

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации и установке

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679****



SAMSUNG

Содержание

Использование руководства	3
В данном руководстве используются следующие обозначения	3
Инструкции по технике безопасности	3
Важные меры предосторожности	3
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	6
Функция автоматической экономии энергии	6
Установка	7
Комплектация	7
Подключение к источнику питания	8
Установка в отсек кухонной мебели	8
Подготовка к использованию	11
Панель управления	11
Начальные установки	11
Запах нового духового шкафа	12
Интеллектуальная система безопасности	13
Плавное закрывающаяся дверца (бережно, безопасно и бесшумно) (только применимые модели)	13
Сборка контейнера для приготовления на пару (только применимые модели)	13
Принадлежности	14
Гибкая дверца (только применимые модели)	15
Емкость для воды	16
Использование	17
Режимы духового шкафа	17
Режимы приготовления с применением пара	20
Режимы двойного приготовления	22
Air Fry (только применимые модели)	23
Air Sous Vide (только применимые модели)	25
Приготовление с использованием термощупа (только применимые модели)	27
Специальные функции	28

Здоровое питание (только применимые модели)	30
Автоматическое приготовление	30
Таймер	31
Очистка	32
Настройки	34
Блокировка	35
Рекомендации по приготовлению	36
Приготовление вручную	36
Программы режима Автоматическое приготовление	44
Специальные функции	52
Пробные блюда	53
Коллекция популярных рецептов для программ режима Автоматическое приготовление	55
Обслуживание	58
Очистка	58
Замена	61
Устранение неисправностей	62
Контрольные пункты	62
Информационные коды	64
Технические характеристики	65
Приложение	66
Технический лист с информацией об энергетической эффективности (только для Республики Беларусь)	66
Уведомление о ПО с открытым исходным кодом	67

Использование руководства

Благодарим вас за выбор встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG.

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

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

В данном руководстве используются следующие обозначения

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОСТОРОЖНО

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Инструкции по технике безопасности

Установка данного духового шкафа должна выполняться только квалифицированным электриком.

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

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

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

В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций. При установке не следует использовать клейкие вещества для фиксации устройства, поскольку данный способ крепления считается ненадежным.

Инструкции по технике безопасности

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Не позволяйте детям играть с устройством. Не позволяйте детям осуществлять чистку и техническое обслуживание устройства без присмотра взрослых. Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Во время использования духовой шкаф нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.

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

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

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

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

Проветривайте помещение во время пиролизической очистки и после ее завершения.

Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

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

Не допускается использовать паровые очистители.

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

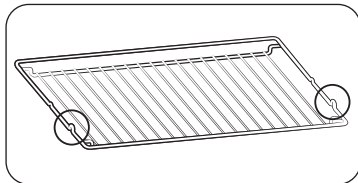
Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

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

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

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

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



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

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

⚠️ Осторожно

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

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

В случае неисправности или поломки устройства его эксплуатацию следует прекратить.

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

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

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

Перед проведением ремонта или очистки следует отключать устройство от сети.

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

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

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

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

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

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

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

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

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

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

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

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

Инструкции по технике безопасности

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

В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.

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

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

Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.

Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

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

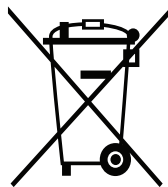
Не наступайте, не опирайтесь, не садитесь и не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.

Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.

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

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

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

Освещение : Во время приготовления можно выключить освещение духового шкафа с помощью кнопки

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

Установка

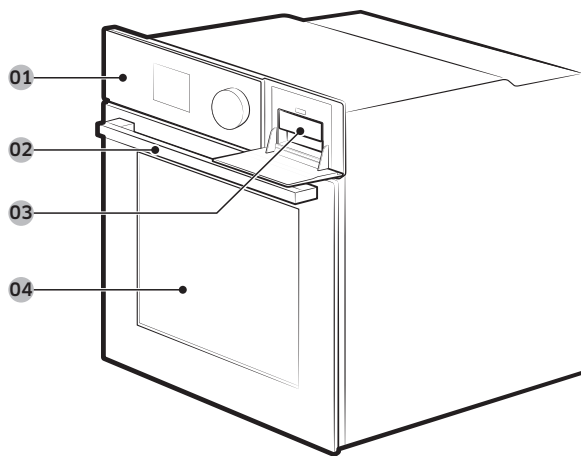
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Данный продукт предназначен для использования в качестве встроенного.
- Установка 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.
- Устройство предназначено для использования на высоте до 2000 метров над уровнем моря.

