмағына қамырдың салмағы және соус, көкөністер, ветчина және ірімшік тәрізді толтырмалар кіреді. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
А 40	Қамыр ашыту	0,3-0,7	Тор сөре	2
		Қамырды шараға илеп, таспамен жабыңыз. Тордың ортасына қойыңыз.		

Қос режим

Төмендегі кестеде тағам пісіру, қуыруға арналған 10 Автоматты бағдарлама ұсынылады. Тек үстіңгі аумақты немесе астыңғы аумақты пайдалануға және үстіңгі және астыңғы аумақты қатар пайдалануға болады.

Бағдарламада тағамның мөлшері, салмағы және тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Нұсқаулық кітапшадан автоматты бағдарламаларға арналған кейбір рецептілерді табуға болады.

Барлық қос режиммен автоматты пісіру функцияларының алдын ала қыздыру циклдары бар және алдын ала қыздыру үдерісі көрсетіледі.

Тағамды алдын ала қыздыру сигналы естілгеннен кейін пешке салыңыз.

Автоматты пісіруді бастау үшін **Пісіру уақыты** түймесін басыңыз.

ЕСКЕРТУ

Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

1. Үстіңгі

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
1	Картоп GRATINİ	1,0-1,5	Тор сөре	4
		Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас картоп GRATINİN дайындаңыз. Бағдарламаны қосыңыз, алдын ала қыздыру циклінің сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
2	Лазанья	1,0-1,5	Тор сөре	4
		Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып, үй лазаньясын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклінің сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
3	Тауық сирақтары	0,5-0,9	Тор сөре	4
			Әмбебап науа	4
		Май жағып, дәмдеуіш сеуіп, торға салыңыз		
4	Пісірілген жарты картоптар	0,5-0,9	Әмбебап науа	4
		Үлкен картоптарды (әр қайсысы 200г) ұзына бойымен жартыға бөліңіз. Кесілген жағын жоғары қаратып әмбебап науаға салып, зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштерден себіңіз.		
5	Мұздатылған фри	0,3-0,7	Әмбебап науа	4
		Мұздатылған чипсыларды пісірме әмбебап науаға біркелкі таратып салыңыз.		

2. Астыңғы

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
1	Алма бәліші	1,2-1,4	Тор сөре	1
		20-24 см дөңгелек темір пісірме қалыпты пайдаланып алма бәлішін әзірлеңіз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклінің сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз		
2	Алма ашыған қамыр бәліші	0,3-0,4	Әмбебап науа	1
		Әмбебап науаға қойылған пісірме қағазға алма қосылған кондитер өнімін қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклінің сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
3	Киш лорен	1,2-1,5	Тор сөре	1
		Киш қамырын дайындаңыз, диаметрі 22-24 см дөңгелек киш қалыбына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклінің сигналы естілгеннен кейін толтырмасын салып, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
4	Мұздатылған пицца	0,3-0,7	Тор сөре	1
		Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклінің сигналы естілгеннен кейін мұздатылған пиццаны тор сөренің ортасына қойыңыз.		
5	Үйде жасалатын пицца	0,8-1,2	Әмбебап науа	1
		Ашыған ұннан қолдан пицца дайындап, оны әмбебап науаға қойыңыз. Салмағына қамырдың салмағы және соус, көкөністер, ветчина және ірімшік тәрізді толтырмалар кіреді. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклінің сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		

Смарт пісіру

3. Қос режим

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

АБАЙЛАҢЫЗ









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

Тағамдарды сынақтан өткізу

EN 60350-1 стандарты бойынша

1. Пісіру

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

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



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

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

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



2. Гриль жасау

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

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Ақ наннан тост жасау	Тор сөре	5		270 (Макс)	1-2
Сиыр етінен бургерлер * (12 дана)	Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинау үшін)	4 1		270 (Макс)	1-ші 15-18 2-ші 5-8

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

3. Қуыру

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

* Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Жиі қолданылатын автоматты түрде пісіру рецептілерінің жинағы

Картоп гратині

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

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

Смарт пісіру

Көкөніс гратині

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

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

Лазанья

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

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

Алма бәліші

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

Нұсқаулар

Үлкен шараның үстіне тұз қосылған ұнды елеңіз. Ұнтақ қант пен ваниль қантын бірге елеңіз. Сары майды 2 пышақпен ұннан өткізіп кішкене текшелерге бөліңіз. Көпіршітілген жұмыртқаның $\frac{3}{4}$ бөлігін қосыңыз. Барлық құраластарды ас үй комбайнына салып, қоқым тәрізді масса пайда болғанша илеңіз. Қамырдан қолыңызбен домалақ жасаңыз. Пластик таспаға орап шамамен 30 минут салқындатып қойыңыз.

Серіппе қалыпты (диаметрі 24-26 см) майлап, бетіне ұн себіңіз. Қамырдың $\frac{3}{4}$ бөлігін 5 мм қалың етіп жазыңыз. Қалыпқа салыңыз (асты мен жан-жағына). Алмалардың қабығын аршып, өзектерін алыңыз. Оларды $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ см текшелерге бөліп кесіңіз. Қарақат пен мейіздерді жуып, кептіріңіз. Қант, дәмқабық, мейіз және қарақат қосыңыз. Мұқият араластырып, қамырдың астыңғы жағына нанның қоқымдарын себіңіз. Сәл басыңыз.

Қамырдың қалғанын жазыңыз. Қамырды кішкене таспаларға бөліп, толтырманың үстіне айқастырып салыңыз. Бәлішке көпіршітілген жұмыртқаның қалған бөлігін біркелкі таратып жағыңыз.

Киш лорен

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

Нұсқаулар

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

Жеміс үгінділері

- Құраластар**
- **Топпинг:** 200 г ұн, 100 г сары май, 100 г қант, 2 г тұз, 2 г дәмқабық ұнтағы
 - **Жеміс:** 600 г аралас жемістер

Нұсқаулар

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

Смарт пісіру

Үй пиццасы

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

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

Сиырдың қуырылған қоң еті

- Құраластар** 1 кг сиырдың қоң еті, 5 г тұз, 1 г бұрыш, әрқайсысынан 3 г розмарин, тимьян
- Нұсқаулар** Сиыр етіне тұз, бұрыш және розмарин қосып дәм-татымын келтіріп, тоңазытқышқа шамамен 1 сағат қойыңыз. Тор сөреге қойыңыз. Пешке салып пісіріңіз.

Қойдың туралған, шөп қосып қуырылған еті

- Құраластар** 1 кг қойдың туралған еті (6 бөлік), 4 үлкен сарымсақ түйірлері (езілген), 1 ас қасық жас тимьян (үгілген), 1 ас қасық жас розмарин (үгілген), 2 ас қасық тұз, 2 ас қасық зәйтүн майы
- Нұсқаулар** Тұзды, сарымсақты, шөптерді араластырып, қой етіне қосыңыз. Киімге орап, кемінде 30 минуттан 1 сағатқа дейін бөлме температурасына қойыңыз.

Шошқаның қабырғалары

- Құраластар** Шошқаның 2 қатар қабырғасы, 1 ас қасық қара түйіршік бұрыш, 3 лавр жапырағы, 1 пияз (туралған), 3 сарымсақ түйірі (туралған), 85 г қоңыр қант, 3 ас қасық Worcestershire тұздығы, 2 ас қасық қызанақ езбесі, 2 ас қасық зәйтүн майы
- Нұсқаулар** Кәуап тұздығын жасаңыз. Тұздық табасына майды қыздырып, пияз қосыңыз. Жұмсарғанша пісіріп, қалған құраластарды қосыңыз. Қақпақ жаппай қуырып, қызуын азайтып, 30 минут қоюланғанша баяу бұқтырыңыз. Қабырғаны кәуап тұздығымен кемінде 30 минуттан 1 сағатқа дейін маринадтаңыз.

Тазалау

Оңайырақ тазалау үшін пешті үнемі сүртіп тұрыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

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

Пештің ішкі жасақтамасы

- Пештің ішін тазалау үшін, таза шүберек пен жұмсақ жуғыш затты немесе сабынды суды қолданыңыз.
- Есіктің тығыздағышын қолмен тазаламаңыз.
- Пештің эмаль қаптамасын бүлдіріп алмас үшін, пешке арналған стандартты жуғыш заттарды ғана қолданыңыз.
- Қатып қалған қоқысты тазалау үшін арнайы пеш тазалағышты қолданыңыз.
- Бастапқыда ас әзірлейтін бөлменің температурасы жоғарылаған кезде, есігінің ішкі әйнегінде дақтар пайда болуы мүмкін. Мұндай жағдайда пешті өшіріп, суығанша күтіңіз. Содан кейін асүй қағазын немесе таза шүберек пен бейтарап жуғыш затты пайдаланып, ішкі әйнекті сүртіңіз.

Пештің сырты

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

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

Керек-жарақтары

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

Каталитті эмаль қаптама (тек тиісті модельдерде)

Алмалы бөлшектер қара сұры каталитті эмальмен қапталған. Оларға конвекциямен пісіру кезінде ыстық ауамен таралатын май және тоң май шашырап ластайды. Дегенмен, бұл қалдықтар пештің 200 °C градус және одан жоғары температурасында күйіп кетеді.

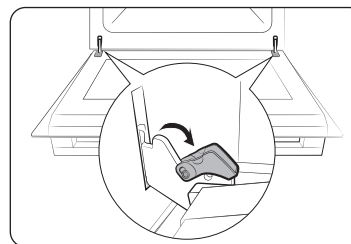
1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. Пештің ішін тазалаңыз.
3. Конвекция режимін ең жоғарғы температураға қойып таңдаңыз да, циклды шамамен бір сағат қосыңыз.

Есік

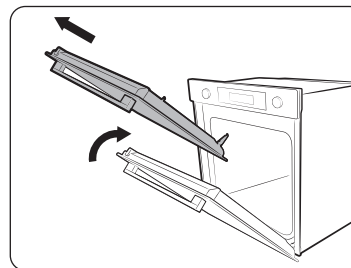
Пештің есігін тазалау қажет болмаса алмаңыз. Есікті тазалау үшін алғыңыз келсе төмендегі қадамдарды орындаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Пештің есігі ауыр.

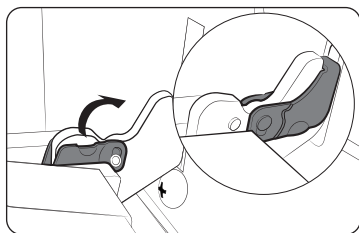


1. Есікті ашыңыз да, қос топсадағы қапсырмаларды түгел ашыңыз.



2. Есікті шамамен 70° градусқа жабыңыз. Пештің есігін екі жағынан қос қолдап ұстап, топсалары алынғанша жоғары көтеріп тартыңыз.
3. Есікті сабынды сумен, таза шүберекпен тазалаңыз.

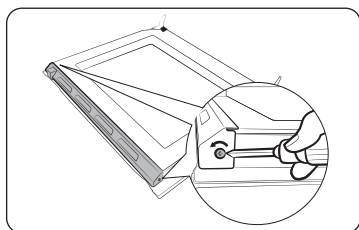
Күтім көрсету



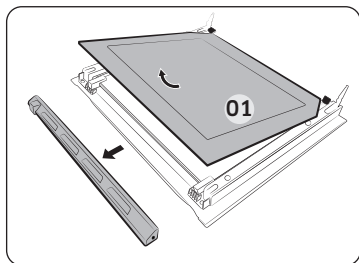
4. Болған кезде есікті қайта орнату үшін жоғарыдағы 1-2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Топсаларының екі жаққа бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

Есіктің шынысы

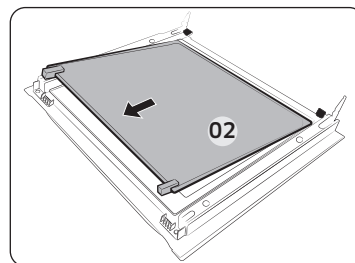
Үлгі түріне байланысты пештің есігі бірінен кейін бірі орналасқан 3-4 шыны панельмен жабдықталған. Есіктің шыныларын тазалау қажет болған кезде ғана алыңыз. Есіктің шыныларын тазалау үшін алғыңыз келсе мына қадамдарды орындаңыз.



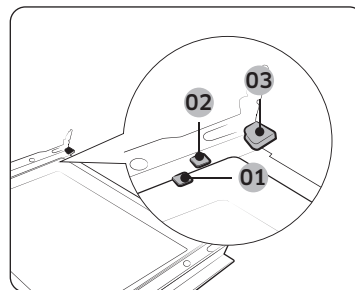
1. Сол және оң жақтағы бұрандаларды алу үшін бұранда бұрағышты пайдаланыңыз.



2. Қақпақтарын көрсеткінің бағытымен ағытып алыңыз.
3. Есіктен бірінші шыныны алыңыз.

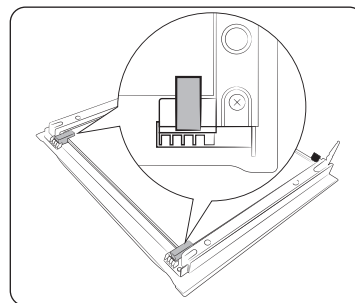


4. Екінші шыныны есіктен көрсеткінің бағытымен алыңыз.
5. Шыныны сабынды сумен және таза шүберекпен тазалаңыз.



6. Болған кезде шыныларды мына ретпен қайта салыңыз:
 - 2-ші шыныны 1-ші және 2-ші қапсырма тіректің ортасына және 1-ші шыныны 3-ші қапсырма тірекке осы ретпен салыңыз.

- 01 Тірек қапсырмасы 1
02 Тірек қапсырмасы 2
03 Тірек қапсырмасы 3

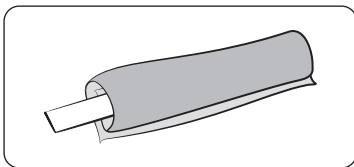


7. Әйнек резеңкесі дұрыс орнатылғанын және әйнек табақ дұрыс бекітілгенін тексеріңіз.
8. Есігін қайта орнату үшін жоғарыдағы 1-2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

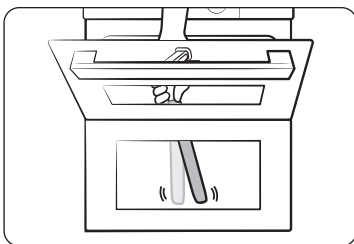
⚠ ЕСКЕРТУ

Қызу жылыстап шығып кетуге жол бермеу үшін шынылардың қайта дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.

Қос есіктің шынысы (тек тиісті модельдерде)



1. Таяққа ылғал шүберекті байлаңыз.

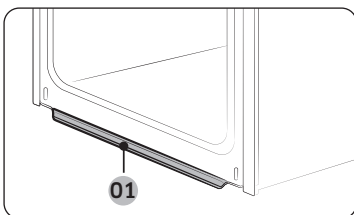


2. Есіктің төменгі жағына сүлгі қойыңыз.
3. Есікті тазалаңыз.
4. Сүлгіге жуғыш құралды жағып қайта сүртіңіз.
5. Ылғал мен көпіршікті құрғатып сүртіңіз.

АБАЙЛАҢЫЗ

Тазалау үшін есікті шығармаңыз.

Су жинағыш



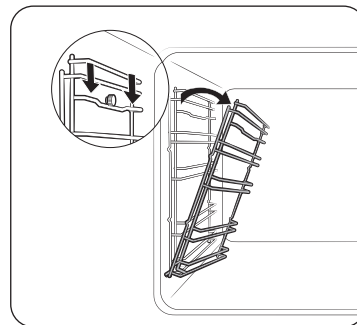
01 Су жинағыш

Су жинағыш тағам пісірген кезде артық ылғалды ғана жинамайды, тағам қалдығын да жинайды. Су жинағышты уақытылы босатып, тазалаңыз.

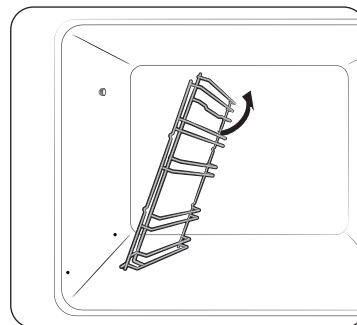
ЕСКЕРТУ

Су жинағыштан су ақса, бізге жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығы арқылы хабарласыңыз.

Бүйірлік бағыттағыштар (тек тиісті модельдерде)



1. Сол жақ бағыттағыштың үстіңгі сызығын басып, шамамен 45° градусқа төмендетіңіз.



2. Сол жақ бағыттағыштың астыңғы сызығын тартып алыңыз.
3. Оң жақ бағыттағышты да осылайша алыңыз.
4. Екі бүйірлік бағыттағышты да тазалаңыз.
5. Болған кезде бүйірлік бағыттағыштарды қайта салу үшін жоғарыдағы 1-2 қадамдарды кері бағытпен орындаңыз.

ЕСКЕРТПЕ

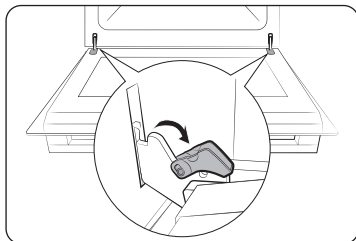
Пеш бүйірлік бағыттағыштар мен торларсыз жұмыс істейді.

Күтім көрсету

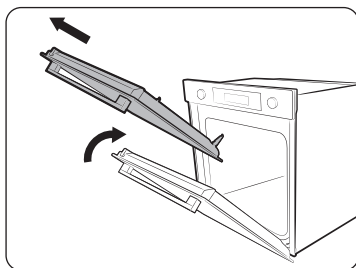
Есікті ажырату

⚠ ЕСКЕРТУ

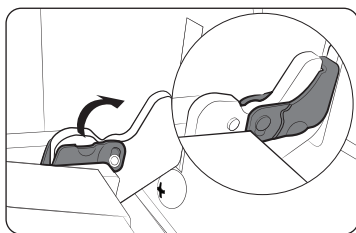
Пештің есігі ауыр.



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



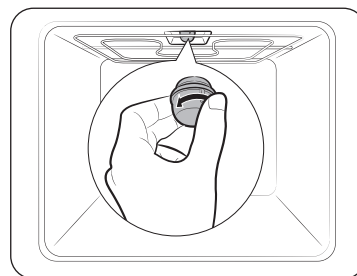
2. Есікті шамамен 70° градусқа жабыңыз. Пештің есігін екі жағынан қос қолдап ұстап, топсалары алынғанша жоғары көтеріп тартыңыз.



3. Болған кезде есікті қайта орнату үшін 1-2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Топсаларының екі жаққа бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

Ауыстыру

Шамдар

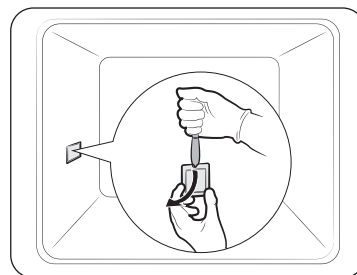


1. Шыны қалпағын сағат тілінің бағытына қарсы бұрап алыңыз.
2. Пештің шамын айырбастаңыз.
3. Шыны қалпақты тазалаңыз.
4. Болған кезде жоғарыдағы 1-қадамды кері ретпен орындап, шыны қалпақты орнына салыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

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

Пештің бүйірлік шамы



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

Ақаулық себептерін анықтау

Тексерулер

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

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Түймелер дұрыс басылмайды.	<ul style="list-style-type: none"> Түймелердің арасына бөгде зат қыстырылып қалса. Тач үлгі: сыртық бетте ылғал бар болса. Бекітпе функциясы орнатылып тұрса. 	<ul style="list-style-type: none"> Бөгде затты алып, қайталаңыз. Ылғалды тазалап, қайталаңыз. Бекітпе функциясының орнатылған-орнатылмағанын тексеріңіз.
Кей түймелер дұрыс қосылмаған.	<ul style="list-style-type: none"> Бөлгіш бөлімшеге салынып тұрса (немесе пеш Икемді режимде жұмыс істеп тұрса) 	<ul style="list-style-type: none"> Бөлгішті шығарып алыңыз. Салынып тұрған кезде кейбір түймелер өшіріледі.
Уақыт көрсетілмейді.	<ul style="list-style-type: none"> Қуат қосылмаған болса. 	<ul style="list-style-type: none"> Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
Пеш жұмыс істемей тұр.	<ul style="list-style-type: none"> Қуат қосылмаған болса. 	<ul style="list-style-type: none"> Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады.	<ul style="list-style-type: none"> Розеткадан ағытылып қалса. 	<ul style="list-style-type: none"> Қуат көзіне қайта қосыңыз.
Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.	<ul style="list-style-type: none"> Ұзақ уақыт пісірсе. Желдеткіш жұмыс істемесе. Пеш жақсы желдетілмейтін жерге орнатылса. Бірнеше қуат ашасын бір розеткаға қосып пайдаланған кезде. 	<ul style="list-style-type: none"> Ұзақ уақыт пісіргеннен кейін пешті салқындатыңыз. Желдеткіштің шуылын естіңіз. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз. Жалқы ашаны пайдаланыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пешке тоқ келмей тұр.	<ul style="list-style-type: none"> Қуат қосылмаған болса. 	<ul style="list-style-type: none"> Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
Пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық.	<ul style="list-style-type: none"> Пеш жақсы желдетілмейтін жерге орнатылса. 	<ul style="list-style-type: none"> Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
Есік дұрыс ашылмайды.	<ul style="list-style-type: none"> Есік пен құрылғының ішіне тағам қалдығы тұрып қалса. 	<ul style="list-style-type: none"> Пешті мұқият тазалап, содан кейін есікті қайта ашыңыз.
Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды.	<ul style="list-style-type: none"> Шам жанып, содан кейін сөніп қалса. Тағам пісіру барысында шамға басқа зат жағылып қалса. 	<ul style="list-style-type: none"> Шам біраз уақыттан кейін қуатты үнемдеу үшін автоматты түрде сөнеді. Оны шамның түймесін басып қайта қосуға болады. Пештің ішін қайта тазалап, содан кейін тексеріңіз.
Пештен тоқ соғады.	<ul style="list-style-type: none"> Тоқ жерге дұрыс қосылмаған болса. Розетка жерге қосылмаған болса. 	<ul style="list-style-type: none"> Қуат сымның жерге дұрыс қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
Су тамшылап тұр.	<ul style="list-style-type: none"> Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл құрылғының ақауы емес. 	<ul style="list-style-type: none"> Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.
Есіктің жарығынан бу шығады.		
Пеште су қалған.		
Пештің ішкі жарығы әртүрлі.	<ul style="list-style-type: none"> Қуат шығысының өзгеруіне байланысты жарықтылық өзгереді. 	<ul style="list-style-type: none"> Тағам пісіру барысында қуаттың өзгеруі ақау емес, сондықтан уайымдаудың қажеті жоқ.

Ақаулық себептерін анықтау

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Тағам пісіру аяқталды, бірақ желдеткіш әлі жұмыс істеп тұр.	<ul style="list-style-type: none"> Желдеткіш пештің ішін желдету үшін біраз уақыт автоматты түрде жұмыс істейді. 	<ul style="list-style-type: none"> Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.
Пеш қызбайды.	<ul style="list-style-type: none"> Есік ашық болса. Пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған болса. Үйдегі сақтандырғыш жанып кетсе немесе айырып-қосқыш тұйықталса. 	<ul style="list-style-type: none"> Есікті жауып, қайта бастаңыз. Пештің жұмысына қатысты тарауды қарап, пешті бастапқы қалпына қойыңыз. Сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе желіні бастапқы қалпына қойыңыз. Бұндай жағдай қайталанса, электр маманын шақырыңыз.
Жұмыс кезінде түтін шығады.	<ul style="list-style-type: none"> Бастапқыда іске қосқан кезде. Қыздырғышта тағам тұрса. 	<ul style="list-style-type: none"> Пешті алғаш пайдаланған кезде қыздырғыштан түтін шығуы мүмкін. Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтауы керек. Пешті жеткілікті суытып, тағамды қыздырғыштан алыңыз.
Пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады.	<ul style="list-style-type: none"> Қызуға төзімсіз пластик не басқа сауыттарды пайдалансаңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> Ыстық температураларға жарамды шыны сауыттарды пайдаланыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пеш дұрыс пісірмейді.	<ul style="list-style-type: none"> Тағам пісіру барысында есік жиі ашылса. 	<ul style="list-style-type: none"> Аударуды қажет ететін тағам пісіріп жатпасаңыз, есікті ашпаңыз. Есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеп, тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
Бумен тазалау циклы жұмыс істемейді.	<ul style="list-style-type: none"> Бұл температураның өте жоғары болуына байланысты. 	<ul style="list-style-type: none"> Пешті салқындатып, содан кейін пайдаланыңыз.
Қос режим жұмыс істемейді.	<ul style="list-style-type: none"> Бөлгіш дұрыс салынбаған болса. 	<ul style="list-style-type: none"> Бөлгіштерді дұрыс салып, содан кейін пайдаланыңыз.
Бір режим жұмыс істемейді.	<ul style="list-style-type: none"> Пешке бөлгіш салынып тұруы мүмкін. 	<ul style="list-style-type: none"> Бөлгішті пештен алыңыз да, пайдаланыңыз.
Қос режимде пайдаланылмайтын шұңғылдың желдеткіші жұмыс істеп тұр (немесе шұңғыл температурасы жоғары).	<ul style="list-style-type: none"> Пісіру нәтижесі мен көрсеткіші жақсы болуы үшін пайдаланылмаған шұңғылдың желдеткіші мен қыздырғышы қосылуы мүмкін. 	<ul style="list-style-type: none"> Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.

Ақпарат кодтары

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

Код	Мағынасы	Әрекет
C-d1	Есік бекітпесінің ақаулары.	Пешті сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау сонда да жалғасса, барлық тоқты 30 секунд сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау түзелмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
C-20	Сенсордың ақаулары.	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	EEPROM Оқу/Жазу кезінде ғана кездеседі.	
C-F0	Негізгі PCB және ішкі PCB арасында байланыс болмаса.	
C-F2	Тач IC (->) Негізгі немесе ішкі місот арасындағы байланысқа қатысты ақау пайда болған кезде кездеседі.	Пешті сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау сонда да жалғасса, барлық тоқты 30 секунд сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау түзелмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
C-d0	Түйме ақауы Түймені басып, біраз ұстап тұрған кезде пайда болады.	Түймелерді тазалаңыз және үстінде/айналасында су жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Пешті сөндіріп, қайта бастаңыз. Ақау түзелмесе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Код	Мағынасы	Әрекет
-dC-	Қос режим кезінде бөлгіш алынып тұрғанда. Бір режим кезінде бөлгіш салынып тұрғанда.	Қос режиммен пісіргенде бөлгішті алмау керек. Пешті сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау сонда да жалғасса, барлық тоқты 30 секунд сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау түзелмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
S-01	Автоматты сөндіру Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт үздіксіз жұмыс жасаған. <ul style="list-style-type: none"> 100 °C градустан төмен - 16 сағат 105 °C градустан 240 °C градусқа дейін - 8 сағат 245 °C градустан Макс. - 4 сағат 	Бұл жүйенің ақауы емес. Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Содан кейін қайта қалыпты түрде қайталап көріңіз.

Техникалық параметрлері

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

Қосылым кернеуі	230-240 В ~ 50 Гц	
Максимум қосулы жүктеме	3650-3950 Вт	
Өлшемдері (Е x Б x Т)	Негізгі құрылғы	595 X 596 X 570 мм
	Кіріктірілген	560 X 579 X 549 мм
Сыйымдылығы	76 литр	



Қосымша

Ашық хабарлама

Осы өнімде қолданылатын бағдарламалық жасақтама ашық лицензиялық бағдарламалық жасақтамадан тұрады.

Келесі http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 мекенжайы арқылы осы өнімге қатысты лицензия туралы ашық ақпаратты таба аласыз.



	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

Қалыпты жағдайда қолдануға арналған Қолдану мерзімі: 7 жыл

Жадынама



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

Өндірушінің мекенжайы :

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

Зауыттың мекенжайы :

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

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорртаушы және Қазақстан Республикасының аймағында пайдаланушылардың кінарат-талаптарын қабылдайтын мекеме: «Samsung Electronics Central Eurasia» (Самсунг Электроникс Центральная Евразия) ЖШС, Қазақстан Республикасы, Алматы қаласы, 050000, Желтоқсан көшесі, 115, 3-қабат

Импортер и организация, принимающая претензии на территории Республики Казахстан: ТОО «Samsung Electronics Central Eurasia» (Самсунг Электроникс Центральная Евразия) Республика Казахстан, город Алматы, 050000, улица Желтоқсан, 115, 3 этаж

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

COUNTRY	ҚОҢЫРАУ ШАЛЫҢЫЗ	НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА БАРЫҢЫЗ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/ru/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/ru/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	www.samsung.com/uz_ru/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/kz_ru/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/kz_ru/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support



Ichki qurilgan pech

Foydalanuvchi va o'rnatish qo'llanmasi

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** / NV7B424**** / NV7B425**** /
NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433**** / NV7B434**** / NV7B435****



SAMSUNG

Mundarija

Ushbu qo'llanmadan foydalanish	3
Bu foydalanuvchi qo'llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan:	3
Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar	3
Xavfsizlikka oid muhim ehtiyot choralari	3
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)	6
Avtomatik energiyani tejash funksiyasi	6
O'rnatish	6
To'plamda nimalar bor	6
Pechni o'rnatishga tayyorgarlik	7
Elekt ta'minotiga ulash	7
Bufetga joylashtirish	8
Boshlashdan oldin	10
Ilk sozlamalar	10
Yangi pech isi	10
Aqlli xavfsizlik mexanizmi	10
Ohista yopiladigan eshik (faqat xos modellarda)	11
Anjomlar	11
Bukiluvchan eshik (faqat xos modellarda)	12
Mexanik qulf (faqat tegishli modellarda)	13
Ikkitalik tayyorlash rejimi	13
Amallar	14
Boshqaruv paneli	14
Ko'p ishlatiladigan sozlamalar	15
Tayyorlash rejimlari	18
Ikkitalik tayyorlash rejimida harorat miqyosi	22
Havoli su-vid (faqat xos modellarda)	23
Pishirishni to'xtatish uchun	25
Maxsus funksiya	25

Tabiiy bug' (faqat xos modellarda)	26
Avtomatik tayyorlash	27
Tozalash	28
Taymer	30
Tovushni yoqish/o'chirish	30
Wi-Fi yoqish/o'chirish	30
Aqlli pishirish	31
Qo'lda pishirish	31
Avtomatik tayyorlash dasturlari	36
Sinov taomlari	42
Ko'p ishlatiladigan avtomatik retseptlar to'plami	43
Xizmat ko'rsatish	47
Tozalash	47
Eshikni ajratib olish	50
Almashtirish	50
Nosozliklarni bartaraf etish	51
Nazorat nuqtalari	51
Axborot kodlari	53
Texnik xususiyatlar	54
Ilova	54
Mahsulot haqida ma'lumot	54
Ochiq kodli dastur xabarnomasi	55

Ushbu qo'llanmadan foydalanish

SAMSUNG ichki qurilgan pechini tanlaganingiz uchun rahmat.

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

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

Bu foydalanuvchi qo'llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan:

OGOHLANTIRISH

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

DIQQAT

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

IZOH

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

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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

XAVFSIZLIKKA OID MUHIM EHTIYOT CHORALARI

OGOHLANTIRISH

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

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak. Sim o'tkazish qoidalariga ko'ra, uzish vositalari ham birga o'rnatilishi lozim.

