

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации и установке

NV75N7646RB / NV75N7646RS / NV75N7626RB



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 7

Комплектация 7
Подготовка к установке духового шкафа 8
Подключение к источнику питания 8
Установка в отсек кухонной мебели 8

Подготовка к использованию 10

Начальные установки 10
Запах нового духового шкафа 11
Интеллектуальная система безопасности 11
Принадлежности 11
Универсальная дверца 13
Механический замок (только для соответствующих моделей) 14
Режим двойного приготовления 14

Использование 15

Панель управления 15
Общие настройки 16
Режимы приготовления 19
Диапазон допустимых значений температуры для режима двойного приготовления 22
Остановка процесса приготовления 23
Специальные функции 23
Автоматическое приготовление 24
Очистка паром 25
Таймер 26

Включение/выключение звукового сигнала 26

Рекомендации по приготовлению 26

Приготовление вручную 26
Программы автоматического приготовления 32
Пробные блюда 38
Коллекция популярных рецептов для программ автоматического приготовления 39

Обслуживание 42

Очистка 42
Снятие дверцы 44
Замена 45

Устранение неисправностей 45

Контрольные пункты 45
Информационные коды 47

Технические характеристики 48

Приложение 49

Использование руководства

Благодарим вас за выбор встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG.

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

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

В данном руководстве используются следующие обозначения:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ВНИМАНИЕ

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Инструкции по технике безопасности

Установка данного духового шкафа должна выполняться только квалифицированным электриком.

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

Важные меры предосторожности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Информация о назначении: устройство для приготовления пищи.

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.

Инструкции по технике безопасности

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

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 печи, поскольку это может привести к появлению царапин и трещин на стекле.

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

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

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

Не допускается использовать паровые очистители.

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

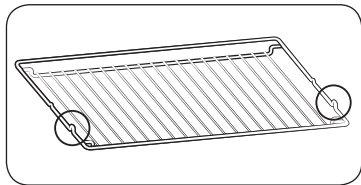
Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

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

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

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

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



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

⚠ ВНИМАНИЕ

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

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

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

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

Перед проведением ремонта или очистки следует отключать устройство от сети.

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

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

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

Данная модель духового шкафа предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях. Во время работы внутренние стенки духового шкафа сильно нагреваются, и при соприкосновении с ними можно получить ожоги. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок духового шкафа, пока они не остынут.

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

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

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

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

Инструкции по технике безопасности

В целях безопасности не следует чистить устройство струей воды или пара под высоким давлением. Во время работы духового шкафа дети должны находиться на безопасном расстоянии от него. Замороженные блюда (например, пиццу) следует готовить на большой решетке. При использовании противня для выпекания может произойти его деформация из-за большой разницы температур. Не допускайте попадания воды на дно разогретого духового шкафа. Это может привести к повреждению эмалированной поверхности.

В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта. Не покрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой и не ставьте на него противни или формы для выпекания. Алюминиевая фольга препятствует теплообмену, в результате чего могут быть повреждены эмалированные поверхности. Кроме того, это отрицательно влияет на качество приготовляемой пищи. Фруктовые соки могут оставлять несмываемые пятна на эмалированных поверхностях духового шкафа. Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.

Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

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

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

Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: в процессе приготовления не оставляйте дверцу открытой.

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

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

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

Функция автоматической экономии энергии

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

Установка

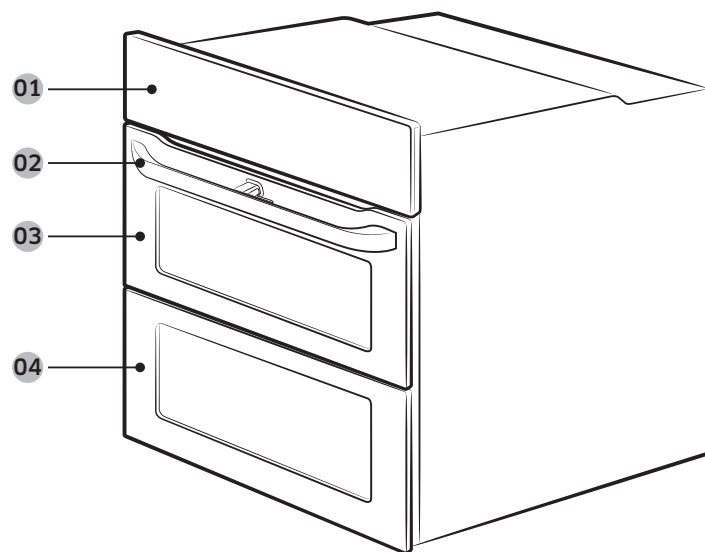
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Комплектация

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

Внешний вид устройства



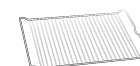
- 01 Панель управления
- 02 Ручка дверцы
- 03 Верхняя дверца
- 04 Главная дверца

Принадлежности

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



Решетка



Решетка-вставка *



Противень для выпекания *



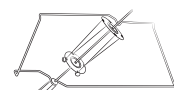
Универсальный противень *



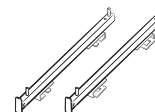
Глубокий противень *



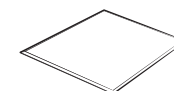
Жарочный вертел *



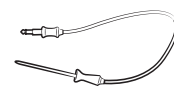
Жарочный вертел и шампур для шашлыка *



Выдвижные направляющие *



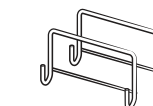
Разделитель



Термошупл *



2 винта (M4 L25)



Ручка для установки

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

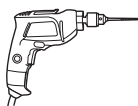
Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

Установка

Подготовка к установке духового шкафа

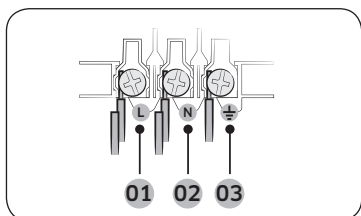


Отвертка Phillips



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 максимально входном токе в спецификации на табличке, прикрепленной к духовому шкафу.

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

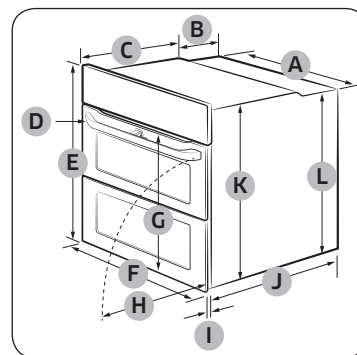
Не наступайте на провода, не допускайте их перекручивания и держите их на достаточном расстоянии от нагревающихся частей духового шкафа.

Установка в отсек кухонной мебели

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

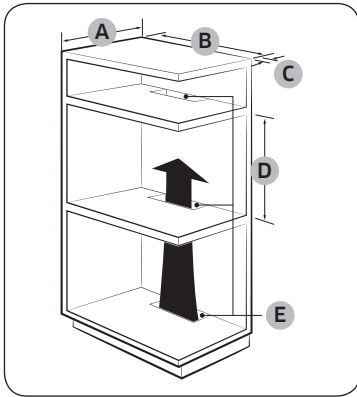
Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию духового шкафа. Для этого оставьте зазор, составляющий примерно 50 мм, между нижней полкой и стенкой отсека. При установке духового шкафа под варочной панелью следуйте инструкциям по установке для варочной панели.

Минимальные размеры отсека



Духовой шкаф (мм)

A	560	G	Макс. 506
B	175	H	Макс. 494
C	370	I	21
D	Макс. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

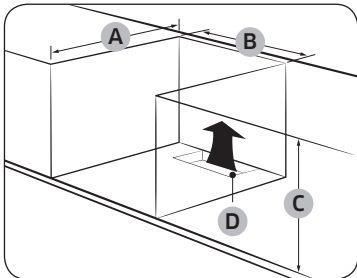


Отсек встроенной мебели (мм)

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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



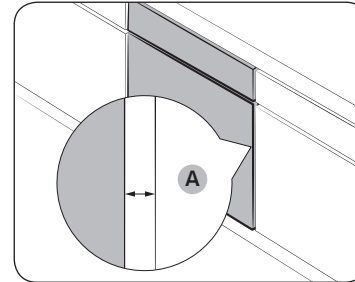
Шкаф под раковиной (мм)

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

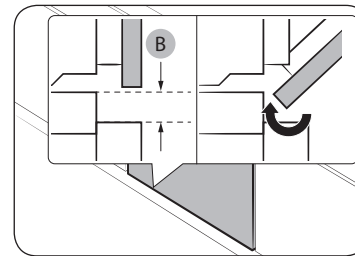
ПРИМЕЧАНИЕ

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

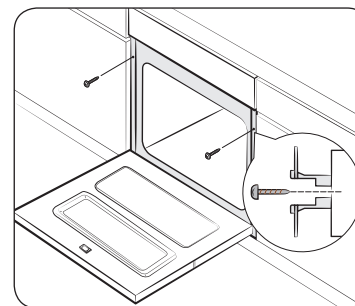
Установка духового шкафа



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



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



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



Установка

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.

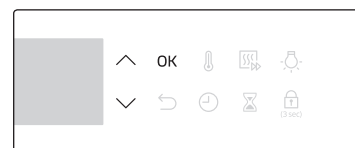
ПРИМЕЧАНИЕ

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

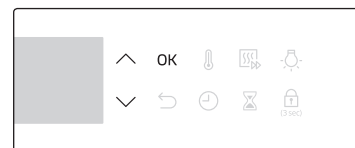
Подготовка к использованию

Начальные установки

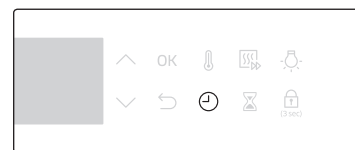
При первом включении духового шкафа на дисплее отображается время по умолчанию ("12:00") и мигают цифры, обозначающие часы ("12"). Выполните приведенные ниже действия для установки текущего времени.



1. С помощью кнопок \wedge / \vee установите значение часов, а затем нажмите **OK**. Значение минут начнет мигать.



2. С помощью кнопок \wedge / \vee установите 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.

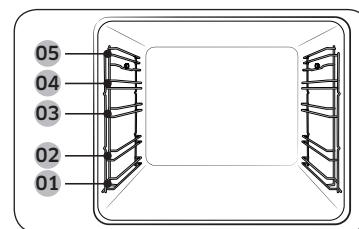
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Включите режим Конвекция или Стандартный, установив температуру 200 °С, на один час. Эта процедура позволит сжечь все вещества, оставшиеся в духовом шкафу после изготовления.
3. По завершении выключите духовой шкаф.

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.

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.



Подготовка к использованию

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.
Жарочный вертел *	Жарочный вертел предназначен для приготовления блюд на гриле, например курицы. Вертел используется только в режиме единой камеры на уровне 4, на котором предусмотрен переходник для его установки. Перед приготовлением в режиме гриля необходимо отвинтить ручку с вертела.
Жарочный вертел и шампур для шашлыка *	Установите противень на уровень 1, чтобы в него стекал сок; при приготовлении большой порции мяса противень можно поставить на дно духового шкафа. Не рекомендуется использовать вертел для приготовления блюд весом более 1,5 кг. <ol style="list-style-type: none"> 1. Насадите на вертел кусок мяса. На тупой конец вертела можно навинтить ручку, чтобы было легче вставлять его в мясо. 2. По краям можно положить слегка отваренный картофель и овощи. 3. Установите подставку на средний уровень V-образным выступом вперед. Установите вертел на подставку острым концом к задней стенке камеры духового шкафа и осторожно двигайте его вперед до тех пор, пока он не войдет во вращающий механизм на задней стенке камеры. Тупой конец вертела должен располагаться на V-образном выступе. (На вертеле есть два выступа, которые должны располагаться ближе к дверце духового шкафа, предотвращая выдвижение вертела вперед. Выступы также служат фиксаторами для ручки.) 4. Перед началом приготовления отвинтите ручку. 5. После приготовления навинтите ручку обратно, чтобы было удобнее снимать вертел с подставки.

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.
Термощуп *	Термощуп позволяет измерить температуру внутри приготовляемого мяса. Следует использовать термощуп, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Убедитесь, что ручка жарочного вертела установлена надлежащим образом.
- Используя вертел, соблюдайте осторожность. Вилки и зубцы остро заточены и могут привести к травмам.
- Чтобы избежать ожогов, при извлечении горячего вертела используйте рукавицы.

ПРИМЕЧАНИЕ

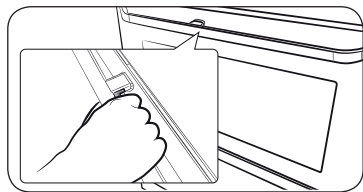
Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.



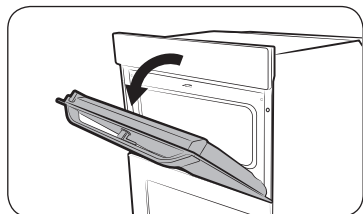
Универсальная дверца

Духовой шкаф оснащен уникальной универсальной дверцей, оснащенной петлями посередине, благодаря чему для доступа к верхней зоне достаточно открыть только ее верхнюю половину. При использовании режима двойного приготовления она обеспечивает более удобный доступ к верхней зоне духового шкафа и позволяет повысить энергосбережение.

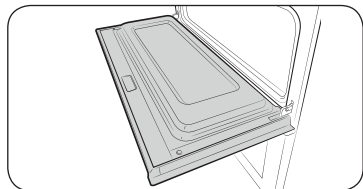
Использование верхней дверцы



1. Нажмите на замок на ручке до упора.

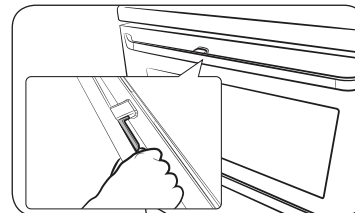


2. Потяните за ручку.

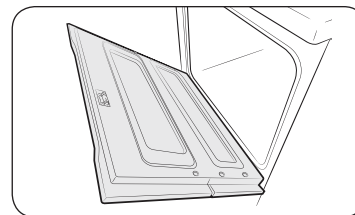


3. Откроется только верхняя дверца, как показано на иллюстрации.

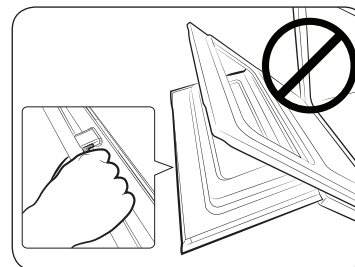
Полное открытие дверцы



1. Возьмитесь за ручку, не касаясь замка, и потяните за нее.



2. Дверца откроется полностью, как показано на иллюстрации.



⚠ ВНИМАНИЕ

При открытии дверцы полностью не держитесь за область, в которой расположен замок. Нажатие на замок во время открытия дверцы может привести к открытию верхней дверцы и получению травм.

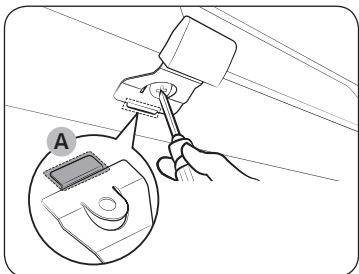
📖 ПРИМЕЧАНИЕ

- Не ставьте на верхнюю дверцу тяжелые предметы и не прикладывайте чрезмерных усилий.
- Не разрешайте детям играть с верхней дверцей или на ней.

Подготовка к использованию

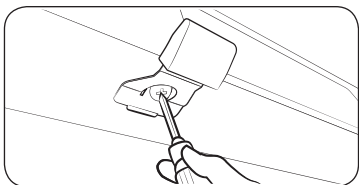
Механический замок (только для соответствующих моделей)

Установка



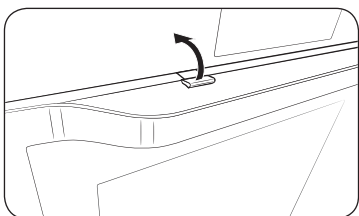
1. Вставьте тонкую часть **(А)** механического замка в соответствующий паз на ручке, как показано на иллюстрации.
2. Затяните винт на ручке с замком.

Демонтаж



- Ослабьте и извлеките винт из ручки с замком.

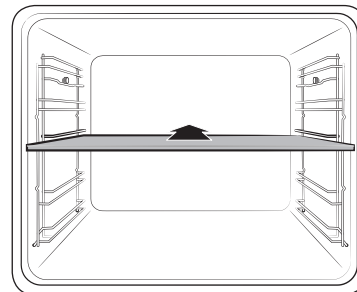
Закрытие/открытие



- 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 зоне или использовать только одну зону.



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

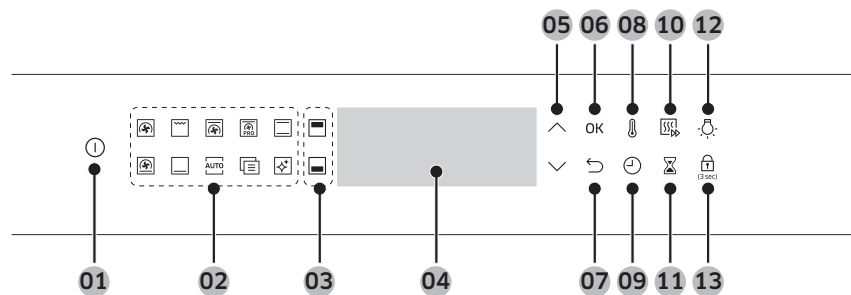
ПРИМЕЧАНИЕ

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

Использование

Панель управления

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



01	Питание	Нажмите, чтобы включить духовой шкаф. Чтобы выключить духовой шкаф, нажмите и удерживайте в течение 1 секунды.
02	Панель функций	Нажмите для выбора требуемого 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 выбора значения при настройке.
06	OK	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	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 °С, функция отключена. Функция быстрого прогрева доступна только в применимых режимах приготовления и температурных диапазонах.
11	Таймер	Позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.
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	Защита от детей	Для предотвращения несчастных случаев функция Защита от детей обеспечивает отключение всех средств управления, за исключением кнопки Питание. Для активации нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. Для разблокировки панели управления снова нажмите и удерживайте в течение 3 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы прикасаетесь к дисплею в пластиковых перчатках или кухонных рукавицах, устройство может не отреагировать на ваши действия должным образом.

Использование

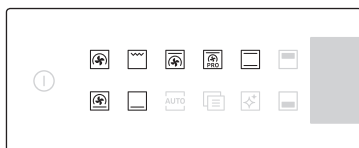


Использование

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.

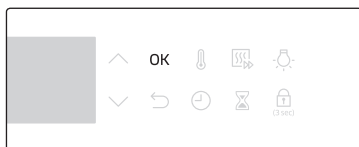
Температура



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



2. Установите температуру с помощью кнопок \wedge / \vee .

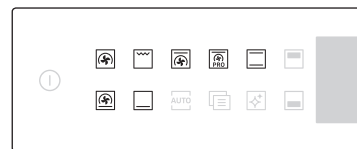


3. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

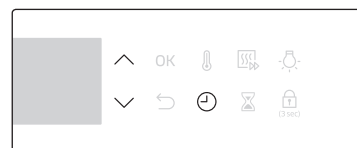
ПРИМЕЧАНИЕ

- 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.
- По завершении предварительного нагрева воспроизводится звуковой сигнал.

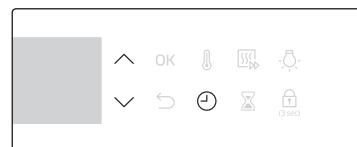
Время приготовления



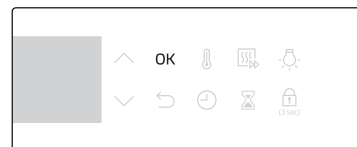
1. Выберите режим приготовления на панели функций.



2. Нажмите , после чего установите требуемое время с помощью кнопок \wedge / \vee .



3. Дополнительно можно настроить отложенное завершение приготовления. Нажмите , после чего установите время завершения с помощью кнопок \wedge / \vee . 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.




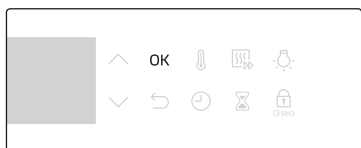
Время завершения



1. Выберите режим приготовления на панели функций.




2. Дважды нажмите , после чего установите требуемое значение параметра Время завершения с помощью кнопок \wedge / \vee .



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

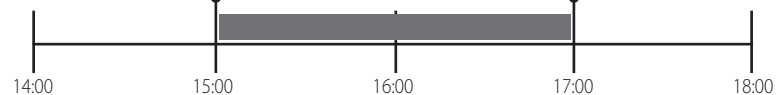
Духовой шкаф автоматически начнет приготовление в 17:00 и завершит работу в 18:00.



Пример 2

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

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



ВНИМАНИЕ


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

Использование




Сброс параметра Время приготовления

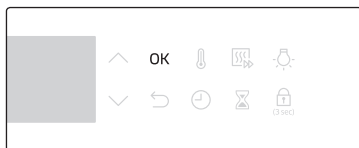
Значение параметра Время приготовления можно сбросить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



1. Во время работы духового шкафа нажмите  для отображения оставшегося времени приготовления.



2. С помощью кнопок  /  установите значение времени приготовления «00:00». Или просто нажмите .



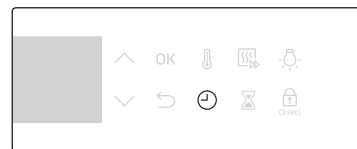
3. Нажмите **OK**.


ПРИМЕЧАНИЕ

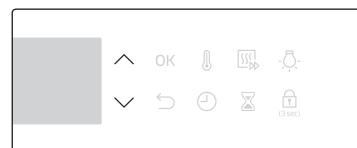
В режиме двойного приготовления в первую очередь необходимо выбрать верхнюю или нижнюю зону, для которой необходимо сбросить настройку параметра Время приготовления.




Сброс параметра Время завершения

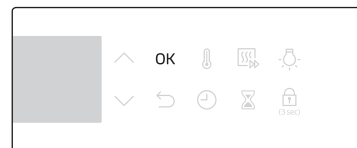
Значение параметра Время завершения можно сбросить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



1. Во время работы духового шкафа дважды нажмите  для отображения установленного значения параметра Время завершения.



2. С помощью кнопок  /  установите для параметра Время завершения значение, соответствующее текущему времени. Или просто нажмите .



3. Нажмите **OK**.

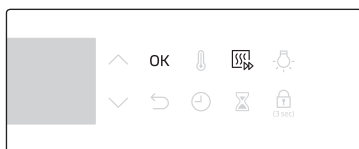
ПРИМЕЧАНИЕ

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

Режимы приготовления



1. Выберите режим приготовления на панели функций.
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 и выберите нужную температуру. На дисплее отображается соответствующий индикатор .
4. По завершении нажмите **ОК**.

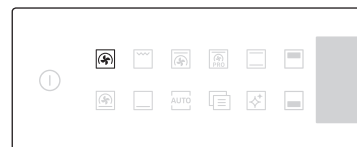


Духовой шкаф начинает предварительный прогрев. Предварительный прогрев завершается, когда температура внутри духового шкафа достигает заданного значения. После завершения предварительного прогрева воспроизводится звуковой сигнал и индикатор перестает отображаться на дисплее. Предварительный прогрев духового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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

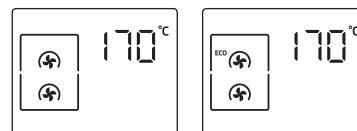
Режимы конвекции



Нажмите чтобы выбрать режим Конвекция или Конвекция Эко.

ПРИМЕЧАНИЕ

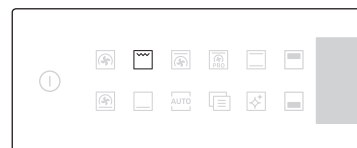
Режим Конвекция Эко доступен для выбора в режиме двойного приготовления.



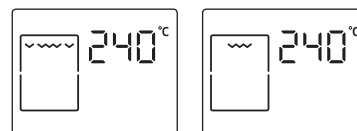
Конвекция

Конвекция Эко

Режимы гриля



Нажмите чтобы выбрать режим Большой гриль или режим Гриль с функцией Эко.



Большой гриль

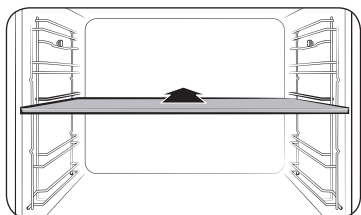
Гриль с функцией Эко



Использование

Режим двойного приготовления

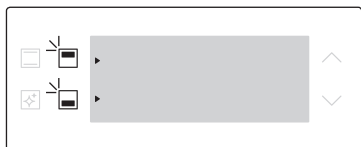
Для разделения духового шкафа на верхнюю и нижнюю зону можно использовать разделитель, входящий в комплект поставки. Это позволяет использовать одновременно два разных режима приготовления или только одну зону для приготовления блюда.



1. Установите разделитель на уровне 3, чтобы разделить внутреннее пространство духового шкафа на две зоны.
2. Для верхней зоны доступны режимы Гриль, Конвекция, Конвекция Эко и Верхний нагрев + конвекция. Для нижней зоны можно выбрать режимы Конвекция, Конвекция Эко, Нижний нагрев + конвекция и Нижний нагрев.

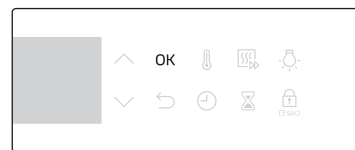
ПРИМЕЧАНИЕ

В режиме двойного приготовления режим Конвекция Эко нельзя использовать одновременно в обеих зонах.



3. Нажмите чтобы выбрать верхнюю зону, или нажмите чтобы выбрать нижнюю зону. Рядом с выбранной зоной появится индикатор .
4. Выберите режим приготовления на панели функций.
5. При необходимости установите параметры Время приготовления и/или Температура. Подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.

6. По завершении нажмите **OK**.



Духовой шкаф начинает предварительный прогрев. Предварительный прогрев завершается, когда температура внутри духового шкафа достигает заданного значения. Предварительный прогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в руководстве 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 °С.

Режим		Диапазон температур (°С)			Рекомендуемая температура (°С)
		Единая камера	Двойное приготовление		
			Верхняя зона	Нижняя зона	
	Конвекция	* 30–275	40–250	40–250	170
		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.			
	Конвекция Эко	30–275	40–250	40–250	170
		В режиме Конвекция Эко 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 Конвекция Эко используется для определения класса энергоэффективности в соответствии с требованиями стандарта EN60350-1. В режиме двойного приготовления режим Конвекция Эко нельзя установить одновременно для верхней и нижней зон. 			
	Стандартный	* 30–275	-	-	200
		Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд.			

Режим		Диапазон температур (°С)			Рекомендуемая температура (°С)
		Единая камера	Двойное приготовление		
			Верхняя зона	Нижняя зона	
	Верхний нагрев + конвекция	* 40–275	40–250	-	190
		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	* 40–275	-	40–250	190
		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	190
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента. Используйте этот режим в конце выпекания или приготовления для подрумянивания открытого пирога или пиццы снизу.			
	Профессиональное обжаривание	80–200	-	-	160
		В режиме Профессиональное обжаривание автоматически запускается цикл предварительного прогрева духового шкафа до температуры 220 °С. По достижении этой температуры включается верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор для обжаривания продуктов, например мяса. После обжаривания мясо готовится при низкой температуре. Используйте этот режим для приготовления блюд из говядины, птицы или рыбы.			
	Большой гриль	100–300	40–250	-	240
		Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазаньи или гратена).			
	Гриль с функцией Эко	100–300	-	-	240
		Тепло поступает от гриля с малой площадью нагрева. Используйте этот режим для приготовления блюд, требующих меньше тепла, например рыбы и багетов с начинкой.			

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 каждую из зон можно использовать только при температуре, заданной в диапазоне от 40 (минимум) до 250 (максимум).

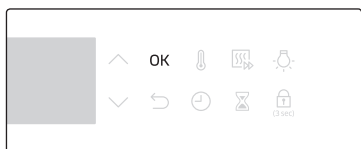
Если для верхней зоны установлено значение (°C)	Для нижней зоны действует ограничение (°C)	
	Минимум	Максимум
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

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

Остановка процесса приготовления



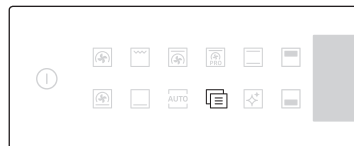
1. В процессе приготовления нажмите .





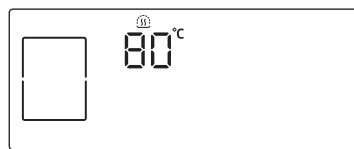
2. Нажмите **OK**, чтобы отменить приготовление.

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. Нажмите  еще раз для выбора функции.
 3. При необходимости установите параметры Время приготовления и/или Температура. Для получения дополнительной информации см. раздел "Общие настройки".



4. Начнется приготовление с использованием выбранной функции и настроек по умолчанию или настроек, заданных пользователем.

Режим	Диапазон температур (°C)	Рекомендуемая температура (°C)	Инструкции	
F 1	Поддержание тепла	40–100	80	Используйте данный режим для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
F 2	Подогрев посуды	30–80	60	Используйте этот режим для подогрева посуды или принадлежностей духового шкафа.



Использование

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. Выберите программу с помощью кнопок **^ / V**, а затем нажмите **OK**. Отобразится доступный диапазон веса (размера порции).

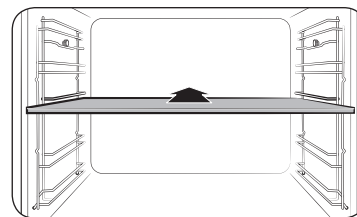


3. С помощью кнопок **^ / V** установите размер порции, а затем нажмите **OK**, чтобы начать приготовление.

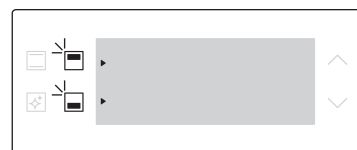
ПРИМЕЧАНИЕ

- Некоторые программы автоматического приготовления предусматривают предварительный прогрев 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.

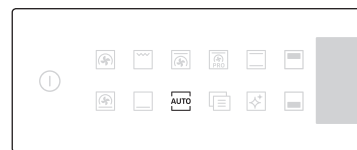
Режим двойного приготовления



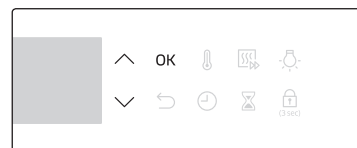
1. Чтобы включить режим двойного приготовления, установите разделитель на уровне 3.



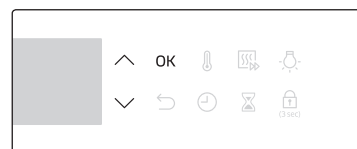
2. Нажмите **■** чтобы выбрать верхнюю зону, или нажмите **■** чтобы выбрать нижнюю зону. Рядом с выбранной зоной появится индикатор **▶**.



3. На панели функций нажмите **AUTO**.



4. Выберите программу с помощью кнопок **^ / V**, а затем нажмите **OK**. Отобразится доступный диапазон веса (размера порции).



5. С помощью кнопок **^ / V** установите размер порции, а затем нажмите **OK**, чтобы начать приготовление.

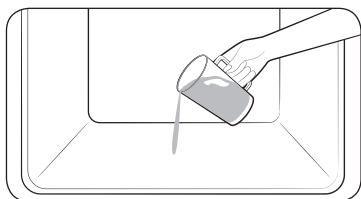
ПРИМЕЧАНИЕ

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

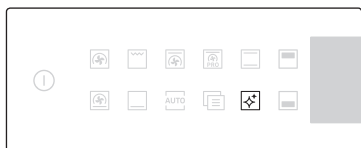


Очистка паром

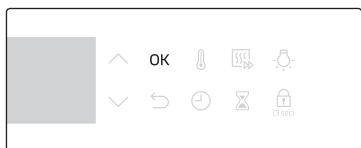
Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений. Эта функция позволяет сэкономить время, исключая необходимость регулярной ручной чистки.



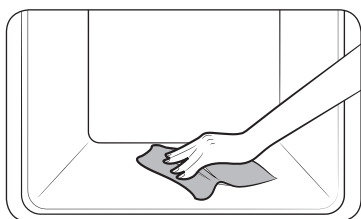
1. Налейте 400 мл воды на дно духового шкафа и закройте дверцу.



2. Нажмите  на панели функций.



3. Нажмите **OK**, чтобы начать процесс очистки. Очистка паром выполняется в течение 26 минут.



4. 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 въевшиеся загрязнения с помощью чистящего средства.
- После завершения цикла очистки оставьте дверцу открытой. Это позволит эмалированной поверхности камеры полностью высохнуть.
- При высокой температуре внутри духового шкафа очистка не запускается. Дайте устройству остыть и повторите попытку.
- Не наливайте воду на дно устройства слишком резко. Делайте это аккуратно. В противном случае вода вытечет наружу.
- Вода, заливаемая в нижнюю часть духового шкафа, может испариться не полностью, это нормально.



Использование



Таймер

Позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.



1. Нажмите .

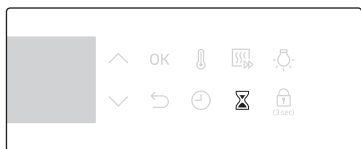



2. С помощью кнопок  /  установите требуемую продолжительность, после чего нажмите **ОК**.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Включение/выключение звукового сигнала



- Чтобы выключить звук, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд.
- Чтобы включить звук, снова нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 3 секунд.

Рекомендации по приготовлению

Приготовление вручную

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ об акриламиде

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

ВНИМАНИЕ

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.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Советы по использованию дополнительных принадлежностей

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

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



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
Домашняя пицца, 1–1,2 кг	Универсальный противень	2		190–210	10–15

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
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
Свиная 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

Рекомендации по приготовлению

Рекомендации по приготовлению

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		200	65–80 *
		1			
Кусочки курицы	Решетка + Универсальный противень	3 1		200–220	25–35
Утиная грудка	Решетка + Универсальный противень	3 1		200–210	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		190–200	40–50
Рыба					
Запеченное рыбное филе	Решетка + Универсальный противень	3 1		200–220	20–30
Жареная рыба	Решетка + Универсальный противень	3 1		180–200	30–40

* По истечении половины времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

Приготовление в режиме Гриль

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

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

* 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 + Универсальный противень	3 1		190–200	10–15
Замороженные рыбные палочки	Решетка + Универсальный противень	3 1		190–200	15–25
Замороженный фишбургер	Решетка	3		180–200	20–35

Профессиональное обжаривание

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)
Ростбиф	Решетка +	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		

Рекомендации по приготовлению

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 зона	Бисквит	Решетка, форма Ø 25–26 см	4		160–170	40–45
	Нижняя зона	Домашняя пицца, 1,0–1,2 кг	Универсальный противень	1		190–210	13–18
2	Верхняя зона	Жареные овощи, 0,4–0,8 кг	Универсальный противень	4		220–230	13–18
	Нижняя зона	Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	1		160–170	70–80
3	Верхняя зона	Пита	Универсальный противень	4		230–240	13–18
	Нижняя зона	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 зона	Куриные ножки	Решетка + Универсальный противень	4 4		230–250	30–35
	Нижняя зона	Лазанья, 1,0–1,5 кг	Решетка, форма для запекания 22–24 см	1		190–200	30–35
5	Верхняя зона	Запеченное рыбное филе	Решетка + Универсальный противень	4 4		210–230	15–20
	Нижняя зона	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 зона

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

* Не следует использовать предварительный прогрев духового шкафа.