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 Емкость для воды
- 04 Дверца

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

Принадлежности

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



Решетка



Решетка-вставка *



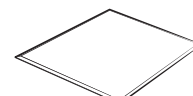
Противень для выпекания *



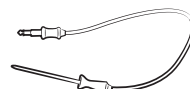
Универсальный противень *



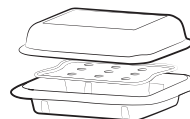
Глубокий противень *



Разделитель



Термошуп *



Контейнер для приготовления на пару *



2 Винта (M4 L25)



Лоток для Air Fry *

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

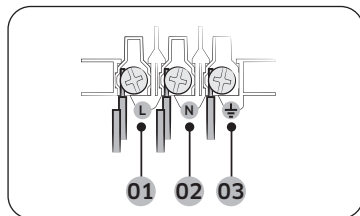
Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

⚠ ОСТОРОЖНО

Перед использованием программы пиролизической очистки снимите блокировку от детей, чтобы избежать закупорки вентиляционных отверстий, которые могут привести к нагреву дверцы.

Установка

Подключение к источнику питания



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

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

Номинальный ток (А)	Минимальная площадь поперечного сечения
$10 < A \leq 16$	1,5 мм ²
$16 < A \leq 25$	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 шкафа следует установить таким образом, чтобы розетка находилась в легкодоступном месте. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за неправильного заземления или его отсутствия.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

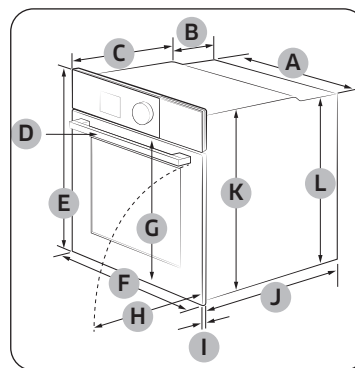
Не наступайте на провода, не допускайте их перекручивания и держите их на достаточном расстоянии от нагреваемых частей духового шкафа.

Установка в отсек кухонной мебели

При установке духового шкафа в отсек встроенной мебели его пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны соответствовать требованиям касательно устойчивости к температуре, приведенным в стандарте EN 60335. Компания Samsung не несет ответственности за повреждения мебели в результате нагревания духового шкафа.

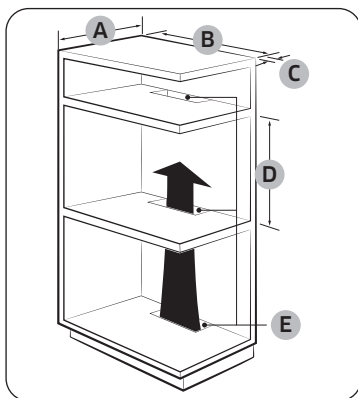
Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию духового шкафа. Для этого оставьте зазор, составляющий примерно 50 мм, между нижней полкой и стенкой отсека. При установке духового шкафа под варочной панелью следуйте инструкциям по установке для варочной панели.

Необходимые размеры для установки



Духовой шкаф (мм)

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

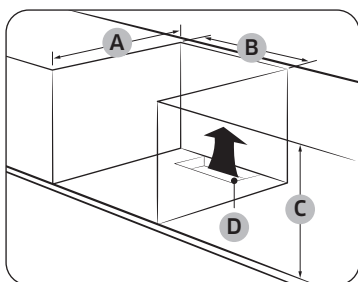


Отсек встроенной мебели (мм)

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

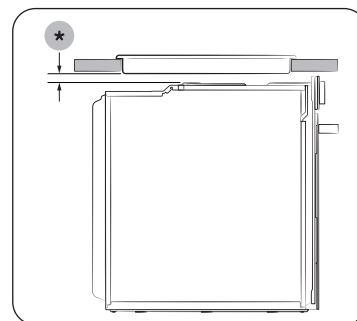


Шкаф под столешницей (мм)

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

ПРИМЕЧАНИЕ

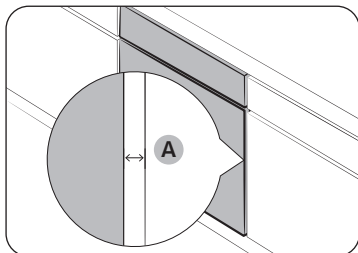
- Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия (D), обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.
- Требования к минимальной высоте (C) указаны для установки только духового шкафа.



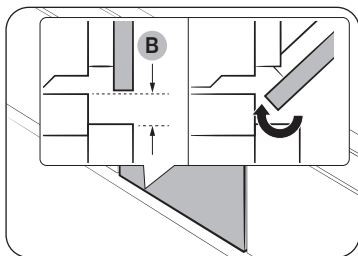
Установка с варочной панелью

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

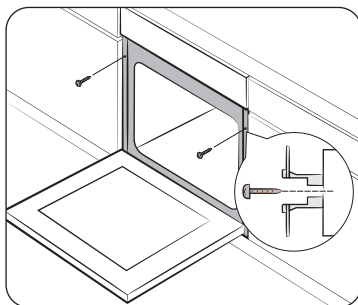
Установка духового шкафа



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



Также оставьте зазор (B) не менее 2 мм, чтобы дверца легко открывалась и закрывалась.



