

# **Встраиваемый духовой шкаф**

**Руководство по эксплуатации и установке**

NV64R3531BB / NV64R3531BS



**SAMSUNG**

## Содержание

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Использование руководства</b>  | <b>3</b>  |
| В данном руководстве используются следующие обозначения:                                | 3         |
| <b>Инструкции по технике безопасности</b>   | <b>3</b>  |
| Важные меры предосторожности  | 3         |
| Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование) | 6         |
| Функция автоматической экономии энергии   | 6         |
| <b>Установка</b>  | <b>6</b>  |
| Комплектация  | 6         |
| Подключение к источнику питания   | 7         |
| Установка в отсек кухонной мебели   | 8         |
| <b>Подготовка к использованию</b>   | <b>9</b>  |
| Начальные установки   | 9         |
| Запах нового духового шкафа   | 9         |
| Принадлежности  | 10        |
| Режим двойного приготовления  | 11        |
| <b>Использование</b>  | <b>11</b> |
| Панель управления   | 11        |
| Общие настройки   | 12        |
| Режимы приготовления (за исключением режима Гриль)                                      | 15        |
| Режимы приготовления (Гриль)  | 17        |
| Диапазон допустимых значений температуры для режима двойного приготовления              | 18        |
| Остановка процесса приготовления  | 19        |
| Специальные функции   | 20        |
| Автоматическое приготовление  | 20        |
| Очистка паром   | 21        |
| Таймер  | 22        |
| Включение/выключение звука  | 22        |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Рекомендации по приготовлению</b>                                     | <b>23</b> |
| Приготовление вручную  | 23        |
| Программы автоматического приготовления                                  | 27        |
| Пробные блюда  | 30        |
| Коллекция популярных рецептов для программ автоматического приготовления | 31        |
| <b>Обслуживание</b>  | <b>34</b> |
| Очистка  | 34        |
| Замена   | 36        |
| <b>Устранение неисправностей</b>   | <b>36</b> |
| Контрольные пункты   | 36        |
| Информационные коды  | 39        |
| <b>Технические характеристики</b>  | <b>40</b> |
| <b>Приложение</b>  | <b>40</b> |

## Использование руководства

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

**В данном руководстве используются следующие обозначения:**

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

### ОСТОРОЖНО

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

### ПРИМЕЧАНИЕ

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

## Инструкции по технике безопасности

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

### Важные меры предосторожности

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

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

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

## Инструкции по технике безопасности

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

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

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

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

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

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

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

Не допускается использовать паровые очистители.

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

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

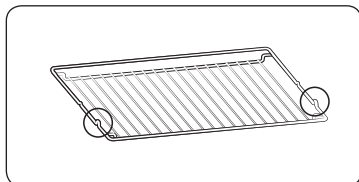
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Духовой шкаф и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

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

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.



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



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

#### **⚠ ОСТОРОЖНО**

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

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

В случае неисправности или поломки устройства его эксплуатацию следует прекратить.

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

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

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

Перед проведением ремонта или очистки следует отключать устройство от сети.

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

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

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

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

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

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

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

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

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

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

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

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

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

В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.

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

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

Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.

Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

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

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

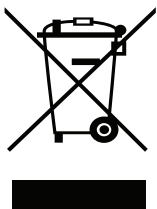
Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.

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

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

## Инструкции по технике безопасности

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



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

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

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

### Функция автоматической экономии энергии

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

## Установка

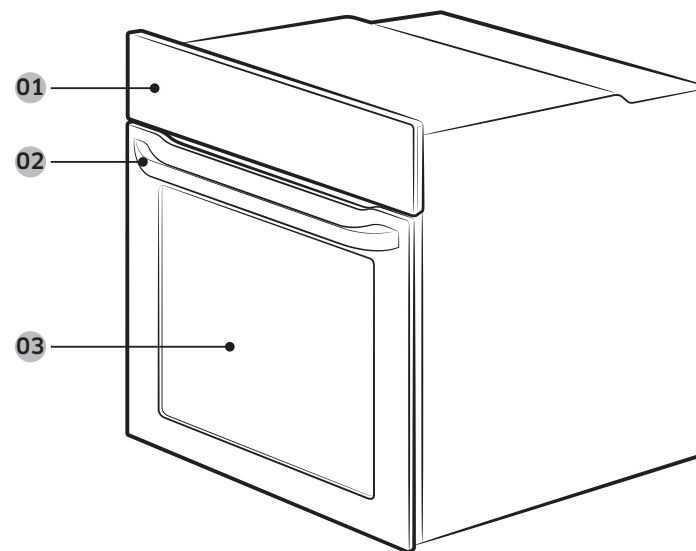
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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 при эксплуатации духового шкафа или принадлежностей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

### Внешний вид устройства



01 Панель управления

02 Ручка дверцы

03 Дверца

## Принадлежности

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



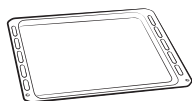
Решетка



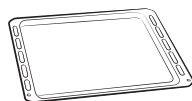
Решетка-вставка \*



Противень для выпекания \*



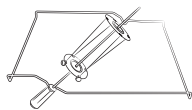
Универсальный противень \*



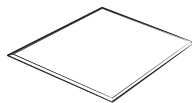
Глубокий противень \*



Жарочный вертел \*



Жарочный вертел и шампур для шашлыка \*

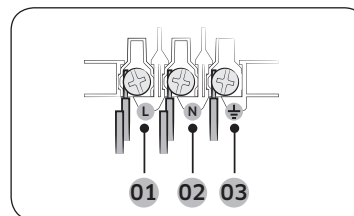


Разделитель

## ПРИМЕЧАНИЕ

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

## Подключение к источнику питания



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

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

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

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

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

Клемма со значком (⏏) предназначена для подключения к заземлению. Сначала подключите желтый и зеленый провода (заземление), которые должны быть длиннее других проводов. При подключении к штепсельной розетке духовой шкафа 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 нагреющихся частей духового шкафа.

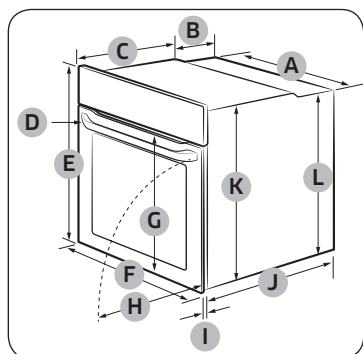
# Установка

## Установка в отсек кухонной мебели

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

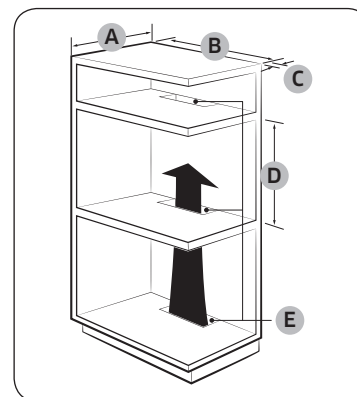
Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию духового шкафа. Для этого оставьте зазор, составляющий примерно 50 мм, между нижней полкой и стенкой отсека. При установке духового шкафа под варочной панелью следуйте инструкциям по установке для варочной панели.

### Минимальные размеры отсека



Духовой шкаф (мм)

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

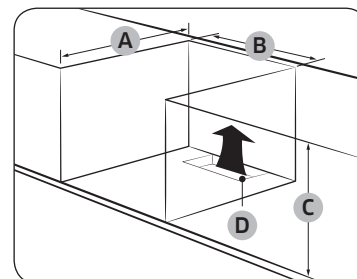


Отсек встроенной мебели (мм)

|   |                      |
|---|----------------------|
| 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.



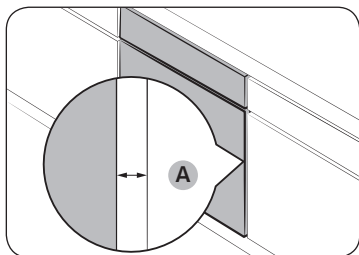
Шкаф под раковиной (мм)

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

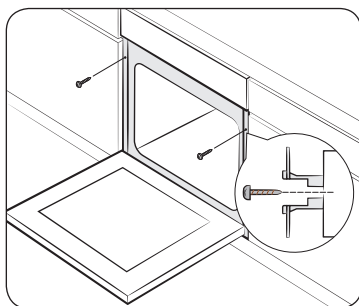
### ПРИМЕЧАНИЕ

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

### Установка духового шкафа



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



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

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

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

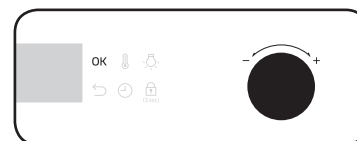
#### **📄 ПРИМЕЧАНИЕ**

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

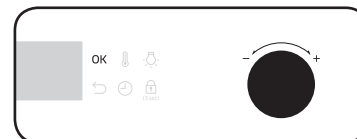
## Подготовка к использованию

### Начальные установки

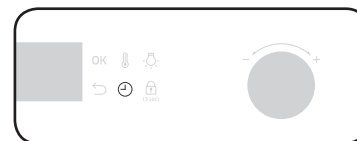
При первом включении духового шкафа на дисплее отображается время по умолчанию (12:00) и мигают цифры, обозначающие часы (12). Выполните приведенные ниже действия для установки текущего времени.



1. Пока цифры часов мигают, поверните Переключатель значений (правый переключатель), чтобы установить значение часов, а затем нажмите **OK** для перехода к установке значения минут.



2. Пока цифры минут мигают, поверните Переключатель значений, чтобы установить значение минут, а затем нажмите **OK**.



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

### Запах нового духового шкафа

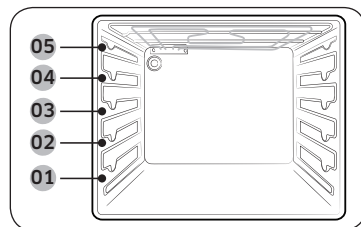
Перед первым использованием необходимо очистить камеру духового шкафа, чтобы устранить запах, свойственный новому прибору.

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.

## Подготовка к использованию

### Принадлежности

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



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

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

### Основные функции

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

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Решетка                   | Решетка предназначена для приготовления блюд в режиме гриля и жаренья. При установке решетки выступы на ней (стопоры по обеим сторонам) должны быть расположены по направлению к дверце.   |
| Решетка-вставка *         | Решетка-вставка используется вместе с противнем, чтобы предотвратить попадание жидкости на дно духового шкафа.   |
| Противень для выпекания * | Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.   |
| Универсальный противень * | Универсальный противень (глубина: 30 мм) можно использовать для выпекания и жаренья. Во избежание попадания жидкости на дно духового шкафа установите решетку-вставку. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце. |

|  |   |
|--|---|
| Глубокий противень *                   | Глубокий противень (глубина: 50 мм) можно использовать с решеткой-вставкой или без нее для приготовления жаркого. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.   |
| Жарочный вертел *                      | Жарочный вертел предназначен для приготовления блюд на гриле, например курицы. Вертел используется только в режиме единой камеры на уровне 3, на котором предусмотрен переходник для его установки. Перед приготовлением в режиме гриля необходимо отвинтить ручку с вертела.   |
| Жарочный вертел и шампур для шашлыка * | <p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Насадите на вертел кусок мяса. На тупой конец вертела можно навинтить ручку, чтобы было легче вставлять его в мясо.</li> <li>2. По краям можно положить слегка отваренный картофель и овощи.</li> <li>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 вращающийся 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 выдвигание вертела вперед. Выступы также служат фиксаторами для ручки.)</li> <li>4. Перед началом приготовления отвинтите ручку.</li> <li>5. После приготовления навинтите ручку обратно, чтобы было удобнее снимать вертел с подставки.</li> </ol> <p><b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <p>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.</p> |
| Разделитель                            | Разделитель предназначен для разделения духового шкафа на две отдельные зоны. Используйте разделитель для приготовления блюд в режиме двойного приготовления.   |

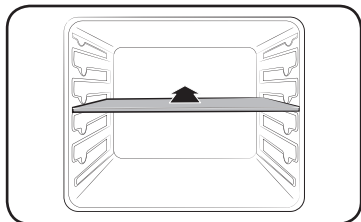
### ПРИМЕЧАНИЕ

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



## Режим двойного приготовления

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



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

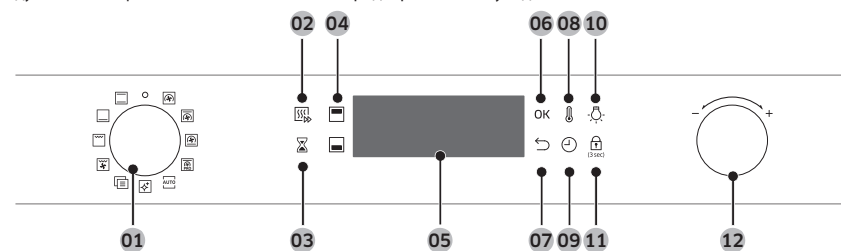
### ПРИМЕЧАНИЕ

Возможность использования режима двойного приготовления зависит от рецепта блюда. Дополнительную информацию см. в разделе «Рекомендации по приготовлению» данного руководства.

## 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.



|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>01 Переключатель режима</b> | Поверните для выбора режима приготовления или функции.   |
| <b>02 Быстрый прогрев</b>      | Режим Быстрый прогрев позволяет быстро нагреть духовой шкаф до заданной температуры. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите, чтобы включить или выключить функцию Быстрый прогрев.</li> <li>• Можно использовать только в режиме единой камеры. (Конвекция, Стандартный, Верхний нагрев + Конвекция, Нижний нагрев + Конвекция)</li> <li>• Если установлена температура ниже 100 °С, функция отключена.</li> </ul> |
| <b>03 Таймер</b>               | Позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.   |
| <b>04 Верхняя/нижняя зона</b>  | После установки разделителя загораются соответствующие индикаторы. Для приготовления блюда можно использовать верхнюю или нижнюю зону.   |
| <b>05 Дисплей</b>              | Отображает необходимую информацию о выбранных режимах или настройках.  |
| <b>06 ОК</b>                   | Нажмите, чтобы подтвердить настройки.  |
| <b>07 Назад</b>                | Отмена текущих настроек и возврат в главное меню.  |
| <b>08 Температура</b>          | Установка температуры.   |



## Использование

|    |                          |   |
|----|--------------------------|---|
| 09 | Время приготовления      | Нажмите, чтобы задать время приготовления.  |
| 10 | Освещение духового шкафа | Нажмите для включения или выключения освещения внутри духового шкафа. По истечении заданного периода бездействия освещение автоматически отключается в целях экономии электроэнергии.   |
| 11 | Блокировка управления    | Во избежание несчастных случаев функция Блокировка управления обеспечивает блокировку всех элементов управления устройством. При этом блокировку можно отключить, установив переключатель режима в положение выключения.<br>Для активации нажмите и удерживайте в течение 3 секунд.<br>Для отмены блокировки панели управления снова нажмите и удерживайте в течение 3 секунд.    |
| 12 | Переключатель значений   | Используйте Переключатель значений для выполнения следующих действий: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Установка параметров Время приготовления или Температура.</li> <li>• Выбор подпунктов следующих меню: Очистка, Автоматическое приготовление, Специальная функция или Гриль.</li> <li>• Выбор размера порции для программ автоматического приготовления.</li> </ul> |

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Если вы прикасаетесь к дисплею в пластиковых перчатках или кухонных рукавицах, устройство может не отреагировать на ваши действия должным образом.
- Освещение духового шкафа включается автоматически, когда вы открываете дверцу или когда устройство начинает работу.

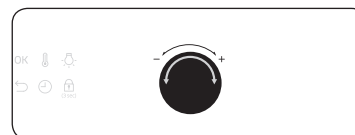
## Общие настройки

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 или функцию с помощью Переключатель режима. На дисплее отобразится значение параметра Температура, заданное по умолчанию для выбранного режима или функции.



2. Поверните Переключатель значений для установки нужного значения параметра Температура.



3. Для подтверждения изменений нажмите **ОК**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

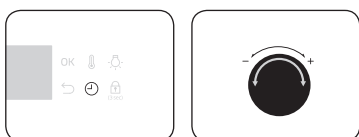
- Если в течение нескольких секунд не будет производиться настройка других параметров, духовой шкаф автоматически начнет приготовление с параметрами, установленными по умолчанию.
- Чтобы изменить заданное значение параметра Температура, нажмите кнопку и выполните описанные выше действия.
- Точную температуру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




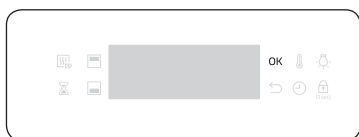
## Время приготовления



1. Выберите режим приготовления или функцию с помощью Переключатель режима.





2. Нажмите кнопку , а затем поверните Переключатель значений для установки нужного времени. Максимальное время: 23 часа 59 минут.



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

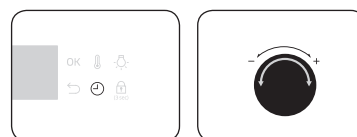
### ПРИМЕЧАНИЕ


- Дополнительно можно настроить отложенное завершение приготовления. Нажмите кнопку  и установите время завершения с помощью Переключатель значений. Дополнительную информацию см. в разделе «Отсрочка завершения».
- 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 или функцию с помощью Переключатель режима.




2. Дважды нажмите  и установите нужное значение параметра Время завершения с помощью Переключатель значений.



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.



# Использование

## 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

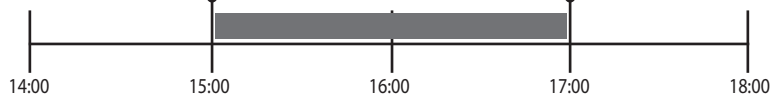
Духовой шкаф автоматически начнет приготовление в 17:00 и завершит работу в 18:00.



### 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.



### ⚠ ОСТОРОЖНО

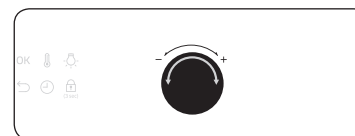
- В режиме двойного приготовления параметр Отсрочка завершения недоступен.
- Следите за тем, чтобы готовые блюда не находились в духовом шкафу слишком долго. Блюдо может испортиться.

## Сброс параметра Время приготовления

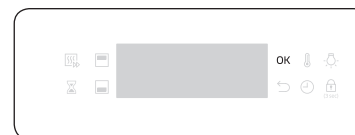
Значение параметра Время приготовления можно сбросить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



1. Во время работы духового шкафа нажмите для отображения значения параметра Время приготовления, заданного по умолчанию.



2. С помощью Переключатель значений установите значение «00:00» для параметра Время приготовления. Или просто нажмите .



3. Нажмите **OK**.

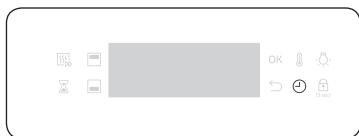
### ПРИМЕЧАНИЕ

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

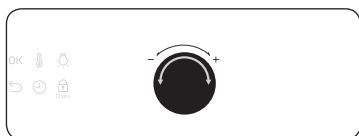


### Сброс параметра Время завершения

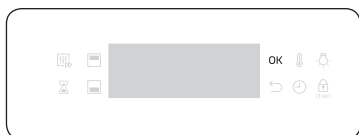
Значение параметра Время завершения можно сбросить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



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



2. С помощью Переключатель значений установите текущее время в качестве значения параметра Время завершения. Или просто нажмите .



3. Нажмите **ОК**.

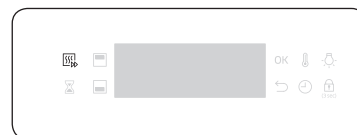
#### ПРИМЕЧАНИЕ

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

### Режимы приготовления (за исключением режима Гриль)



1. С помощью Переключатель режима выберите режим приготовления.
2. При необходимости установите параметры Время приготовления и/или Температура. Подробную информацию см. в разделе «Общие настройки».



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



Духовой шкаф начинает предварительный прогрев, во время которого на дисплее отображается значок . 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.

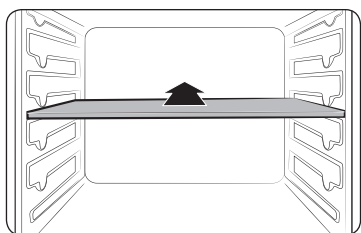
#### ПРИМЕЧАНИЕ

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

# Использование

## Режим двойного приготовления

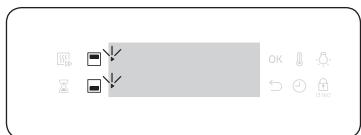
Для разделения духового шкафа на верхнюю и нижнюю зону можно использовать разделитель, входящий в комплект поставки. Это позволяет использовать для приготовления блюда одновременно два разных режима или только одну зону.



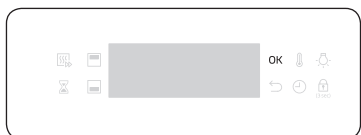
1. Установите разделитель на уровне 3, чтобы разделить внутреннее пространство духового шкафа на две зоны.



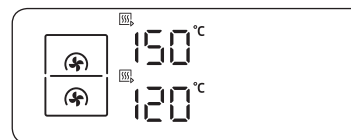
2. С помощью Переключатель режима выберите режим приготовления. Для верхней зоны можно выбрать режимы Гриль, Конвекция и Верхний нагрев + Конвекция, а для нижней — режимы Конвекция, Нижний нагрев + Конвекция и Нижний нагрев.



3. Нажмите , чтобы выбрать верхнюю зону, или нажмите , чтобы выбрать нижнюю зону. Для выбранной зоны отображается значок .
4. При необходимости установите параметры Время приготовления и/или Температура. Подробную информацию см. в разделе «Общие настройки».



5. По завершении нажмите **ОК**.



Духовой шкаф начинает предварительный прогрев, во время которого на дисплее отображается значок . 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» данного руководства.

### Режимы приготовления (за исключением режима Гриль)

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


| Режим | Диапазон температур (°C) |  |        | Рекомендуемая температура (°C) |     |
|-------|--------------------------|--|--------|--------------------------------|-----|
|       | Единая камера            | Двойное приготовление  |        |                                |     |
|       |                          | Верхняя  | Нижняя |                                |     |
|       | Конвекция                | * 40–250   | 40–250 | 40–250                         | 170 |
|       |                          | Тепло поступает от заднего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционных вентиляторов. Используйте этот режим для выпекания или жаренья при приготовлении одновременно нескольких блюд на разных уровнях. |        |                                |     |
|       | Стандартный              | * 40–250   | -      | -                              | 200 |
|       |                          | Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд.   |        |                                |     |

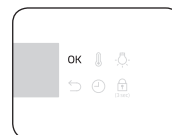
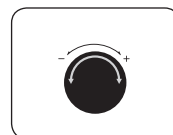


| Режим   | Диапазон температур (°C)     |                       |        | Рекомендуемая температура (°C) |     |   |
|---|------------------------------|-----------------------|--------|--------------------------------|-----|---|
|   | Единая камера                | Двойное приготовление |        |                                |     |   |
|   |                              | Верхняя               | Нижняя |                                |     |   |
|    | Верхний нагрев + Конвекция   | * 40–250              | 40–250 | -                              | 190 | Тепло поступает от верхнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционных вентиляторов. Используйте этот режим для жаренья блюд с хрустящей корочкой сверху (например, мясных блюд или лазаньи).   |
|    | Нижний нагрев + Конвекция    | * 40–250              | -      | 40–250                         | 190 | Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционных вентиляторов. Используйте этот режим для приготовления пиццы, выпекания хлеба или тортов.   |
|    | Нижний нагрев                | 100–230               | -      | 100–230                        | 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 °C. По достижении этой температуры включается верхний нагревательный элемент и конвекционные вентиляторы для обжаривания продуктов, например мяса. После обжаривания мясо готовится при низкой температуре. Используйте этот режим для приготовления блюд из говядины, птицы или рыбы. |
|  | Гриль с вентилятором         | 100–270               | -      | -                              | 240 | Тепло поступает от двух верхних нагревательных элементов и распределяется с помощью вентилятора. Используйте этот режим для приготовления блюд из мяса или рыбы на гриле.   |

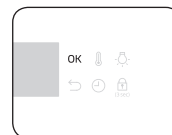
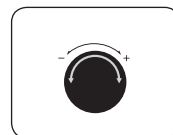
## Режимы приготовления (Гриль)



1. Установите Переключатель режима в положение .



2. С помощью Переключатель значений выберите **Большой гриль (G 1)** или **Гриль с функцией Эко (G 2)**, а затем нажмите **ОК**.

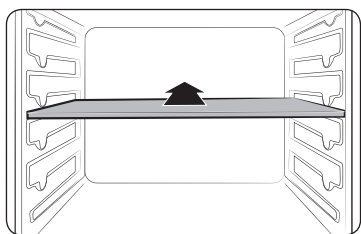


3. С помощью Переключатель значений установите значение параметра **Температура**, а затем нажмите **ОК**.

# Использование


## Режим двойного приготовления

Использование функций режима Гриль в режиме двойного приготовления позволяет готовить небольшие порции блюд при более экономичном потреблении электроэнергии. По умолчанию функция Большой гриль доступна только для верхней зоны, поскольку духовой шкаф использует только верхний нагревающий элемент.



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



2. Установите Переключатель режима в положение . По умолчанию автоматически выбирается только режим Большой гриль (G 1).



3. С помощью Переключатель значений установите значение параметра Температура, а затем нажмите **ОК**.

## Режимы приготовления (Гриль)

| Режим |                      | Диапазон температур (°C)  |                       |        | Рекомендуемая температура (°C) |
|-------|----------------------|---|-----------------------|--------|--------------------------------|
|       |                      | Единая камера   | Двойное приготовление |        |                                |
|       |                      |   | Верхняя               | Нижняя |                                |
| G 1   | Большой гриль        | 100–270   | 200–250               | -      | 240                            |
|       |                      | Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазаньи или гратена). |                       |        |                                |
| G 2   | Гриль с функцией Эко | 100–270   | -                     | -      | 240                            |
|       |                      | Тепло поступает от гриля с малой площадью нагрева. Используйте этот режим для приготовления блюд, требующих меньше тепла, например рыбы и багетов с начинкой. |                       |        |                                |

## Диапазон допустимых значений температуры для режима двойного приготовления

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

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

| Если для верхней зоны установлено значение (°C) | Для нижней зоны действует ограничение (°C) |          |
|---|--|----------|
|   | Минимум                                    | Максимум |
| 40  | 40   | 45       |
| 60  | 50   | 70       |
| 80  | 70   | 95       |
| 100   | 85   | 125      |
| 120   | 100  | 155      |
| 140   | 110  | 185      |
| 160   | 125  | 215      |
| 180   | 140  | 250      |
| 200   | 155  | 250      |
| 220   | 165  | 250      |
| 250   | 170  | 250      |

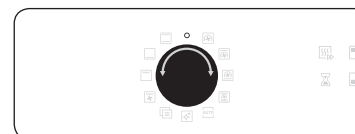
| Если для нижней зоны установлено значение (°C) | Для верхней зоны действует ограничение (°C) |          |
|--|---|----------|
|  | Минимум                                     | Максимум |
| 40   | 40  | 45       |
| 60   | 50  | 70       |
| 80   | 70  | 95       |
| 100  | 85  | 125      |
| 120  | 100   | 155      |
| 140  | 110   | 185      |
| 160  | 125   | 215      |
| 180  | 140   | 250      |
| 200  | 155   | 250      |
| 220  | 165   | 250      |
| 250  | 170   | 250      |

### Использование режимов Нижний нагрев или Большой гриль

| Если для верхней зоны установлено значение (°C) | Для нижней зоны действует ограничение (°C) |          |
|---|--|----------|
|   | Минимум                                    | Максимум |
| 40  | 40   | 45       |
| 60  | 55   | 65       |
| 80  | 75   | 90       |
| 100   | 90   | 115      |
| 120   | 105  | 140      |
| 140   | 120  | 165      |
| 160   | 135  | 190      |
| 180   | 150  | 215      |
| 200   | 170  | 250      |
| 220   | 185  | 250      |
| 250   | 200  | 250      |

| Если для нижней зоны установлено значение (°C) | Для верхней зоны действует ограничение (°C) |          |
|--|---|----------|
|  | Минимум                                     | Максимум |
| 40   | 40  | 45       |
| 60   | 55  | 65       |
| 80   | 75  | 90       |
| 100  | 90  | 115      |
| 120  | 105   | 140      |
| 140  | 120   | 165      |
| 160  | 135   | 190      |
| 180  | 150   | 215      |
| 200  | 170   | 250      |
| 220  | 185   | 250      |
| 250  | 200   | 250      |

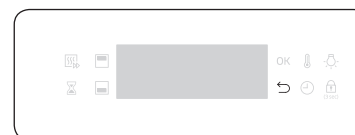
### Остановка процесса приготовления



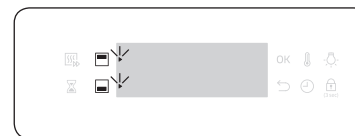
В процессе приготовления установите Переключатель режима в положение . Духовой шкаф выключится через несколько секунд. Во избежание случайного выбора неправильной команды духовой шкаф ожидает несколько секунд, чтобы пользователь смог при необходимости отменить остановку приготовления.

### Остановка приготовления в одной из зон

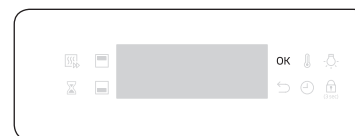
Следуйте приведенным ниже инструкциям для остановки приготовления в режиме двойного приготовления.



1. Нажмите , чтобы остановить приготовление.



2. Нажмите , чтобы выбрать верхнюю зону, или нажмите , чтобы выбрать нижнюю зону. Значок , отображающийся для выбранной зоны, начнет мигать.




3. Нажмите **ОК**. Духовой шкаф остановит процесс приготовления в выбранной зоне.

# Использование

## Специальные функции

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

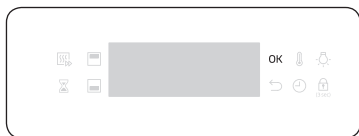


1. Установите Переключатель режима в положение .



2. С помощью Переключатель значений выберите функцию, а затем нажмите **ОК**. Отобразится значение параметра Температура по умолчанию.

3. При необходимости установите параметры Время приготовления и/или Температура. Подробную информацию см. в разделе «Общие настройки».

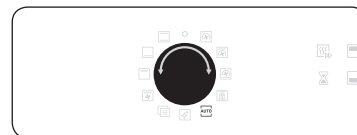


4. Нажмите **ОК**, чтобы запустить функцию.

| 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.      |

## Автоматическое приготовление

Менее опытные пользователи могут выбрать один из 25 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. Установите Переключатель режима в положение .



2. С помощью Переключатель значений выберите программу, а затем нажмите **ОК**.



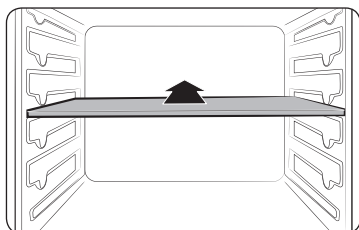
3. С помощью Переключатель значений выберите размер порции. Диапазон значений веса зависит от программы.

4. Нажмите **ОК**, 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» данного руководства.

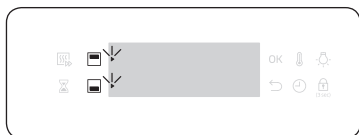
## Режим двойного приготовления






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



2. Установите Переключатель режима в положение .



3. Нажмите , чтобы выбрать верхнюю зону, или нажмите , чтобы выбрать нижнюю зону. Для выбранной зоны отображается значок .



4. С помощью Переключатель значений выберите программу для верхней зоны, а затем нажмите **ОК**.



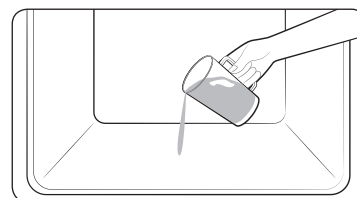
5. С помощью Переключатель значений выберите размер порции. Диапазон значений веса зависит от программы.
6. Нажмите **ОК**, чтобы начать приготовление.

### ПРИМЕЧАНИЕ

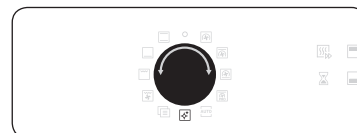
Дополнительную информацию см. в разделе **Программы автоматического приготовления** в данном руководстве.


## Очистка паром

Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений. Эта функция позволяет сэкономить время, исключая необходимость регулярной ручной чистки. В процессе выполнения на дисплее отображается оставшееся время.



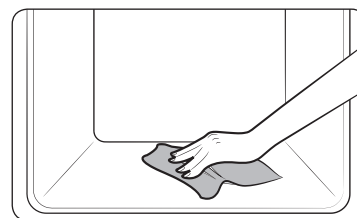
1. Налейте 400 мл воды на дно духового шкафа и закройте дверцу.