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

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

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

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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

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

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

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

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

Agar bu qurilma tozalash funksiyasiga ega bo'lsa, tozalash vaqtida yuzalar odatdagidan qattiqroq qizishi mumkin, shu sababli bolalarni pechga yaqinlashtirmang. Pirolitik tozalash jarayoniga ega jihozlar uchun ayrim hayvonlar, ayniqsa qushlar pirolitik tozalash jarayoni davomida bug'lanishlar va haroratning mahalliy tebranishlariga ta'sirchan bo'lishlari mumkin va ular bu jarayon davomida mos darajadagi shamollatiladigan joyga ko'chirilishlari kerak.

Qaynoq tozalash jarayoni davomida va undan keyin xonani shamollating. Tozalash funksiyasining mavjudligi modelga bog'liq bo'ladi.

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

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

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

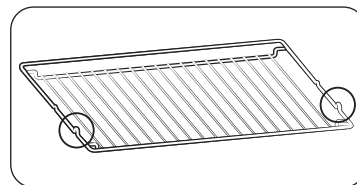
Qizib ketmasligi uchun jihoz dekorativ eshik ortida o'rnatilmasligi kerak.

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

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

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

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



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

Agar qurilmaga ortiqcha kuchlanish yuborilayotgan bo'lsa, qurilmaga zarar yetishining oldini olish maqsadida kuchlanish normal darajaga tiklangunga qadar qurilma o'chirib turiladi.

DIQQAT

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

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

Qurilma ishlamagan yoki shikastlangan hollarda, undan foydalanishga urinmang.

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

Elektr o'tkazgichlar va kabellar pechga tegib turmasligi kerak.

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

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

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

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

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

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

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

Hech qachon pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang.

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

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

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

Xavfsizlikni ta'minlash uchun bu jihozni suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.

Pechdan foydalanish vaqtida bolalarni pechdan yetarli darajada uzoqroqda saqlash kerak.

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

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

Taom tayyorlash vaqtida pech eshiklari yopib qo'yilishi kerak.

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

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

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

Idishlarni pechning ochiq eshigi ustiga qo'ymang.

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

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

Eshikni haddan tashqari ortiqcha kuch bilan ochmang.

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

OGOHLANTIRISH: Pechda taom tayyorlanayotganda pech eshigini ochiq qoldirmang.

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmala

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



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

Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

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

Avtomatik energiyani tejash funksiyasi

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

O'rnatish

⚠ OGOHLANTIRISH

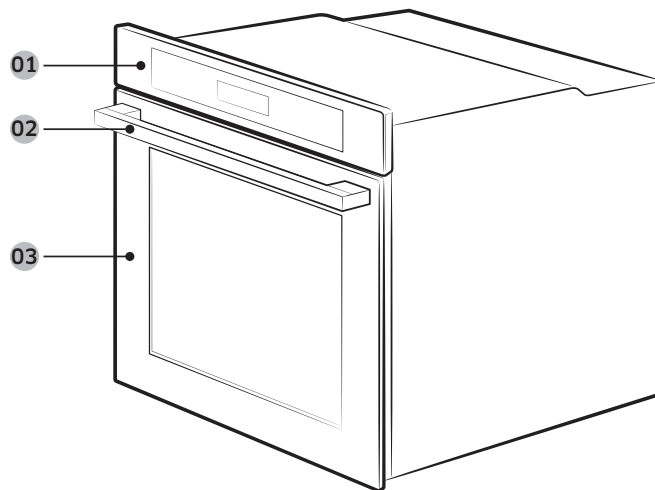
Bu mahsulot ichki o'rnatiladigan mahsulotlarga mo'ljallangan.

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

To'plamda nimalar bor

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

Bir qarashda



01 Boshqaruv paneli

02 Eshik tutqichi

03 Eshik

IZOH

Modelga qarab bu pech ikki turda – bitta eshikli va ikkita eshikli bo'ladi.

Anjomlar

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



Panjara



Panjara bo'lmasi *



Pishirish patnisi *



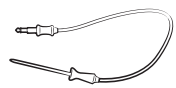
Universal patnisi *



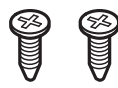
Chuqur patnisi *



Bo'lgich



Go'sht termometri *



2 Ta vint (M4 L25)



Bug' patnisi *

IZOH

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

Pechni o'rnatishga tayyorgarlik

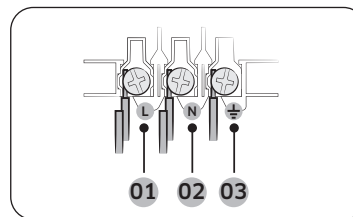


Phillips buragichi



Parmalash

Elekt ta'minotiga ulash



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

Pechni rozetkaga ulang. Tok ishlatishdagi cheklavlar tufayli shtepselli rozetka yo'q bo'lsa, xavfsizlik qoidalariga rioya qilish maqsadida ko'p qutbli izolyatsion ajratgich (kamida 3 mm oraliq bilan) ishlatning. Yetarli uzunlikdagi, H05 RR-F yoki H05 VV-F tasniflariga mos keladigan, kamida 1,5-2,5 mm² bo'lgan shnur ishlatning.

Nominal tok (A)	Minimal ko'ndalang kesim hududi
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Pechga biriktirilgan yorliqdagi chiqarish xarakteristikalarini tekshiring.

Pechning orqa qopqog'ini buragich bilan ochib, shnur qisqichidagi burama mixlarni chiqaring. Keyin quvvat simlarini tegishli qisqichlarga ulang.

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

O'rnatish

⚠ OGOHLANTIRISH

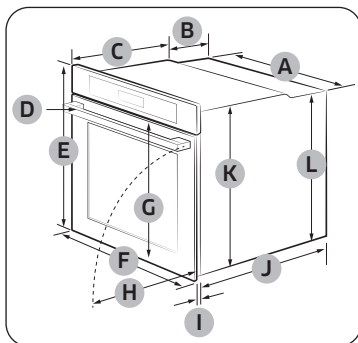
O'rnatish paytida simlarni bosmang yoki bukmang, ularni pechning issiqlik chiqaruvchi qismlaridan uzoqda tuting.

Bufetga joylashtirish

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

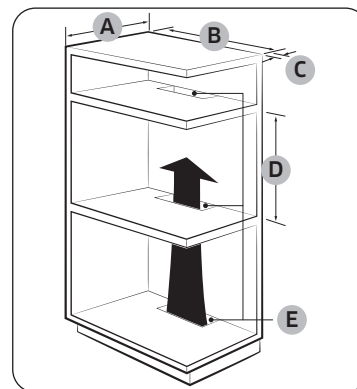
Pechda havo aylanishi to'g'ri yo'lga qo'yilishi kerak. Havo aylanishi uchun bufetning pastki tortmasi bilan tayanch devor orasida 50 mm atrofida oraliq qoldiring. Pechni plita ostiga o'rnatangiz, plitani o'rnatish yo'riqnomasiga amal qiling.

O'rnatishga kerakli o'lcham



Pech (mm)

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

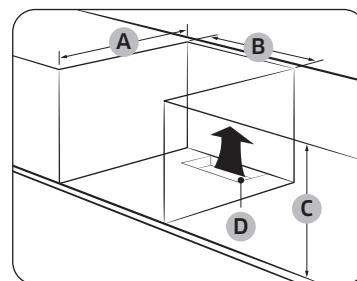


Ichki qurilgan bufet (mm)

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

📖 IZOH

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

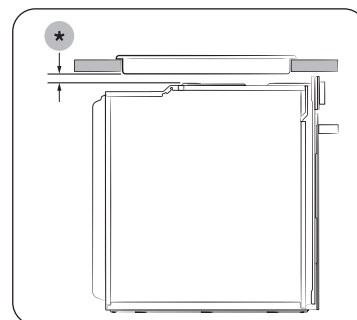


Rakovina ostidagi bufet (mm)

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

📖 IZOH

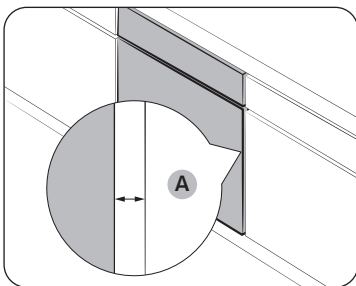
Issiqlikni chiqarish va havo almashtirish uchun ichki qurilgan shkafda tirqishlar (D) bo'lishi lozim.



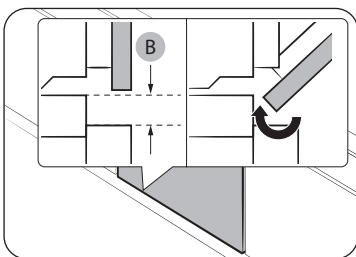
Plita bilan birga o'rnatish

Pechning ustiga plita o'rnatish maqsadida o'rnatish joyiga talablarni ko'rish uchun pechning o'rnatish yo'riqnomasini ko'rib chiqing (*).

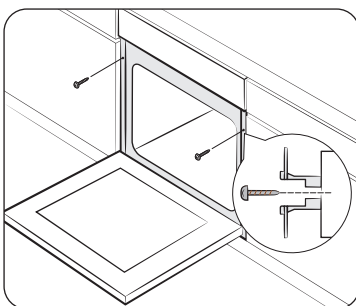
Pechni mahkamlash



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



Eshik oson ochilishi va yopilishi uchun kamida 3 mm joy (B) qoldiring.



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

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

⚠ OGOHLANTIRISH

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

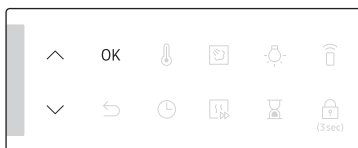
📖 IZOH

Pechning asl ko'rinishi modeliga qarab farq qilishi mumkin.

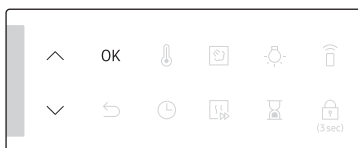
Boshlashdan oldin

Ilk sozlamalar

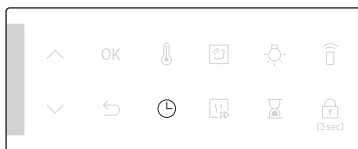
Pechni birinchi marta yoqqaningizda, displeyda "12:00" ko'rsatiladi va soat qismi ("12") o'chib-yonadi. Joriy vaqtni qo'yish uchun quyidagi bosqichlarga amal qiling.



1. \wedge / \vee tugmalarini bosib, soatni o'rnatib, keyin **OK** tugmasini bosib. Daqiqa qismi o'chib-yonadi.



2. \wedge / \vee tugmalarini bosib, daqiqani o'rnatib, keyin **OK** tugmasini bosib.



Bu sozlamani qo'ygandan so'ng joriy vaqtni o'zgartirish uchun ⌚ ni 3 soniya bosib turing, keyin yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.

Yangi pech isi

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

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

IZOH

- Ilk foydalanilganda, pech ishlayotgan mahalda uning ichida biroz tutun paydo bo'lishi mumkin. Biroq bu mahsulot nuqsoni emas.
- Pishirish kamerasining harorati dastlabki davrda ko'tarilishi bois, eshikning ichki oynasida dog'lar paydo bo'lishi mumkin. Bu holatda pechni o'chiring va uning sovishini kuting. Keyin oshxona qog'ozi yoki toza mato va neytral yuvish vositasi yordamida ichki oynani arting.
- Bundan tashqari, pechni yaxshi shamollatiladigan oshxona muhitida ishlatishingizga ishonch hosil qilish ham muhim ahamiyatga ega.

Aqlli xavfsizlik mexanizmi

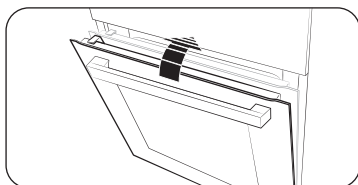
Agar eshikni pech ishlayotgan vaqtda ochsangiz, pech chirog'i yonadi hamda ventilyator va isitish elementlari ishlashdan to'xtaydi. Bu kuyish kabi jismoniy shikastlanishlarning hamda energiyaning ortiqcha sarflanishini oldini olishga qaratilgan. Bunday holatda eshikni shunchaki yopsangiz pech odatiy ishlashda davom etadi, chunki bu tizim nosozligi emas.

Ohista yopiladigan eshik (faqat xos modellarda)

Samsung ichki qurilgan pechi mayin, xavfsiz va tovushsiz yopiladigan ohista eshikka ega.

Eshik yopilayotganda maxsus ishlab chiqilgan sharnirlar eshikning oxirgi o'rnidan bir necha santimetr oldinda eshikni ushlab qoladi. Bu qo'shimcha qulaylikning mukammal jihati bo'lib, eshikni ohista va yumshoq yopish imkonini beradi.

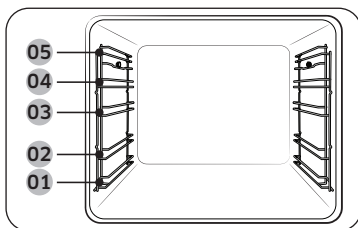
(Mazkur funktsiyaning mavjudligi pech modeliga bog'liq.)



Eshik taxminan 15 darajada yumshoq yopilishni boshlaydi va taxminan 5 soniya ichida to'liq yopiladi.

Anjomlar

Birinci marta foydalanganda, anjomlarni illiq suvda yuvish vositasi yordamida yumshoq latta bilan yuving.



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

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

Asosiy foydalanish

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

Panjara	Panjara gril usulida pishirish va qizdirib tayyorlash uchun mo'ljallangan. Panjarani bo'rtib turgan qismlarini (ikki tomonidagi tiqinni) oldinga qarab joylashtiring.
Panjara bo'lmasi *	Panjara bo'lmasi patnis bilan birga ishlatilib, pech tubiga suyuqlik tomishining oldini oladi.
Pishirish patnisi *	Pishirish patnisi (chuqurligi: 20 mm) pirog, pishiriq va boshqa qandolat mahsulotlari tayyorlashda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Universal patnis *	Universal patnis (chuqurligi: 30 mm) pishirish va qovurishda ishlatiladi. Pech tubiga suyuqlik tomishining oldini olish uchun panjara bo'lmasidan foydalaning. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Chuqur patnis *	Chuqur patnis (chuqurligi: 50 mm) panjara tortmasi bilan yoki tortmasiz qovurishda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Surilma yo'naltirgichlar *	Surilma yo'naltirgich taxtachasi yordamida patnisni quyidagicha kiriting: 1. Yo'naltirgich taxtachasini pechdan chiqarib oling. 2. Patnisni taxtachaga qo'yib, taxtachani pech ichiga surib kirgizing. 3. Pech eshigini yoping.
Bo'lgich	Bo'lgich pechni ikkita qismga ajratishga mo'ljallangan. Bo'lgichni ikkitalik tayyorlash rejimida ishlatiladi. Bo'lgichdan kamerani ikkita pishirish maydoniga ajratishdan boshqa maqsadda foydalanmang. Bo'lgichni tokcha sifatida ishlatmang.
Go'sht termometri *	Go'sht termometri pishiriladigan go'shtning ichki haroratini o'lchaydi. Faqat pechingiz to'plamidagi go'sht termometridan foydalaning.
Bug' patnisi *	Bug' patnisidan faqat tabiiy bug' rejimida foydalaning. Patnisni bo'linma markazining tagiga qo'ying va uni toza suv bilan to'ldiring. Tayyorlash vaqtida yoki pishirish tugagan mahalda patnis issiqligi sababli, pech qo'lqopidan foydalaning yoki patnisni chiqarib olish uchun pech to'liq sovishini kuting.

IZOH

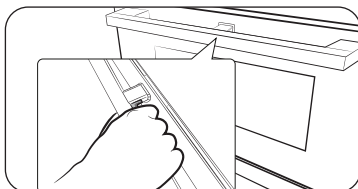
Yulduzchali (*) anjomlarning mavjudligi pech modeliga bog'liq.

Boshlashdan oldin

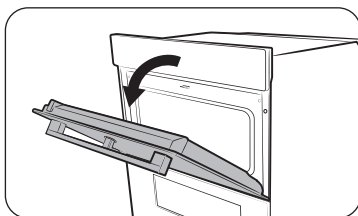
Bukiluvchan eshik (faqat xos modellarda)

Bu pech sharniri o'rtada joylashgan noyob bukiluvchan eshik bilan jihozlangan bo'lib, uning yuqori maydoniga kirish uchun eshikning faqat yuqori yarmini ochishingiz kifoya. Ikkiqalik tayyorlash funksiyasidan foydalansangiz, pechning yuqori maydoniga osonlik va yuqori energiya tejamliligi bilan kira olishingiz mumkin.

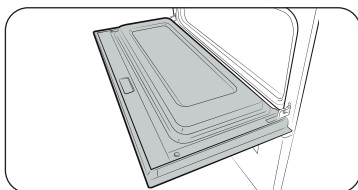
Yuqori eshikdan foydalanish



1. Tutqich dastagini to'liq bosing.

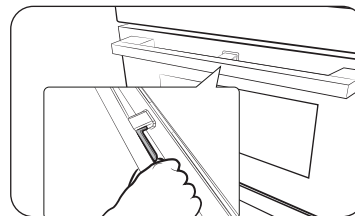


2. Tutqichni torting.

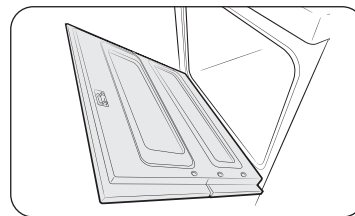


3. Bu faqat yuqori eshikni ko'rsatilgan tarzda ochadi.

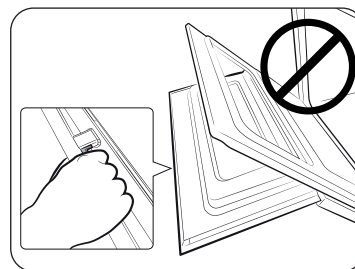
Butun eshikdan foydalanish



1. Tutqichning tutqichsiz qismini ushlab turing va keyin torting.



2. Bu butun eshikni ko'rsatilgan tarzda ochadi.



⚠️ DIQQAT

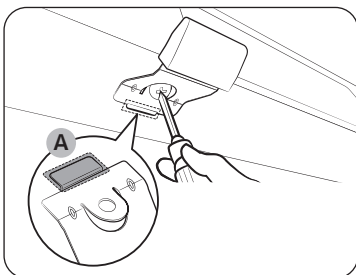
Eshikni to'liq ochayotganda, tutqichni tutqichsiz qismidan ushlaganingizga ishonch hosil qiling. Agar tutqich eshikni ochish vaqtida yarmigacha bosilsa, yuqori eshik ochilib ketib, jismoniy shikastlanish keltirib chiqarishi mumkin.

📖 IZOH

- Yuqori eshikka og'ir buyumlar qo'ymang yoki ortiqcha kuch ishlatmang.
- Bolalar yuqori eshikni o'ynashiga yo'l qo'ymang.

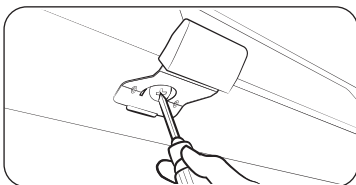
Mexanik qulf (faqat tegishli modellarda)

O'rnatish



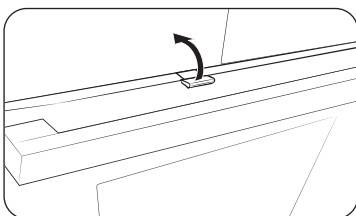
1. Mexanik qulfning ingichka qismini (A) ko'rsatilganidek qilib qulf tutqichining tegishli slotiga kirgizing.
2. Qulf tutqichidagi burama mixni qotiring.

Olib tashlash



- Qulf tutqichidan burama mixni yechib oling.

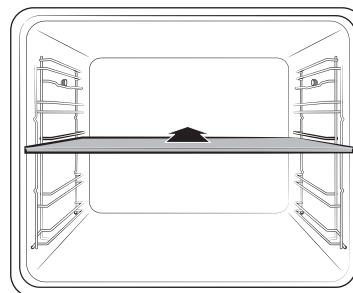
Qulflash/ochish



- Eshigini ochish uchun qulf tutqichini ozgina ko'taring. Keyin eshigini oching.
- Eshikni qulflash uchun yopishning o'zi kifoya. Mexanik qulf avtomatik ravishda eshikni qulflaydi.

Ikkitalik tayyorlash rejimi

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



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

IZOH

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

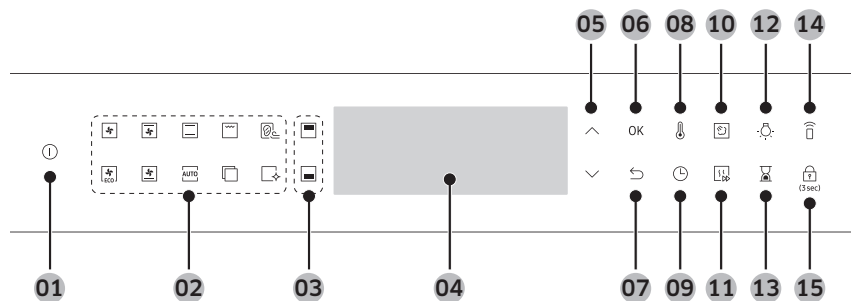
Amallar

Boshqaruv paneli

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

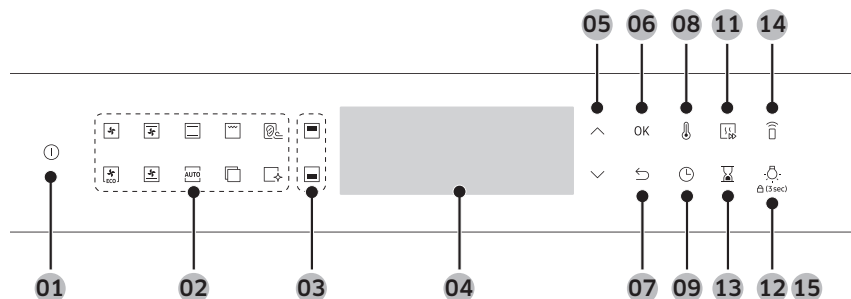
Tabiiy bug'li Ikkitalik tayyorlash :

NV7B424**** / NV7B425**** / NV7B434**** / NV7B435****



Tabiiy bug'siz Ikkitalik tayyorlash :

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** /
NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433****



01	Quvvat	Pechni yoqish uchun bosing. Pechni o'chirish uchun uni 1 soniya bosib turing.
02	Funksiyalar paneli	Tayyorlash rejimi yoki funksiyasini tanlash uchun bosing.

03	Yuqori/Pastki qism	Bo'lgich kiritilsa, indikatorlar yonadi. Retseptingiz uchun Yuqori yoki Pastki kamerani tanlashingiz mumkin.
04	Display	Tanlangan rejim va sozlamalarga oid zaruriy ma'lumotni ko'rsatadi.
05	Yuqoriga / Pastga	Tanlovingizga qarab sozlamalardagi qiymatni o'zgartirishda ishlatiladi.
06	OK	Sozlamalarni tasdiqlash uchun shuni bosing.
07	Orqaga	Joriy sozlamalarni bekor qilib, asosiy ekranga qaytish.
08	Harorat	Haroratni qo'yish uchun shuni ishlatiladi.
09	Tayyorlash vaqti	Tayyorlash vaqtini qo'yish uchun bosing.
10	Tabiiy bug' *	Tabiiy bug' yordamida siz usti qarsildoq, eti shirali non pishira olasiz.
11	Tez qizdirish	Tez qizdirish pechni belgilangan haroratga tezda qizdiradi. <ul style="list-style-type: none"> Tez qizdirish opsiyasini bosib, uni yoqish yoki o'chirish mumkin. 100 °C dan past haroratda ishlamaydi. Tez isitib olish faqat amaldagi tayyorlash rejimlari va harorat ko'lamlarida mavjud.
12	Pech chirog'i	Ichki chiroqni yoqish yoki o'chirish uchun bosing. Eshigi ochilsa yoki pech ishlashni boshlasa, chirog'i avtomatik ravishda yonadi. Quvvatni tejash maqsadida, chiroq bir oz muddat harakatsizlikdan so'ng o'chadi.
13	Taymer	Tayyorlash paytida taymer vaqtini yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.
14	Smart Control	Smart Control funksiyasini yoqish/o'chirish uchun bosing.
15	Bolalardan qulflash	Noxush hodisalarning oldini olish maqsadida bola qulfi quvvat tugmasidan tashqari barcha tugmalarni o'chirib qo'yadi. Boshqaruv panelini qulflash uchun 3 soniya bosib turing, qulfni ochish uchun ham 3 soniya bosib turing.

IZOH

- Yulduzchali (*) funksiyalarning mavjudligi pech modeliga bog'liq.
- Plastik yoki pech qo'lqoplarini kiygan holda displeyga teginilsa, to'g'ri ishlamasligi mumkin.

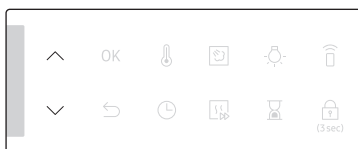
Ko'p ishlatiladigan sozlamalar

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

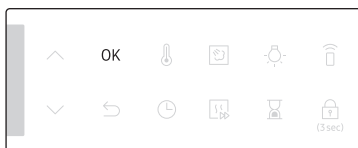
Harorat



1. Funksiyalar panelida tayyorlash rejimi tanlash uchun bosing. Har bir tanlanmaning odatiy harorati ko'rinadi.



2. Haroratni o'rnatish uchun \wedge / \vee tugmalaridan foydalaning.

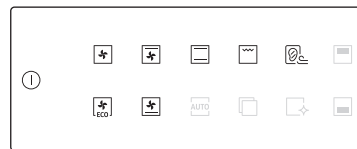


3. O'zgartirishlarni tasdiqlash uchun OK tugmasini bosing.

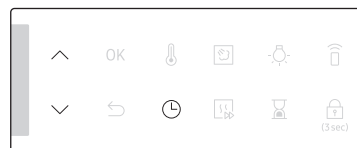
IZOH

- Birnecha soniya ichida boshqa sozlamalarni qo'ymasangiz, pech avtomatik ravishda odatiy sozlamalar bilan pishirishni boshlaydi.
- Qo'yilgan haroratni o'zgartirish uchun ⌚ tugmasini bosib, yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.
- Pech ichidagi aniq haroratni mos keladigan termometr bilan va vakolatli mahkama belgilagan usul bilan o'lchash mumkin. Boshqa termometrlar ishlatilsa, xato o'lchanishi mumkin.
- Isitib olish yakunlanganda, pech tovushli signal chiqaradi.

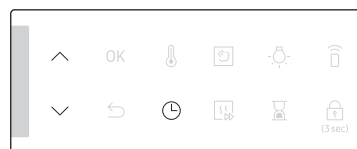
Tayyorlash vaqti



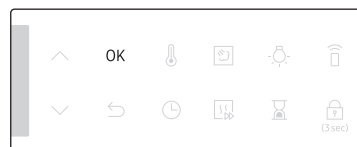
1. Funksiyalar panelida tayyorlash rejimi tanlash uchun bosing.



2. ⌚ tugmasini bosing va kerakli vaqtni tanlash uchun \wedge / \vee tugmalaridan foydalaning.



3. Ixtiyoriy tarzda, pishirishning tugash vaqtini keraklicha uzaytirishingiz mumkin. ⌚ tugmasini bosing va yakuniy nuqtani o'rnatish uchun \wedge / \vee tugmalaridan foydalaning. Batafsil ma'lumot uchun qarang: Keyinchalik tugallash.



4. O'zgartirishlarni tasdiqlash uchun OK tugmasini bosing.

IZOH

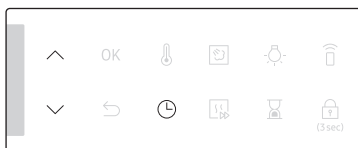
- Iltasangiz, tayyorlash vaqtini qo'ymasdan pishirishingiz mumkin. Bu holda pech vaqt ma'lumotisiz, qo'yilgan haroratda pishirishni boshlaydi, pishirish tugallangach, pechni o'zingiz to'xtatishingiz kerak.
- Qo'yilgan tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun ⌚ tugmasini bosib, yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.

Amallar

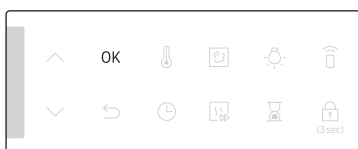
Tugash vaqti



1. Funksiyalar panelida tayyorlash rejimi tanlash uchun bosib.



2. ⌚ tugmasini ikki marta bosib va kerakli vaqtni tanlash uchun \wedge / \vee tugmalaridan foydalaning.



3. O'zgartirishlarni tasdiqlash uchun **OK** tugmasini bosib.

IZOH

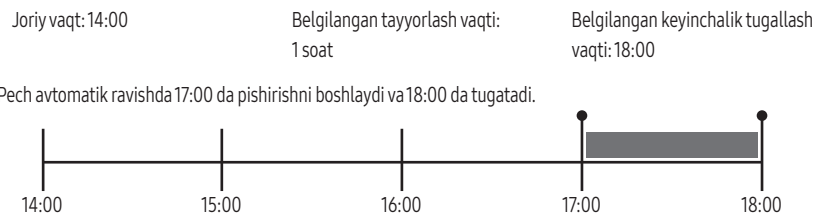
- Istasangiz, tugash vaqtini qo'ymasdan pishirishingiz mumkin. Bu holda pech vaqt ma'lumotisiz, qo'yilgan haroratda pishirishni boshlaydi, pishirish tugallangach, pechni o'zingiz to'xtatishingiz kerak.
- Tugash vaqtini o'zgartirish uchun ⌚ tugmasini ikki marta bosib, yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.

Keyinchalik tugallash

Keyinchalik tugallash pishirishni qulaylashtirishga mo'ljallangan.

1-misol

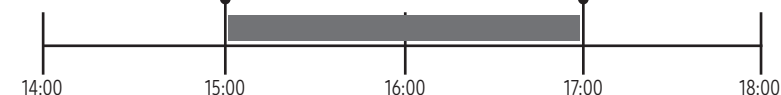
Faraz qilaylik, bir soatlik retseptni 14:00 da tanladingiz va pishirish 18:00 da tugashini xohlaysiz. Tugash vaqtini qo'yish uchun Tayyor bo'lish vaqtini 18:00 ga qo'ying. Pech 17:00 da pishirishni boshlaydi va belgilanganidek 18:00 da tugatadi.



2-misol

Joriy vaqt: 14:00 Belgilangan tayyorlash vaqti: 2 soat Belgilangan keyinchalik tugallash vaqti: 17:00

Pech avtomatik ravishda 15:00 da pishirishni boshlaydi va 17:00 da tugatadi.

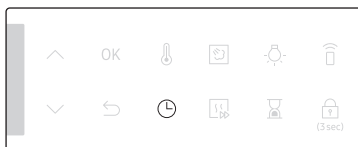


⚠️ DIQQAT

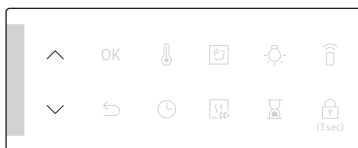
Pishgan taomni pechda uzoq saqlamang. Taom buzilishi mumkin.

Tayyorlash vaqtini tozalash uchun

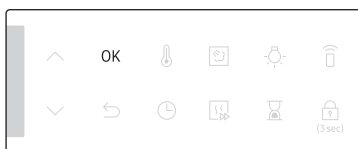
Tayyorlash vaqtini tozalashingiz mumkin. Pechni istalgan vaqtda o'zingiz to'xtatishni istasangiz, shunday qilgan ma'qul.