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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

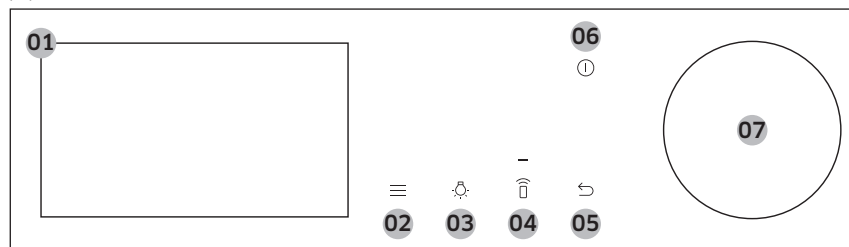
📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

Подготовка к использованию

Панель управления

Панель управления духового шкафа оснащена сенсорным дисплеем, круговым переключателем и сенсорными кнопками. Ознакомьтесь с приведенной информацией, чтобы узнать больше о панели управления.



01	Экран	Отображает меню, информацию и данные о ходе приготовления.
02	Параметры	Нажмите, чтобы открыть меню Дополнительные функции.
03	Освещение	Нажмите для включения или отключения освещения духового шкафа.
04	Интеллектуальное управление	Нажмите для включения или выключения Функция Интеллектуальное управление.  ПРИМЕЧАНИЕ Перед использованием этой функции необходимо установить подключение типа Функция Easy Connection.
05	Назад	Нажмите для перемещения к предыдущему экрану.
06	Питание	Нажмите для включения или выключения экрана.  ПРИМЕЧАНИЕ Выключить духовой шкаф в то время, как его дверца открыта, можно только с помощью кнопки Питание.
07	Круговой переключатель	Для перехода между меню и списками поворачивайте переключатель влево и вправо. Выбранный элемент меню или списка будет подчеркнут. Нажмите на переключатель, чтобы выбрать подчеркнутый элемент.

Начальные установки

При первом включении устройства на дисплее отображается экран приветствия и логотип Samsung. Следуйте указаниям на экране для завершения процесса начальной настройки. Начальные установки можно изменить позже на экране Настройки.

- На экране приветствия выберите **Начать настройку**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
- Выполните настройку языка.
 - Выберите язык, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
- Примите "Положения и условия" и "Политика конфиденциальности".
- Подключите свое устройство к приложению SmartThings.
 - На экране Мобильный интерфейс выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Отсканируйте QR-код на дисплее с помощью смартфона и следуйте инструкциям на экране телефона, чтобы завершить подключение.
 - Если вы не хотите выполнять этот шаг, выберите **Пропустить**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы перейти к следующему этапу.
 - После получения сообщения об успешном подключении выберите **ОК**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
- Установите часовой пояс.
 - Выберите часовой пояс, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
- Установить дату.
 - Выберите день, месяц и год. Нажмите на **Круговой переключатель** после выбора каждого элемента.
 - Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Пропустите этот шаг, если вы подключили устройство к приложению SmartThings.

- Выберите время.
 - Установите часы и минуты. Нажмите на **Круговой переключатель** после выбора каждого элемента.
 - Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Пропустите этот шаг, если вы подключили устройство к приложению SmartThings.

- Выберите **Завершено**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы завершить настройку.
 - Отобразится экран Подсказки при первом запуске. Вы можете выбрать **УЗНАТЬ БОЛЬШЕ**, а затем нажать на **Круговой переключатель**, чтобы ознакомиться с рекомендациями, или выбрать **ПОЗЖЕ**, а затем нажать на **Круговой переключатель**, чтобы пропустить этот шаг.

Подготовка к использованию

Настройка постоянного отображения экрана

Экран автоматически отключается через определенное время. Если вы хотите, чтобы экран оставался включенным все время, следуйте приведенным ниже инструкциям.

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите **Настройки**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. На экране Настройки выберите **Дисплей**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. На экране Дисплея выберите **Тайм-аут**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Выберите **Всегда включено**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- В зависимости от выбранных настроек потребление электроэнергии может увеличиться.
- Если для времени ожидания установлено значение **“Всегда включено”**, яркость ЖК-дисплея автоматически переключается на уровень 2, если в течение 3 минут не выполняется никаких действий.
- Параметр **“Всегда включено”** доступен, только если для заставки установлено значение Вкл.

Запах нового духового шкафа

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Интеллектуальная система безопасности

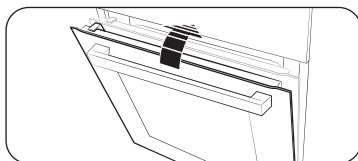
При открытии дверцы работающего духового шкафа включается освещение камеры, а вентилятор и нагревательные элементы выключаются. Это позволяет избежать травм, например ожогов, и уменьшить потребление электроэнергии. Такой принцип работы не означает неисправность системы. Чтобы возобновить работу духового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

Плавно закрывающаяся дверца (бережно, безопасно и бесшумно) (только применимые модели)

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

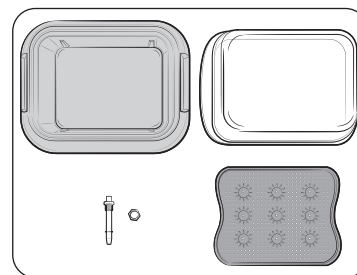
Петли особой конструкции придерживают дверцу за несколько сантиметров до полного закрытия, замедляя ее движение. Это превосходное конструкторское решение обеспечивает дополнительное удобство, позволяя закрывать дверцу бесшумно и плавно.