2. Установите Переключатель режима в положение .



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



4. Протрите внутренние поверхности духового шкафа сухой тканью.

## Использование

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

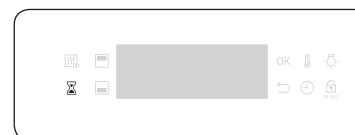
Не открывайте дверцу до полного завершения цикла очистки. Температура воды внутри устройства достаточно высокая, чтобы вызвать ожог.


### 📄 ПРИМЕЧАНИЕ

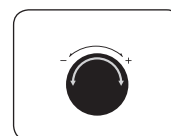
- Если в духовом шкафу скопилось большое количество жира, например после запекания или обжаривания на гриле, перед включением функции паровой очистки духового шкафа рекомендуется удалить въевшиеся загрязнения с помощью чистящего средства.
- После завершения цикла очистки оставьте дверцу открытой. Это 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.

### Таймер

Позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.



1. Нажмите .

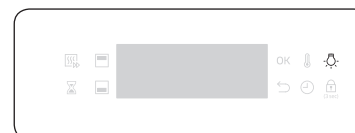


2. С помощью Переключатель значений установите время, а затем нажмите **OK**.  
Максимальное значение времени, доступное для установки: 23 часа 59 минут.

### 📄 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 звука



- Чтобы включить звук, нажмите и удерживайте кнопку Освещение духового шкафа 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.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Предварительный прогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в руководстве по приготовлению.












#### 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       |

## Рекомендации по приготовлению

| 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) |
|---|-----------------------------------|---------|-------------|------------------|-------------|
| <b>Мясо (говядина/свинина/баранина)</b>     |                                   |         |             |                  |             |
| Говяжья вырезка, 1 кг                       | Решетка + Универсальный противень | 3<br>1  |             | 160–180          | 50–70       |
| Филейная часть телятины на косточке, 1,5 кг | Решетка + Универсальный противень | 3<br>1  |             | 160–180          | 90–120      |
| Жареная свинины, 1 кг                       | Решетка + Универсальный противень | 3<br>1  |             | 200–210          | 50–60       |
| Свинья вырезка, 1 кг                        | Решетка + Универсальный противень | 3<br>1  |             | 160–180          | 100–120     |
| Ножка ягненка с косточкой, 1 кг             | Решетка + Универсальный противень | 3<br>1  |             | 170–180          | 100–120     |

| Блюдо                                  | Принадлежности   | Уровень | Тип нагрева | Температура (°C) | Время (мин) |
|--|--|---------|-------------|------------------|-------------|
| <b>Птица (курица/утка/индейка)</b>     |  |         |             |                  |             |
| Курица целиком, 1,2 кг *               | Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости) | 3<br>1  |             | 205              | 70–80 *     |
| Кусочки курицы                         | Решетка + Универсальный противень                          | 3<br>1  |             | 200–220          | 25–35       |
| Утиная грудка                          | Решетка + Универсальный противень                          | 3<br>1  |             | 180–200          | 20–30       |
| Небольшая индейка целиком, 5 кг        | Решетка + Универсальный противень                          | 3<br>1  |             | 180–200          | 120–150     |
| <b>Овощи</b>                           |  |         |             |                  |             |
| Овощи, 0,5 кг                          | Универсальный противень                                    | 3       |             | 220–230          | 15–20       |
| Запеченные половинки картофеля, 0,5 кг | Универсальный противень                                    | 3       |             | 200              | 45–50       |
| <b>Рыба</b>                            |  |         |             |                  |             |
| Запеченное рыбное филе                 | Решетка + Универсальный противень                          | 3<br>1  |             | 200–230          | 10–15       |
| Жареная рыба                           | Решетка + Универсальный противень                          | 3<br>1  |             | 180–200          | 30–40       |

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

### Приготовление в режиме Гриль

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф перед приготовлением в режиме Большой гриль. По истечении половины времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

| Блюдо            | Принадлежности                    | Уровень | Тип нагрева | Температура (°C) | Время (мин) |
|------------------|-----------------------------------|---------|-------------|------------------|-------------|
| <b>Хлеб</b>      |                                   |         |             |                  |             |
| Тост             | Решетка                           | 5       |             | 270              | 2–4         |
| Тосты с сыром    | Универсальный противень           | 4       |             | 200              | 4–8         |
| <b>Говядина</b>  |                                   |         |             |                  |             |
| Стейк *          | Решетка + Универсальный противень | 4<br>1  |             | 240–250          | 15–20       |
| Гамбургеры *     | Решетка + Универсальный противень | 4<br>1  |             | 250–270          | 13–18       |
| <b>Свинина</b>   |                                   |         |             |                  |             |
| Свинные отбивные | Решетка + Универсальный противень | 4<br>1  |             | 250–270          | 15–20       |
| Сосиски          | Решетка + Универсальный противень | 4<br>1  |             | 260–270          | 10–15       |
| <b>Птица</b>     |                                   |         |             |                  |             |
| Куриная грудка   | Решетка + Универсальный противень | 4<br>1  |             | 230–240          | 30–35       |
| Куриные ножки    | Решетка + Универсальный противень | 4<br>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<br>1  |             | 190–200          | 10–15       |
| Замороженные рыбные палочки                                 | Решетка + Универсальный противень | 3<br>1  |             | 190–200          | 15–25       |
| Замороженный фишбургер                                      | Решетка                           | 3       |             | 180–200          | 20–35       |

Рекомендации по приготовлению



## Рекомендации по приготовлению

### Профессиональное обжаривание

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

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

### 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 (°С) | Время (мин) |
|---|---------|----------------------------|---------------------------|---------|-------------|------------------|-------------|
| 1 | Верхняя | Бисквит                    | Решетка, форма Ø 25–26 см | 4       |             | 160–170          | 40–45       |
|   | Нижняя  | Домашняя пицца, 1,0–1,2 кг | Универсальный противень   | 1       |             | 190–210          | 13–18       |

| № | Зона    | Блюдо                                | Принадлежности                        | Уровень | Тип нагрева | Температура (°С) | Время (мин) |
|---|---------|--------------------------------------|---------------------------------------|---------|-------------|------------------|-------------|
| 2 | Верхняя | Жареные овощи, 0,4–0,8 кг            | Универсальный противень               | 4       |             | 200–210          | 18–23       |
|   | Нижняя  | Яблочный пирог                       | Решетка, форма Ø 20 см                | 1       |             | 160–170          | 70–80       |
| 3 | Верхняя | Пита                                 | Универсальный противень               | 4       |             | 230–240          | 13–18       |
|   | Нижняя  | Картофельный гратен, 1,0–1,5 кг      | Решетка, форма для запекания 22–24 см | 1       |             | 180–190          | 45–50       |
| 4 | Верхняя | Куриные ножки *                      | Решетка                               | 4       |             | 230–250          | 30–35       |
|   | Нижняя  | Лазанья, 1,0–1,5 кг                  | Решетка, форма для запекания 22–24 см | 1       |             | 190–200          | 30–35       |
| 5 | Верхняя | Запеченное рыбное филе               | Решетка                               | 4       |             | 210–230          | 15–20       |
|   | Нижняя  | Пирожки из слоеного теста с яблоками | Универсальный противень               | 1       |             | 170–180          | 25–30       |

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

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



## Верхняя

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

\* Не следует использовать предварительный прогрев духового шкафа. По истечении  $\frac{2}{3}$  времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

## Нижняя

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

## Программы автоматического приготовления

### Режим единой камеры

В следующей таблице представлены 15 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 5, а также 13 и 14 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 звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.                   |                |         |
| A 2 | 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.        |                |         |
| A 3 | Белый хлеб          | 0,6–0,7   | Решетка        | 2       |
|     |                     | Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки. |                |         |

## Рекомендации по приготовлению

| Код | Блюдо                      | Вес (кг)  | Принадлежности          | Уровень |
|-----|----------------------------|---|-------------------------|---------|
| A 4 | 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 звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.         |                         |         |
| A 5 | Брауни (шоколадный пирог)  | 0,7–0,8   | Решетка                 | 3       |
|     |                            | Выложите тесто в жаропрочную форму размером 20–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.                                     |                         |         |
| A 6 | Запеченная говяжья вырезка | 0,9–1,1   | Решетка + Универсальный | 2       |
|     |                            | 1,1–1,3   | противень               | 1       |
|     |                            | Посолите мясо и приправьте его специями, а затем поставьте в холодильник на 1 час. Выложите на решетку.   |                         |         |
| A 7 | Курица целиком             | 0,9–1,1   | Решетка + Универсальный | 2       |
|     |                            | 1,1–1,3   | противень               | 1       |
|     |                            | Промойте и почистите курицу. Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Выложите грудкой вниз на решетку, переверните после звукового сигнала.   |                         |         |
| A 8 | Куриные ножки              | 0,6–0,8   | Решетка + Универсальный | 4       |
|     |                            | 0,8–1,0   | противень               | 1       |
|     |                            | Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на противень.  |                         |         |
| A 9 | Форель                     | 0,3–0,5   | Решетка + Универсальный | 4       |
|     |                            | 0,5–0,7   | противень               | 1       |
|     |                            | Помойте и почистите рыбу, а затем выложите ее на решетку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Сбрызните лимонным соком, посолите внутри и посыпьте травами. Сделайте надрезы на коже ножом. Смажьте маслом и натрите солью. |                         |         |

| Код  | Блюдо                        | Вес (кг)  | Принадлежности          | Уровень |
|------|------------------------------|---|-------------------------|---------|
| A 10 | Стейк из лосося/ филе лосося | 0,4–0,6   | Решетка + Универсальный | 4       |
|      |                              | 0,6–0,8   | противень               | 1       |
|      |                              | Помойте и почистите стейки или филе. Выложите филе на решетку кожей вверх.  |                         |         |
| A 11 | Жареные овощи                | 0,4–0,6   | Универсальный           | 4       |
|      |                              | 0,6–0,8   | противень               |         |
|      |                              | Промойте и нарежьте цукини, баклажан, перец, лук и томаты черри ломтиками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на противне.   |                         |         |
| A 12 | Замороженные крокеты         | 0,4–0,6   | Универсальный           | 3       |
|      |                              | 0,6–0,8   | противень               |         |
|      |                              | Равномерно распределите замороженные крокеты по противню.   |                         |         |
| A 13 | Замороженная пицца           | 0,3–0,6   | Решетка                 | 3       |
|      |                              | 0,6–0,9   |                         |         |
|      |                              | Запустите программу. После 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 14 | Домашняя пицца               | 0,8–1,0   | Универсальный           | 2       |
|      |                              | 1,0–1,2   | противень               |         |
|      |                              | Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф. |                         |         |



| Код  | Блюдо                        | Вес (кг)   | Принадлежности | Уровень |
|------|------------------------------|--|----------------|---------|
| A 15 | Ферментация дрожжевого теста | 0,5–0,6  | Решетка        | 2       |
|      |                              | 0,7–0,8  |                |         |
|      |                              | 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 рукавицы.

| Код            | Блюдо  | Вес (кг)   | Принадлежности          | Уровень |
|----------------|--|--|-------------------------|---------|
| <b>Верхняя</b> |  |  |                         |         |
| 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 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            | Жареные овощи  | 0,4–0,6  | Универсальный противень | 4       |
|                |  | 0,6–0,8  |                         |         |
|                |  | Промойте и нарежьте цукини, баклажан, перец, лук и томаты черри ломтиками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на противне.  |                         |         |
| A 4            | Запеченный картофель половинками                     | 0,6–0,8  | Универсальный противень | 4       |
|                |  | 0,8–1,0  |                         |         |
|                |  | Разрежьте крупные картофелины (весом 200 г каждая) пополам вдоль. Выложите на противень срезом вверх, смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями.   |                         |         |
| A 5            | Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу | 0,3–0,5  | Универсальный противень | 4       |
|                |  | 0,5–0,7  |                         |         |
|                |  | Равномерно распределите на противне замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу.  |                         |         |

## Рекомендации по приготовлению

| Код   | Блюдо                                | Вес (кг)   | Принадлежности          | Уровень |
|---|--------------------------------------|--|-------------------------|---------|
| Нижняя  |                                      |  |                         |         |
| A 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 звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.  |                         |         |
| A 2   | Пирожки из слоеного теста с яблоками | 0,4–0,6  | Универсальный противень | 1       |
|   |                                      | Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее пирожки из слоеного теста с яблоками. Запустите программу. После звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.   |                         |         |
| A 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 звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.  |                         |         |
| A 4   | Замороженная пицца                   | 0,3–0,6  | Решетка                 | 1       |
|   |                                      | 0,6–0,9  |                         |         |
|   |                                      | Положите замороженную пиццу в центр решетки. Запустите программу. После звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, вставьте решетку в духовой шкаф. Первый параметр предназначен для тонкой пиццы по-итальянски, второй — для пиццы на толстом тесте, запекаемой в сковороде. |                         |         |
| A 5   | Домашняя пицца                       | 0,8–1,0  | Универсальный противень | 1       |
|   |                                      | 1,0–1,2  |                         |         |
| Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф. |                                      |  |                         |         |

## 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                               |             | 170              | 20–25       |
|                         |   | 2                               |             | 160              | 28–33       |
|                         |   | 1+4                             |             | 155              | 30–35       |
| Песочное печенье        | Универсальный противень   | 1+4                             |             | 140              | 30–35       |
| Низкокалорийный бисквит | Решетка + форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, ø 26 см)                                | 2                               |             | 160              | 35–40       |
|                         |   | 2                               |             | 160              | 35–40       |
|                         |   | 1+4                             |             | 155              | 45–50       |
| Яблочный пирог          | Решетка + 2 формы для выпечки с защелкой * (с темным покрытием, ø 20 см)                            | 1 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       |             | 270 (макс.)      | 1–2                    |
| Гамбургеры с говядиной * (12 шт.) | Решетка +<br>Универсальный противень<br>(для стекающей жидкости) | 4<br>1  |             | 270 (макс.)      | 1-й: 12–17<br>2-й: 5–8 |

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

## 3. Жарка

| Тип блюда      | Принадлежности   | Уровень | Тип нагрева | Температура (°C) | Время (мин) |
|----------------|--|---------|-------------|------------------|-------------|
| Целая курица * | Решетка +<br>Универсальный противень<br>(для стекающей жидкости) | 3<br>1  |             | 205              | 65–75 *     |

\* По истечении  $\frac{2}{3}$  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.

## 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 ст. л. сушеной петрушки, орегано и базилика

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

### Яблочный пирог

**Ингредиенты**

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

**Способ приготовления** В большую емкость просейте муку с солью. Добавьте сахарную пудру и ванильный сахар. Положите в получившуюся смесь масло и порежьте его с помощью 2 ножей на маленькие кубики. Добавьте  $\frac{3}{4}$  взбитого яйца. Смешайте все ингредиенты в кухонном комбайне до образования однородной рыхлой массы. Замесите тесто руками и сформируйте из него шар. Оберните его пищевой пленкой и положите в холодильник на 30 минут.  
Смажьте форму с защелкой (диаметром 24–26 см) маслом и присыпьте мукой. Раскатайте  $\frac{3}{4}$  теста в пласт толщиной 5 мм. Распределите его по форме так, чтобы тесто покрыло дно и стенки.  
Очистите яблоки и удалите из них сердцевину. Нарежьте их на кубики примерно  $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$  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 (диаметром 25 см), предварительно смазанную маслом. Проколите основание пирога вилкой в нескольких местах. Смешайте яйца, сливки, густую сметану, сыр, соль и перец. Выложите получившуюся смесь в форму с тестом и запеките.

### Домашняя пицца

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

### 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.



# Обслуживание

## Очистка

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

### 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.

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

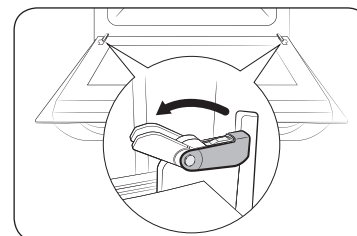
Детали могут быть покрыты каталитической эмалью с одной или с 3 сторон в зависимости от модели духового шкафа.

### Снятие дверцы

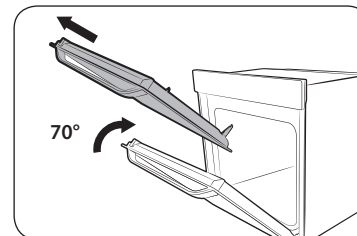
При использовании в обычном режиме дверцу духового шкафа снимать не следует, но при необходимости, например, если требуется очистка, дверцу можно снять, следуя указанным ниже инструкциям.

### ⚠ ОСТОРОЖНО

Дверца духового шкафа тяжелая.

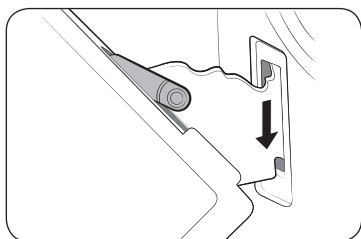


1. Откройте дверцу и затем полностью откройте зажимы на обеих петлях дверцы.



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

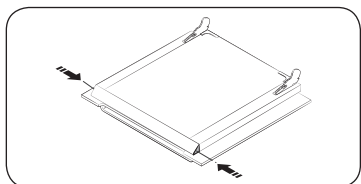




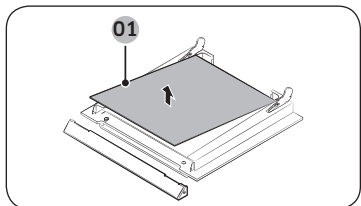
3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке, чтобы установить дверцу обратно. Зажимы на обеих петлях должны быть закрыты.

### Снятие стекол дверцы

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

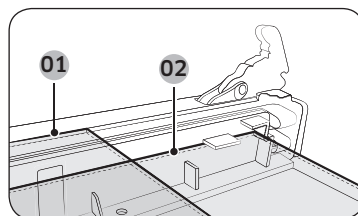


1. Нажмите на кнопки на правой и левой сторонах дверцы.



2. Снимите крышку, затем снимите стекла 1 и 2 с дверцы.

01 Стекло 1



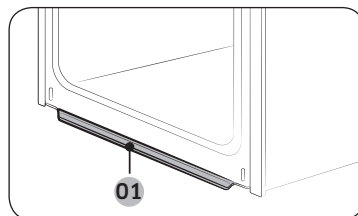
01 Стекло 1  
02 Стекло 2

3. После очистки стекол повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Проверьте правильность расположения стекол 1 и 2 в соответствии с рисунком.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Во время сборки сторона внутреннего стекла 1, на которую нанесена метка, должна быть направлена вниз.

### Водосборник



01 Водосборник

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

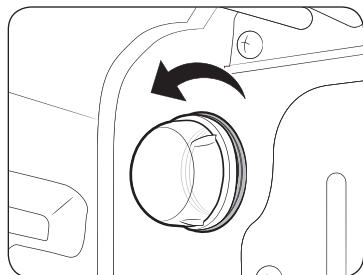
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

## Обслуживание

### 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.

## 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.                                | • В пространство между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет. | • Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку. |
|   | • Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.                    | • Удалите влагу и повторите попытку.  |
|   | • Включена функция блокировки.   | • Проверьте, включена ли функция блокировки.                                |
| Время не отображается.  | • Электропитание не подается.  | • Проверьте, подается ли питание на устройство.                             |
| Духовой шкаф не работает.   |  |   |
| Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции. | • Устройство отключено от розетки электросети.                                       | • Подключите устройство к электросети.                                      |



| Проблема  | Причина  | Решение  |
|---|--|--|
| Во время работы устройства происходит сбой в подаче электропитания.     | • Непрерывное приготовление в течение длительного времени.         | • После завершения длительного процесса приготовления дайте духовому шкафу остыть.                                       |
|   | • Вентилятор системы охлаждения не работает.                       | • Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.  |
|   | • Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией.     | • При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке. |
|   | • К одной розетке электросети подключено сразу несколько приборов. | • Используйте отдельную розетку электросети для подключения устройства.  |
| На духовой шкаф не подается питание.                                    | • Электропитание не подается.                                      | • Проверьте, подается ли питание на устройство.  |
| Внешняя поверхность духового шкафа слишком нагревается во время работы. | • Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией.     | • При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке. |
| Дверца плохо открывается.   | • Между дверцей и камерой духового шкафа есть остатки пищи.        | • Тщательно очистите духовой шкаф и попробуйте снова открыть дверцу.   |

| Проблема  | Причина   | Решение  |
|---|---|--|
| Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.                  | • Лампа включается, а затем выключается.  | • Лампа выключается автоматически по прошествии определенного периода времени для экономии электроэнергии. Чтобы включить ее снова, нажмите кнопку Освещение духового шкафа. |
|   | • Во время приготовления на поверхность лампы попали посторонние вещества.  | • Очистите камеру духового шкафа и проверьте, удалось ли устранить неисправность.  |
| При использовании духового шкафа произошло поражение электрическим током. | • Источник питания не заземлен надлежащим образом.  | • Проверьте, правильно ли заземлена розетка электросети.   |
|   | • Используется розетка электросети без заземления.  |  |
| Из устройства капает вода.  | • Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью. | • Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.   |
| Через зазор между дверцей и корпусом духового шкафа выходит пар.          |   |  |
| В духовом шкафу скапливается вода.  |   |  |
| Яркость освещения в духовом шкафе постоянно меняется.                     | • Уровень яркости освещения зависит от выходной мощности.   | • Изменение уровня выходной мощности во время приготовления не является неисправностью, поэтому не стоит беспокоиться.   |

## Устранение неисправностей

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

| Проблема                                     | Причина   | Решение   |
|--|---|---|
| Духовой шкаф не работает надлежащим образом. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Дверца часто открывается во время приготовления.</li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри духового шкафа снижается, и это может повлиять на конечный результат.</li> </ul> |
| Функция очистки паром не работает.           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Это происходит, потому что температура внутри духового шкафа еще слишком высокая.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Прежде чем продолжить использование, дайте духовому шкафу остыть.</li> </ul>   |
| Режим двойного приготовления не работает.    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Разделитель установлен неправильно.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Прежде чем продолжить использование, установите разделитель надлежащим образом.</li> </ul>   |
| Режим единой камеры не работает.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>В духовой шкаф установлен разделитель.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Прежде чем продолжить использование, извлеките разделитель.</li> </ul>   |

## 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.<br>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.   |   |
| C-F0 | Отсутствие связи между основной и вспомогательной печатной платой.   |   |
| C-F2 | Проблемы со связью между сенсорным элементом управления <-> основным или вспомогательным микроконтроллером.                        | Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети.<br>Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр. |
| C-d0 | <b>Неисправность в работе кнопки</b><br>Данная проблема возникает, когда кнопка удерживается нажатой в течение некоторого времени. | Очистите кнопки и убедитесь, что вокруг/на них нет воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если проблему не удастся устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.   |



| Код  | Значение  | Решение  |
|------|---|--|
| S-01 | <b>Автоматическое выключение</b><br>Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени.<br>• Ниже 105 °C — 16 часов<br>• От 105 °C до 240 °C — 8 часов<br>• От 245 °C до макс. значения — 4 часа | Это не является сбоем в работе системы. Выключите духовой шкаф и извлеките продукты, затем повторите попытку в обычном режиме. |

## 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                                   |         | 64 л                       |
| Вес                                     | Нетто   | 35,5 кг                    |
| Входное напряжение                      |         | 230–240 В пер. тока, 50 Гц |
| Максимальная полезная выходная 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<br>принудительная циркуляция воздуха<br>(при стандартной загрузке)   | 0,95<br>0,78   |
| Полезный объем жарочного электрошкафа V, л  | 64 л   |
| Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л  | большой  |
| Адрес и наименование лаборатории  | (Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу,<br>Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 16677 |
| Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357<br>На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности<br>※ оборудование класса I |  |

## Заметки

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

|   |                           |
|---|---------------------------|
| Наименование изготовителя   | Samsung                   |
| Наименование модели   | NV64R3531BB / NV64R3531BS |
| Индекс энергетической эффективности EElcavity для каждой камеры                             | 95,1                      |
| Класс энергетической эффективности для каждой камеры  | A                         |
| Потребление энергии за цикл для каждой камеры в стандартном режиме                          | 0,95 кВт·ч                |
| Потребление энергии за цикл для каждой камеры в режиме с принудительной циркуляцией воздуха | 0,78 кВт·ч                |
| Количество камер  | 1                         |
| Источник нагрева  | электрический             |
| Объем духового шкафа  | 64 л                      |
| Тип духового шкафа  | встроенный                |
| Вес духового шкафа  | 35,5 кг                   |

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

#### 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

---

## 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                 | <a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>             |
| GEORGIA    | 0-800-555-555                   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| ARMENIA    | 0-800-05-555                    | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55                  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977)   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799)   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799) | <a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>       |
| TAJKISTAN  | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888) | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| MONGOLIA   | 1800-25-55                      | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| BELARUS    | 810-800-500-55-500              | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| MOLDOVA    | +373-22-667-400                 | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| UKRAINE    | 0-800-502-000                   | <a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian) |



DG68-00893E-00



# Вбудована піч

---

Посібник зі встановлення та користування

NV64R3531BB / NV64R3531BS

---



**SAMSUNG**

## Зміст

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Як користуватися цим посібником</b>  | <b>3</b>  |
| У тексті посібника користувача використовуються такі символи:                 | 3         |
| <b>Вказівки з техніки безпеки</b>   | <b>3</b>  |
| Важливі застереження з техніки безпеки  | 3         |
| Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) | 6         |
| Автоматична функція заощадження електроенергії                                | 6         |
| <b>Встановлення</b>   | <b>6</b>  |
| Комплект постачання   | 6         |
| Під'єднання живлення  | 7         |
| Монтування печі в шафу  | 8         |
| <b>Перед початком роботи</b>  | <b>9</b>  |
| Початкові налаштування  | 9         |
| Запах нової печі  | 9         |
| Приладдя  | 10        |
| Режим дворівневого приготування   | 11        |
| <b>Робочі режими</b>  | <b>11</b> |
| Панель керування  | 11        |
| Стандартні налаштування   | 12        |
| Режими приготування (окрім гриля)   | 15        |
| Режими приготування (гриль)   | 17        |
| Температурний діапазон для режиму дворівневого приготування                   | 18        |
| Щоб зупинити приготування   | 19        |
| Спеціальні функції  | 20        |
| Режим автоматичного приготування  | 20        |
| Чищення парою   | 21        |
| Таймер  | 22        |
| Увімкнення/вимкнення звуку  | 22        |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Готуємо з розумом</b>   | <b>23</b> |
| Приготування вручну  | 23        |
| Програми автоматичного приготування                                    | 27        |
| Вказівки щодо приготування страв                                       | 30        |
| Добірка поширених рецептів для приготування з автоматичними програмами | 31        |
| <b>Догляд</b>  | <b>34</b> |
| Чищення  | 34        |
| Заміна   | 36        |
| <b>Усунення несправностей</b>  | <b>36</b> |
| Що слід перевірити   | 36        |
| Інформаційні коди  | 39        |
| <b>Технічні характеристики</b>   | <b>40</b> |
| <b>Додаток</b>   | <b>40</b> |

## Як користуватися цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану піч SAMSUNG.

У цьому посібнику з користування піччю міститься важлива інформація про безпеку та інструкції, призначені допомогти вам під час роботи та технічного обслуговування пристрою.

Перш ніж використовувати піч, прочитайте цей посібник і зберігайте його для довідки в майбутньому.

### У тексті посібника користувача використовуються такі символи:

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **отримання серйозної травми користувачем, смерті користувача та/або пошкодження майна.**

#### УВАГА

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **отримання травми користувачем та/або пошкодження майна.**

#### ПРИМІТКА

Корисні підказки, рекомендації чи інформація, які допомагають користувачам належним чином використовувати виріб.

## Вказівки з техніки безпеки

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

### Важливі застереження з техніки безпеки

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм. За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм. Засоби для роз'єднання слід включити у фіксовану проводку згідно правил.

Пристрій має бути встановлено таким чином, щоб завжди була змога відключити його від мережі живлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил.

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

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

## Вказівки з техніки безпеки

Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих. Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.

Під час роботи пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.**

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні м'які засоби та гострі металеві 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 парюю 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 парюю.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

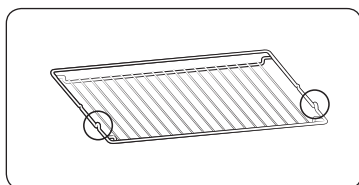
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.**

**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 електропристрої до розетки біля печі.

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

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

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

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

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.

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

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

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

Задля безпеки не застосовуйте для 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, сідати або ставити важкі речі на дверцята.

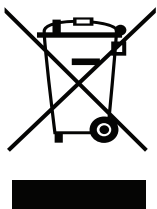
Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.

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

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Закривайте дверцята на час роботи печі.

## Вказівки з техніки безпеки

### Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



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

### Автоматична функція заощадження електроенергії

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

## Встановлення

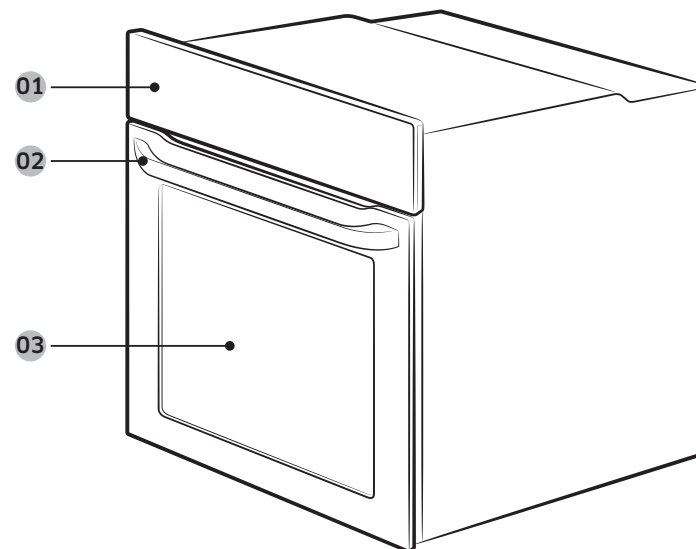
### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

### Комплект постачання

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

### Короткий огляд печі



01 Панель керування

02 Ручка дверцят

03 Дверцята

## Приладдя

Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



Решітка-гриль



Решітка \*



Форма для випікання \*



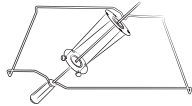
Універсальна форма \*



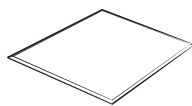
Глибока форма \*



Рожен для смаження \*



Рожен для смаження і приготування шашлика \*

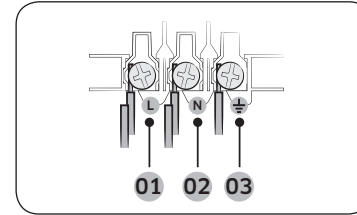


Розділювач

### ПРИМІТКА

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

## Під'єднання живлення



- 01 КОРИЧНЕВИЙ або ЧОРНИЙ
- 02 СИНІЙ або БІЛИЙ
- 03 ЖОВТИЙ і ЗЕЛЕНИЙ

Підключіть піч до електричної розетки. Якщо штепсельна розетка недоступна через обмеження струму, слід використовувати багатополусний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог із техніки безпеки. Використовуйте кабель живлення достатньої довжини, який підтримує характеристики H05 RR-F чи H05 VV-F, мін. 1,5–2,5 мм<sup>2</sup>.

| Номинальний струм (А) | Мінімальна площа поперечного розрізу |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 10 < A ≤ 16           | 1,5 мм <sup>2</sup>                  |
| 16 < A ≤ 25           | 2,5 мм <sup>2</sup>                  |

Технічні характеристики вихідної потужності дивіться на паспортній 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 жовту і зелену лінії (заземлення), які мають бути довшими за інші. Якщо ви користуєтесь штепсельною розеткою, встановлюйте піч так, щоб розетка була легкодоступною. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, спричинені відсутнім чи неналежно встановленим заземленням.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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





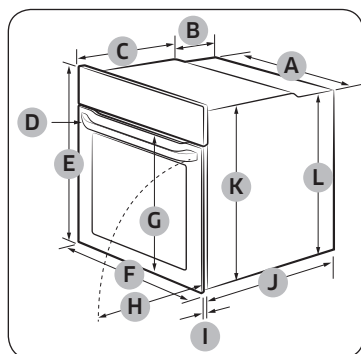
## Встановлення

### Монтування печі в шафку

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

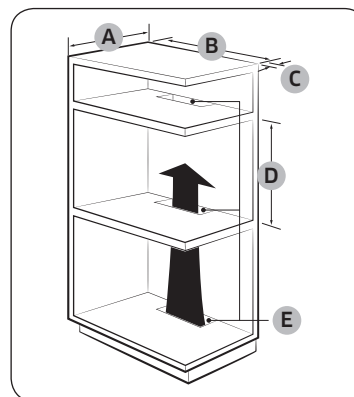
Піч має належним чином провітрюватися. Для належної вентиляції залиште простір близько 50 мм між нижньою полицею шафки і опорною стіною. Встановлюючи піч під варильною поверхнею, дотримуйтеся вказівок зі встановлення варильної поверхні.

#### Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

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

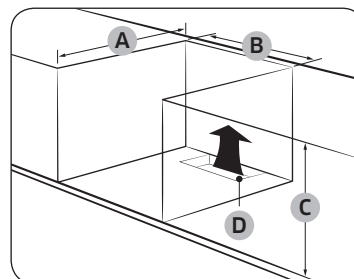


Вбудована шафка (мм)

|   |                    |
|---|--------------------|
| 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 |

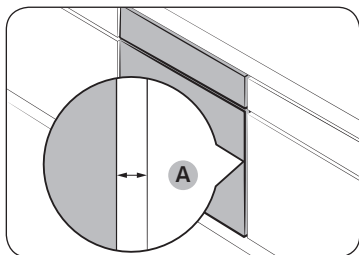
#### ПРИМІТКА

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

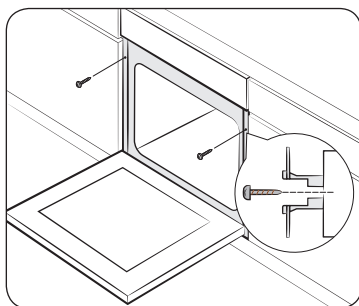




## Встановлення печі



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



Встановіть пристрій до кінця у шафку і надійно зафіксуйте його з обох боків 2 гвинтами.

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

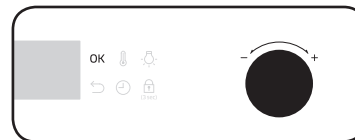
### 📄 ПРИМІТКА

Фактичний вигляд печі може бути дещо іншим залежно від моделі.

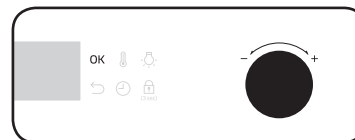
## Перед початком роботи

### Початкові налаштування

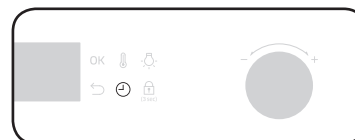
Коли ви вмикаєте піч уперше, на екрані з'явиться час за замовчуванням «12:00» і при цьому години («12») блиматимуть. Щоб встановити поточний час, дотримуйтеся вказівок нижче.



1. Коли години блимають, за допомогою регулятора (регулятор праворуч) встановіть години, тоді натисніть **ОК**, щоб перейти до хвилин.



2. Коли блимають хвилини, за допомогою регулятора встановіть хвилини, тоді натисніть **ОК**.



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.

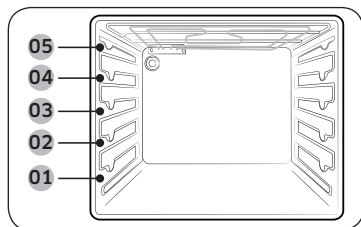
1. Вийміть усе приладдя з печі.
2. Увімкніть піч у режимі конвекції за температури 200 °C або звичайному режимі за температури 200 °C на годину. Таким чином буде спалено будь-які залишки виробництва.
3. Після цього вимкніть піч.



## Перед початком роботи

### 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 потраплення 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 потраплення 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.  |

|   |   |
|---|---|
| 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 3, де наявний адаптер для рожна. Викрутіть ручку рожна, щоб вийняти виріб.   |
| Рожен для смаження і приготування шашлика * | 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. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вставте рожен у м'ясо. Щоб легше було встановити рожен, вкручіть ручку з тупого кінця.</li> <li>2. Розкладіть пропарену картоплю та овочі навколо м'яса.</li> <li>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 дверцял печі для запобігання руху рожна вперед; вушка також служать як лапки ручки).</li> <li>4. Перед приготуванням страви викрутіть ручку.</li> <li>5. Після приготування їжі прикрутіть ручку назад, щоб легше було зняти рожен із підставки.</li> </ol> <p><b>⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ</b></p> <p>Перевірте, чи належним чином розташована ручка рожна. Будьте уважні, користуючись рожном. Виделки і шпильки гострі і можуть завдати травм користувачу! Щоб уникнути опіків, виймаючи рожен, використовуйте рукавиці, адже він дуже гарячий.</p> |
| Розділювач                                  | Розділювач дозволяє розділити піч на дві зони. Використовуйте розділювач у режимі дворівневого приготування.  |

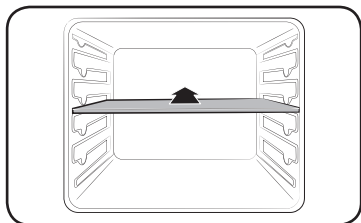
### 📖 ПРИМІТКА

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



## Режим дворівневого приготування

Можна використовувати обидві зони, верхню і нижню, для приготування двох різних страв, або просто вибрати одну зону, в якій готуватимете.



Вставте розділювач на рівні 3, щоб розділити камеру на дві зони. Піч виявить розділювач і за замовчуванням активує верхню зону.

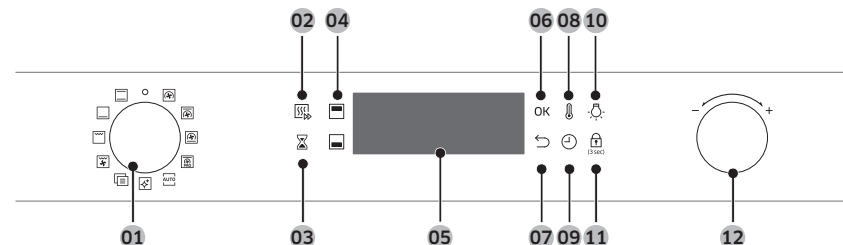
### ПРИМІТКА

Використовуйте режим дворівневого приготування згідно рецептів. Докладніше читайте в розділі «Готуємо з розумом» у цьому посібнику.

## Робочі режими

### Панель керування

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



|    |                               |  |
|----|-------------------------------|--|
| 01 | Перемикач режимів             | Повертайте, щоб вибрати режим приготування чи функцію.   |
| 02 | Функція швидкого розігрівання | Функція швидкого розігрівання швидко розігріває піч до потрібної температури. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Натискайте, щоб увімкнути або вимкнути функцію швидкого розігрівання.</li> <li>• Ця функція доступна лише в режимі однорівневого приготування. Конвекція, Звичайний, Верхній нагрівальний елемент + Конвекція, Нижній нагрівальний елемент + Конвекція</li> <li>• Функція вимкнена для температури нижче 100 °C.</li> </ul> |
| 03 | Таймер                        | Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.  |
| 04 | Верхня/нижня зона             | Зі встановленням розділювача вмикаються індикатори. Для приготування страви можна вибрати верхнє або нижнє відділення.   |
| 05 | Дисплей                       | Відображення відомостей про вибрані режими чи налаштування.  |
| 06 | ОК                            | Натисніть для підтвердження налаштувань.   |
| 07 | Назад                         | Скасування поточних налаштувань і повернення до головного екрана.  |
| 08 | Температура                   | Дозволяє налаштувати температуру.  |
| 09 | Час приготування              | Натисніть, щоб встановити час приготування.  |

## Робочі режими

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 10 Підсвітка печі               | Натискайте, щоб увімкнути або вимкнути внутрішнє освітлення печі. З метою заощадження електроенергії освітлення автоматично вимикається, як мине певний час бездіяльності пристрою.   |
| 11 Функція блокування від дітей | Для уникнення нещасних випадків замок від дітей вимикає всі елементи керування.<br>Однак піч можна вимкнути, перевівши перемикач вибору режимів у положення «вимк.».<br>Натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб активувати, або ще раз натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб дезактивувати замок на панелі керування. |
| 12 Регулятор                    | Використовуйте регулятор для: <ul style="list-style-type: none"><li>• встановлення часу або температури приготування;</li><li>• вибору підпункту меню верхнього рівня: чищення, автоматичне приготування, спеціальні функції чи гриль;</li><li>• вибору порції для програм автоматичного приготування.</li></ul>                  |

### ПРИМІТКА

- Якщо торкнутись дисплея у кухонних чи інших рукавичках, він може не розпізнати команду належним чином.
- Освітлення в печі вмикається автоматично, коли закриваються дверцята, чи вмикається піч.

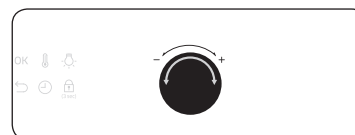
## Стандартні налаштування

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.

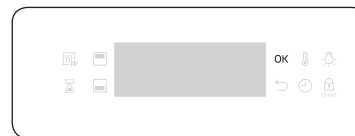
### Температура



1. Повертайте перемикач режимів, щоб вибрати режим або функцію. З'являтиметься стандартне значення температури для кожного налаштування.




2. Повертайте регулятор, щоб вибрати потрібну температуру.



3. Натисніть **ОК**, щоб підтвердити зміни.

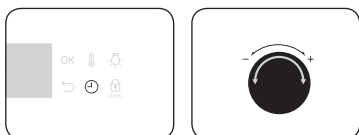
### ПРИМІТКА


- Якщо за кілька секунд ви не введете інших налаштувань, піч автоматично почне приготування страви зі стандартними налаштуваннями.
- Щоб змінити встановлену температуру, натисніть кнопку  і дотримуйтеся вказівок вище.
- Точну температуру всередині печі можна визначити за допомогою спеціального термометра і методики, що визначені уповноваженою організацією.  
Інші термометри можуть не визначати температуру правильно.

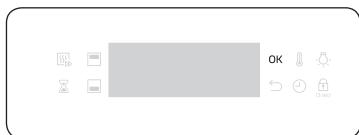
### Час приготування



1. Повертайте перемикач режимів, щоб вибрати режим або функцію.





2. Натисніть кнопку , тоді за допомогою регулятора встановіть потрібний час до 23 годин 59 хвилин.



3. Натисніть **ОК**, щоб підтвердити зміни.

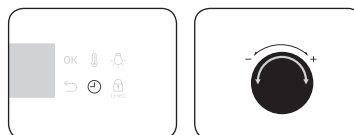
#### ПРИМІТКА


- Або ж можна відкласти час приготування страви. Натисніть кнопку  і за допомогою регулятора встановіть час завершення. Докладніше читайте в розділі «Відкладення приготування страви».
- Можна готувати, не встановлюючи часу приготування, якщо бажаєте. У такому разі піч почне готувати за заданої температури без даних про час; коли страва буде готова, ви повинні вручну зупинити піч.
- Щоб змінити встановлений час приготування страви, натисніть кнопку  і виконайте дії нижче.

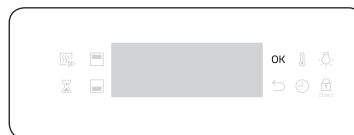
### Час завершення



1. Повертайте перемикач режимів, щоб вибрати режим або функцію.




2. Два рази натисніть кнопку  і повертайте регулятор, щоб встановити час завершення приготування страви.



3. Натисніть **ОК**, 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.

## Робочі режими

### 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

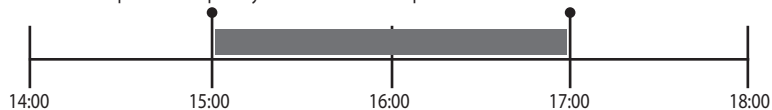
Піч автоматично розпочне приготування о 17:00 і завершить о 18:00.



#### 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

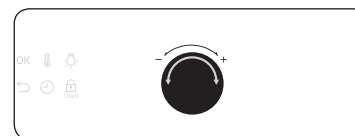
- Функція відкладеного приготування страви недоступна в режимі дворівневого приготування.
- Не тримайте готову страву в печі надто довго. Їжа може зіпсуватися.


### Очищення даних про тривалість приготування

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



1. Коли піч працює, натисніть кнопку , щоб відобразити тривалість приготування за замовчуванням.



2. За допомогою регулятора встановіть значення «00:00». Або просто натисніть .



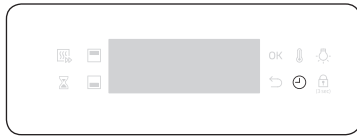
3. Натисніть **OK**.


#### ПРИМІТКА

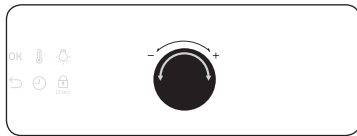
У режимі дворівневого приготування спершу слід вибрати верхню або нижню зону, для якої потрібно очистити дані про тривалість приготування.


## Очищення даних про час завершення

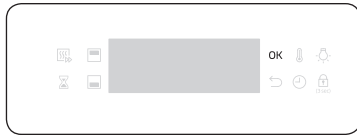
Дані про час завершення можна очистити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну в будь-яку мить під час приготування.



1. Коли піч працює, натисніть два рази кнопку , щоб відобразити на екрані налаштований час завершення.



2. Повертайте регулятор, щоб змінити 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.

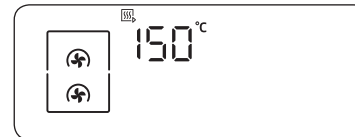
## Режими приготування (окрім гриля)




1. За допомогою перемикача режимів 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 встановіть потрібну температуру. На екрані з'явиться відповідна індикація .



Піч почне розігріватися з позначкою , поки внутрішня температура не досягне потрібної. Коли попереднє розігрівання буде закінчено, індикація зникне і пролунає звуковий сигнал. Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо в довіднику з приготування страв не вказано інше.

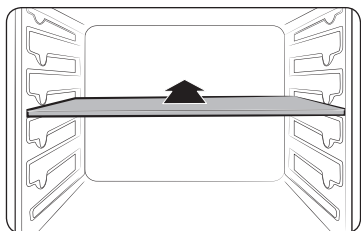
### ПРИМІТКА

Тривалість та/або температуру можна змінювати під час приготування.

## 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.

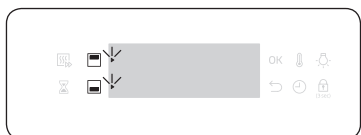




1. Вставте розділювач на рівні 3, щоб розділити камеру на дві зони.

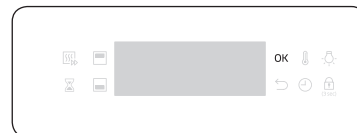


2. За допомогою перемикача режимів виберіть режим приготування.

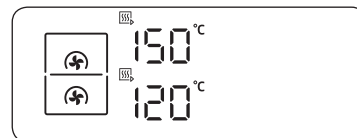
Можна вибрати режим гриля, конвекції і верхнього нагрівального елемента + конвекції для верхньої зони і режим конвекції, нижнього нагрівального елемента + конвекції, режим нижнього нагрівального елемента для нижньої зони.




3. Натисніть , щоб вибрати верхню зону, або натисніть , щоб вибрати нижню зону. Для вибраної зони з'явиться позначка ►.
4. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».



5. Завершивши, натисніть **OK**.





Піч почне розігріватися з позначкою , поки внутрішня температура не досягне потрібної. Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо в довіднику з приготування страв не вказано інше.

### ПРИМІТКА






Наявність функції дворівневого приготування залежить від режиму приготування. Докладніше читайте в розділі «Готуємо з розумом» у цьому посібнику.

### Режими приготування (окрім гриля)

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 |                  |                                |
|   |  | Верхнє відділення | Нижнє відділення |                                |
|  Конвекція       | * 40–250   | 40–250            | 40–250           | 170                            |
|   | Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентиляторами режиму конвекції. Використовуйте цей режим для випікання і смаження на різних рівнях одночасно. |                   |                  |                                |
|  Звичайний режим | * 40–250   | -                 | -                | 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 |                  |                                |     |
|   |  | Верхнє відділення | Нижнє відділення |                                |     |
|    | Верхній нагрівальний елемент + Конвекція | * 40–250          | 40–250           | -                              | 190 |
| Верхній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентиляторами режиму конвекції. Використовуйте цей режим для смаження з утворенням хрусткої скоринки (наприклад, м'яса чи лазань).  |  |                   |                  |                                |     |
|    | Нижній нагрівальний елемент + Конвекція  | * 40–250          | -                | 40–250                         | 190 |
| Нижній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентиляторами режиму конвекції. Використовуйте цей режим для приготування піци, хліба чи пирогів.  |  |                   |                  |                                |     |
|    | Нижній нагрівальний елемент              | 100–230           | -                | 100–230                        | 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 вентилятори 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. |  |                   |                  |                                |     |
|    | Гриль із вентилятором                    | 100–270           | -                | -                              | 240 |
| Два верхні нагрівальні елементи генерують тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором. Використовуйте цей режим для приготування м'яса або риби на грилі.   |  |                   |                  |                                |     |

## Режими приготування (гриль)



1. За допомогою перемикача режимів виберіть .



2. За допомогою регулятора виберіть великий гриль (G 1) або еко-гриль (G 2) і натисніть **OK**.

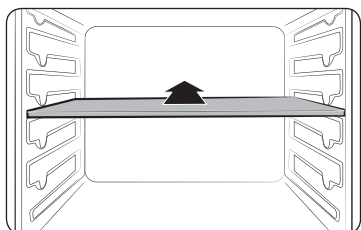


3. Повертаючи регулятор, встановіть температуру і натисніть **OK**.

## Робочі режими

### Режим дворівневого приготування

Використання режиму гриля у дворівневному режимі корисне для приготування малих порцій страви, адже дозволяє заощадити електроенергію. За замовчуванням у верхній зоні доступний лише режим великого гриля, оскільки піч використовує лише верхній нагрівальний елемент.



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



2. За допомогою перемикача режимів виберіть . За замовчуванням автоматично вибирається лише великий гриль (G 1).



3. Повертаючи регулятор, встановіть температуру і натисніть **ОК**.

### Режими приготування (гриль)

| Режим                | Температурний діапазон (°C)  |                   |                  | Рекомендована температура (°C) |
|----------------------|--|-------------------|------------------|--------------------------------|
|                      | Однорівневий режим   | Дворівневий режим |                  |                                |
|                      |  | Верхнє відділення | Нижнє відділення |                                |
| G 1<br>Великий гриль | 100–270  | 200–250           | -                | 240                            |
|                      | Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум'янення верхньої частини страв (наприклад, м'яса, лазань чи запіканки). |                   |                  |                                |
| G 2<br>Еко-гриль     | 100–270  | -                 | -                | 240                            |
|                      | Тепло генерує мала область гриля. Використовуйте цей режим для приготування страв, для яких потрібно менше тепла, наприклад риби чи канапок.   |                   |                  |                                |

### Температурний діапазон для режиму дворівневого приготування

Можна одночасно використовувати верхню та нижню зони для приготування різних страв.

У режимі дворівневого приготування на налаштування температури однієї зони впливає на налаштування температури в іншій зоні. Наприклад, температуру смаження у верхній зоні буде обмежено режимом, вибраним у нижній зоні. Кожна зона обмежує налаштування температури від 40 до 250 градусів.

| Якщо у верхньому відділенні встановлено (°C) | У нижній зоні температуру буде обмежено до (°C) |             |
|--|---|-------------|
|  | Мінімально                                      | Максимально |
| 40   | 40  | 45          |
| 60   | 50  | 70          |
| 80   | 70  | 95          |
| 100  | 85  | 125         |
| 120  | 100   | 155         |
| 140  | 110   | 185         |
| 160  | 125   | 215         |
| 180  | 140   | 250         |
| 200  | 155   | 250         |
| 220  | 165   | 250         |
| 250  | 170   | 250         |

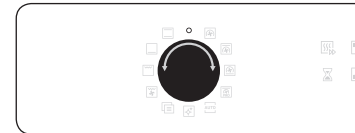
| Якщо у нижній зоні встановлено (°C) | У верхній зоні температуру буде обмежено до (°C) |             |
|-------------------------------------|--|-------------|
|                                     | Мінімально                                       | Максимально |
| 40                                  | 40   | 45          |
| 60                                  | 50   | 70          |
| 80                                  | 70   | 95          |
| 100                                 | 85   | 125         |
| 120                                 | 100  | 155         |
| 140                                 | 110  | 185         |
| 160                                 | 125  | 215         |
| 180                                 | 140  | 250         |
| 200                                 | 155  | 250         |
| 220                                 | 165  | 250         |
| 250                                 | 170  | 250         |

У разі використання режиму нижнього елемента нагрівання або великого гриля

| Якщо у верхньому відділенні встановлено (°C) | У нижній зоні температуру буде обмежено до (°C) |             |
|--|---|-------------|
|  | Мінімально                                      | Максимально |
| 40   | 40  | 45          |
| 60   | 55  | 65          |
| 80   | 75  | 90          |
| 100  | 90  | 115         |
| 120  | 105   | 140         |
| 140  | 120   | 165         |
| 160  | 135   | 190         |
| 180  | 150   | 215         |
| 200  | 170   | 250         |
| 220  | 185   | 250         |
| 250  | 200   | 250         |

| Якщо у нижній зоні встановлено (°C) | У верхній зоні температуру буде обмежено до (°C) |             |
|-------------------------------------|--|-------------|
|                                     | Мінімально                                       | Максимально |
| 40                                  | 40   | 45          |
| 60                                  | 55   | 65          |
| 80                                  | 75   | 90          |
| 100                                 | 90   | 115         |
| 120                                 | 105  | 140         |
| 140                                 | 120  | 165         |
| 160                                 | 135  | 190         |
| 180                                 | 150  | 215         |
| 200                                 | 170  | 250         |
| 220                                 | 185  | 250         |
| 250                                 | 200  | 250         |

## Щоб зупинити приготування




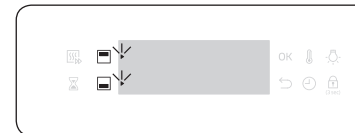
Коли піч працює, встановіть перемикач режимів у положення «0». За кілька секунд піч вимкнеться. Це дозволяє уникнути застосування неправильних команд; піч чекає кілька секунд, щоб користувач міг змінити налаштування.




## Щоб зупинити приготування в окремій зоні

Щоб зупинити приготування в режимі дворівневого приготування, дотримуйтеся цих вказівок.



1. Натисніть , щоб зупинити приготування їжі.



2. Натисніть , щоб вибрати верхню зону, або натисніть , щоб вибрати нижню зону. Для вибраної зони блиматиме позначка .



3. Натисніть **OK**. Піч припинить готувати у вибраній зоні.

## Робочі режими

### Спеціальні функції

Додавайте спеціальні чи додаткові функції для покращання результатів приготування. Спеціальні функції недоступні в режимі дворівневого приготування.

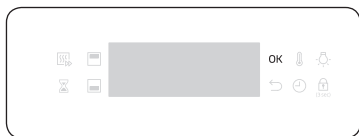


1. За допомогою перемикача режимів виберіть .



2. За допомогою регулятора виберіть функцію, тоді натисніть **ОК**. З'явиться значення температури за замовчуванням.

3. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».



4. Натисніть **ОК**, щоб увімкнути функцію.

| 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.            |

### Режим автоматичного приготування

Для недовідчених кухарів піч пропонує загалом 25 програм автоматичного приготування. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і зусилля. Тривалість і температуру приготування буде налаштовано відповідно до вибраного рецепту.



1. За допомогою перемикача режимів виберіть .



2. За допомогою регулятора виберіть програму, тоді натисніть **ОК**.

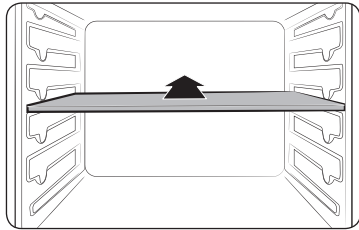


3. Повертайте регулятор, щоб вибрати розмір порції. Діапазон ваги залежить від програми.  
4. Натисніть **ОК**, щоб почати приготування.

### 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 страв» у цьому посібнику.

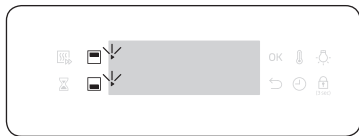
## Режим дворівневого приготування






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



2. За допомогою перемикача режимів виберіть .



3. Натисніть , щоб вибрати верхню зону, або натисніть , щоб вибрати нижню зону. Для вибраної зони з'явиться позначка .



4. За допомогою регулятора виберіть програму для верхньої зони і натисніть **ОК**.



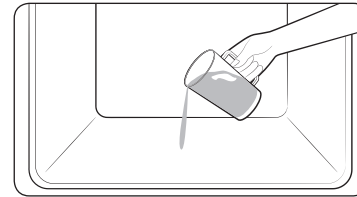
5. Повертайте регулятор, щоб вибрати розмір порції. Діапазон ваги залежить від програми.
6. Натисніть **ОК**, щоб почати приготування.

### ПРИМІТКА

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

## Чищення парою

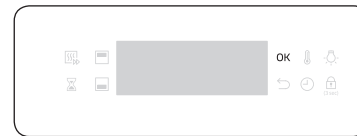
Ця функція корисна для чищення парою слабких забруднень. Це заощаджує ваш час, усуваючи потребу регулярно чистити піч вручну. Під час процесу на дисплеї відобразиться залишковий час.



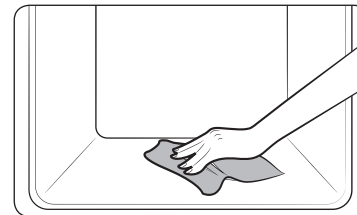
1. Налийте 400 мл води на дно печі і закрийте дверцята.



2. За допомогою перемикача режимів виберіть .



3. Натисніть **ОК**, щоб почати чищення. Робота режиму чищення парою триває 26 хвилин.



4. Витріть піч всередині сухою ганчіркою.

## Робочі режими

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

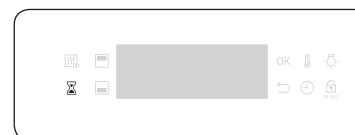
Не відкривайте дверцята, поки не завершиться робочий цикл. Вода всередині печі дуже гаряча і може спричинити опіки.

### 📄 ПРИМІТКА

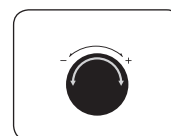
- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію чищення паром, рекомендовано усунути складні забруднення за допомогою м'якочого засобу.
- Після завершення робочого циклу залиште дверцята печі привідчиненими. Таким чином внутрішня емальована поверхня краще висохне.
- Якщо піч всередині гаряча, увімкнути 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.

## Таймер

Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.



1. Натисніть .

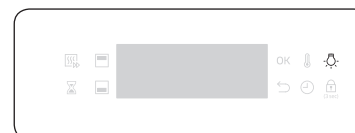


2. За допомогою регулятора встановіть час і натисніть **ОК**.  
Максимально можна встановити 23 години і 59 хвилин.

### 📄 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, торкніться і утримуйте кнопку підсвітки печі впродовж 3 секунд.
- Щоб увімкнути звук, ще раз торкніться і утримуйте кнопку впродовж 3 секунд.

## Готуємо з розумом

### Приготування вручну

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо акриламід

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

#### ПРИМІТКА

- Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо у довіднику із приготування страв не вказано інше.












#### 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 глибоку посудину.

### Випікання

Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

| Страва                                  | Приладдя                                | Рівень | Спосіб розігрівання   | Темп. (°C) | Час (хв.) |
|---|---|--------|---|------------|-----------|
| Бісквіт                                 | Решітка-гриль, форма Ø 25–26 см         | 2      |    | 160–170    | 35–40     |
| 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 кранбл                        | Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см  | 3      |    | 170–180    | 25–30     |
| Британські булочки                      | Універсальна форма                      | 3      |    | 180–190    | 30–35     |
| Лазанья                                 | Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см  | 3      |    | 190–200    | 25–30     |
| Меренге                                 | Універсальна форма                      | 3      |    | 80–100     | 100–150   |
| Суфле                                   | Решітка-гриль, форми для суфле          | 3      |    | 170–180    | 20–25     |
| Яблучний пиріг із дріжджового тіста     | Універсальна форма                      | 3      |  | 150–170    | 60–70     |
| Піца домашньому, 1–1,2 кг               | Універсальна форма                      | 2      |  | 190–210    | 10–15     |

## Готуємо з розумом

| Страва   | Приладдя                               | Рівень | Спосіб розігрівання | Темп. (°C) | Час (хв.) |
|--|--|--------|---------------------|------------|-----------|
| Заморожена випічка з листового тіста, з начинкою | Універсальна форма                     | 2      |                     | 180–200    | 20–25     |
| Кіш  | Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см | 2      |                     | 180–190    | 25–35     |
| Яблучний пиріг                                   | Решітка-гриль, форма Ø 20 см           | 2      |                     | 160–170    | 65–75     |
| Охолоджена піца                                  | Універсальна форма                     | 3      |                     | 180–200    | 5–10      |

### Смаження

| Страва                                    | Приладдя                           | Рівень | Спосіб розігрівання | Темп. (°C) | Час (хв.) |
|---|------------------------------------|--------|---------------------|------------|-----------|
| <b>М'ясо (яловичина/свинина/ягнятина)</b> |                                    |        |                     |            |           |
| Вирізка яловичини, 1 кг                   | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3<br>1 |                     | 160–180    | 50–70     |
| Телятина з кісткою, 1,5 кг                | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3<br>1 |                     | 160–180    | 90–120    |
| Смажена свинина, 1 кг                     | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3<br>1 |                     | 200–210    | 50–60     |
| Свинина, 1 кг                             | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3<br>1 |                     | 160–180    | 100–120   |
| Нога баранини з кісткою, 1 кг             | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3<br>1 |                     | 170–180    | 100–120   |

| Страва                                 | Приладдя   | Рівень | Спосіб розігрівання | Темп. (°C) | Час (хв.) |
|--|--|--------|---------------------|------------|-----------|
| <b>Птиця (курка/качка/індичка)</b>     |  |        |                     |            |           |
| Ціла курка, 1,2 кг *                   | Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини) | 3<br>1 |                     | 205        | 70–80 *   |
| Шматки курки                           | Решітка-гриль + Універсальна форма                       | 3<br>1 |                     | 200–220    | 25–35     |
| Грудинка качки                         | Решітка-гриль + Універсальна форма                       | 3<br>1 |                     | 180–200    | 20–30     |
| Невелика ціла індичка, 5 кг            | Решітка-гриль + Універсальна форма                       | 3<br>1 |                     | 180–200    | 120–150   |
| <b>Овочі</b>                           |  |        |                     |            |           |
| Овочі, 0,5 кг                          | Універсальна форма                                       | 3      |                     | 220–230    | 15–20     |
| Запечена картопля (половинками) 0,5 кг | Універсальна форма                                       | 3      |                     | 200        | 45–50     |
| <b>Риба</b>                            |  |        |                     |            |           |
| Філе риби, запечене                    | Решітка-гриль + Універсальна форма                       | 3<br>1 |                     | 200–230    | 10–15     |
| Смажена риба                           | Решітка-гриль + Універсальна форма                       | 3<br>1 |                     | 180–200    | 30–40     |

\* Переверніть, як мине  $\frac{2}{3}$  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.) |
|---------------------|---------------------------------------|--------|---------------------|------------|-----------|
| <b>Хліб</b>         |                                       |        |                     |            |           |
| Тости               | Решітка-гриль                         | 5      |                     | 270        | 2–4       |
| Сирний тост         | Універсальна форма                    | 4      |                     | 200        | 4–8       |
| <b>Яловичина</b>    |                                       |        |                     |            |           |
| Стейк *             | Решітка-гриль +<br>Універсальна форма | 4<br>1 |                     | 240–250    | 15–20     |
| Бургери *           | Решітка-гриль +<br>Універсальна форма | 4<br>1 |                     | 250–270    | 13–18     |
| <b>Свинина</b>      |                                       |        |                     |            |           |
| Відбивні зі свинини | Решітка-гриль +<br>Універсальна форма | 4<br>1 |                     | 250–270    | 15–20     |
| Ковбаски            | Решітка-гриль +<br>Універсальна форма | 4<br>1 |                     | 260–270    | 10–15     |
| <b>М'ясо птиці</b>  |                                       |        |                     |            |           |
| Куряча грудинка     | Решітка-гриль +<br>Універсальна форма | 4<br>1 |                     | 230–240    | 30–35     |
| Курячі ніжки        | Решітка-гриль +<br>Універсальна форма | 4<br>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<br>0,4–0,6 кг                          | Решітка-гриль                         | 3      |                     | 200–220    | 15–25     |
| Заморожена лазанья                                     | Решітка-гриль                         | 3      |                     | 180–200    | 45–50     |
| Заморожені чіпси для<br>приготування в печі            | Універсальна форма                    | 3      |                     | 220–225    | 20–25     |
| Заморожені крокети                                     | Універсальна форма                    | 3      |                     | 220–230    | 25–30     |
| Заморожений сир<br>камембер для<br>приготування в печі | Решітка-гриль                         | 3      |                     | 190–200    | 10–15     |
| Заморожені багети з<br>начинкою                        | Решітка-гриль +<br>Універсальна форма | 3<br>1 |                     | 190–200    | 10–15     |
| Заморожені рибні<br>палички                            | Решітка-гриль +<br>Універсальна форма | 3<br>1 |                     | 190–200    | 15–25     |
| Заморожений рибний<br>бургер                           | Решітка-гриль                         | 3      |                     | 180–200    | 20–35     |

## Готуємо з розумом

### Професійне смаження

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

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

### Дворівневе приготування

Перш ніж використовувати режим дворівневого приготування, встановіть у піч розділювач. Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

У таблиці нижче описано 5 програм дворівневого приготування, рекомендовані для смаження і випікання.