1. Pech pishirayotganda pishirishning qoldiq vaqtini ko'rish uchun tugmasini bosing.



2. Tayyorlash vaqtini "0:00" holatiga keltirish uchun / tugmalaridan foydalaning. Muqobil tarzda, tugmasini bossangiz bas.



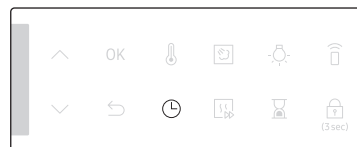
3. OK tugmasini bosing.

IZOH

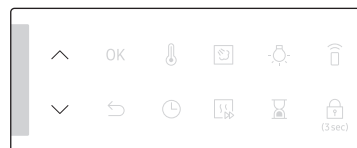
Ikkitalik pishirish rejimida tayyorlash vaqtini olib tashlash uchun avval yuqori yoki pastki qismdan birini tanlash kerak.

Tugash vaqtini tozalash uchun

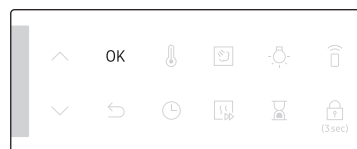
Tugash vaqtini tozalashingiz mumkin. Pechni istalgan vaqtda o'zingiz to'xtatishni istasangiz, shunday qilgan ma'qul.



1. Pech pishirayotganida tugash vaqtini ko'rsatish uchun tugmasini ikki marta bosing.



2. Tugash vaqtini joriy hozirgi vaqtga o'rnatish uchun / tugmalaridan foydalaning. Muqobil tarzda, tugmasini bossangiz bas.



3. OK tugmasini bosing.

IZOH

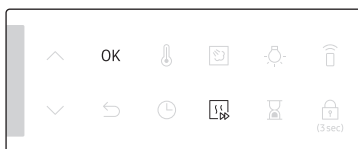
Ikkitalik pishirish rejimida tugash vaqtini olib tashlash uchun avval yuqori yoki pastki qismdan birini tanlash kerak.

Amallar

Tayyorlash rejimlari



1. Funktsiyalar panelida tayyorlash rejimi tanlash uchun bosib.
2. Kerak bo'lsa tayyorlash vaqti va/yoki haroratini qo'ying. Batafsil ma'lumot uchun qarang: Ko'p ishlatiladigan sozlamalar.



3. Ixtiyoriy ravishda pechni tezda qizdirishingiz mumkin. Buning uchun tugmasini bosib, kerakli haroratni o'rnating. Displayda tegishli indikator paydo bo'ladi.
4. Tamomlagach OK tugmasini bosib.



Pechning ichki harorati belgilangan darajagacha qizydi. Qizdirish tugallangach, signal berilib, indikator yo'qoladi. Agar Aqlli pishirish da boshqacha qoida ko'rsatilmagan bo'lsa, barcha tayyorlash rejimlari uchun isitib olish tavsiya qilinadi.

IZOH

Tayyorlash vaqti va/yoki haroratini tayyorlash paytida o'zgartirishingiz mumkin.

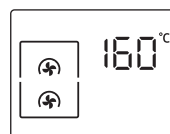
Konveksiya rejimlari



Konveksiya rejimi va Eco konveksiya rejimidan birini tanlash uchun tugmasini bosib.

IZOH

Ikkitalik tayyorlash rejimida Eco konveksiya rejimi tanlashingiz mumkin.



Konveksiya

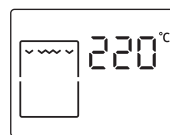


Eco konveksiya

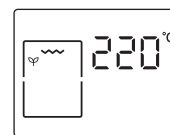
Gril rejimlar



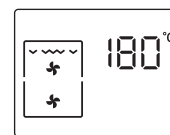
Katta gril rejimi, Eko gril rejimi va Ventilyatorli gril rejimlaridan birini tanlash uchun tugmasini bosib.



Katta gril



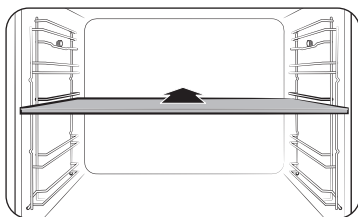
Eko gril



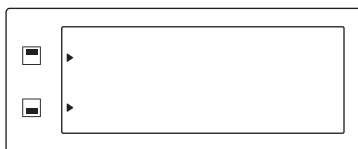
Ventilyatorli gril

Ikkitalik tayyorlash rejimi

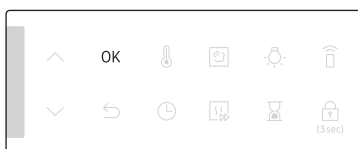
Bo'lgich yordamida pishirish bo'lmasini yuqori va pastki qismlarga ajratishingiz mumkin. Bunda bir vaqtning o'zida ikki xil tayyorlash rejimidan foydalanish imkoni tug'iladi yoki bitta qismdagina pishirish mumkin bo'ladi.



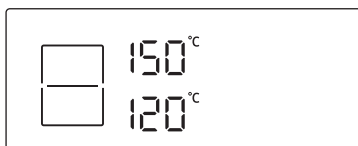
1. Pishirish kamerasini ikkiga ajratish uchun bo'lgichni 3-qavatga kiriting.
2. Yuqori kamera Gril, Konveksiya yoki Yuqori issiqlik + Konveksiya rejimlari bilan ishlaydi. Quyi kamera uchun Konveksiya, Quyi issiqlik + Konveksiya va Quyi issiqlik rejimlarini yoqish mumkin.



3. tugmasini bosib yuqori qismni, tugmasini bosib esa quyi qismni tanlang. Tanlangan kamera yonida indikator paydo bo'ladi.
4. Funksiyalar panelida tayyorlash rejimi tanlash uchun bosing.
5. Kerak bo'lsa tayyorlash vaqti va/yoki haroratini qo'ying. Tafsilotlar uchun Ko'p ishlatiladigan sozlamalar bo'limiga qarang.



6. Tamomlagach OK tugmasini bosing.



Pechning ichki harorati belgilangan darajagacha qizydi. Agar Aqlli pishirish da boshqacha qoida ko'rsatilmagan bo'lsa, barcha tayyorlash rejimlari uchun isitib olish tavsiya qilinadi.

IZOH





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





Tayyorlash rejimlari

Yulduzcha (*) qo'shilgan tayyorlash rejimlarida tez isitish mumkin va 100 °C dan past haroratlarda ishlamaydi.

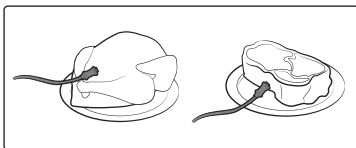
Rejim	Harorat miqyosi (°C)				Taklif etilgan harorat (°C)
	Bittalik	Ikkitalik			
		Yuqori	Quyi	Ikkitalik	
Konveksiya	* 30-250	40-250	40-250	-	160
	Orqa isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Birvaqtning o'zida turli qavatlarda pishirish va qizdirib tayyorlash uchun shu rejimni ishlatning.				
Eco konveksiya	* 30-250	-	-	-	160
	Eco konveksiya pishirish davomida quvvatni tejashga moslashtirilgan isitish tizimidan foydalanadi. Tayyorlash vaqti biroz oshadi, ammo pishirish natijalari bir xil bo'lib qoladi. Bu rejim isitib olishni talab qilmasligiga e'tibor qarating.				
IZOH <ul style="list-style-type: none"> • Quvvat samaradorligi sinfini aniqlashda ishlatiladigan ECO konveksiyali isitish rejimi EN60350-1 mezonlariga muvofiqdir. • Ikkitalik tayyorlash rejimida Eco konveksiya rejimini bir vaqtda yuqori va quyi maydonlarda ishlatib bo'lmaydi. 					

Amallar

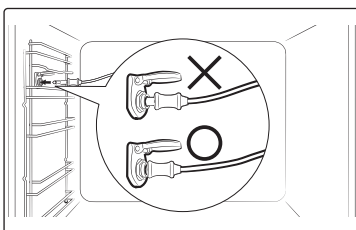
Rejim	Harorat miqyosi (°C)					Taklif etilgan harorat (°C)
	Bittalik	Ikkitalik				
		Yuqori	Quyi	Ikkitalik		
	An'anaviy	* 30-250	-	-	-	180
		Issiqlik yuqori va quyi isitish elementlaridan chiqadi. Bu funksiyadan aksariyat taom turlarini standart pishirish va qovurish uchun foydalanish mumkin.				
	Yuqori issiqlik + Konveksiya	* 40-250	40-250	-	-	180
		Yuqori isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejim ustini qizartirib pishirish uchun qo'llanadi (masalan, go'sht yoki lazanya).				
	Quyi issiqlik + Konveksiya	* 40-250	-	40-250	-	200
		Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejimni pitsa, non yoki pirog uchun ishlatning.				
	Quyi issiqlik	100-230	-	40-250	-	150
		Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi. Bu rejimni pishirish oxirida kish yoki pitsaning tagini qizartirishda ishlatning.				

Rejim	Harorat miqyosi (°C)					Taklif etilgan harorat (°C)
	Bittalik	Ikkitalik				
		Yuqori	Quyi	Ikkitalik		
	Katta gril	100-270	40-250	-	-	220
		Katta maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni taom ustini qizartirishda ishlatning (masalan, go'sht, lazanya yoki gratin).				
	Eko gril	100-270	-	-	-	220
		Kichik maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni kamroq issiqlik talab qiladigan taomda, masalan, baliq va qiymali batonlarda ishlatning.				
	Ventilyatorli gril	100-250	-	-	-	180
		Ikkita yuqori isitish elementi issiqlik hosil qiladi, bu issiqlik ventilyator tomonidan tarqatiladi. Bu rejimni go'shtni yoki baliqni grilda tayyorlashda ishlatning.				
	Havoli su-vid	* 50-95	-	-	-	60
		Havoli su-vid rejimi bug' yoki suv idishsiz su-vid rejimini amalga oshirish uchun past haroratli issiq havodan foydalanadi. Bu rejimda pechning pishirish kamerasi ichida doimiy past harorat ushlab turiladi.				

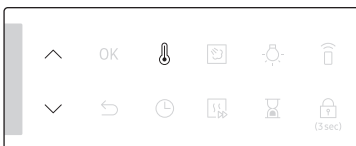
Go'sht termometri bilan pishirish (faqat xos modellarda)




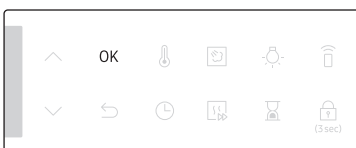
1. Funktsiyalar panelida tayyorlash rejimi va haroratini tanlash uchun bosing.
2. Go'sht termometrining uchini pishirilayotgan go'shtning markaziga kiriting. Rezina tutqich kiritilmaganiga ishonch hosil qiling.



3. Termometr konnektorini chap devordagi rozetkaga ulang. Termometr konnektori ulanganda, kiritilgan go'sht termometrining indikatorini ko'rinib turganiga ishonch hosil qiling.



4.  tugmasini yana bosing va go'shtning ichki haroratini tanlash uchun \wedge / \vee tugmalarini bosing.



5. Tayyorlashni boshlash uchun **OK** tugmasini bosing. Go'shtning ichki harorati o'rnatilgan haroratga yetganda, pech pishirishi navo bilan yakunlanadi.

Akrilamid bo'yicha OGOHLANTIRISH

- Shikastlanishning oldini olish uchun go'sht termometrini sixlash anjomlari bilan ishlatmang.
- Pishirish yakunlanganda, go'sht termometri juda issiq bo'ladi. Kuyishning oldini olish uchun oziq-ovqatni olayotganda pech qo'lqoplarini kiying.

IZOH

Go'sht termometridan foydalanishni barcha modellar qo'llab-quvvatlamaydi. Agar go'sht rejimini qo'llanilmaydigan rejim bilan ishlatsangiz, joriy rejimi indikatorini miltillay boshlaydi. Agar bu sodir bo'lsa, go'sht termometrini tezda chiqarib oling.

Amallar

Ikkitalik tayyorlash rejimida harorat miqyosi

Yuqori va quyi qismlarning har ikkalasini bir vaqtning o'zida turli pishirish amallarida ishlatish mumkin. Ikkitalik tayyorlash rejimida bitta qismning harorat miqyosi ikkinchi qismning haroratiga ta'sir qiladi. Misol uchun, tepa qismida qovurish kerak bo'lsa, bu amal pastki qismdagi amal tomonidan cheklanadi. Ammo, harikkala qismning harorati ham minimum 40 va maksimum 250 oralig'ida cheklanadi.

Yuqoriga bu daraja qo'yilsa (°C)	Pastki qismi quyidagiga cheklanadi (°C)	
	Minimum	Maksimum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

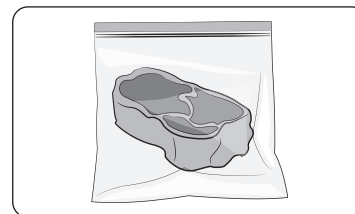
Pastkiga bu daraja qo'yilsa (°C)	Tepa qismi quyidagiga cheklanadi (°C)	
	Minimum	Maksimum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Har bir maydondagi mavjud rejimlar

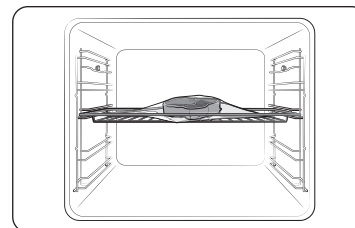
Kamera	Mavjud rejim	Harorat miqyosi (°C)	Standart harorat (°C)	Tez isitib olish	Go'sht termometri
Yuqori	Konveksiya	40-250	160	X	X
	Katta gril	40-250	220	X	X
	Yuqori issiqlik + Konveksiya	40-250	180	X	X
Quyi	Konveksiya	40-250	160	X	X
	Quyi issiqlik + Konveksiya	40-250	200	X	X
	Quyi issiqlik	40-250	150	X	X

Havoli su-vid (faqat xos modellarda)

Havoli su-vid rejimi bug' yoki suvidishsiz su-vid rejimini amalga oshirish uchun past haroratli issiq havodan foydalanadi. Bu rejimda pech pishirish kamerasi ichida doimiy past haroratni ushlab turib, boy ta'm va yumshoq etni taqdim qilgan holda o'zining asl xushbo'yligi va ozuqa moddalarini saqlay oladigan oziq-ovqatlarni pishiradi.



1. Oziq-ovqatni toza vakuumli xaltaga soling va uni mahkam yoping. Keyin oziq-ovqatni pechning 3-tokchasi joyiga qo'ying.

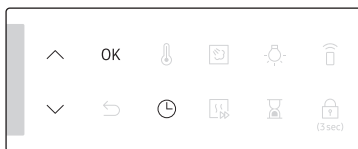


2. Rejimni tanlash uchun **Havoli su-vid** tugmasini bosing.



3. Standart haroratni almashtirish uchun \wedge / \vee tugmalarini bosing. Oziq-ovqatingizga tavsiya qilingan haroratni pazandalik kitobida tavsiya qilingan qiymatda kiriting. Standart harorat – 60 °C. (Haroratni 1 °C daraga almashtira olasiz.)

Amallar



4. tugmasini bosib va tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun \wedge / \vee tugmalaridan foydalaning.
5. Tayyorlashni boshlash uchun **OK** tugmasini bosib.

IZOH

- Faqat yangi va sifatli masalliqar ishlatib. Ularni toza holatda kesib oling va muzlatkichda saqlang.
- Masalliqarini ko'chirish va saqlash uchun issiqlikka bardoshli vakuum xaltalardan foydalaning.
- Issiqlikka bardoshli vakuumli xaltalarini hech qachon qayta ishlating.
- Tayyorlash vaqti oziq-ovqatning qalinligiga bog'liq. Tuz yoki shakar qo'shilishi tayyorlash vaqtini qisqartirishi mumkin.
- **Maslahatlar**
- Asl ta'mni saqlab qolish uchun odatiy retseptlarga qaraganda kamroq ko'katlar va ziravorlardan foydalanishni tavsiya qilamiz.
- Go'sht va baliq mahsulotlari, agar ular qovurilib, dasturxonaga tortilsa xushxo'rroq bo'ladi.
- Pishgan oziq-ovqat dasturxonaga darhol tortilmasa, oziq-ovqatni muzdek suvga soling va to'liq sovib oling. Keyin oziq-ovqatning xushbo'yligi va tarkibini saqlab qolish uchun uni 5 °C darajadan past haroratda saqlang.
- Istisno tarzda, tovuqni pishirgandan keyin darhol iste'mol qilish tavsiya qilinadi.

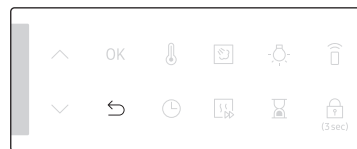
Natija yaxshi bo'lishi uchun pechni isitib olishni tavsiya etamiz.

Oziq-ovqat	Tayyorligi	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (soat)
Mol go'shti					
Steyk, 4 sm qalinlikdagi	Kam qovurilgan	Panjara	3	54	3-4
Steyk, 4 sm qalinlikdagi	O'rta qovurilgan	Panjara	3	60	3-4
Steyk, 4 sm qalinlikdagi	Yaxshi qovurilgan	Panjara	3	68	3-4
Qovurilgan	O'rta qovurilgan	Panjara	3	62	6-8
Qovurilgan	Yaxshi qovurilgan	Panjara	3	68	6-8
Cho'chqa go'shti					
To'g'ralgan, suyaksiz	Mayin	Panjara	3	60	3-4
To'g'ralgan, suyaksiz	Qattiq	Panjara	3	71	3-4
Qovurilgan	O'rta qovurilgan	Panjara	3	62	4-6
Qovurilgan	Yaxshi qovurilgan	Panjara	3	72	4-6
To'g'rama cho'chqa go'shti	Yaxshi qovurilgan	Panjara	3	74	18-24
Parranda					
Tovuq, to'shi	Mayin	Panjara	3	66	3-4
Tovuq, to'shi	Qattiq	Panjara	3	72	3-4
O'rdak, to'shi	Mayin	Panjara	3	63	3-4
Baliq					
Losos steyki	Mayin	Panjara	3	52	2-3
Losos steyki	Yaxshi qovurilgan	Panjara	3	63	2-3
Treska filesi	Mayin	Panjara	3	55	2-3

Oziq-ovqat	Tayyorligi	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (soat)
Sabzavotlar					
Sparja	-	Panjara	3	85	2-3
Kartoshka, parraklangan	-	Panjara	3	90	2-3
Batat, parraklangan	-	Panjara	3	90	2-3
Sabzi, parraklangan	-	Panjara	3	90	2-3
Qovoqcha, kubik shaklida	-	Panjara	3	90	2-3
Ho'l meva					
Olma, parraklangan	-	Panjara	3	80	2-3
Ananas, parraklangan	-	Panjara	3	85	1-2
Nok, parraklangan	-	Panjara	3	83	2-3
Boshqalar					
Tovuq tuxumi	Kam qaynatilgan	Panjara	3	63	2-3
Tovuq tuxumi	Ko'p qaynatilgan	Panjara	3	71	2-3

* Tovuq tuxumini vakuumsiz pishiring.

Pishirishni to'xtatish uchun



1. Pishirish jarayonida  tugmasini bosing.





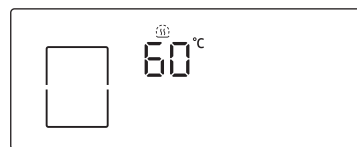
2. Pishirishni bekor qilish uchun **OK** tugmasini bosing.

Maxsus funksiya

Pishirishni qulaylashtirish uchun maxsus yoki qo'shimcha funksiyalar qo'shish. Ikkitalik tayyorlash rejimida maxsus funksiyalar ishga tushirilmagan.



1. Funksiyalar panelida  tugmasini bosing.
2. Funksiya tanlash uchun  tugmasini yana bosing.
3. Kerak bo'lsa tayyorlash vaqti va/yoki haroratini qo'ying. Batafsil ma'lumot uchun qarang: **Ko'p ishlatiladigan sozlamalar**.



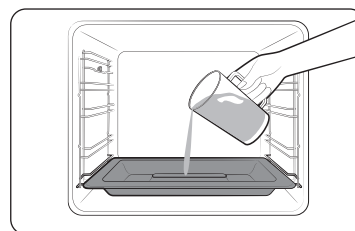
4. Pech tanlangan funksiyasini standart yoki siz o'rnatgan sozlama bilan bajarishga kirishadi.

Amallar

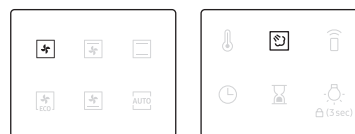
Rejim		Harorat miqyosi (°C)	Taklif etilgan harorat (°C)	Ko'rsatmalar
F1	Quyi issiqlik	100-230	150	Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi. Bu rejimni pishirish oxirida kish yoki pitsaning tagini qizartirishda ishlating.
F2	Iссиq tutish	40-100	60	Buni faqat endi pishgan oziq-ovqatlarni issiq tutish uchun ishlating.
F3	Tarelkani isitish	30-80	50	Idishlarni isitish uchun buni ishlating.
F4	Muzdan tushirish	30-60	30	Bu rejimdan muzlatilgan mahsulotlar, pishiriqlar, ho'l mevalar, piroglar, kremlar va shokoladni muzdan tushirishda foydalaniladi. Muzdan tushirish vaqti mahsulotning turi, kattaligi va miqdoriga bog'liq.

Tabiiy bug' (faqat xos modellarda)

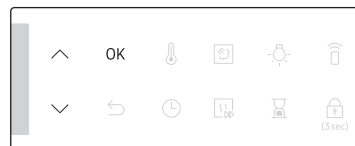
Tabiiy bug' yordamida siz usti qarsildoq, eti shirali non pishira olasiz. Natija yaxshi bo'lishi uchun pechni isitib olishni tavsiya etamiz.



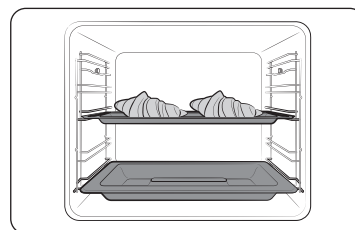
1. Bug' patnisini maydonlarning tagiga qo'ying.
2. Patnisga pech sovuqligida 250 ml suv soling.



3. **Konveksiya**  rejimini o'rnatish va **Tabiiy bug'** funksiyasini tanlang .



4. Haroratni o'rnatish uchun \wedge / \vee tugmalaridan foydalaning.
5. Isitib olishni boshlash uchun **OK** tugmasini bosing.



6. Oziq-ovqatni pechning tokchalaridan biriga qo'ying va pishirishni boshlang.

IZOH

- Pishirish paytida yoki pech issiqligida suv qo'shmang.
- **Tabiiy bug'** funksiyasidan foydalangandan keyin pech to'liq soviganda, bo'linmaning tagini nam mato bilan artib tashlang.
- Pechdan uzoq vaqt foydalanilgandan keyin hosil bo'ladigan suv qasmog'ini olib tashlash uchun maxsus yuvish vositasi va yumshoq matodan foydalaning.

Tabiiy bug' funksiyasi faqat **Konveksiya** rejimi bilan ishlaydi.

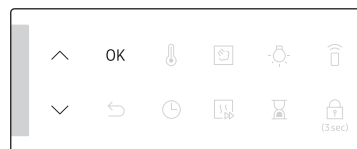
Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Kruassan, 4-6 dona	Universal patnis	3	190	20-25
Olmali qatlama	Universal patnis	3	190	20-25
Datcha kulcha	Universal patnis	3	190	20-30
Rulet	Universal patnis	3	180	20-30
Oq non	Panjara	2	180	30-40

Avtomatik tayyorlash

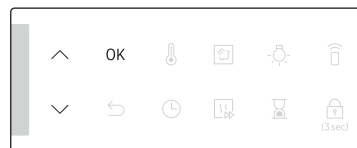
Tajribasiz oshpazlar uchun pechda jami 50 ta avtomatik tayyorlanadigan retseptlar mavjud. Bu xususiyatdan foydalanib, vaqtingizni tejang yoki o'rganishni tezlashtiring. Tayyorlash vaqti va harorati tanlangan retseptga qarab rostlanadi.



1. Funksiyalar panelidagi **Auto** tugmasini bosing.



2. Dastur tanlash uchun **^ / v** tugmalaridan foydalaning va keyin **OK** tugmasini bosing. Sizga mavjud vazn ko'lami (porsiya kattaligi) taqdim qilinadi.



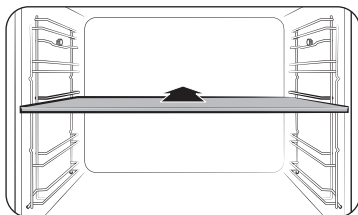
3. Porsiya kattaligini o'rnatish uchun **^ / v** tugmalaridan foydalaning va pishirishni boshlash uchun **OK** tugmasini bosing.

IZOH

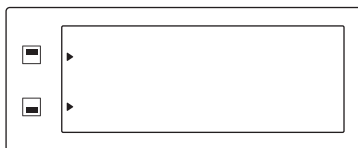
- **Avtomatik tayyorlash dasturlaridagi** ayrim elementlar isitib olishni o'z ichiga oladi. Bu holatda qizdirish rivoji ko'rsatiladi. Qizdirish signali berilgach, taomni pechga soling. Keyin **Avtomatik pishirishni boshlash uchun Pishirish vaqti** tugmasini bosing.
- Batafsil ma'lumotni shu qo'llanmaning **Avtomatik tayyorlash dasturlari** bo'limidan oling.

Amallar

Ikkitalik tayyorlash rejimi



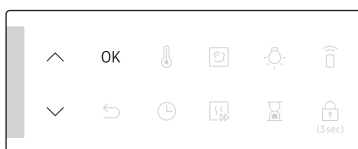
1. Ikkitalik tayyorlash rejimini faollashtirish uchun bo'lgichni 3-qavatga kiriting.



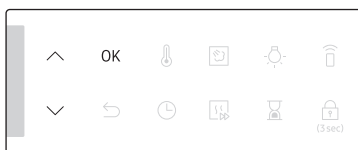
2. tugmasini bosib yuqori qismni, tugmasini bosib esa quyi qismni tanlang. Tanlangan kamera yonida indikatori paydo bo'ladi.



3. Funktsiyalar panelidagi tugmasini bosing.



4. Dastur tanlash uchun / tugmalaridan foydalaning va keyin **OK** tugmasini bosing. Sizga mavjud vazn ko'lami (porsiya kattaligi) taqdim qilinadi.



5. Porsiya kattaligini o'rnatish uchun / tugmalaridan foydalaning va pishirishni boshlash uchun **OK** tugmasini bosing.

IZOH

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

Tozalash

Sizda tozalashning ikkita rejimi mavjud. Bu funksiya muntazam qo'lda tozalash ehtiyojini kamaytirib, vaqtingizni tejaydi. Bu jarayon davomida qolgan vaqt displeyda ko'rsatib turiladi.

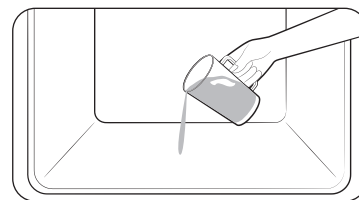
Funktsiya		Ko'rsatmalar
C1	Bug'da tozalash	Bu yengil kirlanishni bug'da tozalashda foydali.
C2	Piriliz *	Piriliz yuqori haroratli termik tozalash bilan farqlanadi. U yog' qoldiqlarini yoqib yuborib, qo'lda tozalashni osonlashtiradi. 1 soat 50 daq. (standart sozlama) / 2 soat 10 daq. / 2 soat 30 daq.

IZOH

Yulduzcha (*) bilan belgilangan funktsiyalar faqat xos modellarda mavjud.

Bug'da tozalash

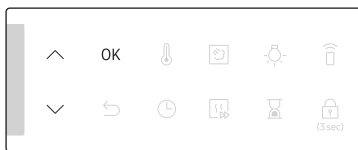
Bu yengil kirlanishni bug'da tozalashda foydali. Bu funksiya muntazam qo'lda tozalash ehtiyojini kamaytirib, vaqtingizni tejaydi.



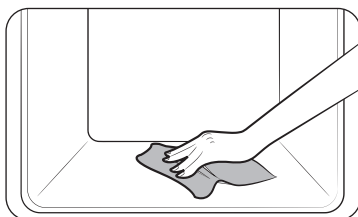
1. Pech tubiga 400 ml ($\frac{3}{4}$ krujka) suv quying va eshigini yoping.



2. Funktsiyalar panelida tugmasini bosing.



3. \wedge / \vee tugmalari yordamida C 1 tanlang va keyin OK tugmasini bosing.
Bug'da tozalash 26 daqiqa davom etadi.



4. Pech ichini tozalash uchun quruq latta ishlating.

⚠ OGOHLANTIRISH

Sikl tugamagunicha eshigini ochmang. Pechdagi suv qaynoq bo'ladi, kuydirib qo'yishi mumkin.

📖 IZOH

- Pech yomon kirlangan bo'lsa, masalan qizdirib tayyorlash yoki gril natijasida, Bug'da tozalashni ishlatishdan oldin qattiq dog'larni yuvish vositasi yordamida qo'lda yuvib tashlash tavsiya etiladi.
- Sikl tugallangach, eshigini qiya ochib qo'ying. Shunda ichki emal yuzasi yaxshiroq quriydi.
- Pech ichi qaynoq bo'lsa, tozalash ishga tushmaydi. Pech sovishini kutib, keyin qayta urining.
- Tubiga majburan suv quymang. Ohista quyung. Aks holda, suv oldiga toshib ketadi.
- Pechning tagiga quyilgan suv to'liq bug'lanib ketmasligi mumkin. Bu normal holat.


Piroliz

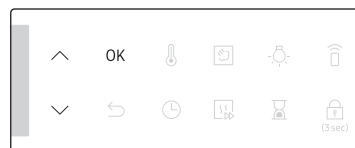
Piroliz yuqori haroratli termik tozalash bilan farqlanadi. U yog' qoldiqlarini yoqib yuborib, qo'lda tozalashni osonlashtiradi.

📖 IZOH

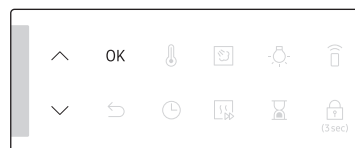
Piroliz funksiyasi faqat xos modellarda mavjud.



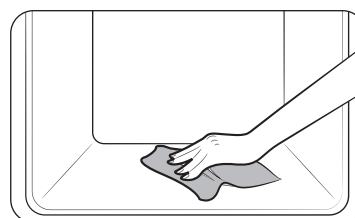
1. Barcha aksessuarlarni, jumladan yon tirkaklarni olib tashlang va pechning ichidagi yirik kirlanishlarni qo'lda artib oling. Aks holda, tozalash jarayonida ular alanganishi va oqibatda yong'in kelib chiqishi mumkin.
2. Funksiyalar panelida  tugmasini bosing.



3. \wedge / \vee tugmalari yordamida C 2 tanlang va keyin OK tugmasini bosing.



4. \wedge / \vee tugmalaridan foydalanib, quyidagi 3 darajadagi tozalash vaqtlaridan birini tanlang: 1 soat 50 daq. (standart sozlama), 2 soat 10 daq. va 2 soat 30 daq.
5. Tozalashni boshlash uchun OK tugmasini bosing.