(Наличие данной функции зависит от модели духового шкафа.)



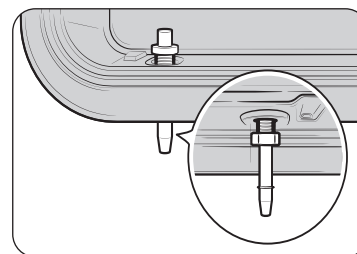
Под углом приблизительно в 15 градусов дверца начинает двигаться плавно и приходит в полностью закрытое положение примерно за 5 секунд.

Сборка контейнера для приготовления на пару (только применимые модели)

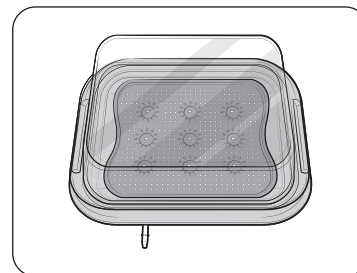


1. Проверьте и убедитесь, что все детали контейнера для приготовления на пару в наличии.

- Детали контейнера: стеклянная крышка, металлическая кастрюля, паровой лоток и паровая форсунка.



2. Вставьте паровую форсунку в отверстие на правой задней стороне металлической кастрюли, после чего зафиксируйте ее с помощью гайки из комплекта.

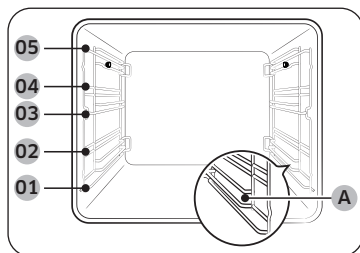


3. Поместите паровой лоток в металлическую кастрюлю, после чего закройте ее стеклянной крышкой, чтобы контейнер можно было использовать в духовке.

Подготовка к использованию

Принадлежности

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



01 Уровень 1

02 Уровень 2

03 Уровень 3

04 Уровень 4

05 Уровень 5

(A) Уровень для
контейнера для
приготовления
на пару

- При установке принадлежностей следует правильно располагать их внутри духового шкафа.
- **Уровень для контейнера для приготовления на пару (A)** предназначен только для соответствующего контейнера. Не устанавливайте этот контейнер на какой-либо другой уровень и не ставьте другие принадлежности на **уровень для контейнера для приготовления на пару (A)**. Уровень для контейнера для приготовления на пару (A) доступен только в соответствующих моделях.
- Между принадлежностью и дном духового шкафа, а также любой другой дополнительной принадлежностью, следует оставлять зазор не менее 1 см.
- Будьте предельно осторожны, вынимая посуду и/или принадлежности из духового шкафа. При соприкосновении с горячими блюдами или принадлежностями можно получить ожог.
- Во время нагрева принадлежности могут деформироваться. После охлаждения деформация исчезает без ущерба для внешнего вида и функциональности.

Основные функции

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

Решетка	Решетка предназначена для приготовления блюд в режиме гриля и жаренья. При установке решетки выступы на ней (стопоры по обеим сторонам) должны быть расположены по направлению к дверце.
Решетка-вставка *	Решетка-вставка используется вместе с противнем, чтобы предотвратить попадание жидкости на дно духового шкафа.
Противень для выпекания *	Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Универсальный противень *	Универсальный противень (глубина: 30 мм) можно использовать для выпекания и жаренья. Во избежание попадания жидкости на дно духового шкафа установите решетку-вставку. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Глубокий противень *	Глубокий противень (глубина: 50 мм) можно использовать с решеткой-вставкой или без нее для приготовления жаркого. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Лоток для Air Fry *	Используйте лоток для Air Fry только в режиме Air Fry. Поскольку во время или сразу после приготовления лоток становится горячим, обязательно используйте кухонные рукавицы или подождите, пока духовой шкаф полностью не остынет, чтобы вынуть лоток.
Разделитель	Разделитель предназначен для разделения духового шкафа на две отдельные зоны. Используйте разделитель для приготовления блюд в режиме двойного приготовления. Не используйте разделитель для каких-либо других целей, кроме разделения камеры на две зоны. Не используйте разделитель в качестве полки.