Режим дворівневого приготування дозволяє одночасно готувати основні страви і гарніри або основні страви і десерти.

- У режимі дворівневого приготування час розігрівання може бути довшим.

| Ні | Відділення        | Страва                      | Приладдя                        | Рівень | Спосіб розігрівання | Темп. (°С) | Час (хв.) |
|----|-------------------|-----------------------------|---------------------------------|--------|---------------------|------------|-----------|
| 1  | Верхнє відділення | Бісквіт                     | Решітка-гриль, форма Ø 25–26 см | 4      |                     | 160–170    | 40–45     |
|    | Нижнє відділення  | Піца домашньому, 1,0–1,2 кг | Універсальна форма              | 1      |                     | 190–210    | 13–18     |

| Ні | Відділення        | Страва                           | Приладдя                               | Рівень | Спосіб розігрівання | Темп. (°С) | Час (хв.) |
|----|-------------------|----------------------------------|--|--------|---------------------|------------|-----------|
| 2  | Верхнє відділення | Смажені овочі, 0,4–0,8 кг        | Універсальна форма                     | 4      |                     | 200–210    | 18–23     |
|    | Нижнє відділення  | Яблучний пиріг                   | Решітка-гриль, форма Ø 20 см           | 1      |                     | 160–170    | 70–80     |
| 3  | Верхнє відділення | Піта                             | Універсальна форма                     | 4      |                     | 230–240    | 13–18     |
|    | Нижнє відділення  | Картопляна запіканка, 1,0–1,5 кг | Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см | 1      |                     | 180–190    | 45–50     |
| 4  | Верхнє відділення | Курячі ніжки *                   | Решітка-гриль                          | 4      |                     | 230–250    | 30–35     |
|    | Нижнє відділення  | Лазанья, 1,0–1,5 кг              | Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см | 1      |                     | 190–200    | 30–35     |
| 5  | Верхнє відділення | Філе риби, запечене              | Решітка-гриль                          | 4      |                     | 210–230    | 15–20     |
|    | Нижнє відділення  | Листковий пиріг з яблуками       | Універсальна форма                     | 1      |                     | 170–180    | 25–30     |

\* Переверніть, коли мине  $\frac{2}{3}$  часу приготування.

Можна також використовувати лише верхню або нижню зону для заощадження електроенергії. У разі використання окремих зон час приготування може бути довшим. Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

### Верхнє відділення

| Страва             | Приладдя           | Рівень | Спосіб розігрівання | Темп. (°C) | Час (хв.) |
|--------------------|--------------------|--------|---------------------|------------|-----------|
| Невеличкі пироги   | Універсальна форма | 4      |                     | 170        | 30–35     |
| Британські булочки | Універсальна форма | 4      |                     | 180–190    | 30–35     |
| Лазанья            | Решітка-гриль      | 4      |                     | 190–200    | 30–35     |
| Курячі ніжки *     | Решітка-гриль      | 4      |                     | 230–250    | 30–35     |

\* Не розігрівайте піч. Переверніть, коли мине  $\frac{2}{3}$  часу приготування.

### Нижнє відділення

| Страва                         | Приладдя           | Рівень | Спосіб розігрівання | Темп. (°C) | Час (хв.) |
|--------------------------------|--------------------|--------|---------------------|------------|-----------|
| Невеличкі пироги               | Універсальна форма | 1      |                     | 170        | 30–35     |
| Мармуровий кекс                | Решітка-гриль      | 1      |                     | 160–170    | 60–70     |
| Яблучний пиріг                 | Решітка-гриль      | 1      |                     | 160–170    | 70–80     |
| Піца по-домашньому, 1,0–1,2 кг | Універсальна форма | 1      |                     | 190–210    | 13–18     |

### Програми автоматичного приготування

#### Однорівневе приготування

У таблиці нижче подано 15 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв. У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо. У посібнику з вказівками ви знайдете кілька рецептів для програм автоматичного приготування.

Програми автоматичного приготування від 1 до 5, 13 і 14 включають розігрівання, і на екрані відображається перебіг процесу 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.

| 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 | 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.                   |               |        |
| A 3 | Білий хліб           | 0,6–0,7   | Решітка-гриль | 2      |
|     |                      | Приготуйте тісто і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки. |               |        |

## Готуємо з розумом

| Код | Страва                    | Вага (кг)   | Приладдя           | Рівень |
|-----|---------------------------|---|--------------------|--------|
| A 4 | 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 5 | 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 6 | Смажена вирізка яловичини | 0,9–1,1   | Решітка-гриль +    | 2      |
|     |                           | 1,1–1,3   | Універсальна форма | 1      |
|     |                           | Додайте до яловичини приправи і поставте м'ясо в холодильник на 1 годину. Викладіть на решітку-гриль.   |                    |        |
| A 7 | Ціла курка                | 0,9–1,1   | Решітка-гриль +    | 2      |
|     |                           | 1,1–1,3   | 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 8 | Курячі ніжки              | 0,6–0,8   | Решітка-гриль +    | 4      |
|     |                           | 0,8–1,0   | Універсальна форма | 1      |
|     |                           | Змастіть олією і спеціями і покладіть у форму.  |                    |        |
| A 9 | Форель                    | 0,3–0,5   | Решітка-гриль +    | 4      |
|     |                           | 0,5–0,7   | Універсальна форма | 1      |
|     |                           | Сполосніть і почистьте рибу й покладіть її на решітку головою до хвоста. Додайте до риби лимонний сік, сіль і трави. Зробіть на шкірі надрізи ножем. Змастіть олією і посипте сіллю.                            |                    |        |

| Код  | Страва                     | Вага (кг)  | Приладдя           | Рівень |
|------|----------------------------|--|--------------------|--------|
| A 10 | Стейк/філе лосося          | 0,4–0,6  | Решітка-гриль +    | 4      |
|      |                            | 0,6–0,8  | Універсальна форма | 1      |
|      |                            | Сполосніть і почистьте стейки або філе. Викладіть філе на решітку шкірою догори.   |                    |        |
| A 11 | Смажені овочі              | 0,4–0,6  | Універсальна форма | 4      |
|      |                            | 0,6–0,8  |                    |        |
|      |                            | Сполосніть і приготуйте шматки кабачка, баклажана, перцю, цибулі і помідорів черрі. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть рівномірно у формі.   |                    |        |
| A 12 | Заморожені крокети         | 0,4–0,6  | Універсальна форма | 3      |
|      |                            | 0,6–0,8  |                    |        |
|      |                            | Рівномірно розподіліть крокети у формі.  |                    |        |
| A 13 | Заморожена піца            | 0,3–0,6  | Решітка-гриль      | 3      |
|      |                            | 0,6–0,9  |                    |        |
|      |                            | Запустіть програму, коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть заморожену піцу на середину решітки. Перше налаштування слід вибрати для тонкої італійської піци, а друге – для товстої піци.           |                    |        |
| A 14 | Піца по-домашньому         | 0,8–1,0  | Універсальна форма | 2      |
|      |                            | 1,0–1,2  |                    |        |
|      |                            | Приготуйте тісто для піци по-домашньому і покладіть її у 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, поставте форму. |                    |        |
| A 15 | Бродіння дріжджового тіста | 0,5–0,6  | Решітка-гриль      | 2      |
|      |                            | 0,7–0,8  |                    |        |
|      |                            | Приготуйте тісто, покладіть його в чашу і накрийте плівкою. Поставте посудину на середину решітки. Перше налаштування слід вибрати 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 верхнє чи нижнє відділення або обидва відділення одночасно.

У програмі вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо. У посібнику з вказівками ви знайдете кілька рецептів для програм автоматичного приготування.

Усі програми дворівневого приготування включають етап розігрівання, і на дисплеї відображається інформація про режим розігрівання.

Після того як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч. Тоді натисніть кнопку **Час приготування**, щоб розпочати приготування в автоматичному режимі.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

| Код                      | Страва                                   | Вага (кг)  | Приладдя           | Рівень |
|--------------------------|--|--|--------------------|--------|
| <b>Верхнє відділення</b> |  |  |                    |        |
| A 1                      | Картопляна запіканка                     | 1,0–1,5  | Решітка-гриль      | 4      |
|                          |  | Приготуйте свіжу картопляну запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки. |                    |        |
| 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                      | Смажені овочі                            | 0,4–0,6  | Універсальна форма | 4      |
|                          |  | 0,6–0,8  |                    |        |
|                          |  | Сполосніть і приготуйте шматки кабачка, баклажана, перцю, цибулі і помідорів черрі. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть рівномірно у формі.   |                    |        |
| A 4                      | Печена картопля, розрізана навпіл        | 0,6–0,8  | Універсальна форма | 4      |
|                          |  | 0,8–1,0  |                    |        |
|                          |  | Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл по довжині. Викладіть у форму зрізаною стороною догори і змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями.  |                    |        |
| A 5                      | Заморожені чіпси для приготування в печі | 0,3–0,5  | Універсальна форма | 4      |
|                          |  | 0,5–0,7  |                    |        |
|                          |  | Рівномірно розкладіть заморожені чіпси у формі.  |                    |        |

## Готуємо з розумом

| Код   | Страва                     | Вага (кг)   | Приладдя           | Рівень |
|---|----------------------------|---|--------------------|--------|
| Нижнє відділення  |                            |   |                    |        |
| 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 | 0,4–0,6   | 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, поставте форму.                        |                    |        |
| 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. |                    |        |
| A 4   | Заморожена піца            | 0,3–0,6   | Решітка-гриль      | 1      |
|   |                            | 0,6–0,9   |                    |        |
| Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриль. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, вставте решітку. Перше налаштування слід вибирати для тонкої італійської піци, а друге – для товстої піци. |                            |   |                    |        |
| A 5   | Піца по-домашньому         | 0,8–1,0   | Універсальна форма | 1      |
|   |                            | 1,0–1,2   |                    |        |
| Приготуйте тісто для піци по-домашньому і покладіть її у 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, поставте форму.                |                            |   |                    |        |

## 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                          |                     | 170        | 20–25     |
|                  |   | 2                          |                     | 160        | 28–33     |
|                  |   | 1+4                        |                     | 155        | 30–35     |
| Пісочне печиво   | Універсальна форма  | 1+4                        |                     | 140        | 30–35     |
| Нежирний бісквіт | Решітка-гриль + розбірна форма для випікання (з темним покриттям, ø 26 см)                                | 2                          |                     | 160        | 35–40     |
|                  |   | 2                          |                     | 160        | 35–40     |
|                  |   | 1+4                        |                     | 155        | 45–50     |
| Яблучний пиріг   | Решітка-гриль + 2 розбірні круглі форми для пирогів * (з темним покриттям, ø 20 см)                       | 1 розташована по діагоналі |                     | 160        | 70–80     |
|                  | Універсальна форма + решітка-гриль + 2 розбірні круглі 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      |                     | 270 (макс.) | 1–2                      |
| Гамбургери з яловичиною * (12 шт.) | Решітка-гриль +<br>Універсальна форма<br>(для збирання рідини) | 4<br>1 |                     | 270 (макс.) | 1-ий: 12–17<br>2-ий: 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 +<br>Універсальна форма<br>(для збирання рідини) | 3<br>1 |                     | 205        | 65–75 *   |

\* Переверніть, як мине  $\frac{2}{3}$  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.

## Готуємо з розумом

### Лазанья

**Інгредієнти** 2 ст. л. оливкової олії, 500 г фаршу із яловичини, 500 мл помідорового соусу, 100 мл м'ясного бульйону, 150 г смужок висушеної лазаньї, 1 цибуля (порізна), 200 г тертого сиру, 1 ст. л. висушеної потертої петрушки, орегано, базилік

**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. Сформуєте руками з тіста кулю. Обгорніть плівкою і покладіть у холодильник на 30 хвилин.  
Змастіть розбірну форму для випікання (діаметром 24–26 см) жиром і посипте дно борошном. Розкачайте  $\frac{3}{4}$  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 (діаметром 25 см). Проштрикніть тісто виделкою. Змішайте яйця, вершки, свіжі вершки, сир, сіль і перець. Вилийте суміш на тісто одразу перед випіканням.

### 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 (баклажанів, кабачків, цибулі, помідорів), 100 г шинки або бекону (нарізаних), 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.

## Догляд

### Чищення

#### ⚠ 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.

#### 📖 ПРИМІТКА

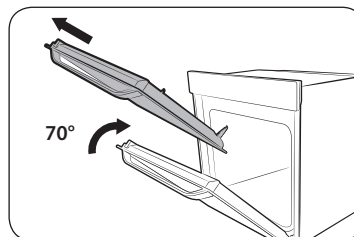
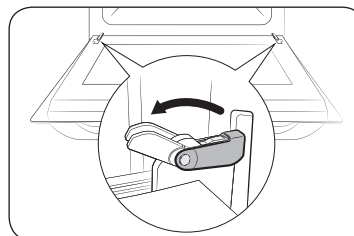
Частини вкриті каталітичною емаллю з однієї сторони або з 3 сторін залежно від моделі.

#### Знімання дверцят

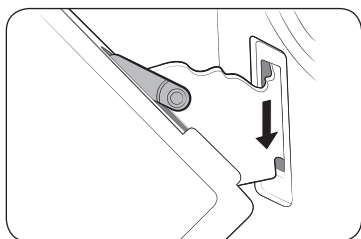
За звичайного користування дверцята печі не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтесь таких вказівок.

#### ⚠ УВАГА

Дверцята печі важкі.



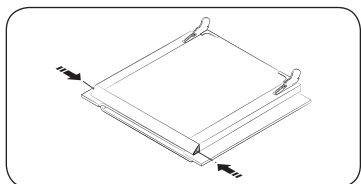
1. Відкрийте дверцята і повністю відкрийте фіксатори на обох завісах.
2. Закрийте дверцята приблизно на 70°. Обома руками візьміться з боків дверцят печі посередині і потягніть, доки завіси не вийдуть із відповідних отворів.



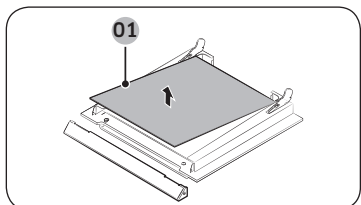
3. Після чищення повторіть дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку, щоб встановити дверцята. Затискачі на завісах слід закрити з обох боків.

### Виймання скла з дверцят

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

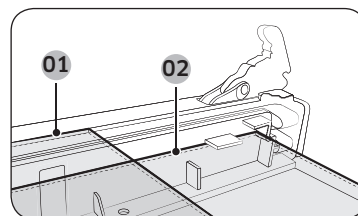


1. Натисніть обидві кнопки ліворуч і праворуч дверцят.



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

01 Скло 1



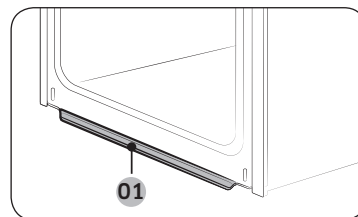
01 Скло 1

02 Скло 2

### ПРИМІТКА

Встановлюючи внутрішнє скло 1, розташуйте друковане позначення у напрямку донизу.

### Лоток для води



01 Лоток для води

3. Після чищення встановіть скло на місце, повторивши дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку. Перевірте правильне розташування скла 1 і 2 відповідно до малюнку вище.

У лотку для води збирається не лише надлишок вологи з їжі, але й залишки їжі. Регулярно спорожняйте і чистьте лоток для води.

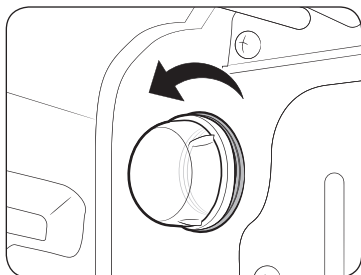
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Якщо ви помітите, що з лотка для води протікає вода, зверніться у місцевий центр обслуговування Samsung.

## Догляд

### 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.

## 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.       | • Можливо, між кнопками є сторонні часточки.          | • Усуньте сторонню речовину і повторіть спробу.    |
|  | • Сенсорна модель: можливо, зовнішня поверхня волога. | • Усуньте вологу і повторіть спробу.               |
|  | • Можливо, встановлено функцію блокування.            | • Перевірте, чи не встановлено функцію блокування. |
| Не відображається час.                           | • Можливо, не подається живлення.                     | • Перевірте, чи подається живлення.                |
| Піч не працює.                                   |   |  |
| Піч припиняє працювати посеред робочого процесу. | • Можливо, пристрій від'єднано від розетки.           | • Під'єднайте кабель живлення до розетки.          |

| Проблема  | Причина   | Вирішення   |
|---|---|---|
| Під час роботи вимикається живлення.                      | • Можливо, піч неперервно працювала надто довго.                              | • Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.                             |
|   | • Можливо, не працює вентилятор охолодження.                                  | • Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.                              |
|   | • Можливо, піч встановлено у місці без належної вентиляції.                   | • Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення. |
|   | • Можливо, до однієї розетки підключено кілька кабелів живлення.              | • Використовуйте один штекер.   |
| До печі не подається живлення.                            | • Можливо, не подається живлення.   | • Перевірте, чи подається живлення.   |
| Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи. | • Можливо, піч встановлено у місці без належної вентиляції.                   | • Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення. |
| Неможливо належним чином відкрити дверцята.               | • Можливо, між дверцятами і внутрішньою поверхнею печі застрягли залишки їжі. | • Ретельно почистьте піч і знову відкрийте дверцята.                          |

| Проблема   | Причина  | Вирішення  |
|--|--|--|
| Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.             | • Можливо, лампочка увімкнулася, а тоді вимкнулася.  | • Лампочка вимикається автоматично за деякий час для заощадження живлення. Її можна увімкнути знову, натиснувши кнопку підсвітки печі. |
|  | • Можливо, до лампочки під час готування прилипли сторонні часточки.                             | • Почистьте внутрішню поверхню печі і перевірте ще раз.  |
| Піч уражає електричним струмом.                            | • Можливо, не належним чином виконано заземлення.  | • Перевірте, чи належним чином заземлено живлення.   |
|  | • Можливо, використовується розетка без заземлення.  |  |
| Протікає вода.   | • Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю виробу. | • Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.  |
| Через зазор у дверцятах виходить пара.                     |  |  |
| В печі залишається вода.                                   |  |  |
| Надто яскраве світло в печі.                               | • Яскравість світла змінюється зі зміною потужності.   | • Зміна потужності під час готування не є несправністю, тому не слід хвилюватися.  |
| Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює. | • Вентилятор автоматично працює упродовж певного часу, щоб провітрити піч всередині.             | • Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.   |

## Усунення несправностей

| Проблема  | Причина   | Вирішення   |
|---|---|---|
| Піч не нагрівається.  | • Можливо, відкрито дверцята.   | • Закрийте дверцята і перезапустіть піч.  |
|   | • Можливо, неправильно встановлені елементи управління печі.                      | • Дивіться розділ про роботу печі і перезапустіть піч.  |
|   | • Можливо, згорів запобіжник чи спрацював переривач.                              | • Замініть запобіжник або перезапустіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.   |
| Під час роботи з печі йде дим.                                | • Під час початкового встановлення.   | • Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівального елемента може йти дим. Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим припиниться. |
|   | • Можливо, на нагрівальному елементі є їжа.                                       | • Дайте печі повністю охолонути і видаліть їжу з нагрівального елемента.  |
| Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси. | • Можливо, ви використовуєте пластмасові чи інші ємності, які не є термостійкими. | • Використовуйте скляні ємності, які витримують високу температуру.   |

| Проблема                                    | Причина   | Вирішення  |
|---|---|--|
| Піч не готує належним чином.                | • Можливо, ви надто часто відкриваєте дверцята під час роботи печі. | • 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 парюю.            | • Це тому, що температура надто висока.                             | • Дайте печі охолонути, тоді використовуйте знову.   |
| Не працює режим дворівневого приготування.  | • Можливо, розділювач не встановлено належним чином.                | • Вставте розділювач правильно і увімкніть режим.  |
| Не працює режим однорівневого приготування. | • Можливо, у піч встановлено розділювач.                            | • Вийміть розділювач і увімкніть піч.  |

## 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 |   |   |
| 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 | <b>Проблема з кнопками</b><br>Стається, якщо натиснути і утримувати кнопку якийсь час.  | Почистьте кнопки і упевніться, що навколо чи на кнопках немає води. Вимкніть піч і повторіть спробу. Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.                                     |

| Код  | Значення  | Вирішення   |
|------|---|---|
| S-01 | <b>Захисне вимкнення</b><br>Піч може працювати за встановленої температури протягом тривалого часу. <ul style="list-style-type: none"><li>• Менше 105 °C – 16 год.</li><li>• Від 105 °C до 240 °C – 8 год.</li><li>• Від 245 °C до макс. – 4 год.</li></ul> | Це не є несправністю системи. Вимкніть піч і вийміть страву. Тоді спробуйте, 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                            |           | 64 л                            |
| Вага                             | Нетто     | 35,5 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  | NV64R3531BB / NV64R3531BS |
| індекс енергоефективності кожної камери духової шафи   | 95,1                      |
| клас енергоефективності камери духової шафи  | A                         |
| обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у звичайному режимі в кВт-год           | 0,95 кВт-год              |
| обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у режимі примусової конвекції в кВт-год | 0,78 кВт-год              |
| кількість камер  | 1                         |
| джерело (джерела) енергії для кожної камери  | електрика                 |
| об'єм кожної камери, л   | 64 л                      |

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років



# Нотатки

---

# Нотатки

---

# Нотатки

---

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

**Адреса виробника :**

(Маetan-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                 | <a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>             |
| GEORGIA    | 0-800-555-555                   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| ARMENIA    | 0-800-05-555                    | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55                  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977)   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799)   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799) | <a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>       |
| TAJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888) | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| MONGOLIA   | 1800-25-55                      | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| BELARUS    | 810-800-500-55-500              | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| MOLDOVA    | +373-22-667-400                 | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| UKRAINE    | 0-800-502-000                   | <a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian) |



DG68-00893E-00

# Кіріктірілген пеш

---

Пайдалану және орнату нұсқаулығы

NV64R3531BB / NV64R3531BS

---



**SAMSUNG**

## Мазмұны

### Нұсқаулықты қолдану 3

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған: 3

### Қауіпсіздік нұсқаулары 3

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

### Орнату 6

Жинақтың құрамы 6  
Қуат қосылымы 7  
Корпусты орнату 8

### Істі бастау алдында 9

Бастапқы параметрлері 9  
Жаңа пештің иісі 9  
Керек-жарақтары 10  
Қос режиммен пісіру 11

### Іске пайдалану 11

Басқару панелі 11  
Жалпы параметрлер 12  
Пісіру режимдері (грильден басқа) 15  
Пісіру режимдері (гриль) 17  
Қос режимнің температура параметрінің ауқымы 18  
Тағам пісіруді тоқтату үшін 19  
Арнайы функция 20  
Автоматты пісіру 20  
Бумен тазалау 21  
Таймер 22  
Дыбыстық сигналды қосу/сөндіру 22

### Смарт пісіру 23

Қолмен пісіру 23  
Автоматты пісіру бағдарламалары 27  
Тағамдарды сынақтан өткізу 30  
Жиі қолданылатын автоматты пісіру рецептілерінің жинағы 31

### Күтім көрсету 34

Тазалау 34  
Ауыстыру 36

### Ақаулық себептерін анықтау 36

Тексерулер 36  
Ақпарат кодтары 39

### Техникалық параметрлері 40

### Қосымша 40

## 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 көлтіретін қатерлі немесе қауіпті жағдайлар.

#### АБАЙЛАҢЫЗ

Адам жарақат алатын, өлімге және/немесе мүлікке зақым көлтіретін 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 мүкестігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

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

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

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

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

## Қауіпсіздік нұсқаулары

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.

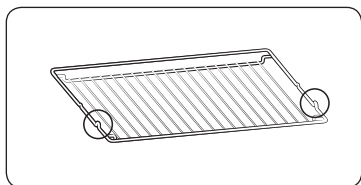
**ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.**

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

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



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



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

#### **⚠ АБАЙЛАҢЫЗ**

Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз.

Құрылғыны электр желісіне тек уәкілетті электр маманы ғана қосуға тиіс.

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

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

Электр сымдары мен кабельдерін пешке тигізбеу керек.

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

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

Пештің қасында орналасқан розеткаға электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.

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

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

Бұл пеш тек үйде тағам пісіруге ғана арналып жасалған.

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

Пештің ішіне ешқашан тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды.

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

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

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

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

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

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

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

Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.

Пештің табанына алюминий жұқалтыр 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.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

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



#### (Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

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

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

### Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы

- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда пайдаланушы ешбір өзгеріс енгізбесе, құрылғы жұмыс істеуді тоқтатып, 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

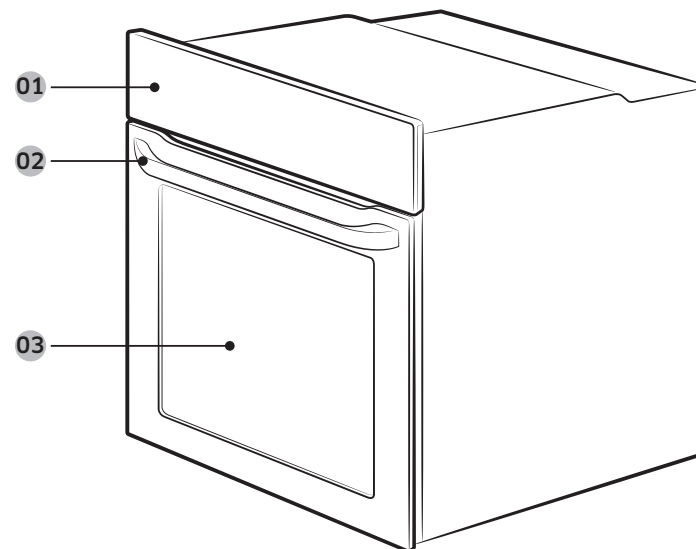
### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

### Жинақтың құрамы

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

### Пешке шолу



01 Басқару панелі

02 Есіктің тұтқасы

03 Есік

## Керек-жарақтары

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



Тор сөре



Тор сөренің төсемесі \*



Пісірме науа \*



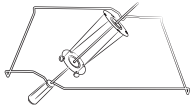
Өмбебап науа \*



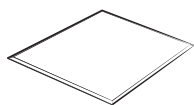
Өте шұңғыл науа \*



Rotisserie істігі \*



Rotisserie істігі және көуап істігі \*

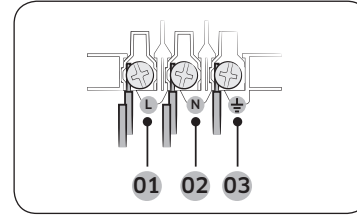


Белгіш құрал

## ЕСКЕРТПЕ

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

## Қуат қосылымы




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

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

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

Пешке жапсырылған жапсырмадан шығыс параметрлерін қараңыз.

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

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

## ЕСКЕРТУ

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

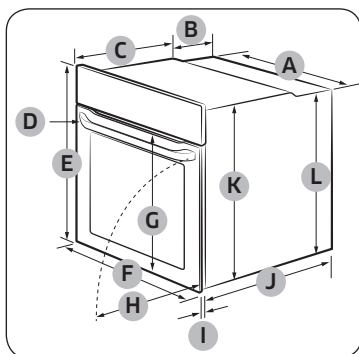
# Орнату

## Корпусты орнату

Пешті ас үй жиһазына кіріктіріп орнату керек болса, пештің пластик беттері мен желімделген бөліктері 90 °C градусқа төзімді болуға тиіс. Samsung пештен бөлінген қызудан жиһазға келген зақымға жауапты емес.

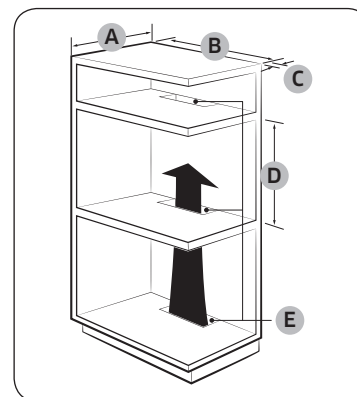
Пешті дұрыс желдету керек. Корпустың астыңғы сөресі мен тірегіш қабырғасының арасына желдету үшін шамамен 50 мм бос орын қалдыру керек. Пешті жұмыс бетінің астына орнатсаңыз, жұмыс бетін орнату нұсқауларын орындаңыз.

### Орнатуға қажетті өлшемдер



Пеш (мм)

|   |            |   |             |
|---|------------|---|-------------|
| A | 560        | G | 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         |

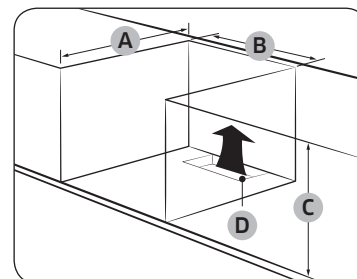


Кіріктірілген корпус (мм)

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

### ЕСКЕРТПЕ

Кіріктірілген қаптаманың қызуды шығару және ауаны таратуға арналған саңылаулары (E) бар болуға тиіс.



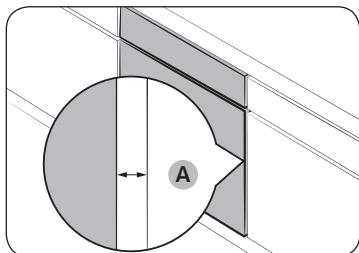
Раковинаның астына (мм)

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

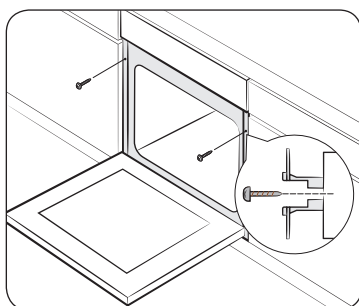
### ЕСКЕРТПЕ

Кіріктірілген қаптаманың қызуды шығару және ауаны таратуға арналған саңылаулары (D) бар болуға тиіс.

## Пешті орнату



Пеш пен қорлустың әр бүйірінің арасына кемінде 5 мм орын (А) қалдырыңыз.



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

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

### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

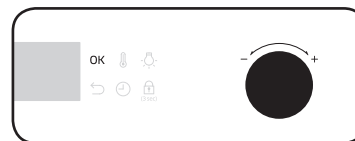
### 📖 ЕСКЕРТПЕ

Пештің нақты түрі үлгіге байланысты әр түрлі болуы мүмкін.

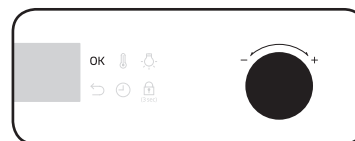
## Істі бастау алдында

### Бастапқы параметрлері

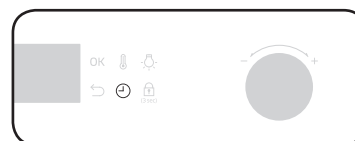
Пешті ең алғаш рет электр көзіне қосқан кезде сағат ("12") жыпылықтап тұратын дисплейде әдепкі уақыт "12:00" пайда болады. Пешті ең алғаш рет пайдалану алдында ағымдық уақытты орнатыңыз.



1. Сағат элементі жыпылықтап тұрған кезде параметр дискін (оң жақ диск) бұрап сағатты орнатыңыз, содан кейін минут элементіне өту үшін **OK** түймесін басыңыз.



2. Минут элементі жыпылықтап тұрған кезде минутты орнату үшін параметр дискін бұраңыз, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.



Осы бастапқы параметрді орнатып болғаннан кейін ағымдық уақытты өзгерту үшін **⏪** түймесін 3 секунд басып тұрып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

### Жаңа пештің иісі

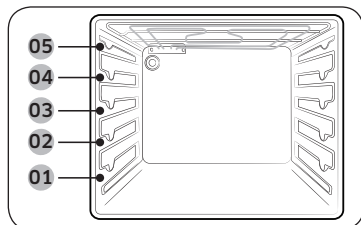
Пешті ең алғаш қолданар алдында жаңа пештің иісін кетіру үшін пештің ішін тазалау керек.

