

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации и установке

NV68A1110** / NV68A1140** / NV68A1145**



SAMSUNG

Содержание

| | | | |
|---|-----------|--------------------------------------|-----------|
| Использование руководства | 3 | Рекомендации по приготовлению | 16 |
| В данном руководстве используются следующие обозначения: | 3 | Приготовление вручную | 16 |
| Инструкции по технике безопасности | 3 | Пробные блюда | 18 |
| Важные меры предосторожности | 3 | Обслуживание | 19 |
| Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование) | 6 | Очистка | 19 |
| Функция автоматической экономии энергии | 6 | Замена | 21 |
| Установка | 6 | Устранение неисправностей | 22 |
| Комплектация | 6 | Контрольные пункты | 22 |
| Подключение к источнику питания | 7 | Информационные коды | 23 |
| Установка в отсек кухонной мебели | 8 | Технические характеристики | 24 |
| Подготовка к использованию | 10 | Приложение | 24 |
| Начальные установки | 10 | | |
| Запах нового духового шкафа | 10 | | |
| Принадлежности | 11 | | |
| Механический замок (только для соответствующих моделей) | 12 | | |
| Использование | 12 | | |
| Панель управления | 12 | | |
| Быстрый прогрев | 13 | | |
| Время приготовления | 13 | | |
| Режимы приготовления | 14 | | |
| Остановка процесса приготовления | 15 | | |
| Дополнительные возможности | 15 | | |

Использование руководства

Благодарим вас за выбор встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG.

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

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

В данном руководстве используются следующие обозначения:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ВНИМАНИЕ

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Инструкции по технике безопасности

Установка данного духового шкафа должна выполняться только квалифицированным электриком.

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

Важные меры предосторожности

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

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

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

Проветривайте помещение во время пиролизической очистки и после ее завершения.

Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

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

Не допускается использовать паровые очистители.

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

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

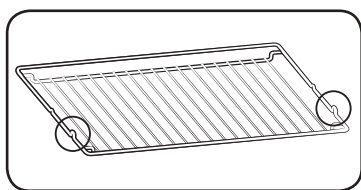
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Духовой шкаф и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

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

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.



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

⚠ ВНИМАНИЕ

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

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

В случае неисправности или поломки устройства его эксплуатацию следует прекратить.

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

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

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

Перед проведением ремонта или очистки следует отключать устройство от сети.

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

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

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

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

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

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

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

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

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

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

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

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

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

В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.

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

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

Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.

Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

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

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

Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: в процессе приготовления не оставляйте дверцу открытой.

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

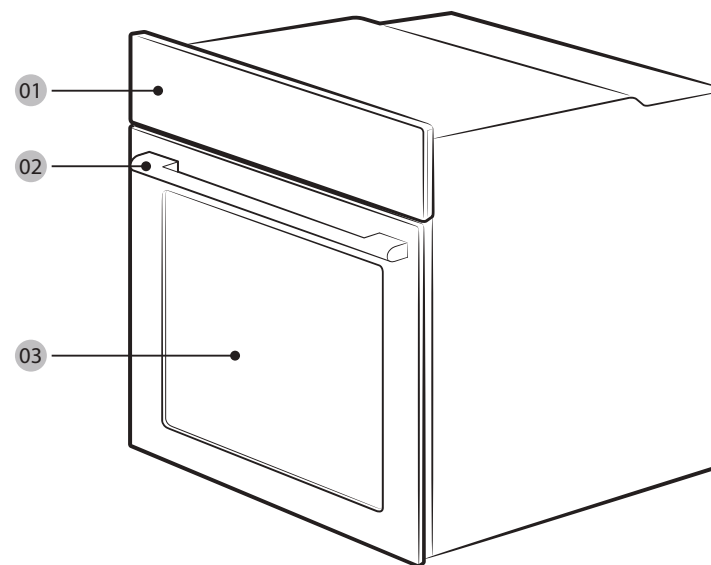
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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 с духовым шкафом или принадлежностями обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

Внешний вид устройства



01 Панель управления

02 Ручка дверцы

03 Дверца

Принадлежности

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



Решетка



Решетка-вставка *



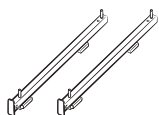
Противень для выпекания *



Универсальный противень *



Глубокий противень *

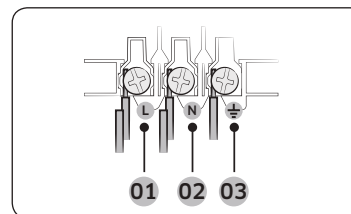


Выдвижные направляющие *

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 достаточной длины с минимальным сечением 1,5–2,5 мм².

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

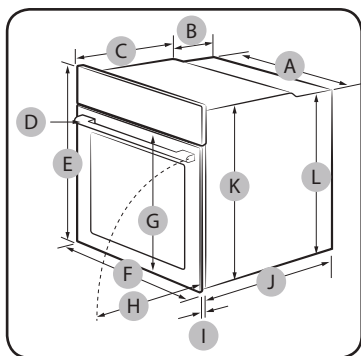
Установка

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 нагревания духового шкафа.

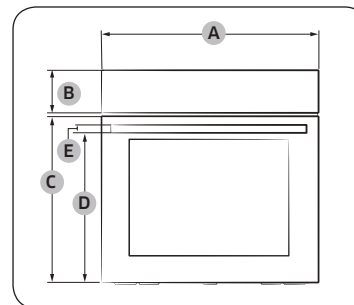
Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию духового шкафа. Для этого оставьте зазор, составляющий примерно 50 мм, между нижней полкой и стенкой отсека. При установке духового шкафа под варочной панелью следуйте инструкциям по установке для варочной панели.

Необходимые размеры для установки



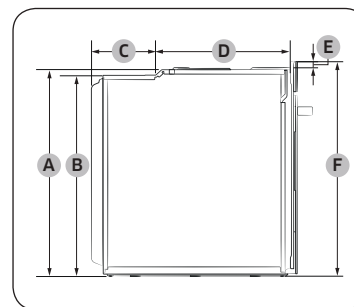
Духовой шкаф (мм)

| | | | |
|---|----------|---|-----------|
| A | 560 | G | Макс. 506 |
| B | 177 | H | Макс. 494 |
| C | 372 | I | 21 |
| D | Макс. 50 | J | 549 |
| E | 595 | K | 578 |
| F | 595 | L | 558 |



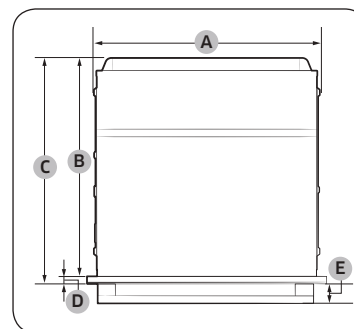
Духовой шкаф (мм)

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| A | 595 | D | 458,5 |
| B | 115 | E | 25 |
| C | 461,4 | | |



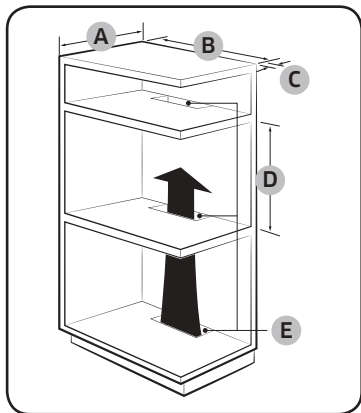
Духовой шкаф (мм)

| | | | |
|---|-----|---|-----|
| A | 578 | D | 372 |
| B | 558 | E | 17 |
| C | 177 | F | 595 |



Духовой шкаф (мм)

| | | | |
|---|-----|---|----------|
| A | 560 | D | 21 |
| B | 549 | E | Макс. 50 |
| C | 570 | | |

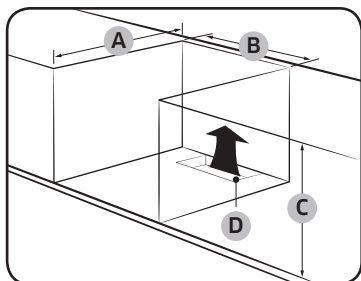


Отсек встроенной мебели (мм)

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

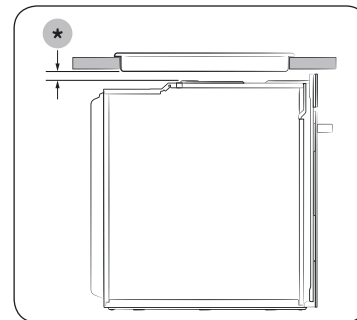


Шкаф под раковиной (мм)

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

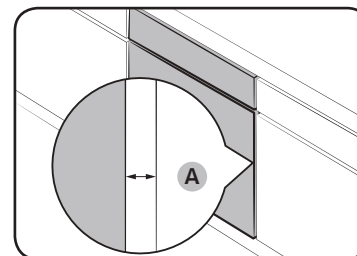
ПРИМЕЧАНИЕ

- Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия (D), обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.
- Требования к минимальной высоте (C) указаны для установки только духового шкафа.

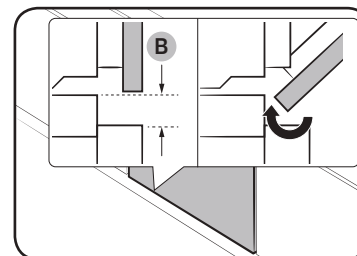


Установка с варочной панелью
Для установки варочной панели на верхнюю часть духового шкафа см. требования к пространству для монтажа в руководстве по установке варочной панели (*).

Установка духового шкафа



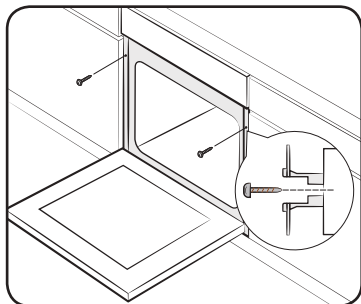
Оставьте зазор (A) не менее 5 мм между духовым шкафом и каждой из стенок отсека.



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



Установка



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 сначала отключите его от сети электропитания и выкрутите 2 винта с обеих сторон.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Подготовка к использованию

Начальные установки

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



1. Используйте кнопки / , чтобы установить значение часов, а затем нажмите . Значение минут начнет мигать.



2. Используйте кнопки / , чтобы установить значение минут, а затем нажмите .



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

Запах нового духового шкафа

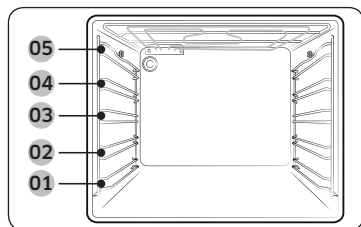
Перед первым использованием необходимо очистить камеру духового шкафа, чтобы устранить запах, свойственный новому прибору.

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



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

| | |
|---------------------------------|---|
| Глубокий противень * | Глубокий противень (глубина: 50 мм) можно использовать с решеткой-вставкой или без нее для приготовления жаркого. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце. |
| Выдвижные направляющие * | Используйте выдвижные направляющие для установки противня следующим образом: <ol style="list-style-type: none"> 1. Выдвиньте направляющие из духового шкафа. 2. Установите противень на направляющие и задвиньте его в духовой шкаф. 3. Закройте дверцу. |

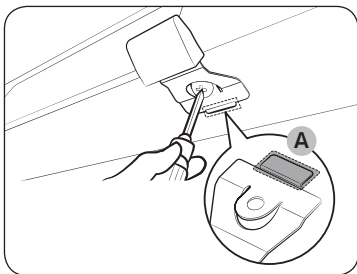
ПРИМЕЧАНИЕ

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

Подготовка к использованию

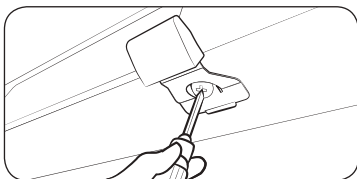
Механический замок (только для соответствующих моделей)

Установка



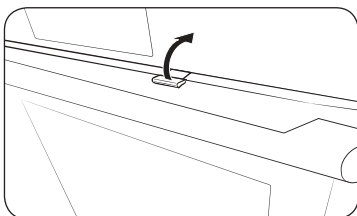
1. Вставьте тонкую часть (А) механического замка в соответствующий паз на ручке, как показано на иллюстрации.
2. Затяните винт на ручке с замком.

Демонтаж



- Ослабьте и извлеките винт из ручки с замком.

Закрытие/открытие

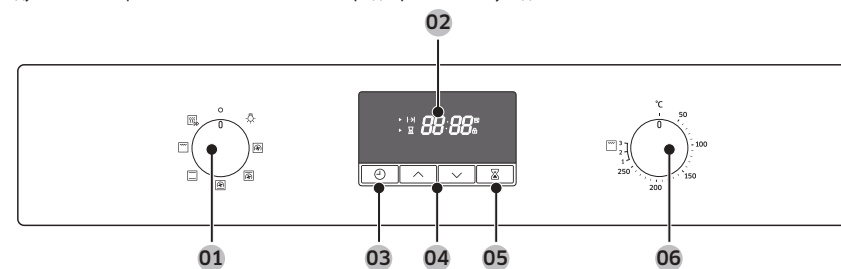


- Для открытия дверцы приподнимите ручку с замком, чтобы отпереть дверцу. Затем откройте дверцу.
- Чтобы запереть дверцу, просто закройте ее. Механический замок блокирует дверцу автоматически.

Использование

Панель управления

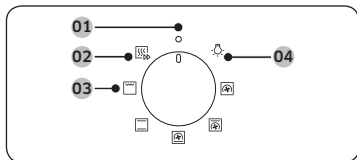
Существует множество вариантов дизайна передней панели, которая может быть выполнена из разных материалов с использованием различных цветовых решений. В целях повышения качества внешний вид духового шкафа может быть изменен без предварительного уведомления.



| | |
|------------------------------------|---|
| 01 Переключатель режима | Поверните для выбора режима приготовления или функции. |
| 02 Дисплей | На дисплее отображается время или краткое описание выбранного режима. |
| 03 Время приготовления/часы | Нажмите, чтобы задать время приготовления. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы задать текущее время. |
| 04 Вверх/вниз | Используются для установки нужного значения часов и таймера. |
| 05 Таймер | Позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда. |
| 06 Переключатель значений | Позволяет установить температуру или уровень мощности для гриля. |

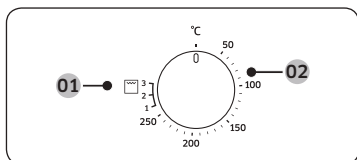
ПРИМЕЧАНИЕ

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



Переключатель режима

- 01 Выключено
- 02 Быстрый прогрев
- 03 Режимы приготовления
- 04 Освещение духового шкафа

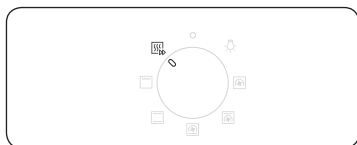


Переключатель значений

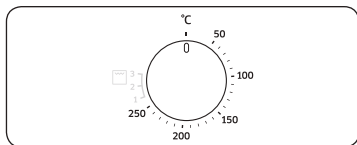
- 01 Уровень мощности для гриля
- 02 Диапазон температур

Быстрый прогрев

При необходимости можно быстро прогреть духовой шкаф. Благодаря этому вам не придется долго ждать, пока шкаф прогреется перед приготовлением. Для этого следуйте инструкциям, приведенным ниже.



1. Установите переключатель режима в положение



2. Поверните переключатель значений для установки нужной температуры в указанном диапазоне.



Духовой шкаф начнет предварительный прогрев. Предварительный прогрев завершится, когда температура внутри духового шкафа достигнет заданного значения. По завершении необходимо переключиться на выбранный режим.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для режима Гриль предварительный прогрев не требуется.

Время приготовления



1. Нажмите .
2. Используйте кнопки / , чтобы установить время приготовления, а затем нажмите . Максимальное значение времени, доступное для установки: 23 часа 59 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вам нужно сбросить время приготовления, нажмите , а затем установите для времени значение «0:00».

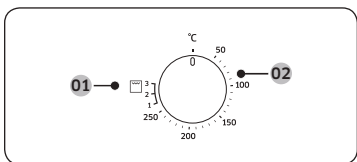
Использование

Режимы приготовления

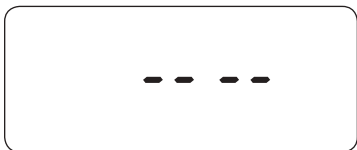


Рекомендуется помещать продукты в духовой шкаф только после завершения предварительного прогрева. Это позволит достичь наилучших результатов.

1. Выберите режим приготовления с помощью Переключатель режима.
2. Поверните переключатель значений для установки нужной температуры в указанном диапазоне. Для режима Гриль нужно выбрать уровень мощности.








- 01 Режим Гриль
- 02 Режимы приготовления (за исключением режима Гриль)



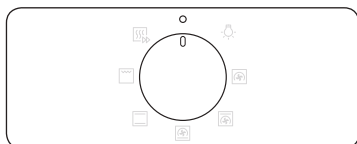
ПРИМЕЧАНИЕ

Если выбрать режим «Гриль» и установить температуру в диапазоне от 50 °C до 250 °C или выбрать обычный режим приготовления и установить температуру для режима «Гриль» 1–3, то на дисплей будет выведено сообщение (показанное слева) и будет воспроизведен звуковой сигнал для уведомления о необходимости сброса температуры.

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.

| Режим | Рекомендуемая температура (°C) | Инструкции |
|--|--------------------------------|--|
|  Конвекция | 170 | Тепло поступает от заднего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для выпекания или жаренья при приготовлении одновременно нескольких блюд на разных уровнях. |
|  Стандартный | 200 | Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд. |
|  Верхний нагрев + конвекция | 190 | Тепло поступает от верхнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для жаренья блюд с хрустящей корочкой сверху (например, мясных блюд или лазаньи). |
|  Нижний нагрев + конвекция | 190 | Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления пиццы, выпекания хлеба или тортов. |
|  Большой гриль | Уровень 2 | Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазаньи или гратена). |

Остановка процесса приготовления



В процессе приготовления установите Переключатель режима в положение .

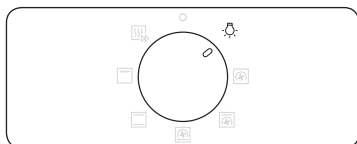
ПРИМЕЧАНИЕ


При высокой температуре внутри духового шкафа:
После выключения духового шкафа автоматически запускается вентилятор системы охлаждения и освещение духового шкафа остается включенным до его остывания.

Дополнительные возможности

Освещение духового шкафа

Освещение духового шкафа включается автоматически при запуске устройства.



Чтобы включить освещение духового шкафа, не запуская приготовление, просто поверните Переключатель режима в положение .



ПРИМЕЧАНИЕ

При выборе функции Освещение духового шкафа автоматически запускается вентилятор системы охлаждения.

Защита от детей

Во избежание несчастных случаев функция Защита от детей обеспечивает блокировку всех элементов управления устройством. Функция Защита от детей доступна только в режимах Выключено или Освещение духового шкафа.



Для активации одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и  в течение 3 секунд. Для разблокирования панели управления снова нажмите и удерживайте эти кнопки в течение 3 секунд.





ПРИМЕЧАНИЕ

Когда включена функция Защита от детей, на дисплее отображается индикация .


Таймер

Позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.



1. Нажмите .
 2. Используйте кнопки  / , чтобы установить время, а затем нажмите .
- Максимальное значение времени, доступное для установки: 23 часа 59 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если необходимо сбросить таймер, нажмите , а затем установите значение времени «0:00».