Выдвижные направляющие *	Используйте выдвижные направляющие для установки противня следующим образом: 1. Выдвиньте направляющие из духового шкафа. 2. Установите противень на направляющие и задвиньте его в духовой шкаф. 3. Закройте дверцу.
Термошуп *	Термошуп позволяет измерить температуру внутри готовящегося мяса. Следует использовать термошуп, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.
Контейнер для приготовления на пару *	Контейнер для приготовления на пару предназначен для использования только с режимами приготовления с применением пара. Устанавливайте контейнер для приготовления на пару только на соответствующем уровне и убедитесь, что он полностью вставлен в камеру и касается ее задней стенки. Контейнер для пара состоит из 4 отдельных деталей: стеклянной крышки, металлической кастрюли, парового лотка и паровой форсунки. Стеклянная крышка может использоваться для выпечки и запекания. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ • При работе с контейнером для приготовления на пару всегда надевайте кухонные рукавицы и будьте осторожны, чтобы не уронить его. • Резкие изменения температуры могут привести к повреждению или разрушению деталей из стекла.

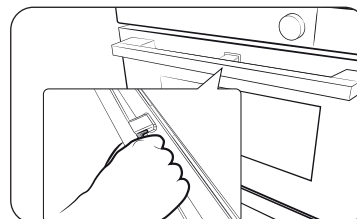
ПРИМЕЧАНИЕ

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

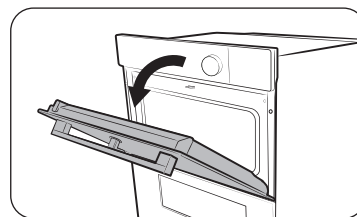
Гибкая дверца (только применимые модели)

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

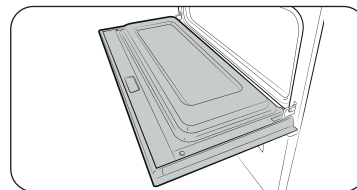
Как использовать верхнюю дверцу



1. Полностью нажмите на рычаг ручки.



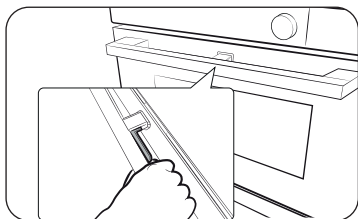
2. Потяните ручку.



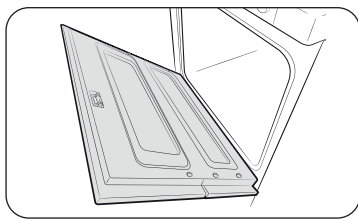
3. При этом откроется только верхняя дверца, как показано на рисунке.

Подготовка к использованию

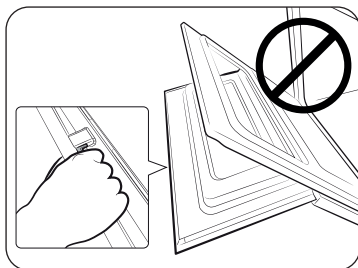
Как использовать дверцу целиком



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



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



⚠ ОСТОРОЖНО

Открывая дверцу целиком, обязательно держите ручку за ту часть, где нет рычага.

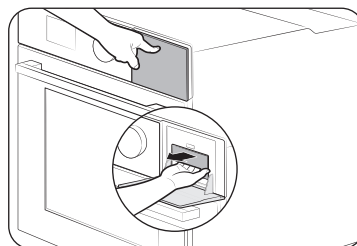
Если при открытии дверцы рычаг нажат наполовину, может открыться верхняя дверца, что приведет к травме.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

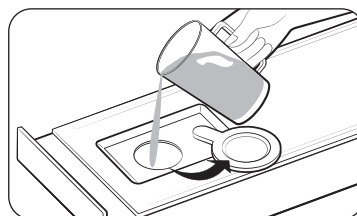
- Не ставьте тяжелые предметы и не прилагайте чрезмерных усилий к верхней дверце.
- Не позволяйте детям играть с верхней дверцей или на ней.

Емкость для воды

Емкость для воды используется для функций, связанных с применением пара. Перед приготовлением на пару емкость следует наполнить водой.



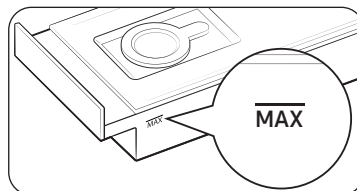
1. Емкость для воды находится в правом верхнем углу духового шкафа. Нажмите на емкость для воды, чтобы открыть и извлечь ее.



2. Откройте крышку емкости и налейте в нее 500 мл питьевой воды.
3. Закройте крышку и вставьте емкость для воды обратно.

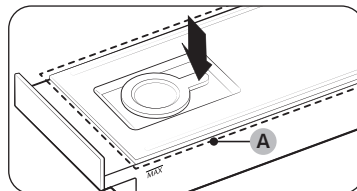
📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Вставьте емкость для воды до конца, пока она не зафиксируется.



📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Не заполняйте резервуар для воды выше отметки максимального уровня.