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

## Істі бастау алдында

### Керек-жарақтары

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



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

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

### Негізгі қолдану

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

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Тор сөре</b>               | Тор сөре гриль жасауға және тағам қуыруға арналған. Тор сөренің алға шығып тұрған бөліктерін (екі жағындағы тежегіш) алға қаратып салыңыз.  |
| <b>Тор сөренің төсемесі *</b> | Тор сөренің төсемесін тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін науамен бірге қолдануға болады.   |
| <b>Пісірме науа *</b>         | Пісірме науа (тереңдігі : 20 мм) торт, печенье және басқа кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.  |
| <b>Әмбебап науа *</b>         | Әмбебап науа (тереңдігі : 30 мм) пісіру және қуыру үшін қолданылады. Тор сөренің төсемесін пештің табанына сұйық зат тамшыламау үшін пайдаланыңыз. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз. |
| <b>Өте шұңғыл науа *</b>      | Өте шұңғыл науа (тереңдігі: 50 мм) тор сөренің төсемесін қолданып немесе қолданбай қуыруға арналған. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.   |

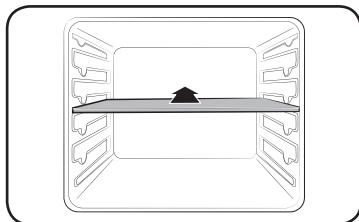
|  |  |
|--|--|
| <b>Rotisserie іctірі *</b>                   | Rotisserie іctірін тауықтан гриль жасау үшін қолдануға болады. 3-ші деңгейде rotisserie іctірін, іctік адаптері бар Бір режим функциясын пайдаланып ғана қолданыңыз. Гриль жасап тұрған кезде іctіктің тұтқасын бұрап алыңыз.  |
| <b>Rotisserie іctірі және көуап іctірі *</b> | Тағам пісірген кезде тамшылаған сөлді жинау үшін науаны 1-деңгейге немесе үлкен ет мәзірін пісірген кезде пештің табанына қойыңыз. Салмағы 1,5 кг-ға жетпейтін ет пісірген кезде іctіктің керек-жарақтарын пайдалануды ұсынамыз. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Етке іctікті шаншыңыз. Іctікті сұғу үшін іctіктің ұстағышын доғал ұштыққа бұрауға болады.</li> <li>2. Бұға пісірілген картоптар мен көкөністерді еттің айналасына қойыңыз.</li> <li>3. Аспаны ортаңғы сөренің орнына қойыңыз да, "V" жағын алдына қаратып қойыңыз. Іctіктің сүйір ұшын арт жаққа қаратып аспаның үстіне қойыңыз да, іctіктің ұшы пештің арт жағында орналасқан айналдырғыш механизмге кіргенше баппен итеріңіз. Іctіктің доғал ұшы "V" пішімінің үстіне қойылуы керек. (Іctіктердің сонымен пештің есігіне жақын орнатылатын, іctік алға жылжып кетуге жол бермейтін екі тетігі бар, бұл тетіктер сонымен қатар тұтқаның ұстағышы ретінде де қолданылады.)</li> <li>4. Тағам пісірер алдында тұтқаны ағытыңыз.</li> <li>5. Тағам пісіріп болғаннан кейін іctікті аспадан ағыту үшін ұстағышты қайта бұраңыз.</li> </ol> <p><b>▲ ЕСКЕРТУ</b></p> <p>Rotisserie тұтқасының дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Rotisserie іctірін пайдаланған кезде абай болыңыз. Шанышқылары мен іctіктері үшкір және өткір, сондықтан жарақат алуға себеп болуы мүмкін! Күйіп қалуға жол бермеу үшін rotisserie іctірін алған кезде қолғап киіңіз, себебі ол өте ыстық.</p> |
| <b>Бөлгіш құрал</b>                          | Бөлгіш құрал пешті екі аумаққа бөлуге арналған. Бөлгіш құралды Қос режим көмегімен пісіру үшін пайдаланыңыз.   |

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

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

## Қос режиммен 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 бөлгіш құралды 3-ші деңгейге қойыңыз. Пеш бөлгіш құралдың орнатылғанын сезіп, әдетте үстіңгі бөлікті іске қосады.

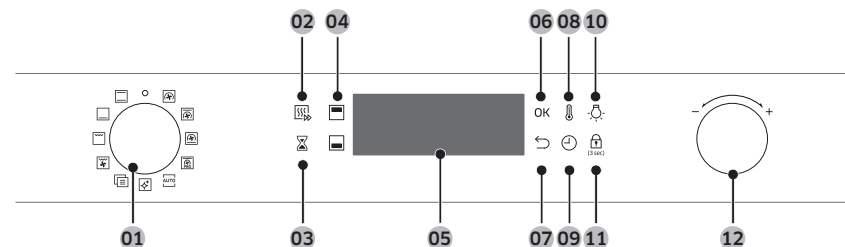
### ЕСКЕРТПЕ

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

## Іске пайдалану

### Басқару панелі

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



|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>01 Режим таңдайтын тетік</b>    | Пісіру режимін немесе функцияны таңдау үшін бұраңыз.  |
| <b>02 Алдын ала жылдам қыздыру</b> | Алдын ала жылдам қыздыру пешті орнатылған температураға дейін жылдам қыздырады. <ul style="list-style-type: none"> <li>Алдын ала жылдам қыздыру функциясын қосу немесе сөндіру үшін басыңыз.</li> <li>Бір режим кезінде ғана қол жетімді.<br/>(Конвекция, Дәстүрлі, Үстіңгі қызу + Конвекция, Астыңғы қызу + Конвекция)</li> <li>100 °C градустан төмен температураларда қосылмайды.</li> </ul> |
| <b>03 Таймер</b>                   | Таймер уақытты немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді.  |
| <b>04 Үстіңгі/Астыңғы аумақ</b>    | Бөлгіш құрал салынған кезде индикаторлар жанады. Рецептiңз үшін Үстіңгі немесе Астыңғы бөлікті таңдауыңызға болады.   |
| <b>05 Дисплей</b>                  | Таңдалған режимдер немесе параметрлер үшін қажетті ақпаратты көрсетеді.   |
| <b>06 ОК</b>                       | Параметрлерді растау үшін басыңыз.  |
| <b>07 Артқа</b>                    | Ағымдық параметрлерді болдырмау және негізгі экранға оралу үшін басыңыз.  |
| <b>08 Температура</b>              | Температураны орнату үшін пайдаланыңыз.   |

## Іске пайдалану

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| 09 Пісіру уақыты               | Пісіру уақытын орнату үшін басыңыз.  |
| 10 Пештің шамы                 | Ішкі жарықтама шамды қосу немесе сөндіру үшін пайдаланыңыз. Қуатты үнемдеу үшін шамалы уақыт пеш қолданылмай тұрған кезде автоматты түрде сөнеді.  |
| 11 Бала қауіпсіздігінің құралы | Қатерлі жағдайларға жол бермеу үшін Бала қауіпсіздігінің құралы барлық басқару құралдарын ажыратады. Бірақ режим таңдайтын тетікті сөндіру арқылы сөндіруге болады. Басқару панеліндегі бекітпені іске қосу үшін 3 секунд немесе сөндіру үшін қайта 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.  |
| 12 Параметр дискі              | Параметр дискін төмендегі жағдайларда қолданыңыз: <ul style="list-style-type: none"><li>• Пісіру уақыты мен температурасын орнату.</li><li>• Жоғарғы деңгейдегі мәзірлердің ішкі элементін таңдау: Тазалау, Автоматты пісіру, Арнайы функция немесе Гриль.</li><li>• Автоматты пісіру бағдарламалары үшін мәзірдің көлемін таңдаңыз.</li></ul> |

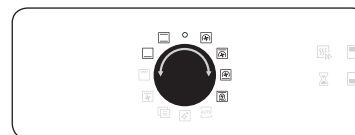
### ЕСКЕРТПЕ

- Резеңке немесе пеш қолғабын киіп тұрып дисплейді тұрткен кезде дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
- Есік ашылғанда немесе пеш жұмыс істей бастағанда пештің шамы автоматты түрде жанады.

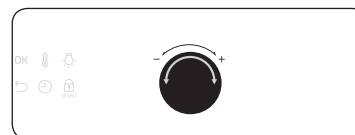
## Жалпы параметрлер

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. Режимді немесе функцияны таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз. Әр таңдалған режимнің әдепкі температурасы көрсетіледі.




2. Қажетті температураны орнату үшін параметр дискін бұраңыз.



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

### ЕСКЕРТПЕ

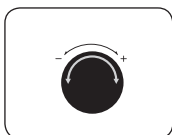
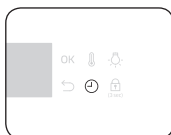
- Бірнеше секунд ішінде ешбір өзгеріс енгізілмесе, пеш әдепкі параметрлерді қолданып автоматты түрде пісіре бастайды.
- Орнатылған температураны өзгерту үшін  түймесін басып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.
- Пештің ішіндегі нақты температураны уәкілетті ұйым рұқсат еткен рұқсатталған термометр мен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



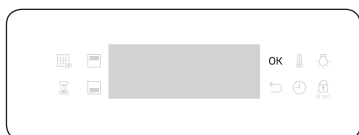
## Пісіру уақыты



1. Режимді немесе функцияны таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз.



2. түймесін басыңыз, содан кейін параметр дискін қажетті уақытты 23 сағат 59 минутқа қою үшін бұраңыз.



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

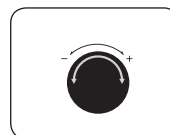
### ЕСКЕРТПЕ

- Сонымен қатар, пісіруді аяқтау уақытын қажетті уақытқа дейін кешіктіруге болады. түймесін басыңыз, аяқтау уақытын орнату үшін параметр дискін пайдаланыңыз. Қосымша ақпаратты **Кешіктіріп аяқтау** тарауынан қараңыз.
- Қаласаңыз, пісіру уақытын орнатпай пісіруге болады. Бұндай жағдайда, пеш орнатылған температураны пайдаланып, уақытты қолданбай пісіре бастайды, тағам пісіп болғаннан кейін пешті қолмен тоқтату керек.
- Орнатылған пісіру температурасын өзгерту үшін түймесін басып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

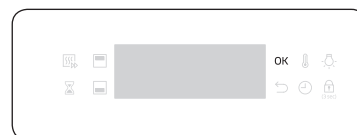
## Аяқтау уақыты



1. Режимді немесе функцияны таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз.



2. түймесін екі рет басыңыз, содан кейін қажетті аяқтау уақытын орнату үшін параметр дискін бұраңыз.



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

### ЕСКЕРТПЕ

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

## Іске пайдалану

### Кешіктіріп аяқтау

Кешіктіріп аяқтау тағам пісіру ыңғайлы болуы үшін жасалған.

#### 1-ші жағдай

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

Ағымдық уақыт: 14:00      Пісіру уақытын орнатыңыз: 1 сағат      Кешіктіріп аяқтау уақытын орнатыңыз: 18:00

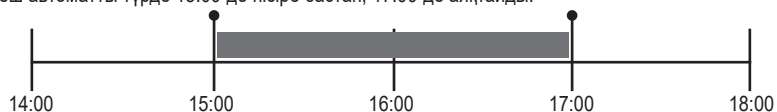
Пеш автоматты түрде 17:00-де пісіре бастап, 18:00-де аяқтайды.



#### 2-ші жағдай

Ағымдық уақыт: 14:00      Пісіру уақытын орнатыңыз: 2 сағат      Кешіктіріп аяқтау уақытын орнатыңыз: 17:00

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

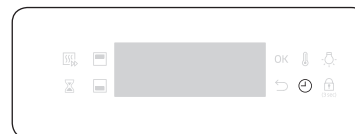


### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

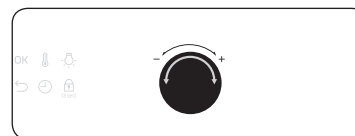
- Кешіктіріп аяқтау функциясына Қос режим функциясында қол жетімсіз.
- Піскен тағамды пеште ұзақ ұстамаңыз. Тағам бұзылып кетуі мүмкін.

### Пісіру уақытын жою үшін

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



1. Пеш тағам пісіріп тұрған кезде әдепкі пісіру уақытын дисплейге шығару үшін түймесін басыңыз.



2. Параметр дискін "00:00" пісіру уақытын орнату үшін бұраңыз. Сонымен қатар, түймесін басуға да болады.



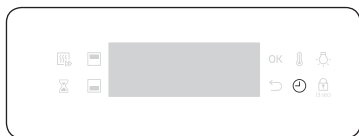
3. **OK** түймесін басыңыз.


### 📖 ЕСКЕРТПЕ

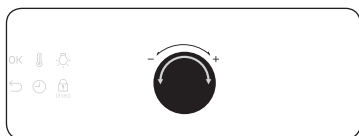
Қос режиммен пісіру функциясында әуелі уақытын жойғыңыз келген үстіңгі немесе астыңғы аумақты таңдауыңыз керек.


## Аяқтау уақытын жою үшін

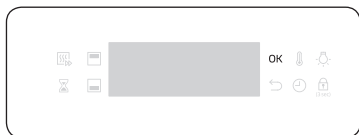
Аяқтау уақытын жоюға болады. Бұл пешті тағам пісіру барысында кез келген уақытта тоқтату қажет болса пайдалы функция.



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



2. Аяқтау уақытын ағымдық уақытқа қою үшін параметр дискін бұраңыз. Сонымен қатар,  түймесін басуға да болады.



3. **OK** түймесін басыңыз.

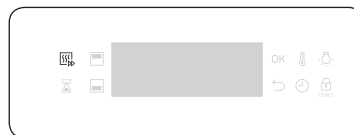
### **ЕСКЕРТПЕ**



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

## Пісіру режимдері (грильден басқа)




1. Пісіру режимін таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз.
2. Қажет болса пісіру уақытын және/немесе температураны орнатыңыз. Толық ақпаратты **Жалпы параметрлер** тарауынан қараңыз.



3. Сонымен қатар, пешті жылдам қыздыруға болады. Бұл үшін  түймесін басыңыз да, нысан температураны орнатыңыз. Дисплейде тиісті индикатор  пайда болады.



 белгішесі көрініп, пеш ішкі температура нысан температураға жеткенше қыза бастайды. 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.

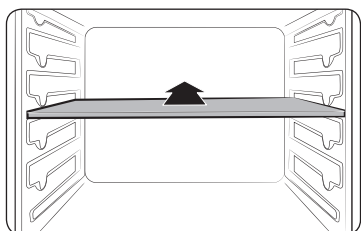
### **ЕСКЕРТПЕ**

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

# Іске пайдалану

## Қос режиммен пісіру

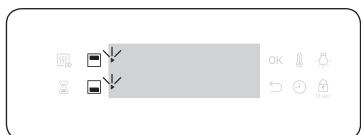
Пісіру корпусын үстіңгі және астыңғы аумақтарға бөлу үшін жинақпен бірге берілген бөлгіш құралды пайдалануға болады. Бұл пайдаланушыларға екі түрлі пісіру режимдерін қатар қосуға немесе бір аумақты ғана таңдап пісіруге мүмкіндік береді.



1. Тағам пісіретін бөлікті екі аумаққа бөлу үшін бөлгіш құралды 3-ші деңгейге қойыңыз.

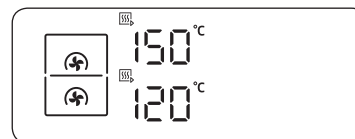
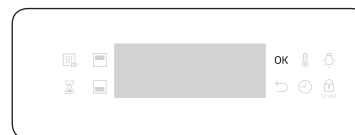


2. Пісіру режимін таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз. Үстіңгі аумақта Гриль, Конвекция және Үстіңгі қызу + Конвекция режимін, астыңғы аумақта Конвекция, Астыңғы қызу + Конвекция және Астыңғы қызу режимін таңдауға болады.



3. Үстіңгі аумақты таңдау үшін түймесін немесе астыңғы аумақты таңдау үшін түймесін басыңыз. Таңдалған аумақта белгішесі пайда болады.
4. Қажет болса пісіру уақытын және/немесе температураны орнатыңыз. Толық ақпаратты **Жалпы параметрлер** тарауынан қараңыз.

5. Болған кезде **OK** түймесін басыңыз.



белгішесі көрініп, пеш ішкі температура нысан температураға жеткенше қыза бастайды. 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 **Смарт пісіру** тарауынан қараңыз.

## Пісіру режимдері (Грильден басқа)


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

| Режим                         | Температура ауқымы (°C)  |         |         | Ұсынылған температура (°C) |
|-------------------------------|--|---------|---------|----------------------------|
|                               | Бір  | Қос     |         |                            |
|                               |  | Үстіңгі | Астыңғы |                            |
| <b>Конвекция режимі</b>       | * 40-250   | 40-250  | 40-250  | 170                        |
|                               | Артқы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіштері біркелкі таратады. Бұл режимді бір уақытта әр түрлі деңгейде пісіру және қуыру үшін пайдаланыңыз. |         |         |                            |
| <b>Дәстүрлі пісіру режимі</b> | * 40-250   | -       | -       | 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) |     |
|---|--------------------------|----------|---------|----------------------------|-----|
|   | Бір                      | Қос      |         |                            |     |
|   |                          | Үстіңгі  | Астыңғы |                            |     |
|    | Үстіңгі қызу + Конвекция | * 40-250 | 40-250  | -                          | 190 |
| Үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіштері біркелкі таратады. Бұл режимді үстін қытырлақ етіп қуыруды қажет ететін (мысалы, ет немесе лазанья) тағам үшін пайдаланыңыз.   |                          |          |         |                            |     |
|    | Астыңғы қызу + Конвекция | * 40-250 | -       | 40-250                     | 190 |
| Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіштері біркелкі таратады. Бұны пицца, нан немесе торт пісіру үшін пайдаланыңыз.   |                          |          |         |                            |     |
|    | Астыңғы қызу             | 100-230  | -       | 100-230                    | 190 |
| Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі. Бұл режимді киш немесе пиццаның астыңғы жақтарын қызарту үшін пісіріп болғаннан кейін қолданыңыз.  |                          |          |         |                            |     |
|    | Pro-қуыру                | 80-200   | -       | -                          | 160 |
| Алдын ала қуыру функциясы пештің температурасы 220 °C градусқа жеткенше автоматты түрде алдын ала қыздыру циклын қосады. Содан кейін, үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция желдеткіші, ет тәрізді тағамды қару үшін жұмыс істей бастайды. Қарып болғаннан кейін ет төмен температурада піседі. Бұл режимді сиыр, құс етін немесе балық пісіру үшін қолданыңыз. |                          |          |         |                            |     |
|    | Желдеткіш гриль          | 100-270  | -       | -                          | 240 |
| Екі үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді еттен немесе балықтан гриль жасау үшін қолданыңыз.   |                          |          |         |                            |     |

## Пісіру режимдері (гриль)



1.  таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз.



2. **Үлкен гриль (G 1)** немесе **Эко гриль (G 2)** таңдау үшін параметр дискін пайдаланып, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.

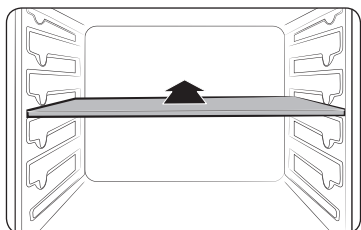


3. Температураны орнату үшін параметр дискін пайдаланып, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.

## Іске пайдалану

### Қос режиммен пісіру

Гриль функциясын Қос режим функциясымен бірге пайдалану шағын мәзірлер үшін қуатты тиімді қолдану үшін ыңғайлы. Әдетте, үстіңгі аумақта Үлкен гриль функциясына ғана қол жетімді, себебі пеш тек үстіңгі қыздырғыш элементті пайдаланады.



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



2. таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз. Әдетте **Үлкен гриль (G 1)** ғана автоматты түрде таңдалып тұрады.



3. Температураны орнату үшін параметр дискін пайдаланып, содан кейін **ОК** түймесін басыңыз.

### Пісіру режимдері (Гриль)

| Режим              | Температура ауқымы (°C)   |         |         | Ұсынылған температура (°C) |
|--------------------|---|---------|---------|----------------------------|
|                    | Бір   | Қос     |         |                            |
|                    |   | Үстіңгі | Астыңғы |                            |
| G 1<br>Үлкен гриль | 100-270   | 200-250 | -       | 240                        |
|                    | Үлкен аумақтың грилі қызу шығарады. Тағамның үстіңгі жағын қызарту үшін (мысалы, ет, лазанья немесе гратин) осы режимді пайдаланыңыз.       |         |         |                            |
| G 2<br>Эко гриль   | 100-270   | -       | -       | 240                        |
|                    | Шағын аумақтың грилі қызу шығарады. Бұл режимді балық және толтырмасы бар багета тәрізді қызуды аз қажет ететін тағамдар үшін пайдаланыңыз. |         |         |                            |

### Қос режимнің температура параметрінің ауқымы

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

| Үстіңгі бөлік (°C) градусқа қойылса | Астыңғы аумақ (°C) градуспен шектеледі |        |
|-------------------------------------|--|--------|
|                                     | Ең аз                                  | Ең көп |
| 40                                  | 40                                     | 45     |
| 60                                  | 50                                     | 70     |
| 80                                  | 70                                     | 95     |
| 100                                 | 85                                     | 125    |
| 120                                 | 100                                    | 155    |
| 140                                 | 110                                    | 185    |
| 160                                 | 125                                    | 215    |
| 180                                 | 140                                    | 250    |
| 200                                 | 155                                    | 250    |
| 220                                 | 165                                    | 250    |
| 250                                 | 170                                    | 250    |

| Астыңғы температура (°C) градусқа қойылса | Үстіңгі аумақ (°C) градуспен шектеледі |        |
|---|--|--------|
|   | Ең аз                                  | Ең көп |
| 40  | 40                                     | 45     |
| 60  | 50                                     | 70     |
| 80  | 70                                     | 95     |
| 100                                       | 85                                     | 125    |
| 120                                       | 100                                    | 155    |
| 140                                       | 110                                    | 185    |
| 160                                       | 125                                    | 215    |
| 180                                       | 140                                    | 250    |
| 200                                       | 155                                    | 250    |
| 220                                       | 165                                    | 250    |
| 250                                       | 170                                    | 250    |

Астыңғы қыздыру немесе Үлкен гриль режимін пайдаланған кезде

| Үстіңгі бөлік<br>(°C) градусқа<br>қойылса | Астыңғы аумақ (°C)<br>градуспен шектеледі |        |
|---|---|--------|
|   | Ең аз                                     | Ең көп |
| 40  | 40  | 45     |
| 60  | 55  | 65     |
| 80  | 75  | 90     |
| 100                                       | 90  | 115    |
| 120                                       | 105                                       | 140    |
| 140                                       | 120                                       | 165    |
| 160                                       | 135                                       | 190    |
| 180                                       | 150                                       | 215    |
| 200                                       | 170                                       | 250    |
| 220                                       | 185                                       | 250    |
| 250                                       | 200                                       | 250    |

| Астыңғы<br>температура<br>(°C) градусқа<br>қойылса | Үстіңгі аумақ (°C)<br>градуспен шектеледі |        |
|--|---|--------|
|  | Ең аз                                     | Ең көп |
| 40   | 40  | 45     |
| 60   | 55  | 65     |
| 80   | 75  | 90     |
| 100  | 90  | 115    |
| 120  | 105                                       | 140    |
| 140  | 120                                       | 165    |
| 160  | 135                                       | 190    |
| 180  | 150                                       | 215    |
| 200  | 170                                       | 250    |
| 220  | 185                                       | 250    |
| 250  | 200                                       | 250    |

## Тағам пісіруді тоқтату үшін



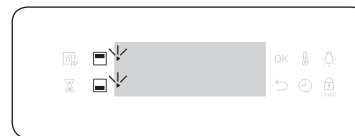
Тағам пісіп тұрған кезде режим таңдайтын тетікті “**○**” қалпына қойыңыз. Пеш бірнеше секунд ішінде сөнеді. Бұл пайдаланушылар теріс команда беріп қоюға жол бермеу үшін пеш бірнеше секунд күтіп таңдауды түзетуге мүмкіндік береді.

## Жеке аумақтың пісіру циклын тоқтату үшін

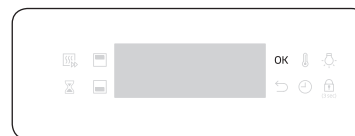
Қос режим кезінде пісіру циклын тоқтату үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз.



1. Пісіруді тоқтату үшін **←** түймесін басыңыз.



2. Үстіңгі аумақты таңдау үшін **↑** түймесін немесе астыңғы аумақты таңдау үшін **↓** түймесін басыңыз.  
Таңдалған бөлікте **▶** белгішесі жыпылықтайды.



3. **OK** түймесін басыңыз. Пеш таңдалған аумақтың пісіру циклын тоқтатады.

# Іске пайдалану

## Арнайы функция

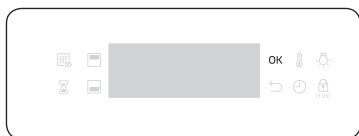
Пісіру тәжірибесін жетілдіру үшін арнайы немесе қосымша функцияларды қосыңыз. Қос режимде арнайы функциялар қосылмайды.



1. таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз.



2. Функцияны таңдау үшін параметр тетігін бұраңыз, содан кейін **ОК** түймесін басыңыз. Әдепкі температура пайда болады.
3. Қажет болса пісіру уақытын және/немесе температураны орнатыңыз. Толық ақпаратты **Жалпы параметрлер** тарауынан қараңыз.

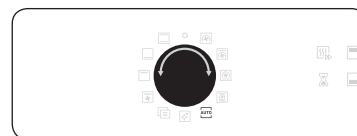


4. Функцияны бастау үшін **ОК** түймесін басыңыз.

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

## Автоматты пісіру

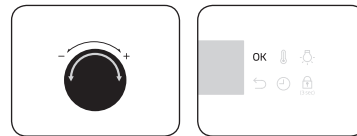
Пеште тәжірибесі жоқ аспаздарға арналған барлығы 25 автоматты түрде пісіретін рецептілер бар. Уақытыңызды үнемдеу немесе тезірек үйрену үшін осы функцияның артықшылықтарын пайдаланыңыз. Пісіру уақыты мен температура таңдалған рецептіге байланысты реттеледі.



1. таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз.



2. Бағдарламаны таңдау үшін параметр дискін бұрап, содан кейін **ОК** түймесін басыңыз.



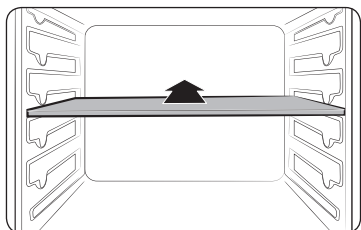
3. Параметр дискін үстелге тартылатын мезір көлемін таңдау үшін бұраңыз. Салмақ ауқымы бағдарламаға байланысты.
4. Пісіре бастау үшін **ОК** түймесін басыңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

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



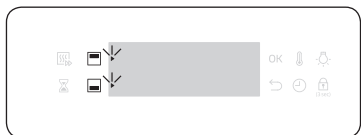
## Қос режиммен пісіру



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



2. **AUTO** таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз.



3. Үстіңгі аумақты таңдау үшін **▲** түймесін немесе астыңғы аумақты таңдау үшін **▼** түймесін басыңыз. Таңдалған аумақта **▶** белгішесі пайда болады.



4. Үстіңгі аумақтың бағдарламасын таңдау үшін параметр дискін бұраңыз да **OK** түймесін басыңыз.



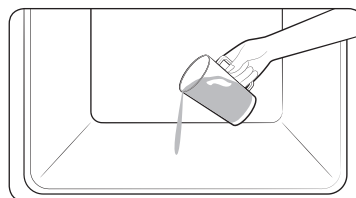
5. Параметр дискін үстелге тартылатын мәзір көлемін таңдау үшін бұраңыз. Салмақ ауқымы бағдарламаға байланысты.
6. Пісіре бастау үшін **OK** түймесін басыңыз.

## ЕСКЕРТПЕ

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

## Бумен тазалау

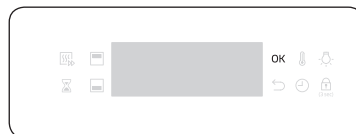
Бұл шамалы ластықты бумен тазалау үшін пайдалы. Бұл функция мезгіл-мезгіл қолмен тазалау қажеттігін болдырмай, уақытыңызды үнемдейді. Осы процесс кезінде дисплейде қалған уақыт пайда болады.



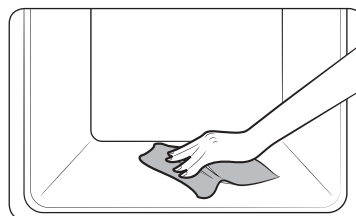
1. 400 мл ( $\frac{3}{4}$  пинта) суды пештің табанына құйып, пештің есігін жабыңыз.



2. **AUTO** таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз.



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



4. Пештің ішін тазалау үшін құрғақ шүберекті пайдаланыңыз.



## Іске пайдалану

### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

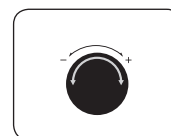
- Пеш мысалы, гриль жасау немесе қуыру режимдерінен кейін қатты майланып кетсе, Бумен тазалау функциясын іске қоспай тұрып, жуғыш затты қолданып, қатып қалған қоқысты қолмен тазалауды ұсынамыз.
- Цикл аяқталған кезде есікті ашық қалдырыңыз. Бұл ішкі эмальды мұқият кептіру үшін қажет.
- Пештің ішкі жағы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

## Таймер

Таймер уақытты немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді.



1. ⌚ түймесін басыңыз.

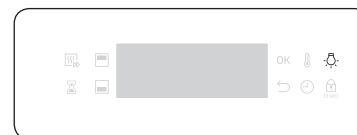


2. Уақытты орнату үшін параметр дискін бұрап, содан кейін **OK** түймесін басыңыз. Уақытты ең көбі 23 сағат 59 минутқа қоюға болады.

### 📖 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 Пештің шамы түймесін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.
- Дыбысты қосу үшін қайта 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.



# Смарт пісіру

## Қолмен пісіру

### ⚠ Акриламидке қатысты ЕСКЕРТУ

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

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

- Тағам пісіруге арналған нұсқауларда басқаша көрсетілмесе, барлық пісіру режимдері үшін алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

### Керек-жарақтарға қатысты ақыл-кеңес

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

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

## Пісіру

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

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

## Смарт пісіру

| Тағам  | Жабдықтары                   | Деңгей | Қыздыру түрі | Темп. (°C) | Уақыт (мин.) |
|--|------------------------------|--------|--------------|------------|--------------|
| Ашымаған, мұздатылған кондитер өнімі, толтырмасы бар | Әмбебап науа                 | 2      |              | 180-200    | 20-25        |
| Киш  | Тор сәре, 22-24 см пеш ыдысы | 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.) |
|--------------------------------------|-------------------------|--------|--------------|------------|--------------|
| <b>Ет (Сиыр/Шошқа/Қой еті)</b>       |                         |        |              |            |              |
| Сиырдың қоң еті, 1 кг                | Тор сәре + Әмбебап науа | 3<br>1 |              | 160-180    | 50 -70       |
| Бұзаудың сүйексіз төс еті, 1,5 кг    | Тор сәре + Әмбебап науа | 3<br>1 |              | 160-180    | 90 -120      |
| Қуырылған шошқа еті, 1 кг            | Тор сәре + Әмбебап науа | 3<br>1 |              | 200-210    | 50-60        |
| Шошқаның буын еті, 1 кг              | Тор сәре + Әмбебап науа | 3<br>1 |              | 160-180    | 100 -120     |
| Қойдың сүйегі алынбаған сирағы, 1 кг | Тор сәре + Әмбебап науа | 3<br>1 |              | 170-180    | 100 -120     |

| Тағам                                   | Жабдықтары   | Деңгей | Қыздыру түрі | Темп. (°C) | Уақыт (мин.) |
|---|--|--------|--------------|------------|--------------|
| <b>Құс еті (Тауық/Үйрек/Күркетауық)</b> |  |        |              |            |              |
| Тауық, бүтін, 1,2 кг *                  | Тор сәре + Әмбебап науа (май-сөл жинауға арналған) | 3<br>1 |              | 205        | 70-80 *      |
| Тауықтың кесек еттері                   | Тор сәре + Әмбебап науа                            | 3<br>1 |              | 200-220    | 25-35        |
| Үйректің төс еті                        | Тор сәре + Әмбебап науа                            | 3<br>1 |              | 180-200    | 20-30        |
| Кішкене күркетауық, бүтін, 5 кг         | Тор сәре + Әмбебап науа                            | 3<br>1 |              | 180-200    | 120-150      |
| <b>Көкөністер</b>                       |  |        |              |            |              |
| Көкөністер, 0,5 кг                      | Әмбебап науа                                       | 3      |              | 220-230    | 15-20        |
| Пісірілген жарты картоптар, 0,5 кг      | Әмбебап науа                                       | 3      |              | 200        | 45-50        |
| <b>Балық</b>                            |  |        |              |            |              |
| Балық филесі, пісірілген                | Тор сәре + Әмбебап науа                            | 3<br>1 |              | 200-230    | 10-15        |
| Қуырылған балық                         | Тор сәре + Әмбебап науа                            | 3<br>1 |              | 180-200    | 30-40        |

\* Пісіру уақытының 2/3 бөлігі өткенде аударыңыз.