6. Ish tugagach, pech sovishini kuting, keyin esa nam mato bilan eshikni chetlari bo'ylab artib oling.

Amallar

⚠️ DIQQAT

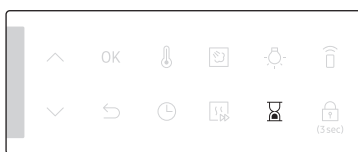
- Pechga tegmang, chunki jarayon davomida pech qattiq qiziydi.
- Baxtsiz hodisalarning oldini olish uchun bolalarni pechdan nari tuting.
- Jarayon tugagandan so'ng, pechni sovitayotgan ventilyator ishlayotgan vaqtda quvvat ta'minotini uzming.

📖 IZOH

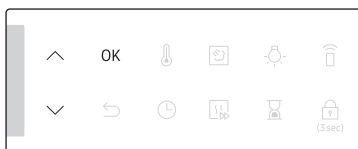
- Jarayon boshlangandan keyin, pechning ichi issiq bo'ladi. Shuningdek xavfsizlik maqsadida eshik qulflanadi. Jarayon tugagach va pech sovigach, eshik qulfdan yechiladi.
- Tozalashdan avval pech bo'shatilganiga ishonch hosil qiling. Aksessuarlar pech ichidagi yuqori harorat sababli deformatsiyalanishi mumkin.

Taymer

Tayyorlash paytida taymer vaqtni yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.



1. 🕒 ni bosing.

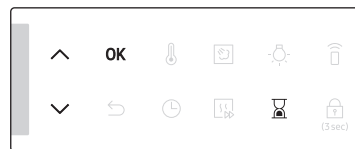


2. ^ / v tugmalari yordamida kerakli davomiylikni o'rnating va keyin OK tugmasini bosing.

📖 IZOH

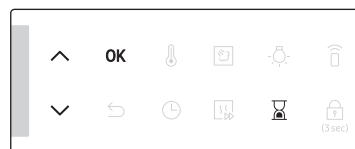
- Vaqti tugagach, pech tovush chiqarib, displeyda "0:00" ko'rsatiladi.
- Taymer sozlamalarini istalgan vaqtda o'zgartirish mumkin.

Tovushni yoqish/o'chirish



1. Tovushni o'chirish uchun 🗣️ tugmasini 3 soniya bosib turing. Keyin 1 miltillaydi.
2. 1 tanlang va keyin OK tugmasini bosing. Yoqish uchun ^ / v tugmalaridan foydalaning va keyin OK tugmasini bosing.
3. Tovushni yoqish uchun 1, 2 bosqichlarni takrorlang, o'chiring va OK tugmasini bosing.

Wi-Fi yoqish/o'chirish



1. Wi-Fi funksiyasini yoqish uchun 📶 tugmasini 3 soniya bosib turing. Keyin 1 miltillaydi.
2. 2 tanlang va keyin OK tugmasini bosing. Yoqish uchun ^ / v tugmalaridan foydalaning va keyin OK tugmasini bosing.
3. Wi-Fi funksiyasini o'chirish uchun 1, 2 bosqichlarni takrorlang, o'chiring va OK tugmasini bosing.

Aqlli pishirish

Qo'lda pishirish

⚠ Akrilamid bo'yicha OGOHLANTIRISH

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

📖 IZOH

- Oldindan isitib olish, aqlli pishirish qo'llanmasida keltirilgan holatlardan tashqari barcha rejimlar uchun tavsiya etiladi.
- Eko gril funksiyasidan foydalanganda taomni anjom patnisining markaziga qo'ying.

Anjomlarga oid maslahatlar

Pech turli xildagi va miqdordagi anjomlar bilan keladi. Quyidagi jadvalda ayrim anjomlar yo'q bo'lishi mumkin. Ammo, bu aqlli pishirish qo'llanmasida ko'rsatilgan anjomning huddi shunaqasi sizda yo'q bo'lsa, mavjud anjom bilan ham huddi shu natijaga erishish mumkin.

- Pishirish patnisi va Universal patnis bir-birining o'rnini bosadi.
- Yog'li taomlarni pishirishda yog'larni tutish uchun panjara ostiga patnis qo'yish tavsiya etiladi. Sizda panjara tortmasi bor bo'lsa, uni patnis bilan birgalikda ishlatish mumkin.
- Agar sizda Universal patnis yoki chuqur patnis bo'lsa, yoki ikkalasi ham bo'lsa, yog'li taomlarni chuqurroq'ida pishirgan ma'qul.

Pishiriq

Natija yaxshi bo'lishi uchun pechni qizdirib olishni tavsiya etamiz.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Biskvit	Panjara, Ø 25-26 sm qolip	2		160-170	35-40
Marmarli pirog	Panjara, Gugelhopf qolipi	3		175-185	50-60
Tort	Panjara, Ø 20 sm tort qolipi	3		190-200	50-60
Patnisdagi meva va uvoqli keks	Universal patnis	2		160-180	40-50
Mevali shirintlik	Panjara, 22-24 sm pech idishi	3		170-180	25-30
Yumshoq patir	Universal patnis	3		180-190	30-35
Lazanya	Panjara, 22-24 sm pech idishi	3		190-200	25-30
Merenga	Universal patnis	3		80-100	100-150
Sufle	Panjara, sufle stakani	3		170-180	20-25
Olmali xamirturushda tayyorlangan pirog	Universal patnis	3		150-170	60-70

Aqlli pishirish

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Uy pitsasi, 1-1,2 kg	Universal patnis	2		190-210	10-15
Yaxna qatlama pishiriq, qiymali	Universal patnis	2		180-200	20-25
Kish	Panjara, 22-24 sm pech idishi	2		180-190	25-35
Olmali pirog	Panjara, Ø 20 sm qolip	2		160-170	65-75
Yaxna pitsa	Universal patnis	3		180-200	5-10

Pishirish









Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Go'sht (Mol/Cho'chqa/Qo'y)					
Mol biqin go'shti, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	50-70
Buzoqning suyakli soni, 1,5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	90-120
Qovurilgan cho'chqa, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		200-210	50-60
Cho'chqa lahmi, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	100-120
Suyakli qo'zichoq oyog'i, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		170-180	100-120

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Parranda (Tovuq/O'rdak/Kurka)					
Tovuq, butun, 1,2 kg *	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	3 1		205	80-100 *
Tovuq bo'laklari	Panjara + Universal patnis	3 1		200-220	25-35
O'rdak to'shi	Panjara + Universal patnis	3 1		180-200	20-30
Kichkina kurka, butun, 5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		180-200	120-150
Sabzavotlar					
Sabzavotlar, 0,5 kg	Universal patnis	3		220-230	15-20
Pishirilgan kartoshka (yarmidan bo'lingan), 0,5 kg	Universal patnis	3		200	45-50
Baliq					
Baliq filesi, dimlangan	Panjara + Universal patnis	3 1		200-230	10-15
Baliq qovurdog'i	Panjara + Universal patnis	3 1		180-200	30-40

* Vaqt yarmiga yetganda ag'daring.









Gril rejimida tayyorlash

Pechni katta gril rejimida qizdirib olishni tavsiya qilamiz. Vaqt yarmiga yetganda ag'daring.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Non					
Tost	Panjara	5		270	2-4
Pishloqli tostlar	Universal patnis	4		200	4-8
Mol go'shti					
Steyk *	Panjara + Universal patnis	4 1		240-250	15-20
Burgerlar *	Panjara + Universal patnis	4 1		250-270	13-18
Cho'chqa go'shti					
To'qmoqlangan cho'chqa go'shti	Panjara + Universal patnis	4 1		250-270	15-20
Sosiskalar	Panjara + Universal patnis	4 1		260-270	10-15
Parranda					
Tovuq, to'shi	Panjara + Universal patnis	4 1		230-240	30-35
Tovuq, oyoqchalari	Panjara + Universal patnis	4 1		230-240	25-30

* Pishirish vaqti ²/₃ o'tgach, ag'daring.

Muzlatilgan tayyor-taom

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Muzlatilgan pitsa, 0,4-0,6 kg	Panjara	3		200-220	15-25
Muzlatilgan lazanya	Panjara	3		180-200	45-50
Muzlatilgan pech chipslari	Universal patnis	3		220-225	20-25
Muzlatilgan krokotlar	Universal patnis	3		220-230	25-30
Muzlatilgan pech kamamberi	Panjara	3		190-200	10-15
Muzlatilgan baton usti narsali	Panjara + Universal patnis	3 1		190-200	10-15
Baliq tayoqchalari (muzlatilgan)	Panjara + Universal patnis	3 1		190-200	15-25
Muzlatilgan baliq bo'lagi	Panjara	3		180-200	20-35

Aqlli pishirish

Pishirib olish

Bu rejim 220 °C darajagacha avtomatik isitish jarayonini o'z ichiga oladi. Go'shtni qovurish davomida yuqori isitkich va konveksiya ventilyatori ishlaydi. Bu bosqichdan so'ng taom oldindan tanlangan past haroratda sekin pishiriladi. Bu jarayonda yuqori va quyi isituvchilar ishlab turadi. Bu rejim qizartirilgan go'sht va parranda go'shti uchun mos keladi.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (soat)
Rostbif	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	3-4
Qovurilgan cho'chqa go'shti	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	4-5
Qovurilgan qo'zichoq	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	3-4
O'rdak to'shi	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	2-3

ECO konveksiya

Bu rejim moslashtirilgan isitish tizimidan foydalanadi. Bui taom tayyorlash vaqtida quvvatni tejjashga imkon beradi. Ushbu toifadagi vaqtlarda quvvatni ko'proq tejjash maqsadida oldindan isitmaslik tavsiya qilinadi. Istagingizga binoan tayyorlash vaqtini va/yoki haroratini oshirishingiz yoki kamaytirishingiz mumkin.









Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Meva bo'laklari, 0,8-1,2 kg	Panjara	2	160-180	60-80
Archilmagan kartoshka, 0,4-0,8 kg	Universal patnis	2	190-200	70-80
Sosiska, 0,3-0,5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	160-180	20-30
Muzlatilgan pech chipslari, 0,3-0,5 kg	Universal patnis	3	180-200	25-35
Muzlatilgan kartoshka bo'laklari, 0,3-0,5 kg	Universal patnis	3	190-210	25-35
Baliq filesi, pishirilgan, 0,4-0,8 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	200-220	30-40
Qarsildoq baliq filesi, unga bulangan, 0,4-0,8 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	200-220	30-45
Qovurilgan mol biqini, 0,8-1,2 kg	Panjara + Universal patnis	2 1	180-200	65-75
Qovurilgan sabzavotlar, 0,4-0,6 kg	Universal patnis	3	200-220	25-35



Ikkitalik tayyorlash

Ikkitalik tayyorlash funksiyasini ishlatishdan oldin pechga bo'lgichni kirgizing. Natija yaxshi bo'lishi uchun pechni qizdirib olishni tavsiya etamiz.

Quyidagi jadvalda pishirish, qovurish va dimlash uchun tavsiya etilgan 5 ta ikkitalik tayyorlash yo'riqnomasi keltirilgan. Ikkitalik tayyorlash funksiyasi yordamida asosiy va qo'shimcha taom yoki asosiy taom va desertni bir vaqtning o'zida tayyorlashingiz mumkin.





- Ikkitalik tayyorlash funksiyasini ishlatishda qizdirish vaqtini uzaytirish mumkin.

Rqm	Kamera	Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
1	Yuqori	Biskvit	Panjara, Ø 25-26 sm qolip	4		160-170	40-45
	Quyi	Uy pitsasi, 1,0-1,2 kg	Universal patnis	1		190-210	13-18
2	Yuqori	Qovurilgan sabzavotlar, 0,4-0,8 kg	Universal patnis	4		220-230	13-18
	Quyi	Olmali pirog	Panjara, Ø 20 sm qolip	1		160-170	70-80
3	Yuqori	Pita noni	Universal patnis	4		230-240	13-18
	Quyi	Kartoshka grateni, 1,0-1,5 kg	Panjara, 22-24 sm pech idishi	1		180-190	45-50
4	Yuqori	Tovuq, oyoqchalari	Panjara + Universal patnis	4 4		210-230	30-35
	Quyi	Lazanya, 1,0-1,5 kg	Panjara, 22-24 sm pech idishi	1		190-200	30-35

Rqm	Kamera	Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
5	Yuqori	Baliq filesi, dimlangan	Panjara + Universal patnis	4 4		210-230	15-20
	Quyi	Olmali qatlama	Universal patnis	1		170-180	25-30

Quvvatni tejash uchun faqat tepa yoki pastki qismni ishlatish mumkin. Alohida kamera ishlatilayotganda, tayyorlash vaqtini uzaytirish mumkin. Natija yaxshi bo'lishi uchun pechni qizdirib olishni tavsiya etamiz.

Yuqori

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Kichkina tort	Universal patnis	4		170	30-35
Yumshoq patir	Universal patnis	4		180-190	30-35
Lazanya	Panjara	4		190-200	30-35
Tovuq, oyoqchalari *	Panjara + Universal patnis	4 4		230-250	30-35

* Pechni qizdirib olmang.

Aqlli pishirish

Quyi

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Kichkina tort	Universal patnis	1		170	30-35
Marmarli pirog	Panjara	1		160-170	60-70
Olmali pirog	Panjara	1		160-170	70-80
Qo'lbola pitsa, 1,0-1,2 kg	Universal patnis	1		190-210	13-18

Avtomatik tayyorlash dasturlari

DIQQAT

Tez buziladigan mahsulotlar (masalan, sut, tuxum, baliq, go'sht yoki parranda go'shti) pishirish boshlanishidan avval pechda 1 soatdan ko'p turmasligi kerak va pishirish yakunlangach, darhol olinishi lozim. Buzilgan ovqatni iste'mol qilish ovqatdan zaharlanish oqibatidagi kasallanishga olib kelishi mumkin.

Bittalik tayyorlash

Quyidagi jadvalda pishirish, qovurish va dimlash uchun 40 ta avtomatik dastur keltirilgan. Unda miqdorlar, vazn diapazonlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Tayyorlash rejimlari va vaqtlari sizga qulay bo'lishi uchun avvaldan dasturlashtirilgan. Yo'riqnomangizda avtomatik dasturlar uchun ba'zi retseptlarni topasiz. 1-19, 38 va 39-avtomatik pishirish dasturlari isitib olishni o'z ichiga oladi va isitib olish jarayonini ko'rsatadi. Qizdirish signali berilgach, taomni pechga soling.

Avtomatik pishirishni boshlash uchun **Tayyorlash vaqti** tugmasini bosing.

OGOHLANTIRISH

Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning.

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A1	Kartoshkali taom	1,0-1,5	Panjara	3
		Pechda diametri 22-24 sm bo'lgan bardoshli idishga yangi kartoshka solingan graten tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, isitib olish signal berilgandan keyin idishni tokchening markaziga qo'ying.		
A2	Sabzavotli graten	0,8-1,2	Panjara	3
		Pechda diametri 22-24 sm bo'lgan bardoshli idishga yangi sabzavotlar solingan graten tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, isitib olish signal berilgandan keyin idishni tokchening markaziga qo'ying.		

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 3	Makaron pishirish	1,2-1,5	Panjara	3
		Diametri 22-24 sm bo'lgan pechga bardoshli idishda pasta gratenini tayyorlang. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 4	Lazanya	1,0-1,5	Panjara	3
		Olovga bardoshli 22-24 sm idishda xonadon lazanyasini tayyorlang. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 5	Rataty	1,2-1,5	Panjara	3
		Rataty masalliqni qopqoqli kostryulkaga soling. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying. Qopqoq ostida pishiring. Dasturxonga tortishdan oldin aralashtiring.		
A 6	Olmali pirog	1,2-1,4	Panjara	2
		20-24 sm o'lchamli doiraviy metall qolip yordamida olmali pirogni tayyorlang. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A 7	Kruassan	0,3-0,4	Universal patnis	3
		Kruassan tayyorlash (sovitilgan tayyor hamirdan). Universal patnisga pishiriq qog'ozini soling. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		
A 8	Olmali qatlama	0,3-0,4	Universal patnis	3
		Olmali qatlamalarni universal patnisdagi pishiriq qog'oz ustiga joylashtiring. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 9	Flan uchun mevali asos	0,4-0,5	Panjara	3
		Xamirni tort asosi sifatida yog'langan qora metall pishiriq idishiga soling. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A 10	Kish-loren	1,2-1,5	Panjara	2
		Kish xamirini tayyorlang, 25 sm diametrlilik doiraviy kish idishini qo'ying. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qiyma qo'shib, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 11	Qolipli oq non	0,6-0,7	Panjara	2
		Xamirni tayyorlang va qora to'rtburchak metall idishga soling (uzunligi 25 sm). Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 12	Aralashtirilgan donli qolip noni	0,8-0,9	Panjara	2
		Xamirni tayyorlang va qora to'rtburchak metall idishga soling (uzunligi 25 sm). Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 13	Rulet	0,3-0,5	Universal patnis	3
		Rulet tayyorlash (sovitilgan tayyor hamirdan). Universal patnisga pishiriq qog'ozini soling. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, pechga patnisni qo'ying.		

Aqli pishirish

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A14	Meva bo'laklari	0,8-1,2	Panjara	3
		Yangi uzilgan mevalarni (malina, qorag'at, olma yoki nok bo'laklari) 22-24 sm diametrli pech idishiga qo'ying. Ustiga ushoqlarni sepib chiqing. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A15	Yumshoq patir	0,5-0,6	Universal patnis	3
		Universal patnisdagi pishiriq qog'oziga korjyklarni (diametri 5-6 sm) qo'ying. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		
A16	Biskvit	0,5-0,6	Panjara	3
		Tort xamirini tayyorlang va uni diametri 26 sm bo'lgan qora metall dumaloq qolipga soling. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A17	Marmarli pirog	0,7-0,8	Panjara	2
		Xamirni tayyorlab, gugelhupf yoki bundt pishiriladigan metal dumaloq qolipga soling. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A18	Gollandcha pirog	0,7-0,8	Panjara	2
		Tort xamirini tayyorlang va uni qora to'rtburchak metal idishga soling (uzunligi 25 sm). Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A19	Yong'oqli shokoladli pirog	0,7-0,8	Panjara	3
		20-24 sm kattalikdagi pechga bardoshli idish yordamida tort xamirini tayyorlang. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A20	Mol biqini	0,8-1,2	Panjara	2
			Universal patnis	1
		Mol go'shtini ziravorlab, sovitkichga 1 soatga qo'yib qo'ying. Yog'li tomonini yuqoriga qaratib, panjaraga qo'ying.		
A21	Sekin tayyorlanadigan rostbif	0,8-1,2	Panjara	2
			Universal patnis	1
		Mol go'shtini ziravorlab, sovitkichga 1 soatga qo'yib qo'ying. Yog'li tomonini yuqoriga qaratib, panjaraga qo'ying.		
A22	Ko'katlar bilan qovurilgan qo'y qovurg'asi	0,4-0,8	Panjara	4
			Universal patnis	1
		Qo'y qovurg'alarini ko'katlar va ziravorlar bilan marinadlang va ularni panjara ustiga qo'ying.		
A23	Suyakli qo'zichoq oyog'i	1,0-1,4	Panjara	3
			Universal patnis	1
		Qo'y go'shtini marinadlang va uni panjaraga qo'ying.		
A24	Jizzali qovurilgan cho'chqa go'shti	0,8-1,2	Panjara	3
			Universal patnis	1
		Qovurilgan cho'chqa go'shtini yog'li tomonini yuqoriga qaratib, panjara ustiga qo'ying.		
A25	Cho'chqa qovurg'alari	0,8-1,2	Panjara	3
			Universal patnis	1
		Cho'chqa qovurg'asini panjaraga qo'ying.		

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 26	Tovuq, butun	1,0-1,4	Panjara	2
			Universal patnis	1
		Tovuqni chaying va tozalang. Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Panjaraga to'shni pastga qilib qo'ying va pech signal bergan zahoti ag'daring.		
A 27	Tovuq, to'shi	0,5-0,9	Panjara	4
			Universal patnis	1
Tovuq to'shini marinadlang va panjara ustiga qo'ying.				
A 28	Tovuq oyoqchalari	0,5-0,9	Panjara	4
			Universal patnis	1
		Yog' va ziravor surtib, patnisa qo'ying.		
A 29	O'rdak, to'shi	0,3-0,7	Panjara	4
			Universal patnis	1
		O'rdak to'shini yog'li tomonini yuqoriga qaratib, panjaraga qo'ying. Birinchi sozlama o'rtacha, ikkinchi sozlama o'rtacha-yaxshi pishirish darajasi uchun.		
A 30	Gulmohi filesi, dimlangan	0,3-0,7	Universal patnis	4
			Gulmohi filesini, teri tomonini yuqoriga qaratib universal patnisa qo'ying.	
A 31	Gulmohi	0,3-0,7	Panjara	4
			Universal patnis	1
		Baliqni chaying, tozalang va tokchaga boshini dumiga qaratib qo'ying. Baliq ichiga limon sharbati, tuz va ziravor qo'shing. Teri yuzasini pichoq bilan tiling. Yog' va tuz seping.		

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 32	Kambala	0,3-0,7	Universal patnis	3
			Kambalani universal patnisdagi pishiriq qog'oziga qo'ying. Yuzasini pichoq bilan tiling.	
A 33	Losos steyki/filesi	0,3-0,7	Panjara	4
			Universal patnis	1
Steyk yoki fileni chaying va tozalang. Fileni tokchaga terisini tepaga qilib joylashtiring.				
A 34	Qovurilgan sabzavotlar	0,3-0,7	Universal patnis	4
			Qovoqcha, baqlajon, qalampir, piyoz va olchasimon pomidorlarni chaying, to'g'rang. Zaytun moyidan surting va ziravorlar seping. Universal patnisa bir tekisda yoyib chiqing.	
A 35	Pishirilgan kartoshka pallalari	0,5-0,9	Universal patnis	3
			Yirik kartoshkalarni (har biri 200 g) uzunligi bo'yicha ikkiga bo'ling. Universal patnisa kesilgan tomonini tepaga qilib qo'ying va zaytun moyidan surting va ziravorlar seping.	
A 36	Muzlatilgan pech chipslari	0,3-0,7	Universal patnis	3
			Muzlatilgan pech chipslarini universal patnisa bir tekisda yoyib chiqing.	
A 37	Muzlatilgan kartoshka bo'laklari	0,3-0,7	Universal patnis	3
			Muzlatilgan kartoshka bo'laklarini universal patnisa bir tekisda yoyib chiqing.	
A 38	Muzlatilgan pitsa	0,3-0,7	Panjara	3
			Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, muzlatilgan pitsani panjara o'rtasiga qo'ying.	

Aqlli pishirish

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 39	Uypitsasi	0,8-1,2	Universal patnis	2
		Oshirma xamir bilan uy pitsasini tayyorlab, universal patnisga qo'ying. Og'irlik xamir bilan sous, sabzavotlar, vetchina va pishloq kabi masalliqnlarni o'z ichiga oladi. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		
A 40	Xamirni tindirish	0,3-0,7	Panjara	2
		Xamirni tog'orada tayyorlab, ovqat plyonkasi bilan yopib qo'ying. Tokcha o'rtasiga qo'ying.		

Ikkitalik tayyorlash

Quyidagi jadvalda pishirish, qovurish va dimlash uchun 10 ta avtomatik dastur keltirilgan. Yuqori va quyi kameralardan birontasini yoki har ikkalasini ham bir vaqtning o'zida ishlatish mumkin.

Dasturda miqdorlar, vazn diapazonlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Tayyorlash rejimlari va vaqtlari sizga qulay bo'lishi uchun avvaldan dasturlashtirilgan. Yo'riqnomangizda avtomatik dasturlar uchun ba'zi retseptlarni topasiz.

Barcha ikkitalik avtomatik tayyorlash dasturlari qizdirishni o'z ichiga oladi va qizdirish jarayonini ko'rsatadi.

Qizdirish signali berilgach, taomni pechga soling.

Avtomatik pishirishni boshlash uchun **Tayyorlash vaqti** tugmasini bosing.

OGOHLANTIRISH

Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning.

1. Yuqori

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
1	Kartoshkali taom	1,0-1,5	Panjara	4
		Pechda diametri 22-24 sm bo'lgan bardoshli idishga yangi kartoshka solingan graten tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, isitib olish signal berilgandan keyin idishni tokchaning markaziga qo'ying.		
2	Lazanya	1,0-1,5	Panjara	4
		Olovga bardoshli 22-24 sm idishda xonadon lazanyasini tayyorlang. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
3	Tovuq oyoqchalari	0,5-0,9	Panjara	4
			Universal patnis	4
		Yog' va ziravor surtib, patnisga qo'ying.		
4	Pishirilgan kartoshka pallalari	0,5-0,9	Universal patnis	4
		Yirik kartoshkalarni (har biri 200 g) uzunligi bo'yicha ikkiga bo'ling. Universal patnisga kesilgan tomonini tepaga qilib qo'ying va zaytun moyidan surting va ziravorlar seping.		
5	Muzlatilgan pech chipslari	0,3-0,7	Universal patnis	4
		Muzlatilgan pech chipslarini universal patnisga bir tekisda yoyib chiqing.		

2. Quyi

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
1	Olmali pirog	1,2-1,4	Panjara	1
		20-24 sm o'lchamli doiraviy metall qolip yordamida olmalni pirogni tayyorlang. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
2	Olmali qatlama	0,3-0,4	Universal patnis	1
		Olmali qatlamalarni universal patnisdagi pishiriq qog'oz ustiga joylashtiring. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		
3	Kish-loren	1,2-1,5	Panjara	1
		Kish xamirini tayyorlang, 22-24 sm diametrli doiraviy kish idishini qo'ying. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qiyma qo'shib, idishni panjara markaziga qo'ying.		
4	Muzlatilgan pitsa	0,3-0,7	Panjara	1
		Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, muzlatilgan pitsani panjara o'rtasiga qo'ying.		
5	Uy pitsasi	0,8-1,2	Universal patnis	1
		Oshirma xamir bilan uy pitsasini tayyorlab, universal patnisga qo'ying. Og'irlik xamir bilan sous, sabzavotlar, vetchina va pishloq kabi masalliq'larni o'z ichiga oladi. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		

Aqlli pishirish

3. Ikkilik

Quyi va yuqori kamera uchun bitta avtomatik dasturni tanlashingiz va pishirishni bir vaqtning o'zida amalga oshirishingiz mumkin.

DIQQAT










Yuqori yoki quyi maydondan foydalanilganda, boshqa maydonning ventilyatori va isitkichi maqbul unumdorlikni ta'minlash maqsadida ishlashi mumkin. Foydalanilmayotgan kamera hech qanday boshqa maqsadlarda ishlatilmasligi lozim.

Sinov taomlari

EN 60350-1 standartiga ko'ra

1. Pishiriq

Pishiriqlar bo'yicha tavsiyalar pechning avvaldan isitishini nazarda tutadi. Tez isitib olish funksiyasidan foydalanmang. Iltimos, patnislarni og'gan tarafini oldga qaratib joylashtiring.

Taom turi	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Kichkina tort	Universal patnis	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Pechenye	Universal patnis	1+3		140	28-33
Yog'siz biskvit	Panjara + Tagi olinadigan qolip (Qora qoplangan, Ø 26 sm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Olmali pirog	Panjara + 2 ta tagi olinadigan qolip ** (Qora qoplamali, Ø 20 sm)	2 tasi diagonal joyashtiriladi		160	70-80
	Universal patnis + Panjara + 2 ta tagi olinadigan qolip *** (Qora qoplamali, Ø 20 sm)	1+3		160	80-90



* Agar shisha pech idishlaridan (Ø 26 sm) foydalanib an'anaviy rejimda ovqat pishirayotgan bo'lsangiz, tayyorlash vaqtini 5 daqiqadan orttiring.

** Ikkita pirog to'rt ustida orqa chap va old o'ng tarafga joylashtiriladi.

*** Ikkita pirog o'rtada bir birining ustiga qo'yiladi.



2. Gril rejimida tayyorlash

Bo'sh pechni 5 daqiqa davomida Katta gril funksiyasi yordamida qizdirib oling.

Taom turi	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Oq non tosti	Panjara	5		270 (Maks)	1-2
Mol go'shtidan burgerlar* (12 ta)	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	4 1		270 (Maks)	1 ^{chi} 15-18 2 ^{chi} 5-8

* Pishirish vaqti $\frac{2}{3}$ o'tgach, ag'daring.

3. Pishirish

Taom turi	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Butun tovuq* 1,3-1,5 kg	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	3 1		200	60-75
Butun tovuq* 1,5-1,7 kg	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	3 1		200	70-85

* Vaqt yarmiga yetganda ag'daring.

Ko'p ishlatiladigan avtomatik retseptlar to'plami

Kartoshkali taom

Tarkibi 800 g kartoshka, 100 ml sut, 100 ml qaymoq, 50 g ko'pirtirilgan tuxum, 1 qoshiq tuz, qalampir, muskat yong'og'i, 150 g qirilgan pishloq, sariyog', toshcho'p

Tayyorlash usuli Kartoshkani archib, 3 mm qalinlikda parraklang. Graten idishi sirtiga sariyog' surting (22-24 sm). Boshqa masalliqarni tayyorlaguncha parraklarni toza sochiqqa yoyib, ustini yopib qo'ying. Qolgan masalliqarni idishda yaxshilab aralashtiring, qirilgan pishloqdan tashqari. Kartoshka parraklarini idishga yoying va aralashmani ustidan quyuing. Uning ustidan qirilgan pishloqni sepib, dimlang. Pishirgandan so'ng tortishdan oldin ustiga birnechta toshcho'p bargidan qo'ying.

Aqli pishirish

Sabzavotli graten

- Tarkibi** 800 g sabzavotlar (qovoqcha, pomidor, piyoz, sabzi, qalampir, pishirib olingan kartoshka), 150 ml qaymoq, 50 g ko'pirtirilgan tuxum, 1 osh qoshiqdan tuz, ko'katlar (qalampir, petrushka yoki rozmarin), 150 g qirilgan pishloq, 3 osh qoshiq zaytun moyi, bir oz toshcho'p barglari
- Tayyorlash usuli** Sabzavotlarni archib, 3-5 mm qalinlikda parraklang. Parraklarni graten idishiga (22-24 sm) ustma-ust qo'yib chiqing va sabzavotlar ustidan yog' quyuing. Qirilgan pishloqdan tashqari, qolgan masallqlarni idishda yaxshilab aralashtirib, sabzavotlarga quyuing. Uning ustidan qirilgan pishloqni sepib, dimlang. Bir nechta toshcho'p bargidan sepib, dasturxonga torting.

Lazanya

- Tarkibi** 2 osh qoshiq zaytun moyi, 500 g mol go'shti qiymasi, 500 ml pomidor qaylasi, 100 ml lahm go'sht, 150 g quritilgan lazanya parragi, 1 ta piyoz (to'g'ralgan), 200 g qirilgan pishloq, 1 choy qoshiq quritilgan petrushka, oregano, rayhon
- Tayyorlash usuli** Go'sht uchun pomidor sousini tayyorlang. Moyni tovada qizitib, qiyma bilan piyozni qizartirib, 10 daqiqacha qovuring. Ustidan pomidor sousini quyib, go'shtni soling, quritilgan ziravorlarni qo'shing. Qaynatib olib, keyin 30 daqiqaga miltillatib qo'ying. Lazanyani o'ramdagi yo'riqnomasiga qarab pishiring. Lazanya vermisheli, go'sht sousi va pishloqni bir qatlam qilib soling, keyin yana bir qatlam soling. Keyin ustidan qolgan pishloqni tekis seping.