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.
- При использовании режима Гриль с функцией Эко блюдо следует размещать в центре противня.

Советы по использованию дополнительных принадлежностей

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

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

Выпечка

Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

| Блюдо | Принадлежности | Уровень | Тип нагрева | Температура (°C) | Время (мин) |
|---|--|---------|-------------|------------------|-------------|
| Бисквит | Решетка, форма Ø 25–26 см | 2 | | 160–170 | 35–40 |
| Мраморный кекс | Решетка, форма для выпечки с отверстием посередине | 3 | | 175–185 | 50–60 |
| Тарт (открытый пирог) | Решетка, форма для тарта Ø 20 см | 3 | | 190–200 | 50–60 |
| Пирог из дрожжевого теста на противне с фруктами и обсыпкой | Универсальный противень | 2 | | 160–180 | 40–50 |
| Фруктовый пирог с крошкой | Решетка, форма для запекания 22–24 см | 3 | | 170–180 | 25–30 |
| Сконы (булочки) | Универсальный противень | 3 | | 180–190 | 30–35 |
| Лазанья | Решетка, форма для запекания 22–24 см | 3 | | 190–200 | 25–30 |
| Безе | Универсальный противень | 3 | | 80–100 | 100–150 |
| Суфле | Решетка, формочки для суфле | 3 | | 170–180 | 20–25 |
| Пирог из дрожжевого теста с яблоками, на противне | Универсальный противень | 3 | | 150–170 | 60–70 |
| Домашняя пицца, 1–1,2 кг | Универсальный противень | 2 | | 190–210 | 10–15 |
| Пирожки из слоеного теста с начинкой | Универсальный противень | 2 | | 180–200 | 20–25 |

| Блюдо | Принадлежности | Уровень | Тип нагрева | Температура (°C) | Время (мин) |
|-------------------|---------------------------------------|---------|-------------|------------------|-------------|
| Киш | Решетка, форма для запекания 22–24 см | 2 | | 180–190 | 25–35 |
| Яблочный пирог | Решетка, форма Ø 20 см | 2 | | 160–170 | 65–75 |
| Охлажденная пицца | Универсальный противень | 3 | | 180–200 | 5–10 |

Жарка

| Блюдо | Принадлежности | Уровень | Тип нагрева | Температура (°C) | Время (мин) |
|---|--------------------------------------|---------|-------------|------------------|-------------|
| Мясо (говядина/свинина/баранина) | | | | | |
| Говяжья вырезка, 1 кг | Решетка + Универсальный противень | 3 1 | | 160–180 | 50–70 |
| Филейная часть телятины на косточке, 1,5 кг | Решетка + Универсальный противень | 3 1 | | 160–180 | 90–120 |
| Жареная свинины, 1 кг | Решетка + Универсальный противень | 3 1 | | 200–210 | 50–60 |
| Свинья вырезка, 1 кг | Решетка + Универсальный противень | 3 1 | | 160–180 | 100–120 |
| Ножка ягненка с косточкой, 1 кг | Решетка + Универсальный противень | 3 1 | | 170–180 | 100–120 |
| Птица (курица/утка/индейка) | | | | | |
| Курица, целиком, 1,2 кг * | Решетка + Универсальный противень | 3 1 | | 205 | 80–100 |
| Кусочки курицы | Решетка + Универсальный противень | 3 1 | | 200–220 | 25–35 |
| Утиная грудка | Решетка + Универсальный противень | 3 1 | | 180–200 | 20–30 |

| Блюдо | Принадлежности | Уровень | Тип нагрева | Температура (°C) | Время (мин) |
|--|-------------------------|---------|-------------|------------------|-------------|
| Небольшая индейка целиком, 5 кг | Решетка + | 3 | | 180–200 | 120–150 |
| | Универсальный противень | 1 | | | |
| Овощи | | | | | |
| Овощи, 0,5 кг | Решетка + | 3 | | 220–230 | 15–20 |
| | Универсальный противень | 1 | | | |
| Запеченный картофель половинками, 0,5 кг | Решетка + | 3 | | 200 | 45–50 |
| | Универсальный противень | 1 | | | |
| Рыба | | | | | |
| Запеченное рыбное филе | Решетка + | 3 | | 200–230 | 10–15 |
| | Универсальный противень | 1 | | | |
| Жареная рыба | Решетка + | 3 | | 180–200 | 30–40 |
| | Универсальный противень | 1 | | | |

* Переверните по прошествии половины времени приготовления.

Приготовление в режиме Гриль

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

| Блюдо | Принадлежности | Уровень | Тип нагрева | Температура | Время (мин) |
|-----------------|-------------------------|---------|-------------|-------------|-------------|
| Хлеб | | | | | |
| Тост | Решетка | 5 | | 3 | 2–4 |
| Тосты с сыром | Универсальный противень | 4 | | 1 | 4–8 |
| Говядина | | | | | |
| Стейк * | Решетка + | 4 | | 3 | 15–20 |
| | Универсальный противень | 1 | | | |
| Гамбургеры * | Решетка + | 4 | | 3 | 15–20 |
| | Универсальный противень | 1 | | | |

Рекомендации по приготовлению

| Блюдо | Принадлежности | Уровень | Тип нагрева | Температура | Время (мин) |
|------------------|-------------------------|---------|---|-------------|-------------|
| Свинина | | | | | |
| Свинные отбивные | Решетка + | 4 |  | 3 | 20–25 |
| | Универсальный противень | 1 | | | |
| Сосиски | Решетка + | 4 |  | 3 | 10–15 |
| | Универсальный противень | 1 | | | |
| Птица | | | | | |
| Куриная грудка | Решетка + | 4 |  | 3 | 30–35 |
| | Универсальный противень | 1 | | | |
| Куриные ножки | Решетка + | 4 |  | 3 | 25–30 |
| | Универсальный противень | 1 | | | |

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

Замороженный полуфабрикат









| Блюдо | Принадлежности | Уровень | Тип нагрева | Температура (°C) | Время (мин) |
|--|-------------------------|---------|---|------------------|-------------|
| Замороженная пицца | Решетка | 3 |  | 200–220 | 15–25 |
| Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу | Универсальный противень | 3 |  | 220–225 | 20–25 |
| Замороженные крокеты | Универсальный противень | 3 |  | 220–230 | 25–30 |

Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN60350-1.

1. Выпечка

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

| Тип блюда | Принадлежности | Уровень | Тип нагрева | Температура (°C) | Время (мин) |
|-------------------------|--|----------------------------------|--|------------------|-------------|
| Пирожки | Универсальный противень | 3 |  | 165 | 25–30 |
| | | 3 |  | 165 | 25–30 |
| | | 1+3 |  | 155 | 35–40 |
| Песочное печенье | Универсальный противень | 1+3 |  | 140 | 28–33 |
| Низкокалорийный бисквит | Решетка + форма для выпечки со съемным дном (с темным покрытием, ø 26 см) | 2 |  | 165 | 30–35* |
| | | 2 |  | 160 | 30–35 |
| | | 1+4 |  | 155 | 35–40 |
| Яблочный пирог | Решетка + 2 формы для выпечки со съемным дном** (с темным покрытием, ø 20 см) | 2, при расположении по диагонали |  | 160 | 70–80 |
| | Универсальный противень + решетка + 2 формы для выпечки со съемным дном*** (с темным покрытием, ø 20 см) | | | | |

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

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

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

2. Приготовление в режиме Гриль

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

| Тип блюда | Принадлежности | Уровень | Тип нагрева | Уровень гриля | Время (мин) |
|------------------------------------|--|---------|---|---------------|------------------------|
| Тосты из белого хлеба | Решетка | 5 |  | 3 (высокий) | 1–2 |
| Гамбургеры с говядиной * 12 шт. | Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости) | 4 1 |  | 3 (высокий) | 1-й: 15–18 2-й: 5–8 |

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

3. Жарка

| Тип блюда | Принадлежности | Уровень | Тип нагрева | Температура (°C) | Время (мин) |
|------------------------------|---|---------|---|------------------|-------------|
| Целая курица * 1,3–1,5 кг | Решетка + | 3 |  | 200 | 65–75 |
| | Универсальный противень (для стекающей жидкости) | 1 | | | |
| Целая курица * 1,5–1,7 кг | Решетка + | 3 |  | 200 | 70–85 |
| | Универсальный противень (для стекающей жидкости) | 1 | | | |

* Переверните по прошествии половины времени приготовления.

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.

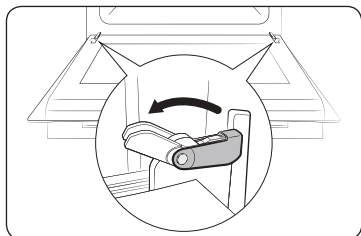
Обслуживание

Снятие дверцы

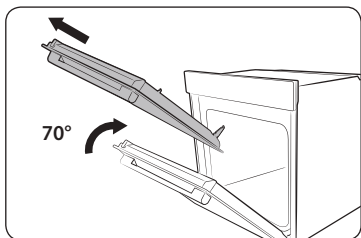
При использовании в обычном режиме дверцу духового шкафа снимать не следует, но при необходимости, например для очистки, дверцу можно снять, следуя указанным ниже инструкциям.

⚠ ВНИМАНИЕ

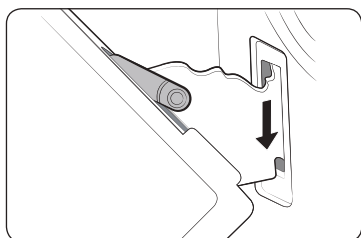
Дверца духового шкафа тяжелая.



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



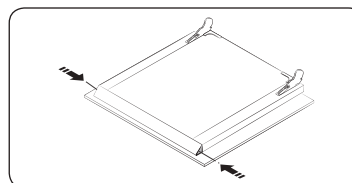
2. Прикройте дверцу приблизительно на 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине и тяните дверцу на себя и вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.



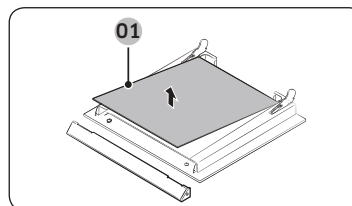
3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке, чтобы установить дверцу обратно. Зажимы на обеих петлях должны быть закрыты.

Снятие стекол дверцы

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

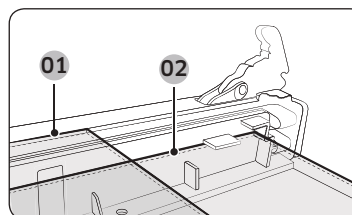


1. Нажмите на кнопки на правой и левой сторонах дверцы.



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

01 Стекло 1



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

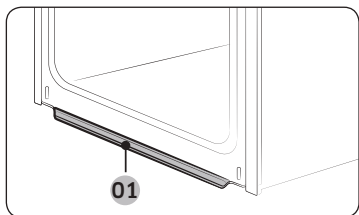
📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

01 Стекло 1

02 Стекло 2

Водосборник



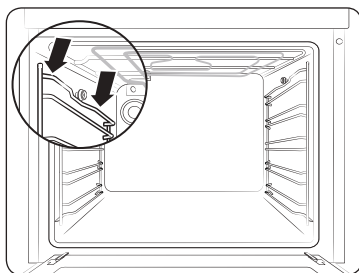
01 Водосборник

В водосборник попадает не только жидкость, образующаяся в процессе приготовления, но и остатки пищи. Водосборник нельзя отсоединить. Вытрите воду в водосборнике, когда духовой шкаф остынет после приготовления пищи.

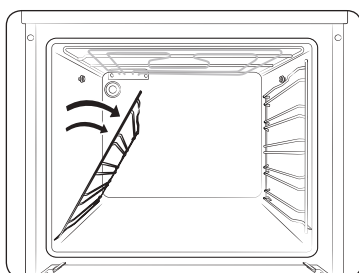
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

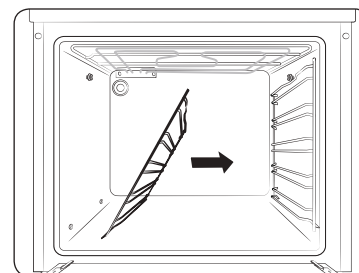
Снятие боковых направляющих (не во всех моделях)



1. Нажмите на центральную часть верхней боковой направляющей.



2. Поверните боковую направляющую приблизительно на 45°.



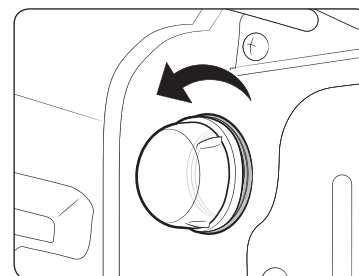
3. Потяните и извлеките боковую направляющую из двух отверстий в нижней части стенки камеры.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

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. | • Электропитание не подается. | • Проверьте, подается ли питание на устройство. |
| Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции. | • Устройство отключено от розетки электросети. | • Подключите устройство к электросети. |
| 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. |

| Проблема | Причина | Решение |
|---|---|--|
| 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. |
| 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 снова включить ее, 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 • Используется розетка электросети без заземления. | • Проверьте, правильно ли заземлена розетка электросети. |
| 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 шкафу постоянно меняется. | • Уровень яркости освещения зависит от выходной мощности. | • Изменение уровня выходной мощности во время приготовления не является неисправностью, поэтому не стоит беспокоиться. |

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

| Проблема | Причина | Решение |
|--|--|--|
| Духовой шкаф не работает надлежащим образом. | <ul style="list-style-type: none"> Дверца часто открывается во время приготовления. | <ul style="list-style-type: none"> Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри духового шкафа снижается, и это может повлиять на результат приготовления. |

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-20 | Неполадки в работе датчика. | Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр. |
| C-21 | | |
| C-22 | | |
| C-d0 | Неисправность в работе кнопки Данная проблема возникает, когда кнопка удерживается нажатой в течение некоторого времени. | Очистите кнопки и убедитесь, что вокруг/на них нет воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если проблему не удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. |
| S-01 | Автоматическое выключение Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени. <ul style="list-style-type: none"> Ниже 105 °C — 16 часов От 105 °C до 240 °C — 8 часов От 245 °C до макс. значения — 4 часа | Это не является сбоем в работе системы. Выключите духовой шкаф и выньте блюдо. Затем повторите попытку. |

Технические характеристики

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

| | | |
|--|--|-----------------------------|
| Входное напряжение | | 230–240 В пер. тока, ~50 Гц |
| Максимальная полезная выходная мощность | | 2600–2800 Вт |
| Размеры (Ш x В x Г) | Основное устройство | 595 x 595 x 570 мм |
| | Встраиваемый | 560 x 578 x 549 мм |
| Объем | | 68 л |
| Вес | Нетто (с учетом всех принадлежностей) | 31,4 кг |

Приложение

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

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

Информация об энергетической эффективности (только для Российской Федерации)

| ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ | |
|---|---|
| Класс энергоэффективности | A |
| Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке) | 0,99 0,80 |
| Полезный объем жарочного электрошкафа V, л | 68 л |
| Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л | большой |
| Адрес и наименование лаборатории | (Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 16677 |
| Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357 На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ✘ оборудование класса I | |

Заметки

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

| | |
|---|---------------------------------------|
| Наименование изготовителя | Samsung |
| Наименование модели | NV68A1110**, NV68A1140**, NV68A1145** |
| Индекс энергетической эффективности EElcavity для каждой камеры | 95,2 |
| Класс энергетической эффективности для каждой камеры | A |
| Потребление энергии за цикл для каждой камеры в стандартном режиме | 0,99 кВт·ч |
| Потребление энергии за цикл для каждой камеры в режиме с принудительной циркуляцией воздуха | 0,80 кВт·ч |
| Количество камер | 1 |
| Источник нагрева | электрический |
| Объем духового шкафа | 68 л |
| Тип духового шкафа | встроенный |
| Вес духового шкафа | 31,4 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

Устройство предназначено для нагрева и приготовления пищи

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

Адрес производителя :

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

Адрес мощностей производства :

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

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :

ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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



DG68-01365G-00

Вбудована піч

Посібник зі встановлення та користування

NV68A1110** / NV68A1140** / NV68A1145**



SAMSUNG

Зміст

| | | | |
|---|-----------|----------------------------------|-----------|
| Як користуватися цим посібником | 3 | Готуємо з розумом | 16 |
| У тексті посібника користувача використовуються такі символи: | 3 | Приготування вручну | 16 |
| Вказівки з техніки безпеки | 3 | Вказівки щодо приготування страв | 18 |
| Важливі застереження з техніки безпеки | 3 | Догляд | 19 |
| Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) | 6 | Чищення | 19 |
| Автоматична функція заощадження електроенергії | 6 | Заміна | 21 |
| Встановлення | 6 | Усунення несправностей | 22 |
| Комплект постачання | 6 | Що слід перевірити | 22 |
| Під'єднання живлення | 7 | Інформаційні коди | 23 |
| Монтування печі в шафу | 8 | Технічні характеристики | 24 |
| Перед початком роботи | 10 | Додаток | 24 |
| Початкові налаштування | 10 | | |
| Запах нової печі | 10 | | |
| Приладдя | 11 | | |
| Механічний фіксатор (лише для окремих моделей) | 12 | | |
| Робочі режими | 12 | | |
| Панель керування | 12 | | |
| Швидке розігрівання | 13 | | |
| Час приготування | 13 | | |
| Режими приготування | 14 | | |
| Щоб зупинити приготування | 15 | | |
| Зручні функції | 15 | | |

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

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

Пристрій має бути встановлено таким чином, щоб завжди була змога відключити його від мережі живлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил. Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст

Вказівки з техніки безпеки

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

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

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

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

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

Якщо пристрій має функцію самоочищення, в режимі чищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі. Інформація щодо пристроїв, оснащених системою піролітичного очищення: деякі тварини, особливо птахи, можуть бути чутливі до випаровувань і локальних коливань температури, що мають місце під час піролітичного очищення. На період очищення системи тварин слід перемістити в підходяще добре провітрюване місце.

Провітрюйте приміщення під час піролітичного очищення й після його завершення.

Робота функції чищення залежить від моделі пристрою.

Використовуйте лише датчик температури, який рекомендований для цієї печі (стосується лише моделей із датчиком готовності м'яса).

Не використовуйте очищувач парою.

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

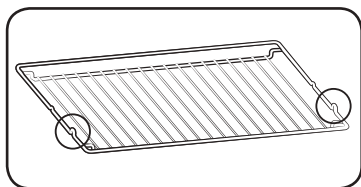
Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

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

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

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Під час використання поверхні нагріваються.



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

⚠ УВАГА

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

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

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою не вмикайте його.

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

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

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

На час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимикати.

Будьте уважні, коли підключаєте 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

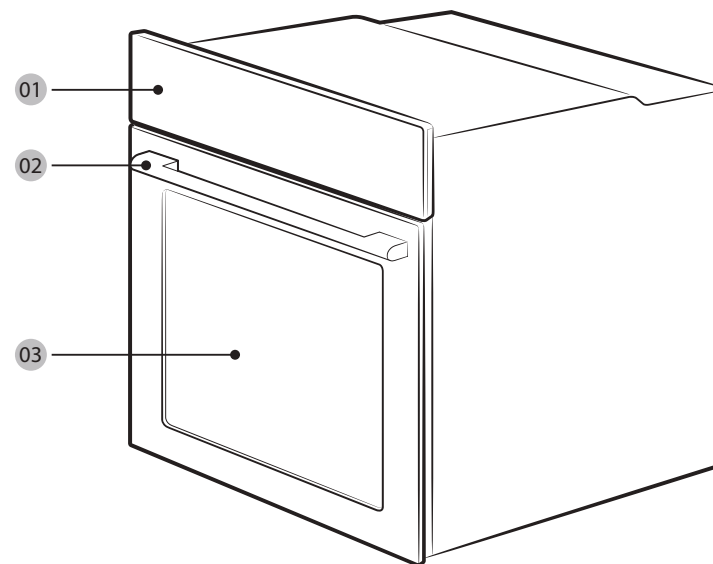
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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.