Нижняя зона

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Голландский кекс	Решетка, форма для выпечки голландского кекса 24 см	1		170–180	50–60
Мраморный кекс	Решетка, форма для выпечки с отверстием посередине	1		160–170	60–70
Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	1		160–170	70–80
Домашняя пицца, 1,0–1,2 кг	Универсальный противень	1		190–210	13–18

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.

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

Рекомендации по приготовлению

Двойное приготовление — режим Конвекция Эко

Для экономии энергии можно использовать режим Конвекция Эко в верхней или нижней зоне. Время приготовления блюд этой категории указано без учета предварительного прогрева, который не рекомендуется выполнять в целях экономии электроэнергии.

Верхняя зона

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Лазанья	Решетка, форма для запекания 22–24 см	4	180–200	30–45
Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	Универсальный противень	4	200–210	25–35
Замороженные дольки картофеля	Универсальный противень	4	200–210	25–35
Запеченная говяжья вырезка	Решетка + Универсальный противень	4	170–180	60–80
		4		

Нижняя зона

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Мраморный кекс	Решетка, форма для выпечки с отверстием посередине	1	170–180	60–70
Голландский кекс	Решетка, форма для выпечки голландского кекса 24 см	1	170–180	50–60
Картофель в мундире	Универсальный противень	1	190–200	70–90
Замороженная пицца	Решетка	1	200–210	25–30

Программы автоматического приготовления

⚠ ВНИМАНИЕ

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.

Затем следует нажать кнопку **Время приготовления**, чтобы запустить программу автоматического приготовления.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 1	Картофельный гратен	1,0–1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного гратена в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 2	Овощной гратен	0,8–1,2	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты овощного гратена в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, 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 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 завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
А 5	Рататуй	1,2–1,5	Решетка	3
		Выложите все ингредиенты рататуйа в огнеупорную кастрюлю с крышкой. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего 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 24–26 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
А 7	Круассан	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 завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
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 завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
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. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего 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. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
А 11	Белый хлеб	0,6–0,7	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
А 12	Зерновой хлеб	0,8–0,9	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Рекомендации по приготовлению

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 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 завершение предварительного прогрева, поставьте форму в духовой шкаф.		
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 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 и выложите на нее сконы (диаметром 5–6 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего 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). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего 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. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
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). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего 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 завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 20	Запеченная говядья вырезка	0,8–1,3	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	0,8–1,3	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 бараньи отбивные с травами	0,4–0,9	Решетка	4
			Универсальный противень	1
		Замаринуйте бараньи отбивные с травами и специями, а затем выложите их на решетку.		
A 23	Ножка ягненка с косточкой	1,0–1,5	Решетка	3
			Универсальный противень	1
		Замаринуйте мясо ягненка, а затем выложите на решетку.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 24	Жареная свинина с хрустящей корочкой	0,8–1,3	Решетка	3
			Универсальный противень	2
			Выложите свинину жирной стороной вверх на решетку.	
A 25	Свинные ребрышки	0,8–1,3	Решетка	3
			Универсальный противень	3
			Выложите свинные ребрышки на решетку.	
A 26	Курица целиком	1,0–1,5	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	0,5–1,0	Решетка	4
			Универсальный противень	1
			Замаринуйте грудки, а затем выложите их на решетку.	
A 28	Куриные ножки	0,5–1,0	Решетка	4
			Универсальный противень	1
			Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.	
A 29	Утиная грудка	0,3–0,8	Решетка	4
			Универсальный противень	1
			Выложите утиные грудки жирной стороной вверх на решетку. Первый параметр предназначен для средней прожарки, второй параметр — для полной прожарки.	

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 30	Запеченное филе форели	0,3–0,8	Универсальный противень	4
			Выложите филе форели кожей вверх на универсальный противень.	
A 31	Форель	0,3–0,8	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.	
A 32	Камбала	0,3–0,8	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	0,3–0,8	Решетка	4
			Универсальный противень	1
			Помойте и почистите филе или стейки. Выложите филе на решетку кожей вверх.	
A 34	Жареные овощи	0,3–0,8	Универсальный противень	4
			Промойте и нарежьте цуккини, баклажан, перец, лук и томаты черри ломтиками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите по универсальному противню.	
A 35	Запеченный картофель половинками	0,5–1,0	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.	

Рекомендации по приготовлению



Рекомендации по приготовлению

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 36	Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	0,3–0,8	Универсальный противень	3
		Равномерно распределите замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу по универсальному противню.		
A 37	Замороженные дольки картофеля	0,3–0,8	Универсальный противень	3
		Равномерно распределите замороженные дольки картофеля по универсальному противню.		
A 38	Замороженная пицца	0,3–0,8	Решетка	3
		Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, положите замороженную пиццу в центр решетки. Первый параметр предназначен для тонкой пиццы по-итальянски, второй — для пиццы на толстом тесте, запекаемой в сковороде.		
A 39	Домашняя пицца	0,8–1,3	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 завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
A 40	Расстойка теста	0,3–0,8	Решетка	2
		Замесите тесто в миске и обтяните ее пищевой пленкой. Поставьте миску в центр решетки. Первый параметр предназначен для теста пиццы или пирога, второй параметр — теста для хлеба.		

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. Затем следует нажать кнопку **Время приготовления**, чтобы запустить программу автоматического приготовления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные перчатки.

1. Верхняя зона

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 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 завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 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 завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 3	Куриные ножки	0,5–1,0	Решетка	4
			Универсальный противень	4
Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.				



Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
А 4	Запеченный картофель половинками	0,5–1,0	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.		
А 5	Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	0,3–0,8	Универсальный противень	4
		Равномерно распределите замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу по универсальному противню.		

2. Нижняя зона

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
А 1	Яблочный пирог	1,2–1,4	Решетка	1
		Подготовьте и выложите все ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки диаметром 24–26 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
А 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 завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
А 3	Лоранский пирог	1,2–1,5	Решетка	1
		Приготовьте тесто для лоранского пирога и выложите его в круглую форму для пирога диаметром 25 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
А 4	Замороженная пицца	0,3–0,8	Решетка	1
		Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, положите замороженную пиццу в центр решетки. Первый параметр предназначен для тонкой пиццы по-итальянски, второй — для пиццы на толстом тесте, запекаемой в сковородке.		
А 5	Домашняя пицца	0,8–1,3	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 завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		

3. Двойное приготовление

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

⚠ ВНИМАНИЕ

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



Рекомендации по приготовлению

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 прогрев. 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	25–35
		1+3		155	30–35
Песочное печенье	Универсальный противень + Универсальный противень	1+3		140	30–35
Низкокалорийный бисквит	Решетка + форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, ø 26 см)	2		160	30–35
		2		160	35–40
		1+4		155	40–45
Яблочный пирог	Решетка + 2 формы для выпечки с защелкой * (с темным покрытием, ø 20 см)	2, при расположении по диагонали		160	70–80
	Универсальный противень + решетка + 2 формы для выпечки с защелкой ** (с темным покрытием, ø 20 см)	1+3		160	80–90

* 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		300 (макс.)	1–2
Гамбургеры с говядиной * (12 шт.)	Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	4		300 (макс.)	1 ^о : 15–18 2 ^о : 5–8
		1			

* По истечении 2/3 времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

3. Жарка

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Целая курица *	Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		200	65–80 *

* По истечении половины времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.



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 запеките. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна.

Овощной гратен

- Ингредиенты** 800 г овощей (цуккини, 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 запеките. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна.



Рекомендации по приготовлению

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 ч. 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 запекайте.

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.

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, цуккини, 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 в духовой шкаф, разогретый до 35 °С, на 30 минут, 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.



Рекомендации по приготовлению

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 на время от 30 минут до 1 часа.

Свиные ребрышки

Ингредиенты 2 порции свиных ребрышек, 1 ч. л. черного перца горошком, 3 лавровых листа, 1 луковичка (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 духового шкафа выполняйте данную процедуру регулярно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Внутренняя поверхность духового шкафа

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

Внешняя поверхность духового шкафа

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

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

Принадлежности

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

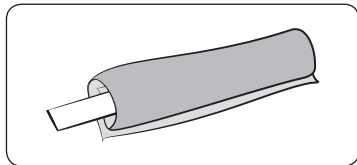
Поверхность, покрытая каталитической эмалью (только для соответствующих моделей)

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.

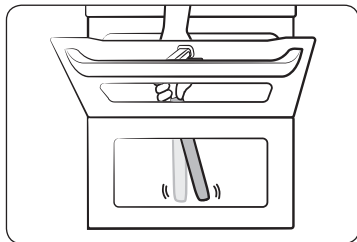
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите внутренние поверхности духового шкафа.
3. Включите режим Конвекция, установив самую высокую температуру, на один час.



Дверца



1. Намотайте влажную ткань на палочку.

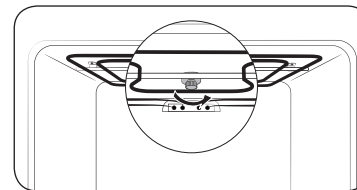


2. Расстелите под дверцей полотенце.
3. Очистите дверцу.
4. Нанесите моющее средство на ткань и повторите очистку.
5. Протрите сухой тканью оставшуюся влагу и пену.

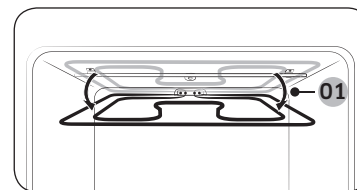
⚠ ВНИМАНИЕ

Не снимайте дверцу для очистки.

Верхняя стенка камеры духового шкафа (только для соответствующих моделей)

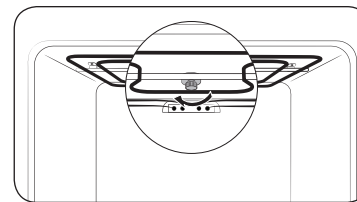


1. Опустите нагревательный элемент гриля. Для этого, удерживая нагревательный элемент гриля, отверните круглую гайку, вращая ее против часовой стрелки. Нагревательный элемент гриля не является съемной деталью. Не прикладывайте усилий, чтобы опустить нагревательный элемент гриля.



2. Очистите верхнюю стенку мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.

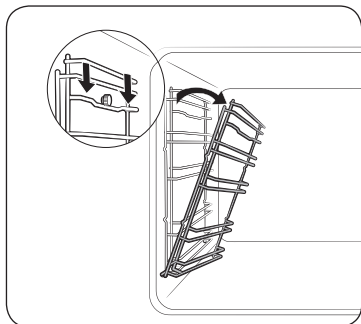
01 Прибл. 12°



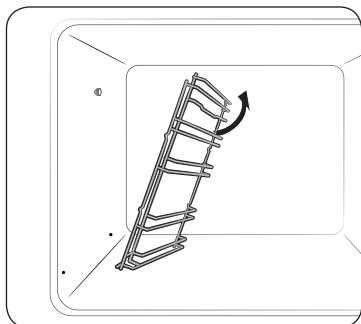
3. После завершения очистки установите нагревательный элемент гриля на место и заверните гайку в направлении по часовой стрелке.

Обслуживание

Боковые решетки (только для соответствующих моделей)



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.

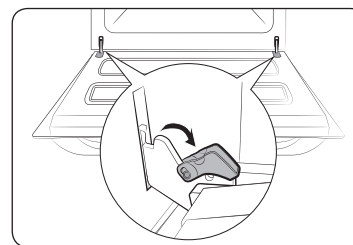
ПРИМЕЧАНИЕ

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

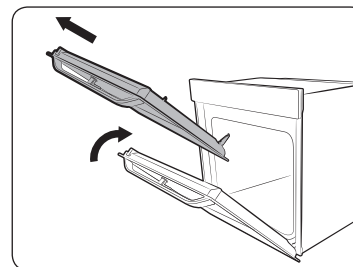
Снятие дверцы

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

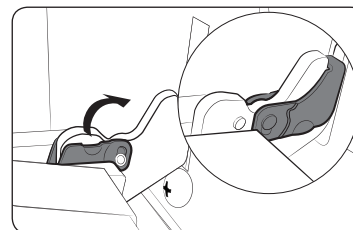
Дверца духового шкафа тяжелая.



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



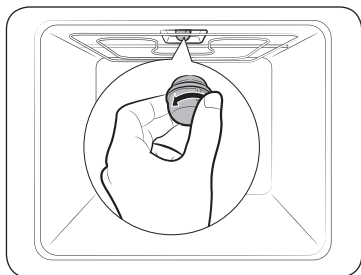
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Удерживая дверцу духового шкафа с двух сторон, поднимите и потяните ее вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.



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

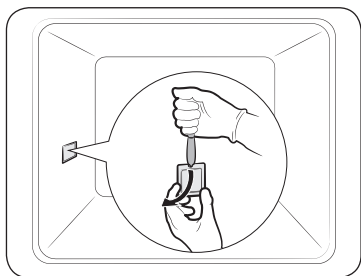


1. Снимите стеклянный колпачок, повернув его против часовой стрелки.
2. Замените лампочку.
3. Очистите стеклянный колпачок.
4. После завершения очистки выполните действия шага 1 в обратном порядке для установки колпачка на место.

⚠ 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.
2. Замените боковую лампу.
3. Установите плафон на место.

Устранение неисправностей

Контрольные пункты

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

Проблема	Причина	Решение
Кнопки не функционируют должным образом.	<ul style="list-style-type: none">• 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.
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 подачи 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.

Устранение неисправностей

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.		

Проблема	Причина	Решение
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.
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. Если 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.

Проблема	Причина	Решение
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.
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.
В камере, которая не используется в режиме двойного приготовления, работает вентилятор (или высокая температура камеры).	<ul style="list-style-type: none"> Для достижения наилучшей производительности и результатов приготовления могут работать вентилятор и нагревательный элемент неиспользуемой камеры. 	<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-F1	Возникает только в процессе чтения/записи памяти EEPROM.	Отсутствие связи между основной и вспомогательной печатной платой.
C-F0		
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 удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Устранение неисправностей



Код	Значение	Решение
-dC-	<p>Если разделитель вынимается из духового шкафа во время приготовления в режиме двойного приготовления.</p> <p>Если разделитель устанавливается в духовой шкаф во время приготовления в режиме единой камеры.</p>	<p>Не вынимайте разделитель из духового шкафа во время приготовления в режиме двойного приготовления.</p> <p>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.</p> <p>Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.</p>
S-01	<p>Автоматическое выключение</p> <p>Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ниже 105 °C — 16 часов От 105 °C до 240 °C — 8 часов От 245 °C до макс. значения — 4 часа 	<p>Это не является сбоем в работе системы. Выключите духовой шкаф и выньте блюдо. Затем повторите попытку.</p>

Технические характеристики

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

Размеры (Ш x В x Г)	Внешние	595 x 595 x 570 мм
Объем		75 л
Вес	Нетто	42,0 кг
Входное напряжение		230–240 В пер. тока, 50 Гц
Максимальная потребляемая мощность		3650–3950 Вт

Приложение

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

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

Информация об энергетической эффективности (только для Российской Федерации)

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Класс энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	1,05 0,71
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	75 л
Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л	большой
Адрес и наименование лаборатории	(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 16677
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357 На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности Ж оборудование класса I	

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

Наименование изготовителя	Samsung
Наименование модели	NV75N7646RB, NV75N7646RS, NV75N7626RB
Индекс энергетической эффективности EEI_{cavity} для каждой камеры	81,6
Класс энергетической эффективности для каждой камеры	A+
Потребление энергии за цикл для каждой камеры в стандартном режиме	1,05 кВт·ч
Потребление энергии за цикл для каждой камеры в режиме с принудительной циркуляцией воздуха	0,71 кВт·ч
Количество камер	1
Источник нагрева	электрический
Объем духового шкафа	75 л
Тип духового шкафа	встроенный
Вес духового шкафа	42,0 кг

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

Приложение

Советы по экономии энергии

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

Заметки



SAMSUNG

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

Адрес производителя :

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

Адрес мощностей производства :

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

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :

ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1800-25-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)



DG68-01056G-00

Вбудована піч

Посібник зі встановлення та користування

NV75N7646RB / NV75N7646RS / NV75N7626RB



SAMSUNG

Зміст

Як користуватися цим посібником 3

У тексті посібника користувача використовуються такі символи: 3

Вказівки з техніки безпеки 3

Важливі застереження з техніки безпеки 3

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) 6

Автоматична функція заощадження електроенергії 6

Встановлення 7

Комплект постачання 7

Підготовка до встановлення печі 8

Під'єднання живлення 8

Монтування печі в шафу 8

Перед початком роботи 10

Початкові налаштування 10

Запах нової печі 11

Розумний механізм безпеки 11

Приладдя 11

Гнучкі дверцята 13

Механічний фіксатор (лише для окремих моделей) 14

Режим дворівневого приготування 14

Робочі режими 15

Панель керування 15

Стандартні налаштування 16

Режими приготування 19

Температурний діапазон для режиму дворівневого приготування 22

Щоб зупинити приготування 23

Спеціальні функції 23

Режим автоматичного приготування 24

Чищення парою 25

Таймер 26

Увімкнення/вимкнення звуку 26

Інтелектуальна допомога при приготування страв 26

Приготування вручну 26

Програми автоматичного приготування 32

Вказівки щодо приготування страв 38

Добірка поширених рецептів для приготування з автоматичними програмами 39

Догляд 42

Чищення 42

Від'єднання дверцят 44

Заміна 45

Усунення несправностей 45

Що слід перевірити 45

Інформаційні коди 47

Технічні характеристики 48

Додаток 49

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.

Вказівки з техніки безпеки

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

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

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'яючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

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

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

Не використовуйте очищувач парою.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

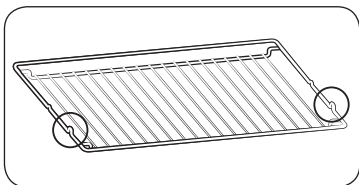
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

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

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання поверхні нагріваються.



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

⚠ УВАГА

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

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

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою не вмикайте його.

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

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

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

На час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимикати.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрій до розетки біля печі.

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

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

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

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

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.

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

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

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



Вказівки з техніки безпеки

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

Під час роботи печі діти мають перебувати на безпечній відстані.

Заморожені продукти, наприклад піцу, слід готувати на великій решітці. Якщо використовується форма для випікання, вона може зазнати 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, сидіти або ставити важкі речі на дверцята.

Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Закривайте дверцята на час роботи печі.

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливаючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів. Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу. Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

Автоматична функція заощадження електроенергії

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



Встановлення

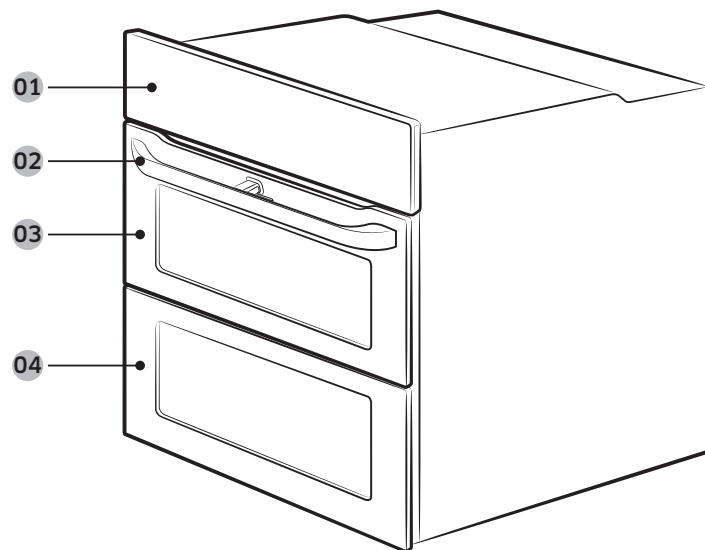
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Комплект постачання

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

Короткий огляд печі



02 Панель керування

03 Ручка дверцят

04 Верхні дверцята

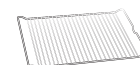
05 Головні дверцята

Приладдя

Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



Решітка-гриль



Решітка *



Форма для випікання *



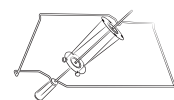
Універсальна форма *



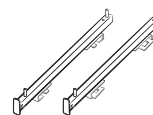
Глибока форма *



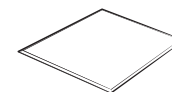
Рожен для смаження *



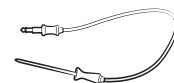
Рожен для смаження і приготування шашлика *



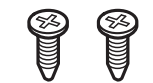
Телескопічні рейки *



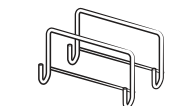
Розділювач



Щуп для м'яса *



2 гвинти (M4 L25)



Ручка

📖 ПРИМІТКА

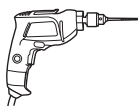
Наявність приладдя із зірочкою (*) залежить від моделі печі.

Встановлення

Підготовка до встановлення печі

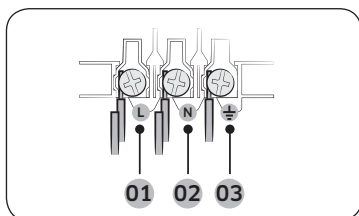


Хрестоподібна викрутка



Дриль

Під'єднання живлення



- 01 КОРИЧНЕВИЙ або ЧОРНИЙ
- 02 СИНІЙ або БІЛИЙ
- 03 ЖОВТО-ЗЕЛЕНИЙ

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.

Номинальний струм (A)	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 табличці.

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 жовто-зелену лінію (заземлення), які мають бути довшими за інші. Якщо ви користуєтеся штепсельною розеткою, встановлюйте піч так, щоб розетка була легкодоступною. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, спричинені відсутнім чи неналежно встановленим заземленням.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

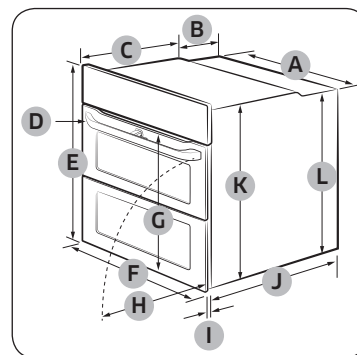
Не наступайте і не скручуйте кабелі під час встановлення і тримайте їх подалі від тих частин печі, які генерують тепло.

Монтування печі в шафку

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

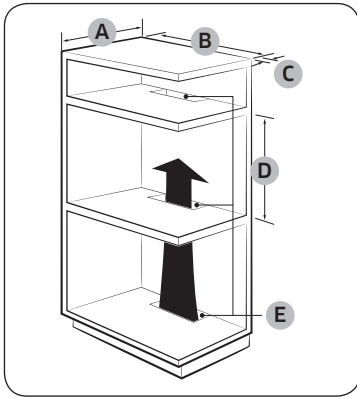
Піч має належним чином провітрюватися. Для належної вентиляції залиште простір близько 50 мм між нижньою полицею шафки і опорною стіною. Встановлюючи піч під варильною поверхнею, дотримуйтеся вказівок зі встановлення варильної поверхні.

Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

A	560	G	Макс. 506
B	175	H	Макс. 494
C	370	I	21
D	Макс. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

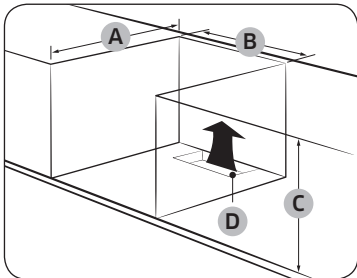


Вбудована шафка (мм)

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

ПРИМІТКА

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



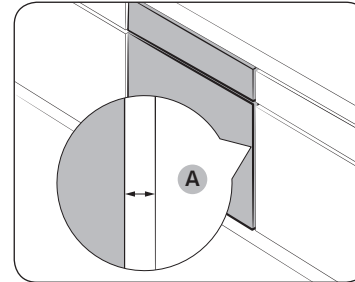
Шафка під умивальником (мм)

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

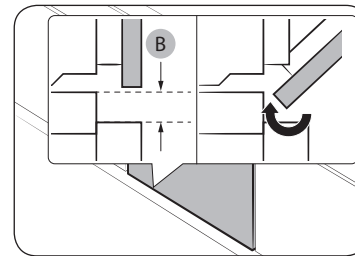
ПРИМІТКА

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

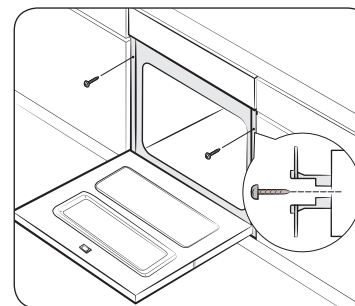
Встановлення печі



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



Забезпечте зазор (B) 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.

Встановлення

Після завершення встановлення зніміть пакувальну плівку, стрічку та інший пакувальний матеріал і вийміть із печі приладдя, яке додається. Щоб вийняти піч із шафи, 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.

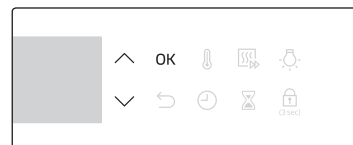
📄 ПРИМІТКА

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 **Λ** / **V** встановіть години, тоді натисніть **OK**. Почнуть блимати хвилини.



2. За допомогою кнопок **Λ** / **V** 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.

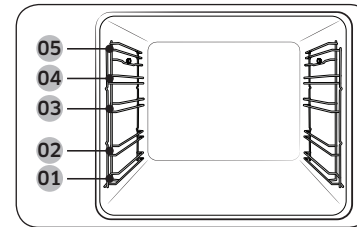
1. Вийміть усе приладдя з печі.
2. Увімкніть піч у режимі конвекції за температури 200 °C або звичайному режимі за температури 200 °C на годину. Таким чином буде спалено будь-які залишки виробництва.
3. Після цього вимкніть піч.

Розумний механізм безпеки

Якщо ви відкриєте 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 помилка системи.

Приладдя

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



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

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

Основні вказівки з використання

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

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



Перед початком роботи

Рожен для смаження *	Рожен для смаження використовується для приготування страв, наприклад курки, на грилі. Використовуйте рожен для смаження лише в режимі однорівневого приготування на рівні 4, де наявний адаптер для рожна. Вкрутіть ручку рожна, щоб вийняти виріб.
Рожен для смаження і приготування шашлика *	<p>Ставте лоток у положення 1, щоб збирати сік зі страв, або на дно печі для приготування великих порцій м'яса. Рожен рекомендовано використовувати для м'яса вагою до 1,5 кг.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вставте рожен у м'ясо. Щоб легше було встановити рожен, вкручіть ручку з тупого кінця. 2. Розкладіть пропарену картоплю та овочі навколо м'яса. 3. Встановіть підставку на середньому рівні «v»-подібним боком уперед. Опустіть рожен на підставку так, щоб гострий кінець був спрямований до заду, і обережно потисніть, доки кінчик рожна не потрапить на обертовий механізм ззаду печі. Тупий кінець рожна має бути розташований на «v»-подібній деталі. (Рожен має два вушка, які мають знаходитись ближче до дверця печі для запобігання руху рожна вперед; вушка також служать як лапки ручки). 4. Перед приготуванням страви вкрутіть ручку. 5. Після приготування їжі прикрутіть ручку назад, щоб легше було зняти рожен із підставки.
Телескопічні рейки *	<p>Використовуйте телескопічні рейки таким чином:</p> <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.
Щуп для м'яса *	Щуп для м'яса дає змогу визначити температуру всередині шматка м'яса яке готується. Використовуйте лише щуп, який постачається з піччю.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Перевірте, чи належним чином розташована ручка рожна.
- Будьте уважні, користуючись рожем. Виделки і шпильки гострі і можуть завдати травм користувачу!
- Щоб уникнути опіків, виймаючи рожен, використовуйте рукавиці, адже він дуже гарячий.

ПРИМІТКА

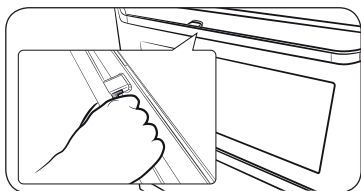
Наявність приладдя із зірочкою (*) залежить від моделі печі.



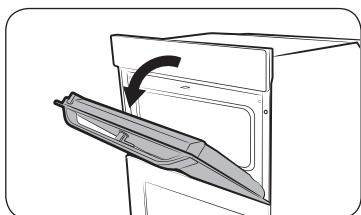
Гнучкі дверцята

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.

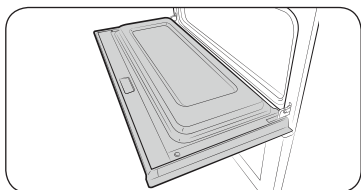
Як користуватися верхніми дверцятами



1. Повністю натисніть верхній важіль.

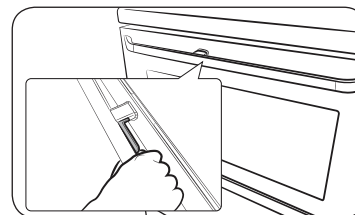


2. Потягніть за ручку.

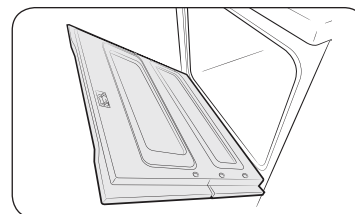


3. Відкриються лише верхні дверцята, як показано на малюнку.

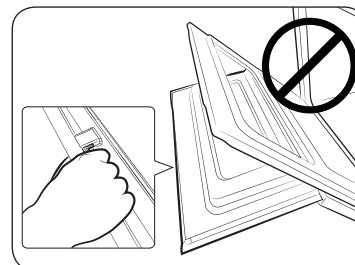
Як користуватися дверцятами повністю



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.

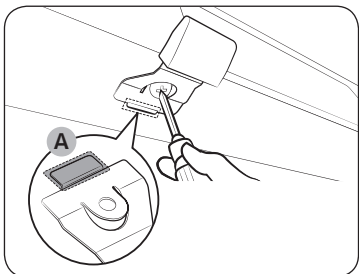
📖 ПРИМІТКА

- Не кладіть важкі предмети на пристрій і не застосовуйте надмірну силу до верхніх дверцят.
- Не дозволяйте дітям гратися верхніми дверцятами.

Перед початком роботи

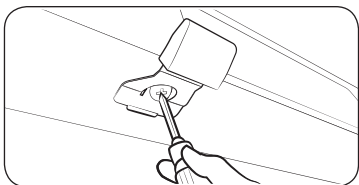
Механічний фіксатор (лише для окремих моделей)

Встановлення



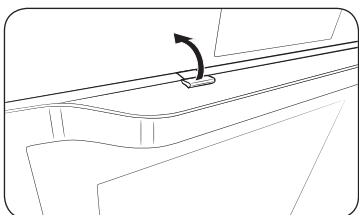
1. Вставте тонку частину механічного фіксатора (**A**) у відповідний отвір ручки фіксатора, як показано на малюнку.
2. Закрутіть гвинт на ручці фіксатора.

Знімання



- Відкрутіть та вийміть гвинт із ручки фіксатора.

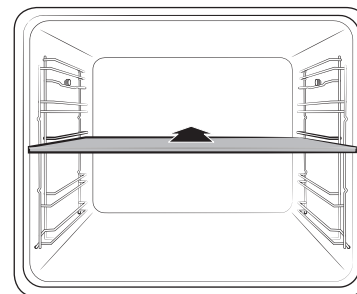
Блокування/розблокування



- 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.

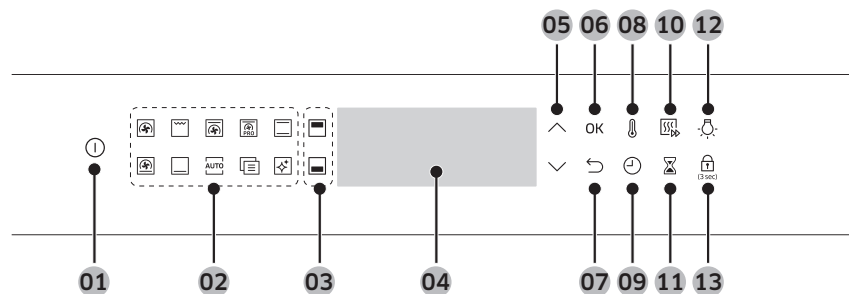
ПРИМІТКА

Використовуйте режим дворівневого приготування згідно рецептів. Докладніше читайте в розділі «Інтелектуальна допомога при приготування страв» у цьому посібнику.

Робочі режими

Панель керування

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



01	Увімкнення/вимкнення	Натисніть, щоб увімкнути піч. Щоб вимкнути піч, натисніть і утримуйте 1 секунду.
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 верхню або нижню зону.
04	Дисплей	Відображення відомостей про вибрані режими чи налаштування.
05	Вгору / вниз	Налаштування значення вибраної функції.
06	OK	Натисніть для підтвердження налаштувань.
07	Назад	Скасування поточних налаштувань і повернення до головного екрана.
08	Температура	Натисніть, щоб встановити температуру приготування.
09	Час приготування	Натисніть, щоб встановити час приготування.

10	Функція швидкого розігрівання	<p>Функція швидкого розігрівання швидко розігріває піч до потрібної температури.</p> <ul style="list-style-type: none"> Натискайте, щоб увімкнути або вимкнути функцію швидкого розігрівання. Функція вимкнена для температури нижче 100 °C. Функція швидкого розігрівання працює лише в деяких режимах приготування та в обмежених температурних діапазонах.
11	Таймер	Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.
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	Функція блокування від дітей	<p>Щоб уникнути нещасних випадків, замок від дітей вимикає усі елементи керування, окрім кнопки живлення.</p> <p>Натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб активувати, або ще раз натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб дезактивувати замок на панелі керування.</p>

ПРИМІТКА

Якщо торкнутись дисплея у кухонних чи інших рукавичках, він може не розпізнати команду належним чином.