## Гриль жасау

Үлкен гриль режимін пайдаланып, пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз, уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

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

\* Пісіру уақытының 2/3 бөлігі өткенде аударыңыз.

## Мұздатылған дайын тағам

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

## Смарт пісіру

### Pro-қуыру

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

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

### Қос режим

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

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

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

| № | Аумақ   | Тағам                  | Жабдықтары                  | Деңгей | Қыздыру түрі | Темп. (°C) | Уақыт (мин.) |
|---|---------|------------------------|-----------------------------|--------|--------------|------------|--------------|
| 1 | Үстіңгі | Көтеріліп піскен торт  | Тор сөре, Ø 25-26 см қалбыр | 4      |              | 160-170    | 40-45        |
|   | Астыңғы | Үй пиццасы, 1,0-1,2 кг | Әмбебап науа                | 1      |              | 190-210    | 13-18        |

| № | Аумақ   | Тағам                            | Жабдықтары                   | Деңгей | Қыздыру түрі | Темп. (°C) | Уақыт (мин.) |
|---|---------|----------------------------------|------------------------------|--------|--------------|------------|--------------|
| 2 | Үстіңгі | Қуырылған көкөністер, 0,4-0,8 кг | Әмбебап науа                 | 4      |              | 200-210    | 18-23        |
|   | Астыңғы | Алма бәліші                      | Тор сөре, Ø 20 см қалбыр     | 1      |              | 160-170    | 70-80        |
| 3 | Үстіңгі | Пита наны                        | Әмбебап науа                 | 4      |              | 230-240    | 13-18        |
|   | Астыңғы | Картоп гратині, 1,0-1,5 кг       | Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы | 1      |              | 180-190    | 45-50        |
| 4 | Үстіңгі | Тауық, сирақтары *               | Тор сөре                     | 4      |              | 230-250    | 30-35        |
|   | Астыңғы | Лазанья, 1,0-1,5 кг              | Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы | 1      |              | 190-200    | 30-35        |
| 5 | Үстіңгі | Балық филесі, пісірілген         | Тор сөре                     | 4      |              | 210-230    | 15-20        |
|   | Астыңғы | Алма ашыған қамыр бәліші         | Әмбебап науа                 | 1      |              | 170-180    | 25-30        |

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

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

## Үстіңгі

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

\* Пешті алдын ала қыздырмаңыз. Пісіру уақытының  $\frac{2}{3}$  өткен кезде аударыңыз.

## Астыңғы

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

## Автоматты пісіру бағдарламалары

### Жеке пісіру

Төмендегі кестеде тағам пісіру, қуыруға арналған 15 Автоматты бағдарлама ұсынылады. Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Нұсқаулық кітапшадан автоматты бағдарламаларға арналған кейбір рецептілерді табуға болады.

1-5, 13 және 14 автоматты пісіру бағдарламаларында алдын ала қыздыру циклы бар және алдын ала қыздыру үдерісі көрсетіледі. Тағамды алдын ала қыздыру сигналы естілгеннен кейін пешке салыңыз.

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

### ⚠ ЕСКЕРТУ

Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

| Код | Тағам          | Салмағы (кг)   | Жабдықтары | Деңгей |
|-----|----------------|--|------------|--------|
| A 1 | Картоп гратині | 1,0-1,5  | Тор сәре   | 3      |
|     |                | Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас картоп гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.        |            |        |
| A 2 | Лазанья        | 1,0-1,5  | Тор сәре   | 3      |
|     |                | Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып, үй лазаньясын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.             |            |        |
| A 3 | Ақ бөлке нан   | 0,6 -0,7   | Тор сәре   | 2      |
|     |                | Қамырды дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25 см). Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз. |            |        |

## Смарт пісіру

| Код | Тағам                     | Салмағы (кг)  | Жабдықтары   | Деңгей |
|-----|---------------------------|---|--------------|--------|
| A 4 | Үгілме торт               | 0,7-0,8   | Тор сәре     | 2      |
|     |                           | Қамырды дайындап, темір дөңгелек gugelhurf немесе bundt қалбырына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз. |              |        |
| A 5 | Брауни                    | 0,7-0,8   | Тор сәре     | 3      |
|     |                           | Пешке төзімді 20-24см ыдысты пайдаланып қамыр дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.                  |              |        |
| A 6 | Сиырдың қуырылған қоң еті | 0,9-1,1   | Тор сәре +   | 2      |
|     |                           | 1,1-1,3   | Әмбебап науа | 1      |
|     |                           | Сиыр етінің дәм-татымын келтіріп, тоңазытқышқа 1 сағат қойыңыз. Тор сәреге қойыңыз.   |              |        |
| A 7 | Тауық, бүтін              | 0,9-1,1   | Тор сәре +   | 2      |
|     |                           | 1,1-1,3   | Әмбебап науа | 1      |
|     |                           | Тауықты шайып, тазалаңыз. Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Төс жағын торға қаратып салып, пештен сигнал естілген кезде аударыңыз.   |              |        |
| A 8 | Тауық сирақтары           | 0,6-0,8   | Тор сәре +   | 4      |
|     |                           | 0,8-1,0   | Әмбебап науа | 1      |
|     |                           | Май жағып, дәмдеуіш сеуіп, торға салыңыз.   |              |        |
| A 9 | Бақтақ                    | 0,3-0,5   | Тор сәре +   | 4      |
|     |                           | 0,5-0,7   | Әмбебап науа | 1      |
|     |                           | Балықты шайып, жуып, басы мен құйырығын түйістіріп торға қойыңыз. Балықтың ішіне лимон шырынын құйып, тұз және шөптерден салыңыз. Пышақпен терісін тіліңіз. Май жағып, тұз себіңіз.     |              |        |

| Код  | Тағам                             | Салмағы (кг)  | Жабдықтары   | Деңгей |
|------|-----------------------------------|---|--------------|--------|
| A 10 | Бұға пісірілген арқан балық/ филе | 0,4-0,6   | Тор сәре +   | 4      |
|      |                                   | 0,6-0,8   | Әмбебап науа | 1      |
|      |                                   | Балық стейгін немесе филесін шайыңыз және тазалаңыз. Филенің терісі бар жағын жоғары қаратып торға қойыңыз.   |              |        |
| A 11 | Көкөністерді қуыру                | 0,4-0,6   | Әмбебап науа | 4      |
|      |                                   | 0,6-0,8   |              |        |
|      |                                   | Кәдіш, баклажан, бұрыш, пияз және черри қызанақтарын шайып, тіліктерге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Науаға біркелкі таратып салыңыз.  |              |        |
| A 12 | Мұздатылған крокеттер             | 0,4-0,6   | Әмбебап науа | 3      |
|      |                                   | 0,6-0,8   |              |        |
|      |                                   | Мұздатылған крокеттерді науаға біркелкі таратып салыңыз.  |              |        |
| A 13 | Мұздатылған пицца                 | 0,3-0,6   | Тор сәре     | 3      |
|      |                                   | 0,6-0,9   |              |        |
|      |                                   | Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін мұздатылған пиццаны тор сөрениң ортасына қойыңыз. Бірінші параметр жұқа итальян пиццасын пісіруге, екінші параметр қалың пицца пісіруге арналған.                         |              |        |
| A 14 | Үй пиццасы                        | 0,8-1,0   | Әмбебап науа | 2      |
|      |                                   | 1,0-1,2   |              |        |
|      |                                   | Ашыған ұннан қолдан пицца дайындап, оны торға қойыңыз. Салмағына қамырдың салмағы және соус, көкөністер, ветчина және ірімшік тәрізді толтырмалар кіреді. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны салыңыз. |              |        |
| A 15 | Қамырды ашыту                     | 0,5-0,6   | Тор сәре     | 2      |
|      |                                   | 0,7-0,8   |              |        |
|      |                                   | Қамырды шараға илеп, таспамен жабыңыз. Тордың ортасына қойыңыз. Бірінші параметр пицца мен торт қамырына арналған, екінші параметр нанның қамырына арналған.  |              |        |



### Қос режим

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

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

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

Тағамды алдын ала қыздыру сигналы естілгеннен кейін пешке салыңыз.

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

### ⚠ ЕСКЕРТУ

Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

| Код            | Тағам                      | Салмағы (кг)  | Жабдықтары   | Деңгей |
|----------------|----------------------------|---|--------------|--------|
| <b>Үстіңгі</b> |                            |   |              |        |
| A 1            | Картоп гратині             | 1,0-1,5   | Тор сөре     | 4      |
|                |                            | Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас картоп гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз. |              |        |
| A 2            | Лазанья                    | 1,0-1,5   | Тор сөре     | 4      |
|                |                            | Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып үй лазаньясын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.       |              |        |
| A 3            | Көкөністерді қуыру         | 0,4-0,6   | Әмбебап науа | 4      |
|                |                            | 0,6-0,8   |              |        |
|                |                            | Кәдіш, баклажан, бұрыш, пияз және черри қызанақтарын шайып, тіліктерге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Науаға біркелкі таратып салыңыз.                          |              |        |
| A 4            | Пісірілген жарты картоптар | 0,6-0,8   | Әмбебап науа | 4      |
|                |                            | 0,8-1,0   |              |        |
|                |                            | Үлкен картоптарды (әр қайсысы 200г) ұзына бойымен жартыға бөліңіз. Кесілген жағын жоғары қаратып науаға салып, зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштерден себіңіз.                 |              |        |
| A 5            | Мұздатылған фри            | 0,3-0,5   | Әмбебап науа | 4      |
|                |                            | 0,5-0,7   |              |        |
|                |                            | Мұздатылған чипсыларды пісірме науаға біркелкі таратып салыңыз.   |              |        |

## Смарт пісіру

| Код            | Тағам                    | Салмағы (кг)  | Жабдықтары   | Деңгей |
|----------------|--------------------------|---|--------------|--------|
| <b>Астыңғы</b> |                          |   |              |        |
| А 1            | Алма бөліші              | 1,2-1,4   | Тор сөре     | 1      |
|                |                          | 24-26 см дөңгелек темір пісірме қалыпты пайдаланып алма бөлішін әзірлеңіз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз  |              |        |
| А 2            | Алма ашыған қамыр бөліші | 0,4-0,6   | Әмбебап науа | 1      |
|                |                          | Әмбебап науаға қойылған пісірме қағазға алма бөлішін қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны салыңыз.   |              |        |
| А 3            | Киш лорен                | 1,2-1,5   | Тор сөре     | 1      |
|                |                          | Киш қамырын дайындаңыз, диаметрі 25 см дөңгелек киш қалыбына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қоспаларын қосып, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.   |              |        |
| А 4            | Мұздатылған пицца        | 0,3-0,6   | Тор сөре     | 1      |
|                |                          | 0,6-0,9   |              |        |
|                |                          | Мұздатылған пиццаны Тор сөренің ортасына қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін торды салыңыз. Бірінші параметр жұқа итальян пиццасын пісіруге, екінші параметр қалың пицца пісіруге арналған.          |              |        |
| А 5            | Үй пиццасы               | 0,8-1,0   | Әмбебап науа | 1      |
|                |                          | 1,0-1,2   |              |        |
|                |                          | Ашыған ұннан қолдан пицца дайындап, оны торға қойыңыз. Салмағына қамырдың салмағы және соус, көкөністер, ветчина және ірімшік тәрізді толтырмалар кіреді. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны салыңыз. |              |        |

## Тағамдарды сынақтан өткізу

EN 60350-1 стандарты бойынша

### 1. Пісіру

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



| Тағамның түрі       | Жабдықтары   | Деңгей   | Қыздыру түрі | Темп. (°C) | Уақыт (мин.) |
|---------------------|--|--|--------------|------------|--------------|
| Кішкене кекстер     | Әмбебап науа   | 3  |              | 170        | 20-25        |
|                     |  | 2  |              | 160        | 28-33        |
|                     |  | 1+4  |              | 155        | 30-35        |
| Үгілмелі печенье    | Әмбебап науа   | 1+4  |              | 140        | 30-35        |
| Майсыз қопсыма торт | Тор сөре + Майсыз қопсыма торт қалыбы (Баран қаптамасы бар, ø 26 см)         | 2  |              | 160        | 35-40        |
|                     |  | 2  |              | 160        | 35-40        |
|                     |  | 1+4  |              | 155        | 45-50        |
| Алма бөліші         | Тор сөре + 2 Тортқа арналған серіппе қалбыр * (Баран қаптамасы бар, ø 20 см) | 1- көлденең қойылған   |              | 160        | 70-80        |
|                     |  | Әмбебап науа + Тор сөре + 2 Тортқа арналған серіппе қалбыр ** (Баран қаптамасы бар, ø 20 см) |              | 160        | 80-90        |

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

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

## 2. Гриль жасау

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

| Тағамның түрі            | Жабдықтары   | Деңгей | Қыздыру түрі  | Темп. (°C)  | Уақыт (мин.)             |
|--------------------------|--|--------|---|-------------|--------------------------|
| Ақ наннан тост жасау     | Тор сөре   | 5      |  | 270 (макс.) | 1-2                      |
| Бифбургерлер * (12 дана) | Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинауға арналған) | 4<br>1 |  | 270 (макс.) | 1-ші: 12-17<br>2-ші: 5-8 |

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

## 3. Қуыру

| Тағамның түрі | Жабдықтары   | Деңгей | Қыздыру түрі  | Темп. (°C) | Уақыт (мин.) |
|---------------|--|--------|---|------------|--------------|
| Бүтін тауық * | Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинауға арналған) | 3<br>1 |  | 205        | 65-75 *      |

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

## Жиі қолданылатын автоматты пісіру рецептілерінің жинағы

### Картоп гратині

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

**Нұсқаулар** Картоптардың қабығын аршып 3 мм қалың етіп тураңыз. Сары майды гратин ыдысына (22-24 см) түгел жағыңыз. Тілімдерді таза сүлгіге таратып салып, оларды қалған құраластарды әзірлеу барысында сүлгімен жапқан қалпы ұстаңыз.

Құраластардың үгілген ірімшіктен басқасын мұқият үлкен шараға салып араластырыңыз. Картоптың тілімдерін ыдысқа сөл өзара қабаттастырып салып, қоспаны картоптың үстіне құйыңыз. Үгілген ірімшікті үстіне сеуіп пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін бірнеше жас тимьян жапырақтарын салып үстелге тартыңыз.

## Смарт пісіру

### Лазанья

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

**Нұсқаулар** Етке арналған қызанақ тұздығын дайындаңыз. Майды табаға құйып қыздырып, содан кейін тартылған ет пен пиязды шамамен 10 минут әбден қызарғанша пісіріңіз. Үстіне қызанақ тұздығын және сиыр етінің сорпасын құйып, кептірілген шөптерден салыңыз. Бұрқ еткізіп қайнатыңыз, содан кейін 30 минут баяу қайнатыңыз.

Лазанья жаймаларын орамындағы нұсқауларға сай пісіріңіз. Лазанья жаймасын, ет тұздығын және ірімшік қабатын салып, содан кейін қайталаңыз. Содан кейін қалған ірімшікті үстіңгі жайма қабатына біркелкі таратып салыңыз да, пісіріңіз.

### Алма бөліші

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

**Нұсқаулар** Үлкен шараның үстіне тұз қосылған ұнды елеңіз. Ұнтақ қант пен ваниль қантын бірге елеңіз. Сары майды 2 пышақпен ұннан өткізіп кішкене текшелерге бөліңіз. Көпіршітілген жұмыртқаның  $\frac{3}{4}$  бөлігін қосыңыз. Барлық құраластарды ас үй комбайнына салып, қоқым тәрізді масса пайда болғанша илеңіз. Қамырдан қолыңызбен домалақ жасаңыз. Пластик таспаға орап шамамен 30 минут салқындатып қойыңыз.  
Серіппе қалыпты (диаметрі 24-26 см) майлап, бетіне ұн себіңіз. Қамырдың  $\frac{3}{4}$  бөлігін 5 мм қалың етіп жазыңыз. Қалыпқа салыңыз (асты мен жан-жағына). Алмалардың қабығын аршып, өзектерін алыңыз. Оларды  $\frac{3}{4}$  x  $\frac{3}{4}$  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. Бөлішке көпіршітілген жұмыртқаның қалған бөлігін біркелкі таратып жағыңыз.

## Киш лорен

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

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

## Үй пиццасы

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

**Нұсқаулар** Ұнды, ашытқыны, майды, тұзды, қантты және жылы суды шараға құйып, ылғалдау етіп қамыр илеңіз. Миксермен немесе қолмен шамамен 5-10 минут илеңіз. 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

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

# Күтім көрсету

## Тазалау

### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

### Пештің ішкі жасақтамасы

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

### Пештің сырты

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

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

### Керек-жарақтары

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

### Каталитті эмаль қаптама (бар үлгілерге ғана қатысты)

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

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

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

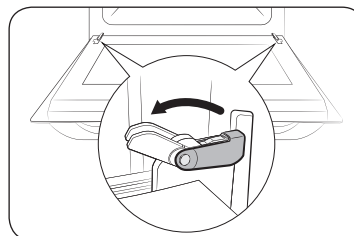
Үлгі түріне қарай каталитті бөлшектердің бір жағы немесе 3 жағы да қапталған.

### Есікті ағытып алу

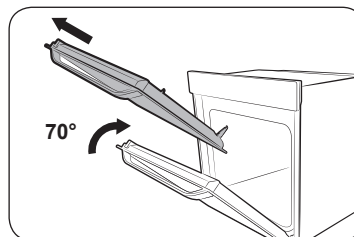
Пештің есігін әдетте алмай қолдану керек, дегенмен, пештің есігін мысалы, тазалау үшін алу керек болса, төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

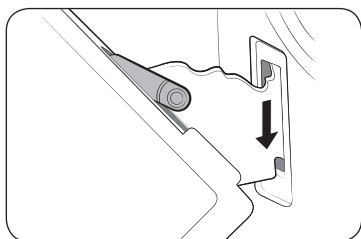
Пештің есігі ауыр.



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



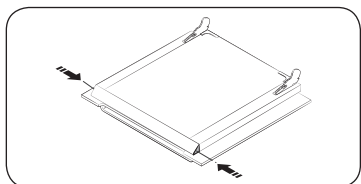
2. Есікті шамамен 70° бойынша жабыңыз. Есіктің екі жақтауының орта тұсынан қос қолдап ұстап, топсаларын ағытып алғанша тартып көтеріңіз.



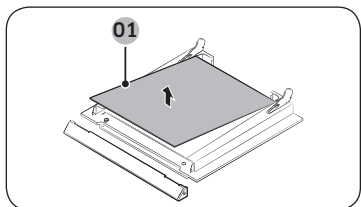
3. Тазалап болғаннан кейін есікті орнына салу үшін 1 және 2 қадамдарды керісінше орындаңыз. Топсаның қапсырмасын екі жағынан жабу керек.

### Есіктің шынысын алу

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

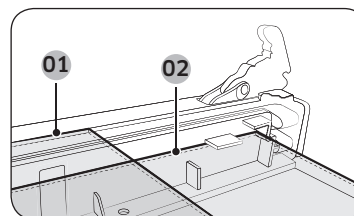


1. Есіктің сол жағы мен оң жағындағы түймешіктердің екеуін де басыңыз.



2. Қаптағын алыңыз да, есіктен 1-ші және 2-ші панельді алыңыз.

01 1-ші шыны



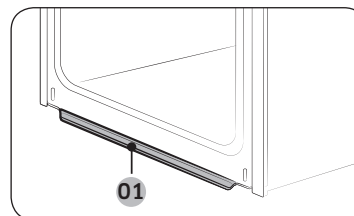
01 1-ші шыны  
02 2-ші шыны

3. Есіктің шыныларын тазалағаннан кейін орындарына салу үшін 1, 2-ші қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Жоғарыдағы суретке қарап 1-ші және 2-ші шынылардың дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.

### ЕСКЕРТПЕ

Ішкі 1-ші шыныны орнына қоярда, бедері бар жағын төмен бағыттата салыңыз.

### Су жинағыш



01 Су жинағыш

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

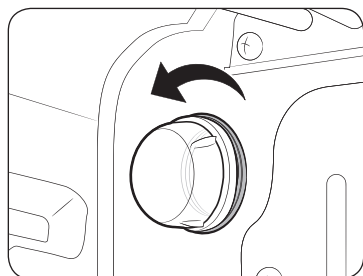
### ЕСКЕРТУ

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

## Күтім көрсету

### Ауыстыру

#### Шамдар



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

#### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

## Ақаулық себептерін анықтау

### Тексерулер

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

| Ақаулық                              | Себебі  | Әрекет   |
|--------------------------------------|---|--|
| Түймелер дұрыс басылмайды.           | • Түймелердің арасына бөгде зат қыстырылып қалса. | • Бөгде затты алып, қайталаңыз.                              |
|                                      | • Тач үлгі: сыртқы бетте ылғал бар болса.         | • Ылғалды тазалап, қайталаңыз.                               |
|                                      | • Бекітпе функциясы орнатылып тұрса.              | • Бекітпе функциясының орнатылған-орнатылмағанын тексеріңіз. |
| Уақыт көрсетілмейді.                 | • Қуат қосылмаған болса.                          | • Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.                  |
| Пеш жұмыс істемей тұр.               |   |  |
| Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады. | • Розеткадан ағытылып қалса.                      | • Қуат көзіне қайта қосыңыз.                                 |



| Ақаулық   | Себебі   | Әрекет   |
|---|--|--|
| <b>Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.</b> | • Ұзақ уақыт пісірсе.  | • Ұзақ уақыт пісіргеннен кейін пешті салқындатыңыз.              |
|   | • Желдеткіш жұмыс істемесе.                                  | • Желдеткіштің шуылын естіңіз.                                   |
|   | • Пеш жақсы желдетілмейтін жерге орнатылса.                  | • Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз. |
|   | • Бірнеше қуат ашасын бір розеткаға қосып пайдаланған кезде. | • Жалқы ашаны пайдаланыңыз.                                      |
| <b>Пешке тоқ келмей тұр.</b>                      | • Қуат қосылмаған болса.                                     | • Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.                      |
| <b>Пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық.</b>      | • Пеш жақсы желдетілмейтін жерге орнатылса.                  | • Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз. |
| <b>Есік дұрыс ашылмайды.</b>                      | • Есік пен құрылғының ішіне тағам қалдығы тұрып қалса.       | • Пешті мұқият тазалап, содан кейін есікті қайта ашыңыз.         |

| Ақаулық  | Себебі  | Әрекет  |
|--|---|---|
| <b>Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды.</b>       | • Шам жанып, содан кейін сөніп қалса.   | • Шам біраз уақыттан кейін қуатты үнемдеу үшін автоматты түрде сөнеді. Оны шамның түймесін басып қайта қосуға болады. |
|  | • Тағам пісіру барысында шамға басқа зат жағылып қалса.                                       | • Пештің ішін қайта тазалап, содан кейін тексеріңіз.  |
| <b>Пештен тоқ соғады.</b>  | • Тоқ жерге дұрыс қосылмаған болса.   | • Қуат сымының жерге дұрыс қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.  |
|  | • Розетка жерге қосылмаған болса.   |   |
| <b>Су тамшылап тұр.</b>  | • Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл құрылғының ақауы емес. | • Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.  |
| <b>Есіктің жарығынан бу шығады.</b>                                |   |   |
| <b>Пеште су қалған.</b>  |   |   |
| <b>Пештің ішінің жарығы әр түрлі.</b>                              | • Қуат шығысының өзгеруіне байланысты жарықтылық өзгереді.                                    | • Тағам пісіру барысында қуаттың өзгеруі ақау емес, сондықтан уайымдаудың қажеті жоқ.                                 |
| <b>Тағам пісіру аяқталды, бірақ желдеткіш әлі жұмыс істеп тұр.</b> | • Желдеткіш пештің ішін желдету үшін біраз уақыт автоматты түрде жұмыс істейді.               | • Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.  |

## Ақаулық себептерін анықтау

| Ақаулық   | Себебі   | Әрекет  |
|---|--|---|
| Пеш қызбайды.   | • Есік ашық болса.   | • Есікті жауып, қайта бастаңыз.   |
|   | • Пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған болса.                 | • Пештің жұмысына қатысты тарауды қарап, пешті бастапқы қалпына қойыңыз.  |
|   | • Үйдегі сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылып кетсе. | • Сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе желіні бастапқы қалпына қойыңыз. Бұндай жағдай қайталанса, электр маманын шақырыңыз.        |
| Жұмыс кезінде түтін шығады.                                       | • Бастапқыда іске қосқан кезде.                                      | • Пешті алғаш пайдаланған кезде қыздырғыштан түтін шығуы мүмкін. Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтауы керек. |
|   | • Қыздырғышта тағам тұрса.   | • Пешті жеткілікті суытып, тағамды қыздырғыштан алыңыз.   |
| Пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады. | • Қызуға төзімсіз пластик не басқа сауыттарды пайдалансаңыз.         | • Ыстық температураларға жарамды шыны сауыттарды пайдаланыңыз.  |

| Ақаулық                              | Себебі  | Әрекет   |
|--------------------------------------|---|--|
| Пеш дұрыс пісірмейді.                | • Тағам пісіру барысында есік жиі ашылса.           | • Аударуды қажет ететін тағам пісіріп жатпасаңыз, есікті ашпаңыз. Есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеп, тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін. |
| Бүмен тазалау циклы жұмыс істемейді. | • Бұл температураның өте жоғары болуына байланысты. | • Пешті салқындатып, содан кейін пайдаланыңыз.   |
| Қос режим жұмыс істемейді.           | • Бөлгіштер дұрыс салынбаған болса.                 | • Бөлгіштерді дұрыс салып, содан кейін пайдаланыңыз.   |
| Бір режим жұмыс істемейді.           | • Пешке бөлгіш салынып тұруы мүмкін.                | • Бөлгішті пештен алыңыз да, пайдаланыңыз.   |

## 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 Оқу/Жазу кезінде ғана кездеседі.   |   |
| C-F0 | Негізгі PCB және ішкі PCB арасында байланыс болмаса.  |   |
| C-F2 | Тач IC <-> Негізгі немесе ішкі micom арасындағы байланысқа қатысты ақау пайда болған кезде кездеседі. | 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 | <b>Түйме ақауы</b><br>Түймені басып, біраз ұстап тұрған кезде пайда болады.                           | Түймелерді тазалаңыз және үстінде/айналасында су жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Пешті сөндіріп, қайта бастаңыз. Ақау түзелмесе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |



| Код  | Мағынасы   | Әрекет  |
|------|--|---|
| S-01 | <b>Автоматты сөндіру</b><br>Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт үздіксіз жұмыс жасаған.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• 105 °C градустан төмен - 16 сағат</li> <li>• 105 °C градустан 240 °C градусқа дейін - 8 сағат</li> <li>• 245 °C градустан Макс. - 4 сағат</li> </ul> | Бұл жүйенің ақауы емес. Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз, содан кейін қайталаңыз. |

## Техникалық параметрлері

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             |       | 64 литр            |
| Салмағы                 | Нетто | 35,5 кг            |
| Қосылым кернеуі         |       | 230–240 В ~ 50 Гц  |
| Максимум қосулы жүктеме |       | 3650-3950 Вт       |

## Қосымша

|   |   |
|---|---|
|  | Символ Көдендік 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

---

# Жадынама

---



# SAMSUNG

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

**Өндірушінің мекенжайы :**

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

**Зауыттың мекенжайы :**

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

**Өнімнің өндірілген жердің атауы :** Малайзия

**Импорттаушы :**

«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)

ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-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?

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



DG68-00893E-00



# Ichki qurilgan pech

Foydalanuvchi va o'rnatish qo'llanmasi

NV64R3531BB / NV64R3531BS



**SAMSUNG**

## Mundarija

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Ushbu qo'llanmadan foydalanish</b>   | <b>3</b>  |
| Bu foydalanuvchi qo'llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan:                         | 3         |
| <b>Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar</b>   | <b>3</b>  |
| Xavfsizlikka oid muhim ehtiyot choralari  | 3         |
| Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi) | 6         |
| Avtomatik energiyani tejash funksiyasi  | 6         |
| <b>O'rnatish</b>  | <b>6</b>  |
| To'plamda nimalar bor   | 6         |
| Elekt ta'minotiga ulash   | 7         |
| Bufetga joylashtirish   | 8         |
| <b>Boshlashdan oldin</b>  | <b>9</b>  |
| Ilk sozlamalar  | 9         |
| Yangi pech isi  | 9         |
| Anjomlar  | 10        |
| Ikkitalik tayyorlash rejimi   | 11        |
| <b>Amallar</b>  | <b>11</b> |
| Boshqaruv paneli  | 11        |
| Ko'p ishlatiladigan sozlamalar  | 12        |
| Tayyorlash rejimlari (Grildan tashqari)   | 15        |
| Tayyorlash rejimlari (Gril)   | 17        |
| Ikkitalik tayyorlash rejimida harorat miqyosi   | 18        |
| Pishirishni to'xtatish uchun  | 19        |
| Maxsus funksiya   | 20        |
| Avto tayyorlash   | 20        |
| Bug'da tozalash   | 21        |
| Taymer  | 22        |
| Tovushni yoqish/o'chirish   | 22        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Aqli pishirish</b>                             | <b>23</b> |
| Qo'lda pishirish                                  | 23        |
| Avtomatik tayyorlash dasturlari                   | 27        |
| Sinov taomlari                                    | 30        |
| Ko'p ishlatiladigan avtomatik retseptlar to'plami | 31        |
| <b>Xizmat ko'rsatish</b>                          | <b>34</b> |
| Tozalash  | 34        |
| Almashtirish                                      | 36        |
| <b>Nosozliklarni bartaraf etish</b>               | <b>36</b> |
| Nazorat nuqtalari                                 | 36        |
| Axborot kodlari                                   | 39        |
| <b>Texnik xususiyatlar</b>                        | <b>40</b> |
| <b>Ilova</b>                                      | <b>40</b> |
| Mahsulot haqida ma'lumot                          | 40        |

## 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 choralar

#### **OGOHLANTIRISH**

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

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

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

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

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.

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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.

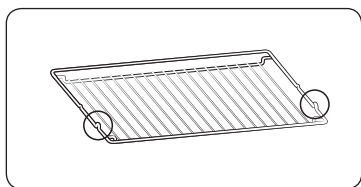
Qizib ketmasligi uchun jihoz dekorativ eshik ortida o'rnatilmasligi kerak.

**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 bolalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.

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

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

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



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

#### **⚠️ DIQQAT**

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

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

Qurilma ishlamagan yoki shikastlangan hollarda, undan foydalanishga urinmang.

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

Elektr o'tkazgichlar va kabellar pechga tegib turmasligi kerak.

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

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

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

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

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

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

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

Hech qachon pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang.

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

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

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

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

Pechdan foydalanish vaqtida bolalarni pechdan yetarli darajada uzoqroqda saqlash kerak.

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

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

Taom tayyorlash vaqtida pech eshiklari yopib qo'yilishi kerak.

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

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

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

Idishlarni pechning ochiq eshigi ustiga qo'ymang.

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

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

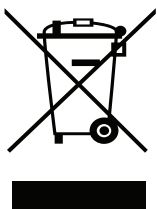
Eshikni haddan tashqari ortiqcha kuch bilan ochmang.