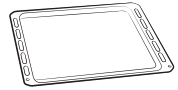
Решітка-гриль



Решітка *



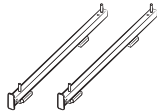
Форма для випікання *



Універсальна форма *



Глибока форма *

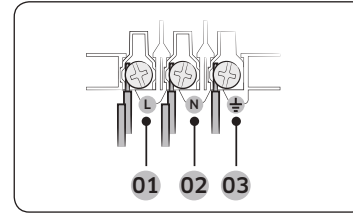


Телескопічні рейки *

ПРИМІТКА

Наявність приладдя, позначеного 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 багатополіусний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог із техніки безпеки. Використовуйте кабель живлення типу H05 RR-F чи H05 VV-F достатньої довжини з мінімальним перерізом 1,5–2,5 мм².

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

Технічні характеристики вихідної потужності дивіться на паспортній 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 довгими за інші. Якщо ви користуєтеся штепсельною розеткою, встановлюйте піч так, щоб розетка була легкодоступною. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, спричинені відсутнім чи неналежно встановленим заземленням.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



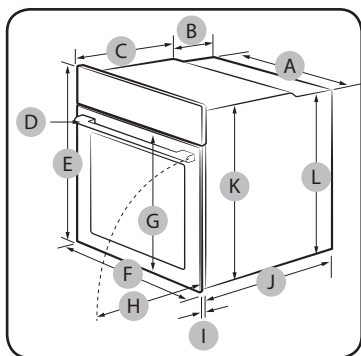
Встановлення

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.

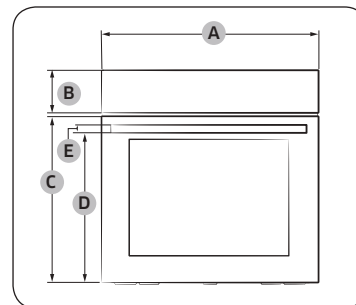
Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

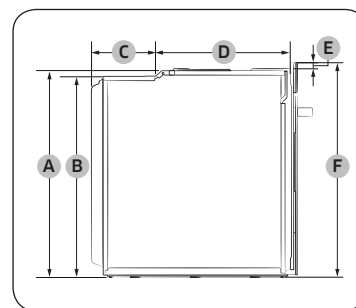
| | | | |
|---|----------|---|-----------|
| A | 560 | G | Макс. 506 |
| B | 177 | H | Макс. 494 |
| C | 372 | I | 21 |
| D | Макс. 50 | J | 549 |
| E | 595 | K | 578 |
| F | 595 | L | 558 |

Встановлення



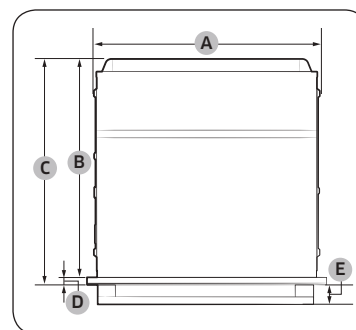
Піч (мм)

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| A | 595 | D | 458,5 |
| B | 115 | E | 25 |
| C | 461,4 | | |



Піч (мм)

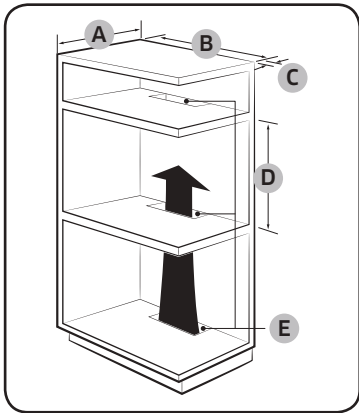
| | | | |
|---|-----|---|-----|
| A | 578 | D | 372 |
| B | 558 | E | 17 |
| C | 177 | F | 595 |



Піч (мм)

| | | | |
|---|-----|---|----------|
| A | 560 | D | 21 |
| B | 549 | E | Макс. 50 |
| C | 570 | | |



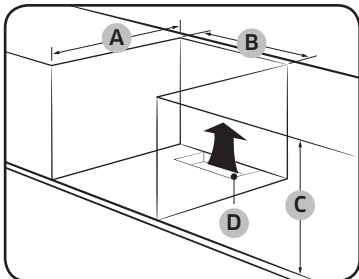


Вбудована шафка (мм)

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

ПРИМІТКА

На вбудованій шафці для печі мають бути вентиляційні отвори (**E**) для відведення тепла й циркуляції повітря.

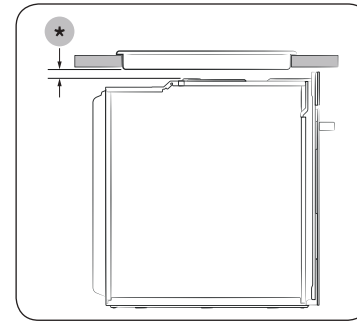


Шафка під умивальником (мм)

| | |
|----------|-------------------------|
| A | Мін. 550 |
| B | Мін. 560 |
| C | Мін. 600 |
| D | Мін. 460 x мі Мін н. 50 |

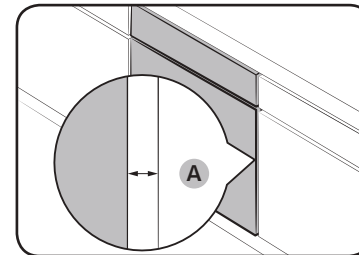
ПРИМІТКА

- На вбудованій шафці для печі мають бути вентиляційні отвори (**D**) для відведення тепла й циркуляції повітря.
- Вимоги до мінімальної висоти (**C**) указані для установки лише печі.

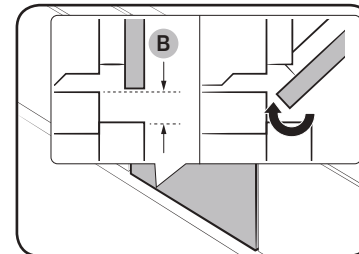


Установка з варильною поверхнею
Для установки варильної поверхні на верхню частину печі див. вимоги до простору для монтажу в посібнику з установки варильної поверхні (*).

Встановлення печі

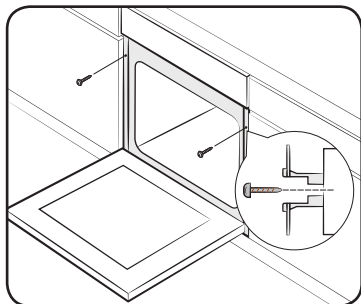


Упевніться, що між пристроєм і кожною стороною шафки залишено зазор (**A**) принаймні 5 мм.



Залиште зазор (**B**) товщиною щонайменше 3 мм так, щоб дверцята плавно відкривались і закривались.

Встановлення



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

Після завершення встановлення зніміть пакувальну плівку, стрічку та інший пакувальний матеріал і вийміть із печі приладдя, яке додається. Щоб вийняти піч із шапки, спочатку від'єднайте живлення від печі й викрутіть 2 гвинти з обох боків печі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Для нормальної роботи печі слід забезпечити належну вентиляцію. За жодних умов не блокуйте вентиляційні отвори.

📄 ПРИМІТКА

Фактичний вигляд печі може бути дещо іншим залежно від моделі.

Перед початком роботи

Початкові налаштування

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



1. За допомогою кнопок / установіть години, тоді натисніть . Почнуть блимати хвилини.



2. За допомогою кнопок / установіть хвилини, тоді натисніть .



Щоб змінити поточний час після початкового налаштування, натисніть і втримуйте протягом 3 секунд кнопку і дотримуйтеся наведених вище дій.

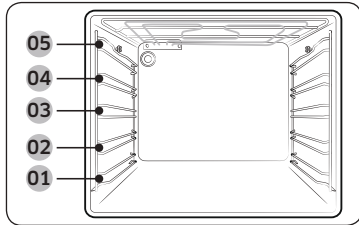
Запах нової печі

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.

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. Установлюйте решітку-гриль частинами, які виступають (тримачами з обох сторін), допереду. |
| Решітка * | Решітка використовується з лотком, що дозволяє уникнути потрапляння крапель на дно печі. |
| Форма для випікання * | Форма для випікання (глибина: 20 мм) використовується для випікання пирогів, печива тощо. Ставте скошеною стороною до переду. |
| Універсальна форма * | Універсальна форма (глибина: 30 мм) використовується в основному для смаження страв. Використовуйте решітку з лотком, щоб уникнути потрапляння крапель на дно печі. Ставте скошеною стороною до переду. |

| | |
|-----------------------------|---|
| Глибока форма * | Глибока форма (глибина: 50 мм) використовується для смаження з або без решітки з лотком. Ставте скошеною стороною до переду. |
| Телескопічні рейки * | Використовуйте телескопічні рейки таким чином: <ol style="list-style-type: none">1. Витягніть рейки з печі.2. Поставте форму на рейки і посуňte їх у піч.3. Закрийте дверцята. |

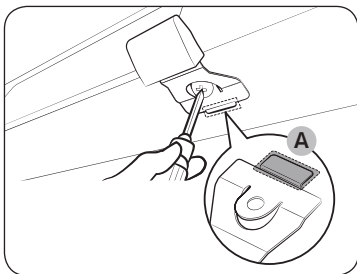
ПРИМІТКА

Наявність приладдя, позначеного зірочкою (*), залежить від моделі печі.

Перед початком роботи

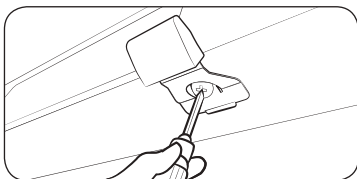
Механічний фіксатор (лише для окремих моделей)

Встановлення



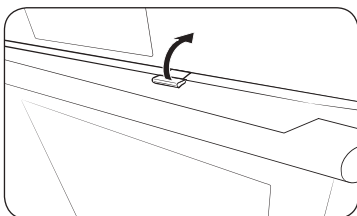
1. Вставте тонку частину механічного фіксатора (A) у відповідний отвір ручки фіксатора, як показано на малюнку.
2. Закрутіть гвинт на ручці фіксатора.

Знімання



- Відкрутіть та вийміть гвинт із ручки фіксатора.

Блокування/розблокування

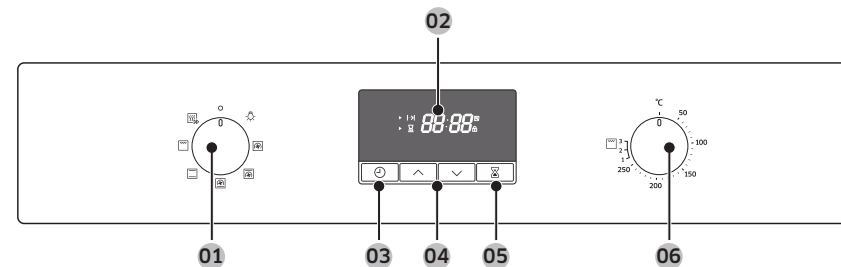


- Щоб відкрити дверцята, розблокуйте їх, легенько піднявши ручку фіксатора догори. Потім відкрийте дверцята.
- Щоб заблокувати дверцята, просто закрийте їх. Механічний фіксатор автоматично заблокує дверцята.

Робочі режими

Панель керування

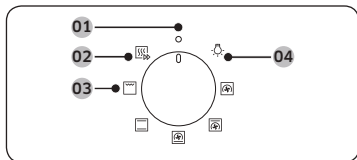
Передня панель може бути різного кольору та виготовлена з різного матеріалу. З метою вдосконалення ми можемо змінити вигляд передньої панелі без повідомлення.



| | |
|------------------------------|--|
| 01 Перемикач режимів | Повертайте, щоб вибрати режим приготування чи функцію. |
| 02 Дисплей | Відображення інформації про час чи короткого опису вибраного режиму. |
| 03 Час приготування/годинник | Натисніть, щоб встановити час приготування. Натисніть і втримуйте впродовж 3 секунд, щоб установити поточний час. |
| 04 Вгору / вниз | Налаштування годинника або таймера. |
| 05 Таймер | Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви. |
| 06 Регулятор | Налаштування температури чи рівня потужності для режиму гриля. |

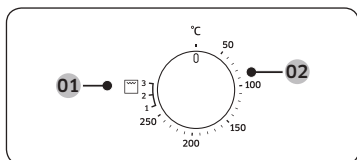
ПРИМІТКА

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



Перемикач режимів

- 01 Вимкнено
- 02 Швидке розігрівання
- 03 Режими приготування
- 04 Підсвічування печі

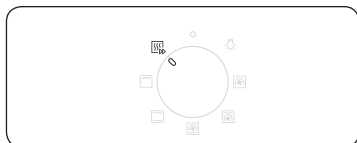


Регулятор

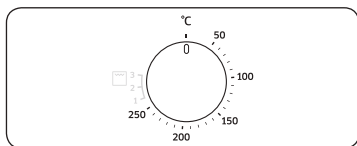
- 01 Рівень потужності для режиму гриля
- 02 Діапазон температури

Швидке розігрівання

За потреби можна увімкнути функцію швидкого розігрівання. Розігрівання буде виконано за надзвичайно короткий проміжок часу. Для цього виконайте вказані нижче дії.



1. За допомогою перемикача режимів виберіть



2. Повертайте регулятор, щоб установити потрібну температуру в межах допустимого діапазону.



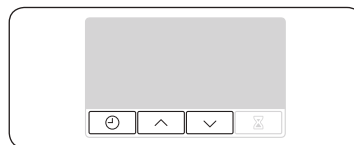
Піч розігріватиметься, доки не буде досягнуто задану температуру.

Після завершення розігрівання поверніться до вибраного режиму.

ПРИМІТКА

Для режиму гриля попереднє розігрівання не потрібне.

Час приготування



1. Натисніть
2. За допомогою кнопок / установіть час приготування страви, тоді натисніть . Максимальний час становить 23 години 59 хвилин.

ПРИМІТКА

Щоб скинути налаштування таймера, натисніть і встановіть час «0:00».

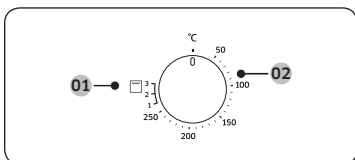
Робочі режими

Режими приготування



Рекомендовано класти продукти в піч після завершення процесу розігрівання. Це дасть змогу досягти найкращих результатів.

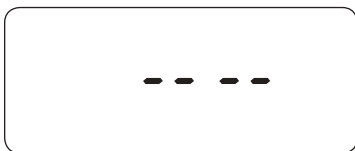
1. За допомогою перемикача режимів виберіть режим приготування.



2. Повертайте регулятор, щоб установити потрібну температуру в межах допустимого діапазону. Для режиму гриля виберіть рівень потужності.






01 Режим гриля

02 Режими приготування, крім гриля

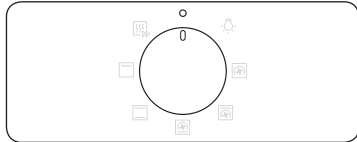



ПРИМІТКА

Якщо вибрати функцію приготування їжі на грилі та встановити температуру між 50 °C і 250 °C або вибрати режим звичайного приготування їжі та встановити температуру між налаштуваннями для гриля «1» і «3», відобразиться індикація перевстановлення температури (показана ліворуч) і пролунає звуковий сигнал. Точну температуру всередині печі можна визначити за допомогою спеціального термометра і методики, що визначені уповноваженою організацією. Інші термометри можуть не визначати температуру правильно.

| Режим | Рекомендована температура (°C) | Вказівки |
|--|--------------------------------|--|
|  Конвекція | 170 | Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для випікання і смаження на різних рівнях одночасно. |
|  Звичайний режим | 200 | Тепло генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження більшості страв. |
|  Верхній нагрівальний елемент + конвекція | 190 | Верхній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для смаження з утворенням хрусткої скоринки (наприклад, м'яса чи лазаньї). |
|  Нижній нагрівальний елемент + конвекція | 190 | Нижній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для приготування піци, хліба чи пирогів. |
|  Великий гриль | Рівень 2 | Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум'янення верхньої частини страв (наприклад, м'яса, лазаньї чи запіканки). |

Щоб зупинити приготування



Коли піч працює, поверніть перемикач режимів у положення .

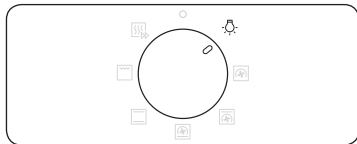
ПРИМІТКА


Якщо піч гаряча всередині: навіть після вимкнення печі вентилятор охолодження працюватиме автоматично й світло залишатиметься ввімкненим, доки піч не охолоне.

Зручні функції

Підсвічування печі

Підсвічування в печі вмикається автоматично з початком роботи печі.



Щоб увімкнути підсвічування, не активуючи піч, просто поверніть перемикач режимів у положення .



ПРИМІТКА

Вентилятор охолодження вмикається автоматично з увімкненням підсвічування печі.


Функція блокування від дітей

Для уникнення нещасних випадків замок від дітей вимикає усі елементи управління. Функція блокування від дітей доступна лише в режимі вимкнення або підсвічування печі.



Одночасно натисніть і утримуйте кнопки  та  упродовж 3 секунд, щоб активувати блокування панелі керування, або ще раз натисніть і утримуйте їх впродовж 3 секунд, щоб дезактивувати блокування.

ПРИМІТКА

Коли блокування від дітей активовано, на дисплеї відображається позначка .


Таймер

Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.



1. Натисніть .
2. За допомогою кнопок  /  встановіть час, тоді натисніть . Максимальний час становить 23 години 59 хвилин.

ПРИМІТКА

Щоб скасувати роботу таймера, натисніть  і встановіть час 0:00.

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.
- У режимі еко-гриля продукти слід класти посередині відповідного приладдя.

Поради щодо використання приладдя

Піч постачається з приладдям різної кількості та виду. Деякого приладдя, вказаного в таблиці нижче, може не бути в комплекті поставки. Проте навіть якщо в комплекті бракує певного приладдя, вказаного у довіднику із приготування страв, використовуйте те приладдя, яке є в наявності, і ви все одно зможете досягти тих самих результатів.