Робочі режими

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.

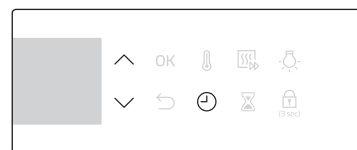
ПРИМІТКА

- 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 умовноваженою організацією. Інші термометри можуть не визначати температуру правильно.
- Після завершення розігрівання піч подасть звуковий сигнал.

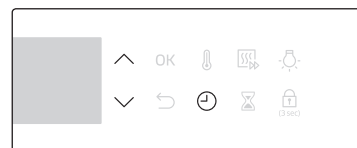
Час приготування



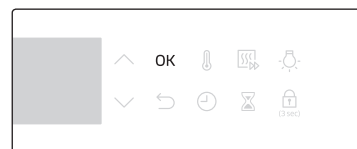
1. На панелі функцій виберіть режим приготування.



2. Натисніть \ominus і за допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть потрібний час.



3. Або ж можна відкласти час приготування страви. Натисніть \ominus і за допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть час завершення приготування. Докладніше читайте в розділі «Відкладення приготування страви».



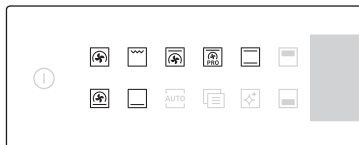
4. Натисніть **OK**, щоб підтвердити зміни.

ПРИМІТКА

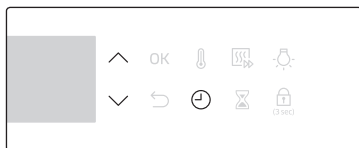
- Можна готувати, не встановлюючи часу приготування, якщо бажаєте. У такому разі піч почне готувати за заданої температури без даних про час; коли страва буде готова, ви повинні вручну зупинити піч.
- Щоб змінити встановлений час приготування страви, натисніть кнопку \ominus і виконайте дії нижче.



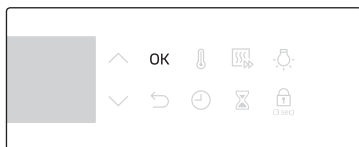
Час завершення



1. На панелі функцій виберіть режим приготування.



2. Натисніть два рази і за допомогою кнопок \wedge / \vee 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

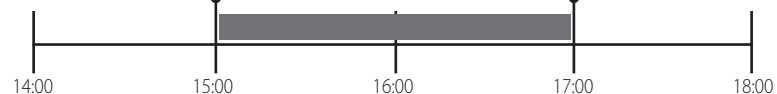
Піч автоматично розпочне приготування о 17:00 і завершить о 18:00.



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

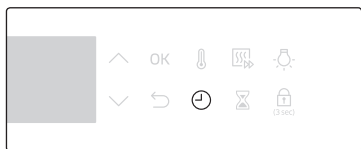
Не тримайте готову страву в печі надто довго. Їжа може зіпсуватися.



Робочі режими

Очищення даних про тривалість приготування

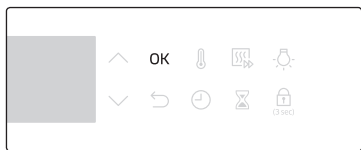
Дані про тривалість приготування можна очистити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну в будь-яку мить під час приготування.



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



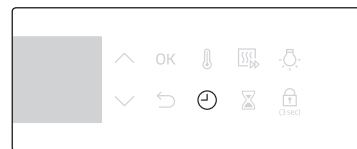
3. Натисніть **OK**.

ПРИМІТКА

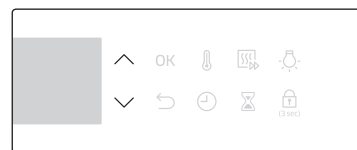
У режимі дворівневого приготування спершу слід вибрати верхню або нижню зону, для якої потрібно очистити дані про тривалість приготування.

Очищення даних про час завершення

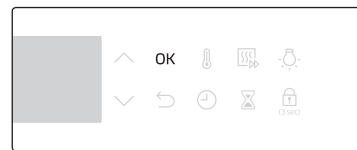
Дані про час завершення можна очистити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну в будь-яку мить під час приготування.



1. Коли піч працює, натисніть два рази кнопку



2. За допомогою кнопок \wedge / \vee змініть час завершення на поточний час. Або просто натисніть



3. Натисніть **OK**.

ПРИМІТКА

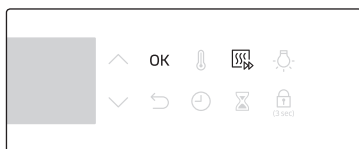
У режимі дворівневого приготування спершу слід вибрати верхню або нижню зону, для якої потрібно очистити дані про час завершення приготування.



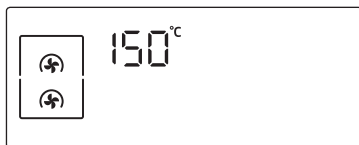
Режими приготування



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 **ОК**.

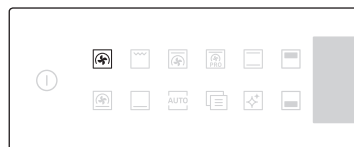


Піч почне розігріватися, поки не буде досягнуто встановленої температури. Коли попереднє розігрівання буде закінчено, індикація зникне і пролунає звуковий сигнал. Функцію розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо у довіднику з приготування страв не вказано інше.

ПРИМІТКА

Тривалість та/або температуру можна змінювати під час приготування.

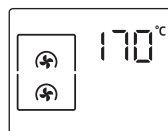
Режими конвекції



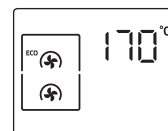
Натисніть кнопку , щоб вибрати між режимом конвекції та еко-конвекції.

ПРИМІТКА

Можна вибрати режим еко-конвекції в режимі дворівневого приготування.

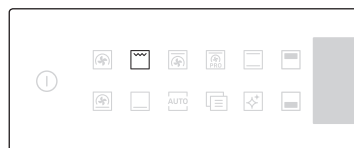


Конвекція

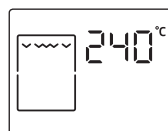


Еко-конвекція

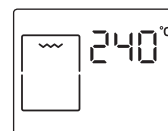
Режими гриля



Натисніть кнопку , щоб вибрати між режимом Великий гриль та Еко-гриль.



Великий гриль

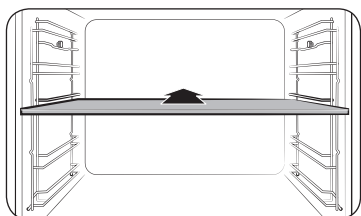


Еко-гриль

Робочі режими

Режим дворівневого приготування

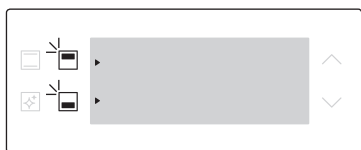
Використовуйте розділювач, який додається, щоб розділити камеру на верхню та нижню зони. Це дає змогу користувачам одночасно готувати дві різні страви або просто обрати зону, в якій готуватиметься страва.






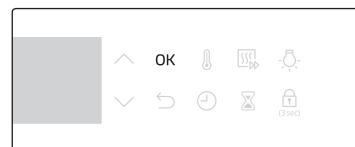
1. Вставте розділювач на рівні 3, щоб розділити камеру на дві зони.
2. Для верхньої зони доступний режим гриля, конвекції, еко-конвекції чи верхнього нагрівального елемента + конвекції. Для нижньої зони можна ввімкнути режим конвекції, еко-конвекції, нижнього нагрівального елемента + конвекції і нижнього нагрівального елемента.

ПРИМІТКА

Режим еко-конвекції неможливо використовувати одночасно в обох зонах у режимі дворівневого приготування.



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 почне розігріватися, поки не буде досягнуто встановленої температури. Функцію розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо у довіднику з приготування страв не вказано інше.

ПРИМІТКА

Наявність функції дворівневого приготування залежить від режиму приготування. Докладніше читайте в розділі «Інтелектуальна допомога при приготування страв» 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		
			Верхня зона	Нижня зона	
	Конвекція	* 30–275	40–250	40–250	170
		Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для випікання і смаження на різних рівнях одночасно.			
	Еко-конвекція	30–275	40–250	40–250	170
		Режим еко-конвекції використовує оптимізовані налаштування системи нагрівання для заощадження електроенергії під час приготування страв. Тривалість приготування буде дещо більшою, 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. 			
	Звичайний режим	* 30–275	-	-	200
		Тепло генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження більшості страв.			

Режим		Температурний діапазон (°C)			Рекомендована температура (°C)
		Однорівневий режим	Дворівневий режим		
			Верхня зона	Нижня зона	
	Верхній нагрівальний елемент + конвекція	* 40–275	40–250	-	190
		Верхній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для смаження з утворенням хрусткої скоринки (наприклад, м'яса чи лазань).			
	Нижній нагрівальний елемент + конвекція	* 40–275	-	40–250	190
		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	190
		Тепло генерує нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим, до прикладу, наприкінці випікання, щоб підрум'янити нижню частину кішу чи піци.			
	Професійне смаження	80–200	-	-	160
		У режимі професійного смаження виконується цикл попереднього розігрівання, доки не буде досягнуто температури 220 °C. Тоді вмикаються верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції для смаження страви, наприклад м'яса. Після смаження м'ясо готуватиметься за низької температури. Використовуйте цей режим для приготування яловичини, птиці та риби.			
	Великий гриль	100–300	40–250	-	240
		Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум'янення верхньої частини страв (наприклад, м'яса, лазань чи запіканки).			
	Еко-гриль	100–300	-	-	240
		Тепло генерує мала область гриля. Використовуйте цей режим для приготування страв, для яких потрібно менше тепла, наприклад риби чи канапок.			

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.

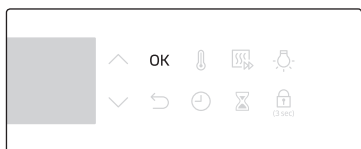
Якщо у верхній зоні встановлено (°C)	У нижній зоні температуру буде обмежено до (°C)	
	Мінімально	Максимально
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

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

Щоб зупинити приготування



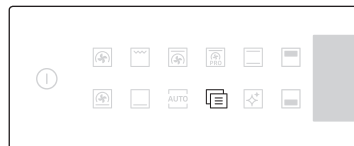
1. Під час процесу приготування натисніть кнопку .





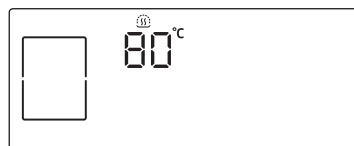
2. Щоб скасувати приготування, натисніть **OK**.

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. Детальніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».
4. Піч запустить вибрану функцію з налаштуваннями за замовчуванням чи вибраними налаштуваннями.



Режим	Температурний діапазон (°C)	Рекомендована температура (°C)	Вказівки	
F 1	Зберігання страви теплою	40–100	80	Використовуйте лише для зберігання теплою щойно приготованої страви.
F 2	Розігрівання посуду	30–80	60	Використовуйте для розігрівання тарілок чи іншого посуду.

Робочі режими

Режим автоматичного приготування

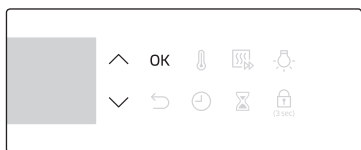
Для недосвідчених кухарів піч пропонує загалом 50 програм автоматичного приготування. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і зусилля. Тривалість і температуру приготування буде налаштовано відповідно до вибраного рецепту.



1. На панелі функцій натисніть **AUTO**.



2. За допомогою кнопок **Λ / V** виберіть програму, тоді натисніть **OK**. Відобразиться доступний діапазон ваги (розмір порції).

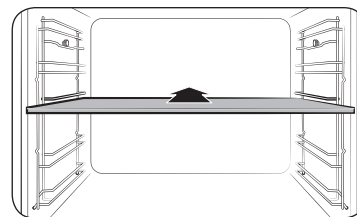


3. За допомогою кнопок **Λ / V** встановіть розмір порції, тоді натисніть **OK**, щоб почати приготування.

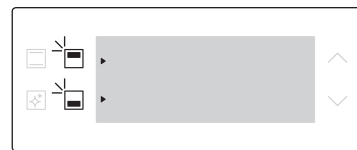
ПРИМІТКА

- Окремі програми автоматичного режиму приготування включають попереднє 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.

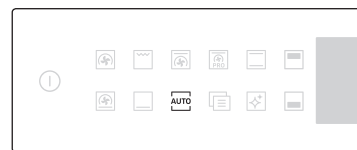
Режим дворівневого приготування



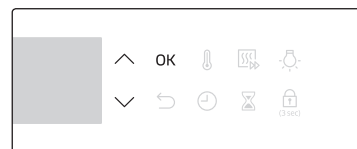
1. Встановіть розділювач на рівні 3, щоб увімкнути режим дворівневого приготування.



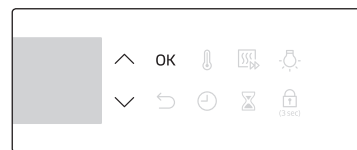
2. Натисніть **■**, щоб вибрати верхню зону, або **■**, щоб вибрати нижню зону. Поруч із вибраною зоною з'явиться індикатор **▶**.



3. На панелі функцій натисніть **AUTO**.



4. За допомогою кнопок **Λ / V** виберіть програму, тоді натисніть **OK**. Відобразиться доступний діапазон ваги (розмір порції).



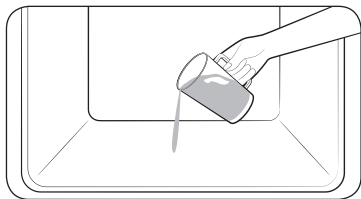
5. За допомогою кнопок **Λ / V** встановіть розмір порції, тоді натисніть **OK**, щоб почати приготування.

ПРИМІТКА

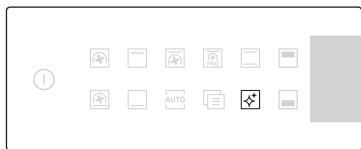
Докладніше читайте в розділі «Програми автоматичного приготування» у цьому посібнику.


Чищення парою

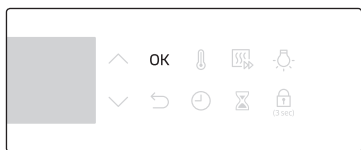
Ця функція корисна для чищення парою слабких забруднень. Це заощаджує ваш час, усуваючи потребу регулярно чистити піч вручну.



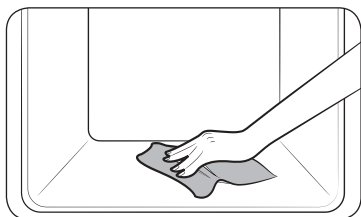
1. Налийте 400 мл води на дно печі і закрийте дверцята.



2. Натисніть  на панелі вибору функцій.



3. Натисніть **OK**, щоб почати чищення.
Робота режиму чищення парою 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.

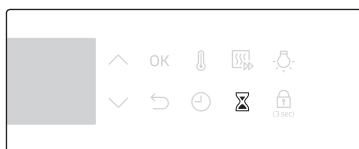
📖 ПРИМІТКА

- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію чищення парою, рекомендовано усунути складні забруднення за допомогою миючого засобу.
- Після завершення робочого циклу залиште дверцята печі привідчиненими. Таким чином внутрішня емальована поверхня краще висохне.
- Якщо піч всередині гаряча, ввімкнути функцію чищення не вдасться. Зачекайте, поки піч охолоне, і спробуйте ще раз.
- Не лейте із силою воду на дно печі. Робіть це обережно. Інакше вода переллється до переду.
- Вода, яку вилили на дно печі, може не повністю випаруватися, і це нормально.

Робочі режими

Таймер

Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.



1. Натисніть .

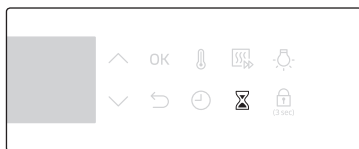



2. За допомогою кнопок **^** / **V** встановіть тривалість, тоді натисніть **OK**.

ПРИМІТКА

- Після того, як міне встановлений час, піч подасть звуковий сигнал і на дисплеї блиматиме індикація «00:00».
- Налаштування таймера можна змінити в будь-який час.

Увімкнення/вимкнення звуку



- Щоб вимкнути звук, торкніть і утримуйте кнопку  упродовж 3 секунд.
- Щоб увімкнути звук, ще раз торкніть і утримуйте кнопку упродовж 3 секунд.

Інтелектуальна допомога при приготування страв

Приготування вручну

ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо акриламідів

Акриламід утворюється під час випікання їжі, яка містить крохмаль, наприклад картопляних чіпсів, картоплі «фрі» та хліба, і може викликати проблеми зі здоров'ям. Рекомендовано готувати ці страви за низької температури, уникаючи підгорання чи надмірного підрум'янення.

УВАГА

Продукти, які швидко псуються (наприклад, молоко, яйця, риба, м'ясо чи птиця) не мають залишатися в печі більше 1 години, перш ніж почнеться приготування їжі, і страву слід вийняти з печі одразу після приготування. Якщо ви з'їсте зіпсовану страву, можна отруїтися.

ПРИМІТКА

- Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо у довіднику із приготування страв не вказано інше.
- 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 довіднику із приготування страв, використовуйте те приладдя, яке є в наявності, і ви все одно зможете досягти тих самих результатів.

- Форма для випікання і універсальна форма взаємозамінні.
- Під час приготування їжі з високим вмістом олії рекомендовано під решітку-гриль ставити лоток для збору залишків олії. Якщо в комплект поставки входить решітка, використовуйте її разом із лотком.
- Якщо у комплект поставки входить універсальна форма або глибока форма, чи обидві форми, для приготування їжі з високим вмістом олії краще використовувати глибшу посудину.

Випікання

Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Бісквіт	Решітка-гриль, форма Ø 25–26 см	2		160–170	35–40
Мрамуровий 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 крамбл	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
Піца домашньому, 1–1,2 кг	Універсальна форма	2		190–210	10–15

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Заморожена випічка з листкового тіста, з начинкою	Універсальна форма	2		180–200	20–25
Кіш	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	2		180–190	25–35
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

Інтелектуальна допомога при приготування страв

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		200	65–80 *
Шматки курки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200–220	25–35
Грудинка качки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200–210	20–30
Невелика ціла індичка, 5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		180–200	120–150
Овочі					
Овочі, 0,5 кг	Універсальна форма	3		220–230	15–20
Запечена картопля (половинками) 0,5 кг	Універсальна форма	3		190–200	40–50
Риба					
Філе риби, запечене	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200–220	20–30
Смажена риба	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		180–200	30–40

* Переверніть, як мине половина часу приготування.

Приготування в режимі гриля

Рекомендовано попередньо розігріти піч у режимі великого гриля. Перевертайте, як мине половина часу приготування.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Хліб					
Тости	Решітка-гриль	5		270–300	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 камембер 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

Професійне смаження

Цей режим включає цикл автоматичного розігрівання до температури 220 °C. Під час смаження м'яса працюють верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції. Після цього страва готується за встановленої низької температури. Тоді працюють верхній і нижній нагрівальні елементи. Цей режим підходить для смаження м'яса і птиці.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (год.)
Смажена яловичина	Решітка-гриль + Універсальна форма	3	80–100	3–4
		1		
Смажена свинина	Решітка-гриль + Універсальна форма	3	80–100	4–5
		1		
Смажена баранина	Решітка-гриль + Універсальна форма	3	80–100	3–4
		1		
Грудинка качки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3	80–100	2–3
		1		

Інтелектуальна допомога при приготування страв

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.

№	Зона	Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
1	Верхня зона	Бісквіт	Решітка-гриль, форма Ø 25–26 см	4		160–170	40–45
	Нижня зона	Піца по-домашньому, 1,0–1,2 кг	Універсальна форма	1		190–210	13–18
2	Верхня зона	Смажені овочі, 0,4–0,8 кг	Універсальна форма	4		220–230	13–18
	Нижня зона	Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	1		160–170	70–80
3	Верхня зона	Піта	Універсальна форма	4		230–240	13–18
	Нижня зона	Картопляна запіканка, 1,0–1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	1		180–190	45–50

№	Зона	Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
4	Верхня зона	Курячі ніжки	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 4		230–250	30–35
	Нижня зона	Лазанья, 1,0–1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	1		190–200	30–35
5	Верхня зона	Філе риби, запечене	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 4		210–230	15–20
	Нижня зона	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.

Верхня зона

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Картопляна запіканка	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	4		160–170	40–50
Британські булочки	Універсальна форма	4		180–190	30–35
Лазанья	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	4		180–190	25–35
Курачі ніжки *	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 4		230–250	30–35

* Не розігрівайте піч.

Нижня зона

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Голландський солодкий хлібець	Решітка-гриль, ємність для пирогів діаметром 24 см	1		170–180	50–60
Мрамуровий кекс	Решітка-гриль, ємність для кексу	1		160–170	60–70
Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	1		160–170	70–80
Піца домашньому, 1,0–1,2 кг	Універсальна форма	1		190–210	13–18

Еко-конвекція

У цьому режимі застосовується оптимізована система нагрівання, яка дає змогу економити енергію під час приготування страв. Для цього режиму не рекомендовано використовувати функцію розігрівання з метою заощадження електроенергії.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Фруктовий крамбл, 0,8–1,2 кг	Решітка-гриль, форма для печі 24 см	2	160–180	60–80
Картопля в мундирах, 0,4–0,8 кг	Універсальна форма	2	190–200	70–80
Ковбаски, 0,3–0,5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	160–180	20–30
Заморожені чіпси для приготування в печі, 0,3–0,5 кг	Універсальна форма	3	180–200	25–35
Заморожені картопляні дольки, 0,3–0,5 кг	Універсальна форма	3	190–210	25–35
Рибне філе, запечене, 0,4–0,8 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	200–220	30–40
Паніроване хрустке рибне філе, 0,4–0,8 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	200–220	30–45
Смажена яловичина, 0,8–1,2 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	2 1	180–200	65–75
Смажені овочі, 0,4–0,6 кг	Універсальна форма	3	200–220	25–35

Інтелектуальна допомога при приготування страв

Режим дворівневого приготування – режим еко-конвекції

Можна також використовувати режим еко-конвекції у верхній або нижній зоні для заощадження електроенергії.

Для цього режиму не рекомендовано використовувати функцію розігрівання з метою заощадження електроенергії.

Верхня зона

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Лазанья	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	4	180–200	30–45
Заморожені чіпси для приготування в печі	Універсальна форма	4	200–210	25–35
Заморожені картопляні дольки	Універсальна форма	4	200–210	25–35
Смажена вирізка яловичини	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 4	170–180	60–80

Нижня зона

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Мрамуровий кекс	Решітка-гриль, ємність для кексу	1	170–180	60–70
Голландський солодкий хлібець	Решітка-гриль, ємність для пирога діаметром 24 см	1	170–180	50–60
Картопля «в мундирах»	Універсальна форма	1	190–200	70–90
Заморожена піца	Решітка-гриль	1	200–210	25–30

Програми автоматичного приготування

⚠ УВАГА

Продукти, які швидко псуються (наприклад, молоко, яйця, риба, м'ясо чи птиця) не мають залишатися в печі більше 1 години, перш ніж почнеться приготування їжі, і страву слід вийняти з печі одразу після приготування. Якщо ви зісте зіпсовану страву, можна отруїтися.

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 1–19, 38 і 39 включають етап розігрівання, і на дисплеї відображається відповідна інформація. 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.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 1	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.		
A 2	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
А 3	Запечена паста	1,2–1,5	Решітка-гриль	3
		Приготуйте пасту і викладіть 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.		
А 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 звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
А 5	Рататуй	1,2–1,5	Решітка-гриль	3
		Викладіть інгредієнти страви в посудину з кришкою. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки. Запікайте, накривши кришкою. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.		
А 6	Яблучний пиріг	1,2–1,4	Решітка-гриль	2
		Приготуйте яблучний пиріг і викладіть його у круглу металеву форму розміром 24–26 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
А 7	Круасан	0,3–0,4	Універсальна форма	3
		Приготуйте круасани (з готового охолодженого тіста). Розстеліть в універсальній формі папір для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму в піч.		
А 8	Листковий пиріг з яблуками	0,3–0,4	Універсальна форма	3
		Викладіть листковий пиріг з яблуками на папір для випічки, розстелений в універсальній формі. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму в піч.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
А 9	Основа для фруктової начинки	0,4–0,5	Решітка-гриль	3
		Викладіть тісто у форму для випікання з чорного металу, змазану маслом, для випікання основи. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
А 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 звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, додайте начинку і викладіть страву на середину решітки.		
А 11	Білий хліб	0,6–0,7	Решітка-гриль	3
		Приготуйте тісто і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
А 12	Пшенично-житній хліб	0,8–0,9	Решітка-гриль	3
		Приготуйте тісто і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
А 13	Булочки	0,3–0,5	Універсальна форма	3
		Приготуйте рулети (з готового охолодженого тіста). Розстеліть в універсальній формі папір для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму в піч.		

Інтелектуальна допомога при приготування страв

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 14	Фруктовий кранбл	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 звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 15	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 звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму в піч.		
A 16	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 звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 17	Мрамуровий кекс	0,7–0,8	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто і викладіть його у круглу металеву форму для кексу. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 18	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 звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 19	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 звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 20	Смажена вирізка яловичини	0,8–1,3	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.		
A 21	Смажена яловичина повільного приготування	0,8–1,3	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.		
A 22	Смажені відбивні з баранини з травами	0,4–0,9	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
		Замаринуйте відбивні з баранини у травах і спеціях і викладіть на решітку.		
A 23	Нога баранини з кісткою	1,0–1,5	Решітка-гриль	3
			Універсальна форма	1
		Покладіть мариновану баранину на решітку-гриль.		
A 24	Смажена свинина зі скоринкою	0,8–1,3	Решітка-гриль	3
			Універсальна форма	2
		Покладіть свинину на решітку жирною стороною догори.		
A 25	Реберця свинини	0,8–1,3	Решітка-гриль	3
			Універсальна форма	3
		Покладіть реберця на решітку.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 26	Ціла курка	1,0–1,5	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	0,5–1,0	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Замаринуйте курячу грудинку і покладіть на решітку.				
A 28	Курячі ніжки	0,5–1,0	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Змастіть олією і спеціями і покладіть на решітку.				
A 29	Грудинка качки	0,3–0,8	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	0,3–0,8	Універсальна форма	4
			Викладіть філе форелі в універсальну форму шкірою догори.	
A 31	Форель	0,3–0,8	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Сполосніть і почистьте рибу і покладіть її на решітку головою до хвоста. Додайте до риби лимонний сік, сіль і трави. Зробіть на шкірі надрізи ножом. Змастіть олією і посипте сіллю.				

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 32	Палтус	0,3–0,8	Універсальна форма	3
			Розстеліть в універсальній формі папір для випічки і покладіть у форму палтус. Зробіть надрізи ножом.	
A 33	Стейк/філе лосося	0,3–0,8	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Сполосніть і почистьте філе чи стейки. Викладіть філе на решітку шкірою догори.				
A 34	Смажені овочі	0,3–0,8	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	Печена картопля, розрізана навпіл	0,5–1,0	Універсальна форма	3
			Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл по довжині. Викладіть в універсальну форму зрізаною стороною догори і змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями.	
A 36	Заморожені шматки картоплі для приготування у печі	0,3–0,8	Універсальна форма	3
			Рівномірно розкладіть заморожені чіпси в універсальній формі.	
A 37	Заморожені картопляні дольки	0,3–0,8	Універсальна форма	3
			Рівномірно розподіліть картопляні дольки в універсальній формі.	
A 38	Заморожена піца	0,3–0,8	Решітка-гриль	3
			Запустіть програму, коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть заморожену піцу на середину решітки. Перше налаштування слід вибирати для тонкої італійської піци, а друге - для товстої піци.	

Інтелектуальна допомога при приготування страв

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 39	Піца по-домашньому	0,8–1,3	Універсальна форма	2
		Приготуйте тісто для піци по-домашньому і покладіть її в універсальну форму. У вагу входить тісто і начинка, як от соус, овочі, шинка і сир. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму в піч.		
A 40	Тісто	0,3–0,8	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто, покладіть його в чашу і накрийте плівкою. Поставте посудину на середину решітки. Перше налаштування слід вибирати для піци і тіста для пирогів, а друге – для тіста для хліба.		

Дворівневе приготування

У таблиці нижче подано 10 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв. Можна використовувати лише верхню чи нижню зону або обидві зони 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. Тоді натисніть кнопку **Час приготування**, щоб розпочати приготування в автоматичному режимі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

1. Верхня зона

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 1	Картопляна запіканка	1,0–1,5	Решітка-гриль	4
		Приготуйте свіжу картоплюну 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.		
A 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 звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 3	Курячі ніжки	0,5–1,0	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	4
Змастіть олією і спеціями і покладіть на решітку.				

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 4	Печена картопля, розрізана навпіл	0,5–1,0	Універсальна форма	4
		Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл по довжині. Викладіть в універсальну форму зрізаною стороною догори і змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями.		
A 5	Заморожені чіпси для приготування в печі	0,3–0,8	Універсальна форма	4
		Рівномірно розкладіть заморожені чіпси в універсальній формі.		

2. Нижня зона

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 1	Яблучний пиріг	1,2–1,4	Решітка-гриль	1
		Приготуйте яблучний пиріг і викладіть його у круглу металеву форму розміром 24–26 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 2	Листковий пиріг з яблуками	0,3–0,4	Універсальна форма	1
		Викладіть листковий пиріг з яблуками на папір для випічки, розстелений в універсальній формі. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму в піч.		
A 3	Кіш лорен	1,2–1,5	Решітка-гриль	1
		Приготуйте тісто для кіша, викладіть його у круглу посудину діаметром 25 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, додайте начинку і викладіть страву на середину решітки.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 4	Заморожена піца	0,3–0,8	Решітка-гриль	1
		Запустіть програму, коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть заморожену піцу на середину решітки. Перше налаштування слід вибирати для тонкої італійської піци, а друге - для товстої піци.		
A 5	Піца по-домашньому	0,8–1,3	Універсальна форма	1
		Приготуйте тісто для піци по-домашньому і покладіть її в універсальну форму. У вагу входить тісто і начинка, як от соус, овочі, шинка і сир. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму в піч.		

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.

Інтелектуальна допомога при приготування страв

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	25–35
		1+3		155	30–35
Пісочне печиво	Універсальна форма + Універсальна форма	1+3		140	30–35
Нежирний бісквіт	Решітка-гриль + розбірна форма для випікання (з темним покриттям, ø 26 см)	2		160	30–35
		2		160	35–40
		1+4		155	40–45
Яблучний пиріг	Решітка-гриль + 2 розбірні круглі форми для пирогів * (з темним покриттям, ø 20 см)	2 розташована по діагоналі		160	70–80
	Універсальна форма + решітка-гриль + 2 розбірні форми для пирогів ** (з темним покриттям, ø 20 см)	1+3		160	80–90

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

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

2. Приготування в режимі гриля

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

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Решітка-гриль	5		300 (макс.)	1–2
Гамбургери з яловичиною * (12 шт.)	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	4		300 (макс.)	1 ^{ша} 15–18
		1			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 *	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		200	65–80 *

* Переверніть, як 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. Змастіть маслом дно посудини (22–24 см). Розкладіть шматки на чистий рушник, накрийте їх рушником і не відкривайте, поки не приготуєте решту інгредієнтів. Викладіть решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, у велику посудину і ретельно перемішайте. Викладіть шматки картоплі у посудину, накладаючи їх один на один, і викладіть суміш поверх картоплі. Посипте тертим сиром і випікайте. Коли страва буде готова, прикрасьте її свіжими листочками чебрецю.

Овочева запіканка

- Інгредієнти** 800 г овочів (кабачки, помідори, цибуля, морква, перець, попередньо проварена картопля), 150 мл вершків, 50 г збитих цілих 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 і наріжте їх на шматки товщиною 3–5 мм. Покладіть овочі в посудину (22–24 см) і додайте олію. Змішайте решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, і додайте до овочів. Посипте тертим сиром і випікайте. Коли страва буде готова, прикрасьте її кількома свіжими листочками чебрецю.

Інтелектуальна допомога при приготування страв

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, $\frac{1}{2}$ 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, $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{3}{4}$ збитого яйця. Замішайте усі інгредієнти у кухонному комбайні до утворення крихкої маси. Сформуйте 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 $\frac{3}{4}$ тіста товщиною 5 мм. Викладіть тісто у форму (на дно і стінки форми). Почистьте і повиймайте з яблук кісточки. Поріжте на кубики $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ 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). Прощтрикніть 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 усі інгредієнти до утворення крихкої маси для прикрашання десерту. Викладіть фрукти в посудину, а зверху посипку.

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.

Інтелектуальна допомога при приготування страв

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 викладіть на 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. ворсестширського соусу, 2 ст. л. помідорового пюре, 2 ст. л. оливкової олії.

Вказівки Приготуйте соус для барбекю. Розігрійте олію у сковорідці і додайте цибулю. Готуйте, поки цибуля не стане м'якою, і 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

Чищення

Рекомендовано регулярно чистити піч.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Внутрішня частина

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

Зовнішня поверхня печі

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

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

Приладдя

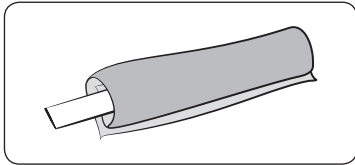
Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Щоб видалити стійкий бруд, замочіть використовуване приладдя у теплій мильній воді на 30 хвилин, перш ніж мити.

Каталітична емальована поверхня (стосується лише окремих моделей)

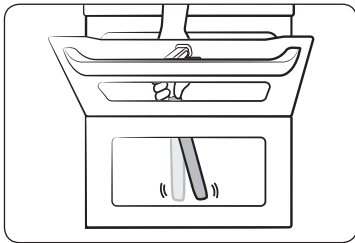
Знімні частини вкриті темно-сірою каталітичною емаллю. Вони можуть бути забруднені олією і жиром; причиною цього є повітря, яке циркулює у режимі конвекції. Ці забруднення згоряють у печі за температури 200 °C і вище.