Olmali pirog

- Tarkibi**
- Xamiri: 275 g un, $\frac{1}{2}$ qoshiq tuz, 125 g oq shakar kukuni, 8 g vanilli shakar, 175 g yaxna sariyog', 1 ta tuxum (ko'pirtirilgan)
 - Masalliq: 750 g butun olmalar, 1 qoshiq limon sharbati, 40 g shakar, $\frac{1}{2}$ qoshiq dolchin, 50 g urug'siz mayiz, 2 qoshiq ushoq

Tayyorlash usuli Tog'oradagi unga tuz soling. Unga shakar kukuni bilan vanilli shakar soling. Sariyog'ni un ichida 2 ta pichoq bilan maydalang. Ko'pirtirilgan tuxumning $\frac{3}{4}$ qismini soling. Hamma masalliqni oshxona kombaynida qumoq-qumoq bo'lgunicha aralashtiring. Xamirni qo'lda yumaloq shaklga keltiring. Polimer plyonkaga o'rab, 30 daqiqaga qo'yib qo'ying. 24-26 sm diametrlil qolipni yog'lab, yuzasiga un seping. Xamirning $\frac{3}{4}$ qismini 5 mm qalinlikda yoying. Qolipga soling (tagi va yon tomonlariga). Olmani archib, o'rtasini olib tashlang. Ularni taxminan $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ sm kattalikdagi kubik shaklida to'g'rang. Olmalarga limon sharbati sepib, yaxshilab aralashtiring. Korinka va mayizlarni yuvib, quriting. Shakar, dolchin, mayiz va korinkalarni qo'shing. Yaxshilab aralashtirib, xamir tagiga ushoq seping. Ozgina ezing. Qolgan xamirni ham yoying. Xamirni uzunchoq bo'lakda kesib, qiyma ustiga panjara qilib qo'ying. Pirogning ustiga qolgan tuxumni tekis surtib chiqing.

Kish-loren

- Tarkibi**
- Xamiri: 200 g un, 80 g sariyog', 1 ta tuxum
 - Masalliq: 75 g kub shaklidagi yog'siz bekon, 125 ml qaymoq, 125 g krem fresh, 2 ta tuxum, ko'pirtirilgan, 100 g qirilgan shveysar pishlog'i, tuz va qalampir

Tayyorlash usuli Pishirichni tayyorlash uchun un, sariyog' va tuxumni idishga solib, yumshoq xamir qoring va 30 daqiqaga muzlatkichga qo'ying. Pishirichni yoyib, moylangan sopol idishga (diametri 25 sm) soling. Tagini sanchqi bilan teshing. Tuxum, qaymoq, krem fresh, pishloq, tuz va qalampirni aralashtiring. Uni xamirga pishirishdan oldin quyuing.

Meva bo'laklari

- Tarkibi**
- Usti: 200 g un, 100 g sariyog', 100 g shakar, 2 g tuz, 2 g dolchin kukuni
 - Ho'l meva: 600 g mevalar qorishmasi

Tayyorlash usuli Masalliqni ular to'ldirish uchun mos mayda bo'lguncha aralashtiring. Mevalar qorishmasini pech idishiga bir tekisda yoying va ustiga ushoqlar sepib chiqing.

Aqlli pishirish

Uypitsasi

- Tarkibi**
- **Pitsa xamiri:** 300 g un, 7 g xamirturush, 1 osh qoshiq zaytun moyi, 200 ml. iliq suv, 1 osh qoshiq shakar va tuz
 - **Usti:** 400 g parraklangan sabzavot (baqlajon, qovoqcha, piyoz, pomidor), 100 g vetchina yoki bekon (to'g'ralgan), 100 g qirilgan pishloq

Tayyorlash usuli Un, achitqi, moy, tuz, shakar va iliq suvni tog'oraga solib, aralashtirib xamiq qiling. Mikser yoki qo'l bilan 5-10 daqiqa qoring. Qopqoq bilan yopib 35 °C haroratda tindirish uchun pechga 30 daqiqaga qo'ying. Xamirni un sepilgan joyda to'rtburchak shaklda iylab, patnis yoki pitsa tovasiga soling. Ustiga pomidor pyuresini yoyib, vetchina, qo'ziqorin, zaytun va pomidorni soling. Ustidan tekis qilib pishloq seping va dimlab qo'ying.

Mol biqini

Tarkibi 1 kg mol go'shtidan file, 5 g tuz, 1 g qalampir, 3 g rozmarin, toshcho'p

Tayyorlash usuli Go'shtni tuz, qalampir va rozmarin bilan toblab, sovutkichga 1 soatga qo'ying. Panjaraga qo'ying. Pechga solib, pishiring.

Ko'katlar bilan qovurilgan qo'y qovurg'asi

Tarkibi 1 kg qo'y qovurg'asi (6 dona), 4 ta katta sarimsoq pallasi (ezilgan), 1 osh qoshiq yangi toshcho'p (maydalangan), 1 osh qoshiq yangi rozmarin (maydalangan), 2 osh qoshiq tuz, 2 osh qoshiq zaytun yog'i

Tayyorlash usuli Tuz, sarimsoq, ko'katlar va yog'ni aralashtirib, qo'y go'shti soling. Ustini qoplash uchun ag'daring va xona haroratida 30 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan vaqtga qoldiring.

Cho'chqa qovurg'asi

Tarkibi 2 dona cho'chqa qovurg'asi, 1 osh qoshiq qora qalampir, 3 dona dafna bargi, 1 piyoz (to'g'ralgan), 3 dona sarimsoq pallasi (to'g'ralgan), 85 g qo'ng'ir shakar, 3 osh qoshiq vustershir qaylasi, 2 osh qoshiq tomat pastasi, 2 osh qoshiq zaytun moyi

Tayyorlash usuli Barbekyu qaylasini tayyorlang. Qayla tovasida yog'ni qizdiring va piyoz soling. Piyoz yumshaguncha pishiring va qolgan masalliqarni soling. Qovuring va olovni pasaytirib, quyulashguncha 30 daqiqa qaynating. Qovurg'ani barbekyu qaylasida kamida 30 daqiqa-1 soatmarinadlang.

Xizmat ko'rsatish

Tozalash

Tozalash oson kechishi uchun pechni muntazam tozalab turing.

⚠ OGOHLANTIRISH

- Tozalashdan avval pech va anjomlarning soviganiga ishonch hosil qiling.
- 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 shikastlanmasligi uchun standart pech tozalagichidan foydalaning.
- Qotgan dog'larni ketkazish uchun maxsus pech tozalagichidan foydalaning.
- Pishirish kamerasining harorati dastlabki davrda ko'tarilishi bois, eshikning ichki oynasida dog'lar paydo bo'lishi mumkin. Bu holatda pechni o'chiring va uning sovishini kuting. Keyin oshxona qog'ozi yoki toza mato va neytral yuvish vositasi yordamida ichki oynani arting.

Pechning tashqi yuzasi

Pechka eshigi, tutqichi va displeyi kabi tashqi yuzalarni tozalash uchun toza mato va yumshoq tozalash vositasi yoki iliq sovunli suvdan foydalaning va quruq latta yoki sochiq bilan arting.

Ichidan qaynoq havo chiqayotgani uchun yog' va kirlar ayniqsa tutqich atrofida qolib ketishi mumkin. Har gal ishlatgandan so'ng tutqichni tozalash tavsiya etiladi.

Anjomlar

Har gal foydalangandan keyin anjomlarni yuving va oshxona sochig'i bilan quriting. Qotgan kirlarni ketkazish uchun ishlatilgan anjomlarni yuvishdan oldin iliq sovunli suvda 30 daqiqacha iviting.

Katalitik emalli yuza (ayrim modellardagina)

Olinadigan qismlar to'q kulrang katalitik emal bilan qoplangan. Konveksion isitish paytida ular havo aylanishi tufayli yog' va moylardan kirlanishi mumkin. Ammo bu kirliklar 200 °C yoki undan yuqori haroratda kuyib ketadi.

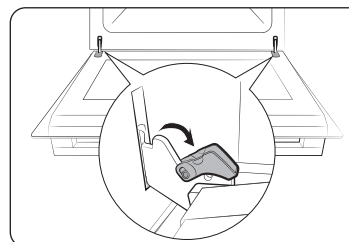
1. Barcha anjomlarni pechdan olib qo'ying.
2. Pech ichini tozalang.
3. Maksimal harorat bilan Konveksiya rejimini tanlang, keyin sikni bir soat ishlating.

Eshik

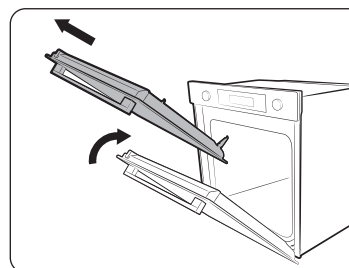
Pechning eshigini tozalashdan boshqa maqsadlar uchun olib tashlamang. Tozalash uchun eshikni yechishda shu ko'rsatmalarga amal qiling.

⚠ OGOHLANTIRISH

Pech eshigi og'ir.

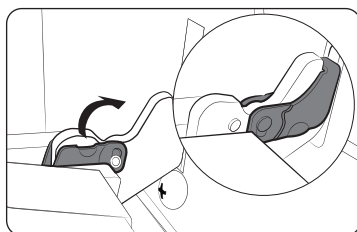


1. Eshikni oching va har ikkala sharnirlardagi qisqichlarni oching.



2. Eshikni taxminan 70° darajaga yoping. Pech eshigini ikkala qo'lingiz bilan yon tomonlardan ushlab turing va sharnirlar ajralguncha yuqoriga ko'taring va torting.
3. Eshikni sovunli suv va toza mato bilan tozalang.

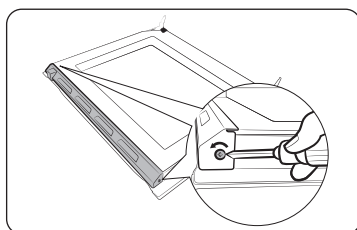
Xizmat ko'rsatish



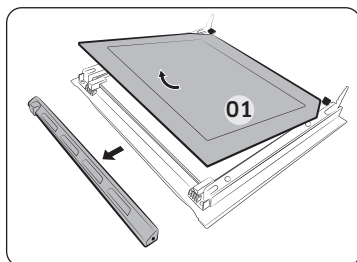
4. Bajarilganda, eshikni qayta o'rnatish uchun yuqoridagi 1- va 2-qadamlarni teskari tartibda bajaring. Qisqichlar sharnirlarga ikkala tomondan mahkamlanganiga ishonch hosil qiling.

Eshik oynasi

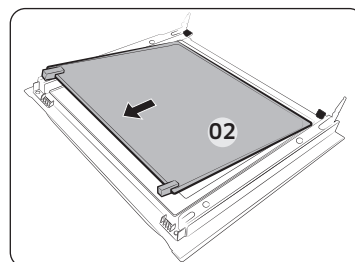
Modeliga qarab, pechning eshigi, bir-biriga qarama-qarshi joylashtirilgan 3-4 ta shisha qatlami bilan jihozlangan. Eshik oynasini tozalashdan boshqa maqsadlarda olib tashlamang. Tozalash uchun eshik oynasini yechishda shu ko'rsatmalarga amal qiling.



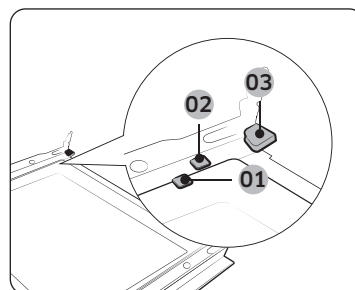
1. Chap va o'ng tarafdagi vintlarni buragich yordamida yechib oling.



2. Qoplamalarni ko'rsatkich yo'nalishida ajratib oling
3. Eshikdan birinchi qatlamni olib tashlang.

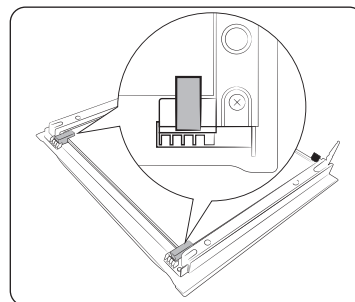


4. Ikkinchi qatlamni eshikdan ko'rsatkich yo'nalishida olib tashlang.
5. Oynani sovunli suv va toza mato bilan tozalang.



- 01 Tayanch qisqich 1
- 02 Tayanch qisqich 2
- 03 Tayanch qisqich 3

6. Bajarilganda, qatlamlarni quyidagi tarzda qayta o'rning:
 - 2-qatlamni 1- va 2-tayanch qisqichlar orasiga va 1-qatlamni 3- tayanch qisqichga shu tartibda joylashtiring.

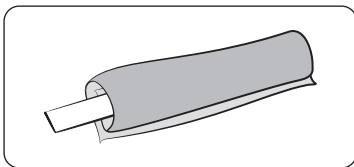


7. Shisha rezinalari joylashishini tekshiring va shisha qatlamni to'g'ri mahkamlang.
8. Eshikni qayta o'rnatish uchun yuqoridagi 1- va 2-qadamlarni teskari tartibda bajaring.

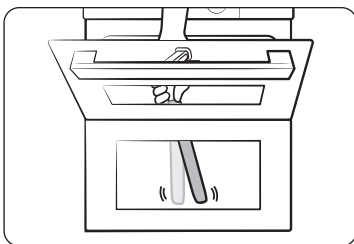
⚠ OGOHLANTIRISH

Iссиqlik sизishining oldini olish uchun shisha qatlamlar to'g'ri kiritilganiga ishonch hosil qiling.

Ikki oynali eshik (faqat xos modellarda)



1. Nam matoni tayoqqa bog'lang.

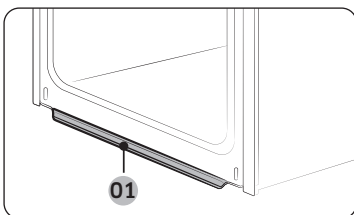


2. Eshik tagiga sochiq yozing.
3. Eshikni tozalang.
4. Matoga yuvish vositasi qo'shing va yana tozalang.
5. Quruq mato bilan namliklarni va pufakchalarni artib tashlang.

⚠️ DIQQAT

Tozalash maqsadida eshikni ajratmang.

Suv yig'uvchisi



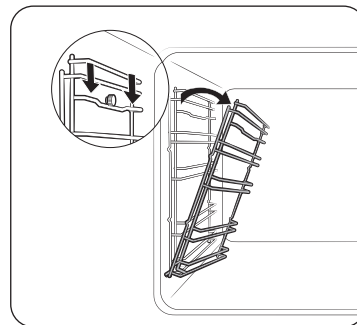
01 Suv yig'uvchisi

Suv yig'uvchisi suyuqliknigina emas, balki ovqat qoldiqlarini ham to'playdi. Suv yig'uvchisini muntazam ravishda bo'shatib, tozalab turing.

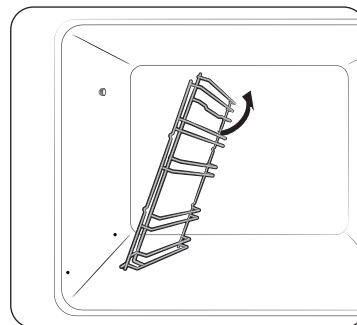
⚠️ OGOHLANTIRISH

Suv yig'uvchisidan suv sizayotganini aniqlasangiz, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Yon tokchalar (faqat xos modellarda)



1. Chap yon tokchani yuqori chizig'ini bosib va taxminan 45° darajaga qiyalating.



2. Chap yon tokchani pastki chizig'ini torting va olib tashlang.
3. O'ng tokchani xuddi shu tarzda olib tashlang.
4. Ikkala yon tokchalarni tozalang.
5. Bajirilganda, yon tokchalarni joyiga qo'yish uchun yuqoridagi 1- va 2-bosqichni teskari tartibda takrorlang.

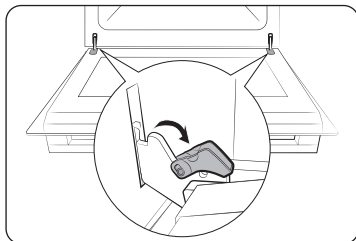
📖 IZOH

Pech yo'naltirgichlar va tokchalar joyiga o'rnatilmagan holda ishlaydi.

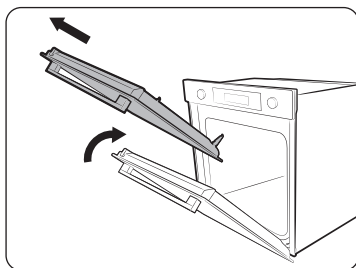
Eshikni ajratib olish

⚠ OGOHLANTIRISH

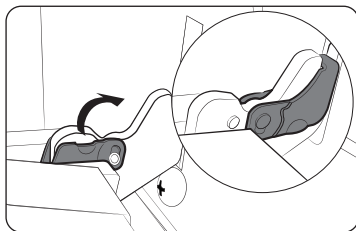
Pech eshigi og'ir.



1. Eshikni oching va har ikkala sharnirlardagi qisqichlarni oching.



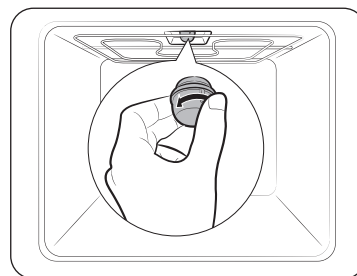
2. Eshikni taxminan 70° darajaga yoping. Pech eshigini ikkala qo'lingiz bilan yon tomonlardan ushlab turing va sharnirlar ajralguncha yuqoriga ko'taring va torting.



3. Bajarlilganda, eshikni qayta o'rnatish uchun 1- va 2-qadamlarni teskari tartibda bajaring. Qisqichlar sharnirlarga ikkala tomondan mahkamlanganiga ishonch hosil qiling.

Almashtirish

Lampalar

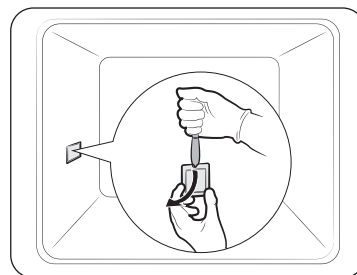


1. Shisha qopqog'ini soat miliga teskari yo'nalishda aylantirib oching.
2. Pechka yoritgichni almashtiring.
3. Shisha qopqog'ini tozalang.
4. Tugatgach, shisha qopqog'ini joyiga qo'yish uchun yuqoridagi 1-bosqichni teskari tartibda takrorlang.

⚠ OGOHLANTIRISH

- Lampani almashtirishdan oldin pechni o'chiring va tokdan uzing.
- Faqatgina 25-40 Vt / 220-240 V, 300 °C issiqqa chidamli lampalar ishlatang. Mos kelishi tasdiqlangan lampalarni mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markazidan xarid qilishingiz mumkin.
- Galogen lampani doim quruq latta bilan ushlang. Bundan maqsad, lampaga barmoq izi yoki ter tushirmaslikdir, chunki natijada ishlash muddati qisqarishi mumkin.

Pechning yon chirog'i



1. Bir qo'lingiz bilan pechning yon chirog'i qopqog'ining quyi uchini ushlab turing va qopqoqni ko'rsatilgandek olib tashlash uchun pichoq kabi yassi-o'tkir asboddan foydalaning.
2. Pechka yon chirog'ini almashtiring.
3. Chiroq qopqog'ini qayta joylashtiring.

Nosozliklarni bartaraf etish

Nazorat nuqtalari

Pech bilan muammo yuzaga kelsa, avval quyidagi jadvalni tekshirib, tavsiya etilgan amallarni bajarib ko'ring. Muammo hal bo'lmasa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Muammo	Sababi	Chora
Tugmalar tegishli bo'silmayapti.	<ul style="list-style-type: none"> Tugmalar orasiga yot jism tushib qolgan bo'lsa. Sensorli model: tashqi yuzada namlik bo'lsa. Qulflash funksiyasi qo'yilgan bo'lsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Yot jismni olib tashlab, qayta urining. Namlikni artib tashlab, qayta urining. Qulflash funksiyasi qo'yilganligini tekshiring.
Ayrim tugmalar tegishli tartibda faollashtirilmagan.	<ul style="list-style-type: none"> Agar bo'lgich bo'lmasda qolsa (yoki pech moslashuvchan rejimda ishlayotgan bo'lsa) 	<ul style="list-style-type: none"> Bo'lgichni olib tashlang. U kiritilganda ayrim tugmalar ishlamaydi.
Vaqt ko'rsatilmayapti.	<ul style="list-style-type: none"> Tok kelmayotgan bo'lsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Tok borligini tekshiring.
Pech ishlamayapti.	<ul style="list-style-type: none"> Tok kelmayotgan bo'lsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Tok borligini tekshiring.
Pech ishlab turganida to'xtaydi.	<ul style="list-style-type: none"> Tokdan uzilgan bo'lsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Tokka qayta ulang.
Ishlab turganida o'chib qolyapti.	<ul style="list-style-type: none"> Pishirish juda uzoq davom etsa. Sovitish ventilyatori ishlamas. Pech havo aylanishi yomon bo'lgan joyga o'rnatilgan bo'lsa. Bitta rozetkaga bir nechta vilka tiqilgan bo'lsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini kuting. Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang. Bitta vilka tiqing.

Muammo	Sababi	Chora
Pechga tok kelmayapti.	<ul style="list-style-type: none"> Tok kelmayotgan bo'lsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Tok borligini tekshiring.
Ishlash paytida pech tashqi tomoni qizib ketyapti.	<ul style="list-style-type: none"> Pech havo aylanishi yomon bo'lgan joyga o'rnatilgan bo'lsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
Eshikni tegishli ochib bo'lmayapti.	<ul style="list-style-type: none"> Eshik va ichkarining orasiga ovqat qoldig'i tiqilgan bo'lsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Pechni yaxshilab tozalang, keyin eshikni qayta oching.
Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi.	<ul style="list-style-type: none"> Lampa yonib, keyin o'chsa. Pishirish paytida lampa usti yopilib qolsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Quvvatni tejash maqsadida lampa muayyan vaqtdan so'ng avtomatik tarzda o'chadi. Uni qayta yoqish uchun pech chirog'i tugmasini bosing. Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.
Pechga tekkanda tok urmoqda.	<ul style="list-style-type: none"> Quvvat tegishli yerga ulanmagan bo'lsa. Rozetka yerga ulanmaydigan xilidan bo'lsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Quvvat ta'minoti tegishli yerga ulanganini tekshiring.
Suv tomchilamoqda.	<ul style="list-style-type: none"> Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu qurilmaning nosozligi emas. 	<ul style="list-style-type: none"> Pechni sovitiq, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.
Eshikdagi yoriqdan bug' chiqmoqda.		
Pechda suv qolmoqda.		
Pech ichidagi yorqinlik turlicha.	<ul style="list-style-type: none"> Quvvatga qarab yorqinlik o'zgaradi. 	<ul style="list-style-type: none"> Pishirayotgan paytda quvvat o'zgarishi nosozlik emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.

Nosozliklarni bartaraf etish

Muammo	Sababi	Chora
Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayapti.	<ul style="list-style-type: none"> Ventilyator pech ichini shamollatish uchun avtomatik ravishda birmuncha vaqt ishlab turadi. 	<ul style="list-style-type: none"> Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.
Pech qizimayapti.	<ul style="list-style-type: none"> Eshik ochiq bo'lsa. Pech boshqaruvlari to'g'ri qo'yilmagan bo'lsa. Xonadon saqlagichi kuygan bo'lsa yoki uzgich avtomati ishlab ketsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Eshikni yopib, qayta boshlang. Pech ishlashi haqidagi bo'limga qarab va pechni qayta boshlang. Saqlagichni almashtiring yoki ajratgich avtomatni yoqing. Bu hol tez-tez sodir bo'lsa, elektrik chaqiring.
Ishlash paytida tutun chiqadi.	<ul style="list-style-type: none"> Birinchi marta ishlash paytida. Isitkichda taom bo'lsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Pechni birinchi marta ishlatganda isitkichdan tutun chiqishi mumkin. Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak. Pech sovishini kuting va isitkichdan taomni oling.
Pechni ishlatganda plastik yoki kuygan hid kelmoqda.	<ul style="list-style-type: none"> Issiqa chidamli bo'lmagan plastik yoki boshqa idish ishlatilsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Yuqori haroratga mos shisha idishlarni ishlatning.

Muammo	Sababi	Chora
Pech tegishli pishirmayapti.	<ul style="list-style-type: none"> Pishirish paytida pech eshigi ochilsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Eshigini ochavermang, agar ag'darib turish kerak bo'lgan taom pishirayotgan bo'lmasangiz, albatta. Eshikni ochaversangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin.
Bug'da tozalash ishlayapti.	<ul style="list-style-type: none"> Chunki harorat o'ta yuqori. 	<ul style="list-style-type: none"> Pechni avval sovitib, keyin ishlatning.
Ikkitalik tayyorlash rejimi ishlayapti.	<ul style="list-style-type: none"> Bo'lgich to'g'ri joylashtirilmagan bo'lsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Bo'lgichni to'g'ri kiriting, keyin ishlatning.
Bittalik tayyorlash rejimi ishlayapti.	<ul style="list-style-type: none"> Bo'lgich pechga kirgizilgan bo'lsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Bo'lgichni olib tashlang, keyin ishlatning.
Ikkitalik pishirishda ishlatilmaydigan kamera ventilyatori ishlayapti (yoki kamera harorati issiq).	<ul style="list-style-type: none"> Pishirishning eng yaxshi unumdorligi va natijalari uchun ventilyator va ishlatilmayotgan kamera isitkichi ishlashi mumkin. 	<ul style="list-style-type: none"> Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.

Axborot kodlari

Pech ishlamas, displeyda ma'lumot kodi ko'rsatilishi mumkin. Quyidagi jadvalga qarab, tavsialarni bajarib ko'ring.

Kod	Ma'nosi	Chora
C-d1	Eshik qulfi nosoz ishlayapti.	Pechni o'chirib, qayta yoqing. Muammo ketmasa, 30 soniyadan uzoqroq vaqtga tokdan uzib, keyin yana ulang. Muammo hal bo'lmasa, xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
C-20	Sensor nosoz ishlayapti.	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Faqat EEPROM o'qish/yozish paytida chiqadi.	
C-F0	Asosiy PCB va ikkilamchi PCB orasida aloqa yo'qolganda chiqadi.	
C-F2	Sensorli IC (->) Asosiy yoki ikkilamchi micom orasida aloqa muammosi bor bo'lganida yuz beradi.	Pechni o'chirib, qayta yoqing. Muammo ketmasa, 30 soniyadan uzoqroq vaqtga tokdan uzib, keyin yana ulang. Muammo hal bo'lmasa, xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
C-d0	Tugma muammosi Tugma birmuncha vaqt bosib turilganda chiqadi.	Tugmalarni tozalang, ular ustida/atrofida suv bo'lmasin. Pechni o'chirib, qayta urining. Muammo hal bo'lmasa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Kod	Ma'nosi	Chora
-dC-	Agar ikkita tayyorlash rejimida bo'lgich olib tashlangan bo'lsa. Agar bittalik tayyorlash rejimida bo'lgich kiritilgan bo'lsa.	Ikkitalik tayyorlash rejimida pishirish davomida bo'lgich olib tashlanmasligi lozim. Pechni o'chirib, qayta yoqing. Muammo ketmasa, 30 soniyadan uzoqroq vaqtga tokdan uzib, keyin yana ulang. Muammo hal bo'lmasa, xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
S-01	Xavfsizlik uchun o'chirish Pech o'rnatilgan haroratda uzoqroq vaqt ishlashda davom etadi. <ul style="list-style-type: none"> • 100 °C gacha - 16 soat • 105 °C dan 240 °C gacha - 8 soat • 245 °C dan Maks. gacha - 4 soat 	Bu tizim nosozligi emas. Pechni o'chirib, taomni oling. Keyin yana odatdagidek qayta urinib ko'ring.

Texnik xususiyatlar

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Dizayn xususiyatlari va mazkur qo'llanma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Ulanish kuchlanishi	230-240 V ~ 50 Hz	
Maksimum ulangan quvvat	3650-3950 Vt	
O'lchamlari (K x B x G)	Asosiy blok	595 x 596 x 570 mm
	Ichki o'rnatiladigan	560 x 579 x 549 mm
Sig'im	76 litr	

Ilova

Mahsulot haqida ma'lumot

Energiya samaradorligi tasnifi	A
Electron qurilma quvvat koeffitsienti	-
Energiya sarfi, kW (Oddiy)	1,05
Energiya sarfi, kW (Majburiy havo konveksiyasi)	0,71
Ichki kamera foydali sig'imi, l	76
O'lcham	Katta
Tovush balandligining moslashtirilgan darajasi, dBA	-

Energiya samaradorligi haqidagi ma'lumotni mahsulotdagi yorlig'ida ko'ring.

Normal sharoitlarda belgilangan maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

Ochiq kodli dastur xabarnomasi

Mahsulot ochiq kodli dasturiy ta'minotga ega.

Bu mahsulotga tegishli ochiq kodli dasturiy ta'minot litsenziyasi joylashgan internet-manzil: http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.



MALAYZIYADA ISHLAB CHIQRILGAN
ISHLAB CHIQRUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTST

MANZIL:
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streys,
Eria 21, Industrial Lark, 42000 Port
Klang, Seleangor, Malayziya.

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

MAMLAKAT	QO'NG'IROQ QILING	YOKI TASHRIF BUYURING:
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/ru/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/ru/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	www.samsung.com/uz_ru/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/kz_ru/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/kz_ru/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support



Вбудована духова шафа

Посібник зі встановлення та користування

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** / NV7B424**** / NV7B425**** /
NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433**** / NV7B434**** / NV7B435****



SAMSUNG

Зміст

Як користуватися цим посібником 3

У тексті посібника користувача використовуються такі символи: 3

Вказівки з техніки безпеки 3

Важливі застереження з техніки безпеки 3

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) 6

Автоматична функція заощадження електроенергії 6

Встановлення 6

Комплект постачання 6

Підготовка до встановлення печі 7

Під'єднання живлення 7

Монтування печі в шафу 8

Перед початком роботи 10

Початкові налаштування 10

Запах нової печі 10

Розумний механізм безпеки 10

Система м'якого закривання дверцят (лише для окремих моделей) 11

Приладдя 11

Гнучкі дверцята (лише для окремих моделей) 12

Механічний фіксатор (лише для окремих моделей) 13

Режим дворівневого приготування 13

Робочі режими 14

Панель керування 14

Стандартні налаштування 15

Режими приготування 18

Температурний діапазон для режиму дворівневого приготування 22

Air Sous Vide (лише для окремих моделей) 23

Щоб зупинити приготування 25

Спеціальні функції 25

Природна пара (лише для окремих моделей) 26

Режим автоматичного приготування 27

Очищення 28

Таймер 30

Увімкнення/вимкнення звуку 30

Увімкнення/вимкнення мережі Wi-Fi 30

Готуємо з розумом 31

Приготування вручну 31

Програми автоматичного приготування 36

Вказівки щодо приготування страв 42

Добірка поширених рецептів для приготування з автоматичними програмами 43

Догляд 47

Очищення 47

Від'єднання дверцят 50

Заміна 50

Усунення несправностей 51

Що слід перевірити 51

Інформаційні коди 53

Технічні характеристики 54

Додаток 54

Технічний лист з інформацією про енергетичну ефективність (тільки для України) 54

Заява про використання відкритого коду 55

Як користуватися цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану піч SAMSUNG.