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

Випікання

Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

| Страва | Приладдя | Рівень | Спосіб розігрівання | Темп. (°C) | Час (хв.) |
|---|---|--------|---------------------|------------|-----------|
| Бісквіт | Решітка-гриль, форма Ø 25–26 см | 2 | | 160–170 | 35–40 |
| Мармуровий кекс | Решітка-гриль, ємність для кексу | 3 | | 175–185 | 50–60 |
| Пиріг | Решітка-гриль, форма для пирога Ø 20 см | 3 | | 190–200 | 50–60 |
| Дріжджовий пиріг із фруктами і посипкою | Універсальна форма | 2 | | 160–180 | 40–50 |
| Фруктовий кранбл | Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см | 3 | | 170–180 | 25–30 |
| Британські булочки | Універсальна форма | 3 | | 180–190 | 30–35 |
| Лазанья | Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см | 3 | | 190–200 | 25–30 |
| Меренге | Універсальна форма | 3 | | 80–100 | 100–150 |
| Суфле | Решітка-гриль, форми для суфле | 3 | | 170–180 | 20–25 |
| Яблучний пиріг із дріжджового тіста | Універсальна форма | 3 | | 150–170 | 60–70 |
| Піца домашньому, 1–1,2 кг | Універсальна форма | 2 | | 190–210 | 10–15 |
| Заморожена випічка з листкового тіста, з начинкою | Універсальна форма | 2 | | 180–200 | 20–25 |

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

Смаження

| Страва | Приладдя | Рівень | Спосіб розігрівання | Темп. (°C) | Час (хв.) |
|---|------------------------------------|--------|---------------------|------------|-----------|
| М'ясо (яловичина/свинина/баранина) | | | | | |
| Вирізка яловичини, 1 кг | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3 1 | | 160–180 | 50–70 |
| Телятина з кісткою, 1,5 кг | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3 1 | | 160–180 | 90–120 |
| Смажена свинина, 1 кг | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3 1 | | 200–210 | 50–60 |
| Свинина, 1 кг | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3 1 | | 160–180 | 100–120 |
| Нога баранини з кісткою, 1 кг | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3 1 | | 170–180 | 100–120 |
| Птиця (курка/качка/індичка) | | | | | |
| Ціла курка, 1,2 кг * | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3 1 | | 205 | 80–100 |
| Шматки курки | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3 1 | | 200–220 | 25–35 |
| Грудинка качки | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3 1 | | 180–200 | 20–30 |

| Страва | Приладдя | Рівень | Спосіб розігрівання | Темп. (°C) | Час (хв.) |
|---|------------------------------------|--------|---------------------|------------|-----------|
| Мала індичка, ціла, 5 кг | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3 1 | | 180–200 | 120–150 |
| Овочі | | | | | |
| Овочі, 0,5 кг | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3 1 | | 220–230 | 15–20 |
| Печена картопля, розрізана навпіл, 0,5 кг | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3 1 | | 200 | 45–50 |
| Риба | | | | | |
| Філе риби, запечене | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3 1 | | 200–230 | 10–15 |
| Смажена риба | Решітка-гриль + Універсальна форма | 3 1 | | 180–200 | 30–40 |




* Переверніть, як мине половина часу приготування.

Приготування в режимі гриля

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

| Страва | Приладдя | Рівень | Спосіб розігрівання | Темп. | Час (хв.) |
|------------------|------------------------------------|--------|---------------------|-------|-----------|
| Хліб | | | | | |
| Тости | Решітка-гриль | 5 | | 3 | 2–4 |
| Сирний тост | Універсальна форма | 4 | | 1 | 4–8 |
| Яловичина | | | | | |
| Стейк * | Решітка-гриль + Універсальна форма | 4 1 | | 3 | 15–20 |
| Бургери * | Решітка-гриль + Універсальна форма | 4 1 | | 3 | 15–20 |

Готуємо з розумом

| Страва | Приладдя | Рівень | Спосіб розігрівання | Темп. | Час (хв.) |
|---------------------|---------------------------------------|--------|---|-------|-----------|
| Свинина | | | | | |
| Відбивні зі свинини | Решітка-гриль + Універсальна форма | 4 |  | 3 | 20–25 |
| | | 1 | | | |
| Ковбаски | Решітка-гриль + Універсальна форма | 4 |  | 3 | 10–15 |
| | | 1 | | | |
| М'ясо птиці | | | | | |
| Куряча грудинка | Решітка-гриль + Універсальна форма | 4 |  | 3 | 30–35 |
| | | 1 | | | |
| Курячі ніжки | Решітка-гриль + Універсальна форма | 4 |  | 3 | 25–30 |
| | | 1 | | | |

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

Заморожені готові страви









| Страва | Приладдя | Рівень | Спосіб розігрівання | Темп. (°C) | Час (хв.) |
|--|--------------------|--------|---|------------|-----------|
| Заморожена піца | Решітка-гриль | 3 |  | 200–220 | 15–25 |
| Заморожені чипси для приготування в печі | Універсальна форма | 3 |  | 220–225 | 20–25 |
| Заморожені крокети | Універсальна форма | 3 |  | 220–230 | 25–30 |

Вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN60350-1.

1. Випікання

Рекомендації щодо випікання наводяться для попередньо розігрітої печі. Не використовуйте функцію швидкого розігрівання. Завжди ставте форми скошеною стороною до дверцят.

| Страва | Приладдя | Рівень | Спосіб розігрівання | Темп. (°C) | Час (хв.) | |
|------------------|---|--------|---|---|-----------|-------|
| Невеличкі пироги | Універсальна форма | 3 |  | 165 | 25–30 | |
| | | 3 |  | 165 | 25–30 | |
| | | 1+3 |  | 155 | 35–40 | |
| Пісочне печиво | Універсальна форма | 1+3 |  | 140 | 28–33 | |
| Нежирний бісквіт | Решітка-гриль + розбірна форма для пирогів (з темним покриттям, Ø 26 см) | 2 |  | 165 | 30–35 * | |
| | | 2 |  | 160 | 30–35 | |
| | | 1+4 |  | 155 | 35–40 | |
| Яблучний пиріг | Решітка-гриль + 2 розбірні круглі форми для пирогів ** (з темним покриттям, Ø 20 см) | 2 | розташована по діагоналі |  | 160 | 70–80 |
| | Універсальна форма + решітка-гриль + 2 розбірні форми для пирогів *** (з темним покриттям, Ø 20 см) | | | | | |



* Під час використання скляної посудини з кришкою (Ø 26 см) у режимі Звичайний режим збільште значення параметра Час приготування протягом 5 хвилин.

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

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



2. Приготування в режимі гриля

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

| Страва | Приладдя | Рівень | Спосіб розігрівання | Рівень гриля | Час (хв.) |
|-------------------------------------|--|--------|---|--------------|------------------------|
| Грінки з пшеничного хліба | Решітка-гриль | 5 |  | 3 (високий) | 1–2 |
| Гамбургери з яловичиною * 12 шт. | Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини) | 4 1 |  | 3 (високий) | 1-ша 15–18 2-га 5–8 |

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

3. Смаження

| Страва | Приладдя | Рівень | Спосіб розігрівання | Темп. (°C) | Час (хв.) |
|----------------------------|--|--------|---|------------|-----------|
| Ціла курка * 1,3–1,5 кг | Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини) | 3 1 |  | 200 | 65–75 |
| Ціла курка * 1,5–1,7 кг | Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини) | 3 1 |  | 200 | 70–85 |

* Перевертайте, щойно мине половина часу приготування.

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.

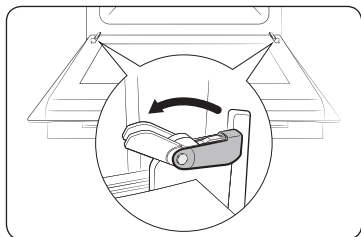
Догляд

Знімання дверцят

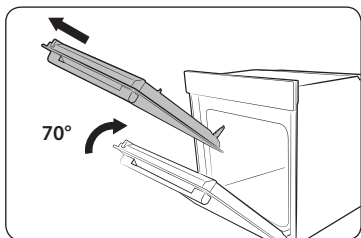
За звичайного користування дверцята печі не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтесь таких указівок.

УВАГА

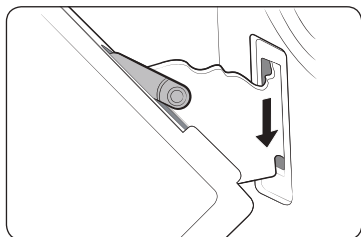
Дверцята печі важкі.



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



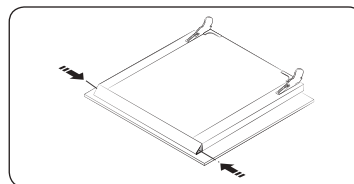
2. Закрийте дверцята приблизно на 70°. Обома руками візьміться з боків дверцят печі посередині й тягніть, доки завіси не вийдуть із відповідних отворів.



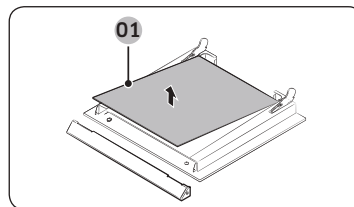
3. Після чищення повторіть дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку, щоб установити дверцята. Затискачі на завісах слід закрити з обох боків.

Виймання скла з дверцят

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

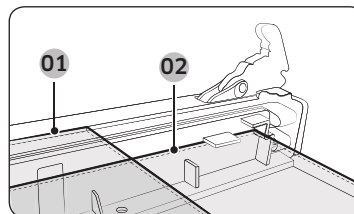


1. Натисніть обидві кнопки ліворуч і праворуч дверцят.



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

01 Скло 1



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.

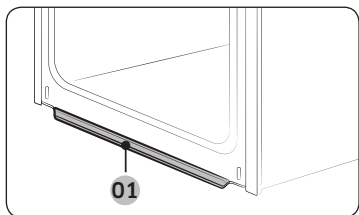
ПРИМІТКА

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

01 Скло 1

02 Скло 2

Лоток для води



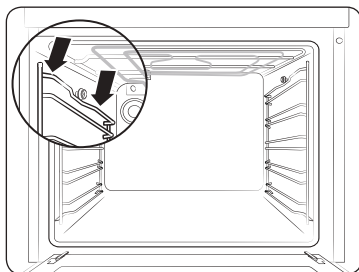
01 Лоток для води

У лотку для води збирається не лише надлишок вологи з їжі, але й залишки їжі. Лоток для води не можна від'єднати. Витріть воду в лотку для води, коли піч охолоне після приготування їжі.

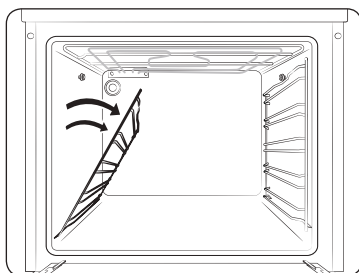
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

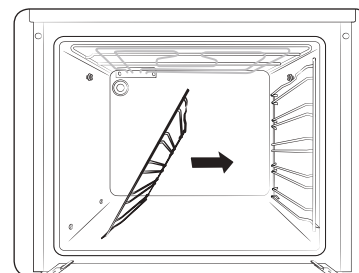
Від'єднання бокових доріжок (залежно від моделі)



1. Натисніть бокову доріжку посередині вгорі.



2. Поверніть бокову доріжку приблизно на 45°.



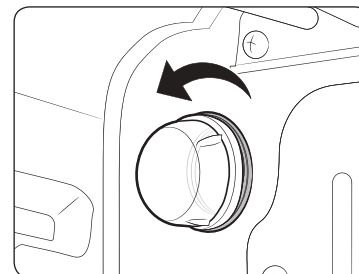
3. Потягніть і вийміть бокову доріжку з двох нижніх отворів.

📖 ПРИМІТКА

Піч працює без бокових і звичайних решіток.

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. | • Можливо, не подається живлення. | • Перевірте, чи подається живлення. |
| Піч припиняє працювати посеред робочого процесу. | • Можливо, піч від'єднано від розетки. | • Під'єднайте кабель живлення до розетки. |
| 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 установлено в 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. |

| Проблема | Причина | Вирішення |
|--|---|--|
| Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи. | • Можливо, піч встановлено в 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. |
| Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається. | • Можливо, лампочка увімкнулася, а тоді вимкнулася. | • Лампочка вимикається автоматично за деякий час для заощадження живлення. Її можна ввімкнути знову, натиснувши кнопку підсвічування печі. |
| | • Можливо, до лампочки під час готування прилепли сторонні часточки. | • Почистьте внутрішню поверхню печі і перевірте ще раз. |
| Піч уражає електричним струмом. | • Можливо, неналежним чином виконано заземлення • Можливо, використовується розетка без заземлення | • Перевірте, чи належним чином заземлено живлення. |
| Протікає вода. | • Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю виробу. | • Дайте печі охолонути й витріть її сухим кухонним 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. |

| 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 смаженого або запах пластмаси. | • Можливо, ви використовуєте пластмасові чи інші ємності, які не є термостійкими. | • Використовуйте скляні ємності, які витримують високу температуру. |
| 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 страви. |

Інформаційні коди

Якщо з піччю стається проблема, на дисплеї відображається інформаційний код. Перегляньте таблицю нижче і спробуйте запропоновані рішення.

| Код | Значення | Вирішення |
|------|---|---|
| C-20 | Несправні сенсори | 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-21 | | |
| C-22 | | |
| C-d0 | Проблема з кнопками Стається, якщо натиснути і утримувати кнопку якийсь час. | Почистьте кнопки і упевніться, що навколо чи на кнопках немає води. Вимкніть піч і повторіть спробу. Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung. |
| S-01 | Захисне вимкнення Піч може працювати за встановленої температури протягом тривалого часу. <ul style="list-style-type: none"> • Менше 105 °C – 16 год. • Від 105 °C до 240 °C – 8 год. • Від 245 °C до макс. – 4 год. | Це не є несправністю системи. Вимкніть піч і вийміть їжу. Тоді повторіть спробу, як звичайно. |

Технічні характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без повідомлення.

| | | |
|----------------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| Напруга під'єднання | | 230–240 В змінного струму 50 Гц |
| Максимальна споживана потужність | | 2600–2800 Вт |
| Розміри (Ш x В x Г) | Окремий пристрій | 595 x 595 x 570 мм |
| | Вбудована | 560 x 578 x 549 мм |
| Об'єм | | 68 л |
| Вага | Нетто (з усім приладдям) | 31,4 кг |

Додаток

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

Мікрофіша

| | |
|--|---------------------------------------|
| найменування або торговельна марка постачальника | Samsung |
| код моделі духової шафи | NV68A1110**, NV68A1140**, NV68A1145** |
| індекс енергоефективності кожної камери духової шафи | 95,2 |
| клас енергоефективності камери духової шафи | A |
| обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у звичайному режимі в кВт-год | 0,99 кВт-год |
| обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у режимі примусової конвекції в кВт-год | 0,80 кВт-год |
| кількість камер | 1 |
| джерело (джерела) енергії для кожної камери | електрика |
| об'єм кожної камери, л | 68 л |
| вага нетто | 31,4 кг |
| тип духової шафи | Вбудована |

Вимірювання та розрахунок енергоспоживання здійснений на підставі Постанови КМУ № 742 від 14.08.2019 р., Наказу Мінрегіонрозвитку № 28 від 7.02.2018 р. та згідно з стандартами, що відповідають європейським гармонізованим стандартам: ДСТУ EN 60350-1 (EN 60350-1), ДСТУ EN 50564 (EN 50564).

Поради щодо заощадження електроенергії

- Під час готування дверцята печі мають бути закритими, їх слід відкривати лише для обертання продуктів. Не відкривайте часто дверцята, готуючи страву; це дозволить зберегти температуру в печі і заощадити електроенергію.
- Плануйте роботу печі таким чином, щоб не вимикати її між етапами приготування страв задля заощадження електроенергії і зменшення часу повторного розігрівання печі.
- Якщо час приготування становить більше 30 хвилин, для заощадження енергії піч можна вимкнути за 5–10 хвилин до завершення приготування страви. Страва доготується завдяки залишковому теплу.
- Якщо можливо, готуйте кілька страв одночасно.

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» (адреса: 01032, м. Київ, вул. Льва Толстого, 57)
виконує функції виробника щодо прийняття претензій від споживача, а також забезпечує організацію ремонту та технічного обслуговування виробів.

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

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



DG68-01365G-00

Кіріктірілген пеш

Пайдалану және орнату нұсқаулығы

NV68A1110** / NV68A1140** / NV68A1145**



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 10

Бастапқы параметрлері 10

Жаңа пештің иісі 10

Керек-жарақтары 11

Механикалық құлып (бар үлгілерге ғана қатысты) 12

Іске пайдалану 12

Басқару панелі 12

Алдын ала жылдам қыздыру 13

Пісіру уақыты 13

Пісіру режимдері 14

Тағам пісіруді тоқтату үшін 15

Дәстүрлі 15

Смарт пісіру 16

Қолмен пісіру 16

Ыдыстарды сынақтан өткізу 18

Күтім көрсету 19

Тазалау 19

Ауыстыру 21

Ақаулық себептерін анықтау 22

Тексерулер 22

Ақпарат кодтары 23

Техникалық параметрлері 24

Нұсқаулықты қолдану

SAMSUNG кіріктірілген пешін таңдағаныңызға рахмет.

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

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

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған:

ЕСКЕРТУ

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

АБАЙ БОЛЫҢИЗ

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

ЕСКЕРТПЕ

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

Қауіпсіздік нұсқаулары

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

Маңызды сақтық шаралары

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

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

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

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

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

Қауіпсіздік нұсқаулары

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

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

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

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

Құрылғының тазалау функциялары бар болса, төгіліп қалған заттарды 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. Пиролитикалық тазартқышы бар құрылғыларда кейбір жануарлар, әсіресе құстар, пиролиттік тазалау кезінде буларға және жергілікті температура ауытқуларына сезімтал болуы мүмкін және осы процесс барысында тиісті, жақсы желдетілетін жерге ауыстырылуы керек.

Пиротазалау кезінде және одан кейін бөлмені желдетіп алыңыз.

Тазалау функциясы үлгіге байланысты.

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

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

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

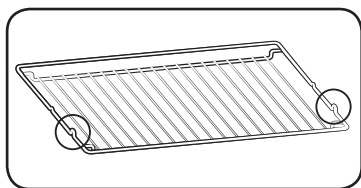
Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

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.

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз.

Құрылғыны электр желісіне тек уәкілетті электр маманы ғана қосуға тиіс.

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

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

Электр сымдары мен кабельдерін пешке тигізбеу керек.

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

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

Пештің қасында орналасқан розеткаға электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.

Бұл құрылғының бумен пісіретін функциясы бар болса, сумен 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 бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.

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

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

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

Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.

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

Жеміс шырыны пештің эмаль беттеріне кетпейтін дақ қалдырады.

Өте сұйық қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз.

Пештің ашық тұрған есігінің үстіне тағам пісіретін ыдыстарды қоймаңыз.

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

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

Есікті шамадан тыс көп салмақ салып ашпаңыз.

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

ЕСКЕРТУ: Пеште тағам пісіп жатқанда есігін ашып қоймаңыз.

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

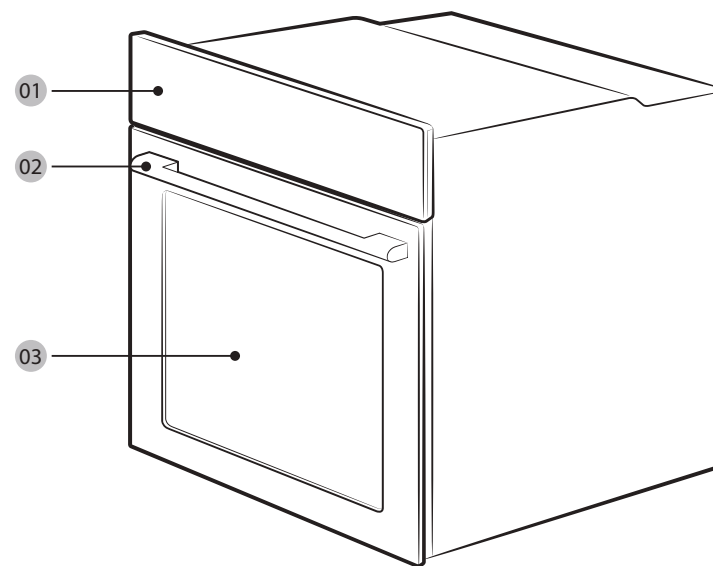
▲ ЕСКЕРТУ

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 немесе 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.