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



1. Обв'яжіть вологу ганчірку навколо палиці.

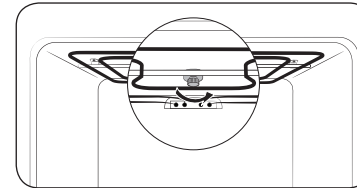


2. Покладіть рушник під дверцята.
3. Почистьте дверцята.
4. Додайте миючий засіб до ганчірки і знову почистьте.
5. Витріть вологу сухою ганчіркою.

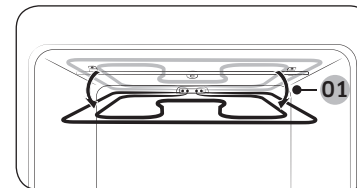
⚠ УВАГА

Не від'єднуйте дверцята під час чищення.

Верхня панель (лише окремі моделі)

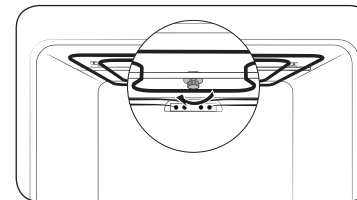


1. Опустіть нагрівальний елемент гриля. Для цього поверніть муфту проти годинникової стрілки, тримаючи нагрівальний елемент гриля. Нагрівальний елемент гриля не є знімною частиною. Не тисніть нагрівальний елемент гриля донизу із силою.



2. Почистьте верхню панель печі мильною водою та чистою ганчіркою.

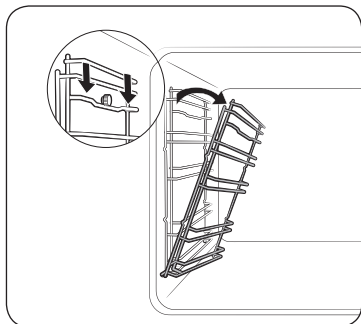
01 Прибл. 12°



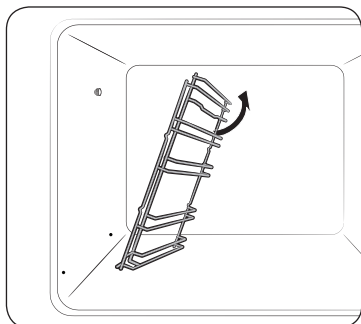
3. Завершивши, встановіть нагрівальний елемент гриля на місце і поверніть муфту за годинниковою стрілкою.

Догляд

Бокові решітки (лише для окремих моделей)



1. Натисніть верхній ряд на решітці зліва і опустіть на приблизно 45°.



2. Потягніть і зніміть нижній ряд із бокової решітки ліворуч.
3. Зніміть бокову решітку праворуч.
4. Почистьте обидві бокові решітки.
5. Після цього виконайте дії кроків 1–2 вище у зворотньому порядку, щоб встановити бокові решітки на місце.

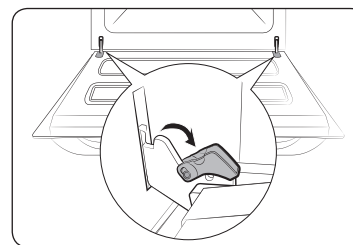
ПРИМІТКА

Піч працює без бокових і звичайних решіток.

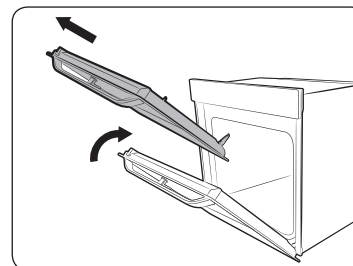
Від'єднання дверцят

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

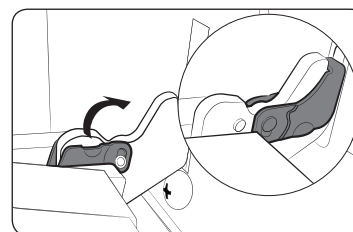
Дверцята печі важкі.



1. Відкрийте дверцята і відкрийте фіксатори на обох завісах.



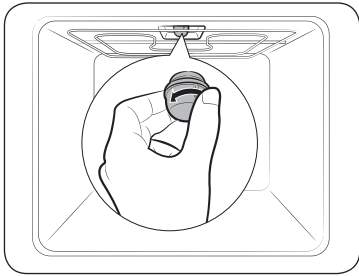
2. Закрийте дверцята на приблизно 70°. Притримуйте дверцята печі з боків обома руками, підніміть і потягніть догори, щоб зняти з завіс.



3. Після цього виконайте дії кроків 1–2 вище у зворотньому порядку, щоб установити дверцята на місце. Упевніться, що фіксатори встановлено на завісах з обох боків.

Заміна

Лампочки

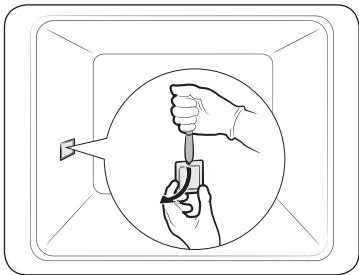


1. Зніміть скляний ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки.
2. Замініть лампочку в печі.
3. Почистьте скляний ковпачок.
4. Після цього виконайте крок 1 вище у зворотному порядку і встановіть скляний ковпачок на місце.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Бокова лампочка печі



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

Усунення несправностей

Що слід перевірити

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

Проблема	Причина	Вирішення
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	<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.
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.
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.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
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.

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 виконані налаштування 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 чищення парою.	<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-F1	Стається лише під час читання/запису EEPROM.	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-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.

Усунення несправностей

Код	Значення	Вирішення
-dC-	Можливо, у дворівневому режимі вийнято розділювач. Можливо, в однорівневому режимі встановлено розділювач.	Не виймайте розділювач, готуючи у дворівневому режимі. Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
S-01	Захисне вимкнення Піч може працювати за встановленої температури протягом тривалого часу. <ul style="list-style-type: none"> • Менше 105 °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 докладє зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без повідомлення.

Розміри (Ш x В x Г)	Габаритні	595 x 595 x 570 мм
Об'єм		75 літрів
Вага	Нетто	42,0 кг
Напруга під'єднання		230–240 В змінного струму 50 Гц
Максимальна споживана потужність		3650–3950 Вт

Додаток

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

найменування або торговельна марка постачальника	Samsung
код моделі духової шафи	NV75N7646RB, NV75N7646RS, NV75N7626RB
індекс енергоефективності кожної камери духової шафи	81,6
клас енергоефективності камери духової шафи	A+
обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у звичайному режимі в кВт-год	1,05 кВт-год
обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у режимі примусової конвекції в кВт-год	0,71 кВт-год
кількість камер	1
джерело (джерела) енергії для кожної камери	електрика
об'єм кожної камери, л	75 л

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років

Нотатки

Нотатки

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

Адреса виробника :

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

АДРЕСА ФАБРИКИ :

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

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні :

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1800-25-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)



DG68-01056G-00

Кіріктірілген пеш

Пайдалану және орнату жөніндегі нұсқаулық

NV75N7646RB / NV75N7646RS / NV75N7626RB



SAMSUNG

Мазмұны

Нұсқаулықты қолдану 3

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған: 3

Қауіпсіздік нұсқаулары 3

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

Орнату 7

Жинақтың құрамы 7
Пешті орнатуға дайындау 8
Қуат көзіне қосу 8
Асүй жиһазы бөлігіне орнату 8

Істі бастау алдында 10

Бастапқы параметрлері 10
Жаңа пештің иісі 11
Зияткерлік қауіпсіздік жүйесі 11
Керек-жарақтары 11
Икемді есік 13
Механикалық құлып (бар үлгілерге ғана қатысты) 14
Қос режимде пісіру 14

Іске пайдалану 15

Басқару панелі 15
Жалпы параметрлер 16
Пісіру режимдері 19
Қос режимнің температура параметрінің ауқымы 22
Тағам пісіруді тоқтату үшін 23
Арнайы функциялар 23
Автоматты түрде пісіру 24
Бумен тазалау 25
Таймер 26

2 Қазақ

Дыбыстық сигналды қосу/сөндіру 26

Ас пісіру бойынша ұсыныстар 26

Қолмен пісіру 26
Автоматты түрде пісіру бағдарламалары 32
Тағамдарды сынақтан өткізу 38
Жиі қолданылатын автоматты түрде пісіру рецептілерінің жинағы 39

Қызмет көрсету 42

Тазалау 42
Есікті ағытып алу 44
Ауыстыру 45

Ақаулықтарды жою 45

Тексеру 45
Ақпарат кодтары 47

Техникалық сипаттамалары 48

Қосымша 49

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.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

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.

Қауіпсіздік нұсқаулары

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

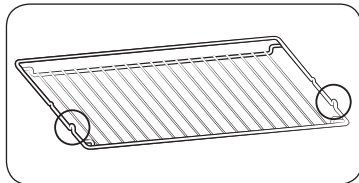
ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.

Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!: 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.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз. Құрылғыны электр желісіне тек уәкілетті электр маманы ғана қосуға тиіс. Құрылғыда ақау пайда болса немесе оған нұқсан келсе, іске қосуға әрекеттенбеңіз. Жөндеу жұмыстарын тек уәкілетті техник ғана орындауға тиіс. Жөндеу жұмысы дұрыс орындалмаса, өзіңізге немесе басқаларға қатерлі болуы мүмкін. Пешіңізді жөндеу қажет болса, SAMSUNG қызмет көрсету орталығына немесе дилеріңізге хабарласыңыз. Электр сымдары мен кабельдерін пешке тигізбеу керек.

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

Құрылғыны жөндеу немесе тазалау қажет болса, міндетті түрді ток көзінен ажыратыңыз. Пештің қасында орналасқан розеткаға электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз. Бұл құрылғының бумен пісіретін функциясы бар болса, сумен жабдықтайтын картриджге нұқсан келген жағдайда құрылғыны іске пайдаланбаңыз. (Су буы немесе бу функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

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

Бұл пеш тек үйде тағам пісіруге ғана арналып жасалған.

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

Пештің ішіне ешқашан тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды.

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

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

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

Қауіпсіздік нұсқаулары

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

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

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

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

Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.

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

Жеміс шырыны пештің эмаль беттеріне кетпейтін дақ қалдырады.

Өте сұйық қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз.

Пештің ашық тұрған есігінің үстіне тағам пісіретін ыдыстарды қоймаңыз.

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

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

Есікті шамадан тыс көп салмақ салып ашпаңыз.

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

ЕСКЕРТУ: Пеште тағам пісіп жатқанда есігін ашып қоймаңыз.

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



(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

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

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

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

Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы

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

Орнату

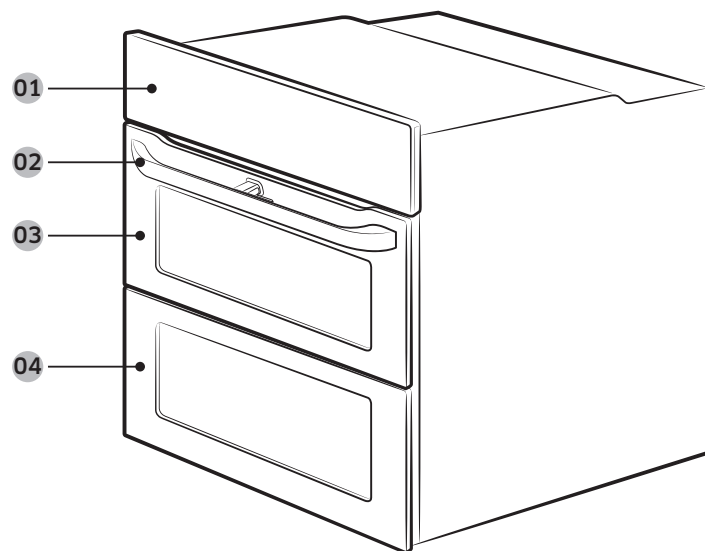
⚠ ЕСКЕРТУ

Бұл пешті тек білікті маман орнатуға тиіс. Ол пештің негізгі қуат көзіне қосылуы және тиісті жергілікті қауіпсіздік техникасы ережелерінің сақталуы үшін жауапкершілік көтереді.

Жинақтың құрамы

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

Құрылғының сыртқы түрі



- 01 Басқару панелі 02 Есіктің тұтқасы 03 Үстіңгі есік
04 Негізгі есік

Керек-жарақтары

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



Тор сөре



Тор сөренің төсемесі *



Пісірме науа *



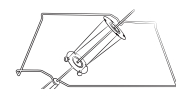
Әмбебап науа *



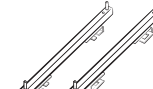
Өте шұңғыл науа *



Қуыратын істік *



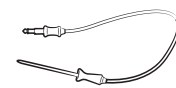
Қуыратын істік және кәуап істігі *



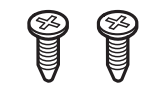
Телескопиялық бағыттағыш *



Бөлгіш құрал



Ет сүңгісі *



2 бұранда (M4 L25)



Орнату тұтқасы

📖 ЕСКЕРТПЕ

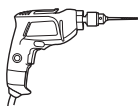
Жұлдызшамен (*) белгіленген керек-жарақтардың қол жетімділігі үлгі түріне байланысты.

Орнату

Пешті орнатуға дайындау

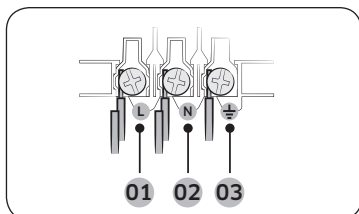


Phillips бұрағышы



Бұрғы

Қуат көзіне қосу



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

Егер токқа байланысты шектеулердің себебімен штепсель розеткасы қол жетімсіз болса, қауіпсіздік стандартына сай келу үшін көп полюсті оқшаулағыш қосқышты (кем дегенде арасында 3 мм бос орын бар) пайдаланыңыз. H05 RR-F немесе H05 VV-F тұрпатты, қимасы, кемінде 1,5-2,5 мм² болатын, ұзындығы жеткілікті қуат сымын пайдаланыңыз.

Номиналды ток (A)	Көлденең қиманың ең аз ауданы
10 < A ≤ 16	1,5 мм ²
16 < A ≤ 25	2,5 мм ²

Пешке жапсырылған кестедегі спецификациялардан шығыс қуатының 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. Өуелі басқа сымдардан ұзын болатын сары және жасыл сымдарды (жерге тұйықтауға арналған) жалғаңыз. Штепсель розеткасына қосатын кезде, пешті орнатқаннан кейін розетка қол жететін жерде тұруға тиіс. Samsung компаниясы құрылғы жерге мүлдем қосылмағаны немесе дұрыс қосылмағаны үшін жауапкершілік көтермейді.

8 Қазақ

⚠ ЕСКЕРТУ

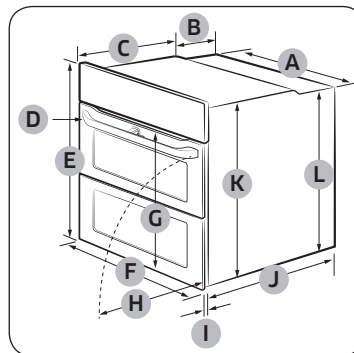
Сымдарды баспаңыз немесе бұралып кетуіне жол бермеңіз, оларды пештің қызып тұратын бөлшектерінен алыс ұстаңыз.

Асүй жиһазы бөлігіне орнату

Пешті ас үй жиһазына кіріктіріп орнату керек болса, пештің пластик беттері және бекіту үшін пайдаланылатын желім 90 °C градусқа төзімді болуға тиіс. Samsung компаниясы пештен бөлінген қызудан жиһазға келген зақымға жауапты емес.

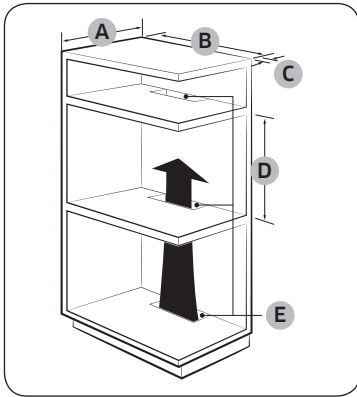
Пешті дұрыс желдету керек. Бұл үшін корпусстың астыңғы сөресі мен тірегіш қабырғасының арасына желдету үшін шамамен 50 мм бос орын қалдыру керек. Пешті пісіру панелінің астына орнатсаңыз, пісіру панелін орнату нұсқауларын орындаңыз.

Орнатуға қажетті өлшемдер



Пеш (мм)

A	560	G	Ең көбі 506
B	175	H	Ең көбі 494
C	370	I	21
D	Ең көбі 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

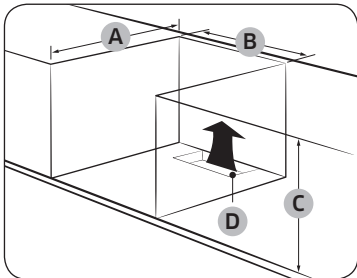


Кіріктірілген жиһаз бөлігі (мм)

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

ЕСКЕРТПЕ

Кіріктірілген шкафтың жылу шығарылуына және ауа айналымына арналған саңылаулары (E) бар болуға тиіс.



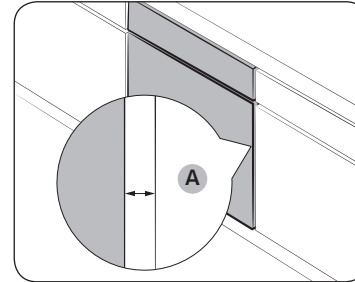
Раковинаның астындағы шкаф (мм)

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

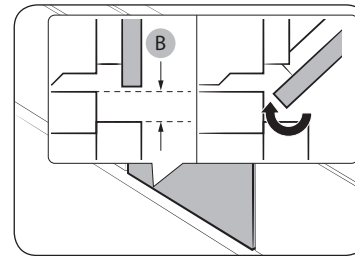
ЕСКЕРТПЕ

Кіріктірілген шкафтың жылу шығарылуына және ауа айналымына арналған саңылаулары (D) бар болуға тиіс.

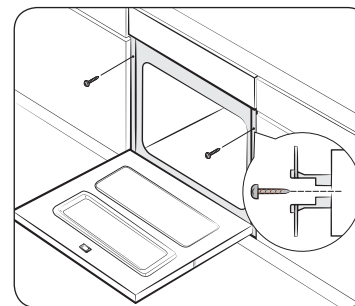
Пешті орнату



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



Есік еркін ашылып-жабылатындай болу үшін кемінде 3 мм (B) орын қалдырыңыз.



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

Орнату

Орнату

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

⚠ ЕСКЕРТУ

Пеш қалыпты түрде жұмыс істеу үшін оның жеткілікті желдетілуін қамтамасыз ету қажет. Желдеткіш саңылауларын ешқашан бітемеңіз.

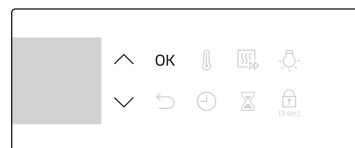
📖 ЕСКЕРТПЕ

Пештің сыртқы түрі үлгіге байланысты әр түрлі болуы мүмкін.

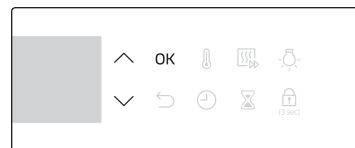
Істі бастау алдында

Бастапқы параметрлері

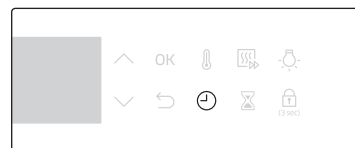
Пешті ең алғаш рет электр көзіне қосқан кезде сағат ("12") жыпылықтап тұратын дисплейде әделкі уақыт "12:00" пайда болады. Ағымдағы уақытты орнату үшін төмендегі амалдарды орындаңыз:



1. Сағатты орнату үшін \wedge / \vee түймелерін, содан кейін **OK** түймесін басыңыз. Минут элементі жыпылықтайды.



2. Минутты орнату үшін \wedge / \vee түймелерін, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.



Осы бастапқы параметрді орнатқаннан кейін ағымдық уақытты өзгерту үшін \odot түймешігін 3 секунд басып ұстап тұрып, жоғарыдағы амалдарды орындаңыз.

Жаңа пештің иісі

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

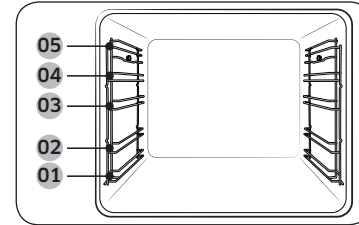
1. Пештің ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.
2. 200 °C температураны орнатып Конвекция немесе Стандартты режимін бір сағатқа қосыңыз. Бұл пештің ішіндегі өндіру барысында қалған қалдық заттарды күйдіріп тазалайды.
3. Аяқтағаннан кейін пешті сөндіріңіз.

Зияткерлік қауіпсіздік жүйесі

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.

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.
- Ыдысты және/немесе керек-жарақтарды пештен алатын кезде абайлаңыз. Ыстық тағамдар немесе керек-жарақтар күйдіруі мүмкін.
- Керек-жарақтар қызып тұрған кезде деформацияланып қалуы мүмкін. Суығаннан кейін бастапқы пішімдері мен қалыптары қайта орындарына келеді.

Негізгі функциялары

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

Тор сөре	Тор сөре гриль және қуыру режимінде тағам дайындауға арналған. Тор сөренің алға шығып тұрған бөліктерін (екі жағындағы тежегіш) есікке 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) бәліш, печенье және басқа кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Көлбеу жағын есікке 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 есікке қаратып қойыңыз.



Істі бастау алдында

Өте шұңғыл науа *	Өте шұңғыл науа (тереңдігі: 50 мм) тор сөренің төсемесін қолданып немесе қолданбай қуырдақ дайындау үшін пайдалануға болады. Көлбеу жағын есікке қаратып қойыңыз.
Қуыратын істік *	Қуыратын істікті, мысалы, тауықтан гриль жасау үшін қолдануға болады. Істік тек қана 4-ші деңгейде, істік адаптері бар бір камера режимінде пайдаланып ғана қолданыңыз. Гриль режимінде тағам пісірер алдында істіктің тұтқасын бұрап алыңыз.
Қуыратын істік және көуап істігі *	Тағам пісірген кезде тамшылаған селді жинау үшін науаны 1-деңгейге немесе үлкен ет мәзірін пісірген кезде пештің табанына қойыңыз. Істікті салмағы 1,5 кг асатын тағамды дайындау үшін пайдаланбаңыз. <ol style="list-style-type: none"> 1. Етке істікті шаншыңыз. Істікті етке сұғу үшін істіктің доғал ұшына тұтқаны бұрап қоюға болады. 2. Аздап пісірілген картоп пен көкөністерді еттің айналасына қойыңыз. 3. Аспаны ортаңғы сөренің орнына қойыңыз да, “V” жағын алдына қаратып қойыңыз. Істіктің сүйір ұшын арт жаққа қаратып аспаның үстіне қойыңыз да, істіктің ұшы пештің арт жағында орналасқан айналдырғыш механизмге кіргенше баппен итеріңіз. Істіктің доғал ұшы “V” пішімінің үстіне қойылуы керек. (Істіктердің сонымен пештің есігіне жақын орнатылатын, істіктің алға жылжып кетуіне жол бермейтін екі тетігі бар, бұл тетіктер сонымен қатар тұтқаның ұстағышы ретінде де қолданылады.) 4. Тағам пісірер алдында тұтқаны ағытыңыз. 5. Тағам пісіріп болғаннан кейін істікті аспадан ағыту үшін ұстағышты қайта бұраңыз.
Сырғытпа жолдар *	Сырғытпа жолдың бағыттағышын науаны төмендегідей орнату үшін пайдаланыңыз. <ol style="list-style-type: none"> 1. Жолдың бағыттағышын пештен тартып шығарыңыз. 2. Науаны жолдың бағыттағышына қойып, жолдың бағыттағышын пештің ішіне қарай сырғытыңыз. 3. Пештің есігін жабыңыз.

Белгіш құрал	Белгіш құрал пешті екі аумаққа бөлуге арналған. Белгіш құралды қос режимде пісіру үшін пайдаланыңыз.
Ет сүңгісі *	Ет сүңгісі ет пісіру барысында еттің ішкі температурасын өлшейді. Тек пешіңізбен бірге берілген ет сүңгісін ғана пайдаланыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

- Қуыратын істіктің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Істікті пайдаланған кезде абай болыңыз. Істіктің шаншықысы мен тістері үшкір және өткір, сондықтан жарақат алуға себеп болуы мүмкін!
- Күйіп қалуға жол бермеу үшін ыстық істікті алған кезде қолғап киіңіз.

📖 ЕСКЕРТПЕ

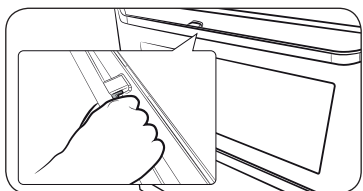
Жұлдызшамен (*) белгіленген керек-жарақтардың болуы үлгі түріне байланысты.



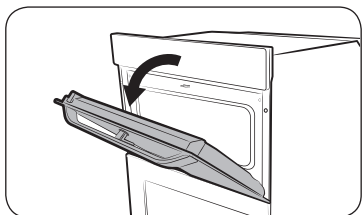
Икемді есік

Бұл пештің орта тұсында, үстіңгі аймаққа кіру үшін тек үстіңгі жарты бөлікті ашуға мүмкіндік беретін арнайы икемді есік орнатылған. Қос режимді пайдалану барысында пештің үстіңгі бөлігіне оңай баруға және қуатты барынша үнемдеуге болады.

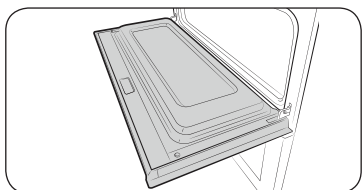
Үстіңгі есікті пайдалану



1. Тұтқаның білікшесін толық басыңыз

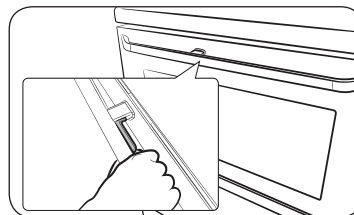


2. Тұтқаны тартыңыз.

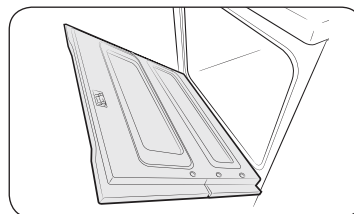


3. Бұл суретте көрсетілгендей тек үстіңгі есікті ғана ашады.

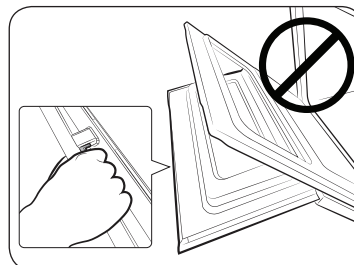
Есікті толық ашу



1. Тұтқаның білікшесі жоқ тұсын ұстап тұрып тартыңыз.



2. Бұл суретте көрсетілгендей есікті тұтас ашады.



⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Есікті тұтас ашқанда тұтқаны білікшесі жоқ тұсынан ұстаңыз.
Есікті жартылай ашқанда білікше басылып тұрса, үстіңгі есік ашылып кетіп, адам жарақат алуы мүмкін.

📖 ЕСКЕРТПЕ

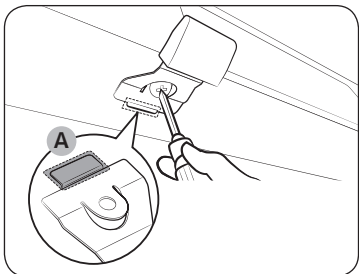
- Үстіңгі есіктің үстіне ауыр зат қоймаңыз немесе қатты күш салмаңыз.
- Балаларға үстіңгі есікпен ойнауға не оған шығуға рұқсат бермеңіз.



Істі бастау алдында

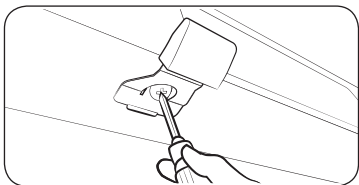
Механикалық құлып (бар үлгілерге ғана қатысты)

Орнату



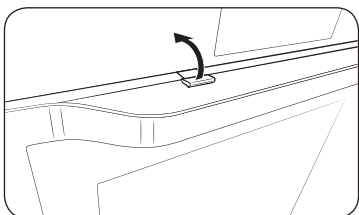
1. Механикалық құлыптың (А) жіңішке бөлігін суретте көрсетілгендей бекітпенің тұтқасындағы тиісті тесікке салыңыз.
2. Бекітпенің тұтқасындағы бұранданы қатайтыңыз.

Ағыту



- Бекітпенің тұтқасындағы бұранданы босатыңыз және алыңыз.

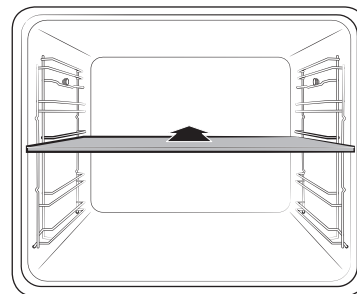
Ашу/жабу



- 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 режимде пісіру

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



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

ЕСКЕРТПЕ

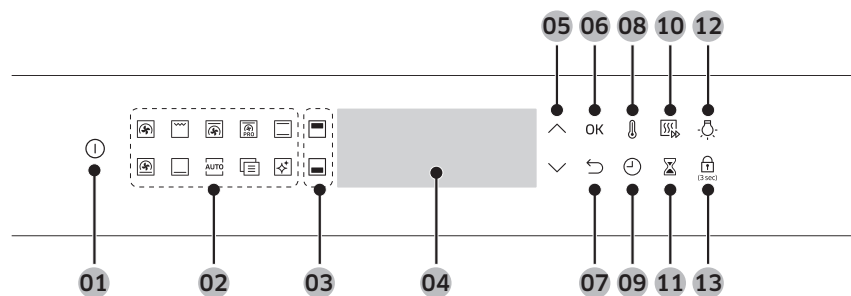
Қос режим функциясының бар болуы-болмауы рецептіге байланысты. Қосымша ақпаратты осы нұсқаулықтың **Ас пісіру бойынша ұсыныстар** тарауынан қараңыз.



Іске пайдалану

Басқару панелі

Алдыңғы панель дизайнының көп нұсқасы бар, ол әр түрлі материалдардан, әр түрлі түстер пайдаланылып жасалуы мүмкін. Сапаны жақсарту үшін пештің сыртқы көрінісіне алдын ала ескертусіз өзгеріс енгізілуі мүмкін.



01	Қуат	Пешті қосу үшін басыңыз. Сөндіру үшін 1 секунд басып ұстап тұрыңыз.
02	Функция панелі	Қажетті пісіру режимін немесе функцияны таңдау үшін басыңыз.
03	Үстіңгі/Астыңғы аумақ	Бөлгіш құрал салынған кезде индикаторлар жанады. Рецептіңіз үшін Үстіңгі немесе Астыңғы бөлікті таңдауыңызға болады.
04	Дисплей	Таңдалған режимдер немесе параметрлер үшін қажетті ақпаратты көрсетеді.
05	Жоғары / Төмен	Параметр мәнін реттеу үшін пайдаланыңыз.
06	ОК	Параметрлерді растау үшін басыңыз.
07	Артқа	Ағымдық параметрлерді болдырмау және бас мәзірге оралу үшін басыңыз.
08	Температура	Температураны орнату.
09	Пісіру уақыты	Пісіру уақытын орнату үшін басыңыз.

10	Жылдам қыздыру	Жылдам қыздыру пешті орнатылған температураға дейін жылдам қыздырады. <ul style="list-style-type: none"> Жылдам қыздыру функциясын қосу немесе сөндіру үшін басыңыз. 100 °C градустан төмен температурада функция қосылмайды. Жылдам қыздыру функциясы тиісті пісіру режимдері мен температура ауқымдарында ғана бар.
11	Таймер	Уақытты немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді.
12	Пештің шамы	Пештің ішіндегі шамды қосу немесе сөндіру үшін пайдаланыңыз. Есік ашылғанда немесе пеш жұмыс істей бастағанда пештің шамы автоматты түрде жанады. Қуатты үнемдеу үшін шамалы уақыт пеш қолданылмай тұрған кезде автоматты түрде сөнеді.
13	Балалардан қорғау	Оқыс жағдайларға жол бермеу үшін, Балалардан қорғау функциясы Қуат түймешігінен басқа басқару құралдарының барлығын сөндіреді. Басқару панеліндегі бекітпені іске қосу үшін 3 секунд немесе сөндіру үшін қайта 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Резеңке немесе асүй қолғабын киіп тұрып дисплейді түрткен кезде құрылғы дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.

Іске пайдалану

Іске пайдалану

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. Функция панелінен пісіру режимін таңдау үшін басыңыз. Дисплейде таңдалған режим немесе функция үшін таңдалған Температура параметрінің мәні көрсетіледі.



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



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

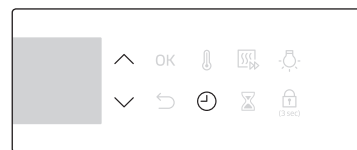
ЕСКЕРТПЕ

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

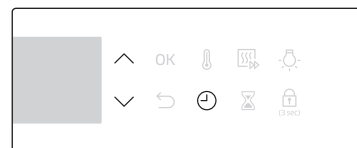
Пісіру уақыты



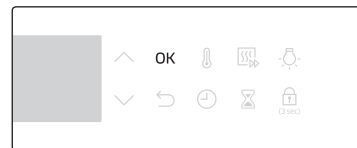
1. Функция панелінен пісіру режимін таңдаңыз.



2. \updownarrow түймешігін басып, қажетті уақытты орнату үшін \wedge / \vee түймешіктерін пайдаланыңыз.



3. Сонымен қатар, пісіруді аяқтау уақытын кейінге қалдыруға болады. \updownarrow түймесін басып, қажетті аяқтау уақытын орнату үшін \wedge / \vee түймесін пайдаланыңыз. Қосымша ақпаратты «**Кейінге қалдырып аяқтау**» тарауынан 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 ажырату керек.
- Пісіру уақыты параметрінің орнатылған мәнін өзгерту үшін \updownarrow түймесін басып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

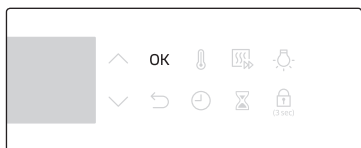
Аяқтау уақыты



1. Функция панелінен пісіру режимін таңдаңыз.