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

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

У тексті посібника користувача використовуються такі символи:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

УВАГА

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

ПРИМІТКА

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

Вказівки з техніки безпеки

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

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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

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

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

Вказівки з техніки безпеки

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

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

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

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

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні м'які засоби та гострі металеві шкрепки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

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

Якщо пристрій має функцію самоочищення, в режимі очищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі. Інформація щодо пристроїв, оснащених системою піролітичного очищення: деякі тварини, особливо птахи, можуть бути чутливі до випаровувань і локальних коливань температури, що мають місце під час піролітичного очищення. На період очищення системи тварин слід перемістити в підходяще добре провітрюване місце. Провітрюйте приміщення під час піролітичного очищення й після його завершення.

Робота функції очищення залежить від моделі пристрою.

Використовуйте лише датчик температури, який рекомендований для цієї печі. (стосується лише моделей із датчиком готовності м'яса)

Не використовуйте очищувач паром.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

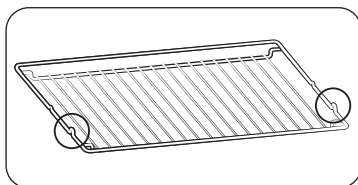
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

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

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання поверхні нагріваються.



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

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

⚠ УВАГА

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

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

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою не вмикайте його.

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

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

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

На час ремонту або очищення живлення пристрою слід вимикати.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.

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

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

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

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

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.

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

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

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

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

Під час роботи печі діти мають перебувати на безпечній відстані.

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

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

Під час приготування їжі дверцята печі мають бути зачинені.

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

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

Готуючи дуже вологі пироги, використовуйте глибокий посуд.

Не ставте посуд на відкриті дверцята печі.

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

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

Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Закривайте дверцята на час роботи печі.

Вказівки з техніки безпеки

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

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

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

Автоматична функція заощадження електроенергії

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

Встановлення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

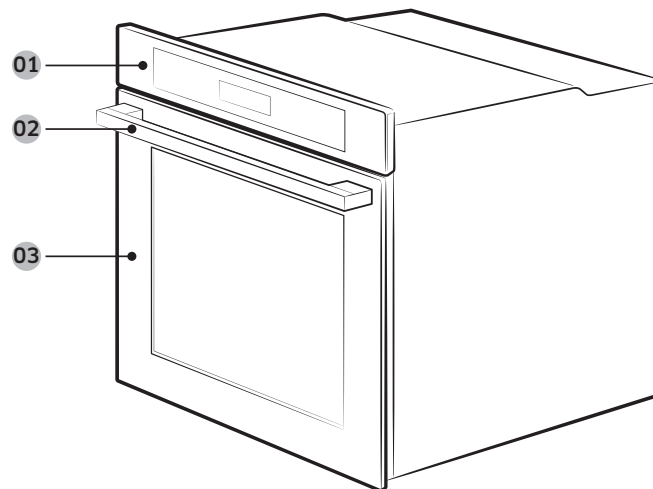
Цей пристрій призначений для вбудованих виробів.

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

Комплект постачання

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

Короткий огляд печі



01 Панель керування

02 Ручка дверця

03 Дверця

ПРИМІТКА

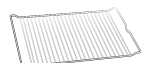
Залежно від моделі, ця піч буває двох типів: з одинарними дверцятами та подвійними дверцятами.

Приладдя

Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



Решітка-гриль



Решітка *



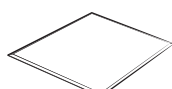
Форма для випікання *



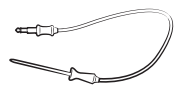
Універсальна форма *



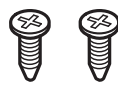
Глибока форма *



Розділювач



Датчик готовності м'яса *



2 Гвинти (M4 L25)



Лоток для пароварки *

ПРИМІТКА

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

Підготовка до встановлення печі

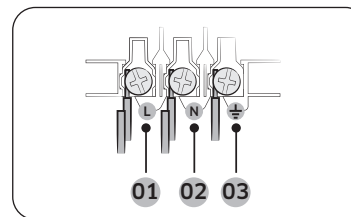


Хрестоподібна викрутка



Дриль

Під'єднання живлення



Підключіть піч до електричної розетки. Якщо штепсельна розетка недоступна через обмеження струму, слід використовувати багатополісний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог із техніки безпеки. Використовуйте кабель живлення достатньої довжини, який підтримує характеристики H05 RR-F чи H05 VV-F, мін. 1,5–2,5 мм².

- 01 КОРИЧНЕВИЙ або ЧОРНИЙ
- 02 СИНИЙ або БІЛИЙ
- 03 ЖОВТИЙ і ЗЕЛЕНИЙ

Номинальний струм (А)	Мінімальна площа поперечного розрізу
10 < A ≤ 16	1,5 мм ²
16 < A ≤ 25	2,5 мм ²

Технічні характеристики вихідної потужності дивіться на паспортній таблиці.

Відкрийте задню кришку печі за допомогою викрутки і викрутіть гвинти на затискачі кабелю. Тоді підключіть кабелі живлення до відповідних контактів.

Контакт (⊥) призначений для заземлення. Спершу підключіть жовту і зелену лінії (заземлення), які мають бути довшими за інші. Якщо ви користуєтеся штепсельною розеткою, встановлюйте піч так, щоб розетка була легкодоступною. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, спричинені відсутнім чи неналежно встановленим заземленням.

Встановлення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

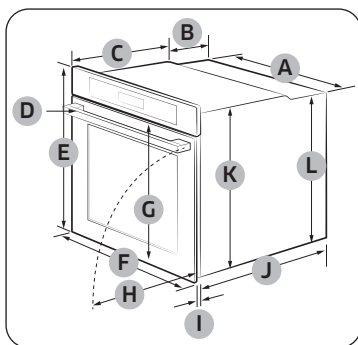
Не наступайте і не скручуйте кабелі під час встановлення і тримайте їх подалі від тих частин печі, які генерують тепло.

Монтування печі в шафку

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

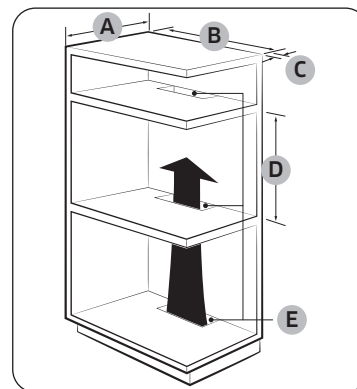
Піч має належним чином провітрюватися. Для належної вентиляції залиште простір близько 50 мм між нижньою полицею шафки і опорною стіною. Встановлюючи піч під варильною поверхнею, дотримуйтеся вказівок зі встановлення варильної поверхні.

Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

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

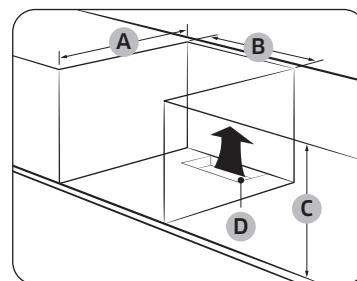


Вбудована шафка (мм)

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

📖 ПРИМІТКА

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

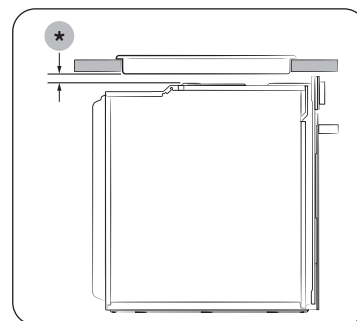


Шафка під умивальником (мм)

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

📖 ПРИМІТКА

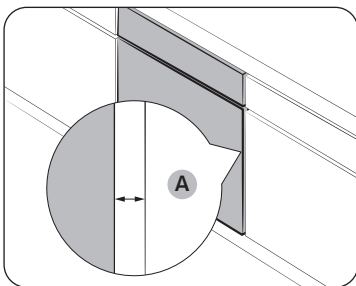
Вбудована шафка для печі має мати вентиляційні отвори (D) для відведення тепла і циркуляції повітря.



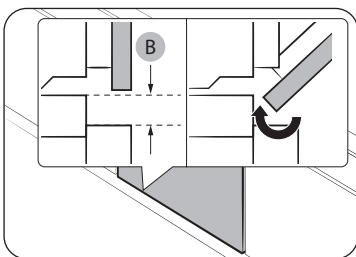
Установка з варильною поверхнею

Щоб розмістити варильну поверхню поверх печі, перегляньте вимоги щодо місця для встановлення в посібнику зі встановлення варильної поверхні (★).

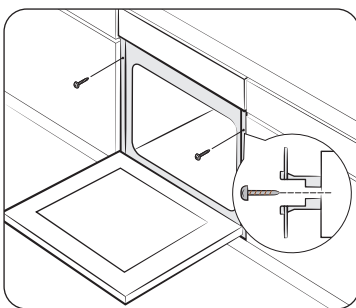
Встановлення печі



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



Забезпечте зазор (В) товщиною щонайменше 3 мм так, щоб дверцята плавно відкривались і закривались.



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

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

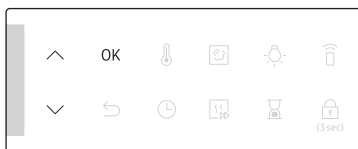
📖 ПРИМІТКА

Фактичний вигляд печі може бути дещо іншим залежно від моделі.

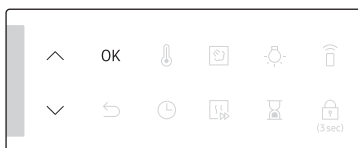
Перед початком роботи

Початкові налаштування

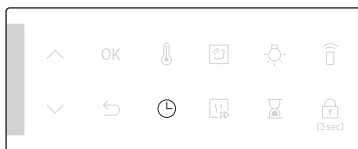
Коли ви вмикаєте піч уперше, на екрані з'явиться час за замовчуванням «12:00» і при цьому години («12») блиматимуть. Щоб встановити поточний час, дотримуйтеся вказівок нижче.



1. За допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть години, тоді натисніть **OK**. Почнуть блимати хвилини.



2. За допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть хвилини, тоді натисніть **OK**.



Щоб змінити поточний час після початкового налаштування, натисніть і утримуйте кнопку ⌚ упродовж 3 секунд, тоді виконайте вказівки вище.

Запах нової печі

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

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

ПРИМІТКА

- Під час першого використання, можливо, всередині печі можна буде побачити дим. Однак, це не є несправністю пристрою.
- Оскільки температура в камері для приготування на початковому етапі підвищується, ви можете виявити деякі плями на внутрішньому склі дверцят. Якщо таке трапиться, вимкніть піч і зачекайте, поки вона охолоне. Тоді протріть внутрішнє скло паперовим рушником або чистою ганчіркою із нейтральним мийним засобом.
- Також важливо переконатися, що ви використовуєте піч у добре провітрюваному кухонному середовищі.

Розумний механізм безпеки

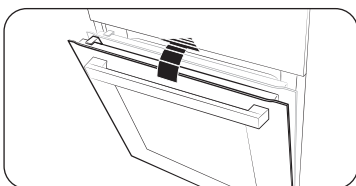
Якщо відкрити дверцята, поки піч працює, увімкнеться підсвітка, а вентилятор та нагрівальні елементи припинять працювати. Це дозволяє уникнути травм, наприклад опіків, а також непотрібних витрат електроенергії. У такому разі просто закрийте дверцята, і піч продовжить роботу, бо це не є помилкою системи.

Система м'якого закривання дверцят (лише для окремих моделей)

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

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

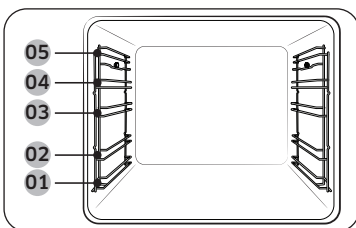
(Наявність цієї функції залежить від моделі печі.)



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

Приладдя

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



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

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

Основні вказівки з використання

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

Решітка-гриль	Решітка-гриль призначена для приготування страв на грилі і смаження. Встановлюйте решітку-гриль частинами, які виступають (тримачами з обох сторін), до переду.
Решітка *	Решітка використовується з лотком, що дозволяє уникнути потрапляння крапель на дно печі.
Форма для випікання *	Форма для випікання (глибина: 20 мм) використовується для випікання пирогів, печива тощо. Ставте скошеною стороною до переду.
Універсальна форма *	Універсальна форма (глибина: 30 мм) використовується в основному для смаження страв. Використовуйте решітку з лотком, щоб уникнути потрапляння крапель на дно печі. Ставте скошеною стороною до переду.
Глибока форма *	Глибока форма (глибина: 50 мм) використовується для смаження з або без решітки з лотком. Ставте скошеною стороною до переду.
Телескопічні рейки *	Використовуйте телескопічні рейки таким чином: <ol style="list-style-type: none">1. Витягніть рейки з печі.2. Поставте форму на рейки і посуňte їх у піч.3. Закрийте дверцята.
Розділювач	Розділювач дозволяє розділити піч на дві зони. Використовуйте розділювач у режимі дворівневого приготування. Не застосовуйте розділювач з будь-якою іншою метою, окрім розділення камери на дві зони приготування. Не використовуйте розділювач як полицю.
Датчик готовності м'яса *	Датчик готовності м'яса дає змогу визначити температуру всередині шматка м'яса в процесі приготування. Використовуйте лише датчик готовності м'яса, який постачається з піччю.
Лоток для пароварки *	Використовуйте лоток для пароварки лише в режимі природної пари. Поставте лоток внизу по центру камери і наповніть його чистою водою. Оскільки лоток нагрівається під час або відразу після приготування, обов'язково використовуйте кухонні рукавиці або зачекайте, поки піч повністю охолоне, щоб вийняти лоток.

ПРИМІТКА

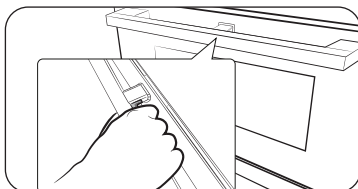
Наявність приладдя, позначеного зірочкою (*), залежить від моделі печі.

Перед початком роботи

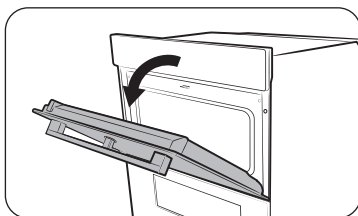
Гнучкі дверцята (лише для окремих моделей)

Ця піч обладнана унікальними гнучкими дверцятами, які кріпляться на завісах посередині, тож вам доведеться лише відкрити верхню половину, щоб отримати доступ до верхньої зони. Якщо ви користуєтеся функцією дворівневого приготування, доступ до верхнього рівня буде простіший і більш енергоощадний.

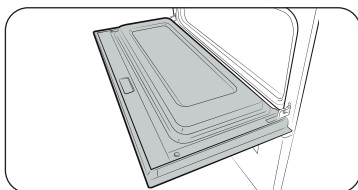
Як користуватися верхніми дверцятами



1. Повністю натисніть верхній важіль.

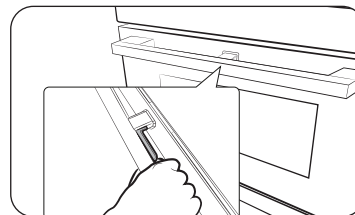


2. Потягніть за ручку.

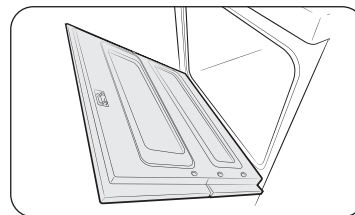


3. Відкриються лише верхні дверцята, як показано на малюнку.

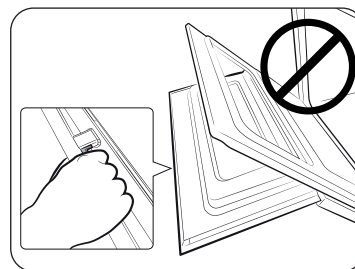
Як користуватися дверцятами повністю



1. Притримуйте ділянку ручки, де немає важеля, і потягніть.



2. Відкриються дверцята повністю, як показано на малюнку.



⚠ УВАГА

Відкривши двері повністю, візьміться за ручку в місці, де немає важеля.

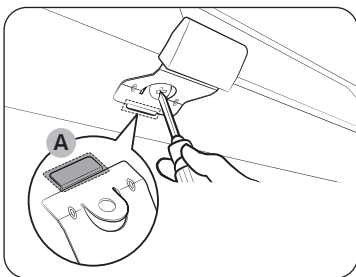
Якщо натиснути важіль до половини, коли дверцята відчинені, можуть відкритися верхні дверцята, що може спричинити травмування.

📖 ПРИМІТКА

- Не кладіть важкі предмети на пристрій і не застосовуйте надмірну силу до верхніх дверцят.
- Не дозволяйте дітям гратися верхніми дверцятами.

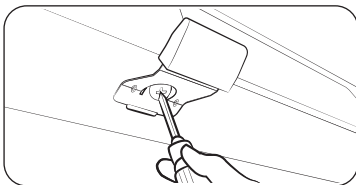
Механічний фіксатор (лише для окремих моделей)

Встановлення



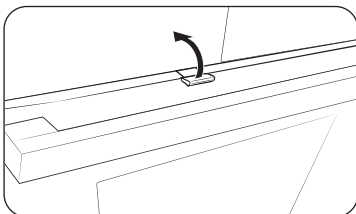
1. Вставте тонку частину механічного фіксатора (**A**) у відповідний отвір ручки фіксатора, як показано на малюнку.
2. Закрутіть гвинт на ручці фіксатора.

Знімання



- Відкрутіть та вийміть гвинт із ручки фіксатора.

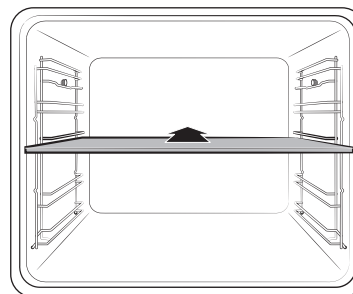
Блокування/розблокування



- Щоб відкрити дверцята, розблокуйте їх, легенько піднявши ручку фіксатора догори. Потім відкрийте дверцята.
- Щоб заблокувати дверцята, просто закрийте їх. Механічний фіксатор автоматично заблокує дверцята.

Режим дворівневого приготування

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



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

ПРИМІТКА

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

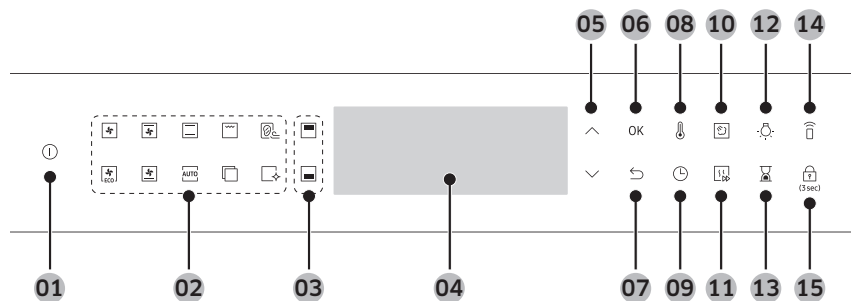
Робочі режими

Панель керування

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

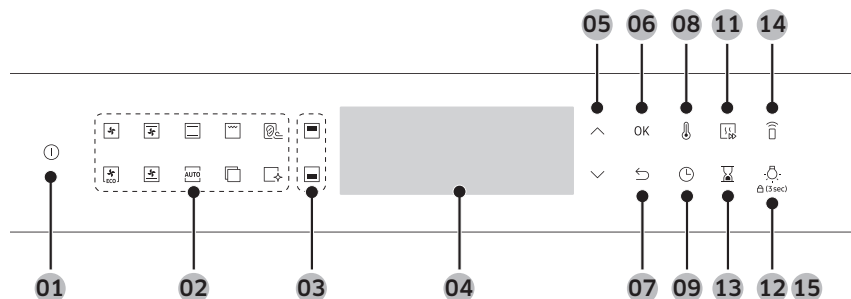
Дворівневе приготування, природна пара :

NV7B424**** / NV7B425**** / NV7B434**** / NV7B435****



Дворівневе приготування, без природної пари :

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** /
NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433****



01 Живлення	Натисніть, щоб увімкнути піч. Натисніть і утримуйте 1 секунду, щоб вимкнути піч.
02 Панель вибору функцій	Натисніть, щоб вибрати потрібний режим приготування або функцію.

03 Верхня/Нижня зона	Зі встановленням розділювача вмикаються індикатори. Для приготування страви можна вибрати верхнє або нижнє відділення.
04 Дисплей	Відображення відомостей про вибрані режими чи налаштування.
05 Вгору / Вниз	Налаштування значення вибраної функції.
06 ОК	Натисніть для підтвердження налаштувань.
07 Назад	Скасування поточних налаштувань і повернення до головного екрана.
08 Температура	Дозволяє налаштувати температуру.
09 Час приготування	Натисніть, щоб встановити час приготування.
10 Природна пара *	Режим природної пари дозволяє випікати хліб, хрусткий зовні і вологий всередині.
11 Швидке розігрівання	Функція швидкого розігрівання швидко розігріває піч до потрібної температури. <ul style="list-style-type: none"> Натискайте, щоб увімкнути або вимкнути функцію швидкого розігрівання. Функція вимкнена для температури нижче 100 °С. Функція швидкого розігрівання працює лише в деяких режимах приготування та в обмежених температурних діапазонах.
12 Підсвітка печі	Натискайте, щоб увімкнути або вимкнути внутрішнє освітлення печі. Освітлення в печі вмикається автоматично, коли закриваються дверцята, чи вмикається піч. З метою заощадження електроенергії освітлення автоматично вимикається, як мине певний час бездіяльності пристрою.
13 Таймер	Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.
14 Інтелектуальне керування	Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути функцію інтелектуального керування.
15 Функція блокування від дітей	Щоб уникнути нещасних випадків, замок від дітей вимикає усі елементи керування, окрім кнопки живлення. Натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб активувати, або ще раз натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб дезактивувати замок на панелі керування.

ПРИМІТКА

- Наявність функцій, позначених зірочкою (*), залежить від моделі печі.
- Якщо торкнутись дисплея у кухонних чи інших рукавичках, він може не розпізнати команду належним чином.

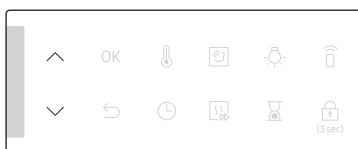
Стандартні налаштування

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

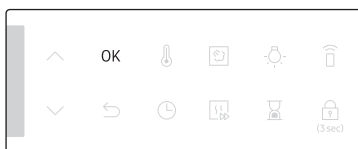
Температура



1. На панелі функцій виберіть режим приготування. З'являтиметься стандартне значення температури для кожного налаштування.



2. За допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть температуру.



3. Натисніть **OK**, щоб підтвердити зміни.

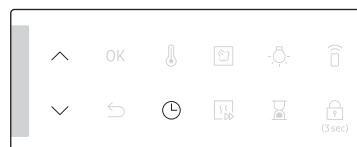
ПРИМІТКА

- Якщо за кілька секунд ви не введете інших налаштувань, піч автоматично почне приготування страви зі стандартними налаштуваннями.
- Щоб змінити встановлену температуру, натисніть кнопку і дотримуйтеся вказівок вище.
- Точну температуру всередині печі можна визначити за допомогою спеціального термометра і методики, що визначені уповноваженою організацією. Інші термометри можуть не визначати температуру правильно.
- Після завершення розігрівання піч подасть звуковий сигнал.

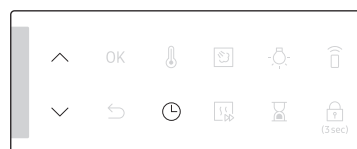
Час приготування



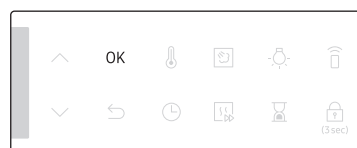
1. На панелі функцій виберіть режим приготування.



2. Натисніть і за допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть потрібний час.



3. Або ж можна відкласти час приготування страви. Натисніть і за допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть час завершення приготування. Докладніше читайте у розділі «Відкладення приготування страви».



4. Натисніть **OK**, щоб підтвердити зміни.

ПРИМІТКА

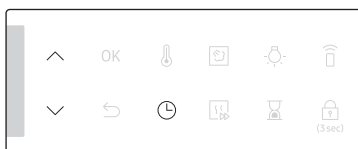
- Можна готувати, не встановлюючи часу приготування, якщо бажаєте. У такому разі піч почне готувати за заданої температури без даних про час; коли страва буде готова, ви повинні вручну зупинити піч.
- Щоб змінити встановлений час приготування страви, натисніть кнопку і виконайте дії нижче.




Робочі режими

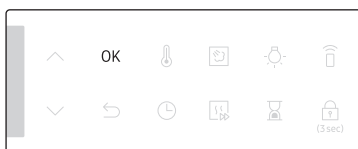
Час завершення



1. На панелі функцій виберіть режим приготування.




2. Натисніть  два рази і за допомогою кнопок  /  встановіть час завершення приготування.



3. Натисніть **OK**, щоб підтвердити зміни.

ПРИМІТКА

- Можна готувати, не встановлюючи часу завершення. У такому разі піч почне готувати за заданої температури без даних про час; коли страва буде готова, ви повинні вручну зупинити піч.
- Щоб змінити час завершення приготування страви, два рази натисніть кнопку  і виконайте дії вище.

Відкладення приготування страви

Функція відкладення приготування страви робить процес приготування їжі ще зручнішим.

Випадок 1

Припустімо, що ви вибрали рецепт, розрахований на одну годину приготування, о 14:00 і хочете, щоб піч завершила приготування о 18:00. Щоб встановити час завершення приготування страви, змініть значення часу готовності страви на 18:00. Піч розпочне приготування о 17:00 і завершить о 18:00.

Поточний час: 14:00 Тривалість приготування: 1 год. Час завершення: 18:00

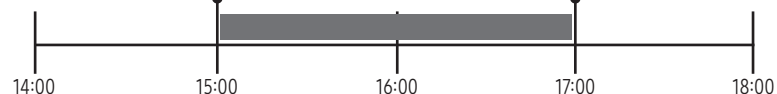
Піч автоматично розпочне приготування о 17:00 і завершить о 18:00.



Випадок 2

Поточний час: 14:00 Тривалість приготування: 2 год. Час завершення: 17:00

Піч автоматично розпочне приготування о 15:00 і завершить о 17:00.

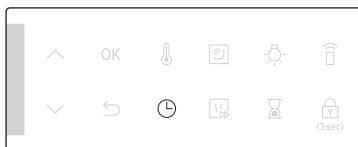



УВАГА

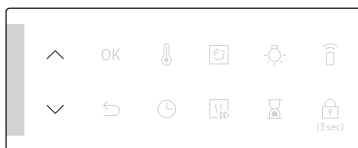
Не тримайте готову страву в печі надто довго. Їжа може зіпсуватися.


Очищення даних про тривалість приготування

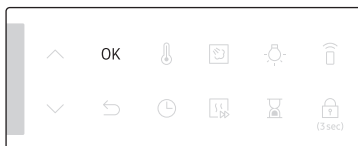
Дані про тривалість приготування можна очистити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну в будь-яку мить під час приготування.



1. Для відображення часу що залишився, під час приготування натисніть кнопку .



2. За допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть для часу приготування значення «00:00». Або просто натисніть .



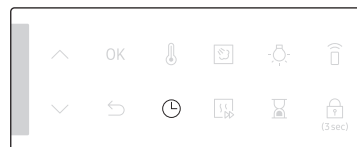
3. Натисніть **OK**.


ПРИМІТКА

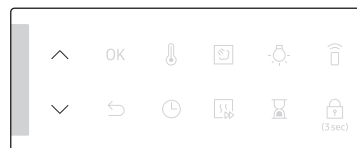
У режимі дворівневого приготування спершу слід вибрати верхню або нижню зону, для якої потрібно очистити дані про тривалість приготування.


Очищення даних про час завершення

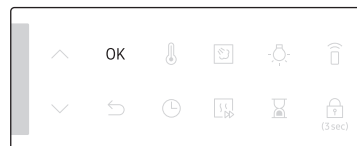
Дані про час завершення можна очистити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну в будь-яку мить під час приготування.



1. Коли піч працює, натисніть два рази кнопку , щоб відобразити на екрані налаштований час завершення.



2. За допомогою кнопок \wedge / \vee змініть час завершення на поточний час. Або просто натисніть .



3. Натисніть **OK**.

ПРИМІТКА

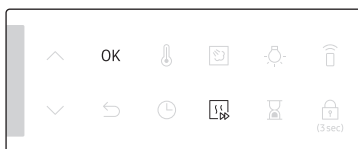
У режимі дворівневого приготування спершу слід вибрати верхню або нижню зону, для якої потрібно очистити дані про час завершення приготування.



Робочі режими

Режими приготування



1. На панелі функцій виберіть режим приготування.
2. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».



3. За потреби можна увімкнути функцію швидкого розігрівання. Для цього натисніть кнопку  і налаштуйте потрібну температуру. На екрані з'явиться відповідна індикація .
4. Завершивши, натисніть **OK**.



Піч розігріватиметься, доки не буде досягнуто задану температуру. Коли попереднє розігрівання буде закінчено, індикація зникне і пролунає звуковий сигнал. Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо в «Готуємо з розумом» не вказано інше.

ПРИМІТКА

Тривалість та/або температуру можна змінювати під час приготування.

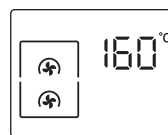
Режими конвекції



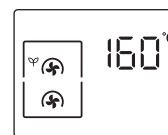
Натисніть кнопку , щоб вибрати між режимом конвекції та еко-конвекції.

ПРИМІТКА

Можна вибрати режим еко-конвекції в режимі дворівневого приготування.




Конвекція



Еко-конвекція

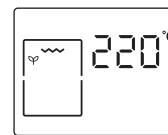
Режими гриля



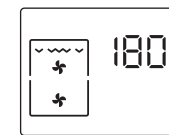
Натисніть кнопку , щоб вибрати між режимами великий гриль, еко-гриль та гриль із вентилятором.



Великий гриль



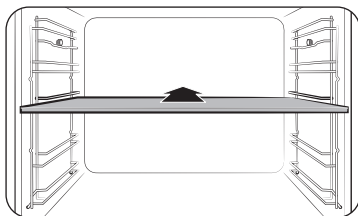
Еко-гриль



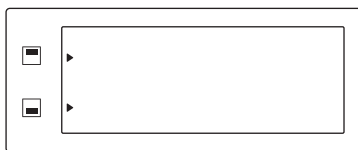
Гриль із вентилятором

Режим дворівневого приготування

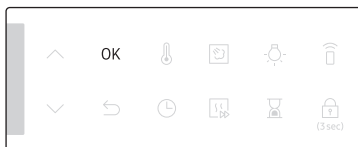
Використовуйте розділювач, який додається, щоб розділити камеру на верхню та нижню зони. Це дає змогу користувачам одночасно готувати дві різні страви або просто обрати зону, в якій готуватиметься страва.



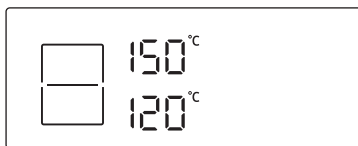
1. Вставте розділювач на рівні 3, щоб розділити камеру на дві зони.
2. Для верхньої зони доступний режим гриля, Конвекції чи верхнього нагрівального елемента + Конвекції. Для нижньої зони можна ввімкнути режим Конвекції, нижнього нагрівального елемента + Конвекції і нижнього нагрівального елемента.