Топ сөре



Топ сөренің төсемесі *



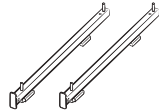
Пісірме науа *



Әмбебап науа *



Өте шұңғыл науа *

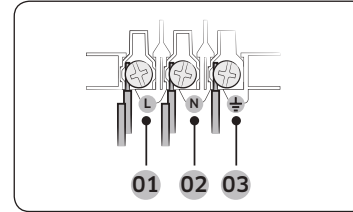


Телескопиялық бағыттағыш *

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 кернеуге қойылатын шектеуге байланысты қол жетімсіз болса, қауіпсіздік стандартына сай келу үшін көп полюсті оқшаулағыш қосқышты (кем дегенде арасында 3 мм бос орын бар) пайдаланыңыз. H05 RR-F немесе H05 VV-F сипаттамасына сәйкес келетін, кем дегенде 1,5~2,5 мм² болатын, ұзындығы жеткілікті қуат сымын пайдаланыңыз.

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

Пешке жапсырылған жапсырмадан шығыс параметрлерін қараңыз.

Пештің артқы қақпағын бұранда бұрағышты пайдаланып ашыңыз және сымның қапсырмасындағы бұрандаларды алыңыз. Содан кейін қуат сымдарын тиісті қосылым ағытпаларына жалғаңыз. (⊥) ағытпасы жерге тұйықтауға арналған. Әуелі басқа сымдардан ұзын болатын сары және жасыл сымдарды (жерге тұйықтауға арналған) жалғаңыз. Аша сұғылатын розетканы пайдалансаңыз, пешті орнатқаннан кейін аша қол жететін жерде тұруға тиіс. Samsung құрылғы жерге мүлдем қосылмаса немесе дұрыс қосылмаса жауапкершілік көтермейді.

▲ ЕСКЕРТУ

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

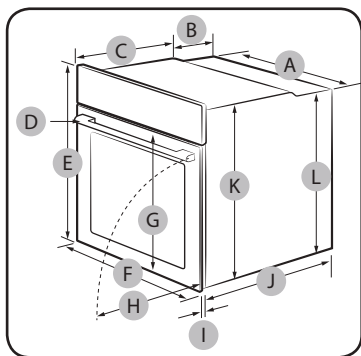
Орнату

Корпусты орнату

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

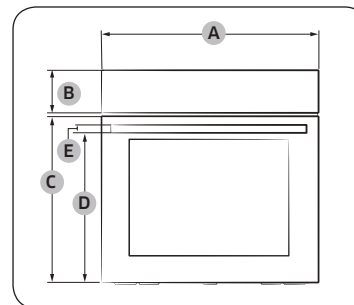
Пешті дұрыс желдету керек. Корпустың астыңғы сәресі мен тірегіш қабырғасының арасына желдету үшін шамамен 50 мм бос орын қалдыру керек. Пешті жұмыс бетінің астына орнатсаңыз, жұмыс бетін орнату нұсқауларын орындаңыз.

Орнатуға қажетті өлшемдер



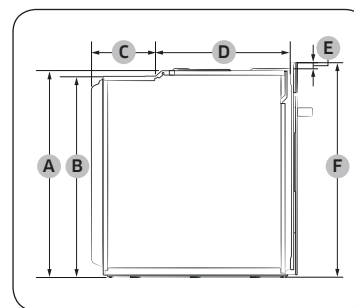
Пеш (мм)

| | | | |
|---|------------|---|-------------|
| A | 560 | G | Ең көбі 506 |
| B | 177 | H | Ең көбі 494 |
| C | 372 | I | 21 |
| D | Ең көбі 50 | J | 549 |
| E | 595 | K | 578 |
| F | 595 | L | 558 |



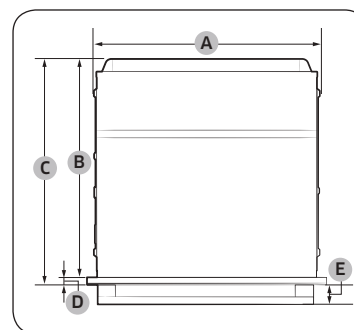
Пеш (мм)

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| A | 595 | D | 458,5 |
| B | 115 | E | 25 |
| C | 461,4 | | |



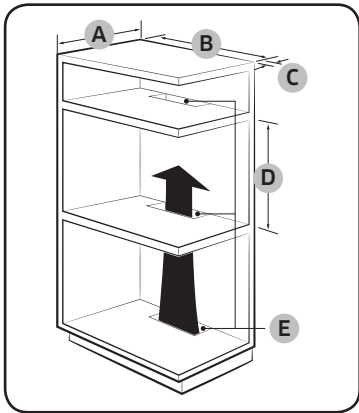
Пеш (мм)

| | | | |
|---|-----|---|-----|
| A | 578 | D | 372 |
| B | 558 | E | 17 |
| C | 177 | F | 595 |



Пеш (мм)

| | | | |
|---|-----|---|------------|
| A | 560 | D | 21 |
| B | 549 | E | Ең көбі 50 |
| C | 570 | | |

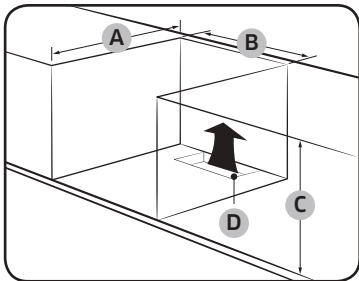


Кіріктірілген корпус (мм)

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

ЕСКЕРТПЕ

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

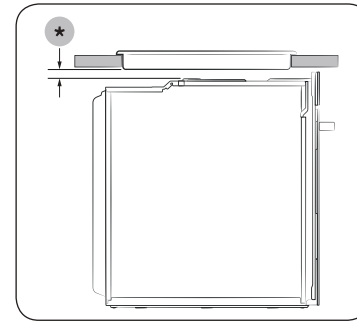


Раковинаның астына (мм)

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

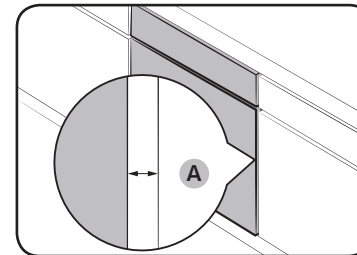
ЕСКЕРТПЕ

- Кіріктірілген корпусстың қызуды шығаруға және ауаны таратуға арналған саңылаулары (**D**) бар болуға тиіс.
- Пешті жалғыз орнатуға арналған (**C**) қажетті минималды биіктік.

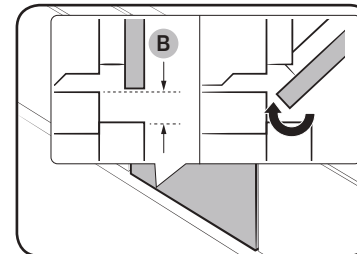


Ас пісіру бетімен орнату
Ас пісіру бетін пештің үстіне орнату үшін, қондырғы кеңістігіне қойылатын талаптардың орындалуын қамтамасыз ету үшін плитаны орнату жөніндегі нұсқаулықты тексеріңіз (*).

Пешті орнату

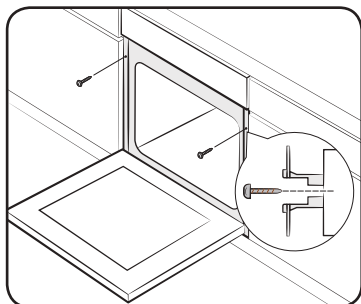


Пеш пен корпусстың әр бүйірінің арасына кемінде 5 мм орын (**A**) қалдырыңыз.



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

Орнату



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

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

⚠ 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. / түймешіктерін сағатты орнату үшін басып, содан кейін түймешігін басыңыз. Минут элементі жыпылықтайды.



2. Минутты орнату үшін / түймешіктерін басып, содан кейін түймешігін басыңыз.



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

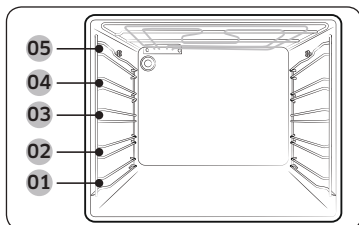
Жаңа пештің иісі

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

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

Керек-жарақтары

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



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

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

Негізгі қолдану

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

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

| | |
|--------------------------|---|
| Өте шұңғыл науа * | Өте шұңғыл науа (тереңдігі: 50 мм) тор сөренің төсемесін қолданып немесе қолданбай қуыруға арналған. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз. |
| Сырғытпа жолдар * | Телескопиялық бағыттағышты науаны төмендегідей орнату үшін пайдаланыңыз. 1. Жолдың бағыттағышын пештен шығарып созыңыз. 2. Науаны жолдың бағыттағышына қойып, жолдың бағыттағышын пештің ішіне қарай сырғытыңыз. 3. Пештің есігін жабыңыз. |

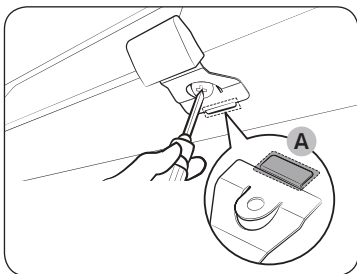
ЕСКЕРТПЕ

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

Істі бастау алдында

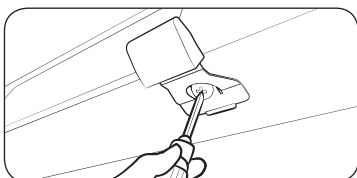
Механикалық құлып (бар үлгілерге ғана қатысты)

Орнату



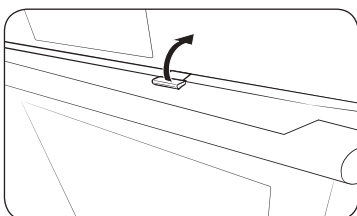
1. Механикалық бекітпенің (А) жіңішке бөлігін суретте көрсетілгендей бекітпенің тұтқасындағы тиісті тесікке салыңыз.
2. Бекітпенің тұтқасындағы бұrandаны қатайтыңыз.

Ағыту



- Бекітпенің тұтқасындағы бұrandаны босатыңыз және алыңыз.

Бекіту/бекітпеу

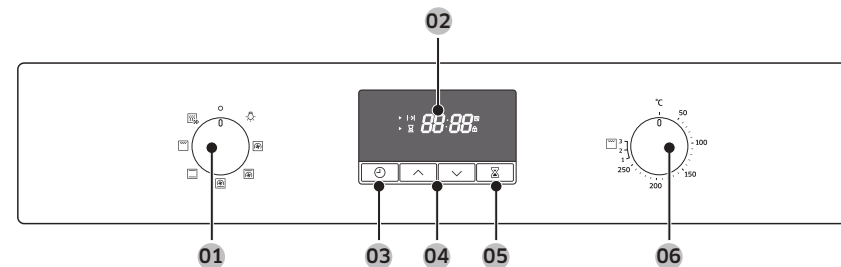


- Есікті ашу үшін бекітпенің тұтқасын шамалы жоғары көтеріп есіктің құлпын ашыңыз. Содан кейін есікті ашыңыз.
- Есікті бекіту үшін, оны жай ғана жапсаңыз болды. Механикалық бекітпе есікті автоматты түрде құлыптайды.

Іске пайдалану

Басқару панелі

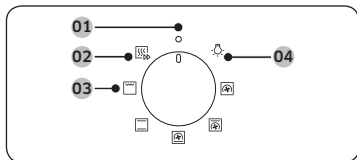
Алдыңғы панельді түрлі материалдардан жасауға және әр түрлі түспен бояуға болады. Сапаны жақсарту үшін пештің сыртқы көрінісіне алдын ала ескертусіз өзгеріс енгізілуі мүмкін.



| | |
|---------------------------------|---|
| 01 Режим таңдайтын тетік | Пісіру режимін немесе функцияны таңдау үшін бұраңыз. |
| 02 Дисплей | Уақыт ақпаратын немесе таңдалған режимнің қысқаша сипаттамасын көрсетеді. |
| 03 Пісіру уақыты/Сағат | Пісіру уақытын орнату үшін басыңыз. Ағымдық уақытты орнату үшін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз. |
| 04 Жоғары / Төмен | Сағат немесе таймер параметрлерінің мәнін өзгерту үшін пайдаланыңыз. |
| 05 Таймер | Таймер уақытты немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді. |
| 06 Параметр дискі | Гриль жасау үшін температура немесе қуат параметрін орнату үшін параметр дискін пайдаланыңыз. |

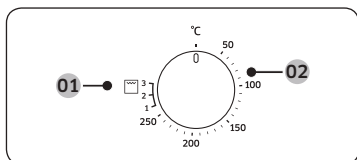
ЕСКЕРТПЕ

Режеңке немесе пеш қолғабын киіп тұрып дисплейді түрткен кезде дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.



Режим таңдайтын тетік

- 01 Сөндіру
- 02 Алдын ала жылдам қыздыру
- 03 Пісіру режимдері
- 04 Пештің шамы

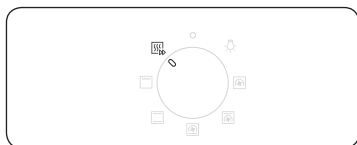


Параметр дискі

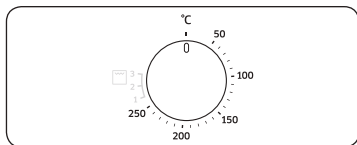
- 01 Грильге арналған қуат деңгейі
- 02 Температура ауқымы

Алдын ала жылдам қыздыру

Сонымен қатар, пешті алдын ала жылдам қыздыруға болады. Бұл қыздыру уақыты аяқталғанша күтетін уақытты барынша азайтады. Бұл әрекетті орындау үшін келесі қадамдарды орындаңыз.



1. таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраңыз.



2. Температура ауқымындағы қажетті температураны орнату үшін параметр дискін бұраңыз.



Пеш ішкі температура нысан температураға жеткенше қыза бастайды.

Болған кезде таңдалған режимге қайтаруды ұмытпаңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Гриль режимі үшін алдын ала қыздыру қажет емес.

Пісіру уақыты



1. түймесін басыңыз.
2. Пісіру уақытын орнату үшін түймешіктерін пайдаланыңыз, содан кейін түймешігін басыңыз. Уақытты ең көбі 23 сағат 59 минутқа қоюға болады.

ЕСКЕРТПЕ

Егер пісіру уақытын жойғыңыз келсе түймешігін басып, содан кейін уақытты 0:00-ге қойыңыз.

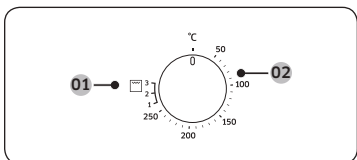
Іске пайдалану

Пісіру режимдері



Тағамды пешке алдын ала қыздырып болғаннан кейін салуды ұсынамыз. Бұл ең жақсы нәтижеге қол жеткізуге көмектеседі.

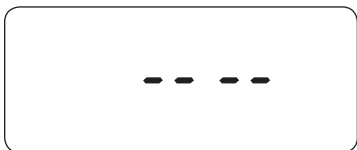
1. Пісіру режимін таңдау үшін режим тетігін айналдырыңыз.



2. Температура ауқымындағы қажетті температураны орнату үшін параметр дискін бұраңыз. Гриль режимі үшін оның орнына қуат деңгейін таңдаңыз.

01 Гриль режимі

02 Грильден басқа пісіру режимдері



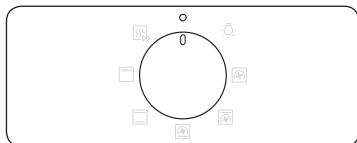
ЕСКЕРТПЕ

Гриль функциясын таңдап, температураны 50 °C және 250 °C аралығына қойсаңыз, немесе Қалыпты Пісіру режимін таңдап, температураны Гриль 1 және 3, дыбысты сигнал естіледі де, хабар көрсетіліп (сол жақта көрсетілген тәрізді), температураны қайта орнатуды ескертеді.

Пештің ішіндегі нақты температураны уәкілетті ұйым рұқсат еткен рұқсатталған термометр мен әдісті қолданып өлшеуге болады. Басқа термометрлерді пайдаланған кезде өлшеу қатесі пайда болуы мүмкін.

| Режим | Ұсынылған температура (°C) | Нұсқаулар |
|--------------------------|----------------------------|--|
| Конвекция режимі | 170 | Артқы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді бір уақытта әр түрлі деңгейде пісіру және қуыру үшін пайдаланыңыз. |
| Дәстүрлі пісіру режимі | 200 | Қызу үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтерден бөлінеді. Бұл функцияны тағамның барлық дерлік түрлерін, әдеттегідей пісіру және қуыру үшін пайдалануға болады. |
| Үстіңгі қызу + конвекция | 190 | Үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді үстін қытырлақ етіп қуыруды қажет ететін (мысалы, ет немесе лазанья) тағам үшін пайдаланыңыз. |
| Астыңғы қызу + конвекция | 190 | Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұны пицца, нан немесе торт пісіру үшін пайдаланыңыз. |
| Үлкен гриль | 2-ші деңгей | Үлкен аумақтың грилі қызу шығарады. Тағамның үстіңгі жағын қызарту үшін (мысалы, ет, лазанья немесе гратин) осы режимді пайдаланыңыз. |

Тағам пісіруді тоқтату үшін



Тағам пісіп тұрған кезде **○** таңдау үшін режим тетігін бұраңыз.

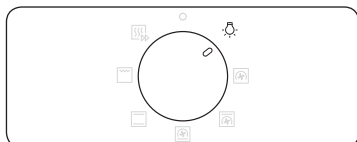
ЕСКЕРТПЕ

Егер пештің іші ыстық болса:
Пешті сөндіргеннен кейін де желдеткіш автоматты түрде қосылады және пештің шамы пеш суығанша қосылуы тұрады.

Дәстүрлі

Пештің шамы

Пеш жұмыс істей бастаған кезде пештің шамы автоматты түрде жанады.



Пештің шамын пешті іске қоспай жағу үшін, режим тетігін **○** қалпына бұраңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Пештің шамын таңдағанда желдеткіш автоматты түрде қосылады.

Бала қауіпсіздігінің құралы

Қатерлі жағдайларға жол бермеу үшін Бала қауіпсіздігінің құралы барлық басқару құралдарын ажыратады. Бала қауіпсіздігінің құралы Сөндіру немесе Шам режимі қалпында ғана жұмыс істейді.



Басқару панеліндегі бекітпені іске қосу үшін **○** және **⌘** түймешіктерін 3 секунд қатар басып ұстап тұрыңыз немесе сөндіру үшін қайта 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Бала қауіпсіздігінің құралы қосылған кезде дисплейде **🔒** пайда болады.

Таймер

Таймер уақытты немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді.



1. **⌘** түймесін басыңыз.
2. Уақытты орнату үшін **▲** / **▼** түймешіктерін басыңыз, содан кейін **⌘** түймешігін басыңыз. Уақытты ең көбі 23 сағат 59 минутқа қоюға болады.

ЕСКЕРТПЕ

Таймердің жұмысын болдырғыңыз келмесе **⌘** түймешігін басыңыз, содан кейін уақытты 0:00-ге қойыңыз.

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.
- Эко Гриль функциясын пайдаланған кезде тағамды керек-жарақ науасының ортасына қойыңыз.