2. түймешігін екі рет басып, Аяқтау уақыты параметрінің қажетті мәнін орнату үшін \wedge / \vee түймешіктерін пайдаланыңыз.



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

ЕСКЕРТПЕ

- Қаласаңыз, Аяқтау уақытын орнатпай пісіруге болады. Бұндай жағдайда, пеш орнатылған температураны пайдаланып, уақыт туралы деректерді қолданбай пісіре бастайды, тағам пісіп болғаннан кейін пешті қолмен ажырату керек.
- Аяқтау уақыты параметрінің таңдалған мәнін өзгерту үшін түймесін екі рет басып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

Кейінге қалдырып аяқтау

Кейінге қалдырып аяқтау функциясы тағам пісіру ыңғайлы болуы үшін жасалған.

1-ші мысал

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

Кейінге қалдырып аяқтау
уақытын орнатыңыз: 18:00

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



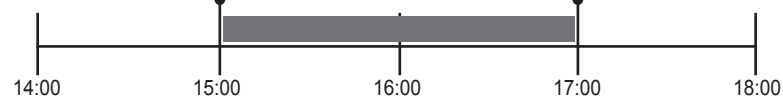
2-ші мысал

Ағымдық уақыт: 14:00

Пісіру уақытын орнатыңыз:
2 сағат

Кейінге қалдырып аяқтау
уақытын орнатыңыз: 17:00

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



⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

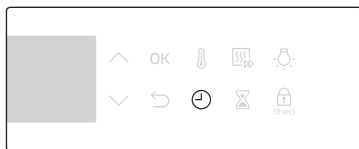
Піскен тағамды пеште ұзақ ұстамаңыз. Тағам бұзылып кетуі мүмкін.




Іске пайдалану


Пісіру уақыты параметрін жою

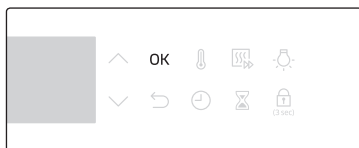
Пісіру уақыты параметрінің мәнін жоюға болады. Бұл пештің жұмысын тағам пісіру барысында кез келген уақытта тоқтату қажет болса пайдалы функция.



1. Пеш тағам пісіріп тұрған кезде пісіруді аяқтауға дейін қалған уақытты дисплейге шығару үшін  түймешігін басыңыз.



2. Пісіру уақытын "00:00" қалпына қою үшін \wedge / \vee түймешіктерін пайдаланыңыз. Немесе  түймесін басуға да болады.



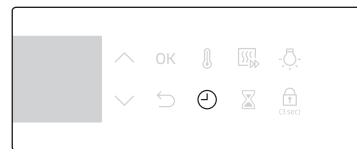
3. **OK** түймесін басыңыз.


ЕСКЕРТПЕ

Қос режим функциясында әуелі уақытын жойғыңыз келген үстіңгі немесе астыңғы бөлікті таңдауыңыз керек.


Аяқтау уақыты параметрін жою

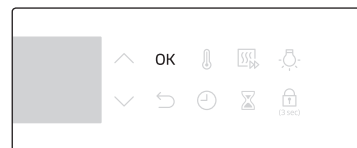
Аяқтау уақыты параметрінің мәнін жоюға болады. Бұл пешті тағам пісіру барысында кез келген уақытта тоқтату қажет болса пайдалы функция.



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. Немесе  түймесін басуға да болады.



3. **OK** түймесін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

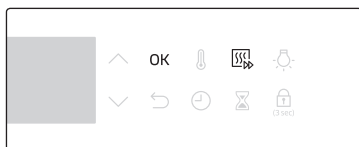
Қос режимде пісіру функциясында әуелі аяқтау уақытын жойғыңыз келген үстіңгі немесе астыңғы бөлікті таңдауыңыз керек.



Пісіру режимдері



1. Функция панелінен пісіру режимін таңдаңыз.
2. Қажет болса Пісіру уақыты және/немесе Температура параметрлерін орнатыңыз. Қосымша ақпаратты қараңыз: **Жалпы параметрлер**.



3. Қажет болғанда пешті жылдам қыздыруға болады. Бұл үшін түймешігін басып, қажетті температураны орнатыңыз. Дисплейде тиісті индикаторы пайда болады.
4. Аяқтағаннан кейін **OK** түймесін басыңыз.

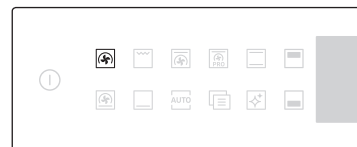


Пеш алдын ала қыза бастайды. Пештің ішіндегі температура берілген мәнге жеткен кезде алдын ала қыздыру тоқтатылады. Алдын ала қыздыру аяқталған кезде сигнал естіледі де, индикатор көрінбей кетеді. Тағам пісіруге арналған нұсқауларда басқаша көрсетілмесе, барлық пісіру режимдерінде алдын ала қыздыруды қолдануды ұсынамыз.

ЕСКЕРТПЕ

Тағам пісіріп жатқанда Пісіру уақытын және/немесе Температура параметрін өзгертуге болады.

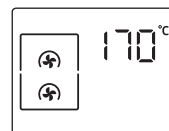
Конвекция режимдері



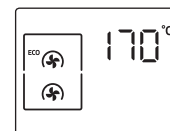
Конвекция және немесе Эко конвекция режимдерінің бірін таңдау үшін түймесін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Қос режимде Эко конвекция режимін таңдауға болады.

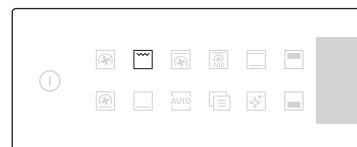


Конвекция
режимі

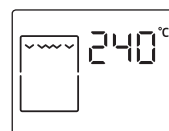


Эко конвекция

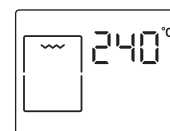
Гриль режимдері



түймесін басып, **Үлкен гриль** режимі мен **Эко гриль** режимінің бірін таңдаңыз.



Үлкен гриль

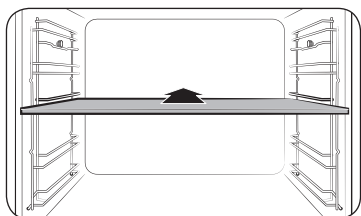


Эко гриль

Іске пайдалану

Қос режимде пісіру

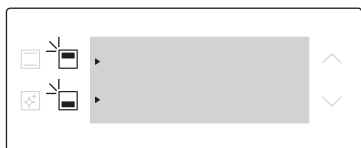
Пеш корпусын үстіңгі және астыңғы аймақтарға бөлу үшін жинақпен бірге берілген бөлгішті пайдалануға болады. Бұл пайдаланушыларға екі түрлі пісіру режимдерін қатар қосуға немесе бір аумақты ғана таңдап пісіруге мүмкіндік береді.



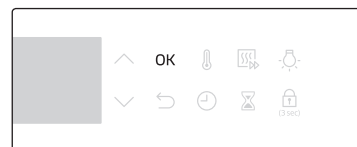
1. Тағам пісірілетін бөлікті екі аймаққа бөлу үшін бөлгішті 3-ші деңгейге қойыңыз.
2. Үстіңгі аймақта Гриль, Конвекция, Эко конвекция немесе Үстіңгі қызу + Конвекция режимдерін пайдалануға болады. Астыңғы аймақта Конвекция, Эко конвекция, Астыңғы қызу + Конвекция және Астыңғы қызу режимдерін пайдалануға болады.

ⓘ ЕСКЕРТПЕ

Эко конвекция режимін Қос режим қолданылып тұрғанда екі аймақта қатар пайдалануға болмайды.



3. Үстіңгі аумақты таңдау үшін түймесін немесе астыңғы аймақты таңдау үшін түймесін басыңыз. Таңдалған аймақтың қасында индикаторы пайда болады.
4. Функция панелінен пісіру режимін таңдау үшін басыңыз.
5. Қажет болса Пісіру уақытын және/немесе Температура параметрін орнатыңыз. Толық ақпаратты **Жалпы параметрлер** тарауынан қараңыз.



6. Аяқтағаннан кейін **OK** түймесін басыңыз.






Пеш алдын ала қыза бастайды. Пештің ішіндегі температура берілген мәнге жеткен кезде алдын ала қыздыру тоқтатылады. Тағам пісіруге арналған нұсқауларда басқаша көрсетілмесе, барлық пісіру режимдерінде алдын ала қыздыруды қолдануды ұсынамыз.







ⓘ ЕСКЕРТПЕ

Қос режимнің қол жетімділігі пісіру режиміне байланысты. Қосымша ақпаратты осы нұсқаулықтың **Ас пісіру бойынша ұсыныстар** 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)
		Біртұтас камера	Қосрежим		
			Үстіңгіаймақ	Астыңғыаймақ	
	Конвекция режимі	* 30-275	40-250	40-250	170
		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	30-275	40-250	40-250	170
		Эко конвекция тағам пісіру барысында пайдаланылатын қуатты үнемдеу үшін оңтайландырылған қыздыру жүйесін пайдаланады. Пісіру уақыты шамалы ұзарады, бірақ бұл нәтижесіне әсер етпейді. Бұл функция үшін алдын ала қыздырудың қажет емес екенін ескеріңіз.			
		ЕСКЕРТПЕ			
		<ul style="list-style-type: none"> ЭКО конвекция қыздыру режимі EN60350-1 стандарты бойынша қуат тиімділігі сыныбына жатады. Қос режимде Эко конвекция режимін үстіңгі немесе астыңғы аумаққа қатар орнатуға болмайды. 			
	Стандартты режим	* 30-275	-	-	200
		Қызу үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтерден бөлінеді. Бұл функцияны тағамның барлық дерлік түрлерін, әдеттегідей пісіру және қуыру үшін пайдалануға болады.			

Режим		Температура ауқымы (°C)			Ұсынылған температура (°C)
		Біртұтас камера	Қосрежим		
			Үстіңгіаймақ	Астыңғыаймақ	
	Үстіңгі қызу + Конвекция	* 40-275	40-250	-	190
		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	* 40-275	-	40-250	190
		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	190
		Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі. Бұл режимді беті ашық бәліштің немесе пиццаның астыңғы жақтарын қызарту үшін пісіріп болғаннан кейін қолданыңыз.			
	Про-қуыру	80-200	-	-	160
		Про-қуыру функциясы пештің температурасы 220 °C градусқа жеткенше автоматты түрде алдын ала қыздыру циклын қосады. Содан кейін, үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция желдеткіші, ет тәрізді тағамды қуыру үшін жұмыс істей бастайды. Қуырып болғаннан кейін ет төмен температурада піседі. Бұл режимді сиыр, құс етін немесе балық пісіру үшін қолданыңыз.			
	Үлкен гриль	100-300	40-250	-	240
		Үлкен аумақтың грилі қызу шығарады. Тағамның үстіңгі жағын қызарту үшін (мысалы, ет, лазанья немесе гратин) осы режимді пайдаланыңыз.			
	Эко гриль	100-300	-	-	240
		Шағын аумақтың грилі қызу шығарады. Бұл режимді балық және толтырмасы бар багета тәрізді қызуды аз қажет ететін тағамдар үшін пайдаланыңыз.			

Іске пайдалану

Іске пайдалану

Қос режимнің температура параметрінің ауқымы

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

Үстіңгі аймақ (°C) градусқа қойылса	Астыңғы аймақ (°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 аймақ (°C) градусқа қойылса	Үстіңгі аймақ (°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

Тағам пісіруді тоқтату үшін



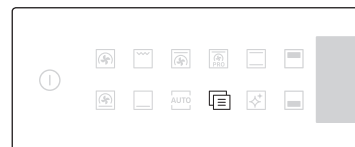
1. Тағам пісіп тұрған кезде түймешігін басыңыз.



2. Пісіруді болдырмау үшін **OK** түймешігін басыңыз.

Арнайы функциялар

Пісірудің тиімділігін арттыру үшін арнайы немесе қосымша функцияларды қосыңыз. Қос режимде арнайы функциялар қосылмайды.



1. Функция панелінен түймесін басыңыз.
2. Функцияны таңдау үшін түймесін қайта басыңыз.
3. Қажет болса Пісіру уақытын және/немесе Температура параметрлерін орнатыңыз. Қосымша ақпаратты «Жалпы параметрлер» тарауынан қараңыз.



4. Пеш таңдалған функцияны әдепкі немесе сіздің параметрлеріңізді қолданып ас пісіруді бастайды.

Режим	Температура ауқымы (°C)	Ұсынылған температура (°C)	Нұсқаулар	
F 1	Жылы ұстау	40-100	80	Бұл режимді жаңа ғана пісірілген тағамды жылы ұстау үшін ғана қолданыңыз.
F 2	Табақты жылыту	30-80	60	Бұл режимді табақ пен пеш ыдыстарын жылы ұстау үшін пайдаланыңыз.

Іске пайдалану

Автоматты түрде пісіру

Тәжірибесі жоқ аспаздар автоматты түрде пісірілетін дайын 50 рецептінің бірін таңдай алады. Бұл функция тамақ пісіруге азырақ уақыт жұмсауға немесе құрылғының функциялары мен режимдерін тезірек меңгеруге мүмкіндік береді. Пісіру уақыты мен Температура таңдалған рецептіге сәйкес автоматты түрде орнатылады.



1. Функция панелінен **AUTO** басыңыз.



2. \wedge / \vee түймешіктерін бағдарламаны таңдау үшін пайдаланып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз. Сізге қолжетімді салмақ ауқымы (тағам тарту мөлшері) көрсетіледі.

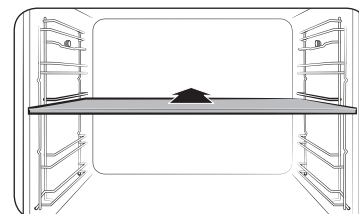


3. Тағамның порциясын орнату үшін \wedge / \vee түймешіктерін пайдаланып, содан кейін пісіре бастау үшін **OK** түймешігін басыңыз.

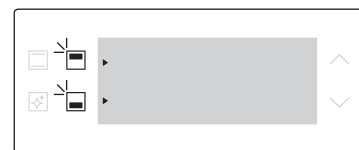
ЕСКЕРТПЕ

- Кейбір автоматты түрде пісіру бағдарламалары алдын ала қыздыруды қажет етеді. Бұл бағдарламалар үшін алдын ала қыздыру прогресі көрсетіледі. Тағамды алдын ала қыздырудың аяқталу сигналы естілгеннен кейін пешке салыңыз. Содан кейін Автоматты пісіруді бастау үшін **Пісіру уақыты** түймесін басыңыз.
- Қосымша ақпаратты осы нұсқаулықтың **Автоматты түрде пісіру бағдарламалары** тарауынан қараңыз.

Қос режимде пісіру



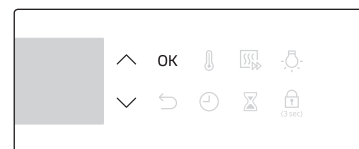
1. Қос режим функциясын қосу үшін белгішті 3-деңгейге қойыңыз.



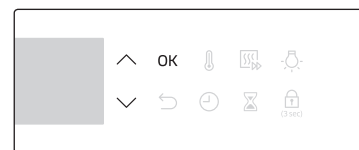
2. Үстіңгі аймақты таңдау үшін **▲** түймесін немесе астыңғы аймақты таңдау үшін **▼** түймесін басыңыз. Таңдалған аймақтың қасында **▶** индикаторы пайда болады.



3. Функция панелінен **AUTO** басыңыз.



4. \wedge / \vee түймешіктерін бағдарламаны таңдау үшін пайдаланып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз. Сізге қолжетімді салмақ ауқымы (порция мөлшері) берілген.



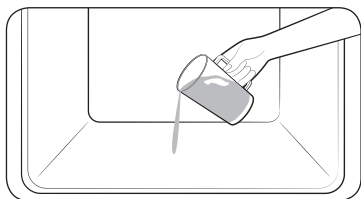
5. Порция мөлшерін орнату үшін \wedge / \vee түймешіктерін пайдаланып, содан кейін пісіре бастау үшін **OK** түймешігін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

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

Бумен тазалау

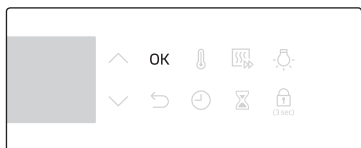
Бұл шамалы ластықты бумен тазалау үшін пайдалы. Бұл функция мезгіл-мезгіл қолмен тазалау қажеттігін болдырмай, уақытыңызды үнемдейді.



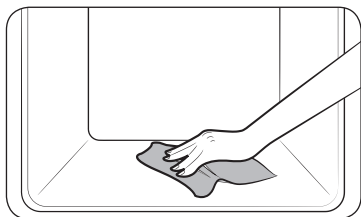
1. 400 мл суды пештің табанына құйып, пештің есігін жабыңыз.



2. Функция панелінен  түймесін басыңыз.



3. Тазалай бастау үшін **OK** түймесін басыңыз. Бумен тазалау 26 минут жұмыс істейді.



4. Пештің ішін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Тазалау циклы толық аяқталғанға дейін есікті ашпаңыз. Пештің ішіндегі су өте ыстық, күйдіруі мүмкін.

📖 ЕСКЕРТПЕ

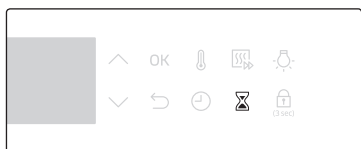
- Пеш мысалы, гриль жасау немесе қуыру режимдерінен кейін қатты майланып кетсе, Бумен тазалау функциясын іске қоспай тұрып, жуғыш затты қолданып, қатып қалған кірді қолмен тазалауды ұсынамыз.
- Тазалау циклы аяқталған кезде есікті ашық қалдырыңыз. Бұл ішкі эмальды мұқият кептіру үшін қажет.
- Пештің ішкі жағы ыстық болса, тазалау функциясы қосылмайды. Пеш суығанша күтіп, содан кейін қайталаңыз.
- Құрылғының табанына суды қатты екпінмен құймаңыз. Баппен құйыңыз. Өйтпегенде су сыртқа ағып кетуі мүмкін.
- Пештің табанына құйылған су толығымен буланып кетпеуі мүмкін, бірақ бұл қалыпты жағдай.



Іске пайдалану

Таймер

Таймер уақытты қадағалауға немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді.



1. түймесін басыңыз.

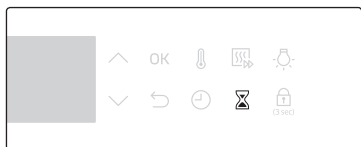


2. Қажетті пісіру уақыттарын орнату үшін \wedge / \vee түймешіктерін пайдаланыңыз, содан кейін **OK** басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

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

Дыбыстық сигналды қосу/сөндіру



- Дыбысты сөндіру үшін түймесін 3 секунд басып тұрыңыз.
- Дыбысты қосу үшін қайтадан 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.

Ас пісіру бойынша ұсыныстар

Қолмен пісіру

Акриламидке қатысты ЕСКЕРТУ

Картоп чипсылары, фри және нан тәрізді крахмалы бар тағамдарды пісірген кезде пайда болатын акриламид денсаулыққа зиянды зат болып табылады. Бұл тағамдарды төмен температурада, қатты пісірмей, қызартпай немесе күйдірмей пісіруді ұсынамыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

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

ЕСКЕРТПЕ

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

Қосымша керек-жарақтарды пайдалануға қатысты ақыл-кеңес

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

- Пісірме науа мен әмбебап науаның орындарын өзара ауыстырып пайдалануға болады.
- Майлы тағам пісірген кезде науаны май-сөлді 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 шұңғылдау біреуін пайдалануды ұсынамыз.



Пісіру

Барынша жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Бисквит	Тор сәре, Ø 25-26 см қалбыр	2		160-170	35-40
Мәрмәр тәрізді кекс	Тор сәре, ортасында ойығы бар пісірме қалып	3		175-185	50-60
Тарт (беті ашық бөліш)	Тор сәре, Ø 20 см тарт пісіретін қалып	3		190-200	50-60
Жемістер мен үгінділер себілген ашыған қамыр бөліші, науаға қойылған	Әмбебап науа	2		160-180	40-50
Үгінді себілген жеміс бөліші	Тор сәре, 22-24 см пісірме қалып	3		170-180	25-30
Скон (булочка)	Әмбебап науа	3		180-190	30-35
Лазанья	Тор сәре, 22-24 см пеш ыдысы	3		190-200	25-30
Безе	Әмбебап науа	3		80-100	100-150
Суфле	Тор сәре, суфле қалыптары	3		170-180	20-25
Ашытылған қамырдан пісірілген алма бөліші	Әмбебап науа	3		150-170	60-70
Үй пиццасы, 1-1,2 кг	Әмбебап науа	2		190-210	10-15

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Қатпарлы қамырдан пісірілген, салмасы бар пирожки	Әмбебап науа	2		180-200	20-25
Киш	Тор сәре, 22-24 см пісірме қалып	2		180-190	25-35
Алма бөліші	Тор сәре, 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 (Сиыр/Шошқа/Қой еті)					
Сиырдың кесек еті, 1 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		160-180	50-70
Бұзаудың жон еті, сүйегімен, 1,5 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		160-180	90-120
Қуырылған шошқа еті, 1 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		200-210	50-60
Шошқаның кесек еті, 1 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		160-180	100-120
Қозының сирағының еті, сүйегімен, 1 кг	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		170-180	100-120

Ас пісіру бойынша ұсыныстар

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Құс еті (названия птиц написать с маленькой буквы)					
Тауық, бүтін, 1,2 кг *	Тор сәре + Әмбебап науа (май-сөл жинауға арналған)	3		200	65-80 *
		1			
Тауықтың кесек еттері	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		200-220	25-35
Үйректің төс еті	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		200-210	20-30
Кішкене құркетауық, бүтін, 5 кг	Тор сәре + 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		190-200	40-50
Балық					
Балық филесі, пісірілген	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		200-220	20-30
Қуырылған балық	Тор сәре + Әмбебап науа	3 1		180-200	30-40

* Пісіру уақытының жартысы өткенде аударыңыз.

Гриль режимінде дайындау

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 сәре	5		270-300	2-4
Ірімшік себілген тост	Әмбебап науа	4		200	4-8
Сиыр еті					
Стейк *	Тор сәре + Әмбебап науа	4 1		240-250	15-20
Гамбургер *	Тор сәре + Әмбебап науа	4 1		250-270	13-18
Шошқа еті					
Шошқаның жанышталған еті	Тор сәре + Әмбебап науа	4 1		250-270	15-20
Сосиски	Тор сәре + Әмбебап науа	4 1		260-270	10-15
Құс еті					
Тауықтың төсі	Тор сәре + Әмбебап науа	4 1		230-240	30-35
Тауықтың сирағы	Тор сәре + Әмбебап науа	4 1		230-240	25-30

* Пісіру уақытының $\frac{2}{3}$ бөлігі өткенде аударыңыз.

Мұздатылған шала фабрикат

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
Пеште дайындауға арналған, мұздатылған чипсы	Әмбебап науа	3		220-225	20-25
Мұздатылған крокет	Әмбебап науа	3		220-230	25-30
Пеште дайындауға арналған, мұздатылған камамбер ірімшігі	Тор сөре	3		190-200	10-15
Толтырмасы бар мұздатылған багет	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

Про-куыру

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		
Шошқа етінің қуырдағы	Тор сөре +	3	80-100	4-5
	Әмбебап науа	1		
Қойдың етінің қуырдағы	Тор сөре +	3	80-100	3-4
	Әмбебап науа	1		
Үйректің төс еті	Тор сөре +	3	80-100	2-3
	Әмбебап науа	1		

Ас пісіру бойынша ұсыныстар

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 қос режимге қатысты 5 бағдарлама берілген.

Қос режим функциясын қолданып, негізгі тағам мен гарнирді немесе негізгі тағам 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	Үстіңгіаймақ	Бисквит	Тор сәре, қалып Ø 25-26 см	4		160-170	40-45
	Астыңғыаймақ	Үй пиццасы, 1,0-1,2 кг	Әмбебап науа	1		190-210	13-18
2	Үстіңгіаймақ	Қуырылған көкөністер, 0,4-0,8 кг	Әмбебап науа	4		220-230	13-18
	Астыңғыаймақ	Алма бәліші	Тор сәре, қалып Ø 20 см	1		160-170	70-80
3	Үстіңгіаймақ	Пита наны	Әмбебап науа	4		230-240	13-18
	Астыңғыаймақ	Картоп гратені, 1,0-1,5 кг	Тор сәре, 22-24 см пісірме қалып	1		180-190	45-50

№	Аумақ	Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
4	Үстіңгіаймақ	Тауық, сирақтары	Тор сәре + Әмбебап науа	4 4		230-250	30-35
	Астыңғыаймақ	Лазанья, 1,0-1,5 кг	Тор сәре, 22-24 см пісірме қалып	1		190-200	30-35
5	Үстіңгіаймақ	Балық филесі, пісірілген	Тор сәре + Әмбебап науа	4 4		210-230	15-20
	Астыңғыаймақ	Қатпарлы қамырдан пісірілген, алма салынған пирожки	Әмбебап науа	1		170-180	25-30

Қуат үнемдеу үшін үстіңгі не астыңғы бөлікті ғана қолдануға болады. Жеке аймақты пайдаланған кезде пісіру уақыты ұзаруы мүмкін. Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Үстіңгіаймақ

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Картоп гратені	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	4		160-170	40-50
Скон (булочка)	Әмбебап науа	4		180-190	30-35
Лазанья	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	4		180-190	25-35
Тауықтың сирақтары *	Тор сөре + Әмбебап науа	4 4		230-250	30-35

* Пешті алдын ала қыздырмаңыз.

Астыңғыаймақ

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Голланд кексі	Тор сөре, голланд кексін пісіретін қалып 24 см	1		170-180	50-60
Мәрмәр тәрізді кекс	Тор сөре	1		160-170	60-70
Алма бәліші	Тор сөре, Ø 20 см қалбыр	1		160-170	70-80
Үй пиццасы, 1,0-1,2 кг	Әмбебап науа	1		190-210	13-18

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	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Үгінді себілген жеміс бәліші, 0,8-1,2 кг	Тор сөре, 24 см пеш ыдысы	2	160-180	60-80
Қабығымен пісірілген картоп, 0,4-0,8 кг	Әмбебап науа	2	190-200	70-80
Сосиски 0,3-0,5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	160-180	20-30
Мұздатылған Пешке пісіруге арналған мұздатылған чипсы, 0,3-0,5 кг	Әмбебап науа	3	180-200	25-35
Мұздатылған картоп бөліктері 0,3-0,5 кг	Әмбебап науа	3	190-210	25-35
Балық филесі, пісірілген, 0,4-0,8 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	200-220	30-40
Нан ұнтағына аунатылған қытырлақ балық филесі, 0,4-0,8 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	200-220	30-45
Сиырдың қуырылған кесек еті, 0,8-1,2 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	2 1	180-200	65-75
Қуырылған көкөністер, 0,4-0,6 кг	Әмбебап науа	3	200-220	25-35

Ас пісіру бойынша ұсыныстар

Қос режим - Эко конвекция режимі

Қуат үнемдеу үшін үстіңге не астыңғы аймақта Эко конвенция режимін қолдануға болады. Осы санаттағы тағамдарды дайындау уақыты алдын ала қыздыру ескерілмей көрсетілген, өйткені қуат үнемдеу мақсатында бұл циклды орындамаған дұрыс.

Үстіңгіаймақ

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Лазанья	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	4	180-200	30-45
Пешке пісіруге арналған мұздатылған чипсы	Әмбебап науа	4	200-210	25-35
Мұздатылған картоп бөліктері	Әмбебап науа	4	200-210	25-35
Сиырдың қуырылған кесек еті	Тор сөре + Әмбебап науа	4	170-180	60-80

Астыңғыаймақ

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Мәрмәр тәрізді кекс	Тор сөре, Gugelhorf қалбыры	1	170-180	60-70
Голланд кексі	Тор сөре, 24 см торт қалыбы	1	170-180	50-60
Қабығымен пісірілген картоп	Әмбебап науа	1	190-200	70-90
Мұздатылған пицца	Тор сөре	1	200-210	25-30

Автоматты түрде пісіру бағдарламалары

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

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.

Біртұтас камера режимі

Төмендегі кестеде әр түрлі тағамдарды пісіруге, 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. Автоматты түрде пісіру бағдарламасына арналған кейбір рецептер пайдаланушы нұсқаулығында берілген. 1-19, 38 және 39 автоматты пісіру бағдарламаларында алдын ала қыздыру көзделген, оның барысы дисплейде көрсетіледі. Тағамды алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін пешке салыңыз.

Содан кейін Автоматты түрде пісіруді бастау үшін **Пісіру уақыты** түймесін басыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A 1	Картоп GRATENI	1,0-1,5	Тор сөре	3
		Картоп GRATENI-нің барлық ингредиенттерін дайындап, өлшемі 22–24 см қызға тәзімді ыдысқа салыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
A 2	Көкөніс GRATENI	0,8-1,2	Тор сөре	3
		Көкөніс GRATENI-нің барлық ингредиенттерін дайындап, өлшемі 22–24 см қызға тәзімді ыдысқа салыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
А 3	Макарон өнімдерінен пісірілген көмеш	1,2-1,5	Тор сәре	3
		Макарон өнімдерінен пісірілетін көмештің барлық ингредиенттерін дайындап, өлшемі 22–24 см қызуға төзімді ыдысқа салыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
А 4	Лазанья	1,0-1,5	Тор сәре	3
		Үй лазаньясының барлық ингредиенттерін дайындап, өлшемі 22–24 см қызуға төзімді ыдысқа салыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
А 5	Рататуй	1,2-1,5	Тор сәре	3
		Рататуй ингредиенттерін қақпағы бар, отқа төзімді кәстрөлге салыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз. Жабық күйі пісіріңіз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.		
А 6	Алма бәліші	1,2-1,4	Тор сәре	2
		Алма бәлішінің барлық ингредиенттерін дайындап, диаметрі 24–26 см дөңгелек металл пісірме қалыпқа салыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз		
А 7	Круассан	0,3-0,4	Әмбебап науа	3
		Круассан дайындаңыз (мысалы, салқындатылған дайын қамырдан). Әмбебап науаға пісірме қағазды төсеңіз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін науаны пешке қойыңыз		
А 8	Қатпарлы қамырдан пісірілген, алма салынған пирожки	0,3-0,4	Әмбебап науа	3
		Әмбебап науаға пісірме қағазды төсеп, қатпарлы қамырдан жасалған, алма салынған пирожкиді қойыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін науаны тордың ортасына қойыңыз		

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
А 9	Беті ашық тұратын жеміс бәлішінің негізі	0,4-0,5	Тор сәре	3
		Қамырды май жағылған, қара темір пісірме қалыпқа салыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз		
А 10	Лоран бәліші	1,2-1,5	Тор сәре	2
		Лоран бәлішінің қамырын дайындаңыз, диаметрі 25 см дөңгелек бәліш қалыбына салыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін толтырмасын салып, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
А 11	Ақ бөлке нан	0,6-0,7	Тор сәре	3
		Қамырды дайындап, түсі қара, төртбұрышты металл қалыпқа салыңыз (ұзындығы 25 см). Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз.		
А 12	Дәнді дақыл наны	0,8-0,9	Тор сәре	3
		Қамырды дайындап, түсі қара, төртбұрышты металл қалыпқа салыңыз (ұзындығы 25 см). Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз.		
А 13	Булочка	0,3-0,5	Әмбебап науа	3
		Булочка дайындаңыз (мысалы, салқындатылған дайын қамырдан). Әмбебап науаға пісірме қағазды төсеңіз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін науаны пешке қойыңыз.		

Ас пісіру бойынша ұсыныстар

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
А 14	Ұнтақ себілген жеміс бөліші	0,8-1,2	Тор сәре	3
		Өлшемі 22–24 см қалыпқа жас жеміс-жидекті (таңқурай, қарабүлдірген, алма немесе алмұрт тілімдерін) салыңыз. Бетіне майқоспа қамыр ұнтағын себіңіз. Үстіне қоқымдардан себіңіз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз.		
А 15	Скон (булочка)	0,5-0,6	Әмбебап науа	3
		Скондарды (диаметрі 5-6 см) әмбебап науадағы пісірме қағазға салыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін науаны пешке қойыңыз		
А 16	Бисквит	0,5-0,6	Тор сәре	3
		Қамырды дайындап, диаметрі 26 см дөңгелек, қара темір қалыпқа салыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз		
А 17	Мәрмәр тәрізді кекс	0,7-0,8	Тор сәре	2
		Қамырды дайындап, ортасында ойығы бар дөңгелек металл қалыпқа немесе кекске арналған қалыпқа салыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз		
А 18	Голланд кексі	0,7-0,8	Тор сәре	2
		Қамырды дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты қалыпқа салыңыз (ұзындығы 25 см). Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз		
А 19	Брауни (шоколад бөліші)	0,7-0,8	Тор сәре	3
		Қамырды дайындап, өлшемі 20–24 см қызуға төзімді қалыпқа салыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз.		

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
А 20	Сиырдың қуырылған кесек еті	0,8-1,3	Тор сәре	2
			Әмбебап науа	1
Сиырдың етін тұздап, дәмдеуіш сеуіп, тоңазытқышқа 1 сағатқа қойыңыз. Тор сәреге майлы жағын жоғары қаратып салыңыз.				
А 21	Баяу қуырылған ростбиф	0,8-1,3	Тор сәре	2
			Әмбебап науа	1
Сиырдың етін тұздап, дәмдеуіш сеуіп, тоңазытқышқа 1 сағатқа қойыңыз. Тор сәреге майлы жағын жоғары қаратып салыңыз.				
А 22	Қойдың жанышталған, шөп қосып қуырылған еті	0,4-0,9	Тор сәре	4
			Әмбебап науа	1
Қойдың жанышталған етіне шөп пен дәмдеуіштер қосып, маринадтаңыз, содан соң тор сәреге салыңыз.				
А 23	Қозының сирағы, сүйегімен	1,0-1,5	Тор сәре	3
			Әмбебап науа	1
Қозының етін маринадтап, тор сәреге қойыңыз.				
А 24	Сырты қытырлақ етіп қуырылған шошқа еті	0,8-1,3	Тор сәре	3
			Әмбебап науа	2
Шошқаның етінің майлы жағын жоғары қаратып тор сәреге салыңыз.				
А 25	Шошқаның қабырғасы	0,8-1,3	Тор сәре	3
			Әмбебап науа	3
Шошқаның қабырғасын тор сәреге салыңыз.				