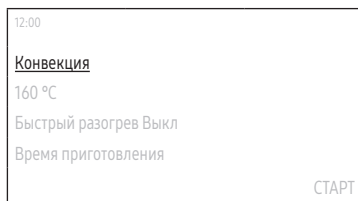


📖 ПРИМЕЧАНИЕ

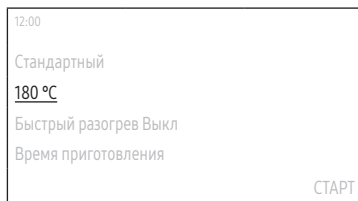
Перед использованием духового шкафа убедитесь, что верхняя крышка емкости для воды (A) закрыта.

Использование

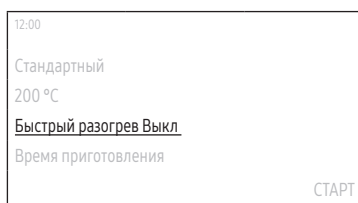
Режимы духового шкафа



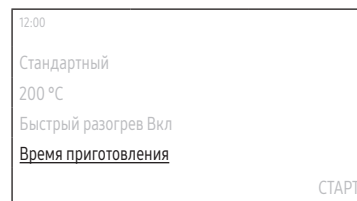
1. На главном экране выберите Конвекция, а затем нажмите на Круговой переключатель.
2. Выберите нужный режим приготовления, а затем нажмите на Круговой переключатель. (Подробную информацию о каждом режиме см. в разделе "Описание режимов работы духового шкафа").
 - Тормоз можно использовать не во всех режимах. Для приготовления блюд с использованием тормоза см. раздел "Приготовление с использованием тормоза (только применимые модели)".



3. Установите необходимую температуру.
 - Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.



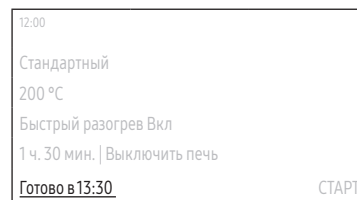
4. Настройте параметр Быстрый разогрев.
 - Стандартная настройка — "Выкл".



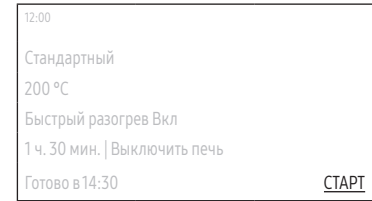
5. Выберите Время приготовления, затем нажмите на Круговой переключатель, чтобы установить желаемое время приготовления.
 - Максимальное время приготовления составляет 23 часа 59 минут.
6. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления, и нажмите на Круговой переключатель.
 - Доступны опции Выключить печь, Поддержание температуры или Поддержание тепла.
 - В режиме Большой гриль опция Поддержание тепла недоступна.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы начали готовить, не установив время приготовления или не выбрав параметр Поддержание температуры, то должны будете выключить духовой шкаф вручную.



7. Выберите параметр Готово в, затем нажмите на Круговой переключатель, чтобы установить желаемое время приготовления.
 - При установке времени приготовления отображается время окончания приготовления. (Например: Готово в 13:30)



8. Выберите СТАРТ, затем нажмите на Круговой переключатель.
- Если вы не изменяли время завершения, духовой шкаф сразу же начнет приготовление.
 - В противном случае духовой шкаф автоматически настроит время начала, чтобы закончить приготовление в установленное время.

 ПРИМЕЧАНИЕ

- В процессе приготовления пищи можно изменять температуру, настройку параметра Быстрый разогрев и время приготовления.
- Во время приготовления можно выбрать ВЫКЛ., нажать на Круговой переключатель, выбрать ОК, а затем нажать на Круговой переключатель, чтобы отменить операцию приготовления.
- По завершении приготовления на экране появится надпись +5 мин..
 - Вы можете выбрать +5 мин., а затем нажать на Круговой переключатель, чтобы продлить процесс приготовления еще на 5 минут.

Описание режимов работы духового шкафа

Режим		Диапазон температур (°C)				Рекомендуемая температура (°C)
		Единая камера	Двойное приготовление			
			Верхняя	Нижняя	Двойное приготовление	
	Конвекция	30-275	40-250	40-250	40-250	160
		Тепло поступает от заднего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для выпекания или жаренья при приготовлении одновременно нескольких блюд на разных уровнях.				
	Стандартный	30-275	-	-	-	180
		Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд.				
	Экоконвекция	30-275	-	-	-	160
		В режиме Экоконвекция используется оптимизированная система нагрева, позволяющая более экономично расходовать электроэнергию во время приготовления. Время приготовления немного увеличивается, но это не влияет на результат. Обратите внимание, что в этом режиме не требуется выполнять предварительный прогрев.				
		 ПРИМЕЧАНИЕ Режим нагрева Экоконвекция используется для определения класса энергоэффективности в соответствии с требованиями стандарта EN60350-1.				
	Большой гриль	100-300	40-250	-	-	220
		Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазаньи или гратена).				
	Экогриль	100-300	-	-	-	220
		Тепло поступает от гриля с малой площадью нагрева. Используйте этот режим для приготовления блюд, требующих меньше тепла, например рыбы и багетов с начинкой.				
	Гриль с вентилятором	100-275	-	-	-	180
		Тепло поступает от двух верхних нагревательных элементов и распределяется с помощью вентилятора. Используйте этот режим для приготовления блюд из мяса или рыбы на гриле.				