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

**OGOHLANTIRISH:** Pechda taom tayyorlanayotganda pech eshigini ochiq qoldirmang.

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### 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 chirogi" 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

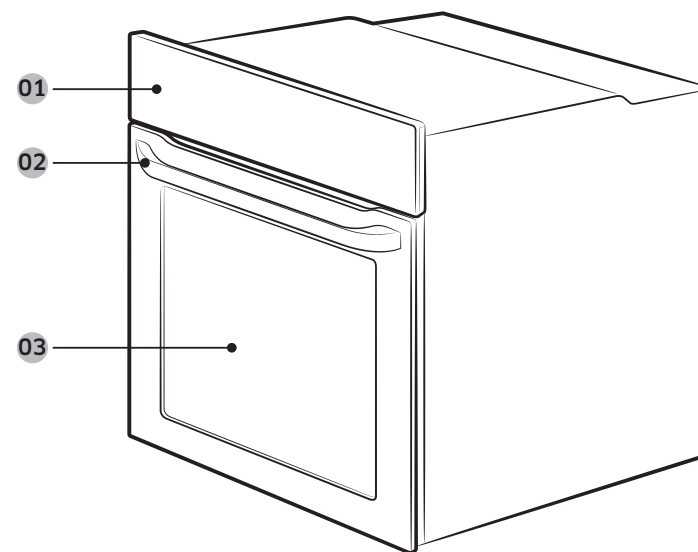
### ⚠ OGOHLANTIRISH

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



01 Boshqaruv paneli

02 Eshik tutqichi

03 Eshik

## Anjomlar

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



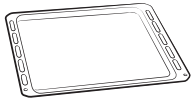
Panjara



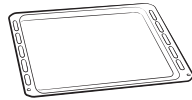
Panjara bo'lmasi \*



Pishirish patnisi \*



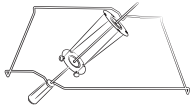
Universal patnis \*



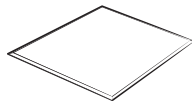
Chuqur patnis \*



Gril sixi \*



Sixli moslama va kabob \*

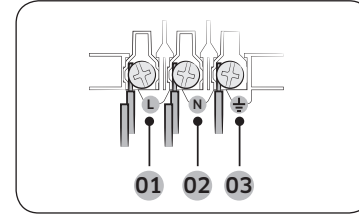


Bo'lgich

## IZOH

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

## Elekt ta'minotiga ulash



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

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

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

Pechga biriktirilgan yorliqdagi chiqarish xarakteristikalarini tekshiring. Pechning orqa qopqog'ini buragich bilan ochib, shnur qisqichidagi burama mixlarni chiqaring. Keyin quvvat simlarini tegishli qisqichlarga ulang. (⚡) qisqichi yerga ulashga mo'ljallangan. Avval sariq va yashil (yerga ulash) simlarini ulang, ular boshqalardan uzunroq bo'lishi kerak. Rozetka ishlatsangiz, pech o'rnatilganidan so'ng rozetka to'silib qolmasligi kerak. Yerga ulanmaganligi yoki noto'g'ri ulanganligi natijasida yuz beradigan hodisalar uchun Samsung javobgar bo'lmaydi.

## ⚠ OGOHLANTIRISH

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





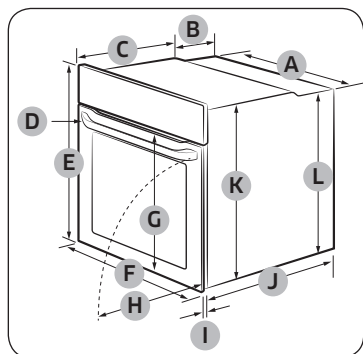
# O'rnatish

## Bufetga joylashtirish

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

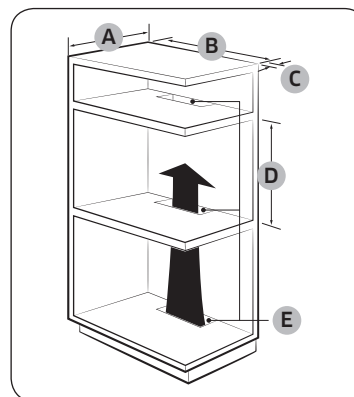
Pechda havo aylanishi to'g'ri yo'lga qo'yilishi kerak. Havo aylanishi uchun bufetning pastki tortmasi bilan tayanch devor orasida 50 mm atrofida oraliq qoldiring. Pechni plita ostiga o'rnatangiz, plitani o'rnatish yo'riqnomasiga amal qiling.

### O'rnatishga kerakli o'lcham



Pech (mm)

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

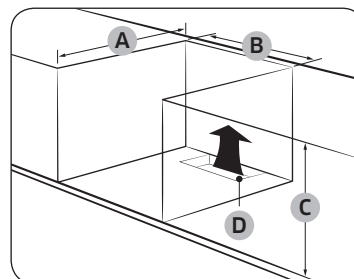


Ichki qurilgan bufet (mm)

|   |                      |
|---|----------------------|
| 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 |

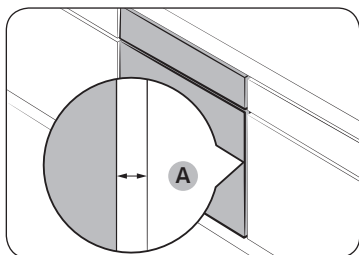
### IZOH

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

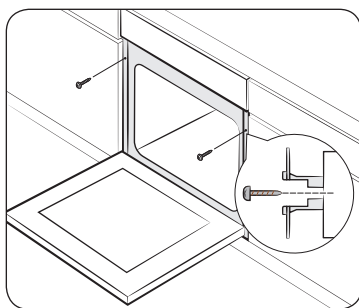




## Pechni mahkamlash



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



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

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

### ⚠ OGOHLANTIRISH

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

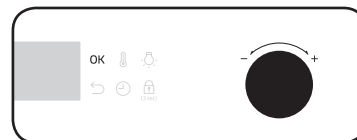
### 📄 IZOH

Pechning asl ko'rinishi modeliga qarab farq qilishi mumkin.

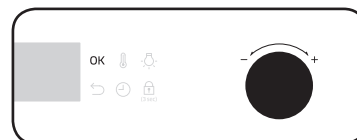
## Boshlashdan oldin

### Ilk sozlamalar

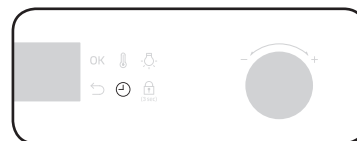
Pechni birinchi marta yoqqaningizda, displeyda "12:00" ko'rsatiladi va soat qismi ("12") o'chib-yonadi. Joriy vaqtni qo'yish uchun quyidagi bosqichlarga amal qiling.



1. Soat qismi o'chib-yonayotganida, soatni qo'yish uchun qiymat shkalasini (o'ng tomondagi) aylantiring, keyin daqiqa qismiga o'tish uchun **OK** tugmasini bosib.



2. Daqiqa qismi o'chib-yonayotganida, daqiqani qo'yish uchun qiymat shkalasini aylantiring, keyin **OK** tugmasini bosib.



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

### Yangi pech isi

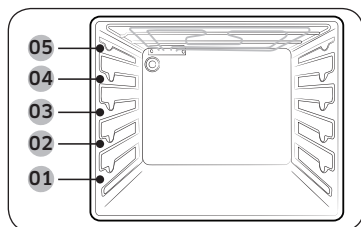
Pechni birinchi marta ishlatishdan oldin uning ichini tozalang, shunda isi ketadi.

1. Pech ichidagi anjmlarni 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.

## Boshlashdan oldin

### Anjomlar

Birinchi marta foydalanganda, anjomlarni ildiq 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. |

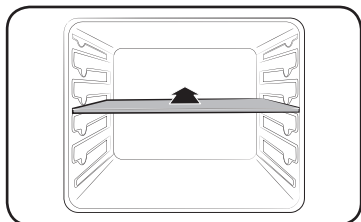
|                          |   |
|--------------------------|---|
| Chuqur patnis *          | Chuqur patnis (chuqurligi: 50 mm) panjara tortmasi bilan yoki usiz qizdirib tayyorlashda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.  |
| Gril sixi *              | Gril sixi tovuq kabi taomlarni tayyorlashda ishlatiladi. Gril sixini bittalik rejimda 3-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"> <li>1. Sixni go'shtga tiqing. Sixni tiqishga yordam bo'lishi uchun tutqichini to'mtoq uchiga burab kirgizing.</li> <li>2. Qaynatilgan kartoshka va sabzavotlarni go'sht atrofiga qo'ying.</li> <li>3. 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 kirguncha 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).</li> <li>4. Pishirishdan oldin tutqichni bo'shatib yeching.</li> <li>5. Tayyorlagandan keyin sixni tayanchdan olish oson bo'lishi uchun dastani qayta joyiga qotiring.</li> </ol> <p><b>⚠ OGOHLANTIRISH</b><br/>Six tutqichi joyiga to'g'ri o'rnatishin. Sixdan foydalanishda ehtiyot bo'ling. Sanchqi va ignalar o'tkir bo'lib, jarohat yetkazishi mumkin!<br/>Sixni chiqarish paytida kuyib qolmaslik uchun qo'lqopdan foydalaning, chunki u qaynoq bo'ladi.</p> |
| Bo'lgich                 | Bo'lgich pechni ikkita qismga ajratishga mo'ljallangan. Bo'lgichni Ikkitalik tayyorlash rejimida ishlatib.  |

### IZOH

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

## 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.

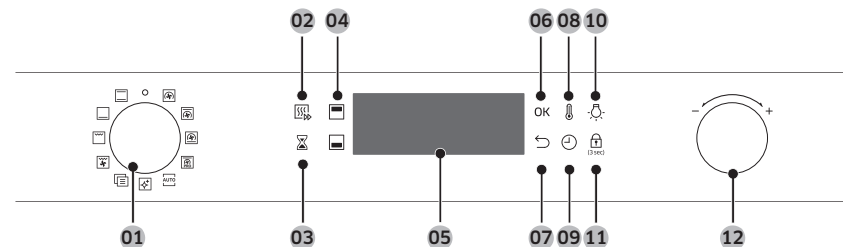
### IZOH

Ikkitalik tayyorlash rejimining mavjudligi retseptga bog'liq. Ko'proq ma'lumot uchun shu qo'llanmaning **Aqlli pishirish** bo'limini ko'ring.

## 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 Rejim tanlagichi   | Tayyorlash rejimi yoki funksiyasini tanlash uchun aylantiring.   |
| 02 Tez qizdirish      | Tez qizdirish pechni belgilangan haroratga tezda qizdiradi. <ul style="list-style-type: none"><li>• Tez qizdirish opsiyasini bosib, uni yoqish yoki o'chirish mumkin.</li><li>• Faqat Bittalik rejimda mavjud.<br/>(Konveksiya, An'anaviy, Yuqori issiqlik+Konveksiya, Quyi issiqlik+Konveksiya)</li><li>• 100 °C dan past haroratda ishlamaydi.</li></ul> |
| 03 Taymer             | Tayyorlash paytida taymer vaqtni yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.  |
| 04 Yuqori/Pastki qism | Bo'lgich kiritilsa, indikatorlar yonadi. Retseptingiz uchun Yuqori yoki Pastki kamerani tanlashingiz mumkin.   |
| 05 Displey            | Tanlangan rejim va sozlamalarga oid zaruriy ma'lumotni ko'rsatadi.   |
| 06 OK                 | Sozlamalarni tasdiqlash uchun shuni bosing.  |
| 07 Orqaga             | Joriy sozlamalarni bekor qilib, asosiy ekranga qaytish.  |
| 08 Harorat            | Haroratni qo'yish uchun shuni ishlating.   |
| 09 Tayyorlash vaqti   | Tayyorlash vaqtini qo'yish uchun bosing.   |

## Amallar

|                        |   |
|------------------------|---|
| 10 Pech chirog'i       | Ichki chiroqni yoqish yoki o'chirish uchun bosiq. Quvvatni tejash maqsadida, chiroq bir oz muddat harakatsizlikdan so'ng o'chadi.   |
| 11 Bolalardan qulflash | Noxush hodisalarning oldini olish maqsadida Bolalardan qulflash barcha tugmalarni o'chirib qo'yadi. Ammo rejim tanlagichni o'chirish holatiga burab, uni o'chirishingiz mumkin. Boshqaruv panelini qulflash uchun 3 soniya bosib turing, qulfni ochish uchun ham 3 soniya bosib turing.                       |
| 12 Qiymat shkalasi     | Shkalani quyidagilar uchun ishlating: <ul style="list-style-type: none"><li>Tayyorlash vaqti yoki haroratini qo'yish.</li><li>Yuqori darajadagi menyulardan bandni tanlash: Tozalash, Avto tayyorlash, Maxsus funksiya yoki Gril.</li><li>Avto tayyorlash dasturlari uchun porsiya hajmini tanlash.</li></ul> |

### IZOH

- Plastik yoki pech qo'lqoplarini kiygan holda displeyga teginilsa, to'g'ri ishlamasligi mumkin.
- Eshigi ochilsa yoki pech ishlashni boshlasa, chirog'i avtomatik ravishda yonadi.

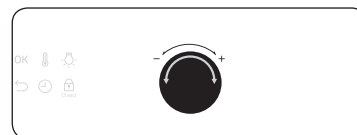
## Ko'p ishlatiladigan sozlamalar

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.

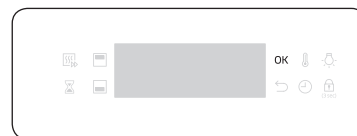
### Harorat



1. Rejim yoki funksiyani tanlash uchun rejim tanlagichni burang. Har bir tanlanmaning odatiy harorati ko'rinadi.




2. Kerakli haroratni qo'yish uchun qiymat shkalasini aylantiring.



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

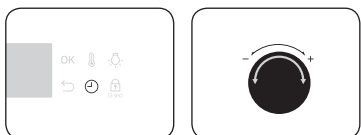
### IZOH


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

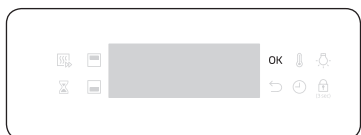
## Tayyorlash vaqti



1. Rejim yoki funksiyani tanlash uchun rejim tanlagichni burang.





2.  tugmasini bosib, keyin qiymat shkalasini burab, kerakli vaqtni 23 soatu 59 daqiqagacha qo'ying.



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

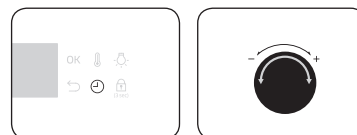
### IZOH


- Ixtiyoriy tarzda, pishirishning tugash vaqtini keraklicha uzaytirishingiz mumkin.  tugmasini bosib, keyin qiymat shkalasi bilan tugash vaqtini qo'ying. Ko'proq ma'lumot uchun **Keyinchalik tugallash** ni ko'ring.
- 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  tugmasini bosib, yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.

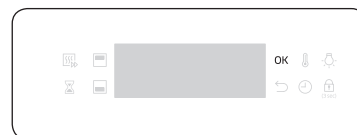
## End time (Tugash vaqti)



1. Rejim yoki funksiyani tanlash uchun rejim tanlagichni burang.




2.  tugmasini ikki marta bosib, keyin qiymat shkalasini burab, kerakli tugash vaqtini qo'ying.



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

### IZOH

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

# Amallar

## 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

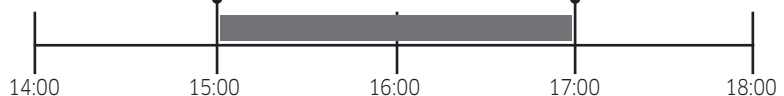
Pech avtomatik ravishda 17:00 da pishirishni boshlaydi va 18:00 da tugatadi.



### 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.

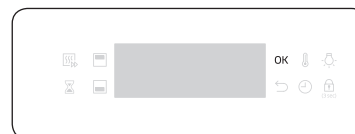
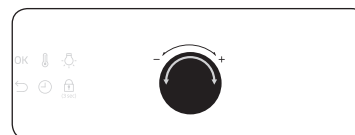
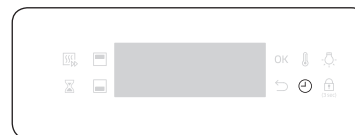


### ⚠️ DIQQAT

- Ikkitalik tayyorlash rejimida Keyinchalik tugallash ishlamaydi.
- Pishgan taomni pechda uzoq saqlamang. Taom buzilishi mumkin.

## Tayyorlash vaqtini tozalash uchun

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



1. Pech pishirayotganida odatiy tayyorlash vaqtini ko'rsatish uchun tugmasini bosing.

2. Qiymat shkalasini aylantirib, tayyorlash vaqtini "00:00" ga qo'ying. Muqobil tarzda, tugmasini bossangiz bas.

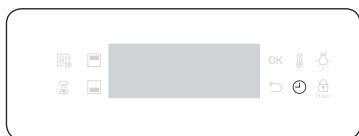
3. **OK** tugmasini bosing.

### 📖 IZOH

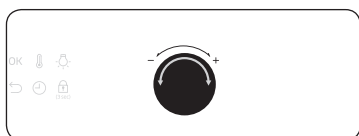
Ikkitalik pishirish rejimida tayyorlash vaqtini olib tashlash uchun avval yuqori yoki pastki qismdan birini tanlash kerak.

## Tugash vaqtini tozalash uchun

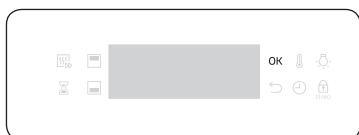
Tugash vaqtini tozalashingiz mumkin. Pechni istalgan vaqtda o'zingiz to'xtatishni istasangiz, shunday qilgan ma'qul.



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



2. Qiymat shkalasini aylantirib, tugash vaqtini joriy vaqtga qo'ying. Muqobil tarzda, ⏪ tugmasini bosangiz bas.



3. OK tugmasini bosing.

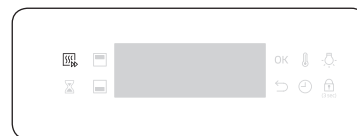
### IZOH

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

## Tayyorlash rejimlari (Grildan tashqari)



1. Tayyorlash rejimini tanlash uchun rejim tanlagichni burang.
2. Kerak bo'lsa tayyorlash vaqti va/yoki haroratini qo'ying. Tafsilotlarini **Ko'p ishlatiladigan sozlamalar** bo'limidan o'qing.



3. Ixtiyoriy ravishda pechni tezda qizdirishingiz mumkin. Buning uchun 🔥 tugmasini bosib, kerakli haroratni qo'ying. Displeyda tegishli indikator 🔥 paydo bo'ladi.



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

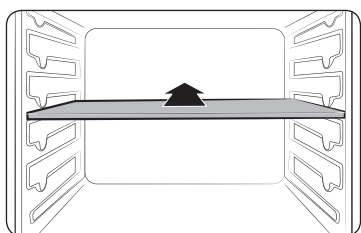
### IZOH

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

# Amallar

## Ikkitalik tayyorlash rejimi

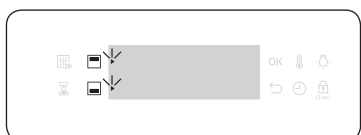
Bo'lgich yordamida pishirish bo'lmasini yuqori va pastki qismlarga ajratishingiz mumkin. Bunda bir vaqtning o'zida ikki xil tayyorlash rejimidan foydalanish imkoni tug'iladi yoki bitta qismdagina pishirish mumkin bo'ladi.



1. Pishirish kamerasini ikkiga ajratish uchun bo'lgichni 3-qavatga kiriting.

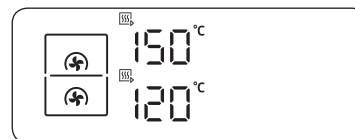


2. Tayyorlash rejimini tanlash uchun rejim tanlagichni burang. Tapa qismida Gril, Konveksiya va Yuqori issiqlik + Konveksiya rejimini tanlash mumkin, pastki qismida Konveksiya, Quyi issiqlik + Konveksiya va Quyi issiqlik rejimini tanlash mumkin.



3. tugmasini bosib tepa qismini, tugmasini bosib esa pastki qismini tanlash mumkin. Tanlangan qismda tasvirchasi paydo bo'ladi.
4. Kerak bo'lsa tayyorlash vaqti va/yoki haroratini qo'ying. Tafsilotlarini **Ko'p ishlatiladigan sozlamalar** bo'limidan o'qing.

5. Tamomlagach **OK** tugmasini bosing.



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

## IZOH






Ikkitalik tayyorlash rejimining mavjudligi tayyorlash rejimiga bog'liq. Ko'proq ma'lumot uchun shu qo'llanmaning **Aqlli pishirish** bo'limini ko'ring.

## Tayyorlash rejimlari (Grildan tashqari)

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           | * 40-250  | 40-250 | 40-250                      | 170 |
|       |                      | Orqa isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatorlari tomonidan teng tarqatiladi. Bir vaqtning o'zida turli qavatlarda pishirish va qizdirib tayyorlash uchun shu rejimni ishlatating. |        |                             |     |
|       | An'anaviy            | * 40-250  | -      | -                           | 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 | * 40-250  | 40-250    | -       | 190                         |
|  | Yuqori isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatorlari tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejim ustini qizartirib pishirish uchun qo'llanadi (masalan, go'sht yoki lazanya).  |           |         |                             |
|  Quyi issiqlik + Konveksiya   | * 40-250  | -         | 40-250  | 190                         |
|  | Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatorlari tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejimni pita, non yoki pirog uchun ishlatning.  |           |         |                             |
|  Quyi issiqlik                | 100-230   | -         | 100-230 | 190                         |
|  | Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi. Bu rejimni pishirish oxirida kish yoki pitsaning tagini qizartirishda ishlatning.   |           |         |                             |
|  Pishirib olish               | 80-200  | -         | -       | 160                         |
|  | Pishirib olishda pech harorati 220 °C ga yetgunicha avtomatik tarzda qizdirish sikli boshlanadi. Keyin yuqori isitish elementi va konveksiya ventilyatorlari taomni (go'shtni) quritishni boshlaydi. Quritgandan so'ng go'sht past haroratda pishiriladi. Bu rejimni mol go'shti, parranda yoki baliq go'shti uchun ishlatning. |           |         |                             |
|  Ventilyatorli gril         | 100-270   | -         | -       | 240                         |
|  | Ikkita yuqori isitish elementi issiqlik hosil qiladi, bu issiqlik ventilyator tomonidan tarqatiladi. Bu rejimni go'shtni yoki baliqni grilda tayyorlashda ishlatning.   |           |         |                             |

## Tayyorlash rejimlari (Gril)



1. Rejim tanlagichini aylantirib,  ni tanlang.



2. Qiymat shkalasi yordamida **Katta gril (G 1)** yoki **Eko gril (G 2)** ni tanlab, **OK** tugmasini bosing.

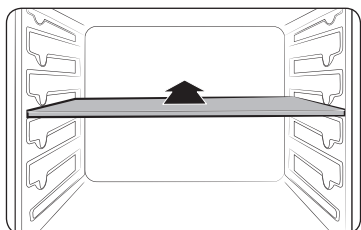


3. Qiymat shkalasi yordamida haroratni o'rnatib, **OK** tugmasini bosing.

# Amallar

## Ikkitalik tayyorlash rejimi

Ikkitalik tayyorlash rejimida gril qilish kichik porsiyali taomlarda quvvatni tejashda foydalidir. Odatiy tarzda, tepa qismidagi Katta gril opsiyasigina mavjud, chunki pech faqat yuqori isitish elementini ishlatadi.



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



2. Rejim tanlagichini aylantirib, ni tanlang. Odatiy tarzda, avtomatik ravishda faqat **Katta gril (G 1)** tanlanadi.



3. Qiymat shkalasi yordamida haroratni o'rnatib, **OK** tugmasini bosing.

## Tayyorlash rejimlari (Gril)

| Rejim | Harorat miqyosi (°C) |  |         | Taklif etilgan harorat (°C) |     |
|-------|----------------------|--|---------|-----------------------------|-----|
|       | Bittalik             | Ikkitalik  |         |                             |     |
|       |                      | Yuqori   | Quyi    |                             |     |
| G 1   | Katta gril           | 100-270  | 200-250 | -                           | 240 |
|       |                      | Katta maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni taom ustini qizartirishda ishlatning (masalan, go'sht, lazanya yoki gratin).              |         |                             |     |
| G 2   | Eko gril             | 100-270  | -       | -                           | 240 |
|       |                      | Kichik maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni kamroq issiqlik talab qiladigan taomda, masalan, baliq va qiymali batonlarda ishlatning. |         |                             |     |

## Ikkitalik tayyorlash rejimida harorat miqyosi

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

Ikkitalik tayyorlash rejimida bitta qismning harorat miqyosi ikkinchi qismning haroratiga ta'sir qiladi. Misol uchun, tepa qismida qovurish kerak bo'lsa, bu amal pastki qismdagi amal tomonidan cheklanadi. Ammo, har ikkala qismning harorati ham minimum 40 va maksimum 250 oralig'ida cheklanadi.

| Yuqoriga bu daraja qo'yilsa (°C) | Pastki qismi quyidagiga cheklanadi (°C) |          |
|----------------------------------|---|----------|
|                                  | Minimum                                 | Maksimum |
| 40                               | 40                                      | 45       |
| 60                               | 50                                      | 70       |
| 80                               | 70                                      | 95       |
| 100                              | 85                                      | 125      |
| 120                              | 100                                     | 155      |
| 140                              | 110                                     | 185      |
| 160                              | 125                                     | 215      |
| 180                              | 140                                     | 250      |
| 200                              | 155                                     | 250      |
| 220                              | 165                                     | 250      |
| 250                              | 170                                     | 250      |

| Pastkiga bu daraja qo'yilsa (°C) | Tepa qismi quyidagiga cheklanadi (°C) |          |
|----------------------------------|---------------------------------------|----------|
|                                  | Minimum                               | Maksimum |
| 40                               | 40                                    | 45       |
| 60                               | 50                                    | 70       |
| 80                               | 70                                    | 95       |
| 100                              | 85                                    | 125      |
| 120                              | 100                                   | 155      |
| 140                              | 110                                   | 185      |
| 160                              | 125                                   | 215      |
| 180                              | 140                                   | 250      |
| 200                              | 155                                   | 250      |
| 220                              | 165                                   | 250      |
| 250                              | 170                                   | 250      |

Quyida issiqlik yoki Katta gril rejimidan foydalanayotganda

| Yuqoriga bu daraja qo'yilsa (°C) | Pastki qismi quyidagiga cheklanadi (°C) |          |
|----------------------------------|---|----------|
|                                  | Minimum                                 | Maksimum |
| 40                               | 40                                      | 45       |
| 60                               | 55                                      | 65       |
| 80                               | 75                                      | 90       |
| 100                              | 90                                      | 115      |
| 120                              | 105                                     | 140      |
| 140                              | 120                                     | 165      |
| 160                              | 135                                     | 190      |
| 180                              | 150                                     | 215      |
| 200                              | 170                                     | 250      |
| 220                              | 185                                     | 250      |
| 250                              | 200                                     | 250      |

| Pastkiga bu daraja qo'yilsa (°C) | Tepa qismi quyidagiga cheklanadi (°C) |          |
|----------------------------------|---------------------------------------|----------|
|                                  | Minimum                               | Maksimum |
| 40                               | 40                                    | 45       |
| 60                               | 55                                    | 65       |
| 80                               | 75                                    | 90       |
| 100                              | 90                                    | 115      |
| 120                              | 105                                   | 140      |
| 140                              | 120                                   | 165      |
| 160                              | 135                                   | 190      |
| 180                              | 150                                   | 215      |
| 200                              | 170                                   | 250      |
| 220                              | 185                                   | 250      |
| 250                              | 200                                   | 250      |

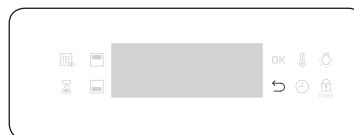
## Pishirishni to'xtatish uchun



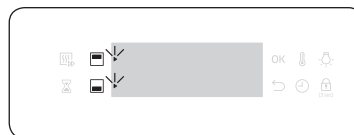
Pishirish ketayotganida rejim tanlagichni "●" ga burang. Pech birnecha soniyadan so'ng o'chadi. Buning sababi, foydalanuvchi noto'g'ri buyruq berib qo'ygan bo'lsa, uni to'g'rilashiga imkon berish uchun birnecha soniya kutiladi.

## Bitta qismda pishirishni to'xtatish uchun

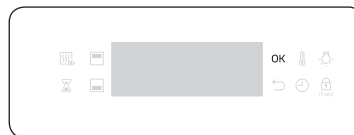
Ikki qismda tayyorlash rejimida tayyorlashni to'xtatish uchun quyidagi yo'l-yo'riqlarga amal qiling.



1. Tayyorlashni to'xtatish uchun ← tugmasini bosing.



2. ▮ tugmasini bosib tepa qismini, ▮ tugmasini bosib esa pastki qismini tanlash mumkin. Tanlangan qismda ▶ tasvirchasi o'chib-yonadi.



3. OK tugmasini bosing. Tanlangan qismda pishirish to'xtatiladi.

# Amallar

## Maxsus funksiya

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

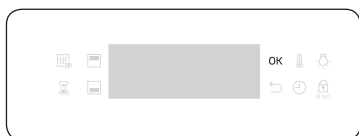


1. Rejim tanlagichini aylantirib,  ni tanlang.



2. Qiymat shkalasini aylantirgan holda funksiyani tanlab, **OK** tugmasini bosib. Odatiy harorat ko'rsatiladi.

3. Kerak bo'lsa tayyorlash vaqti va/yoki haroratini qo'ying. Tafsilotlarini **Ko'p** ishlatiladigan sozlamalar bo'limidan o'qing.



4. Funksiyani boshlash uchun **OK** tugmasini bosib.

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

## Avto tayyorlash

Tajribasiz oshpazlar uchun pechda jami 25 ta avtomatik tayyorlanadigan retseptlar mavjud. Bu xususiyatdan foydalanib, vaqtingizni tejang yoki o'rganishni tezlashtiring. Tayyorlash vaqti va harorati tanlangan retseptga qarab rostanadi.



1. Rejim tanlagichini aylantirib, **AUTO** ni tanlang.



2. Qiymat shkalasini aylantirgan holda dasturni tanlab, **OK** tugmasini bosib.



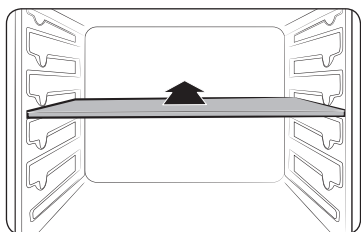
3. Porsiya hajmini tanlash uchun qiymat shkalasini aylantiring. Vazn miqyosi dasturga bog'liq.

4. Tayyorlashni boshlash uchun **OK** tugmasini bosib.

### 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 bosib.
- Ko'proq ma'lumot uchun shu qo'llanmaning Avtomatik tayyorlash dasturlari bo'limini ko'ring.

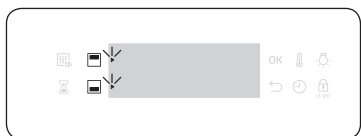
## Ikkitalik tayyorlash rejimi



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



2. Rejim tanlagichini aylantirib, **AUTO** ni tanlang.



3. **Top** tugmasini bosib tepa qismini, **Bottom** tugmasini bosib esa pastki qismini tanlash mumkin. Tanlangan qismda ► tasvirchasi paydo bo'ladi.



4. Tepa qismi uchun dasturni tanlash uchun qiymat shkalasini aylantiring, keyin **OK** ni bosing.



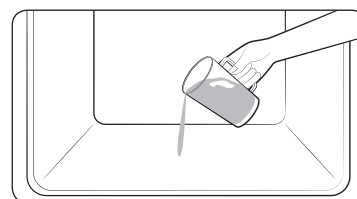
5. Porsiya hajmini tanlash uchun qiymat shkalasini aylantiring. Vazn miqyosi dasturga bog'liq.
6. Tayyorlashni boshlash uchun **OK** tugmasini bosing.

## IZOH

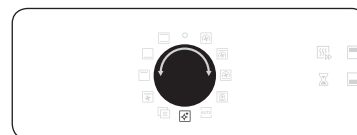
Batafsil ma'lumotni shu qo'llanmaning **Avtomatik tayyorlash dasturlari** bo'limidan oling.

## Bug'da tozalash

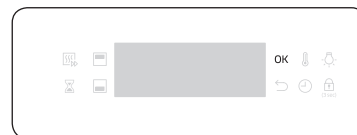
Bu yengil kirlanishni bug'da tozalashda foydali. Bu funksiya muntazam qo'lda tozalash ehtiyojini kamaytirib, vaqtingizni tejaydi. Bu jarayon davomida qolgan vaqt displeyda ko'rsatib turiladi.



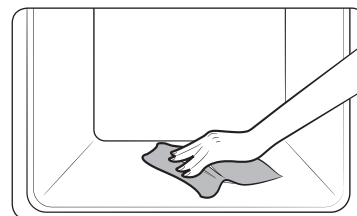
1. Pech tubiga 400 ml ( $\frac{3}{4}$  krujka) suv quyung va eshigini yoping.