3. Натисніть , щоб вибрати верхню зону, або , щоб вибрати нижню зону. Поруч із вибраною зоною з'явиться індикатор .
4. На панелі функцій виберіть режим приготування.
5. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».



6. Завершивши, натисніть **OK**.



Піч розігріватиметься, доки не буде досягнуто задану температуру. Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо в «Готуємо з розумом» не вказано інше.

ПРИМІТКА





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





Режими приготування

Режими приготування з зірочкою (*) доступні для швидкого розігрівання і недоступні для температур, нижчих за 100 °C.

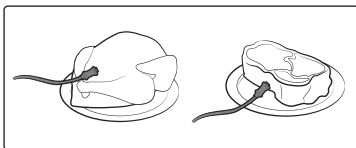
Режим	Температурний діапазон (°C)				Рекомендована температура (°C)
	Однорівневий режим	Дворівневий режим		Дворівневий режим	
		Верхнє відділення	Нижнє відділення		
 Конвекція	* 30–250	40–250	40–250	-	160
	Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для випікання і смаження на різних рівнях одночасно.				
 Еко-конвекція	* 30–250	-	-	-	160
	Режим еко-конвекції використовує оптимізовану систему нагрівання для заощадження електроенергії під час приготування страв. Приготування триватиме трохи довше, проте результат залишатиметься таким самим. Зауважте, що для цього режиму не потрібне попереднє розігрівання.				
ПРИМІТКА <ul style="list-style-type: none"> • Режим еко-конвекції передбачений відповідно до вимог класифікації енергоефективності згідно зі стандартом EN60350-1. • У режимі дворівневого приготування режим еко-конвекції неможливо встановити одночасно у верхній і нижній зоні. 					

Робочі режими

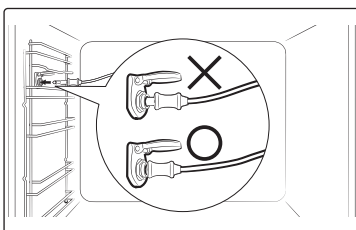
Режим		Температурний діапазон (°C)				Рекомендована температура (°C)
		Однорівневий режим	Дворівневий режим			
			Верхнє відділення	Нижнє відділення	Дворівневий режим	
	Звичайний режим	* 30–250	-	-	-	180
		Тепло генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження більшості страв.				
	Верхній нагрівальний елемент + Конвекція	* 40–250	40–250	-	-	180
		Верхній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для смаження з утворенням хрусткої скоринки (наприклад, м'яса чи лазаньї).				
	Нижній нагрівальний елемент + Конвекція	* 40–250	-	40–250	-	200
		Нижній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для приготування піци, хліба чи пирогів.				
	Нижній нагрівальний елемент	100–230	-	40–250	-	150
		Тепло генерує нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим, до прикладу, наприкінці випікання, щоб підрум'янити нижню частину кішу чи піци.				

Режим		Температурний діапазон (°C)				Рекомендована температура (°C)
		Однорівневий режим	Дворівневий режим			
			Верхнє відділення	Нижнє відділення	Дворівневий режим	
	Великий гриль	100–270	40–250	-	-	220
		Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум'янення верхньої частини страв (наприклад, м'яса, лазаньї чи запіканки).				
	Еко-гриль	100–270	-	-	-	220
		Тепло генерує мала область гриля. Використовуйте цей режим для приготування страв, для яких потрібно менше тепла, наприклад риби чи канапок.				
	Гриль із вентилятором	100–250	-	-	-	180
		Два верхні нагрівальні елементи генерують тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором. Використовуйте цей режим для приготування м'яса або риби на грилі.				
	Air Sous Vide («під вакуумом»)	* 50–95	-	-	-	60
		У режимі Air Sous Vide від використовується низькотемпературне гаряче повітря для втілення режиму без пари або резервуара для води. У цьому режимі піч підтримує постійну низьку температуру всередині камери для приготування.				

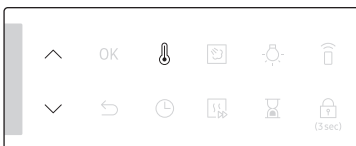
Приготування з датчиком готовності м'яса (лише для окремих моделей)



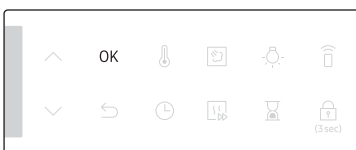
1. На панелі функцій виберіть режим приготування і температуру.
2. Встроміть кінчик шупа посередині шматка м'яса, яке готується. Гумова ручка не повинна торкатися м'яса.



3. Підключіть штекер шупа до розетки на стіні зліва. Перевірте, чи видно встановлений датчик готовності м'яса після під'єднання роз'єму шупа.



4. Знову натисніть кнопку  і за допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть внутрішню температуру м'яса.



5. Натисніть **OK**, щоб почати приготування. Коли температура всередині м'яса досягне заданого значення, піч припинить готувати.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо акриламідів

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

ПРИМІТКА

Не всі режими підтримують застосування датчика готовності м'яса. Якщо використовувати шуп для м'яса у режимах, які не підтримують його, блиматиме індикатор поточного режиму. У такому разі негайно заберіть датчик.

Робочі режими

Температурний діапазон для режиму дворівневого приготування

Можна одночасно використовувати верхню та нижню зони для приготування різних страв.

У режимі дворівневого приготування на налаштування температури однієї зони впливає на налаштування температури в іншій зоні. Наприклад, температуру смаження у верхній зоні буде обмежено режимом, вибраним у нижній зоні. Кожна зона обмежує налаштування температури від 40 до 250 градусів.

Якщо у верхньому відділенні встановлено (°C)	У нижній зоні температуру буде обмежено до (°C)	
	Мінімально	Максимально
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Якщо у нижній зоні встановлено (°C)	У верхній зоні температуру буде обмежено до (°C)	
	Мінімально	Максимально
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Режими для кожної зони

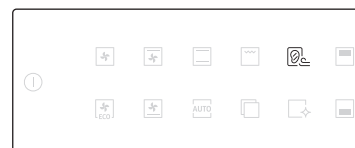
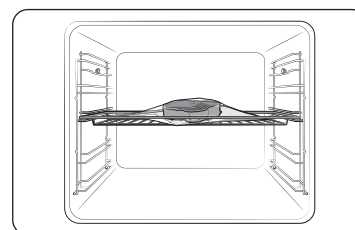
Зона	Доступний режим	Температурний діапазон (°C)	Температура за замовчуванням, (°C)	Швидке розігрівання	Датчик готовності м'яса
Верхнє відділення	Конвекція	40–250	160	X	X
	Великий гриль	40–250	220	X	X
	Верхній нагрівальний елемент + Конвекція	40–250	180	X	X
Нижнє відділення	Конвекція	40–250	160	X	X
	Нижній нагрівальний елемент + Конвекція	40–250	200	X	X
	Нижній нагрівальний елемент	40–250	150	X	X

Air Sous Vide (лише для окремих моделей)

У режимі Air Sous Vide від використовується низькотемпературне гаряче повітря для втілення режиму без пари або резервуара для води. У цьому режимі піч підтримує постійну низьку температуру всередині камери для приготування, готуючи їжу, яка зберігає свій оригінальний аромат і поживні речовини, пропонуючи збагачений смак і м'яку текстуру.



1. Покладіть їжу в чистий вакуумний пакет і закрийте його. Тоді поставте їжу на решітку у положенні 3 у піч.

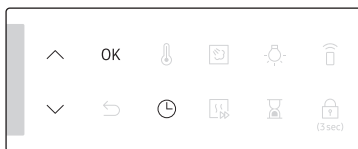


2. Натисніть кнопку **Air Sous Vide** , щоб вибрати режим.



3. Температуру за замовчуванням можна змінити за допомогою кнопок \wedge / \vee . Встановіть рекомендовану температуру для їжі відповідно до зазначеного в посібнику із приготування їжі. Температура за замовчуванням – 60 °C. (температуру можна змінити на 1 °C).

Робочі режими



4. Натисніть і за допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть час приготування.
5. Натисніть **OK**, щоб почати приготування.

ПРИМІТКА

- Використовуйте тільки свіжі та якісні інгредієнти. Обріжте, почистьте їх і зберігайте в холодильнику.
- Використовуйте термостійкі вакуумні пакети для переміщення та зберігання інгредієнтів.
- Ніколи не використовуйте термостійкі вакуумні пакети повторно.
- Тривалість приготування залежить від товщини продуктів. Додавання солі або цукру може скоротити час приготування.
- **Підказки**
- Щоб зберегти оригінальний смак, рекомендуємо використовувати менше трав і спецій, ніж у звичайних рецептах.
- М'ясо та риба будуть кращими на смак, якщо дати їм постояти, тоді подавати.
- Якщо їжу не подали відразу після приготування, покладіть їжу в крижану воду і повністю охолодіть. Тоді зберігайте її за температури 5 °С, щоб зберегти аромат і текстуру їжі.
- У виняткових випадках курку рекомендовано їсти відразу після приготування.

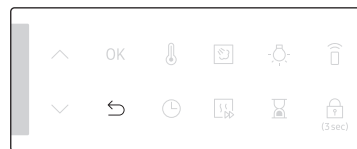
Для досягнення кращого результату рекомендовано попередньо розігріти піч.


Страва	Готовність	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (год.)
Яловичина					
Стейк, товщиною 4 см	Із кров'ю	Решітка-гриль	3	54	3-4
Стейк, товщиною 4 см	Помірна	Решітка-гриль	3	60	3-4
Стейк, товщиною 4 см	Просмажене	Решітка-гриль	3	68	3-4
Смажене	Помірна	Решітка-гриль	3	62	6-8
Смажене	Просмажене	Решітка-гриль	3	68	6-8
Свинина					
Поріzana, без кісток	М'яка	Решітка-гриль	3	60	3-4
Поріzana, без кісток	Тверда	Решітка-гриль	3	71	3-4
Смажене	Помірна	Решітка-гриль	3	62	4-6
Смажене	Просмажене	Решітка-гриль	3	72	4-6
Рвана свинина	Просмажене	Решітка-гриль	3	74	18-24
М'ясо птиці					
Куряча грудинка	М'яка	Решітка-гриль	3	66	3-4
Куряча грудинка	Тверда	Решітка-гриль	3	72	3-4
Грудинка качки	М'яка	Решітка-гриль	3	63	3-4
Риба					
Стейки з лосося	М'яка	Решітка-гриль	3	52	2-3
Стейки з лосося	Просмажене	Решітка-гриль	3	63	2-3
Філе тріски	М'яка	Решітка-гриль	3	55	2-3

Страва	Готовність	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (год.)
Овочі					
Спаржа	-	Решітка-гриль	3	85	2-3
Картопля, нарізана	-	Решітка-гриль	3	90	2-3
Солодка картопля, нарізана	-	Решітка-гриль	3	90	2-3
Морква, нарізана	-	Решітка-гриль	3	90	2-3
Гарбуз, кубиками	-	Решітка-гриль	3	90	2-3
Фрукти					
Яблука, нарізані	-	Решітка-гриль	3	80	2-3
Ананас, нарізаний	-	Решітка-гриль	3	85	1-2
Груша, нарізана	-	Решітка-гриль	3	83	2-3
Інше					
Курачі яйця	Пашот	Решітка-гриль	3	63	2-3
Курачі яйця	Зварені круто	Решітка-гриль	3	71	2-3

* Готуйте курячі яйця без вакуумної упаковки.

Щоб зупинити приготування



1. Під час процесу приготування натисніть кнопку .





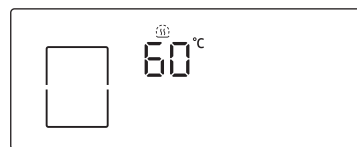
2. Щоб скасувати приготування, натисніть **OK**.

Спеціальні функції

Додавайте спеціальні чи додаткові функції для покращання результатів приготування. Спеціальні функції недоступні в режимі дворівневого приготування.



1. Натисніть  на панелі вибору функцій.
2. Натисніть  ще раз, щоб вибрати функцію.
3. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».



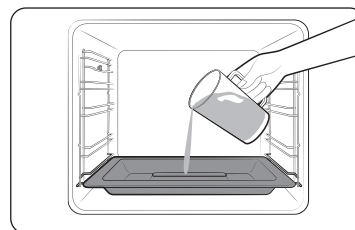
4. Піч запустить вибрану функцію з налаштуваннями за замовчуванням чи вибраними налаштуваннями.

Робочі режими

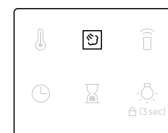
Режим		Температурний діапазон (°C)	Рекомендована температура (°C)	Вказівки
F1	Нижній нагрівальний елемент	100-230	150	Тепло генерує нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим, до прикладу, наприкінці випікання, щоб підрум'янити нижню частину кішу чи піци.
F2	Зберігання страви теплою	40-100	60	Використовуйте цей режим лише для зберігання теплою щойно приготованої страви.
F3	Розігрівання посуду	30-80	50	Використовуйте для розігрівання тарілок чи іншого посуду.
F4	Розморожування	30-60	30	Цей режим використовується для розморожування заморожених продуктів, запікання продуктів, фруктів, випікання тортів, приготування кремів і шоколаду. Тривалість розморожування залежить від типу, розміру й кількості продуктів.

Природна пара (лише для окремих моделей)

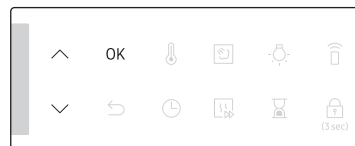
Режим природної пари дозволяє випікати хліб, хрусткий зовні і вологий всередині. Для досягнення кращого результату рекомендовано попередньо розігріти піч.



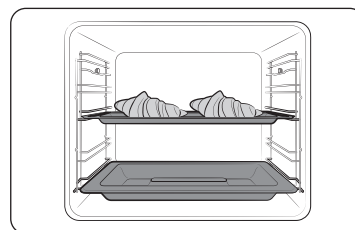
1. Поставте лоток для пароварки на дно зон.
2. Налийте в лоток 250 мл води (лише коли піч холодна).



3. Встановіть режим **Конвекції** і виберіть режим **Природної пари** .



4. За допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть температуру.
5. Натисніть **OK**, щоб почати розігрівання.



6. Поставте їжу в піч на будь-яку решітку та почніть готувати.

ПРИМІТКА

- Не доливайте воду під час приготування або коли піч гаряча.
- Протріть дно камери вологою ганчіркою, коли піч повністю охолоне після використання в режимі **Природної пари**.
- Щоб видалити наліт, який утворюється після тривалого використання печі, скористайтесь м'якою ганчіркою зі спеціальним мийним засобом.

Режим **Природної пари** працює лише в режимі **Конвекції**.

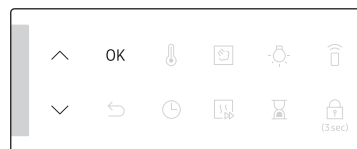
Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Круасани, 4-6 шт.	Універсальна форма	3	190	20-25
Листковий пиріг з яблуками	Універсальна форма	3	190	20-25
Данська випічка	Універсальна форма	3	190	20-30
Булочка	Універсальна форма	3	180	20-30
Білий хліб	Решітка-гриль	2	180	30-40

Режим автоматичного приготування

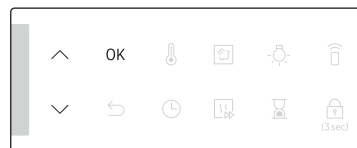
Для недосвідчених кухарів піч пропонує загалом 50 програм автоматичного приготування. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і зусилля. Тривалість і температуру приготування буде налаштовано відповідно до вибраного рецепту.



1. На панелі функцій натисніть **AUTO**.



2. За допомогою кнопок **^** / **v** виберіть програму, тоді натисніть **OK**. Відобразиться доступний діапазон ваги (розмір порції).



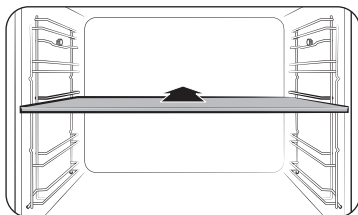
3. За допомогою кнопок **^** / **v** встановіть розмір порції, тоді натисніть **OK**, щоб почати приготування.

ПРИМІТКА

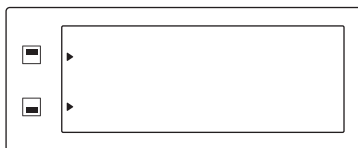
- У деякі елементи «Програми автоматичного приготування» входить розігрівання. Для таких програм відображається перебіг процесу попереднього розігрівання. Після того як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч. Тоді натисніть кнопку **Час приготування**, щоб розпочати приготування в автоматичному режимі.
- Докладніше читайте в розділі «Програми автоматичного приготування» у цьому посібнику.

Робочі режими

Режим дворівневого приготування



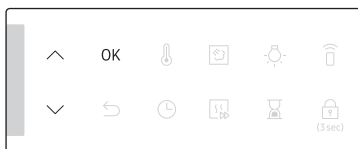
1. Встановіть розділювач на рівні 3, щоб увімкнути режим дворівневого приготування.



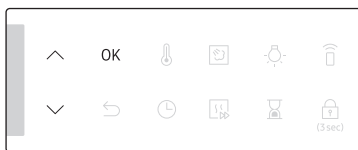
2. Натисніть , щоб вибрати верхню зону, або , щоб вибрати нижню зону. Поруч із вибраною зоною з'явиться індикатор .



3. На панелі функцій натисніть .



4. За допомогою кнопок \wedge / \vee виберіть програму, тоді натисніть **OK**. Відобразиться доступний діапазон ваги (розмір порції).



5. За допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть розмір порції, тоді натисніть **OK**, щоб почати приготування.

ПРИМІТКА

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

Очищення

У печі передбачені два режими очищення. Це заощаджує ваш час, усуваючи потребу регулярно чистити піч вручну. Під час процесу на дисплеї відобразатиметься залишковий час.

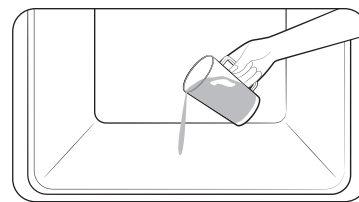
Функція		Вказівки
C1	Очищення паром	Ця функція корисна для очищення паром слабких забруднень.
C2	Піролітичне *	Піролітичне очищення режим – це функція очищення з високотемпературним нагріванням. Вона дозволяє спалювати залишки жиру для полегшення очищення вручну. 1 год 50 хв (налаштування за замовчуванням) / 2 год 10 хв / 2 год 30 хв

ПРИМІТКА

Функція позначена зірочкою (*) доступна лише на певних моделях.

Очищення паром

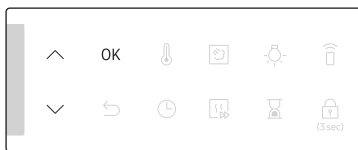
Ця функція корисна для очищення паром слабких забруднень. Це заощаджує ваш час, усуваючи потребу регулярно чистити піч вручну.



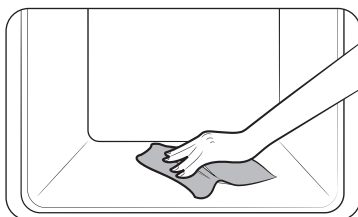
1. Налийте 400 мл води на дно печі і закрийте дверцята.



2. Натисніть на панелі вибору функцій.



3. За допомогою кнопок \wedge / \vee виберіть C1, тоді натисніть **OK**.
Робота режиму очищення паром триває 26 хвилин.



4. Витріть піч всередині сухою ганчіркою.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не відкривайте дверцята, поки не завершиться робочий цикл. Вода всередині печі дуже гаряча і може спричинити опіки.

📖 ПРИМІТКА

- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію очищення паром, рекомендовано усунути складні забруднення за допомогою м'якого засобу.
- Після завершення робочого циклу залиште дверцята печі привідчиненими. Таким чином внутрішня емальована поверхня краще висушить.
- Якщо піч всередині гаряча, ввімкнути функцію очищення не вдасться. Зачекайте, поки піч охолоне, і спробуйте ще раз.
- Не лейте із силою воду на дно печі. Робіть це обережно. Інакше вода переллється до переду.
- Вода, яку вилили на дно печі, може не повністю випаруватися, і це нормально.

Піролітичне очищення

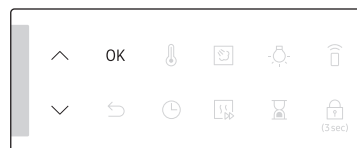
Піролітичне очищення режим – це функція очищення з високотемпературним нагріванням. Вона дозволяє спалювати залишки жиру для полегшення очищення вручну.

📖 ПРИМІТКА

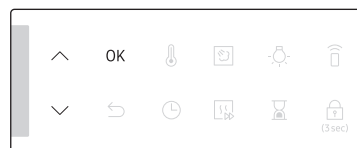
Функція піролітичного очищення доступна лише для відповідних моделей.



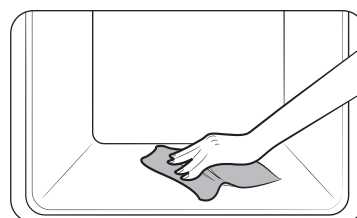
1. Вийміть усе приладдя, зокрема бокові доріжки, і вручну витріть великі залишки їжі. Інакше під час очищення вони можуть зайнятися і призвести до пожежі.
2. Натисніть на панелі вибору функцій.



3. За допомогою кнопок \wedge / \vee виберіть C2, тоді натисніть **OK**.



4. За допомогою кнопок \wedge / \vee , виберіть час очищення з-поміж 3 рівнів: 1 год 50 хв (налаштування за замовчуванням), 2 год 10 хв та 2 год 30 хв
5. Натисніть **OK**, щоб почати очищення.



6. Після завершення очищення зачекайте, щоб піч охолочла і протріть дверцята вздовж усіх країв вологою ганчіркою.

Робочі режими



УВАГА

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

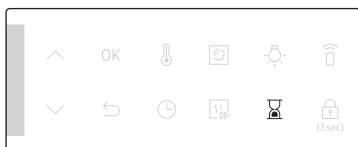


ПРИМІТКА

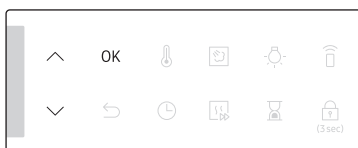
- Після запуску циклу піч усередині нагрівається. Задля безпеки дверцята блокуються. Після закінчення циклу та охолодження печі дверцята буде розблоковано.
- Перед чищенням переконайтеся, що піч порожня. Через високу температуру всередині печі приладдя може деформуватись.

Таймер

Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.



1. Натисніть



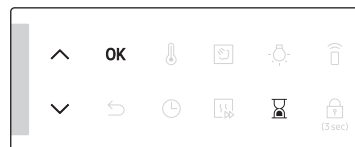
2. За допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть тривалість, тоді натисніть **ОК**.



ПРИМІТКА

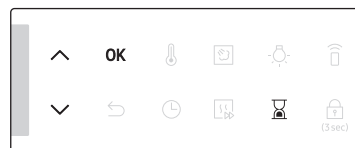
- Після того, як міне встановлений час, піч подасть звуковий сигнал і на дисплеї блиматиме індикація «0:00».
- Налаштування таймера можна змінити в будь-який час.

Увімкнення/вимкнення звуку



1. Щоб вимкнути звук, торкніть і утримуйте упродовж 3 секунд кнопку . На дисплеї блиматиме значення **1**.
2. Виберіть **1** і натисніть **ОК**. Налаштуйте за допомогою кнопок \wedge / \vee і натисніть **ОК**.
3. Щоб увімкнути звук, повторіть кроки **1, 2**, вимкніть налаштування і натисніть **ОК**.

Увімкнення/вимкнення мережі Wi-Fi



1. Щоб увімкнути Wi-Fi, торкніть і утримуйте упродовж 3 секунд кнопку . На дисплеї блиматиме значення **1**.
2. Виберіть **2** і натисніть **ОК**. Налаштуйте за допомогою кнопок \wedge / \vee і натисніть **ОК**.
3. Щоб вимкнути Wi-Fi, повторіть кроки **1, 2**, вимкніть налаштування і натисніть **ОК**.

Готуємо з розумом

Приготування вручну

ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо акриламід

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

ПРИМІТКА

- Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо інше не вказано в розділі «Готуємо з розумом».
- У режимі еко-гриля продукти слід класти посередині відповідного приладдя.











Поради щодо використання приладдя

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

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

Випікання

Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Бісквіт	Решітка-гриль, форма Ø 25–26 см	2		160-170	35-40
Мармуровий кекс	Решітка-гриль, ємність для кексу	3		175-185	50-60
Пиріг	Решітка-гриль, форма для пирога Ø 20 см	3		190-200	50-60
Дріжджовий пиріг із фруктами і посипкою	Універсальна форма	2		160-180	40-50
Фруктовий кранбл	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	3		170-180	25-30
Британські булочки	Універсальна форма	3		180-190	30-35
Лазанья	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	3		190-200	25-30
Меренге	Універсальна форма	3		80-100	100-150
Суфле	Решітка-гриль, форми для суфле	3		170-180	20-25
Яблучний пиріг із дріжджового тіста	Універсальна форма	3		150-170	60-70

Готуємо з розумом

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Піца по-домашньому, 1-1,2 кг.	Універсальна форма	2		190-210	10-15
Заморожена випічка з листового тіста, з начинкою	Універсальна форма	2		180-200	20-25
Кіш	Решітка-гриль, форма для печі 22-24 см	2		180-190	25-35
Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	2		160-170	65-75
Охолоджена піца	Універсальна форма	3		180-200	5-10

Смаження

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
М'ясо (Яловичина/Свинина/Ягнятина)					
Вирізка яловичини, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		160-180	50-70
Телятина з кісткою, 1,5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		160-180	90-120
Смажена свинина, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200-210	50-60
Свинина, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		160-180	100-120
Нога баранини з кісткою, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		170-180	100-120

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Птиця (Курка/Качка/Індичка)					
Ціла курка, 1,2 кг *	Решітка-гриль + універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		205	80-100 *
Шматки курки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200-220	25-35
Грудинка качки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		180-200	20-30
Невелика ціла індичка, 5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		180-200	120-150
Овочі					
Овочі, 0,5 кг	Універсальна форма	3		220-230	15-20
Запечена картопля (половинками) 0,5 кг	Універсальна форма	3		200	45-50
Риба					
Філе риби, запечене	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200-230	10-15
Смажена риба	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		180-200	30-40

* Перевертайте, щойно мине половина часу приготування.

Приготування в режимі гриля

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

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Хліб					
Тости	Решітка-гриль	5		270	2-4
Сирний тост	Універсальна форма	4		200	4-8
Яловичина					
Стейк *	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		240-250	15-20
Бургери *	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		250-270	13-18
Свинина					
Відбивні зі свинини	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		250-270	15-20
Ковбаски	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		260-270	10-15
М'ясо птиці					
Куряча грудинка	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230-240	30-35
Курячі ніжки	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230-240	25-30

* Переверніть, як мине $\frac{2}{3}$ часу приготування.

Заморожені готові страви

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

Готуємо з розумом

Професійне смаження

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

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

Еко-конвекція

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

Температуру і час приготування можна збільшувати та/або зменшувати за потреби.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°С)	Час (хв.)
Фруктовий крамбл, 0,8–1,2 кг	Решітка-гриль	2	160-180	60-80
Картопля в мундирах, 0,4–0,8 кг	Універсальна форма	2	190-200	70-80
Ковбаски, 0,3–0,5 кг	Решітка-гриль +	3	160-180	20-30
	Універсальна форма	1		
Заморожені чіпси для приготування в печі, 0,3–0,5 кг	Універсальна форма	3	180-200	25-35
Заморожені картопляні шматочки, 0,3–0,5 кг	Універсальна форма	3	190-210	25-35
Рибне філе, запечене, 0,4–0,8 кг	Решітка-гриль +	3	200-220	30-40
	Універсальна форма	1		
Паніроване хрустке рибне філе, 0,4–0,8 кг	Решітка-гриль +	3	200-220	30-45
	Універсальна форма	1		
Смажене яловиче філе, 0,8–1,2 кг	Решітка-гриль +	2	180-200	65-75
	Універсальна форма	1		
Смажені овочі, 0,4-0,6 кг	Універсальна форма	3	200-220	25-35

Дворівневе приготування

Перш ніж використовувати режим дворівневого приготування, встановіть у піч розділювач. Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

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

- У режимі дворівневого приготування час розігрівання може бути довшим.

Ні	Зона	Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
1	Верхнє відділення	Бісквіт	Решітка-гриль, форма Ø 25–26 см	4		160-170	40-45
	Нижнє відділення	Піца домашньому, 1,0–1,2 кг	Універсальна форма	1		190-210	13-18
2	Верхнє відділення	Смажені овочі, 0,4–0,8 кг	Універсальна форма	4		220-230	13-18
	Нижнє відділення	Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	1		160-170	70-80
3	Верхнє відділення	Піта	Універсальна форма	4		230-240	13-18
	Нижнє відділення	Картопляна запіканка, 1,0–1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	1		180-190	45-50
4	Верхнє відділення	Курячі ніжки	Решітка-гриль + універсальна форма	4 4		210-230	30-35
	Нижнє відділення	Лазанья, 1,0–1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	1		190-200	30-35

Ні	Зона	Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
5	Верхнє відділення	Філе риби, запечене	Решітка-гриль + Універсальна форма	4		210-230	15-20
				4			
	Нижнє відділення	Листковий пиріг з яблуками	Універсальна форма	1		170-180	25-30

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





Верхнє відділення

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Невеличкі пироги	Універсальна форма	4		170	30-35
Британські булочки	Універсальна форма	4		180-190	30-35
Лазанья	Решітка-гриль	4		190-200	30-35
Курячі ніжки*	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 4		230–250	30-35

* Не розігрівайте піч.

Готуємо з розумом

Нижнє відділення

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Невеличкі пироги	Універсальна форма	1		170	30-35
Мармуровий кекс	Решітка-гриль	1		160-170	60-70
Яблучний пиріг	Решітка-гриль	1		160-170	70-80
Піца по-домашньому, 1,0–1,2 кг	Універсальна форма	1		190-210	13-18

Програми автоматичного приготування

УВАГА

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

Однорівневе приготування

У таблиці нижче подано 40 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв. У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо. У посібнику з вказівками ви знайдете кілька рецептів для програм автоматичного приготування.

Програми автоматичного приготування від 1 до 19, 38 і 39 включають розігрівання, і на екрані відображається перебіг процесу розігрівання. Після того як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч.