Керек-жарақтарға қатысты ақыл-кеңес

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

- Пісірме науа мен әмбебап науаның орындарын өзара ауыстырып пайдалануға болады.
- Майлы тағам пісірген кезде науаны май-сөлді жинау үшін тор сөренің астына қоюды ұсынамыз. Жинаққа тор сөренің төсемесі кірсе, оны науамен бірге пайдалануға болады.
- Әмбебап немесе шұңғыл науа немесе екеуі де берілсе, майлы тағам пісіру үшін 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, Gugelhorf қалбыры | 3 | | 175-185 | 50-60 |
| Тарталетка | Тор сөре, Ø 20 см тарталетка қалбыры | 3 | | 190-200 | 50-60 |
| Жемістер мен үгінділер себілген ашыған қамыр торты, науаға қойылған | Әмбебап науа | 2 | | 160-180 | 40-50 |
| Жеміс үгінділері | Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы | 3 | | 170-180 | 25-30 |
| Шелпектер | Әмбебап науа | 3 | | 180-190 | 30-35 |
| Лазанья | Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы | 3 | | 190-200 | 25-30 |
| Меренга | Әмбебап науа | 3 | | 80-100 | 100-150 |
| Суфле | Тор сөре, суфле тостақтары | 3 | | 170-180 | 20-25 |
| Алма қосылған ашыма торт | Әмбебап науа | 3 | | 150-170 | 60-70 |
| Үй пиццасы, 1-1,2 кг | Әмбебап науа | 2 | | 190-210 | 10-15 |
| Ашымаған, мұздатылған кондитер өнімі, толтырмасы бар | Әмбебап науа | 2 | | 180-200 | 20-25 |

| Тағам | Жабдықтары | Деңгей | Қыздыру түрі | Темп. (°C) | Уақыт (мин.) |
|--------------------|------------------------------|--------|--------------|------------|--------------|
| 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.) |
|---|-------------------------|--------|--------------|------------|--------------|
| Ет (Сыыр/Шошқа/Қой еті) | | | | | |
| Сыырдың қоң еті, 1 кг | Тор сәре + Әмбебап науа | 3 1 | | 160-180 | 50-70 |
| Бұзаудың сүйексіз төс еті, 1,5 кг | Тор сәре + Әмбебап науа | 3 1 | | 160-180 | 90-120 |
| Қуырылған шошқа еті, 1 кг | Тор сәре + Әмбебап науа | 3 1 | | 200-210 | 50-60 |
| Шошқаның буын еті, 1 кг | Тор сәре + Әмбебап науа | 3 1 | | 160-180 | 100-120 |
| Қойдың сүйегі алынбаған сирағы, 1 кг | Тор сәре + Әмбебап науа | 3 1 | | 170-180 | 100-120 |
| Құс еті (Тауық/Үйрек/Күркетауық) | | | | | |
| Тауық, бүтін, 1,2 кг * | Тор сәре + Әмбебап науа | 3 1 | | 205 | 80-100 |
| Тауықтың кесек өттері | Тор сәре + Әмбебап науа | 3 1 | | 200-220 | 25-35 |
| Үйректің төс еті | Тор сәре + Әмбебап науа | 3 1 | | 180-200 | 20-30 |

| Тағам | Жабдықтары | Деңгей | Қыздыру түрі | Темп. (°C) | Уақыт (мин.) |
|------------------------------------|-------------------------|--------|--------------|------------|--------------|
| Кішкене күркетауық, бүтін 5 кг | Тор сәре + Әмбебап науа | 3 1 | | 180-200 | 120-150 |
| Көкөністер | | | | | |
| Көкөністер, 0,5 кг | Тор сәре + Әмбебап науа | 3 1 | | 220-230 | 15-20 |
| Пісірілген жарты картоптар, 0,5 кг | Тор сәре + Әмбебап науа | 3 1 | | 200 | 45-50 |
| Балық | | | | | |
| Балық филесі, пісірілген | Тор сәре + Әмбебап науа | 3 1 | | 200-230 | 10-15 |
| Қуырылған балық | Тор сәре + Әмбебап науа | 3 1 | | 180-200 | 30-40 |

* Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Гриль жасау

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

| Тағам | Жабдықтары | Деңгей | Қыздыру түрі | Темп. | Уақыт (мин.) |
|--------------------------|-------------------------|--------|--------------|-------|--------------|
| Нан | | | | | |
| Тост | Тор сәре | 5 | | 3 | 2-4 |
| Ірімшіктен жасалған тост | Әмбебап науа | 4 | | 1 | 4-8 |
| Сыыр еті | | | | | |
| Стейк * | Тор сәре + Әмбебап науа | 4 1 | | 3 | 15-20 |
| Бургерлер * | Тор сәре + Әмбебап науа | 4 1 | | 3 | 15-20 |

Смарт пісіру

| Тағам | Жабдықтары | Деңгей | Қыздыру түрі | Темп. | Уақыт (мин.) |
|---------------------------------|--------------|--------|--------------|-------|--------------|
| Шошқа ет | | | | | |
| Шошқаның туралған еттері | Тор сөре + | 4 | | 3 | 20-25 |
| | Әмбебап науа | 1 | | | |
| Шұжықтар | Тор сөре + | 4 | | 3 | 10-15 |
| | Әмбебап науа | 1 | | | |
| Құс еті | | | | | |
| Тауықтың төсі | Тор сөре + | 4 | | 3 | 30-35 |
| | Әмбебап науа | 1 | | | |
| Тауық, сирақтары | Тор сөре + | 4 | | 3 | 25-30 |
| | Әмбебап науа | 1 | | | |

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

Мұздатылған дайын тағам

| Тағам | Жабдықтары | Деңгей | Қыздыру түрі | Темп. (°C) | Уақыт (мин.) |
|------------------------------|--------------|--------|--------------|------------|--------------|
| Мұздатылған пицца | Тор сөре | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Мұздатылған фри | Әмбебап науа | 3 | | 220-225 | 20-25 |
| Мұздатылған крокеттер | Әмбебап науа | 3 | | 220-230 | 25-30 |

Ыдыстарды сынақтан өткізу

EN60350-1 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 көкестер | Әмбебап науа | 3 | | 165 | 25-30 |
| | | 3 | | 165 | 25-30 |
| | | 1+3 | | 155 | 35-40 |
| Үгілмелі печенье | Әмбебап науа | 1+3 | | 140 | 28-33 |
| Майсыз қопсыма торт | Тор сөре + Тортқа арналған серіппе қалбыр (баран қаптамасы бар, ø 26 см) | 2 | | 165 | 30-35 * |
| | | 2 | | 160 | 30-35 |
| | | 1+4 | | 155 | 35-40 |
| Алма бөліші | Тор сөре + 2 тортқа арналған серіппе қалбыр ** (баран қаптамасы бар, ø 20 см) | 2 көлденең қойылған | | 160 | 70-80 |
| | | Әмбебап науа + Тор сөре + 2 тортқа арналған серіппе қалбыр *** (баран қаптамасы бар, ø 20 см) | 1+3 | | 160 |



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

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

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


2. Гриль жасау

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

| Тағамның түрі | Жабдықтары | Деңгей | Қыздыру түрі | Гриль деңгейі | Уақыт (мин.) |
|----------------------|--|--------|---|---------------|---|
| Ақ наннан тост жасау | Тор сөре | 5 |  | 3 (Жоғары) | 1-2 |
| Бифбургер * 12 еа | Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинауға арналған) | 4 1 |  | 3 (Жоғары) | 1 ^{ші} 15- 18 2 ^{ші} 5-8 |

* Пісіру уақытының ²/₃ өткен кезде аударыңыз.

3. Қуыру

| Тағамның түрі | Жабдықтары | Деңгей | Қыздыру түрі | Темп. (°C) | Уақыт (мин.) |
|-----------------------------|--|--------|---|------------|--------------|
| Бүтін тауық * 1,3-1,5 кг | Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинауға арналған) | 3 1 |  | 200 | 65-75 |
| Бүтін тауық * 1,5-1,7 кг | Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинауға арналған) | 3 1 |  | 200 | 70-85 |

* Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Күтім көрсету

Тазалау

▲ ЕСКЕРТУ

- Тазалар алдында пеш пен пештің керек-жарақтарының салқын тұрғанын тексеріп алыңыз.
- Жеміргіш жуғыш құралдарды, қатты шөткелерді, түрпілі жеке 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.

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

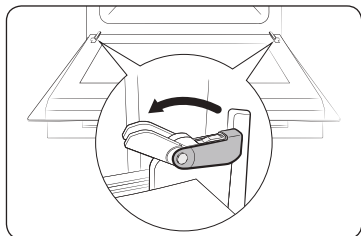
Күтім көрсету

Есікті ағытып алу

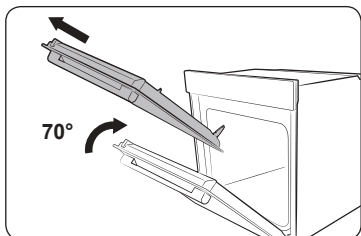
Пештің есігін әдетте алмай қолдану керек, дегенмен, пештің есігін мысалы, тазалау үшін алу керек болса, төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

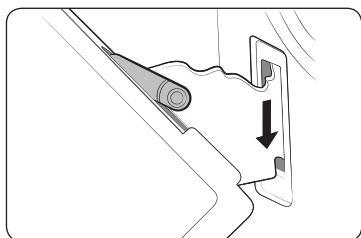
Пештің есігі ауыр.



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



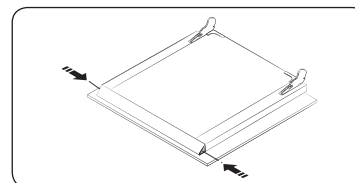
2. Есікті шамамен 70° бойынша жабыңыз. Есіктің екі жақтауының орта тұсынан қос қолдап ұстап, топсаларын ағытып алғанша тартып көтеріңіз.



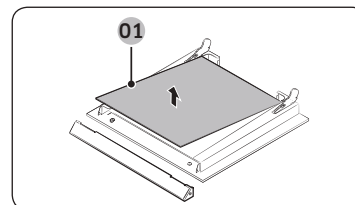
3. Тазалап болғаннан кейін есікті орнына салу үшін 1 және 2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Топсаның қапсырмасын екі жағынан жабу керек.

Есіктің шынысын алу

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

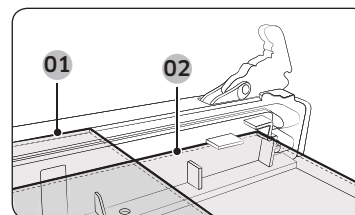


1. Есіктің сол жағы мен оң жағындағы түймешіктердің екеуін де басыңыз.



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

01 1-ші шыны



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

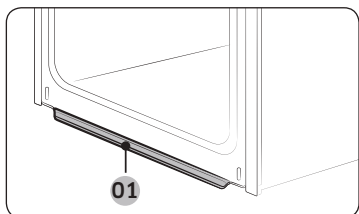
01 1-ші шыны

02 2-ші шыны

📖 ЕСКЕРТПЕ

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

Су жинағыш



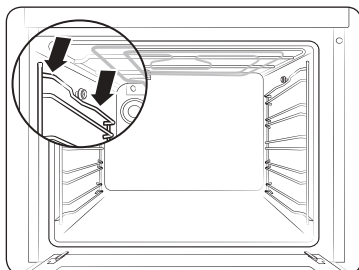
01 Су жинағыш

Су жинағыш тағам пісірген кезде артық ылғалды ғана жинамайды, тағам қалдығын да жинайды. Су жинағышты ажырату мүмкін емес. Пісіру процесі аяқталғаннан кейін пеш салқындаған соң су жинағыштағы суды сүртіп тастаңыз.

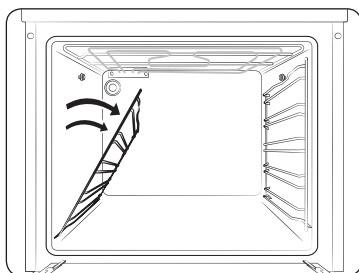
⚠ ЕСКЕРТУ

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

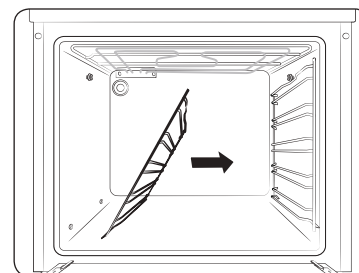
Бүйірлік сырғытпа жолдарды алу (үлгіге байланысты)



1. Бүйірлік сырғытпаның үстіңгі жағының ортасын басыңыз.



2. Бүйірлік сырғытпаны шамамен 45° градусқа айналдырыңыз.



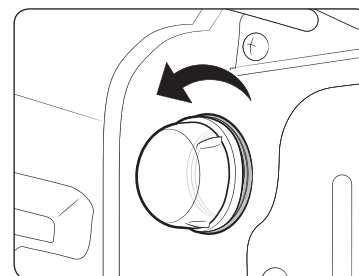
3. Бүйірлік сырғытпаны астыңғы екі тесіктен тартып шығарыңыз.

📖 ЕСКЕРТПЕ

Пеш бүйірлік сырғытпа жолдар мен торларсыз жұмыс істейді.

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 қалуы мүмкін | • Бөгде затты алып, қайталаңыз. |
| | • Тач үлгі: сыртқы бетте ылғал бар болуы мүмкін | • Ылғалды тазалап, қайталаңыз. |
| | • Бекітпе функциясы орнатылып тұруы мүмкін | • Бекітпе функциясының орнатылған-орнатылмағанын тексеріңіз. |
| Уақыт көрсетілмейді. | • Қуат қосылмаған болуы мүмкін | • Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз. |
| Пеш жұмыс істемей тұр. | • Қуат қосылмаған болуы мүмкін | • Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз. |
| Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады. | • Розеткадан ағытылып қалған болуы мүмкін | • Қуат көзіне қайта қосыңыз. |
| Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады. | • Пісірген кезде ұзақ уақыт пісірсе | • Ұзақ уақыт пісіргеннен кейін пешті салқындатыңыз. |
| | • Желдеткіш жұмыс істемесе | • Желдеткіштің шуылын естіңіз. |
| | • Пеш желдетілмейтін жерге орнатылса | • Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз. |
| | • Бірнеше қуат ашасын бір розеткаға қосып пайдаланған кезде | • Жалқы ашаны пайдаланыңыз. |
| Пешке тоқ келмей тұр. | • Қуат қосылмаған болуы мүмкін | • Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз. |
| Пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық. | • Пеш желдетілмейтін жерге орнатылса | • Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз. |

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

| 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 кетсе 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 немесе басқа сауыттарды пайдалансаңыз | • Ыстық температураларға жарамды шыны сауыттарды пайдаланыңыз. |
| Пеш дұрыс пісірмейді. | • Тағам пісіру барысында есік жиі ашылған болуы мүмкін | • Аударуды қажет ететін тағам пісіріп жатпасаңыз, есікті ашпаңыз. Егер есікті ашсаңыз, ішкі температура төмендеуі және бұл тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін. |

Ақпарат кодтары

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



| Код | Мағынасы | Әрекет |
|------|--|---|
| C-20 | Сенсордың 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-21 | | |
| C-22 | | |
| C-d0 | Түйме ақауы Түймені басып, біраз ұстап тұрған кезде пайда болады. | Түймелерді тазалаңыз және үстінде/айналасында су жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Пешті сөндіріп, қайта бастаңыз. Ақау түзелмесе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |
| S-01 | Автоматты сөндіру Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт үздіксіз жұмыс жасаған. • 105 °C градустан төмен - 16 сағат • 105 °C градустан 240 °C градусқа дейін - 8 сағат • 245 °C градустан Ең көбі - 4 сағат | Бұл жүйенің ақауы емес. Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Содан кейін қайта қалыпты түрде қолданыңыз. |

Техникалық параметрлері

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

| | | |
|-------------------------|------------------------------------|--------------------|
| Қосылым кернеуі | | 230–240 В ~ 50 Гц |
| Максимум қосулы жүктеме | | 2600–2800 Вт |
| Өлшемдері (Е x Б x Т) | Негізгі құрылғы | 595 x 595 x 570 мм |
| | Кіріктірілген | 560 x 578 x 549 мм |
| Сыйымдылығы | | 68 литр |
| Салмағы | Массасы (барлық керек-жарақтармен) | 31,4 кг |

Жадынама

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

Қалыпты жағдайда қолдануға арналған Қолдану мерзімі: 7 жыл

Жадынама

Жадынама

Жадынама



SAMSUNG

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

Өндірушінің мекенжайы :

(Мастан-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, Өл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

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

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

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

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



DG68-01365G-00

Ichki qurilgan pech

Foydalanuvchi va o'rnatish qo'llanmasi

NV68A1110** / NV68A1140** / NV68A1145**



SAMSUNG

Mundarija

| | | | |
|---|-----------|-------------------------------------|-----------|
| Ushbu qo'llanmadan foydalanish | 3 | Aqlli pishirish | 16 |
| Bu foydalanuvchi qo'llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan: | 3 | Qo'lda pishirish | 16 |
| Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar | 3 | Sinov taomlari | 18 |
| Xavfsizlikka oid muhim ehtiyot chorolari | 3 | Xizmat ko'rsatish | 19 |
| Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi) | 6 | Tozalash | 19 |
| Avtomatik energiyani tejash funksiyasi | 6 | Almashtirish | 21 |
| O'rnatish | 6 | Nosozliklarni bartaraf etish | 22 |
| To'plamda nimalar bor | 6 | Nazorat nuqtalari | 22 |
| Elekt ta'minotiga ulash | 7 | Axborot kodlari | 23 |
| Bufetga joylashtirish | 8 | Texnik xususiyatlar | 24 |
| Boshlashdan oldin | 10 | Ilova | 24 |
| Ilk sozlamalar | 10 | Mahsulot haqida ma'lumot | 24 |
| Yangi pech isi | 10 | | |
| Anjomlar | 11 | | |
| Mexanik qulf (faqat tegishli modellarda) | 12 | | |
| Amallar | 12 | | |
| Boshqaruv paneli | 12 | | |
| Tez qizdirish | 13 | | |
| Tayyorlash vaqti | 13 | | |
| Tayyorlash rejimlari | 14 | | |
| Pishirishni to'xtatish uchun | 15 | | |
| Qulaylik | 15 | | |

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.

ESLATMA

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

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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

Xavfsizlikka oid muhim ehtiyot choralari

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

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

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

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

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

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

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

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

Mikroto'lqinli pechning shishali eshigini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnashi, natijada oyna darz ketishi mumkin. Agar qurilma tozalash funksiyasiga ega bo'lsa, tozalasdan avval ortiqcha to'kilgan narsalar olib tashlanishi va bug'da tozalash yoki o'z-o'zini tozalash paytida barcha anjomlar pech ichidan olib qo'yilishi kerak. Tozalash funksiyasining mavjudligi modelga bog'liq bo'ladi.

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

Qaynoq tozalash jarayoni davomida va undan keyin xonani shamollating.

Tozalash funksiyasining mavjudligi modelga bog'liq bo'ladi. Faqat shu pech uchun tavsiya qilingan harorat datchigidan foydalaning. (Faqat sixli modelda)

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

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

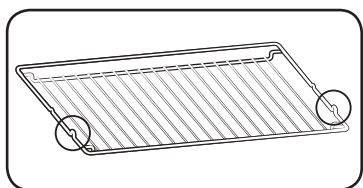
Qizib ketmasligi uchun jihoz dekorativ eshik ortida o'rnatilmasligi kerak.

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

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

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

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



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

⚠️ 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 zayitirgichlardan foydalanmang.

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

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

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

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

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

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

Hech qachon pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang.