2. Rejim tanlagichini aylantirib, **Steam Clean** ni tanlang.



3. Tozalashni boshlash uchun **OK** tugmasini bosing. Bug'da tozalash 26 daqiqa davom etadi.



4. Pech ichini tozalash uchun quruq latta ishlating.

# Amallar

## ⚠ OGOHLANTIRISH

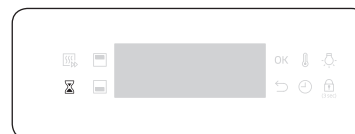
Sikl tugamagunicha eshigini ochmang. Pechdagi suv qaynoq bo'ladi, kuydirib qo'yishi mumkin.

## 📄 IZOH

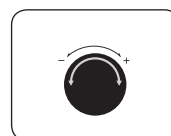
- Pech yomon kirlangan bo'lsa, masalan qizdirib tayyorlash yoki gril natijasida, Bug'da tozalashni ishlatishdan oldin qattiq dog'larni yuvish vositasi yordamida qo'lda yuvib tashlash tavsiya etiladi.
- Sikl tugallangach, eshigini qiya ochib qo'ying. Shunda ichki emal yuzasi yaxshiroq quriydi.
- Pech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

## Taymer

Tayyorlash paytida taymer vaqtini yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.



1. ⌚ ni bosung.



2. Qiymat shkalasini aylantirgan holda vaqtini o'rnatib, **OK** tugmasini bosung. Vaqtini maksimum 23 soat va 59 daqiqaga qo'yish mumkin.

## 📄 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 Pech chirog'ini 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.

### **IZOH**

- Qizdirib olish barcha rejimlarda tavsiya etiladi, tayyorlash qo'llanmasida tayinlangan holatlar bundan mustasno.












### **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       |

## Aqlli pishirish

| 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<br>1 |              | 160-180      | 50-70       |
| Buzoqning suyakli soni, 1,5 kg | Panjara + Universal patnis | 3<br>1 |              | 160-180      | 90-120      |
| Qovurilgan cho'chqa, 1 kg      | Panjara + Universal patnis | 3<br>1 |              | 200-210      | 50-60       |
| Cho'chqa lahmi, 1 kg           | Panjara + Universal patnis | 3<br>1 |              | 160-180      | 100-120     |
| Suyakli qo'zichoq oyog'i, 1 kg | Panjara + Universal patnis | 3<br>1 |              | 170-180      | 100-120     |









| Oziq-ovqat   | Anjom   | Daraja | Isitish turi | Harorat (°C) | Vaqt (daq.) |
|--|---|--------|--------------|--------------|-------------|
| Parranda (tovuq/o'rdak/kurka)                      |   |        |              |              |             |
| Tovuq, butun, 1,2 kg *                             | Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun) | 3<br>1 |              | 205          | 70-80 *     |
| Tovuq bo'laklari                                   | Panjara + Universal patnis                            | 3<br>1 |              | 200-220      | 25-35       |
| O'rdak to'shi                                      | Panjara + Universal patnis                            | 3<br>1 |              | 180-200      | 20-30       |
| Kichkina kurka, butun, 5 kg                        | Panjara + Universal patnis                            | 3<br>1 |              | 180-200      | 120-150     |
| Sabzavotlar  |   |        |              |              |             |
| Sabzavotlar, 0,5 kg                                | Universal patnis                                      | 3      |              | 220-230      | 15-20       |
| Pishirilgan kartoshka (yarmidan bo'lingan), 0,5 kg | Universal patnis                                      | 3      |              | 200          | 45-50       |
| Baliq  |   |        |              |              |             |
| Baliq filesi, dimlangan                            | Panjara + Universal patnis                            | 3<br>1 |              | 200-230      | 10-15       |
| Baliq qovurdog'i                                   | Panjara + Universal patnis                            | 3<br>1 |              | 180-200      | 30-40       |

\* Vaqtning  $\frac{2}{3}$  qismi o'tganda ag'daring.











## Gril rejimida tayyorlash

Pechni katta gril rejimida qizdirib olishni tavsiya qilamiz. Vaqt yarmiga yetganda ag'daring.

| Oziq-ovqat                     | Anjom                         | Daraja | Isitish turi  | Harorat (°C) | Vaqt (daq.) |
|--------------------------------|-------------------------------|--------|---|--------------|-------------|
| Non                            |                               |        |   |              |             |
| Tost                           | Panjara                       | 5      |    | 270          | 2-4         |
| Pishloqli tostlar              | Universal patnis              | 4      |    | 200          | 4-8         |
| Mol go'shti                    |                               |        |   |              |             |
| Steyk *                        | Panjara +<br>Universal patnis | 4<br>1 |    | 240-250      | 15-20       |
| Burgerlar *                    | Panjara +<br>Universal patnis | 4<br>1 |    | 250-270      | 13-18       |
| Cho'chqa go'shti               |                               |        |   |              |             |
| To'qmoqlangan cho'chqa go'shti | Panjara +<br>Universal patnis | 4<br>1 |    | 250-270      | 15-20       |
| Sosiskalar                     | Panjara +<br>Universal patnis | 4<br>1 |    | 260-270      | 10-15       |
| Parranda                       |                               |        |   |              |             |
| Tovuq, to'shi                  | Panjara +<br>Universal patnis | 4<br>1 |   | 230-240      | 30-35       |
| Tovuq, oyoqchalari             | Panjara +<br>Universal patnis | 4<br>1 |  | 230-240      | 25-30       |

\* Vaqtning  $\frac{2}{3}$  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 krokotlar            | Universal patnis              | 3      |  | 220-230      | 25-30       |
| Muzlatilgan pech kamamberi       | Panjara                       | 3      |  | 190-200      | 10-15       |
| Muzlatilgan baton usti narsali   | Panjara +<br>Universal patnis | 3<br>1 |  | 190-200      | 10-15       |
| Baliq tayoqchalari (muzlatilgan) | Panjara +<br>Universal patnis | 3<br>1 |  | 190-200      | 15-25       |
| Muzlatilgan baliq bo'laji        | Panjara                       | 3      |  | 180-200      | 20-35       |

## Aqlli pishirish

### Pishirib olish

Bu rejimda avtomatik ravishda 220 °C gacha isitish sikli mavjud. Go'shtni quritish mobaynida yuqoridagi isituvchi bilan konveksiya parraklari 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 +        | 3      | 80-100       | 3-4         |
|                             | Universal patnis | 1      |              |             |
| Qovurilgan cho'chqa go'shti | Panjara +        | 3      | 80-100       | 4-5         |
|                             | Universal patnis | 1      |              |             |
| Qovurilgan qo'zichoq        | Panjara +        | 3      | 80-100       | 3-4         |
|                             | Universal patnis | 1      |              |             |
| O'rdak to'shi               | Panjara +        | 3      | 80-100       | 2-3         |
|                             | Universal patnis | 1      |              |             |

### 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       |

| Rqm | Kamera | Oziq-ovqat                         | Anjom                         | Daraja | Isitish turi | Harorat (°C) | Vaqt (daq.) |
|-----|--------|------------------------------------|-------------------------------|--------|--------------|--------------|-------------|
| 2   | Yuqori | Qovurilgan sabzavotlar, 0,4-0,8 kg | Universal patnis              | 4      |              | 200-210      | 18-23       |
|     | 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 zapekankasi, 1,0-1,5 kg  | Panjara, 22-24 sm pech idishi | 1      |              | 180-190      | 45-50       |
| 4   | Yuqori | Tovuq oyoqchalari *                | Panjara                       | 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                       | 4      |              | 210-230      | 15-20       |
|     | Quyi   | Olmali qatlama                     | Universal patnis              | 1      |              | 170-180      | 25-30       |

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

Quvvatni tejash uchun faqat tepa yoki pastki qismni ishlatish mumkin. Alohida qismni 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.) |
|----------------------|------------------|--------|--------------|--------------|-------------|
| Kichkina tort        | Universal patnis | 4      |              | 170          | 30-35       |
| Yumshoq patir        | Universal patnis | 4      |              | 180-190      | 30-35       |
| Lazanya              | Panjara          | 4      |              | 190-200      | 30-35       |
| Tovuq, oyoqchalari * | Panjara          | 4      |              | 230-250      | 30-35       |

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

Quyi

| Oziq-ovqat                 | Anjom            | Daraja | Isitish turi | Harorat (°C) | Vaqt (daq.) |
|----------------------------|------------------|--------|--------------|--------------|-------------|
| Kichkina tort              | Universal patnis | 1      |              | 170          | 30-35       |
| Marmarli pirog             | Panjara          | 1      |              | 160-170      | 60-70       |
| Olmali pirog               | Panjara          | 1      |              | 160-170      | 70-80       |
| Qo'lbola pitsa, 1,0-1,2 kg | Universal patnis | 1      |              | 190-210      | 13-18       |

## Avtomatik tayyorlash dasturlari

### Bittalik tayyorlash

Quyidagi jadvalda pishirish, qovurish va dimlash uchun 15 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.

1-5, 13 va 14-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 | 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 3 | Oq buxanka       | 0,6-0,7   | Panjara | 2      |
| A 4 | Marmarli pirog   | 0,7-0,8   | Panjara | 2      |
|     |                  | Xamirni tayyorlab, doiraviy metal gugelhupf yoki bundt qolipiga soing. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying. |         |        |

## Aqlli pishirish

| Kod  | Oziq-ovqat                 | Vazn (kg)  | Anjom            | Daraja |
|------|----------------------------|--|------------------|--------|
| A 5  | Yong'oqli shokoladli pirog | 0,7-0,8  | Panjara          | 3      |
|      |                            | 20-24 sm o'lchamli olovga chidamli idishda xamirni tayyorlang. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.                                  |                  |        |
| A 6  | Mol biqini                 | 0,9-1,1  | Panjara +        | 2      |
|      |                            | 1,1-1,3  | Universal patnis | 1      |
|      |                            | Go'shtni toblab, sovutkichda 1 soatga qo'yib qo'ying. Panjaraga qo'ying.   |                  |        |
| A 7  | Tovuq, butun               | 0,9-1,1  | Panjara +        | 2      |
|      |                            | 1,1-1,3  | 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 8  | Tovuq oyoqchalari          | 0,6-0,8  | Panjara +        | 4      |
|      |                            | 0,8-1,0  | Universal patnis | 1      |
|      |                            | Yog' va ziravor qo'shib, patnisa qo'ying.  |                  |        |
| A 9  | Gulmohi                    | 0,3-0,5  | Panjara +        | 4      |
|      |                            | 0,5-0,7  | Universal patnis | 1      |
|      |                            | Baliqni chaying, tozalang va tokchaga boshini dumiga qaratib qo'ying. Baliq ichiga limon sharbati, tuz va ziravor qo'shing. Teri yuzasini pichoq bilan tiling. Yog' va tuz seping. |                  |        |
| A 10 | Losos steyki/ filesi       | 0,4-0,6  | Panjara +        | 4      |
|      |                            | 0,6-0,8  | Universal patnis | 1      |
|      |                            | Steyk yoki fileni chaying va tozalang. Fileni tokchaga terisini tepaga qilib joylashtiring.  |                  |        |

| Kod  | Oziq-ovqat             | Vazn (kg)  | Anjom            | Daraja |
|------|------------------------|--|------------------|--------|
| A 11 | Qovurilgan sabzavotlar | 0,4-0,6  | Universal patnis | 4      |
|      |                        | 0,6-0,8  |                  |        |
|      |                        | Qovoqcha, baqlajon, qalampir, piyoz va olchasimon pomidorlarni chaying, to'g'rang. Zaytun moyidan surting va ziravorlar seping. Patnisa tekis joylashtiring.   |                  |        |
| A 12 | Muzlatilgan kroketlar  | 0,4-0,6  | Universal patnis | 3      |
|      |                        | 0,6-0,8  |                  |        |
|      |                        | Muzlatilgan kroketlarni patnisa tekis taqsimlang.  |                  |        |
| A 13 | Muzlatilgan pitsa      | 0,3-0,6  | Panjara          | 3      |
|      |                        | 0,6-0,9  |                  |        |
|      |                        | Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, muzlagan pitsani panjara o'rtasiga qo'ying. Birinchi sozlama yupqa italyan pitsa, ikkinchi sozlama qalin pitsa uchun.  |                  |        |
| A 14 | Uy pitsasi             | 0,8-1,0  | Universal patnis | 2      |
|      |                        | 1,0-1,2  |                  |        |
|      |                        | Achitqili xamir qo'lbola pitsani tayyorlab, patnisa qo'ying. Og'irlik xamir bilan sous, sabzavotlar, vetchina va pishloq kabi masalliqni o'z ichiga oladi. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni kirgizing. |                  |        |
| A 15 | Xamirturushni achitish | 0,5-0,6  | Panjara          | 2      |
|      |                        | 0,7-0,8  |                  |        |
|      |                        | 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 birontasini yoki har ikkalasini ham bir vaqtning o'zida ishlatish mumkin.

Dasturda miqdorlar, vazn diapazonlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Tayyorlash rejimlari va vaqtlari sizga qulay bo'lishi uchun avvaldan dasturlashtirilgan. Yo'riqnomangizda avtomatik dasturlar uchun ba'zi retseptlarni topasiz.

Barcha ikkitalik 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.

| Kod    | Oziq-ovqat                      | Vazn (kg)  | Anjom            | Daraja |
|--------|---------------------------------|--|------------------|--------|
| Yuqori |                                 |  |                  |        |
| A 1    | Kartoshkali taom                | 1,0-1,5  | Panjara          | 4      |
|        |                                 | Olovga chidamli idishda kartoshka zapekankasini 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 idishda qo'lbola lazanyani tayyorlang, 22-24 sm. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.          |                  |        |
| A 3    | Qovurilgan sabzavotlar          | 0,4-0,6  | Universal patnis | 4      |
|        |                                 | 0,6-0,8  |                  |        |
|        |                                 | Qovoqcha, baqlajon, qalampir, piyoz va olchasimon pomidorlarni chayib, to'g'rang. Zaytun moyidan surting va ziravorlar seping. Patnisda tekis joylashtiring. |                  |        |
| A 4    | Pishirilgan kartoshka pallalari | 0,6-0,8  | Universal patnis | 4      |
|        |                                 | 0,8-1,0  |                  |        |
|        |                                 | Yirik kartoshkalarni (200 g lik) uzunligi bo'yicha ikkiga bo'ling. Patnisga kesilgan tomonini tepaga qilib qo'ying va yog', ko'kat va ziravor seping.        |                  |        |
| A 5    | Muzlatilgan pech chipslari      | 0,3-0,5  | Universal patnis | 4      |
|        |                                 | 0,5-0,7  |                  |        |
|        |                                 | Muzlatilgan pech chipslarini patnisda tekis taqsimlang.  |                  |        |

## Aqlli pishirish

| Kod    | Oziq-ovqat        | Vazn (kg)   | Anjom            | Daraja |
|--------|-------------------|---|------------------|--------|
| Quyida |                   |   |                  |        |
| A 1    | Olmali pirog      | 1,2-1,4   | Panjara          | 1      |
|        |                   | 24-26 sm o'lchamli doiraviy metall qolip yordamida olmali pirogni tayyorlang. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.  |                  |        |
| A 2    | Olmali qatlama    | 0,4-0,6   | Universal patnis | 1      |
|        |                   | Olmali qatlamalarni universal patnisdagi qog'oz ustiga joylashtiring. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni kirgizing.   |                  |        |
| A 3    | Kish-loren        | 1,2-1,5   | Panjara          | 1      |
|        |                   | Kish xamirini tayyorlang, 25 sm diametrlil doiraviy kish idishini qo'ying. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qiyma qo'shib, idishni panjara markaziga qo'ying.  |                  |        |
| A 4    | Muzlatilgan pitsa | 0,3-0,6   | Panjara          | 1      |
|        |                   | 0,6-0,9   |                  |        |
|        |                   | Muzlatilgan pitsani panjaraning o'rtasiga qo'ying. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, panjarani kirgizing. Birinchi sozlama yupqa italyancha pitsa, ikkinchi sozlama qalin pitsa uchun.                                  |                  |        |
| A 5    | Uy pitsasi        | 0,8-1,0   | Universal patnis | 1      |
|        |                   | 1,0-1,2   |                  |        |
|        |                   | Achitqili xamirda qo'lbola pitsani tayyorlab, patnisdagi qo'ying. Og'irlik xamir bilan sous, sabzavotlar, vetchina va pishloq kabi masalliqarni o'z ichiga oladi. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni kirgizing. |                  |        |

## 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   |              | 170          | 20-25       |
|                 |  | 2   |              | 160          | 28-33       |
|                 |  | 1+4   |              | 155          | 30-35       |
| Pechenye        | Universal patnis   | 1+4   |              | 140          | 30-35       |
| Yog'siz biskvit | Panjara +<br>Tagi olinadigan qolip<br>(qora qoplangan, ø 26 sm)        | 2   |              | 160          | 35-40       |
|                 |  | 2   |              | 160          | 35-40       |
|                 |  | 1+4   |              | 155          | 45-50       |
| Olmali pirog    | Panjara +<br>2 ta tagi olinadigan qolip<br>* (qora qoplangan, ø 20 sm) | 1 tasi<br>diagonal<br>joylashtiriladi   |              | 160          | 70-80       |
|                 |  | Universal patnis +<br>Panjara + 2 ta tagi<br>olinadigan qolip<br>** (qora qoplangan, ø 20 sm) | 1+3          |              | 160         |

\* 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      |  | 270 (maks)   | 1-2                        |
| Mol go'shtli burgerlar * (12 ta) | Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun) | 4<br>1 |  | 270 (maks)   | 1chi : 12-17<br>2chi : 5-8 |

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

## 3. Pishirish

| Taom turi     | Anjom   | Daraja | Isitish turi  | Harorat (°C) | Vaqt (daq.) |
|---------------|---|--------|---|--------------|-------------|
| Butun tovuq * | Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun) | 3<br>1 |  | 205          | 65-75 *     |

\* Pishirish vaqti  $\frac{2}{3}$  o'tgach, 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 masalliqni tayyorlaguncha parraklarni toza sochiqqa yoyib, ustini yopib qo'ying. Qolgan masalliqni idishda yaxshilab aralashtiring, qirilgan pishloqdan tashqari. Kartoshka parraklarini idishga yoying va aralashmani ustidan quyung. Uning ustidan qirilgan pishloqni sepib, dimlang. Pishirgandan so'ng tortishdan oldin ustiga birnecha 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 qoshiq quritilgan petrushka, oregano, rayhon

**Tayyorlash usuli** Go'sht uchun pomidor sousini tayyorlang. Moyni tovada qizitib, qiyma bilan piyozni qizartirib, 10 daqiqacha qovuring. Ustidan pomidor sousini quyib, go'shtni soling, quritilgan ziravorlarni qo'shing. Qaynatib olib, keyin 30 daqiqaga miltillatib qo'ying. Lazanyani o'ramdagi yo'riqnomasiga qarab pishiring. Lazanya vermisheli, go'sht sousi va pishloqni bir qatlam qilib soling, keyin yana bir qatlam soling. Keyin ustidan qolgan pishloqni tekis seping.

### Olmali pirog

**Tarkibi** • **Xamiri:** 275 g un,  $\frac{1}{2}$  qoshiq tuz, 125 g oq shakar kukuni, 8 g vanilli shakar, 175 g yaxna sariyog', 1 ta tuxum (ko'pirtirilgan)  
• **Masalliq:** 750 g butun olmalar, 1 qoshiq limon sharbati, 40 g shakar,  $\frac{1}{2}$  qoshiq dolchin, 50 g urug'siz mayiz, 2 qoshiq ushoq

**Tayyorlash usuli** Tog'oradagi unga tuz soling. Unga shakar kukuni bilan vanilli shakar soling. Sariyog'ni un ichida 2 ta pichoq bilan maydalang. Ko'pirtirilgan tuxumning  $\frac{3}{4}$  qismini soling. Hamma masalliqni oshxona kombaynida qumoq-qumoq bo'lgunicha aralashtiring. Xamirni qo'lda yumaloq shaklga keltiring. Polimer plyonkaga o'rab, 30 daqiqaga qo'yib qo'ying. 24-26 sm 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. Ozgina ezing. Qolgan xamirni ham yoying. Xamirni uzunchoq bo'lakda kesib, qiyma ustiga panjara qilib qo'ying. Pirogning ustiga qolgan tuxumni tekis surtib chiqing.



## Kish-loren

- Tarkibi**
- **Xamiri:** 200 g un, 80 g sariyog', 1 ta tuxum
  - **Masalliq:** 75 g kub shaklidagi yog'siz bekon, 125 ml qaymoq, 125 g krem fresh, 2 ta tuxum, ko'pirtirilgan, 100 g qirilgan shveysar pishlog'i, tuz va qalampir
- Tayyorlash usuli**
- Tayyorlash uchun un, sariyog' va tuxumni tog'oraga solib, aralashtiring, keyin 30 daqiqaga sovutkichga qo'yib qo'ying. Xamirni yoyib, 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 quyung.

## 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 daqiqa 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.

# Xizmat ko'rsatish

## Tozalash

### ⚠ OGOHLANTIRISH

Tozalashdan avval pech va anjomlarning soviganiga ishonch hosil qiling. Dag'al tozalash vositalari, qattiq chyotkalar, 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. Maksimal harorat bilan Konveksiya rejimini tanlang, keyin siklni bir soat ishlating.

### 📖 IZOHI

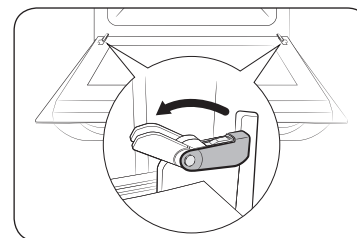
Modeliga qarab, katalitik qismlar bir tomondan yoki 3 tomondan qoplangan.

## Eshikni olish

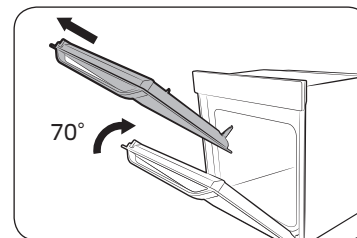
Oddiy foydalanish maqsadlarida pech eshigi olib qo'yilmasligi kerak, biroq, masalan, tozalash maqsadida eshikni olish zarur bo'lgan hollarda quyidagi ko'rsatmalarga amal qiling.

### ⚠ DIQQAT

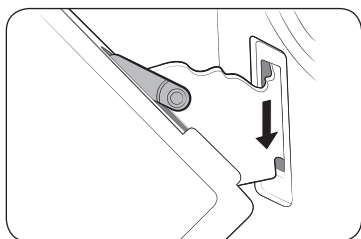
Pech eshigi og'ir.



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



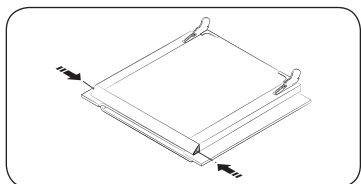
2. Eshikni taxminan 70° ga yoping. Ikkala qo'llaringiz bilan pech eshigi yon tomonlarining o'rta qismidan mahkam ushlang va ilmoqlar olinishi mumkin bo'lgunicha torting.



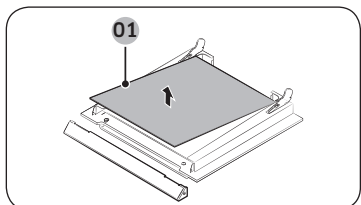
3. Tozalagandan keyin eshikni biriktirish uchun 1- va 2-qadamlarni teskari tartibda bajaring. Har ikkala tomondagi ilmoqlarning qisqichlari yopilishi kerak.

### Eshik shishalarini yechib olish

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

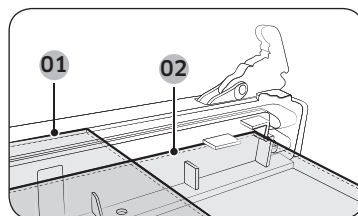


1. Eshikning chap va o'ng tomonlaridagi har ikkala tugmachalarni bosing.



2. Qopqog'ini chiqaring va 1 va 2 shishani eshikdan chiqaring.

01 1-oina

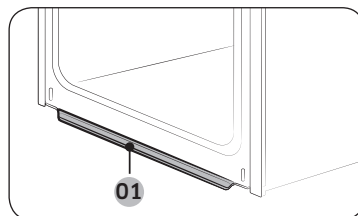


01 1-oina  
02 2-oina

### IZOH

1-ichki shishani yig'ishda quyidagi yo'nalishda bosmani qo'ying.

### Suv yig'uvchisi



01 Suv yig'uvchisi

3. Eshik oynalarini tozalab bo'lganingizdan so'ng, oynalarni joyiga qo'yish uchun 1, 2-qadamlarni teskari tartibda qaytaring. Rasmga qarab 1 va 2-oynalarning to'g'ri joylashtirilganligini tekshiring.

Suv yig'uvchisi suyuqligina emas, balki ovqat qoldiqlarini ham to'playdi. Suv yig'uvchisini muntazam ravishda bo'shatib, tozalab turing.

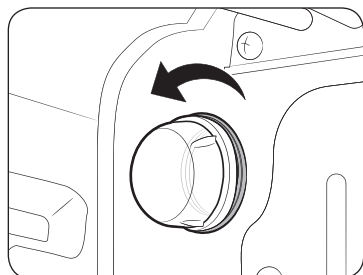
### ⚠ OGOHLANTIRISH

Suv yig'uvchisidan suv sizayotganini aniqlasangiz, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

## Xizmat ko'rsatish

### 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 ishlateng. 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.

## 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.  | • Tugmalar orasiga yot jism tushib qolgan bo'lsa. | • Yot jismni olib tashlab, qayta urining.         |
|                                  | • Sensorli model: tashqi yuzada namlik bo'lsa.    | • Namlikni artib tashlab, qayta urining.          |
|                                  | • Qulflash funksiyasi qo'yilgan bo'lsa.           | • Qulflash funksiyasi qo'yilganligini tekshiring. |
| Vaqt ko'rsatilmayapti.           | • Tok kelmayotgan bo'lsa.                         | • Tok borligini tekshiring.                       |
| Pech ishlamayapti.               |   |   |
| Pech ishlab turganida to'xtaydi. | • Tokdan uzilgan bo'lsa.                          | • Tokka qayta ulang.                              |

| Muammo   | Sababi   | Chora  |
|--|--|--|
| Ishlab turganida o'chib qolyapti.                  | • Pishirish juda uzoq davom etsa.                              | • Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini kuting.                  |
|  | • Sovitish ventilyatori ishlamas.                              | • Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting.                        |
|  | • Pech havo aylanishi yomon bo'lgan joyga o'rnatilgan bo'lsa.  | • Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang. |
|  | • Bitta rozetkaga bir nechta vilka tiqilgan bo'lsa.            | • Bitta vilka tiqing.  |
| Pechga tok kelmayapti.                             | • Tok kelmayotgan bo'lsa.                                      | • Tok borligini tekshiring.  |
| Ishlash paytida pech tashqi tomoni qizib ketyapti. | • Pech havo aylanishi yomon bo'lgan joyga o'rnatilgan bo'lsa.  | • Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang. |
| Eshikni tegishlicha ochib bo'lmayapti.             | • Eshik va ichkarining orasiga ovqat qoldig'i tiqilgan bo'lsa. | • Pechni yaxshilab tozalang, keyin eshikni qayta oching.               |

| Muammo  | Sababi  | Chora  |
|---|---|--|
| Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi.                        | • Lampa yonib, keyin o'chsa.  | • Quvvatni tejash maqsadida lampa muayyan vaqtdan so'ng avtomatik tarzda o'chadi. Uni qayta yoqish uchun pech chirog'i tugmasini bosing. |
|   | • Pishirish paytida lampa usti yopilib qolsa.   | • Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.  |
| Pechga tekkanda tok urmoqda.  | • Quvvat tegishli yerga ulanmagan bo'lsa.   | • Quvvat ta'minoti tegishli yerga ulanganini tekshiring.   |
|   | • Rozetka yerga ulanmaydigan xilidan bo'lsa.  |  |
| Suv tomchilamoqda.  | • Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu qurilmaning nosozligi emas.  | • Pechni sovitib, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.   |
| Eshikdagi yoriqdan bug' chiqmoqda.                                    |   |  |
| Pechda suv qolmoqda.  |   |  |
| Pech ichidagi yorqinlik turlicha.                                     | • Quvvatga qarab yorqinlik o'zgaradi.   | • Pishirayotgan paytda quvvat o'zgarishi nosozlik emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.   |
| Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayapti. | • Ventilyator pech ichini shamollatish uchun avtomatik ravishda birmuncha vaqt ishlab turadi. | • Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.  |

## Nosozliklarni bartaraf etish

| Muammo   | Sababi   | Chora   |
|--|--|---|
| Pech qizimayapti.                                    | • Eshik ochiq bo'lsa.  | • Eshikni yopib, qayta boshlang.  |
|  | • Pech boshqaruvlari to'g'ri qo'yilmagan bo'lsa.                   | • Pech ishlashi haqidagi bo'limga qarab va pechni qayta boshlang.   |
|  | • Xonadondagi saqlagich kuygan yoki avtomat otvorgan bo'lsa.       | • Saqlagichni almashtiring yoki ajratgich avtomatni yoqing. Bu hol tez-tez sodir bo'lsa, elektrik chaqiring.                            |
| Ishlash paytida tutun chiqadi.                       | • Birinchi marta ishlash paytida.                                  | • Pechni birinchi marta ishlatganda isitkichdan tutun chiqishi mumkin. Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak. |
|  | • Isitkichda taom bo'lsa.  | • Pech sovishini kuting va isitkichdan taomni oling.  |
| Pechni ishlatganda plastik yoki kuygan hid kelmoqda. | • Issiqqa chidamli bo'lmagan plastik yoki boshqa idish ishlatilsa. | • Yuqori haroratga mos shisha idishlarni ishlatning.  |

| Muammo                                     | Sababi                                       | Chora  |
|--|--|--|
| Pech tegishli pishirmayapti.               | • Pishirish paytida pech eshigi ochilsa.     | • Eshigini ochavermang, agar ag'darib turish kerak bo'lgan taom pishirayotgan bo'lmasangiz, albatta. Eshikni ochaversangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin. |
| Bug'da tozalash ishlaymayapti.             | • Chunki harorat o'ta yuqori.                | • Pechni sovitib, keyin ishlatning.  |
| Ikkitalik tayyorlash rejimi ishlaymayapti. | • Bo'lgich to'g'ri joylashtirilmagan bo'lsa. | • Bo'lgichni to'g'ri kiriting, keyin ishlatning.   |
| Bittalik tayyorlash rejimi ishlaymayapti.  | • Bo'lgich pechga kirgizilgan bo'lsa.        | • Bo'lgichni olib tashlang, keyin ishlatning.  |

## 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.   |   |
| 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 | <b>Tugma muammosi</b><br>Tugma birmuncha vaqt bosib turilganda chiqadi.                        | Tugmalarni tozalang, ular ustida/atrofida suv bo'lmasin. Pechni o'chirib, qayta urining. Muammo hal bo'lmasa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. |

| Kod  | Ma'nosi   | Chora   |
|------|---|---|
| S-01 | <b>Xavfsizlik uchun o'chirish</b><br>Pech o'rnatilgan haroratda uzoqroq vaqt ishlashda davom etadi. <ul style="list-style-type: none"><li>• 105 °C gacha - 16 soat</li><li>• 105 °C dan 240 °C gacha - 8 soat</li><li>• 245 °C dan Maks. gacha - 4 soat</li></ul> | Bu tizim nosozligi emas. Pechni o'chirib, taomni oling, keyin 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                  |              | 64 litr            |
| Vazn                    | Sof          | 35,5 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)                          | 0,95  |
| Energiya sarfi, kW (Majburiy havo konveksiyasi)     | 0,78  |
| Ichki kamera foydali sig'imi, l                     | 64    |
| 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

---

Qayd

---

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQRILGAN  
 ISHLAB CHIQRUVCHI : SAMSUNG  
 TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:  
 Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),  
 Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streys,  
 Eria 21, Industrial Lark, 42000 Port  
 Klang, Seleangor, Malayziya.

## SAVOL YOKI FIKR BORMI?

| MAMLAKAT   | QO'NG'IROQ QILING               | YOKI TASHRIF BUYURING:   |
|------------|---------------------------------|--|
| RUSSIA     | 8-800-555-55-55                 | <a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>             |
| GEORGIA    | 0-800-555-555                   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| ARMENIA    | 0-800-05-555                    | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55                  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977)   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799)   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799) | <a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>       |
| TAJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888) | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| MONGOLIA   | 1800-25-55                      | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| BELARUS    | 810-800-500-55-500              | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| MOLDOVA    | +373-22-667-400                 | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                   |
| UKRAINE    | 0-800-502-000                   | <a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian) |



DG68-00893E-00