Натисніть кнопку **Час приготування**, щоб **Розпочати автоматичне приготування**.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A1	Картопляна запіканка	1,0-1,5	Решітка-гриль	3
		Приготуйте свіжу картопляну запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A2	Овочева запіканка	0,8-1,2	Решітка-гриль	3
		Приготуйте свіжу овочеву запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 3	Запечена паста	1,2-1,5	Решітка-гриль	3
		Зробіть запіканку з макаронів і викладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A 4	Лазанья	1,0-1,5	Решітка-гриль	3
		Приготуйте лазанью по-домашньому і викладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A 5	Рататуй	1,2-1,5	Решітка-гриль	3
		Викладіть інгредієнти для рататую в посудину з кришкою. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки. Запікайте під кришкою. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.		
A 6	Яблучний пиріг	1,2-1,4	Решітка-гриль	2
		Приготуйте яблучний пиріг і викладіть його у круглу металеву форму розміром 20-24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A 7	Круасани	0,3-0,4	Універсальна форма	3
		Зробіть круасани (з готового охолодженого тіста). Застеліть універсальну форму папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
A 8	Листковий пиріг з яблуками	0,3-0,4	Універсальна форма	3
		Викладіть листковий пиріг з яблуками на універсальну форму, застелену папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 9	Основа для фруктової начинки	0,4-0,5	Решітка-гриль	3
		Викладіть тісто для основи в антипригарну металеву форму для випікання, змащену вершковим маслом. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A 10	Кіш лорен	1,2-1,5	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто для кіша, викладіть його у круглу посудину діаметром 25 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, додайте начинку й поставте форму на середину решітки.		
A 11	Білий батон	0,6-0,7	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A 12	Пшенично-житній батон	0,8-0,9	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A 13	Булочка	0,3-0,5	Універсальна форма	3
		Сформууйте булочки (з готового охолодженого тіста). Застеліть універсальну форму папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A14	Фруктовий крамбл	0,8-1,2	Решітка-гриль	3
		Викладіть свіжі фрукти (малину, смородину, нарізані яблука чи груші) на термостійку посудину розміром 22–24 см. Посипте зверху посипкою. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A15	Британські булочки	0,5-0,6	Універсальна форма	3
		Викладіть булочки (діаметром 5–6 см) на папір для випічки, яким ви застелили універсальну форму. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
A16	Бісквіт	0,5-0,6	Решітка-гриль	3
		Приготуйте тісто і викладіть його в круглу посудину для випікання з чорного металу діаметром 26 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A17	Мармуровий кекс	0,7-0,8	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто й викладіть його в круглу металеву форму для кексу-кілця. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A18	Голландський солодкий хлібець	0,7-0,8	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A19	Шоколадні тістечка	0,7-0,8	Решітка-гриль	3
		Приготуйте тісто і викладіть його в термостійку форму розміром 20–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A20	Смажена вирізка яловичини	0,8-1,2	Решітка-гриль	2
			Універсальна форма	1
		Додайте до яловичини приправи і поставте м'ясо в холодильник на 1 годину. Покладіть м'ясо на решітку жирною стороною догори.		
A21	Смажена яловичина повільного приготування	0,8-1,2	Решітка-гриль	2
			Універсальна форма	1
		Додайте до яловичини приправи і поставте м'ясо в холодильник на 1 годину. Покладіть м'ясо на решітку жирною стороною догори.		
A22	Смажені відбивні з баранини з травами	0,4-0,8	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Замаринуйте відбивні з баранини в травах і спеціях та викладіть на решітку-гриль.				
A23	Нога баранини з кісткою	1,0-1,4	Решітка-гриль	3
			Універсальна форма	1
Покладіть мариновану баранину на решітку-гриль.				
A24	Смажена свинина зі скоринкою	0,8-1,2	Решітка-гриль	3
			Універсальна форма	1
Покладіть свинину на решітку жирною стороною догори.				
A25	Реберця свинини	0,8-1,2	Решітка-гриль	3
			Універсальна форма	1
Покладіть свинячі реберця на решітку.				

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 26	Ціла курка	1,0-1,4	Решітка-гриль	2
			Універсальна форма	1
Помийте та почистьте курку. Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть курку грудинкою донизу на решітку і переверніть, як тільки піч подасть звуковий сигнал.				
A 27	Куряча грудинка	0,5-0,9	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Замаринуйте курячу грудинку і покладіть на решітку.				
A 28	Курячі ніжки	0,5-0,9	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Натріть олією і спеціями та покладіть на решітку.				
A 29	Грудинка качки	0,3-0,7	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Покладіть грудинку качки на решітку жирною стороною догори. Перше налаштування – для середнього просмажування, а друге – для ретельнішого просмажування.				
A 30	Запечене філе форелі	0,3-0,7	Універсальна форма	4
			Викладіть філе форелі на універсальну форму шкірою догори.	
A 31	Форель	0,3-0,7	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Помийте й почистьте рибу, покладіть її на решітку головами до хвостів. Додайте до риби лимонний сік, сіль і трави. Зробіть на шкірі надрізи ножем. Змастіть олією і посипте сіллю.				

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 32	Палтус	0,3-0,7	Універсальна форма	3
			Покладіть морського язика на універсальну форму, застелену папером для випічки. Зробіть надрізи ножем.	
A 33	Стейк/філе лосося	0,3-0,7	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Сполосніть і почистьте філе чи стейки. Викладіть філе на решітку шкірою догори.				
A 34	Смажені овочі	0,3-0,7	Універсальна форма	4
			Сполосніть і приготуйте шматки кабачка, баклажана, перцю, цибулі і помідорів черрі. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть їх рівномірно в універсальній формі.	
A 35	Запечені половинки картоплі	0,5-0,9	Універсальна форма	3
			Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл уздовж. Викладіть в універсальну форму зрізаною стороною догори й змастіть оливковою олією, посипте травами й спеціями.	
A 36	Заморожені чіпси для приготування в печі	0,3-0,7	Універсальна форма	3
			Рівномірно розкладіть заморожені чіпси в універсальній формі.	
A 37	Заморожені картопляні дольки	0,3-0,7	Універсальна форма	3
			Рівномірно розподіліть картопляні дольки в універсальній формі.	
A 38	Заморожена піца	0,3-0,7	Решітка-гриль	3
			Запустіть програму; коли пролунає сигнал завершення розігрівання, покладіть заморожену піцу на середину решітки-гриль.	

Готуємо з розумом

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 39	Піца по-домашньому	0,8-1,2	Універсальна форма	2
		Приготуйте дріжджове тісто для домашньої піци й покладіть його в універсальну форму. У вагу входить тісто і начинка, як от соус, овочі, шинка і сир. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
A 40	Тісто	0,3-0,7	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто, покладіть його в чашу і накрийте плівкою. Поставте посудину на середину решітки.		

Дворівневе приготування

У таблиці нижче подано 10 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв. Можна використовувати лише верхнє чи нижнє відділення або обидва відділення одночасно.

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

Усі програми дворівневого приготування включають етап розігрівання, і на дисплеї відображається інформація про режим розігрівання.

Після того як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч.

Натисніть кнопку **Час приготування**, щоб **Розпочати автоматичне приготування**.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

1. Верхнє відділення

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
1	Картопляна запіканка	1,0-1,5	Решітка-гриль	4
		Приготуйте свіжу картопляну запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
2	Лазанья	1,0-1,5	Решітка-гриль	4
		Приготуйте лазанью по-домашньому і викладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
3	Курячі ніжки	0,5-0,9	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	4
		Натріть олією і спеціями та покладіть на решітку.		
4	Запечені половинки картоплі	0,5-0,9	Універсальна форма	4
		Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл уздовж. Викладіть в універсальну форму зрізаною стороною догори й змастіть оливковою олією, посипте травами й спеціями.		
5	Заморожені чіпси для приготування в печі	0,3-0,7	Універсальна форма	4
		Рівномірно розкладіть заморожені чіпси в універсальній формі.		

2. Нижнє відділення

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
1	Яблучний пиріг	1,2-1,4	Решітка-гриль	1
		Приготуйте яблучний пиріг і викладіть його у круглу металеву форму розміром 20-24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
2	Листковий пиріг з яблуками	0,3-0,4	Універсальна форма	1
		Викладіть листковий пиріг з яблуками на універсальну форму, застелену папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
3	Кіш лорен	1,2-1,5	Решітка-гриль	1
		Приготуйте тісто для кіша, викладіть його в круглу форму діаметром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, додайте начинку й поставте форму на середину решітки.		
4	Заморожена піца	0,3-0,7	Решітка-гриль	1
		Запустіть програму; коли пролунає сигнал завершення розігрівання, покладіть заморожену піцу на середину решітки-гриль.		
5	Піца по-домашньому	0,8-1,2	Універсальна форма	1
		Приготуйте дріжджове тісто для домашньої піци й покладіть його в універсальну форму. У вагу входить тісто і начинка, як от соус, овочі, шинка і сир. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		

Готуємо з розумом

3. Подвійний режим приготування

Можна вибрати одну автоматичну програму для нижньої та верхньої зон і готувати одночасно.

УВАГА










Коли використовується верхня чи нижня зона, вентилятор та нагрівальний елемент іншої зони можуть працювати задля оптимальної ефективності. Зону, яка не використовується, не слід використовувати для інших цілей.

Вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN 60350-1

1. Випікання

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

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



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

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

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

2. Приготування в режимі гриля

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

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Решітка-гриль	5		270 (Макс.)	1-2
Гамбургери з яловичиною * (12 шт.)	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	4 1		270 (Макс.)	1-ша 15-18 2-га 5-8

* Переверніть, як мине $\frac{2}{3}$ часу приготування.

3. Смаження

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

* Перевертайте, щойно мине половина часу приготування.

Добірка поширених рецептів для приготування з автоматичними програмами

Картопляна запіканка

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

Вказівки Почистьте картоплю і поріжте на шматки товщиною 3 мм. Добре змастіть вершковим маслом дно посудини (22-24 см). Розкладіть шматки на чистий рушник, накрийте їх рушником і не відкривайте, поки не приготує решту інгредієнтів. Викладіть решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, у велику посудину і ретельно перемішайте. Викладіть шматки картоплі у посудину, накладаючи їх один на один, і викладіть суміш поверх картоплі. Посипте тертим сиром і випікайте. Коли страва буде готова, прикрасьте її свіжими листочками чебрецю.

Готуємо з розумом

Овочева запіканка

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

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

Лазанья

Інгредієнти 2 ст. л. оливкової олії, 500 г подрібненої яловичини, 500 мл томатного соусу, 100 мл яловичого бульйону, 150 г сухих листків лазаньї, 1 цибулина (подрібнена), 200 г тертого сиру, по 1 ч. л. сушених листочків петрушки, орегано, базиліку

Вказівки Приготуйте соус із м'яса і помідорів. Розігрійте олію на сковорідці, тоді готуйте фарш із яловичини і цибулю упродовж 10 хвилин до золотистого кольору. Влийте помідоровий соус і яловичий бульйон, додайте сушені трави. Доведіть до кипіння, тоді тушуйте ще 30 хвилин.
Готуйте лазанью відповідно до вказівок на упаковці. Викладіть лазанью, м'ясний соус і сир, тоді знову повторіть усі дії з початку. Рівномірно посипте верхній шар пасти сиром, що залишився, і запікайте.

Яблучний пиріг

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

Вказівки Просійте борошно з сіллю над великою чашею. Просійте цукрову пудру і ванільний цукор. Розріжте масло 2 ножами на малі кубики і розітріть із борошном. Додайте 3/4 збитого яйця. Змішайте усі інгредієнти у кухонному комбайні до утворення крихкої маси. Сформуєте руками з тіста кулю. Обгорніть плівкою і покладіть у холодильник на 30 хвилин.

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

Почистьте і повиймайте з яблук кісточки. Поріжте на кубики 3/4 x 3/4 см. Збризніть яблука лимонним соком і ретельно перемішайте. Помийте і висушіть смородину і родзинки. Додайте цукор, корицю, родзинки і смородину. Ретельно перемішайте і посипте тісто на дні панірувальними сухарями. Злегка потисніть.

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

Кіш лорен

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

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

Фруктовий крамбл

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

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

Готуємо з розумом

Піца по-домашньому

- Інгредієнти**
- **Тісто для піци:** 300 г муки, 7 г сухих дріжджів, 1 ст. л. оливкової олії, 200 мл теплої води, 1 ст. л. цукру і солі
 - **Начинка:** 400 г нарізаних овочів (баклажан, кабачок, цибуля, помідор), 100 г шинки або бекону (подрібненого), 100 г тертого сиру
- Вказівки**
- Викладіть борошно, дріжджі, олію, сіль, цукор і влийте теплу воду в чашу і змішайте до утворення вологої маси. Замішуйте тісто міксером чи вручну упродовж 5–10 хвилин. Накрийте кришкою і покладіть у піч на 30 хвилин за температури 35 °С. Розкачайте тісто прямокутної форми, попередньо посипавши поверхню борошном, і викладіть тісто у форму. Викладіть помідорове пюре на тісто, тоді викладіть шинку, гриби, оливки і помідори. Посипте рівномірно сиром і запікайте.

Смажена вирізка яловичини

- Інгредієнти**
- 1 кг вирізки яловичини, 5 г солі, 1 г перцю, по 3 г розмарину, чебрецю
- Вказівки**
- Приправте яловичину сіллю, перцем і розмарином і залиште у холодильнику на 1 годину. Викладіть на решітку-гриль. Покладіть у піч і готуйте.

Смажені відбивні з баранини з травами

- Інгредієнти**
- 1 кг відбивних із баранини (6 шматків), 4 великі зубці часнику (витиснути), 1 ст. л. свіжого чебрецю (подрібненого), 1 ст. л. свіжого розмарину (подрібненого), 2 ст. л. солі, 2 ст. л. оливкової олії
- Вказівки**
- Змішайте сіль, часник, трави та олію і покладіть в цю суміш м'ясо. Переверніть м'ясо, щоб воно вкрилося маринадом з усіх боків, і залиште на 30 хвилин – 1 годину за кімнатної температури.

Реберця свинини

- Інгредієнти**
- 2 шматки свинячих реберець, 1 ст. л. чорного перцю, 3 лаврові листочки, 1 цибулина (подрібнена), 3 зубчики часнику (подрібненого), 85 г коричневого цукру, 3 ст. л. ворсестеширського соусу, 2 ст. л. помідорового пюре, 2 ст. л. оливкової олії
- Вказівки**
- Приготуйте соус для барбекю. Розігрійте олію в сковорідці й додайте цибулю. Готуйте до м'якості, потім додайте решту інгредієнтів. Смажте, тоді зменште температуру і тушуйте ще 30 хвилин. Замаринуйте реберця в соусі барбекю і залиште на 30 хвилин – 1 годину.

Догляд

Очищення

Рекомендовано регулярно чистити піч.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Внутрішня частина

- Для очищення внутрішньої частини печі використовуйте чисту ганчірку у слабкий засіб для очищення або теплий мильний розчин.
- Не чистьте вручну ущільнювачі дверцят.
- Щоб не пошкодити емальовані поверхні печі, використовуйте лише стандартні засоби для очищення.
- Щоб видалити стійкий бруд, використовуйте спеціальний засіб для очищення печі.
- Оскільки температура в камері для приготування на початковому етапі підвищується, ви можете виявити деякі плями на внутрішньому склі дверцят. Якщо таке трапиться, вимкніть піч і зачекайте, поки вона охолоне. Тоді протріть внутрішнє скло паперовим рушником або чистою ганчіркою із нейтральним мийним засобом.

Зовнішня поверхня печі

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

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

Приладдя

Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Щоб видалити стійкий бруд, замочіть приладдя в теплій мильній воді на 30 хвилин, а потім помийте.

Каталітична емальована поверхня (стосується лише окремих моделей)

Знімні частини вкриті темно-сірою каталітичною емаллю. Вони можуть бути забруднені олією і жиром; причиною цього є повітря, яке циркулює у режимі конвекції. Ці забруднення згоряють у печі за температури 200 °C і вище.

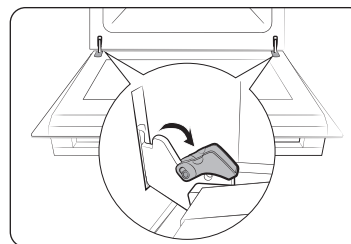
1. Вийміть все приладдя з печі.
2. Почистьте піч всередині.
3. Виберіть режим конвекції із максимальною температурою і увімкніть цей режим на одну годину.

Дверцята

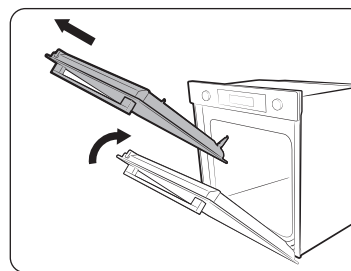
Зняти дверцята з печі можна лише з метою очищення. Щоб зняти дверцята для очищення, дотримуйтеся вказівок нижче.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Дверцята печі важкі.

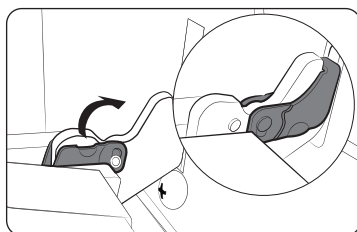


1. Відкрийте дверцята й відкрийте фіксатори на обох завісах.



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

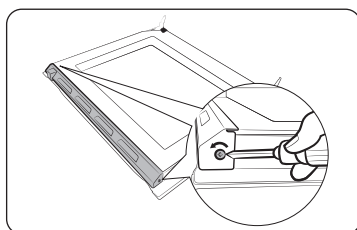
Догляд



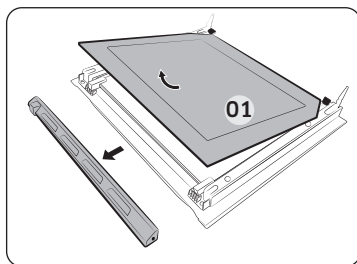
- Після цього виконайте дії пунктів 1–2 вище у зворотному порядку, щоб установити двері на місце. Упевніться, що фіксатори на завісах закрито з обох боків.

Скло дверцят

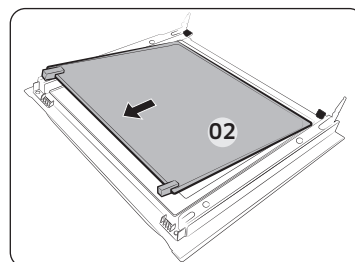
Залежно від моделі дверцят печі обладнано 3–4 шарами скла, розташованими один за одним. Виймати скло з дверцят можна лише з метою очищення. Щоб зняти скло з дверцят для очищення, дотримуйтеся вказівок нижче.



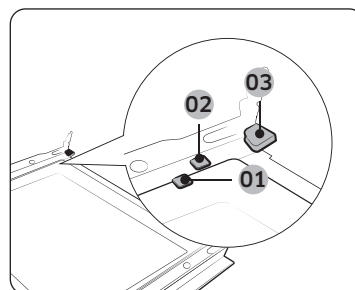
- За допомогою викрутки викрутіть гвинти зліва і справа.



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

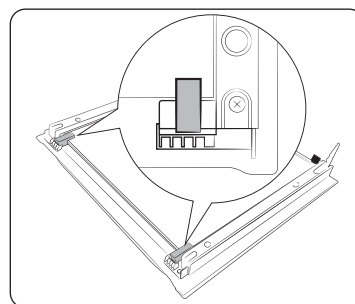


- Зніміть другий шар із дверцят у напрямку стрілки.
- Протріть скло чистою ганчіркою, змоченою в мильній воді.



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

- Після завершення встановіть шари скла в такому порядку:
 - Вставте пласт 2 між затискачами 1 і 2, а пласт 1 – у затискач 3 у вказаному порядку.

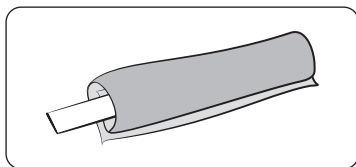


- Перевірте, чи належним чином встановлено гумові тримачі і надійно зафіксуйте скло.
- Щоб встановити дверцята на місце, виконайте дії кроків 1–2 вище у зворотньому порядку.

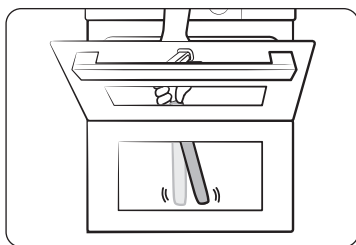
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Щоб тепло не втікало, належним чином вставте скло.

Скло подвійних дверцят (лише для окремих моделей)



1. Обв'яжіть вологу ганчірку навколо палиці.



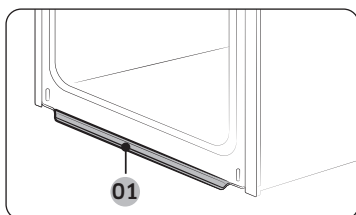
2. Покладіть рушник під дверцята.
3. Почистьте дверцята.
4. Додайте мийний засіб до ганчірки і знову почистьте.
5. Витріть вологу сухою ганчіркою.



УВАГА

Не від'єднуйте дверцята під час очищення.

Лоток для води



01 Лоток для води

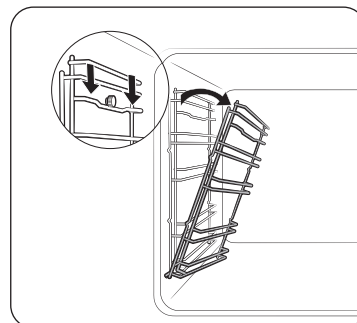
У лотку для води збирається не лише надлишок вологи з їжі, але й залишки їжі. Регулярно спорожняйте і чистьте лоток для води.



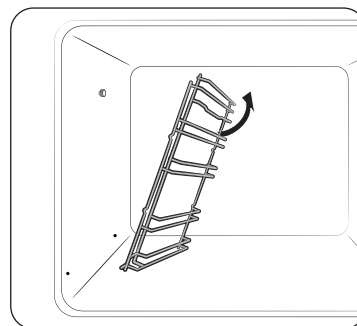
ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Якщо ви помітите, що з лотка для води протікає вода, зверніться у місцевий центр обслуговування Samsung.

Бокові решітки (лише для окремих моделей)



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



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



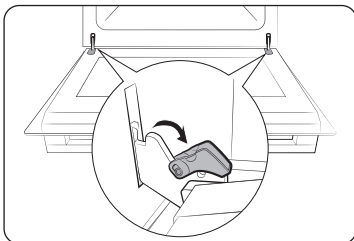
ПРИМІТКА

Піч працює без бокових і звичайних решіток.

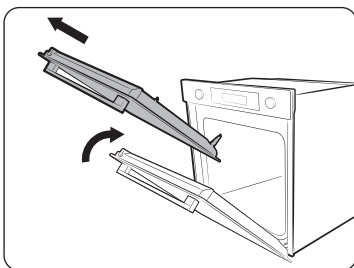
Від'єднання дверцят

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

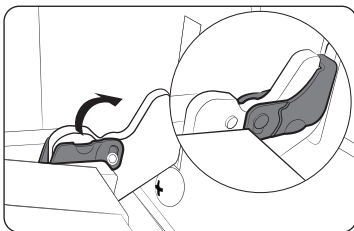
Дверцята печі важкі.



1. Відкрийте дверцята й відкрийте фіксатори на обох завісах.



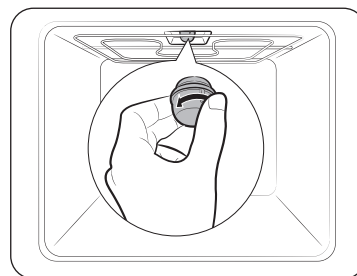
2. Закрийте дверцята на приблизно 70°. Притримуйте дверцята печі з боків обома руками, підніміть і потягніть догори, щоб зняти із завіс.



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

Заміна

Лампочки

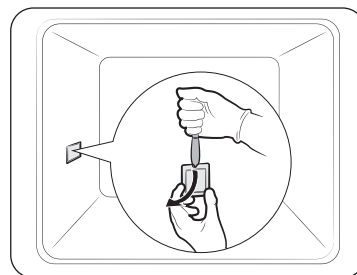


1. Зніміть скляний ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки.
2. Замініть лампочку в печі.
3. Почистьте скляний ковпачок.
4. Після цього виконайте крок 1 вище у зворотному порядку і встановіть скляний ковпачок на місце.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Бокова лампочка печі



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

Усунення несправностей

Що слід перевірити

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

Проблема	Причина	Вирішення
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, між кнопками є сторонні часточки. Сенсорна модель: можливо, зовнішня поверхня волога. Можливо, встановлено функцію блокування. 	<ul style="list-style-type: none"> Усуньте сторонню речовину і повторіть спробу. Усуньте вологу і повторіть спробу. Перевірте, чи не встановлено функцію блокування.
Деякі кнопки не увімкнені належним чином.	<ul style="list-style-type: none"> Якщо перегородка залишається вставленою в камеру (або якщо піч працює в режимі Flex) 	<ul style="list-style-type: none"> Вийміть розділювач. Доки він встановлений, деякі кнопки вимкнені.
Не відображається час.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, не подається живлення. 	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте, чи подається живлення.
Піч не працює.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, не подається живлення. 	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте, чи подається живлення.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, пристрій від'єднано від розетки. 	<ul style="list-style-type: none"> Під'єднайте кабель живлення до розетки.
Під час роботи вимикається живлення.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, піч неперервно працювала надто довго. Можливо, не працює вентилятор охолодження. Можливо, піч встановлено у місці без належної вентиляції. Можливо, до однієї розетки підключено кілька кабелів живлення. 	<ul style="list-style-type: none"> Після тривалої роботи дайте печі час охолонути. Послухайте, як звучить вентилятор охолодження. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення. Використовуйте один штекер.

Проблема	Причина	Вирішення
До печі не подається живлення.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, не подається живлення. 	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте, чи подається живлення.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, піч встановлено у місці без належної вентиляції. 	<ul style="list-style-type: none"> Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, між дверцятами і внутрішньою поверхнею печі застрягли залишки їжі. 	<ul style="list-style-type: none"> Ретельно почистьте піч і знову відкрийте дверцята.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, лампочка увімкнулася, а тоді вимкнулася. Можливо, до лампочки під час готування прилипли сторонні часточки. 	<ul style="list-style-type: none"> Лампочка вимикається автоматично за деякий час для заощадження живлення. Її можна увімкнути знову, натиснувши кнопку підсвітки печі. Почистьте внутрішню поверхню печі і перевірте ще раз.
Піч уражає електричним струмом.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, не належним чином виконано заземлення. Можливо, використовується розетка без заземлення. 	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте, чи належним чином заземлено живлення.
Протікає вода.	<ul style="list-style-type: none"> Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю виробу. 	<ul style="list-style-type: none"> Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
Через зазор у дверцятах виходить пара.		
В печі залишається вода.		
Надто яскраве світло в печі.	<ul style="list-style-type: none"> Яскравість світла змінюється зі зміною потужності. 	<ul style="list-style-type: none"> Зміна потужності під час готування не є несправністю, тому не слід хвилюватися.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	<ul style="list-style-type: none"> Вентилятор автоматично працює упродовж певного часу, щоб провітрити піч всередині. 	<ul style="list-style-type: none"> Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.
Піч не нагрівається.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, відкрито дверцята. Можливо, неправильно встановлені елементи управління печі. Можливо, згорів запобіжник чи пошкоджено переривач. 	<ul style="list-style-type: none"> Закрийте дверцята і перезапустіть піч. Дивіться розділ про роботу печі і перезапустіть піч. Замініть запобіжник або перезапустіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.
Під час роботи з печі йде дим.	<ul style="list-style-type: none"> Під час початкового встановлення. Можливо, на нагрівальному елементі є їжа. 	<ul style="list-style-type: none"> Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівального елемента може йти дим. Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим припиниться. Дайте печі повністю охолонути і видаліть їжу з нагрівального елемента.
Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, ви використовуєте пластмасові чи інші ємності, які не є термостійкими. 	<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте скляні ємності, які витримують високу температуру.

Проблема	Причина	Вирішення
Піч не готує належним чином.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, ви надто часто відкриваєте дверцята під час роботи печі. 	<ul style="list-style-type: none"> Не слід часто відкривати дверцята, якщо немає потреби перевертати страву. Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування.
Не працює функція очищення парю.	<ul style="list-style-type: none"> Це тому, що температура надто висока. 	<ul style="list-style-type: none"> Дайте печі охолонути, тоді увімкніть знову.
Не працює режим дворівневого приготування.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, розділювач не встановлено належним чином. 	<ul style="list-style-type: none"> Вставте розділювач правильно і увімкніть режим.
Не працює режим однорівневого приготування.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, у піч встановлено розділювач. 	<ul style="list-style-type: none"> Вийміть розділювач і увімкніть піч.
Працює вентилятор у камері, яка не використовується в режимі дворівневого приготування (або висока температура в камері).	<ul style="list-style-type: none"> Для кращих результатів приготування і ефективності роботи можуть працювати вентилятор і нагрівальний елемент, які не використовуються. 	<ul style="list-style-type: none"> Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.

Інформаційні коди

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

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

Код	Значення	Вирішення
-dC-	Можливо, у дворівневому режимі вийнято розділювач. Можливо, в однорівневому режимі встановлено розділювач.	Не виймайте розділювач, готуючи у дворівневому режимі. Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
S-01	Захисне вимкнення Піч може працювати за встановленої температури протягом тривалого часу. <ul style="list-style-type: none"> • Менше 100 °C – 16 год. • Від 105 °C до 240 °C – 8 год. • Від 245 °C до Макс. – 4 год. 	Це не є несправністю системи. Вимкніть піч і вийміть їжу. Тоді повторіть спробу, як звичайно.

Технічні характеристики

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

Напруга під'єднання		230-240 В змінного струму 50 Гц
Максимальна споживана потужність		3650–3950 Вт
Розміри (Ш x В x Г)	Окремий пристрій	595 X 596 X 570 мм
	Вбудована	560 X 579 X 549 мм
Об'єм		76 л

Додаток

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

Мікрофіша

SAMSUNG	Samsung	
Ідентифікація моделі	NV7B421****, NV7B422****, NV7B423****, NV7B424****, NV7B425****, NV7B431****, NV7B432****, NV7B433****, NV7B434****, NV7B435****	
Коефіцієнт енергоефективності печі (на камеру)	81,6	
Клас енергоефективності печі (на камеру)	A+	
Споживання електроенергії для розігрівання страви стандартної ваги в електropечі у звичайному режимі (кінцева електрична енергія) (електропечі)	1,05 кВт·год	
Споживання електроенергії для розігрівання страви стандартної ваги в електropечі у режимі роботи вентилятора (кінцева електрична енергія) (електропечі)	0,71 кВт·год	
Кількість камер	1	
Джерело тепла печі (електрика чи газ)	електрика	
Об'єм камери печі (V)	76 л	
Тип печі	Вбудована	
Маса виробу (М)	NV7B421**** : 33,4 кг NV7B422**** : 33,4 кг NV7B423**** : 38,4 кг NV7B424**** : 33,4 кг NV7B425**** : 38,4 кг	NV7B431**** : 36,9 кг NV7B432**** : 36,9 кг NV7B433**** : 40,9 кг NV7B434**** : 36,9 кг NV7B435**** : 40,9 кг

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

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років

Поради щодо заощадження електроенергії

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

Моделі з радіопередавачем або радіомовним приймачем

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

Для моделей з радіопередавачами застосовується така інформація

- Це обладнання може використовуватись на території України.

	Частотний діапазон	Потужність передавача (макс.)
Wi-Fi	2412-2472 МГц	20 дБм
Bluetooth	2402-2480 МГц	10 дБм

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

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

Заява про використання відкритого коду

Програмне забезпечення цього виробу містить програмне забезпечення з відкритим кодом. Наведена нижче URL-адреса: http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 веде до інформації про ліцензію з відкритим кодом, яка стосується цього продукту.



Виробник : «Самсунг Електронікс Ко., Лтд.» 129, Самсунг-Ро, Енгтонг-Гу, Сувон, Кьонгі-до, 16677
Республіка Корея

АДРЕСА ФАБРИКИ :

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

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні :

ТОВ «Самсунг Електронікс Україна Компані», 01032, м. Київ, вул. Льва Толстого, 57 приймає претензії від споживача, а також забезпечує виконання гарантійних зобов'язань виробника і організацію технічного обслуговування виробу

МАСТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

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