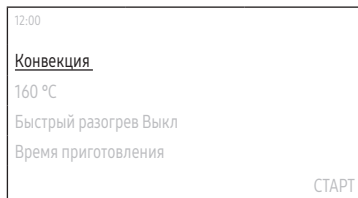
Режим		Диапазон температур (°C)				Рекомендуемая температура (°C)
		Единая камера	Двойное приготовление			
			Верхняя	Нижняя	Двойное приготовление	
	Верхний нагрев + Конвекция	40-275	40-250	-	-	180
		Тепло поступает от верхнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для жаренья блюд с хрустящей корочкой сверху (например, мясных блюд или лазаньи).				
	Нижний нагрев + Конвекция	40-275	-	40-250	-	200
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления пиццы, выпекания хлеба или тортов.				
	Нижний нагрев	100-230	-	40-250	40-250	150
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента. Используйте этот режим в конце выпекания или приготовления для подрумянивания открытого пирога или пиццы снизу.				
	Профессиональное обжаривание	80-200	-	-	-	160
		В режиме Профессиональная жаркаавтоматически запускается цикл предварительного прогрева духового шкафа до температуры 220 °C. По достижении этой температуры включается верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор для обжаривания продуктов, например мяса. После обжаривания мясо готовится при низкой температуре. Используйте этот режим для приготовления блюд из говядины, птицы или рыбы.				
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		В режиме Air Sous Vide используется горячий воздух с низкой температурой для реализации режима Sous Vide без резервуара для пара или воды. В этом режиме духовой шкаф поддерживает постоянную низкую температуру внутри рабочей камеры.				

Режим		Диапазон температур (°C)				Рекомендуемая температура (°C)
		Единая камера	Двойное приготовление			
			Верхняя	Нижняя	Двойное приготовление	
	Air Fry	-	150–250	-	-	220
		В режиме Air Fry горячий воздух используется для получения более хрустящих и здоровых замороженных или свежих продуктов без масла или с меньшим количеством масла, чем в обычных режимах конвекции.				

Режимы приготовления с применением пара

ОСТОРОЖНО

Перед использованием режимов приготовления с применением пара убедитесь, что емкость для воды заполнена.

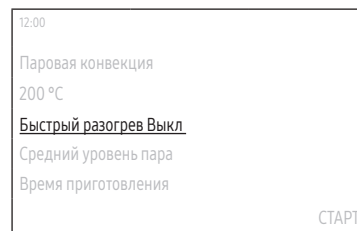
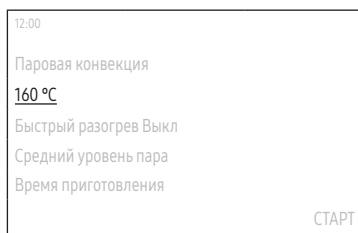


1. На главном экране выберите **Конвекция**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
2. Выберите нужный режим приготовления, а затем нажмите на **Круговой переключатель**. (Подробную информацию о каждом режиме см. в разделе "Описание режимов приготовления с применением пара").
 - Если вы выбрали режим **Пароварка**, перейдите к шагу 5. (Шаги 2-4 не применяются в режиме **Пароварка**.)
 - Термощуп можно использовать не во всех режимах. Для приготовления блюд с использованием термощупа см. раздел "Приготовление с использованием термощупа (только применимые модели)".

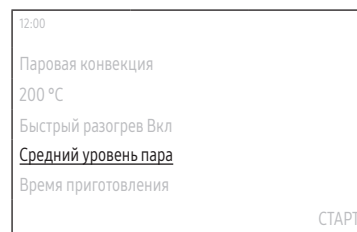
ПРИМЕЧАНИЕ

Режим **Пароварка** доступен только в соответствующих моделях.

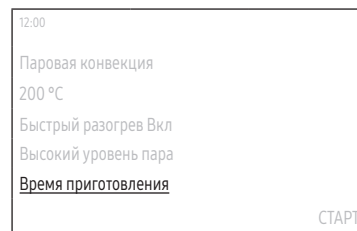
3. Установите необходимую температуру.
 - Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.



4. Настройте параметр **Быстрый разогрев**.
 - Стандартная настройка — "Выкл".



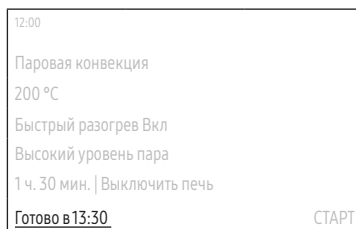
5. Установите мощность пара.
 - Стандартная настройка — "Средняя".