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

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

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

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

Pechdan foydalanish vaqtida bolalarni pechdan yetarli darajada uzoqroqda saqlash kerak.

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

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

Taom tayyorlash vaqtida pech eshiklari yopib qo'yilishi kerak.

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

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

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

Idishlarni pechning ochiq eshigi ustiga qo'ymang.

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

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

Eshikni haddan tashqari ortiqcha kuch bilan ochmang.

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

OGOHLANTIRISH: Pechda taom tayyorlanayotganda pech eshigini ochiq qoldirmang.



Xavfsizlik bo'yicha ko'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 chirog'i" tugmasini bosish orqali pech chirog'ini o'chirishingiz mumkin. Quvvatni tejash uchun tayyorlash dasturi boshlangandan keyin pech chirog'i bir necha marta o'chadi.

O'rnatish

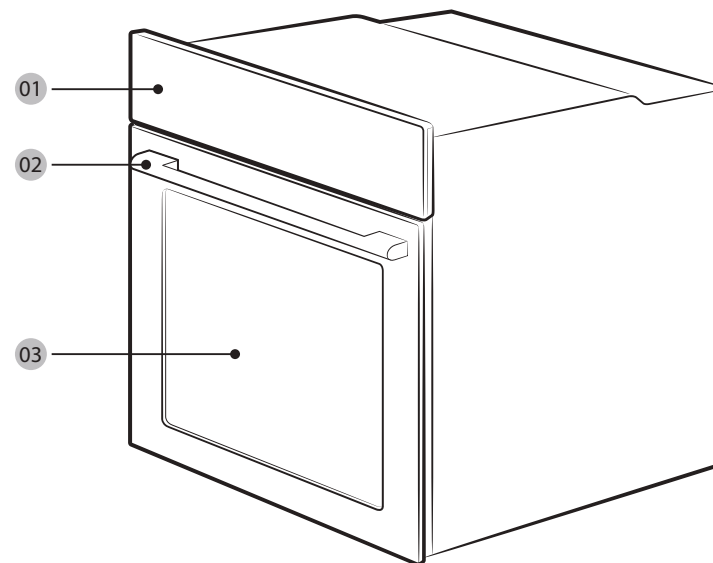
▲ OGOHLANTIRISH

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

To'plamda nimalar bor

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

Bir qarashda



01 Boshqaruv paneli

02 Eshik tutqichi

03 Eshik



Anjomlar

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



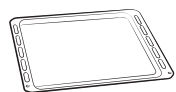
Panjara



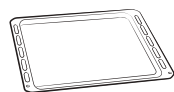
Panjara bo'lmasi *



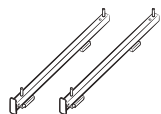
Pishirish patnisi *



Universal patnis *



Chuqur patnis *

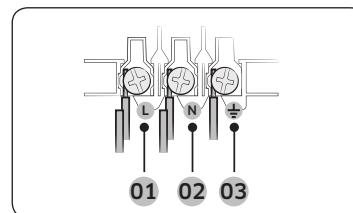


Surilma yo'naltirgich *

ESLATMA

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) ishlatning. Yetarli uzunlikdagi, H05 RR-F yoki H05 VV-F tasniflariga mos keladigan, kamida 1,5~2,5 mm² shnur ishlatning.

| Nominal tok (A) | Minimal ko'ndalang kesim hududi |
|------------------|---------------------------------|
| $10 < A \leq 16$ | 1,5 mm ² |
| $16 < A \leq 25$ | 2,5 mm ² |

Pechga biriktirilgan yorliqdagi chiqarish xarakteristikalarini tekshiring.

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

(⚡) qisqichi yerga ulashga mo'ljallangan. Avval sariq va yashil (yerga ulash) simlarini ulang, ular boshqalardan uzunroq bo'lishi kerak. Rozetka ishlatilgach, 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.

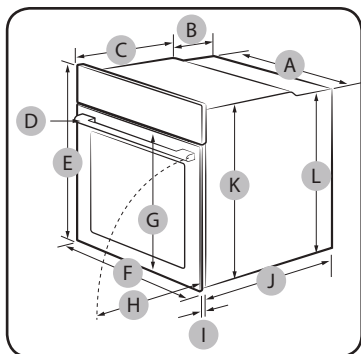
O'rnatish

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.

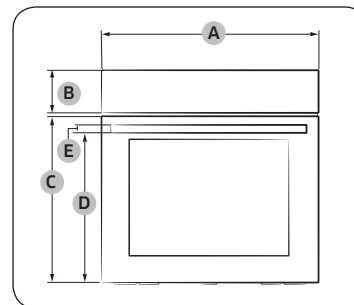
Pechda havo aylanishi to'g'ri yo'lga qo'yilishi kerak. Havo aylanishi uchun bufetning pastki tortmasi bilan tayanch devor orasida 50 mm atrofida oraliq qoldiring. Pechni plita ostiga o'rnatangiz, plitani o'rnatish yo'riqnomasiga amal qiling.

O'rnatishga kerakli o'lchamlar



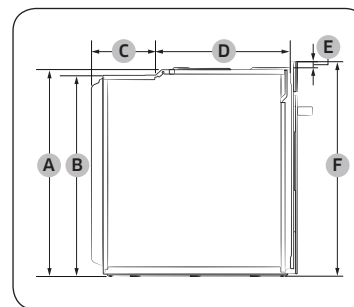
Pech (mm)

| | | | |
|----------|----------|----------|-----------|
| A | 560 | G | Maks. 506 |
| B | 177 | H | Maks. 494 |
| C | 372 | I | 21 |
| D | Maks. 50 | J | 549 |
| E | 595 | K | 578 |
| F | 595 | L | 558 |



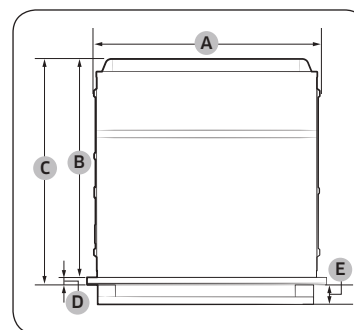
Pech (mm)

| | | | |
|----------|-------|----------|-------|
| A | 595 | D | 458,5 |
| B | 115 | E | 25 |
| C | 461,4 | | |



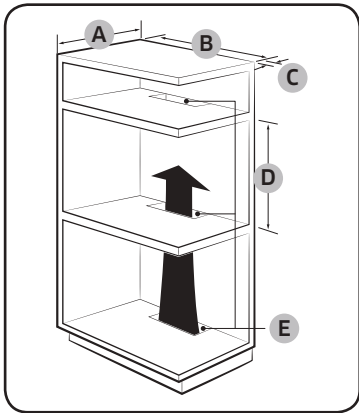
Pech (mm)

| | | | |
|----------|-----|----------|-----|
| A | 578 | D | 372 |
| B | 558 | E | 17 |
| C | 177 | F | 595 |



Pech (mm)

| | | | |
|----------|-----|----------|----------|
| A | 560 | D | 21 |
| B | 549 | E | Maks. 50 |
| C | 570 | | |

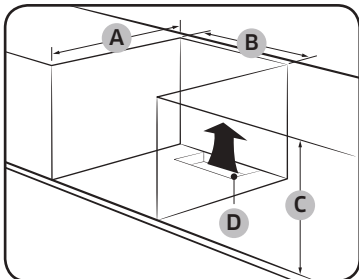


Ichki qurilgan bufet (mm)

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

ESLATMA

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

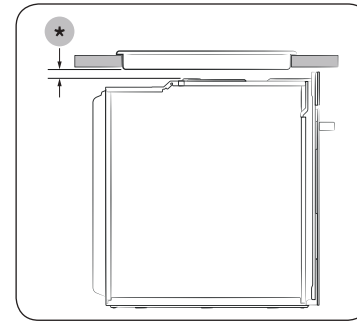


Rakovina ostidagi bufet (mm)

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

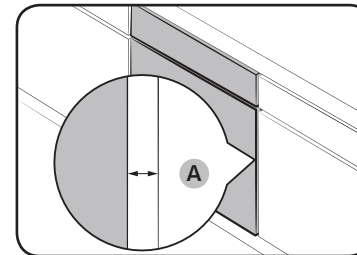
ESLATMA

- Issiqlikni chiqarish va havo almashtirish uchun ichki qurilgan shkafda tirqishlar (**D**) bo'lishi lozim.
- Minimal balandlik talabi (**C**) faqat pechning o'zini o'rnatish uchundir.

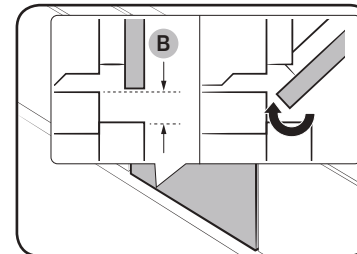


Plita bilan birga o'rnatish
Pechning ustiga plita o'rnatish uchun o'rnatish joyiga talablarni (*) ko'rish uchun pechning o'rnatish yo'riqnomasini ko'rib chiqing.

Pechni mahkamlash



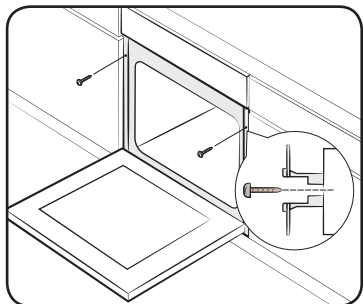
Pech bilan bufetning ikkala tomoni orasida kamida 5 mm oraliq (**A**) qoldiring.



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



O'rnatish



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 anjamlarni pech ichidan oling. Pechni bufetdan chiqarish uchun avval tokdan uzing va keyin pechning ikki tomonidagi 2 ta vintni bo'shating.

⚠ OGOHLANTIRISH

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

📖 ESLATMA

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. / tugmalarini bosib, soatni qo'ying, keyin ni bosing. Daqiqa qismi o'chib-yonadi.



2. / tugmalarini bosib, daqiqani qo'ying, keyin ni bosing.



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

Yangi pech isi

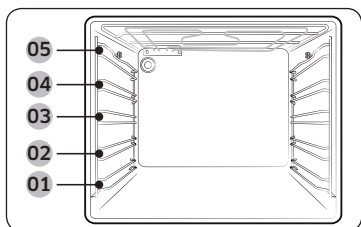
Pechni birinchi marta ishlatishdan oldin uning ichini tozalang, shunda isi ketadi.

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



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. |
| Surilma yo'naltirgichlar * | Surilma yo'naltirgich taxtachasi yordamida patnisni quyidagicha kiriting: 1. Yo'naltirgich taxtachasini pechdan chiqarib oling. 2. Patnisni taxtachaga qo'yib, taxtachani pech ichiga surib kirgizing. 3. Pech eshigini yoping. |

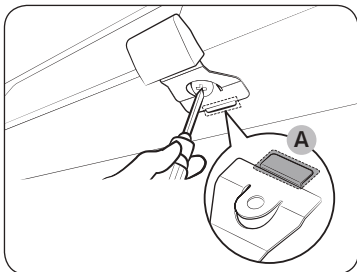
ESLATMA

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

Boshlashdan oldin

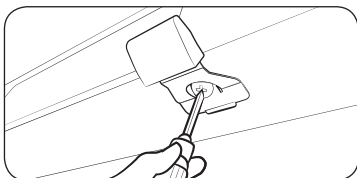
Mexanik qulf (faqat tegishli modellarda)

O'rnatish



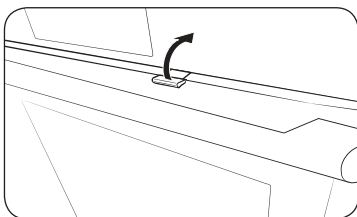
1. Mexanik qulfning ingichka qismini **(A)** ko'rsatilganidek qilib qulf tutqichining tegishli slotiga kirgizing.
2. Qulf tutqichidagi burama mixni qotiring.

Olib tashlash



- Qulf tutqichidan burama mixni yechib oling.

Qulflash/ochish

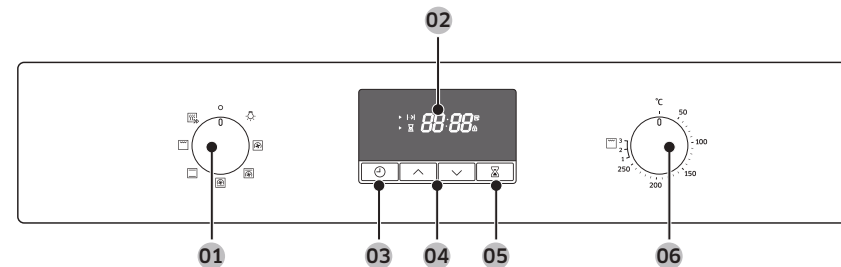


- Eshigini ochish uchun qulf tutqichini ozgina ko'taring. Keyin eshigini oching.
- Eshikni qulflash uchun yopishning o'zi kifoya. Mexanik qulf avtomatik ravishda eshikni qulflaydi.

Amallar

Boshqaruv paneli

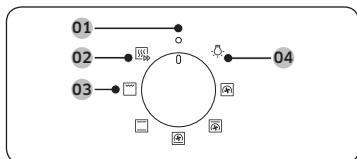
Old panel turli xildagi materiallar va ranglarda bo'ladi. Sifatni yaxshilash maqsadida, pechning asl ko'rinishi xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.



| | |
|---------------------------------|---|
| 01 Rejim tanlagichi | Tayyorlash rejimi yoki funksiyasini tanlash uchun aylantiring. |
| 02 Display | Vaqt ma'lumoti yoki tanlangan rejimning qisqa ta'rifini ko'rsatadi. |
| 03 Tayyorlash vaqti/soat | Tayyorlash vaqtini qo'yish uchun bosing. Joriy vaqtni qo'yish uchun 3 soniya bosib turing. |
| 04 Yuqoriga / Pastga | Soat yoki taymerning sozlamalaridagi qiymatni o'zgartirishda ishlatiladi. |
| 05 Taymer | Tayyorlash paytida taymer vaqtni yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi. |
| 06 Qiymat shkalasi | Qiymat shkalasidan gril harorati yoki quvvat darajasini qo'yishda foydalaning. |

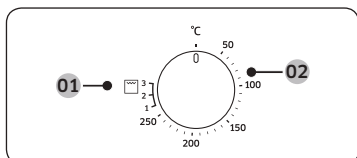
ESLATMA

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



Rejim tanlagichi

- 01 O'chiq
- 02 Tez qizdirish
- 03 Tayyorlash rejimlari
- 04 Pech chirog'i

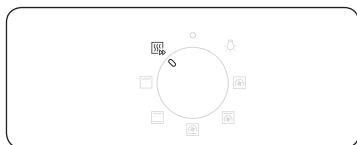


Qiymat shkalasi

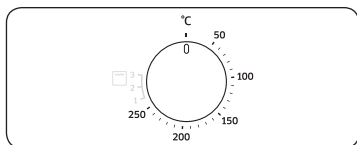
- 01 Gril quvvat darajasi
- 02 Harorat miqyosi

Tez qizdirish

Ixtiyoriy ravishda pechni tezda qizdirishingiz mumkin. Bu pech qizishini kutishga sarflanadigan vaqtingizni sezilarli tarzda qisqartiradi. Buning uchun quyidagi bosqichlarga amal qiling.



1. Rejim tanlagichini aylantirib, ni tanlang.



2. Harorat miqyosidagi kerakli haroratni qo'yish uchun qiymat shkalasini aylantiring.



Pechning ichki harorati belgilangan darajagacha qiziydi. Tugallangach, tanlangan rejimga qaytarib qo'yishni unutmang.

ESLATMA

Gril rejimi uchun qizdirish shart emas.

Tayyorlash vaqti



1. ni bosing.
2. / tugmalarini bosib, tayyorlash vaqtini qo'ying, keyin ni bosing. Vaqtni maksimum 23 soat va 59 daqiqaga qo'yish mumkin.

ESLATMA

Tayyorlash vaqtini tozalash uchun ni bosib, vaqtni 0:00 ga qo'ying.

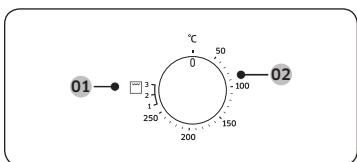
Amallar

Tayyorlash rejimlari



Pechni qizdirib bo'lgandan so'nggina taomni qo'yish tavsiya etiladi. Shunda natija yaxshi bo'ladi.

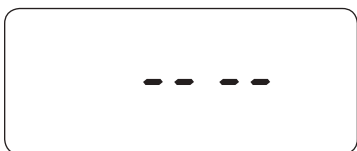
1. Rejim tanlagichni burab, tayyorlash rejimini tanlang.



2. Harorat miqyosidagi kerakli haroratni qo'yish uchun qiymat shkalasini aylantiring. Gril rejimida esa quvvat darajasi tanlanadi.

01 Gril rejimi

02 Grildan boshqa tayyorlash rejimlari



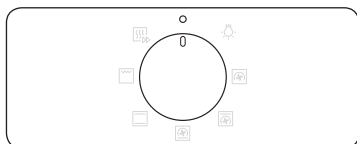
ESLATMA


Agar "Gril" funksiyasini tanlab, haroratni 50 °C va 250 °C oralig'ida belgilasangiz, yoki "Odatdagiday taom tayyorlash" rejimini tanlab, haroratni Gril 1 va 3 oralig'ida belgilasangiz, displeyda haroratni qayta belgilang degan (chapda ko'rsatilganidek) xabar chiqadi va signal chalinadi.

Pech ichidagi aniq haroratni mos keladigan termometr bilan va vakolatli mahkama belgilagan usul bilan o'lchash mumkin. Boshqa termometrlar ishlatilsa, xato o'lchanishi mumkin.

| Rejim | Taklif etilgan harorat (°C) | Ko'rsatmalar |
|------------------------------|-----------------------------|---|
| Konveksiya | 170 | Orqa isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bir vaqtning o'zida turli qavatlarda pishirish va qizdirib tayyorlash uchun shu rejimni ishlatning. |
| An'anaviy | 200 | Issiqlik yuqori va quyi isitish elementlaridan chiqadi. Bu funksiyadan aksariyat taom turlarini standart pishirish va qovurish uchun foydalanish mumkin. |
| Yuqori issiqlik + konveksiya | 190 | Yuqori isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejim ustini qizartirib pishirish uchun qo'llanadi (masalan, go'sht yoki lazanya). |
| Quyi issiqlik + Konveksiya | 190 | Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejimni pitsa, non yoki pirog uchun ishlatning. |
| Katta gril | 2-qavat | Katta maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni taom ustini qizartirishda ishlatning (masalan, go'sht, lazanya yoki gratin). |

Pishirishni to'xtatish uchun



Tayyorlash ketayotganida rejim tanlagichini burab,  ni tanlang.

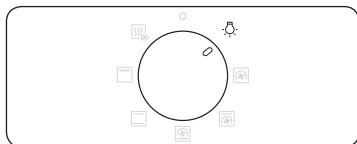
ESLATMA


Agar pech ichi qaynoq bo'lsa:
Pech o'chirilganidan keyin ham sovituvchi parraklar pech sovigunicha avtomatik ravishda ishlab turadi va pech chirog'i yoniq turadi.

Qulaylik

Pech chirog'i

Pech ishlashni boshlaganida chirog'i avtomatik tarzda o'chadi.



Pechni ishlatmasdan turib chirog'ini yoqish uchun rejim tanlagichini  ga burang.



ESLATMA

Pech chirog'ini tanlaganingizda sovitish ventilyatori avtomatik tarzda ishga tushadi.