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A 26	Тауық, бүтін	1,0-1,5	Тор сәре	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	0,5-1,0	Тор сәре	4
			Әмбебап науа	1
		Төс еттерін маринадтап, торға салыңыз.		
A 28	Тауық сирақтары	0,5-1,0	Тор сәре	4
			Әмбебап науа	1
		Май жағып, дәмдеуіш сеуіп, торға салыңыз		
A 29	Үйректің төс еті	0,3-0,8	Тор сәре	4
			Әмбебап науа	1
		Үйрек төсінің майлы жағын жоғары қаратып торға салыңыз. Бірінші параметр орташа, екіншісі әбден қуыруға арналған.		
A 30	Пешке піскен бақтақ филесі	0,3-0,8	Әмбебап науа	4
			Бақтақ филесінің терісі бар жағын әмбебап науаға жоғары қаратып салыңыз.	
A 31	Бақтақ	0,3-0,8	Тор сәре	4
			Әмбебап науа	1
		Балықты шайып, жуып, екі балықтың басы мен құйырығын түйістіріп торға қойыңыз. Балықтың ішіне лимон шырынын сеуіп, тұз және шөптерден салыңыз. Пышақпен терісін тіліңіз. Май жағып, тұз себіңіз.		
A 32	Камбала	0,3-0,8	Әмбебап науа	3
			Камбаланы әмбебап науадағы пісірме қағазға салыңыз. Беткі жағын пышақпен тіліңіз.	

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A 33	Арқан балық стейкі/ филесі	0,3-0,8	Тор сәре	4
			Әмбебап науа	1
		Филе немесе стейктерді шайыңыз, тазалаңыз. Филенің терісі бар жағын жоғары қаратып торға қойыңыз.		
A 34	Қуырылған көкөніс	0,3-0,8	Әмбебап науа	4
			Цуккини, баялды, бұрыш, пияз және черри қызанақтарын шайып, тіліктерге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Әмбебап науаға біркелкі таратып салыңыз.	
A 35	Пісірілген жарты картоптар	0,5-1,0	Әмбебап науа	3
			Үлкен картоптарды (әр қайсысы 200 г) ұзына бойымен жартыға бөліңіз. Кесілген жағын жоғары қаратып науаға салып, зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштерден себіңіз.	
A 36	Пешке пісіруге арналған, мұздатылған чипсы	0,3-0,8	Әмбебап науа	3
			Пешке пісіруге арналған, мұздатылған чипсыны әмбебап науаға біркелкі таратып салыңыз.	
A 37	Мұздатылған картоп бөліктері	0,3-0,8	Әмбебап науа	3
			Мұздатылған картоп бөліктерін әмбебап науаға біркелкі таратып салыңыз.	
A 38	Мұздатылған пицца	0,3-0,8	Тор сәре	3
			Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін мұздатылған пиццаны тор сәренің ортасына қойыңыз. Бірінші параметр жұқа итальян пиццасын пісіруге, екінші параметр табаға пісірілетін қалың пицца пісіруге арналған.	

Ас пісіру бойынша ұсыныстар

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
А 39	Үй пиццасы	0,8-1,3	Әмбебап науа	2
		Ашытылған қамырдан пицца дайындап, оны әмбебап науаға қойыңыз. Салмағына қамырдың және толтырманың салмағы (тұздық, көкөністер, ветчина және ірімшік) кіреді. Бағдарламаны іске қосыңыз, алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін науаны тордың ортасына қойыңыз		
А 40	Қамыр ашыту	0,3-0,8	Тор сөре	2
		Қамырды шараға илеп, тағамдық таспамен жабыңыз. Тордың ортасына қойыңыз. Бірінші параметр пицца немесе бәліштің қамырына арналған, екінші параметр нанның қамырына арналған.		

Қос режим

Төмендегі кестеде тағам автоматты түрде тағам пісіруге, қуыруға арналған 10 бағдарлама ұсынылады. Тек үстіңгі бөлікті немесе тек астыңғы бөлікті пайдалануға және үстіңгі және астыңғы бөлікті қатар пайдалануға болады.

Әр 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.

Қос режимде автоматты түрде пісірудің барлық бағдарламаларында алдын ала қыздыру циклдары бар және алдын ала қыздыру үдерісі дисплейде көрсетіледі.

Тағамды алдын ала қыздырудың аяқталу сигналы естілгеннен кейін пешке салыңыз. Содан кейін Автоматты түрде пісіруді бастау үшін **Пісіру уақыты** түймесін басыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Тағамды алған кезде әрқашан асүй қолғабын киіңіз.

1. Үстіңгі

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
А 1	Картоп гратені	1,0-1,5	Тор сөре	4
		Картоп гратенінің барлық ингредиенттерін дайындап, өлшемі 22–24 см қызуға төзімді ыдысқа салыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
А 2	Лазанья	1,0-1,5	Тор сөре	4
		Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып, үй лазаньясын дайындаңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
А 3	Тауық сирақтары	0,5-1,0	Тор сөре	4
			Әмбебап науа	4
Май жағып, дәмдеуіш сеуіп, торға салыңыз				

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
А 4	Пісірілген жарты картоптар	0,5-1,0	Әмбебап науа	4
		Үлкен картоптарды (әр қайсысы 200 г) ұзына бойымен жартыға бөліңіз. Кесілген жағын жоғары қаратып науаға салып, зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштерден себіңіз.		
А 5	Пешке пісіруге арналған мұздатылған чипсы	0,3-0,8	Әмбебап науа	4
		Пешке пісіруге арналған мұздатылған чипсыны әмбебап науаға біркелкі таратып салыңыз.		

2. Астыңғы

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
А 1	Алма бөліші	1,2-1,4	Тор сәре	1
		Алма бөлішінің барлық ингредиенттерін дайындап, диаметрі 24–26 см дөңгелек металл пісірме қалыпқа салыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз		
А 2	Қатпарлы қамырдан пісірілген, алма салынған пирожки	0,3-0,4	Әмбебап науа	1
		Әмбебап науаға пісірме қағазды төсеп, қатпарлы қамырдан жасалған, алма салынған пирожкиді қойыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін науаны тордың ортасына қойыңыз		
А 3	Лоран бөліші	1,2-1,5	Тор сәре	1
		Лоран бөлішінің қамырын дайындаңыз, диаметрі 25 см дөңгелек бөліш қалыбына салыңыз. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін толтырмасын салып, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
А 4	Мұздатылған пицца	0,3-0,8	Тор сәре	1
		Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін мұздатылған пиццаны тор сәренің ортасына қойыңыз. Бірінші параметр жұқа итальян пиццасын пісіруге, екінші параметр табада қалың пицца пісіруге арналған.		
А 5	Үй пиццасы	0,8-1,3	Әмбебап науа	1
		Ашытылған қамырдан пицца дайындап, оны әмбебап торға қойыңыз. Салмағына қамырдың және толтырманың салмағы (тұздық, көкөністер, ветчина және ірімшік) кіреді. Бағдарламаны іске қосыңыз. Алдын ала қыздыру циклының аяқталу сигналы естілгеннен кейін науаны пешке қойыңыз		

3. Қос режим

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

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Үстіңгі немесе астыңғы аймақты пайдаланғанда, барынша тиімді болу үшін екінші аймақтың желдеткіші мен қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Қолданылмай тұрған аймақты басқа мақсатқа пайдалануға болмайды.

Ас пісіру бойынша ұсыныстар

Тағамдарды сынақтан өткізу

EN 60350-1 стандарты бойынша

1. Пісіру

Тағам пісіру үшін берілген ұсыныстар, алдын ала қыздырылған пешке арналған. Жылдам қыздыру функциясын пайдаланбаңыз. Науалардың еңіс жағын әрдайым есікке қаратып қойыңыз.

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Пирожки	Әмбебап науа	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Үгілмелі печенье	Әмбебап науа + Әмбебап науа	1+3		140	30-35
Калориясы аз бисквит	Тор сөре + ілмегі бар пісірме қалып (күңгірт қаптамасы бар, Ø 26 см)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Алма бөліші	Тор сөре + ілмегі бар 2 пісірме қалып * (күңгірт қаптамасы бар, Ø 20 см)	2 көлденең қойылған		160	70-80
	Әмбебап науа + Тор сөре + ілмегі бар 2 пісірме қалып ** (күңгірт қаптамасы бар, Ø 20 см)	1+3		160	80-90

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

** Бірінің үстіне бірі қойылған екі бөліш, 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		300 (макс.)	1-2
Сиыр еті салынған гамбургер * (12 дана)	Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинауға арналған)	4		300 (макс.)	1-ші 15-18 2-ші 5-8
		1			

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

3. Қуыру

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Бүтін тауық *	Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинауға арналған)	3 1		200	65-80 *

* Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Жиі қолданылатын автоматты түрде пісіру рецептілерінің жинағы

Картоп гратені

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

Дайындау тәсілі 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 өзірлеу барысында сүлгімен жапқан қалпы ұстаңыз. Құраластардың үгілген ірімшіктен басқасын үлкен шараға салып араластырыңыз. Картоптың тілімдерін ыдысқа сәл өзара қабаттастырып салып, қоспаны картоптың үстіне құйыңыз. Үгілген ірімшікті үстіне сеуіп пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін бірнеше жас тимьян жапырақтарын салып үстелге тартыңыз.

Көкөніс гратені

Ингредиенттер 800 г көкөніс (цуккини, қызанақ, пияз, сәбіз, бұрыш, алдын ала пісірілген картоптар), 150 мл кілегей, 50 г көпіршітілген жұмыртқа, әрқайсысынан 1 ас қасық тұз, шөп (бұрыш, ақжелкен немесе розмарин), 150 г үккіштен өткізілген ірімшік, 3 ас қасық зәйтүн майы, бірнеше тимьян жапырағы

Дайындау тәсілі Көкөністерді жуып, қалыңдығы 3-5 мм етіп тураңыз. Гратин ыдысына (22-24 см) салып, көкөністердің үстіне май құйыңыз. Үгілген ірімшіктен басқа қоспалардың барлығын араластырып, көкөністердің үстіне құйыңыз. Үгілген ірімшікті үстіне сеуіп пісіріңіз. Содан кейін жас тимьян жапырақтарымен безендіріп үстелге тартыңыз.

Ас пісіру бойынша ұсыныстар

Лазанья

- Ингредиенттер** 2 ас қасық зәйтүн майы, 500 г тартылған сиыр еті, 500 мл қызанақ тұздығы, 100 мл сиыр етінің сорпасы, 150 г кептірілген лазанья жаймалары, 1 пияз (туралған), 200 г үккіштен өткізілген ірімшік, әрқайсысынан 1 ас қасық кептірілген, орегано, базилик
- Дайындау тәсілі** Ет-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 пісірме қалыпқа салып, содан кейін қайталаңыз. Қалған ірімшікті үстіңгі жайма қабатына біркелкі таратып салыңыз да, пісіріңіз.

Алма бәліші

- Ингредиенттер**
- **Қамыры:** 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 мейіз, 2 ас қасық кепкен нан ұнтағы.

- Дайындау тәсілі** 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, борпылдақ масса пайда болғанша илеңіз. Қамырдан қолыңызбен домалақ жасаңыз. Тағамдық үлдірге орап шамамен 30 минут салқындатып қойыңыз. Ілгері бар 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. Алмаларға лимон шырынын сеуіп, мұқият араластырыңыз. 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.

Лорен бөліші

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

Дайындау тәсілі Қамыр дайындау үшін ұнды, сары майды және жұмыртқаны шараға салып, жұмсақ етіп илеңіз, содан кейін тоңазытқышқа 30 минут қойыңыз. Қамырды жазып, бөлішке арналған (диаметрі 25 см), майланған қыш ыдысқа салыңыз. Астыңғы жағын шанышқымен тесіңіз. Жұмыртқа, кілегей, қою қаймақ, ірімшік, тұз және бұрыш салып араластырыңыз. Қоспаны қамыр салынған қалыпқа салып пісіріңіз.

Жеміс қоқымдары

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

Дайындау тәсілі Барлық ингредиенттерді үкпе массаға айналғанша араластырыңыз. Көкөністерді пеш ыдысына салып, үкпе массаны себіңіз.

Үй пиццасы

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

Дайындау тәсілі Ұнды, ашытқыны, майды, тұзды, қантты және жылы суды шараға құйып, жұмсақ, дымқыл етіп қамыр илеңіз. Миксермен немесе қолмен (5-10 минут) араластырыңыз. Қақпақ жауып, пешке 30 минут 35 °С градусқа тындыру үшін 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

- Ингредиенттер** 1 кг сиырдың кесек еті немесе филесі, 5 г тұз, 1 г бұрыш, әрқайсысынан 3 г розмарин, тимьян

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

Ас пісіру бойынша ұсыныстар

Қойдың жанышталған, шөп қосып қуырған еті

Ингредиенттер 1 кг қойдың туралған еті (6 бөлік), сарымсақтың 4 үлкен бөлігі (өзілген), 1 ас қасық жас тимьян (майдаланған), 1 ас қасық жас розмарин (үгілген), 2 ас қасық тұз, 2 ас қасық зәйтүн майы

Дайындау тәсілі Тұзды, сарымсақты, шөптерді араластырып, қой етіне қосыңыз. Еттің әрбір кесегін қоспаға аунатып 30 минуттан 1 сағатқа дейін бөлме температурасына қойып маринадтаңыз.

Шошқаның қабырғасы

Ингредиенттер Шошқаның 2 порция қабырғасы, 1 ас қасық қара түйіршік бұрыш, 3 лавр жапырағы, 1 пияз (туралған), 3 сарымсақ түйірлері (туралған), 85 г қоңыр қант, 3 ас қасық вустер тұздығы, 2 ас қасық қызанақ езбесі, 2 ас қасық зәйтүн майы

Дайындау тәсілі Барбекю тұздығын жасаңыз. Табаға майды қыздырып, пияз қосыңыз. Жұмсарғанша пісіріп, қалған ингредиенттерді қосыңыз. Барлығын қуырып, қызуын азайтып, 30 минут қоюланғанша баяу бұқтырыңыз. Барбекю қабырғасын тұздыққа салып, 30 минуттан 1 сағатқа дейін маринадтаңыз.

Қызмет көрсету

Тазалау

Пешті тазалауды оңайлату үшін оны жүйелі түрде тазалап отыру керек.

▲ ЕСКЕРТУ

- Тазалар алдында пеш пен пештің керек-жарақтарының суығанына көз жеткізіңіз.
- Түрпілі жуғыш құралдарды, қатты щеткаларды, талшықтары қатты мата мен губкаларды, темір жөкені, пышақты немесе кез келген басқа түрпілі материалдарды пайдаланбаңыз.

Пештің ішкі беті

- Пештің ішкі беттерін 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 кірді тазалау үшін арнайы пеш тазалағышты қолданыңыз.

Пештің сырты

Пештің сыртқы жақтарын (есігін, тұтқасын және дисплейін) тазалау үшін таза шүберек пен жұмсақ жуғыш затты немесе жылы сабынды суды пайдаланыңыз. Беткі жақтарын қағаз сүлгімен немесе құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

Тұтқасы мен түймелерінің айналасында май дақтары мен кір жиналуы мүмкін, бұл пештен шығатын ыстық ауаның әсерімен болады. Пешті әр пайдаланғаннан кейін оның тұтқасы мен түймелерін тазалауға кеңес береміз.

Керек-жарақтары

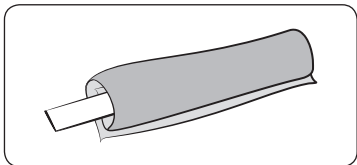
Керек-жарақтарды қолданып болған сайын жуып, ыдыс-аяқ сүлгісімен құрғатыңыз. Қатып қалған кірді кетіру үшін пайдаланылған керек-жарақтарды жуу алдында жылы суға шамамен 30 минут жібітіңіз.

Каталитикалық эмаль қаптама (бар үлгілерге ғана қатысты)

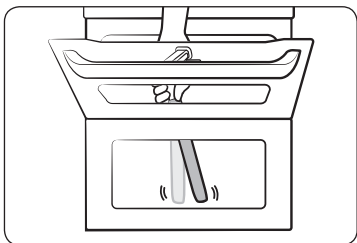
Алмалы бөлшектер қара-сұр түсті каталитикалық эмальмен қапталған. Конвекция режимінде ас пісіру кезінде оларға ыстық ауамен таралатын май және тоң май шашырап ластайды. Дегенмен, бұл қалдықтар пештің 200 °C градус және одан жоғары температурасында күйіп кетеді.

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

Есік



1. Дымқыл шүберекті таяқшаға байлаңыз.

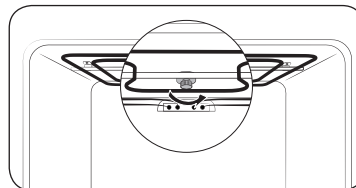


2. Есіктің астына сүлгі төсеңіз.
3. Есікті тазалаңыз.
4. Сүлгіге жуғыш заттан жағып, қайта тазалаңыз.
5. Құрғақ сүлгімен ылғалды және көбікті тазалаңыз.

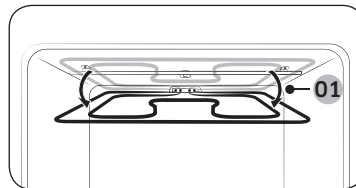
⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Тазалау үшін есікті ағытпаңыз.

Пеш камерасының жоғарғы қабырғасы (бар үлгілерге ғана қатысты)

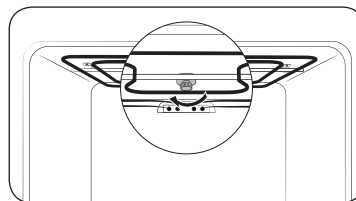


1. Гриль қыздырғышын төмен түсіріңіз. Бұл үшін гриль қыздырғышын ұстап тұрып, дөңгелек сомынды сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз. Гриль қыздырғышы алынатын бөлшек емес. Гриль қыздырғышын төмен қатты баспаңыз.



01 Шамамен 12°

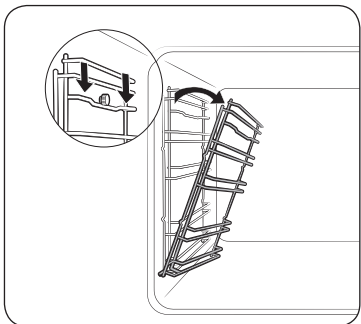
2. Пештің жоғарғы қабырғасын жылы сабынды сумен тазалап, таза шүберекпен сүртіңіз.



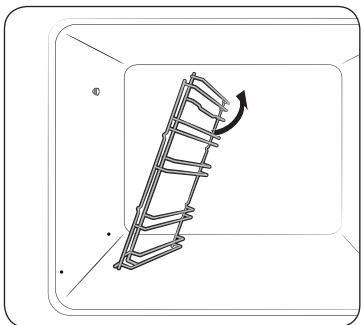
3. Тазалап болған соң гриль қыздырғышын қайта орнына салып, дөңгелек гайканы сағат тілінің бағытымен бұраңыз.

Қызмет көрсету

Бүйірлік торлар (қолжетімді үлгілерде ғана)



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



2. Сол жақ тордың астыңғы бөлігін тартып шығарыңыз.
3. Оң жақ торды да осылайша алыңыз.
4. Екі бүйірлік торды да тазалаңыз.
5. Тазалап болған соң бүйірлік торларды қайта салу үшін жоғарыдағы 1-2 қадамдарды кері бағытпен орындаңыз.

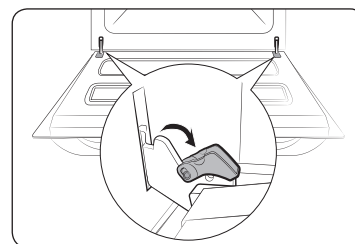
ⓘ ЕСКЕРТПЕ

Пеш бүйірлік сырғытпа жолдар мен торларсыз жұмыс істейді.

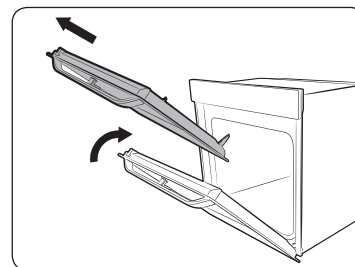
Есікті ағытып алу

⚠ ЕСКЕРТУ

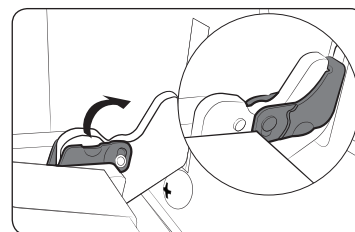
Пештің есігі ауыр.



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



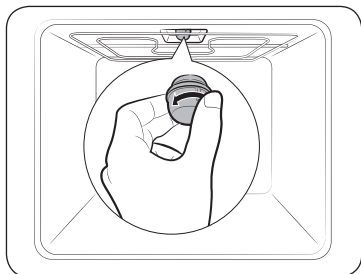
2. Есікті шамамен 70° градусқа жабыңыз. Пештің есігін екі жағынан қос қолдап ұстап, топсалары алынғанша жоғары көтеріп тартыңыз.



3. Тазалап болған соң есікті қайта орнына салу үшін жоғарыдағы 1-2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Топсаларының екі жаққа бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

Ауыстыру

Шамдар

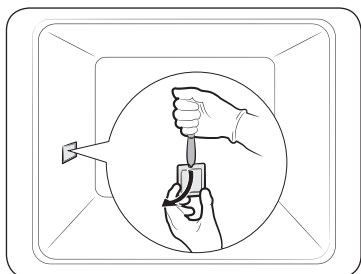


1. Шыны қалпағын сағат тілінің бағытына қарсы бұрап алыңыз.
2. Пештің шамын ауыстырыңыз.
3. Шыны қалпақты тазалаңыз.
4. Тазалап болған соң жоғарыдағы 1-қадамды кері ретпен орындап, шыны қалпақты орнына салыңыз.

⚠ 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 ауыстырыңыз.
3. Шамның қақпағын қайта орнына салыңыз.

Ақаулықтарды жою

Тексеру

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 жұмыс істемейді.	<ul style="list-style-type: none"> • Түймелердің арасына бөгде зат қыстырылып қалса. • Сенсорлық үлгі: сыртқы бетте ылғал бар болса. • Бұғаттау функциясы орнатылып тұрса. 	<ul style="list-style-type: none"> • Бөгде затты алып, қайталаңыз. • Ылғалды тазалап, қайталаңыз. • Бұғаттау функциясының орнатылған-орнатылмағанын тексеріңіз.
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. • Салқындату жүйесінің желдеткіші 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. • Құрылымын орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз. • Жалқы ашаны пайдаланыңыз.
Пешке тоқ келмей тұр.	<ul style="list-style-type: none"> • Қуат қосылмаған болса. 	<ul style="list-style-type: none"> • Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.

Ақаулықтарды жою

Ақаулық	Себебі	Әрекет
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 немесе 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.
Пешті пайдаланған кезде одан тоқ ұрады.	<ul style="list-style-type: none"> Тоқ жерге дұрыс қосылмаған болса. Розетка жерге қосылмаған болса. 	<ul style="list-style-type: none"> Электр желісінің розеткасы 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 суытыңыз, содан кейін құрғақ сулгімен сүртіңіз.
Пештің есігі мен корпусының арасынан бу шығады.		
Пеште су жиналады.		

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пештің ішінің жарығы әр түрлі.	<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.
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 жұмыс параметрлері дұрыс орнатылмаған болса. Үйдегі сақтандырғыш жанып кетсе немесе айырып-қосқыш іске қосылып кетсе. 	<ul style="list-style-type: none"> Есікті жауып, қайта бастаңыз. Құрылғыны басқаруға қатысты тарауды қарап, пешті бастапқы қалпына қойыңыз. Сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе желіні бастапқы қалпына қойыңыз. Бұндай жағдай қайталанса, электр маманын шақырыңыз.
Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда 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. Әдетте пешті 2-3 рет іске қосқанда, бұл жағдай қайталанбайды. Пешті жеткілікті суытып, тағамды қыздырғыштан алыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
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 ыдысты пайдаланыңыз.
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"> Бөлгіштер 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 пісіру режимінде қолданылмаған аймақтың желдеткіші жұмыс істеп тұр (немесе аймақтың температурасы жоғары).	<ul style="list-style-type: none"> Тамаша пісіру нәтижесіне қол жеткізу үшін қолданылмай тұрған аймақтың желдеткіші пен 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-F1	EEPROM с маленьких букв кезінде ғана 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-F0	Негізгі және қосалқы баспа платаларының арасында байланыс болмаса.	
C-F2	Сенсорлық басқару элементінің <-> Негізгі немесе қосалқы микроконтроллердің 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.

Ақаулықтарды жою



Код	Мағынасы	Әрекет
-dC-	Қос режим кезінде бөлгіш алынып тұрғанда. Бір режим кезінде бөлгіш салынып тұрғанда.	Қос режимде 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 түрде сөндіру Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт үздіксіз жұмыс жасаған. <ul style="list-style-type: none"> 105 °C градустан төмен - 16 сағат 105 °C градустан 240 °C градусқа дейін - 8 сағат 245 °C градустан Макс. мәнге дейін - 4 сағат 	Бұл жүйенің ақауы емес. Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Содан кейін қайта қалыпты түрде орындаңыз.

Техникалық сипаттамалары

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

Өлшемдері (Е x Б x Т)	Сырты	595 x 595 x 570 мм
Сыйымдылығы		75 литр
Салмағы	Нетто	42,0 кг
Кіріс кернеуі		230–240 В ~ 50 Гц
Максимал пайдалы шығыс қуаттылығы		3650-3950 Вт

Қосымша

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

Қалыпты жағдайда қолдануға арналған Қолдану мерзімі:
7 жыл

Жадынама

Жадынама



SAMSUNG

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

Өндірушінің мекенжайы:

(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгпи-до, Корея, 16677

Зауыттың мекенжайы:

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

Өнімнің өндірілген жердің атауы: Малайзия

Импорттаушы:

«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ОРТАЛЫҚ ЕУРАЗИЯ)

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

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

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

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

ЕЛ	ҚОҢЫРАУ ШАЛЫҢЫЗ	НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА КІРІҢІЗ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1800-25-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)



DG68-01056G-00

Ichki qurilgan pech

Foydalanuvchi va o'rnatish qo'llanmasi

NV75N7646RB / NV75N7646RS / NV75N7626RB



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 7

To'plamda nimalar bor 7
Pechni o'rnatishga tayyorlang 8
Elekt ta'minotiga ulash 8
Bufetga joylashtirish 8

Boshlashdan oldin 10

Ilk sozlamalar 10
Yangi pech isi 11
Aqlli xavfsizlik mexanizmi 11
Anjomlar 11
Qulay eshikcha 13
Mexanik qulf (faqat tegishli modellarda) 14
Ikkitalik tayyorlash rejimi 14

Amallar 15

Boshqaruv paneli 15
Ko'p ishlatiladigan sozlamalar 16
Tayyorlash rejimlari 19
Ikkitalik tayyorlash rejimida harorat miqyosi 22
Pishirishni to'xtatish uchun 23
Maxsus funksiya 23
Avto tayyorlash 24
Bug'da tozalash 25
Taymer 26

Tovushni yoqish/o'chirish 26

Aqlli pishirish 26

Qo'lda pishirish 26
Avtomatik tayyorlash dasturlari 32
Sinov taomlari 38
Ko'p ishlatiladigan avtomatik retseptlar to'plami 39

Xizmat ko'rsatish 42

Tozalash 42
Eshikni chiqarib olish 44
Almashtirish 45

Nosozliklarni bartaraf etish 45

Nazorat nuqtalari 45
Axborot kodlari 47

Texnik xususiyatlar 48

Ilova 49

Mahsulot haqida ma'lumot 49

Ushbu qo'llanmadan foydalanish

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

Bu foydalanuvchi qo'llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan:

OGOHLANTIRISH

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

DIQQAT

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

IZOH

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

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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

Xavfsizlikka oid muhim ehtiyot choralari

OGOHLANTIRISH

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

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

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

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

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

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

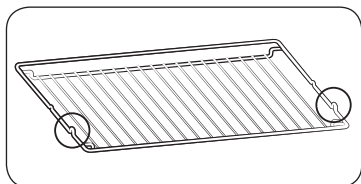
Qizib ketmasligi uchun jihoz dekorativ eshik ortida o'rnatilmasligi kerak.

OGOHLANTIRISH: Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi. Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak. 8 yoshdan kichikroq bolalalarni, 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 qaratishtirib, shunda panjara katta hajmlarni ola oladi.

⚠️ DIQQAT

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

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

Qurilma ishlagan yoki shikastlangan hollarda, undan foydalanishga urinmang.

Ta'mirlash ishlari faqat litsenziyaga ega bo'lgan texnik tomonidan bajarilishi kerak.

Noto'g'ri ta'mirlash siz va boshqalarga jiddiy xatar tug'dirishi mumkin. Pech ta'mirlashga muhtoj bo'lsa, SAMSUNG xizmat ko'rsatish markazi yoki dilingizga murojaat qiling.

Elektr o'tkazgichlar va kabellar pechga tegib turmasligi kerak.

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

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

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

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

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

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

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

Hech qachon pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang.

Pechdan uzoq vaqt davomida yuqori haroratlarda foydalanilganda, pech yuzasi qiziydi. Taom tayyorlagan vaqtda, pech eshigini ochganda ehtiyot bo'ling, chunki issiq havo va bug' tez chiqishi mumkin.

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

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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

Pechdan foydalanish vaqtida bolalarni pechdan yetarli darajada uzoqroqda saqlash kerak. Pitsa kabi muzlatilgan taomlar katta panjarada tayyorlanishi kerak. Agar pishirish patnisidan foydalanilsa, haroratdagi katta o'zgarishlar tufayli u deformatsiyalanishi mumkin.

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

Taom tayyorlash vaqtida pech eshiklari yopib qo'yilishi kerak.

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

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 ofi siga murojaat qilishlari kerak.

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

Avtomatik energiyani tejash funksiyasi

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

O'rnatish

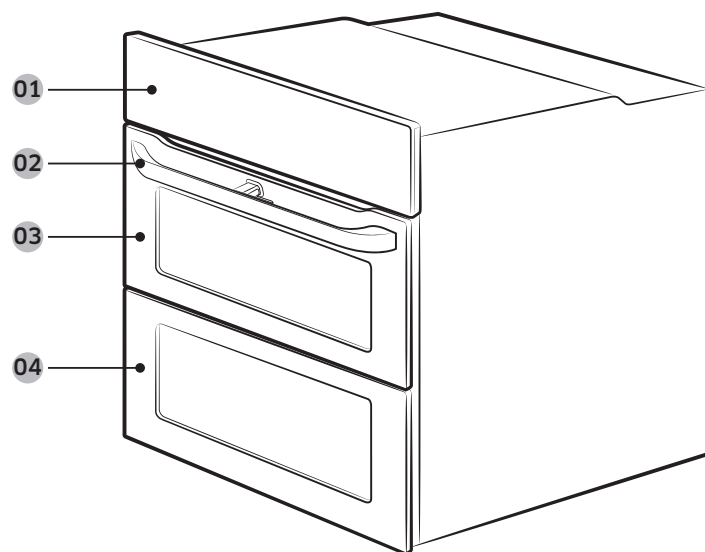
⚠ OGOHLANTIRISH

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

To'plamda nimalar bor

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

Bir qarashda



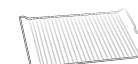
- 02 Boshqaruv paneli 03 Eshik tutqichi 04 Tapa eshik
05 Asosiy eshik

Anjomlar

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



Panjara



Panjara bo'lmasi *



Pishirish patnisi *



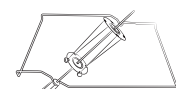
Universal patnis *



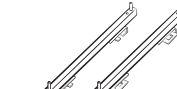
Chuqur patnis *



Gril sixi *



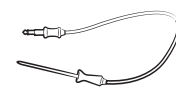
Sixli moslama va kabob *



Surilma yo'naltirgich *



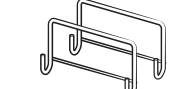
Bo'lgich



Six *



2 ta vint (M4 L25)



O'rnatish tutqichi

📖 IZOH

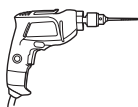
Yulduzchali (*) anjomlarning mavjudligi pech modeliga bog'liq.

O'rnatish

Pechni o'rnatishga tayyorlang

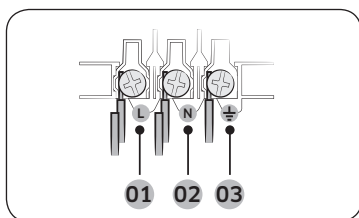


Plyusli buragich



Parma

Elekt ta'minotiga ulash



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

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

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

Pechga birlashtirilgan yorliqdagi chiqarish xarakteristikalarini tekshiring.

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

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

⚠ OGOHLANTIRISH

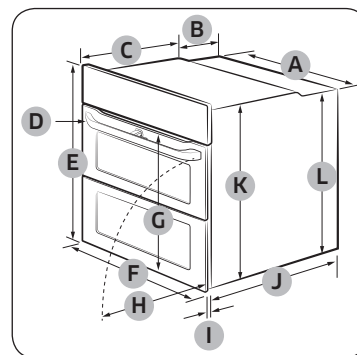
O'rnatish paytida simlarni bosmang yoki bukmang, ularni pechning issiqlik chiqaruvchi qismlaridan uzoqda tuting.

Bufetga joylashtirish

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

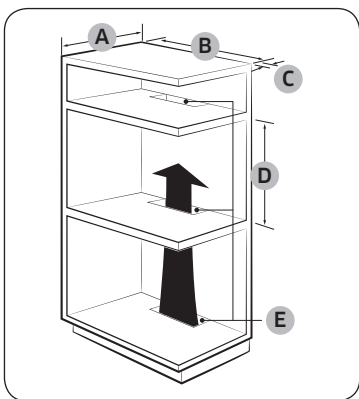
Pechda havo aylanishi to'g'ri yo'lga qo'yilishi kerak. Havo aylanishi uchun bufetning pastki tortmasi bilan tayanch devor orasida 50 mm atrofida oraliq qoldiring. Pechni plita ostiga o'rnatilgan, plitani o'rnatish yo'riqnomasiga amal qiling.

O'rnatishga kerakli o'lcham



Pech (mm)

A	560	G	Maks. 506
B	175	H	Maks. 494
C	370	I	21
D	Maks. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

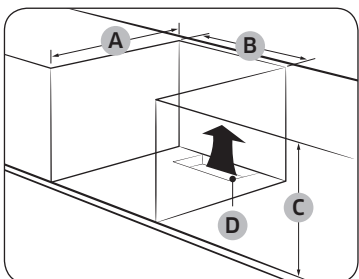


Ichki qurilgan bufet (mm)

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

IZOH

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



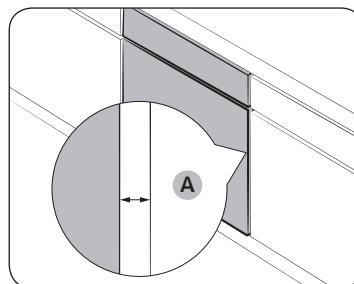
Rakovina ostidagi bufet (mm)

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

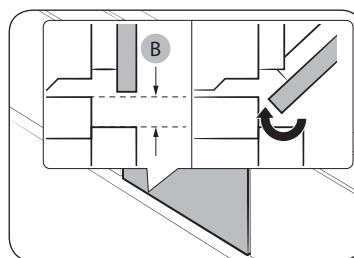
IZOH

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

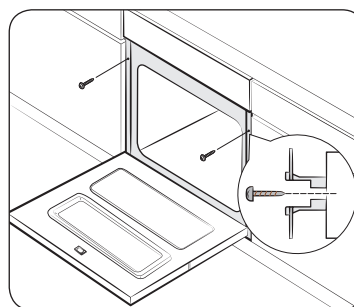
Pechni mahkamlash



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



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



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

O'rnatish

O'rnatish tugallangach, himoya plyonkasi, tasma va boshqa o'rama materiallarini olib tashlang va anjamlarni pech ichidan oling. Pechni bufetdan chiqarish uchun avval tokdan ajrating, 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.

📖 IZOHI

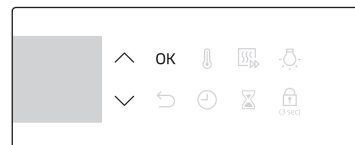
Pechning asl ko'rinishi modeliga qarab farq qilishi mumkin.

Boshlashdan oldin

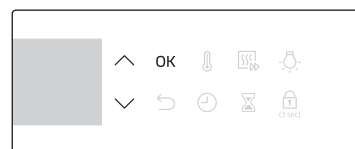
Boshlashdan oldin

Ilk sozlamalar

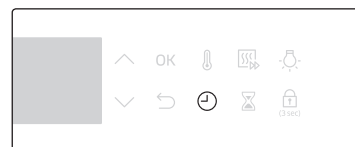
Pechni birinchi marta yoqqaningizda, displeyda "12:00" ko'rsatiladi va soat qismi ("12") o'chib-yonadi. Joriy vaqtni qo'yish uchun quyidagi bosqichlarga amal qiling.



1. \wedge / \vee tugmalarini bosib, soatni qo'ying, keyin **OK** ni bosing. Daqiqa qismi o'chib-yonadi.



2. \wedge / \vee tugmalarini bosib, daqiqani qo'ying, keyin **OK** ni bosing.



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

Yangi pech isi

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

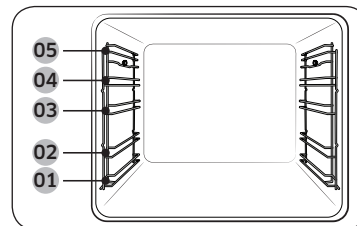
1. Pech ichidagi anjomlarni olib tashlang.
2. Pechni Konveksiya 200 °C yoki An'anaviy 200 °C da bir soat ishlating. Bunda pech ichida qolgan jismlar kuyib ketadi.
3. Tugallangach, pechni o'chiring.

Aqlli xavfsizlik mexanizmi

Pech ishlayotganida eshigini ochsangiz, pech chirog'i yonadi hamda ventilyator bilan isitish elementlari ishlashdan to'xtaydi. Bundan maqsad - kuyish yoki jismoniy jarohatning oldini olish hamda keraksiz quvvat sarfini tejashdir. Bunday holda eshikni yopsangiz bas, pech ishlashda davom etadi, chunki bu tizimdagi kamchilik emas.

Anjomlar

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



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

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

Asosiy foydalanish

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

Panjara	Panjara gril usulida pishirish va qizdirib tayyorlash uchun mo'ljallangan. Panjarani bo'rtib turgan qismlarini (ikki tomonidagi tiqinni) oldinga qaratib joylashtiring.
Panjara bo'lmasi *	Panjara bo'lmasi patnis bilan birga ishlatilib, pech tubiga suyuqlik tomishining oldini oladi.
Pishirish patnisi *	Pishirish patnisi (chuqurligi: 20 mm) pirog, pishiriq va boshqa qandolat mahsulotlari tayyorlashda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Universal patnis *	Universal patnis (chuqurligi : 30 mm) pishirish va qizdirib tayyorlashda ishlatiladi. Pech tubiga suyuqlik tomishining oldini olish uchun panjara bo'lmasidan foydalaning. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.

Boshlashdan oldin

Chuqur patnis *	Chuqur patnis (chuqurligi: 50 mm) panjara tortmasi bilan yoki usiz qizdirib tayyorlashda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Gril sixi *	Gril sixi tovuq kabi taomlarni tayyorlashda ishlatiladi. Gril sixini bittalik rejimda 4-qavatda ishlatib, u yerda sixni qo'ygich bor. Grilda tayyorlayotganda six tutqichini burab, chiqarib oling.
Sixli moslama va kabob *	Selini tutish uchun patnisni 1-holatdagi tokchaga qo'ying yoki yirik go'shtni qo'yish uchun pech tubiga qo'ying. Sixga 1,5 kg gacha bo'lgan go'sht ilish tavsiya etiladi. <ol style="list-style-type: none"> Sixni go'shtga tiqing. Sixni tiqishga yordam bo'lishi uchun tutqichini to'mtoq uchiga burab kirgizing. Qaynatilgan kartoshka va sabzavotlarni go'sht atrofiga qo'ying. Tayanchni o'rta tokchaga "V" shaklini oldinga qilib qo'ying. Sixning ko'rsatkich uchini orqaga qilgan holda, tayanchga qo'ying va pechning orqa panelidagi aylantirish mexanizmiga kirgunicha ohista itaring. Sixning to'mtoq uchi "V" shakli ustiga qo'yilishi kerak. (Sixda sixning oldinga surilib ketishini oldini olish uchun pech eshigiga yaqin joylashtirilishi kerak bo'lgan ikkita bo'rtiq bor, bo'rtiqlar yana qo'l uchun dasta vazifasini ham bajaradi). Pishirishdan oldin tutqichni bo'shatib yeching. Tayyorlagandan keyin sixni tayanchdan olish oson bo'lishi uchun dastani qayta joyiga qotiring.
Surilma yo'naltirgichlar *	Surilma yo'naltirgich taxtachasi yordamida patnisni quyidagicha kiriting: <ol style="list-style-type: none"> Yo'naltirgich taxtachasini pechdan chiqarib oling. Patnisni taxtachaga qo'yib, taxtachani pech ichiga surib kirgizing. Pech eshigini yoping.
Bo'lgich	Bo'lgich pechni ikkita qismga ajratishga mo'ljallangan. Bo'lgichni ikkitalik tayyorlash rejimida ishlatib.

Six *

Go'sht sixi pishiriladigan go'shtning ichki haroratini o'lchaydi. Faqat pech bilan birga kelgan sixdan foydalaning.

⚠ OGOHLANTIRISH

- Six tutqichi joyiga to'g'ri o'rnashsin.
- Sixdan foydalanishda ehtiyot bo'ling. Sanchqi va ignalar o'tkir bo'lib, jarohat yetkazishi mumkin!
- Sixni chiqarish paytida kuyib qolmaslik uchun qo'lqopdan foydalaning, chunki u qaynoq bo'ladi.

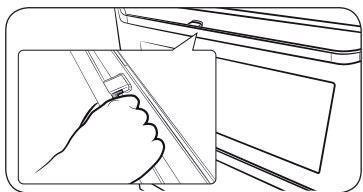
📖 IZOH

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

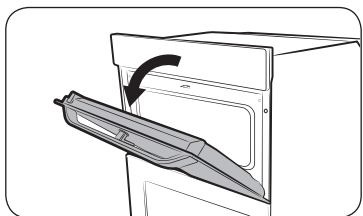
Qulay eshikcha

Bu pechda o'ziga xos Qulay eshikcha bor bo'lib, uning oshiq-moshig'i o'rtada bo'lgani sababli tepa qismining o'zini ochib, tepadagi hududdan foydalanish mumkin. Ikki talik tayyorlash imkoniyatidan foydalanayotganda pechning tepa qismina osongina ochish va energiyani tejash mumkin.

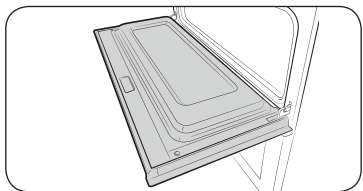
Tepa eshikdan foydalanish



1. Tutqich richagini to'liq bosing.

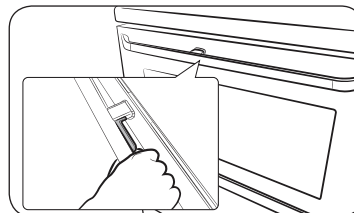


2. Tutqichni torting.

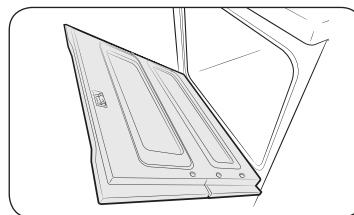


3. Shunda tepa eshik ko'rsatilganidek ochiladi.

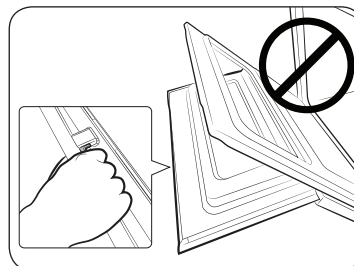
Butun eshikdan foydalanish



1. Tutqichning richagsiz qismini ushlab, torting.



2. Shunda butun eshik ko'rsatilganidek ochiladi.



⚠️ DIQQAT

Butun eshikni ochayotganda tutqichning richagsiz qismidan ushlashni unutmang. Agar eshik yarim ochilganida richag bosilsa, tepa eshik ochilib ketib, jarohat yetkazishi mumkin.

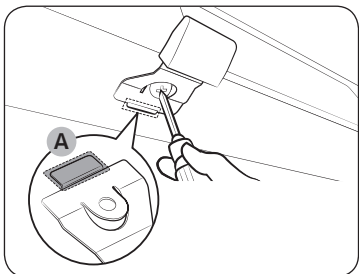
📖 IZOH

- Tepa eshikka og'ir buyumlarni qo'ymang yoki ortiqcha kuch ishlatmang.
- Bolalar tepa eshik bilan yoki uning ustida o'ynamasin.

Boshlashdan oldin

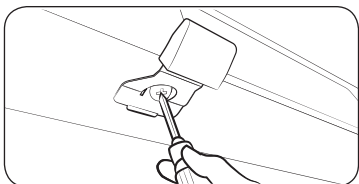
Mexanik qulf (faqat tegishli modellarda)

O'rnatish



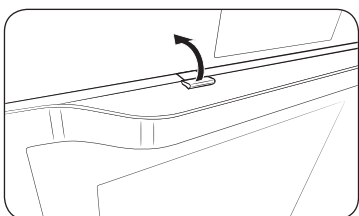
1. Mexanik qulfning ingichka qismini **(A)** ko'rsatilganidek qilib qulf tutqichining tegishli slotiga kirgizing.
2. Qulf tutqichidagi burama mixni qotiring.

Olib tashlash



- Qulf tutqichidan burama mixni yechib oling.

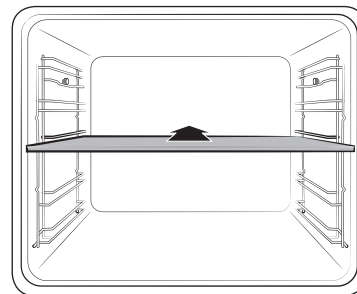
Qulflash/ochish



- 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.

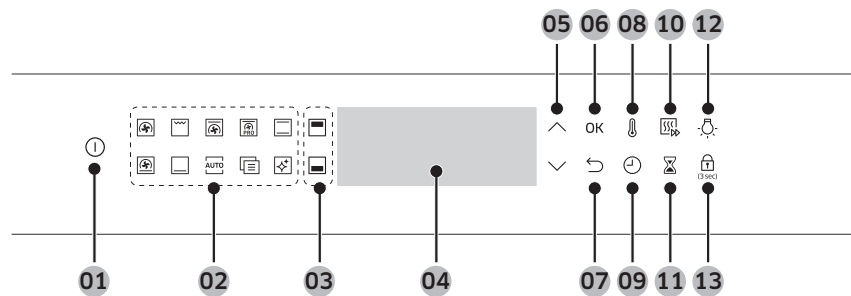
IZOH

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.



01 Quvvat	Pechni yoqish uchun bosing. O'chirish uchun 1 soniya bosib turing.
02 Xususiyat paneli	Kerakli 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 Displey	Tanlangan rejim va sozlamalarga oid zaruriy ma'lumotni ko'rsatadi.
05 Yuqoriga / Pastga	Tanlanmangizning sozlama qiymatini o'zgartirish uchun ishlatib.
06 OK	Sozlamalarni tasdiqlash uchun shuni bosing.
07 Orqaga	Joriy sozlamalarni bekor qilib, asosiy ekranga qaytish.
08 Harorat	Haroratni qo'yish uchun shuni ishlatib.
09 Tayyorlash vaqti	Tayyorlash vaqtini qo'yish uchun bosing.

10 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 qizdirish faqat tegishli tayyorlash rejimlari va harorat miqyoslarida ishlaydi.
11 Taymer	Tayyorlash paytida taymer vaqtni yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.
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 Bolalardan qulflash	Baxtsiz hodisalarga yo'l qo'ymaslik uchun Bolalardan qulflash funksiyasi Quvvat tugmasidan boshqalarini o'chirib qo'yadi. Boshqaruv panelini qulflash uchun 3 soniya bosib turing, qulfn ochish uchun ham 3 soniya bosib turing.

IZOH

Plastik yoki pech qo'lqoplarini kiygan holda displeyga teginilsa, to'g'ri ishlamasligi mumkin.

Amallar

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. Xususiyat panelida tayyorlash rejimini tanlash uchun bosing. Har bir tanlanmaning odatiy harorati ko'rinadi.



2. Haroratni qo'yish uchun \wedge / \vee tugmalarini ishlatning.



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

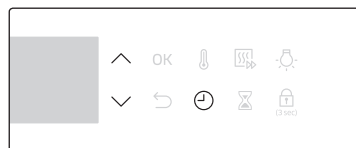
IZOH

- Birnecha soniya ichida boshqa sozlamalarni qo'ymasangiz, pech avtomatik ravishda odatiy sozlamalar bilan pishirishni boshlaydi.
- Qo'yilgan haroratni o'zgartirish uchun \updownarrow 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.
- Qizdirib bo'lgach, pech signal chiqaradi.

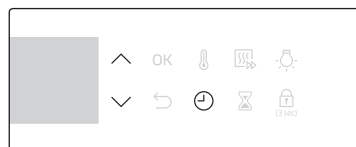
Tayyorlash vaqti



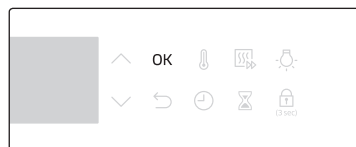
1. Xususiyat panelida tayyorlash rejimini tanlash uchun bosing.



2. Kerakli vaqtni qo'yish uchun \odot ni bosib, \wedge / \vee tugmalarini ishlatning.



3. Ixtiyoriy tarzda, pishirishning tugash vaqtini keraklacha uzaytirishingiz mumkin. Tugash vaqtini qo'yish uchun \odot ni bosib, \wedge / \vee tugmalarini ishlatning. Ko'proq ma'lumot uchun **Keyinchalik** tugallash ni ko'ring.



4. O'zgartirishlarni tasdiqlash uchun **OK** tugmasini bosing.

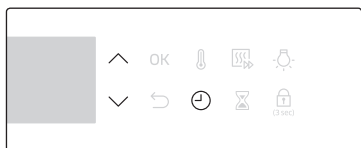
IZOH

- Istasangiz, 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 \odot tugmasini bosib, yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.

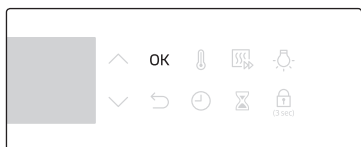
Tugash vaqti



1. Xususiyat panelida tayyorlash rejimini tanlash uchun bosing.



2. ⌚ tugmasini ikki marta bosing, keyin \wedge / \vee tugmalari yordamida kerakli tugash vaqtini qo'ying.



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

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

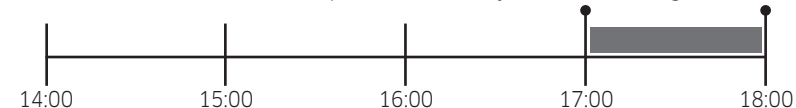
Keyinchalik tugallash pishirishni qulaylashtirishga mo'ljallangan.

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.

Joriy vaqt: 14:00 Belgilangan tayyorlash vaqti: 1 soat Belgilangan keyinchalik tugallash vaqti: 18:00

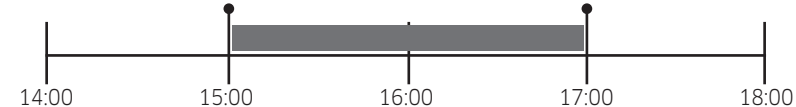
Pech avtomatik ravishda 17:00 da pishirishni boshlaydi va 18:00 da tugatadi.



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.



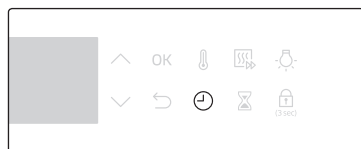
DIQQAT

Pishgan taomni pechda uzoq saqlamang. Taom buzilishi mumkin.

Amallar

Tayyorlash vaqtini tozalash uchun

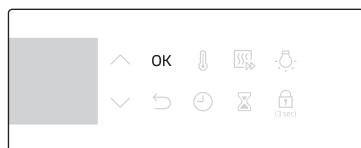
Tayyorlash vaqtini tozalashingiz mumkin. Pechni istalgan vaqtda o'zingiz to'xtatishni istasangiz, shunday qilgan ma'qul.



1. Pech pishirayotganida qolgan tayyorlash vaqtini ko'rsatish uchun ni bosing.



2. \wedge / \vee tugmalarini bosib, tayyorlash vaqtini "00:00" ga qo'ying. Muqobil tarzda, tugmasini bossangiz bas.



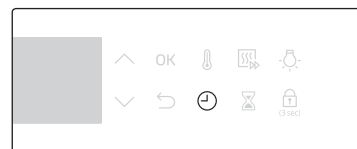
3. **OK** tugmasini bosing.

IZOH

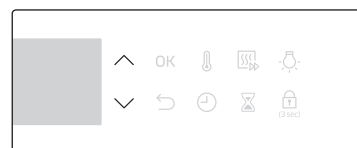
Ikkitalik pishirish rejimida tayyorlash vaqtini olib tashlash uchun avval yuqori yoki pastki kameradan birini tanlash kerak.

Tugash vaqtini tozalash uchun

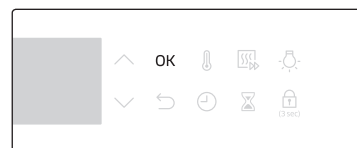
Tugash vaqtini tozalashingiz mumkin. Pechni istalgan vaqtda o'zingiz to'xtatishni istasangiz, shunday qilgan ma'qul.



1. Pech pishirayotganida tugash vaqtini ko'rsatish uchun tugmasini ikki marta bosing.



2. \wedge / \vee tugmalarini bosib, tugash vaqtini joriy vaqtga qo'ying. Muqobil tarzda, tugmasini bossangiz bas.



3. **OK** tugmasini bosing.

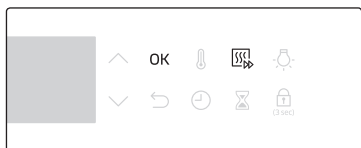
IZOH



Ikkitalik pishirish rejimida tugatish vaqtini olib tashlash uchun avval yuqori yoki pastki kameradan birini tanlash kerak.

Tayyorlash rejimlari



1. Xususiyat panelida tayyorlash rejimini tanlash uchun bosing.
2. Kerak bo'lsa tayyorlash vaqti va/ yoki haroratini qo'ying. Batafsil: **Ko'p ishlatiladigan sozlamalar**.



3. Ixtiyoriy ravishda pechni tezda qizdirishingiz mumkin. Buning uchun  ni bosib, kerakli haroratni qo'ying. Displayda tegishli indikator  paydo bo'ladi.
4. Tamomlagach **OK** tugmasini bosing.

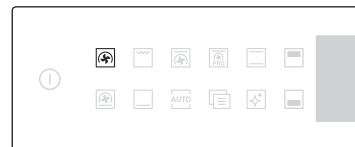


Pechning ichki harorati belgilangan darajagacha qiziydi. Qizdirish tugallangach, signal berilib, indikator yo'qoladi. Qizidirib olish barcha rejimlarda tavsiya etiladi, tayyorlash qo'llanmasida tayinlangan holatlar bundan mustasno.

IZOH

Tayyorlash vaqti va/yoki haroratini tayyorlash paytida o'zgartirishingiz mumkin.

Konveksiya rejimlari



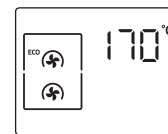
Konveksiya va Eko konveksiya rejimlarini almashtirish uchun  tugmasini bosing.

IZOH

Ikkitalik pishirish rejimida Eko konveksiya rejimini tanlash mumkin.

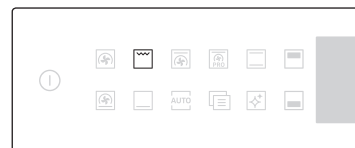



Konveksiya

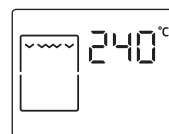


Eko konveksiya

Gril rejimlari



Katta gril va Eko gril rejimlarini almashtirish uchun  tugmasini bosing.



Katta gril

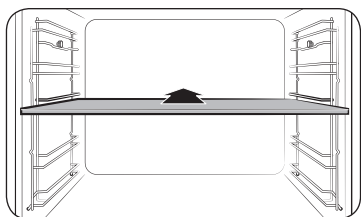


Eko gril

Amallar

Ikkitalik tayyorlash rejimi

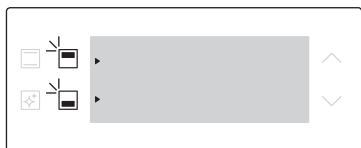
Bo'lgich yordamida pishirish bo'lmasini yuqori va pastki kameralarga ajratishingiz mumkin. Bunda bir vaqtning o'zida ikki xil tayyorlash rejimidan foydalanish imkoni tug'iladi yoki bitta kameradagina pishirish mumkin bo'ladi.



1. Pishirish kamerasini ikkiga ajratish uchun bo'lgichni 3-qavatga kiriting.
2. Yuqori kamerani Gril, Konveksiya, Eko konveksiya yoki Yuqori issiqlik + Konveksiya rejimlarida ishlatish mumkin. Pastki kamerani Konveksiya, Eko konveksiya, Quyi issiqlik + Konveksiya va Quyi issiqlik rejimlarida ishlatish mumkin.

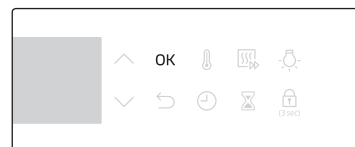
IZOH

Ikkitalik pishirish rejimida Eko konveksiya rejimini bir vaqtda ikkala kamerada ishlatib bo'lmaydi.



3. tugmasini bosib yuqori kamerani, tugmasini bosib esa, pastki kamerani tanlash mumkin. Tanlangan kamera yonida indikator paydo bo'ladi.
4. Xususiyat panelida tayyorlash rejimini tanlash uchun bosing.
5. Kerak bo'lsa tayyorlash vaqti va/yoki haroratini qo'ying. Batafsil ma'lumotni **Ko'p ishlatiladigan sozlamalar** bo'limidan oling.

6. Tamomlagach **OK** tugmasini bosing.



Pechning ichki harorati belgilangan darajagacha qiziydi. Qizidirib olish barcha rejimlarda tavsiya etiladi, tayyorlash qo'llanmasida tayinlangan holatlar bundan mustasno.

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	
	Konveksiya	* 30-275	40-250	40-250	170
		Orqa isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bir vaqtning o'zida turli qavatlarda pishirish va qizdirib tayyorlash uchun shu rejimni ishlatting.			
	Eko konveksiya	30-275	40-250	40-250	170
		Eko konveksiya pishirish paytida quvvatni tejash uchun optimallashtirilgan isitish tizimidan foydalanadi. Pishirish vaqti ozgina uzayadi, lekin pishirish natijasi bir xil bo'ladi. Bu rejimda qizdirib olish talab etilmaydi.			
		<p> IZOH</p> <ul style="list-style-type: none"> Quvvat sarfi sinfini aniqlashda ishlatiladigan EKO konveksiya isitish rejimi EN60350-1 standartiga muvofiqdir. Ikkitalik pishirish rejimida, Eko konveksiya rejimini yuqori va pastki kamerada bir vaqtning o'zida ishlatib bo'lmaydi. 			
	An'anaviy	* 30-275	-	-	200
		Issiqlik yuqori va quyi isitish elementlaridan chiqadi. Bu funksiyadan aksariyat taom turlarini standart pishirish va qovurish uchun foydalanish mumkin.			

Rejim		Harorat miqyosi (°C)			Taklif etilgan harorat (°C)
		Bittalik	Ikkitalik		
			Yuqori	Quyi	
	Yuqori issiqlik + Konveksiya	* 40-275	40-250	-	190
		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	* 40-275	-	40-250	190
		Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejimni pitsa, non yoki pirog uchun ishlatting.			
	Quyi issiqlik	100-230	-	40-250	190
		Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi. Bu rejimni pishirish oxirida kish yoki pitsaning tagini qizartirishda ishlatting.			
	Pishirib olish	80-200	-	-	160
		Pishirib olishda pech harorati 220 °C ga yetgunicha avtomatik tarzda qizdirish sikli boshlanadi. Keyin yuqori isitish elementi va konveksiya ventilyatori taomni (go'shtni) quritishni boshlaydi. Quritgandan so'ng go'sht past haroratda pishiriladi. Bu rejimni mol go'shti, parranda yoki baliq go'shti uchun ishlatting.			
	Katta gril	100-300	40-250	-	240
		Katta maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni taom ustini qizartirishda ishlatting (masalan, go'sht, lazanya yoki gratin).			
	Eko gril	100-300	-	-	240
		Kichik maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni kamroq issiqlik talab qiladigan taomda, masalan, baliq va qiymali batonlarda ishlatting.			

Amallar

Ikkitalik tayyorlash rejimida harorat miqyosi

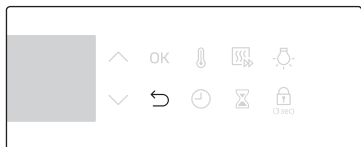
Yuqori va quyi kameralarning har ikkalasini bir vaqtning o'zida turli pishirish amallarida ishlatish mumkin.

Ikkitalik tayyorlash rejimida bitta kameraning harorat miqyosi ikkinchi kameraning haroratiga ta'sir qiladi. Misol uchun, yuqori kamerada qovurish kerak bo'lsa, bu amal quyi kameradagi pishirish harorati tomonidan cheklanadi. Ammo, har ikkala kameraning harorati ham minimum 40 va maksimum 250 oralig'ida cheklanadi.

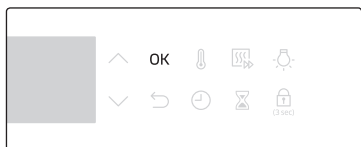
Yuqoriga bu daraja qo'yilsa (°C)	Quyi kamera quyidagiga cheklanadi (°C)	
	Minimum	Maksimum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Pastkiga bu daraja qo'yilsa (°C)	Yuqori kamera 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

Pishirishni to'xtatish uchun



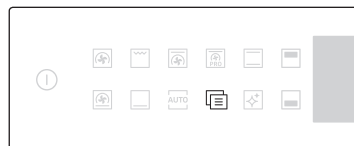
1. Tayyorlash ketayotganida  ni bosing.





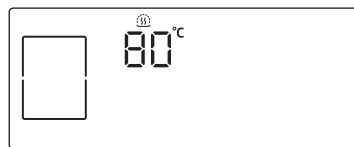
2. Tayyorlashni bekor qilish uchun **OK** ni bosing.

Maxsus funksiya

Pishirishni qulaylashtirish uchun maxsus yoki qo'shimcha funksiyalar qo'shish. Ikki talik tayyorlash rejimida maxsus funksiyalar ishga tushirilmagan.



1. Xususiyat panelida  ni bosing.
2. Funksiya tanlash uchun yana  tugmasini bosing.
3. Kerak bo'lsa tayyorlash vaqti va/ yoki haroratini qo'ying. Batafsil: **Ko'p ishlatiladigan sozlamalar**.
4. Pech tanlangan funksiyani odatiy yoki siz tanlagan sozlamalar bilan boshlaydi.



Rejim	Harorat miqyosi (°C)	Taklif etilgan harorat (°C)	Ko'rsatmalar	
F 1	Issiq tutish	40-100	80	Buni pishgan taomlarni issiq tutish uchungina ishlatish.
F 2	Tarelkani isitish	30-80	60	Idishlarni isitish uchun buni ishlatish.

Amallar

Avto 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 rostanadi.



1. Xususiyat panelida **AUTO** ni bosing.



2. \wedge / \vee tugmalarini bosib, dasturni tanlang, keyin **OK** ni bosing. Mavjud vazn miqyosi (porsiya hajmi) sizga taqdim etiladi.

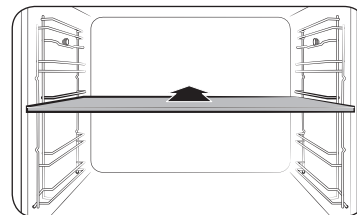


3. \wedge / \vee tugmalarini bosib, porsiya hajmini qo'ying, keyin tayyorlashni boshlash uchun **OK** ni bosing.

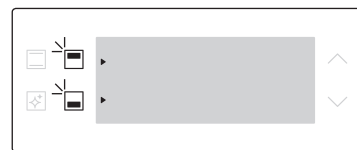
IZOH

- Avtomatik pishirish dasturlarining ayrimlariga qizdirish ham kiradi. 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.

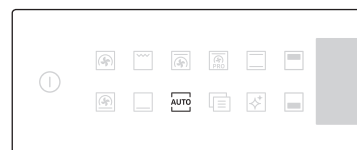
Ikkitalik tayyorlash rejimi



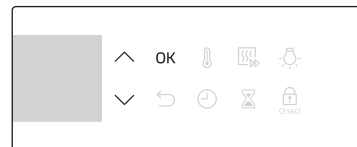
1. Ikkitalik tayyorlash rejimini faollashtirish uchun bo'lgichni 3-qavatga kiriting.



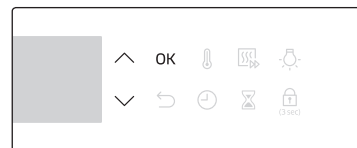
2. tugmasini bosib yuqori kamerani, tugmasini bosib esa, pastki kamerani tanlash mumkin. Tanlangan kamera yonida indikator paydo bo'ladi.



3. Xususiyat panelida **AUTO** ni bosing.



4. \wedge / \vee tugmalarini bosib, dasturni tanlang, keyin **OK** ni bosing. Mavjud vazn miqyosi (porsiya hajmi) sizga taqdim etiladi.



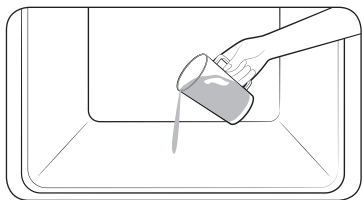
5. \wedge / \vee tugmalarini bosib, porsiya hajmini qo'ying, keyin tayyorlashni boshlash uchun **OK** ni bosing.

IZOH

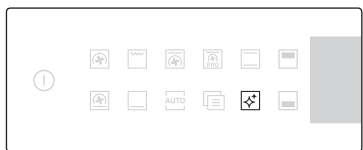
Batafsil ma'lumotni shu qo'llanmaning **Avtomatik tayyorlash dasturlari** bo'limidan oling.

Bug'da tozalash

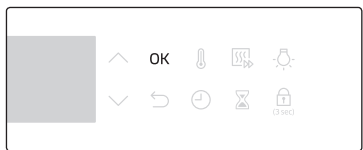
Bu yengil kirlanishni bug'da tozalashda foydali. Bu funktsiya muntazam qo'lda tozalash ehtiyojini kamaytirib, vaqtingizni tejaydi.



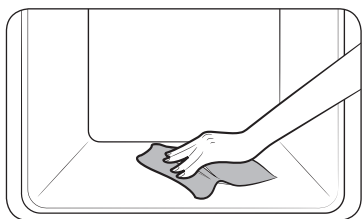
1. Pech tubiga 400 ml ($\frac{3}{4}$ krujka) suv quyung va eshigini yoping.



2. Xususiyat panelida  ni bosing.



3. Tozalashni boshlash uchun **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

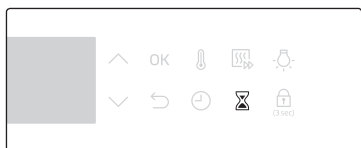
- Pech yomon kirlangan bo'lsa, masalan qizdirib tayyorlash yoki gril natijasida, Bug'da tozalashni ishlatishdan oldin qattiq dog'larni yuvish vositasi yordamida qo'lda yuvib tashlash tavsiya etiladi.
- Sikl tugallangach, eshigini qiya ochib qo'ying. Shunda ichki emal yuzasi yaxshiroq quriydi.
- Pech ichi qaynoq bo'lsa, tozalash ishga tushmaydi. Pech sovishini kutib, keyin qayta urining.
- Tubiga majburan suv quyung. Ohista quyung. Aks holda, suv oldiga toshib ketadi.
- Pechning tagiga to'kilgan suv to'liq parlanib ketmasligi mumkin, bu normal hol.