Child Lock (Bolalardan qulflash)

Noxush hodisalarning oldini olish maqsadida Bolalardan qulflash barcha tugmalarni o'chirib qo'yadi. Bolalardan qulflash funksiyasi faqat O'chiq yoki Pech chirog'i rejimida ishlaydi.



Boshqaruv panelini qulflash uchun  va  tugmalarini birga 3 soniya bosib turing, qulfn ochish uchun ham 3 soniya bosib turing.





ESLATMA

Bolalardan qulflash faol bo'lganida displeyda  paydo bo'ladi.


Taymer

Tayyorlash paytida taymer vaqtni yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.



-  ni bosing.
-  /  tugmalarini bosib, vaqtini qo'ying, keyin  ni bosing.
Vaqtning maksimum 23 soat va 59 daqiqaga qo'yish mumkin.

ESLATMA

Taymer amalini bekor qilish uchun  ni bosib, vaqtning 0:00 ga qo'ying.

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.

📖 ESLATMA

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


Anjomlarga oid maslahatlar

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

- Pishirish patnisi va Universal patnis bir-birining o'rnini bosadi.
- Yog'li taomlarni pishirishda yog'larni tutish uchun panjara ostiga patnis qo'yish tavsiya etiladi. Sizda panjara tortmasi bor bo'lsa, uni patnis bilan birgalikda ishlatish mumkin.
- Agar sizda Universal patnis yoki chuqur patnis bo'lsa, yoki ikkalasi ham bo'lsa, yog'li taomlarni chuqurrog'ida pishirgan ma'qul.

Pishiriq

Natija yaxshi bo'lishi uchun pechni qizdirib olishni tavsiya etamiz.

| Oziq-ovqat | Anjom | Daraja | Isitish turi | Harorat (°C) | Vaqt (daq.) |
|---|-------------------------------|--------|---|--------------|-------------|
| Biskvit | Panjara, Ø 25-26 sm qolip | 2 |  | 160-170 | 35-40 |
| Marmarli pirog | Panjara, Gugelhopf qolipi | 3 |  | 175-185 | 50-60 |
| Tort | Panjara, Ø 20 sm tort qolipi | 3 |  | 190-200 | 50-60 |
| Patnisdagi meva va uvoqli keks | Universal patnis | 2 |  | 160-180 | 40-50 |
| Mevali shirinlik | Panjara, 22-24 sm pech idishi | 3 |  | 170-180 | 25-30 |
| Yumshoq patir | Universal patnis | 3 |  | 180-190 | 30-35 |
| Lazanya | Panjara, 22-24 sm pech idishi | 3 |  | 190-200 | 25-30 |
| Merenga | Universal patnis | 3 |  | 80-100 | 100-150 |
| Sufle | Panjara, sufle stakani | 3 |  | 170-180 | 20-25 |
| Olmali xamirturushda tayyorlangan pirog | Universal patnis | 3 |  | 150-170 | 60-70 |
| Qo'lbola pitsa, 1-1,2 kg | Universal patnis | 2 |  | 190-210 | 10-15 |
| Yaxna qatlama pishiriq, qiymali | Universal patnis | 2 |  | 180-200 | 20-25 |

| Oziq-ovqat | Anjom | Daraja | Isitish turi | Harorat (°C) | Vaqt (daq.) |
|--------------|-------------------------------|--------|--------------|--------------|-------------|
| Kish | Panjara, 22-24 sm pech idishi | 2 | | 180-190 | 25-35 |
| Olmali pirog | Panjara, Ø 20 sm qolip | 2 | | 160-170 | 65-75 |
| Yaxna pitsa | Universal patnis | 3 | | 180-200 | 5-10 |

Pishirish

| Oziq-ovqat | Anjom | Daraja | Isitish turi | Harorat (°C) | Vaqt (daq.) |
|--------------------------------------|----------------------------|--------|--------------|--------------|-------------|
| Go'sht (mol/cho'chqa/qo'y) | | | | | |
| Mol biqin go'shti, 1 kg | Panjara + Universal patnis | 3 1 | | 160-180 | 50-70 |
| Buzoqning suyakli soni, 1,5 kg | Panjara + Universal patnis | 3 1 | | 160-180 | 90-120 |
| Qovurilgan cho'chqa, 1 kg | Panjara + Universal patnis | 3 1 | | 200-210 | 50-60 |
| Cho'chqa lahmi, 1 kg | Panjara + Universal patnis | 3 1 | | 160-180 | 100-120 |
| Suyakli qo'zichoq oyog'i, 1 kg | Panjara + Universal patnis | 3 1 | | 170-180 | 100-120 |
| Parranda (tovuq/o'rdak/kurka) | | | | | |
| Tovuq, butun, 1,2 kg * | Panjara + Universal patnis | 3 1 | | 205 | 80-100 |
| Tovuq bo'laklari | Panjara + Universal patnis | 3 1 | | 200-220 | 25-35 |
| O'rdak to'shi | Panjara + Universal patnis | 3 1 | | 180-200 | 20-30 |

| Oziq-ovqat | Anjom | Daraja | Isitish turi | Harorat (°C) | Vaqt (daq.) |
|---|----------------------------|--------|--------------|--------------|-------------|
| Kichik urka, butun, 5 kg | Panjara + Universal patnis | 3 1 | | 180-200 | 120-150 |
| Sabzavotlar | | | | | |
| Sabzavotlar, 0,5 kg | Panjara + Universal patnis | 3 1 | | 220-230 | 15-20 |
| Pishirilgan kartoshka pallalari, 0,5 kg | Panjara + Universal patnis | 3 1 | | 200 | 45-50 |
| Baliq | | | | | |
| Baliq filesi, dimlangan | Panjara + Universal patnis | 3 1 | | 200-230 | 10-15 |
| Baliq qovurdog'i | Panjara + Universal patnis | 3 1 | | 180-200 | 30-40 |

* Vaqt yarmiga yetganda ag'daring.

Gril rejimida tayyorlash

Bo'sh pechni 5 daqiqa davomida katta gril funksiyasi yordamida qizdirib oling.

| Oziq-ovqat | Anjom | Daraja | Isitish turi | Harorat | Vaqt (daq.) |
|--------------------|----------------------------|--------|--------------|---------|-------------|
| Non | | | | | |
| Tost | Panjara | 5 | | 3 | 2-4 |
| Pishloqli tostlar | Universal patnis | 4 | | 1 | 4-8 |
| Mol go'shti | | | | | |
| Steyk * | Panjara + Universal patnis | 4 1 | | 3 | 15-20 |
| Burgerlar * | Panjara + Universal patnis | 4 1 | | 3 | 15-20 |

Aqlli pishirish

| Oziq-ovqat | Anjom | Daraja | Isitish turi | Harorat | Vaqt (daq.) |
|--------------------------------|----------------------------|--------|--------------|---------|-------------|
| Cho'chqa go'shti | | | | | |
| To'qmoqlangan cho'chqa go'shti | Panjara + Universal patnis | 4 | | 3 | 20-25 |
| | | 1 | | | |
| Sosiskalar | Panjara + Universal patnis | 4 | | 3 | 10-15 |
| | | 1 | | | |
| Parranda | | | | | |
| Tovuq to'shi | Panjara + Universal patnis | 4 | | 3 | 30-35 |
| | | 1 | | | |
| Tovuq, oyoqchalari | Panjara + Universal patnis | 4 | | 3 | 25-30 |
| | | 1 | | | |

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

Muzlatilgan tayyor-taom

| Oziq-ovqat | Anjom | Daraja | Isitish turi | Harorat (°C) | Vaqt (daq.) |
|----------------------------|------------------|--------|--------------|--------------|-------------|
| Muzlatilgan pitsa | Panjara | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Muzlatilgan pech chipslari | Universal patnis | 3 | | 220-225 | 20-25 |
| Muzlatilgan kroketlar | Universal patnis | 3 | | 220-230 | 25-30 |

Sinov taomlari

EN60350-1 standartiga ko'ra.

1. Pishiriq

Pishiriqlar bo'yicha tavsiyalar pechning avvaldan isitishini nazarda tutadi. Tez qizdirish funksiyasidan foydalanmang. Iltimos, patnislarni og'gan tarafini oldga qaratib joylashtiring.

| Taom turi | Anjom | Daraja | Isitish turi | Harorat (°C) | Vaqt (daq.) |
|-----------------|---|--------------------------------|--------------|--------------|-------------|
| Kichkina tort | Universal patnis | 3 | | 165 | 25-30 |
| | | 3 | | 165 | 25-30 |
| | | 1+3 | | 155 | 35-40 |
| Pechenye | Universal patnis | 1+3 | | 140 | 28-33 |
| Yog'siz biskvit | Panjara + Tagi olinadigan qolip (qora qoplamali, ø 26 dm) | 2 | | 165 | 30-35 * |
| | | 2 | | 160 | 30-35 |
| | | 1+4 | | 155 | 35-40 |
| Olmali pirog | Panjara + 2 ta tagi olinadigan qolip ** (qora qoplamali, ø 20 sm) | 2 tasi diagonal joyashtiriladi | | 160 | 70-80 |
| | Universal patnis + Panjara + 2 ta tagi olinadigan qolip *** (qora qoplamali, ø 20 sm) | 1+3 | | 160 | 80-90 |



* Agar siz shisha pech idishlaridan (ø 26 sm) foydalanib Conventional mode (An'anaviy rejim) da ovqat pishirayotgan bo'lsangiz, pishirish vaqtini 5 daqiqadan orttiring.

** 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 | Gril darajasi | Vaqt (daq.) |
|---------------------------------------|---|--------|---|---------------|--|
| Oq non tosti | Panjara | 5 |  | 3 (Yuqori) | 1-2 |
| Mol go'shtidan burgerlar * 12 dona | Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun) | 4 1 |  | 3 (Yuqori) | 1 ^{chi} 15-18 2 ^{chi} 5-8 |

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

3. Pishirish

| Taom turi | Anjom | Daraja | Isitish turi | Harorat (°C) | Vaqt (daq.) |
|-----------------------------|---|--------|---|--------------|-------------|
| Butun tovuq * 1,3-1,5 kg | Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun) | 3 1 |  | 200 | 65-75 |
| Butun tovuq * 1,5-1,7 kg | Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun) | 3 1 |  | 200 | 70-85 |

* Vaqt yarmiga yetganda ag'daring.

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 kirlar 200 °C yoki undan yuqori haroratda kuyib ketadi.

- Barcha anjomlarni pechdan olib qo'ying.
- Pech ichini tozalang.
- Maksimal harorat bilan Konveksiya rejimini tanlang, keyin siklni bir soat ishlating.

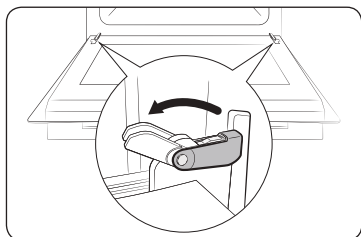
Xizmat ko'rsatish

Eshikni olish

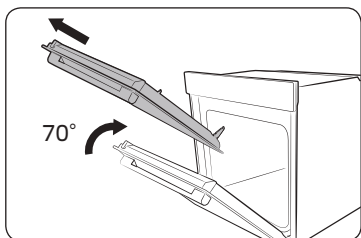
Oddiy foydalanish maqsadlarida pech eshigi olib qo'yilmasligi kerak, biroq, masalan, tozalash maqsadida eshikni olish zarur bo'lgan hollarda quyidagi ko'rsatmalarga amal qiling.

⚠️ DIQQAT

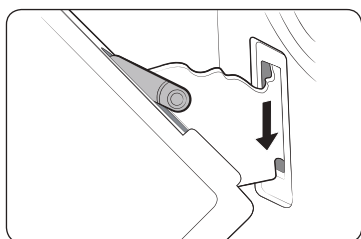
Pech eshigi og'ir.



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



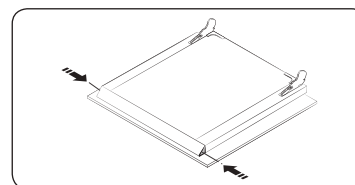
2. Eshikni taxminan 70° ga yoping. Ikkala qo'llaringiz bilan pech eshigi yon tomonlarining o'rta qismidan mahkam ushlang va ilmoqlar olinishi mumkin bo'lgunicha torting.



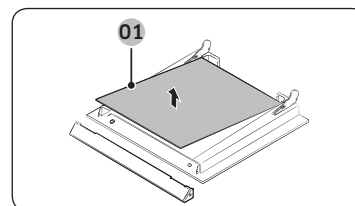
3. Tozalagandan keyin eshikni birlashtirish uchun 1- va 2-qadamlarni teskari tartibda bajaring. Har ikkala tomondagi ilmoqlarning qisqichlari yopilishi kerak.

Eshik shishalarini yechib olish

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

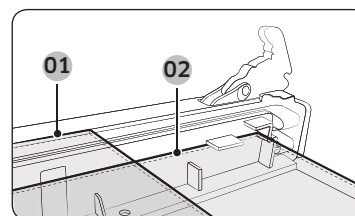


1. Eshikning chap va o'ng tomonlaridagi har ikkala tugmani bosing.



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

01 1-oina



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.

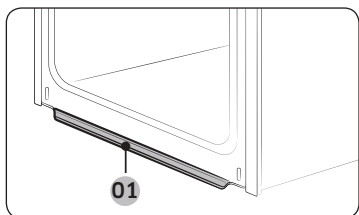
📖 ESLATMA

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

01 1-oina

02 2-oina

Suv yig'uvchisi



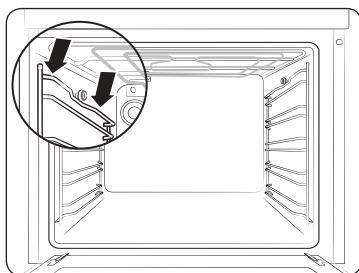
01 Suv yig'uvchisi

Suv yig'uvchisi suyuqliknigina emas, balki ovqat qoldiqlarini ham to'playdi. Suv to'plash qurilmasini ajratib bo'lmaydi. Taom tayyorlash jarayoni tugaganidan keyin pech sovuganida suv to'pash qurilmasidagi suvni artib tashlang.

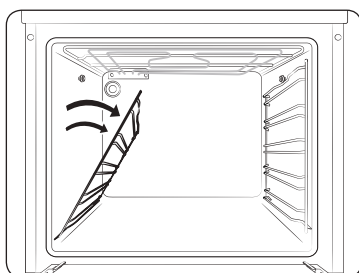
⚠ OGOHLANTIRISH

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

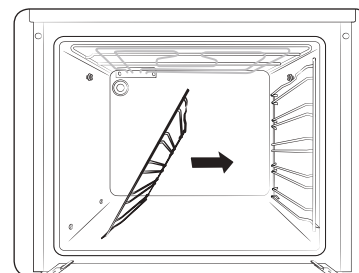
Yon tomondagi yo'naltirgichlarni ajratib olish (modelga qarab)



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



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



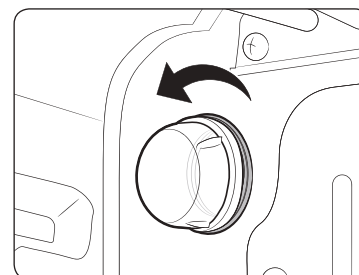
3. Yon tomonlama yo'naltirgichni torting va tubdagi ikkitta teshikdan chiqarib oling.

📖 ESLATMA

Pech yo'naltirgichlar va tokchalar joyiga o'rnatilmagan holda ishlaydi.

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 ishlatning. 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 tushmaslikdir, 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. | • Tok kelmayotgan bo'lsa | • Tok borligini tekshiring. |
| Pech ishlab turganida to'xtaydi. | • Tokdan uzilgan bo'lsa | • Tokka qayta ulang. |
| 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. |

| Muammo | Sababi | Chora |
|---|---|--|
| Eshikni tegishli ochib bo'lmayapti. | • Eshik va ichkarining orasiga ovqat qoldig'i tiqilgan bo'lsa | • Pechni yaxshilab tozalang, keyin eshikni qayta oching. |
| 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 lampa tugmasini bosing. |
| | • Pishirish paytida lampa usti yopilib qolsa | • Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring. |
| Pechga tekkanda tok urmoqda. | • Quvvat ta'minoti tegishli yerga ulanmagan bo'lsa • Rozetka yerga ulanmaydigan xilidan bo'lsa | • Quvvat ta'minoti tegishli yerga ulanganini tekshiring. |
| Suv tomchilamoqda. | • Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu qurilmaning nosozligi emas. | • Pechni soviting, 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. |

| 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. |
| Pech tegishli pishirmayapti. | • Pishirish paytida pech eshigi ochilsa | • Eshigini ochavermang, agar ag'darib turish kerak bo'lgan taom pishirayotgan bo'lmasangiz, albatta. Eshikni tez-tez ochsangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin. |

Axborot kodlari

Pech ishlamasa, displeyda ma'lumot kodi ko'rsatilishi mumkin. Quyidagi jadvalga qarab, tavsiyalarni bajarib ko'ring.

| Kod | Ma'nosi | Chora |
|------|---|---|
| C-20 | Sensor 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-21 | | |
| C-22 | | |
| C-d0 | Tugma muammosi Tugma birmuncha vaqt bosib turilganda chiqadi. | Tugmalarni tozalang, ular ustida/atrofida suv bo'lmasin. Pechni o'chirib, qayta urining. Muammo hal bo'lmasa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. |
| S-01 | Xavfsizlik uchun o'chirish Pech o'rnatilgan haroratda uzoqroq vaqt ishlashda davom etadi. <ul style="list-style-type: none"> • 105 °C gacha - 16 soat • 105 °C dan 240 °C gacha - 8 soat • 245 °C dan Maks. gacha - 4 soat | Bu tizim nosozligi emas. Pechni o'chirib, taomni oling. Keyin yana odatdagidek qayta urinib ko'ring. |

Texnik xususiyatlar

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Dizayn xususiyatlari va mazkur qo'llanma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

| | | |
|-------------------------|------------------------------------|--------------------|
| Ulanish kuchlanishi | | 230-240 V ~ 50 Gs |
| Maksimum ulangan quvvat | | 2600-2800 Vt |
| O'lchamlari (K x B x G) | Asosiy blok | 595 × 595 × 570 mm |
| | Ichki o'rnatiladigan | 560 × 578 × 549 mm |
| Sig'im | | 68 litr |
| Vazn | Tarmoq (barcha aksessuarlar bilan) | 31,4 kg |

Ilova

Mahsulot haqida ma'lumot

| | |
|---|-------|
| Energiya samaradorligi tasnifi | A |
| Electron qurilma quvvat koeffitsienti | - |
| Energiya sarfi, kW (Oddiy) | 0,99 |
| Energiya sarfi, kW (Majburiy havo konveksiyasi) | 0,80 |
| Ichki kamera foydali sig'imi, l | 68 |
| 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 | www.samsung.com/ru/support |
| GEORGIA | 0-800-555-555 | www.samsung.com/support |
| ARMENIA | 0-800-05-555 | www.samsung.com/support |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55 | www.samsung.com/support |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977) | www.samsung.com/support |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799) | www.samsung.com/uz_ru/support |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799) | www.samsung.com/kz_ru/support |
| TAJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888) | www.samsung.com/support |
| MONGOLIA | 1800-25-55 | www.samsung.com/support |
| BELARUS | 810-800-500-55-500 | www.samsung.com/support |
| MOLDOVA | +373-22-667-400 | www.samsung.com/support |
| UKRAINE | 0-800-502-000 | www.samsung.com/ua/support |



DG68-01365G-00