Amallar

Taymer

Tayyorlash paytida taymer vaqtni yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.



1. ⌚ ni bosing.

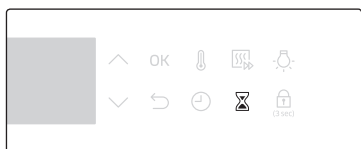


2. ▲ / ▼ tugmalarini bosib, kerakli davomiylikni belgilang, keyin **OK** ni bosing.

IZOH

- Vaqti tugagach, pech tovush chiqarib, displeyda "00:00" ko'rsatiladi.
- Taymer sozlamalarini istalgan vaqtda o'zgartirish mumkin.

Tovushni yoqish/o'chirish



- Tovushni o'chirish uchun ⌚ ni 3 soniya bosib turing.
- Tovushni yoqish uchun yana 3 soniya bosib turing.

Aqlli pishirish

Qo'lda pishirish

⚠ Akrilamid bo'yicha OGOHLANTIRISH

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

⚠ DIQQAT

Tez buziladigan mahsulotlar (masalan, sut, tuxum, baliq, go'sht yoki parranda go'shti) pishirishdan oldin pechda 1 soatdan uzoq turmasligi hamda pishirib bo'lgan zahoti olinishi lozim. Buzilgan mahsulotlar iste'mol qilinsa, ovqatdan zaharlanish mumkin.

📖 IZOH

- Qizdirib olish barcha rejimlarda tavsiya etiladi, tayyorlash qo'llanmasida tayinlangan holatlar bundan mustasno.
- Eko gril funksiyasidan foydalanganda taomni anjom patnisining markaziga qo'ying.

Anjomlarga oid maslahatlar

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

- 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 chuqurrog'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 shirinlik	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
Qo'lbola pitsa, 1-1,2 kg	Universal patnis	2		190-210	10-15

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
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

Aqlli pishirish

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		200	65-80 *
Tovuq bo'laklari	Panjara + Universal patnis	3 1		200-220	25-35
O'rdak to'shi	Panjara + Universal patnis	3 1		200-210	20-30
Kichkina kurka, butun, 5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		180-200	120-150
Sabzavotlar					
Sabzavotlar, 0,5 kg	Universal patnis	3		220-230	15-20
Pishirilgan kartoshka (yarmidan bo'lingan), 0,5 kg	Universal patnis	3		190-200	40-50
Baliq					
Baliq filesi, dimlangan	Panjara + Universal patnis	3 1		200-220	20-30
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		270-300	2-4
Pishloqli tostlar	Universal patnis	4		200	4-8
Mol go'shti					
Steak *	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

* Vaqtning 2/3 qismi o'tganda 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 krocketlar	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

Pishirib olish

Bu rejimda avtomatik ravishda 220 °C gacha isitish sikli mavjud. Go'shtni quritish mobaynida yuqoridagi isituvchi bilan konveksiya parragi 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

Aqlli pishirish

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	Qo'lbola pitsa, 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 zapkankasi, 1,0-1,5 kg	Panjara, 22-24 sm pech idishi	1		180-190	45-50

Rqm.	Kamera	Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
4	Yuqori	Tovuq, oyoqchalari	Panjara + Universal patnis	4 4		230-250	30-35
	Quyi	Lazanya, 1,0-1,5 kg	Panjara, 22-24 sm pech idishi	1		190-200	30-35
5	Yuqori	Baliq filesi, dimlangan	Panjara + Universal patnis	4 4		210-230	15-20
	Quyi	Olmali qatlama	Universal patnis	1		170-180	25-30





Quvvatni tejash uchun faqat yuqori yoki pastki kamerani ishlatish mumkin. Alohida kamerani ishlatayotganda, 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.)
Kartoshkali taom	Panjara, 22-24 sm pech idishi	4		160-170	40-50
Yumshoq patir	Universal patnis	4		180-190	30-35
Lazanya	Panjara, 22-24 sm pech idishi	4		180-190	25-35
Tovuq, oyoqchalari *	Panjara + Universal patnis	4 4		230-250	30-35

* Pechni qizdirib olmag.

Quyi

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Gollandcha chorqirra pirog	Panjara, 24 sm chorqirra pirog qolipi	1		170-180	50-60
Marmarli pirog	Panjara, Gugelhopf qolipi	1		160-170	60-70
Olmali pirog	Panjara, Ø 20 sm qolip	1		160-170	70-80
Qo'lbola pitsa, 1,0-1,2 kg	Universal patnis	1		190-210	13-18

EKO konveksiya

Bu rejim optimallashtirilgan isitish tizimini ishlatadi, shunda taom tayyorlashda quvvat tejaladi. Bu toifadagi vaqtlar quvvatni yanada tejash uchun qizdirishni hisobga olmasdan qo'yilgan.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Maydalangan meva, 0,8-1,2 kg	Panjara, 24 sm pech idishi	2	160-180	60-80
Po'stli 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 chipsi, 0,3-0,5 kg	Universal patnis	3	180-200	25-35
Muzlatilgan kartoshka parraklari, 0,3-0,5 kg	Universal patnis	3	190-210	25-35
Baliq filesi, dimlangan, 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 biqin go'shti, 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

Aqlli pishirish

Ikkitalik pishirish - eko konveksiya rejimi

Quvvatni tejash uchun yuqori yoki pastki kamerada eko konveksiya rejimini ishlatish mumkin.

Bu toifadagi vaqtlar quvvatni yanada tejash uchun qizdirishni hisobga olmasdan qo'yilgan.

Yuqori

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Lazanya	Panjara, 22-24 sm pech idishi	4	180-200	30-45
Muzlatilgan pech chipslari	Universal patnis	4	200-210	25-35
Muzlatilgan kartoshka pallalari	Universal patnis	4	200-210	25-35
Mol biqini	Panjara + Universal patnis	4 4	170-180	60-80

Quyi

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Marmarli pirog	Panjara, Gugelhopf qolipi	1	170-180	60-70
Gollandcha chorqirra pirog	Panjara, 24 sm chorqirra pirog qolipi	1	170-180	50-60
Po'sti archilmay pishirilgan kartoshka	Universal patnis	1	190-200	70-90
Muzlatilgan pitsa	Panjara	1	200-210	25-30

Avtomatik tayyorlash dasturlari

⚠️ DIQQAT

Tez buziladigan mahsulotlar (masalan, sut, tuxum, baliq, go'sht yoki parranda go'shti) pishirishdan oldin pechda 1 soatdan uzoq turmasligi hamda pishirib bo'lgan zahoti olinishi lozim. Buzilgan mahsulotlar iste'mol qilinsa, ovqatdan zaharlanish 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 qizdirishni o'z ichiga oladi va qizdirish jarayonini ko'rsatadi. Qizdirish signali berilgach, taomni pechga soling.

Keyin Avtomatik pishirishni boshlash uchun **Pishirish vaqti** tugmasini bosing.

⚠️ OGOHLANTIRISH

Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning.

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 1	Kartoshkali taom	1,0-1,5	Panjara	3
		Olovga chidamli idishda kartoshka zapekankasini tayyorlang, 22-24 sm. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 2	Sabzavotli gratin	0,8-1,2	Panjara	3
		Olovga chidamli idishda sabzavot zapekankasini tayyorlang, 22-24 sm. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 3	Makaron ovqat	1,2-1,5	Panjara	3
		Olovga chidamli idishda makaron zapekankasini tayyorlang, 22-24 sm. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 4	Lazanya	1,0-1,5	Panjara	3
		Olovga chidamli 22-24 sm idishda qo'lbola lazanyani tayyorlang. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 5	Ratatyuy	1,2-1,5	Panjara	3
		Ratatyuy uchun masalliqni qopqoqli kastryulkaga soling. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying. Ustini yopib pishiring. Dasturxonga tortishdan avval aralashiring.		
A 6	Olmali pirog	1,2-1,4	Panjara	2
		24-26 sm o'lchamli doiraviy metall qolip yordamida olmali pirogni tayyorlang. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A 7	Kruassan	0,3-0,4	Universal patnis	3
		Kruassanlarni tayyorlang (sovitilgan tayyor xamir). Universal patnis ustiga pishirish qog'ozini yozing. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		
A 8	Olmali qatlama	0,3-0,4	Universal patnis	3
		Olmali qatlamalarni universal patnisdagi qog'oz ustiga joylashtiring. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 9	Mevali pirog	0,4-0,5	Panjara	3
		Xamirni pirog asosi uchun ichi sariyog'da yog'langan metal idishga soling. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A 10	Kish-loren	1,2-1,5	Panjara	2
		Kish xamirini tayyorlang, 25 sm diametrli doiraviy kish idishini qo'ying. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qiyma qo'shib, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 11	Oq buxanka	0,6-0,7	Panjara	3
		Xamirni tayyorlang va qora to'rtburchak metal idishga soling (uzunligi 25 sm). Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 12	Aralash unli buxanka	0,8-0,9	Panjara	3
		Xamirni tayyorlang va qora to'rtburchak metal idishga soling (uzunligi 25 sm). Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 13	Bulochkalar	0,3-0,5	Universal patnis	3
		Bulochkalarni tayyorlang (sovitilgan tayyor xamir). Universal patnis ustiga pishirish qog'ozini yozing. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		

Aqlli pishirish

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 14	Mevali shirinliklar	0,8-1,2	Panjara	3
		22-24 sm o'lchamli pech idishiga mevalarni soling (malina, maymunjon, olma parraklari yoki nok parraklari). Ustiga uvoq seping. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 15	Yumshoq patir	0,5-0,6	Universal patnis	3
		Nonlarni (5-6 sm diametrlil) universal patnisdagi qog'oz ustiga qo'ying. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		
A 16	Biskvit	0,5-0,6	Panjara	3
		Keks masallig'ini tayyorlang va 26 sm diametrlil qora doiraviy metal qolipga soling. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A 17	Marmarli pirog	0,7-0,8	Panjara	2
		Keks masallig'ini tayyorlab, doiraviy metal gugelhupf yoki bundt qolipiga soing. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A 18	Gollandcha chorqirra pirog	0,7-0,8	Panjara	2
		Keks masallig'ini tayyorlang va qora to'rtburchak metal idishga soling (uzunligi 25 sm). Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A 19	Yong'oqli shokoladli pirog	0,7-0,8	Panjara	3
		20-24 sm o'lchamli olovga chidamli idishda keks masallig'ini tayyorlang. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 20	Mol biqini	0,8-1,3	Panjara	2
			Universal patnis	1
Go'shtni toblab, sovutkichda 1 soatga qo'yib qo'ying. Panjaraga yog'li tomonini tepaga qilib qo'ying.				
A 21	Sekin pishirilgan rostbif	0,8-1,3	Panjara	2
			Universal patnis	1
Go'shtni toblab, sovutkichda 1 soatga qo'yib qo'ying. Panjaraga yog'li tomonini tepaga qilib qo'ying.				
A 22	Ziravorlab qovurilgan yumshatilgan qo'y go'shti	0,4-0,9	Panjara	4
			Universal patnis	1
Qo'zi go'shtiga ko'kat va ziravor qo'shib, panjaraga qo'ying.				
A 23	Suyakli qo'zichoq oyog'i	1,0-1,5	Panjara	3
			Universal patnis	1
Qo'zi go'shtini marinadlab, panjaraga qo'ying.				
A 24	Qizartirib qovurilgan cho'chqa go'shti	0,8-1,3	Panjara	3
			Universal patnis	2
Qovurilgan cho'chqa go'shtini yog'li tomonini tepaga qilib panjaraga qo'ying.				
A 25	Cho'chqa qovurg'asi	0,8-1,3	Panjara	3
			Universal patnis	3
Cho'chqa qovurg'asini panjaraga qo'ying.				

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 26	Tovuq, butun	1,0-1,5	Panjara	2
			Universal patnis	1
Tovuqni chaying va tozalang. Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Panjaraga to'shini pastga qilib qo'ying, pech signal bergan zahoti ag'daring.				
A 27	Tovuq to'shi	0,5-1,0	Panjara	4
			Universal patnis	1
To'shini marinadlab, panjaraga qo'ying.				
A 28	Tovuq oyoqchalari	0,5-1,0	Panjara	4
			Universal patnis	1
Yog' va ziravor qo'shib, tokchaga qo'ying.				
A 29	O'rdak to'shi	0,3-0,8	Panjara	4
			Universal patnis	1
O'rdak to'shini yog'li tomonini tepaga qilib tokchaga qo'ying. Birinchi sozlama o'rtacha, ikkinchisi o'rtachadan yaxshiroq pishirish darajasi uchundir.				
A 30	Gulmohi filesi, pishirish	0,3-0,8	Universal patnis	4
			Gulmohi filesini terisini tepaga qilib universal patnisa qo'ying.	
A 31	Gulmohi	0,3-0,8	Panjara	4
			Universal patnis	1
Baliqni chayib, tozalang va tokchaga boshini dumiga qarab 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	0,3-0,8	Universal patnis	3
			Kambalani universal patnisdagi qog'oz ustiga qo'ying. Yuzasini pichoq bilan tiling.	
A 33	Losos steyki/filesi	0,3-0,8	Panjara	4
			Universal patnis	1
File yoki steyklarni chaying va tozalang. Fileni tokchaga terisini tepaga qilib joylashtiring.				
A 34	Qovurilgan sabzavot	0,3-0,8	Universal patnis	4
			Qovoqcha, baqlajon, qalampir, piyoz va olchasimon pomidorlarni chayib, to'g'rang. Zaytun moyidan surting va ziravorlar seping. Bo'laklarni universal patnisa bir tekis joylashtiring.	
A 35	Pishirilgan kartoshka pallalari	0,5-1,0	Universal patnis	3
			Yirik kartoshkalarni (200 g lik) uzunligi bo'yicha ikkiga bo'ling. Universal patnisa kesilgan tomonini tepaga qilib qo'ying va yog', ko'kat va ziravor seping.	
A 36	Muzlatilgan pech chipslari	0,3-0,8	Universal patnis	3
			Muzlatilgan pech chipslarini universal patnisa tekis taqsimlang.	
A 37	Muzlatilgan kartoshka pallalari	0,3-0,8	Universal patnis	3
			Muzlatilgan kartoshka pallalarini universal patnisa tekis taqsimlang.	
A 38	Muzlatilgan pitsa	0,3-0,8	Panjara	3
			Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, muzlagan pitsani panjara o'rtasiga qo'ying. Birinchi sozlama yupqa italyancha pitsa, ikkinchi sozlama qalin pitsa uchun.	

Aqlli pishirish

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 39	Uy pitsasi	0,8-1,3	Universal patnis	2
		Achtiqili xamirda qo'lbola pitsani tayyorlab, universal patnisa qo'ying. Og'irlik xamir bilan sous, sabzavotlar, vetchina va pishloq kabi masalliqarni o'z ichiga oladi. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		
A 40	Achtiqili xamir	0,3-0,8	Panjara	2
		Xamirni tog'orada tayyorlab, ovqat plyonkasi bilan yopib qo'ying. Tokcha o'rtasiga qo'ying. Birinchi sozlama pitsa va pirog xamiri uchun, ikkinchisi non xamiri uchun.		

Ikkitalik tayyorlash

Quyidagi jadvalda pishirish, qovurish va dimlash uchun 10 ta avtomatik dastur keltirilgan. Yuqori va quyi kameralardan bironasini 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 avto tayyorlash dasturlari qizdirishni o'z ichiga oladi va qizdirish jarayonini ko'rsatadi.

Qizdirish signali berilgach, taomni pechga soling. Keyin Avtomatik pishirishni boshlash uchun **Pishirish vaqti** tugmasini bosing.

⚠ OGOHLANTIRISH

Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning.

1. Yuqori

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 1	Kartoshkali taom	1,0-1,5	Panjara	4
		Olovga chidamli idishda kartoshka zapkankasini tayyorlang, 22-24 sm. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 2	Lazanya	1,0-1,5	Panjara	4
		Olovga chidamli 22-24 sm idishda qo'lbola lazanyani tayyorlang. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 3	Tovuq oyoqchalari	0,5-1,0	Panjara	4
			Universal patnis	4
Yog' va ziravor qo'shib, tokchaga qo'ying.				

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 4	Pishirilgan kartoshka pallalari	0,5-1,0	Universal patnis	4
		Yirik kartoshkalarni (200 g lik) uzunligi bo'yicha ikkiga bo'ling. Universal patnisa kesilgan tomonini tepaga qilib qo'ying va yog', ko'kat va ziravor seping.		
A 5	Muzlatilgan pech chipslari	0,3-0,8	Universal patnis	4
		Muzlatilgan pech chipslarini universal patnisa tekis taqsimlang.		

2. Quyi

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 1	Olmali pirog	1,2-1,4	Panjara	1
		24-26 sm o'lchamli doiraviy metall qolip yordamida olmal pirogni tayyorlang. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A 2	Olmali qatlama	0,3-0,4	Universal patnis	1
		Olmali qatlamlarni universal patnisdagi qog'oz ustiga joylashtiring. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		
A 3	Kish-loren	1,2-1,5	Panjara	1
		Kish xamirini tayyorlang, 25 sm diametrli doiraviy kish idishini qo'ying. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qiyma qo'shib, idishni panjara markaziga qo'ying.		

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 4	Muzlatilgan pitsa	0,3-0,8	Panjara	1
		Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, muzlagan pitsani panjara o'rtasiga qo'ying. Birinchi sozlama yupqa italyancha pitsa, ikkinchi sozlama qalin pitsa uchun.		
A 5	Qo'lbola pitsa	0,8-1,3	Universal patnis	1
		Achtitqili xamirda qo'lbola pitsani tayyorlab, universal patnisa qo'ying. Og'irlik xamir bilan sous, sabzavotlar, vetchina va pishloq kabi masalliqarni o'z ichiga oladi. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		

3. Ikkitalik

Pastki va yuqori kameralar uchun bitta avtomatik dasturni tanlab, bir vaqtning o'zida pishirish mumkin.

⚠️ DIQQAT

Yuqori yoki pastki kamerani ishlatayotganda, samara berishi uchun narigi kameraning ventilyatori va isitkichi ham ishlashi mumkin. Ishlatilmayotgan kamerani boshqa maqsadlarda ishlatmaslik lozim.

Aqlli pishirish

Sinov taomlari

EN 60350-1 standartiga ko'ra

1. Pishiriq

Pishiriqlar bo'yicha tavsiyalar pechning avvaldan isitishini nazarda tutadi. Tez qizdirish 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	25-35
		1+3		155	30-35
Pechebye	Universal patnis + Universal patnis	1+3		140	30-35
Yog'siz biskvit	Panjara + Tagi olinadigan qolip (qora qoplangan, ø 26 sm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Olmali pirog	Panjara + 2 ta tagi olinadigan qolip * (qora qoplangan, ø 20 sm)	2 tasi diagonal joyashtiriladi		160	70-80
	Universal patnis + Panjara + 2 ta tagi olinadigan qolip ** (qora qoplangan, ø 20 sm)	1+3		160	80-90

* Ikkita pirog to'r 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		300 (maks)	1-2
Mol go'shtli burgerlar * (12 ta)	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	4		300 (maks)	1 ^{chi} 15-18 2 ^{chi} 5-8
		1			

* Pishirish vaqti $\frac{2}{3}$ o'tgach, ag'daring.

3. Pishirish

Taom turi	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Butun tovuq *	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	3 1		200	65-80 *

* 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. Gratin idishi yuzasiga sariyog' surting (22-24 sm). Boshqa masallqlarni tayyorlaguncha parraklarni toza sochiqqa yoyib, ustini yopib qo'ying.
Qolgan masallqlarni idishda yaxshilab aralashtiring, qirilgan pishloqdan tashqari. Kartoshka parraklarini idishga yoying va aralashmani ustidan quying. Uning ustidan qirilgan pishloqni sepib, dimlang. Pishirgandan so'ng tortishdan oldin ustiga birnechta toshcho'p bargidan qo'ying.

Sabzavotli gratin

- Tarkibi** 800 g sabzavot (qovoqcha, pomidor, piyoz, sabzi, qalampir, pishgan kartoshka), 150 ml qaymoq, 50 g ko'pirtirilgan tuxum, 1 qoshiq tuz, ziravor (qalampir, petrushka yoki rozmarin), 150 g qirilgan pishloq, 3 qoshiq zaytun yog'i, toshcho'p barglari
- Tayyorlash usuli** Sabzavotlarni yuvib, 3-5 mm qalinlikda to'g'rang. Parraklarni gratin idishiga yoyib (22-24 sm), ustidan yog' quying. Pishloqdan tashqari masallqlarni aralashtirib, sabzavotlar ustiga quying. Uning ustidan qirilgan pishloqni sepib, dimlang. Tortishdan oldin ustiga birnechta toshcho'p bargidan qo'ying.

Aqlli pishirish

Lazanya

Tarkibi 2 qoshiq zaytun moyi, 500 g go'sht qiymasi, 500 ml pomidor sousi, 100 ml lahm go'sht, 150 g quritilgan lazanya bo'lagi, 1 ta piyoz (to'g'ralgan), 200 g qirilgan pishloq, 1 qoshiqchadan 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 non mag'zi

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 masalliq'larni 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 diametrli 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. Kub shaklida $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ sm o'lchamda to'g'rang. Limon sharbati sepib, yaxshilab aralashtiring. Korinka va mayizlarni yuvib, quriting. Shakar, dolchin, mayiz va korinkalarni qo'shing. Yaxshilab aralashtirib, xamir tagiga ushoq seping. Ozzgina 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 Tayyorlash uchun un, sariyog' va tuxumni tog'oraga solib, aralashtiring, keyin 30 daqiqaga sovutkichga qo'yib qo'ying. Xamirni yoyib, kish uchun yog'langan keramik idishga soling (25 sm diametrlil). Tagini sanchqi bilan teshing. Tuxum, qaymoq, krem fresh, pishloq, tuz va qalampirni aralashtiring. Uni xamirga pishirishdan oldin quying.

Mevali shirinliklar

- Tarkibi**
- **Usti:** 200 g un, 100 g sariyog', 100 g shakar, 2 g tuz, 2 g dolchin kukuni
 - **Meva:** 600 g aralash mevalar

Tayyorlash usuli Hamma masalliqni aralashtiring. Mevalarni pech idishiga joylab, ustidan masalliqni seping.

Uy pitsasi

- Tarkibi**
- **Pitsa xamiri:** 300 g un, 7 g quritilgan achitqi, 1 qoshiq zaytun moyi, 200 ml iliq suv, 1 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'lda 5-10 daqqa aralashtiring. Qopqoq bilan yopib, xamir oshishi uchun 30 daqiqaga 35 °C darajada pechga qo'yib 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.

Aqlli pishirish

Ziravorlab qovurilgan yumshatilgan qo'y go'shti

- Tarkibi** 1 kg qo'zi go'shti (6 bo'lak), 4 bosh sarimsoqpiyoz (ezilgan), 1 osh qoshiq toshcho'p (yanchilgan), 1 osh qoshiq rozmarin (yanchilgan), 2 osh qoshiq tuz, 2 osh qoshiq zaytun moyi
- Tayyorlash usuli** Tuz, sarimsoq, ziravorlar va moyni aralashtirib, qo'zi go'shtini qo'shing. Ustini o'rab, xona haroratida 30 daqiqadan 1 soatgacha qo'yib qo'ying.

Cho'chqa qovurg'asi

- Tarkibi** 2 ta cho'chqa qovurg'asi, 1 qoshiq yanchilgan qora muruch, 3 ta dafna bargi, 1 ta piyoz (to'g'ralgan), 3 bosh sarimsoq (to'g'ralgan), 85 g sariq shakar, 3 qoshiq Vustercher sousi, 2 qoshiq pomidor pyuresi, 2 qoshiq zaytun moyi
- Tayyorlash usuli** Barbekyu uchun sous tayyorlang. Yog'ni tovada qizdirib, piyoz soling. Piyozni o'lgunicha qovurib, keyin qolgan masalliqni soling. Qovurgandan so'ng past olovda 30 daqiqa davomida quyulgunicha miltillating. To'shni barbekyu sousiga 30 daqiqadan 1 soatgacha bostirib qo'ying.

Xizmat ko'rsatish

Tozalash

Oson tozalanishi 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.

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

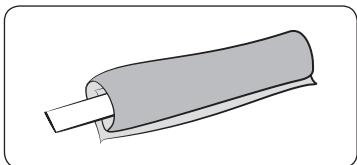
Har gal foydalangandan keyin anjomlarni yuving va oshxona sochig'i bilan quriting. Qotgan kirlarni ketkazish uchun ishlatilgan anjomlarni yuvishdan oldin iliq sovunli suvda 30 daqiqacha iviting.

Katalitik emalli yuza (ayrim modellardagina)

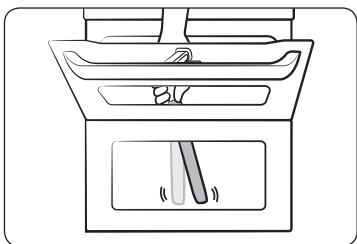
Olinadigan qismlar to'q kulrang katalitik emal bilan qoplangan. Konveksion isitish paytida ular havo aylanishi tufayli yog' va moylardan kirlanishi mumkin. Ammo bu kirliklar 200 °C yoki undan yuqori haroratda kuyib ketadi.

1. Barcha anjomlarni pechdan olib qo'ying.
2. Pech ichini tozalang.
3. Maximal harorat bilan Konveksiya rejimini tanlang, keyin siklni bir soat ishlating.

Eshik



1. Ho'l matoni bog'lang.

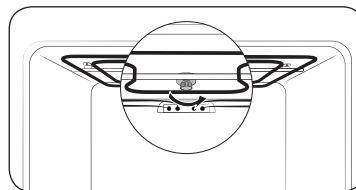


2. Eshik tagiga sochiq qo'ying.
3. Eshikni tozalang.
4. Matoga yuvish vositasi surtib, yana tozalang.
5. Namlik va ko'pikni quruq mato bilan artib tashlang.

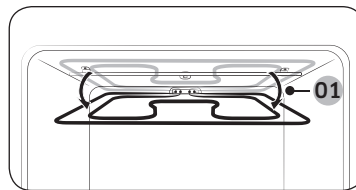
⚠️ DIQQAT

Tozalash uchun eshikni yechib olmang.

Shift (ayrim modellardagina)

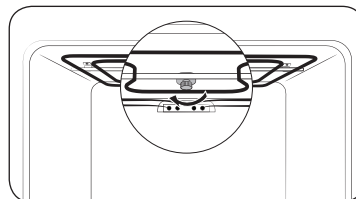


1. Gril isitkichini pastga tushiring. Buning uchun gril isitkichini ushlab turib, dumaloq gaykani soatga teskari yo'nalishda burang. Gril isitkichini ajratib olib bo'lmaydi. Uni pastga bosmang.



01 Taxm. 12°

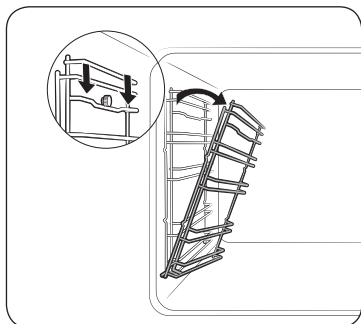
2. Pech shiftini sovunli suv va toza latta bilan tozalang.



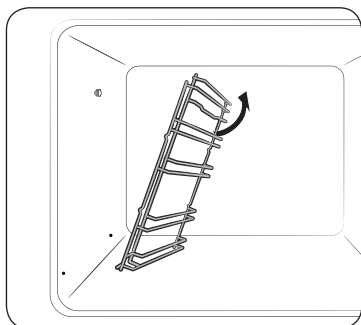
3. Tugatgach, gril isitkichini joyiga qaytarib, dumaloq gaykani soat yo'nalishida burang.

Xizmat ko'rsatish

Yondagi yo'naltirgichlar (ayrim modellardagina)



1. Chapki yo'naltirgichning yuqori chizig'ini bosib, taxminan 45° ga pasaytiring.



2. Chapki yo'naltirgichning pastki chizig'ini tortib chiqaring.
3. O'ng tarafdagisini ham xuddi shu yo'l bilan chiqaring.
4. Ikkala yo'naltirgichni ham tozalang.
5. Tugatgach, yo'naltirgichlarni joylashtirish uchun 1-2-bosqichlarni teskari tartibda takrorlang.

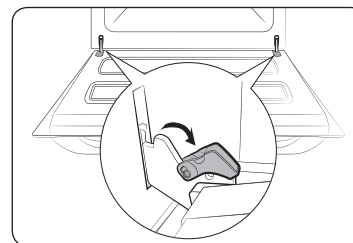
IZOH

Pech yo'naltirgichlar va tokchalar joyiga o'rnatilmagan holda ishlaydi.

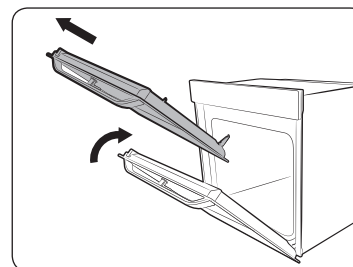
Eshikni chiqarib olish

⚠ OGOHLANTIRISH

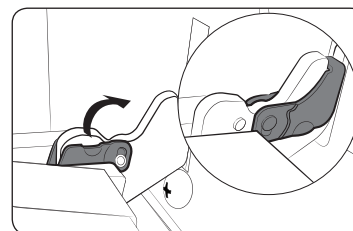
Pech eshigi og'ir.



1. Eshikni oching va har ikkala ilmoqlardagi qisqichlarni oching.



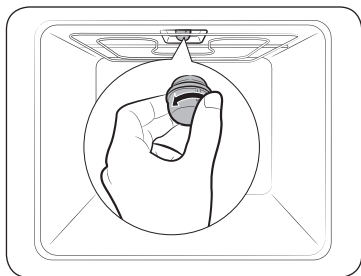
2. Eshikni taxminan 70° yoping. Pech eshigini ikki yonidan ushlab, tepaga ko'taring, shunda ilmoqdan chiqadi.



3. Tugatgach, eshikni joyiga o'rnatish uchun 1-2-bosqichlarni teskari tartibda takrorlang. Halqalar har ikkala tomondan ilinganiga amin bo'ling.

Almashtirish

Lampalar

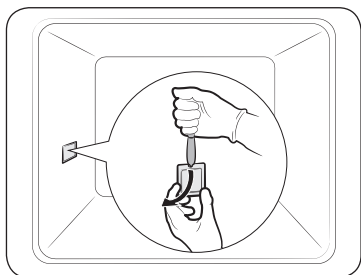


1. Shisha qopqog'ini soat miliga teskari yo'nalishda aylantirib oching.
2. Pechka yoritgichni almashtiring.
3. Shisha qopqog'ini tozalang.
4. Tugatgach, shisha qopqog'ini joyiga qo'yish uchun yuqoridagi 1-bosqichni teskari tartibda takrorlang.

⚠ OGOHLANTIRISH

- Lampani almashtirishdan oldin pechni o'chiring va tokdan uzing.
- Faqatgina 25-40 Vt / 220-240 V, 300 °C issiqqa chidamli lampalar ishlating. 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. Yon chiroq qoplamasining pastki uchini bitta qo'lda ushlab turib, yapaloq o'tkir jism bilan, masalan, pichoq bilan qopqoqni ko'rsatilganidek qilib oching.
2. Yon chiroqni almashtiring.
3. Chiroq qopqog'ini joyiga qo'ying.

Nosozliklarni 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 bosilmayapti.	<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.
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 ishlamasa.• 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.
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.

Nosozliklarni bartaraf etish

Muammo	Sababi	Chora
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 tekanda 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 sovitib, 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.

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. Xonadondagi saqlagich kuygan yoki avtomat otvorgan bo'lsa. 	<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"> Issiqqa chidamli bo'lmagan plastik yoki boshqa idish ishlatilsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Yuqori haroratga mos shisha idishlarni ishlatting.

Muammo	Sababi	Chora
Pech tegishli pishirmayapti.	<ul style="list-style-type: none"> Pishirish paytida pech eshigi ochilsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Eshigini ochaversangiz, agar ag'darib turish kerak bo'lgan taom pishirayotgan bo'lmasangiz, albatta. Eshikni ochaversangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin.
Bug'da tozalash ishlamayapti.	<ul style="list-style-type: none"> Chunki harorat o'ta yuqori. 	<ul style="list-style-type: none"> Pech sovishini kuting, keyin ishlating.
Ikkitalik tayyorlash rejimi ishlamayapti.	<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 ishlating.
Bittalik tayyorlash rejimi ishlamayapti.	<ul style="list-style-type: none"> Bo'lgich pechga kiritilgan bo'lsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Bo'lgichni olib tashlang, keyin ishlating.
Ikkitalik pishirish paytida ishlatilmayotgan kameraning ventilyatori ishlamoqda (yoki kameraning harorati baland).	<ul style="list-style-type: none"> Pishirish samarali bo'lishi uchun ishlatilmayotgan kameraning ventilyatori va isitkichi ishlashi mumkin. 	<ul style="list-style-type: none"> Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.

Axborot kodlari

Pech ishlamasa, displeyda ma'lumot kodi ko'rsatilishi mumkin. Quyidagi jadvalga qarab, tavsiyalarni bajarib ko'ring.

Kod	Ma'nosi	Chora
C-d1	Eshik qulfi nosoz ishlayapti.	Pechni o'chirib, qayta yoqing. Muammo 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-F1	Faqat EEPROM o'qish/yo'zish paytida chiqadi.	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-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.

Nosozliklarni bartaraf etish

Kod	Ma'nosi	Chora
-dC-	Ikkitalik tayyorlash rejimida pishirilayotgan paytda, bo'lgich olib tashlansa. Bittalik tayyorlash rejimida pishirilayotgan paytda, bo'lgich qo'yilsa.	Ikkitalik tayyorlash rejimida pishirilayotgan paytda, bo'lgich olib tashlanmasligi kerak. 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">• 105 °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.

O'lchamlari (K x B x G)	Tashqi qismi	595 x 595 x 570 mm
Sig'im		75 litr
Vazn	Sof	42,0 kg
Ulanish kuchlanishi		230-240 V ~ 50 Gs
Maksimum ulangan quvvat		3650-3950 Vt

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	75
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

Qayd

Qayd

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN
 ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
 TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:
 Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
 Lot2, Lebox 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 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1800-25-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)



DG68-01056G-00