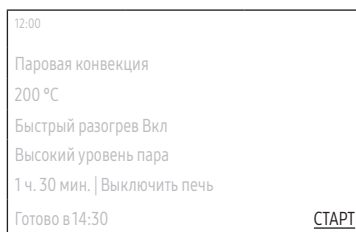
6. Выберите **Время приготовления**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления.
 - Максимальное время приготовления составляет 23 часа 59 минут.
7. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления, и нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Доступны опции **Выключить печь**, **Поддержание температуры** или **Поддержание тепла**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы начали готовить, не установив время приготовления или не выбрав параметр **Поддержание температуры**, то должны будете выключить духовой шкаф вручную.



8. Выберите параметр **Готово в**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления.
- При установке времени приготовления отображается время окончания приготовления. (Например: **Готово в 13:30**)



9. Выберите **СТАРТ**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
- Если вы не изменяли время завершения, духовой шкаф сразу же начнет приготовление.
 - В противном случае духовой шкаф автоматически настроит время начала, чтобы закончить приготовление в установленное время.

ПРИМЕЧАНИЕ

- В процессе приготовления пищи можно изменять температуру, настройку параметра Быстрый разогрев и время приготовления.
- Во время приготовления можно выбрать **ВЫКЛ.**, нажать на **Круговой переключатель**, выбрать **ОК**, а затем нажать на **Круговой переключатель**, чтобы отменить операцию приготовления.
- По завершении приготовления на экране появится надпись **+5 мин.**.
 - Вы можете выбрать **+5 мин.**, а затем нажать на **Круговой переключатель**, чтобы продлить процесс приготовления еще на 5 минут.

Описание режимов приготовления с применением пара

Режим		Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый прогрев	Термощуп
	Пароварка *	-	-	X	X
		Приготовление пищи происходит путем поступления горячего пара из парогенератора через паровую форсунку в духовой шкаф. Этот режим подходит для приготовления овощей, рыбы, яиц, фруктов и риса.			
	Паровая конвекция	120-275	160	0	0
		Тепло, выделяемое конвекционным нагревательным элементом и вентиляторами, непрерывно поддерживается горячим паром. Интенсивность пара может быть низкой, средней или высокой. Этот режим подходит для выпечки из слоеного или дрожжевого теста, хлеба и пиццы, а также обжаривания мяса и рыбы.			
	Нагрев сверху паром + Конвекция	120-275	180	0	0
		Тепло, выделяемое верхним нагревательным элементом и конвекционным нагревательным элементом, равномерно распределяется вентилятором по всей камере духового шкафа и поддерживается горячим паром. Этот режим подходит для жаренья блюд с хрустящей корочкой, например мяса, птицы или рыбы.			
	Нагрев снизу паром + Конвекция)	120-275	200	0	0
		Тепло, выделяемое нижним нагревательным элементом и конвекционным нагревательным элементом, равномерно распределяется вентилятором по всей камере духового шкафа и поддерживается горячим паром. Этот режим подходит для выпекания блюд с хрустящей корочкой, например пиццы или яблочного пирога.			

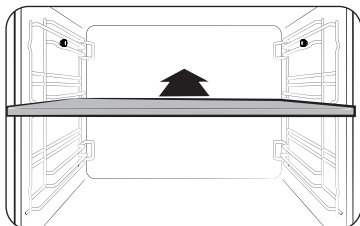
ПРИМЕЧАНИЕ

- Наличие режимов, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.
- При готовке в этих режимах всегда заливайте в емкость для воды свежую воду.

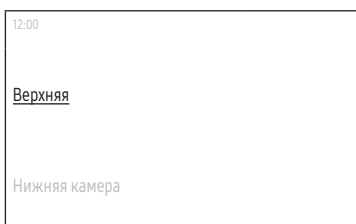
Использование

Режимы двойного приготовления

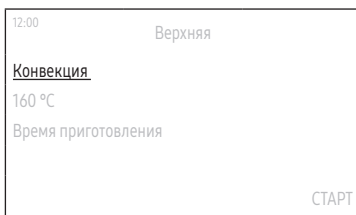
Для разделения духового шкафа на верхнюю и нижнюю зону можно использовать разделитель, входящий в комплект поставки. Это позволяет использовать для приготовления блюда одновременно два разных режима или только одну зону.



1. Установите разделитель на уровне 3, чтобы разделить внутреннее пространство духового шкафа на две зоны.
 - Когда разделитель установлен, духовой шкаф определяет его наличие и автоматически меняет вид основного экрана.



2. Выберите нужную зону приготовления, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.



3. Установите желаемые параметры приготовления и приступайте к готовке.
 - Для получения более подробной информации см. раздел "Режимы духового шкафа" или "Режимы приготовления с применением пара".
 - Информацию о доступных режимах и параметрах см. в разделе "Доступные режимы в каждой зоне".



ПРИМЕЧАНИЕ

- После того как вы приступите к готовке в одной из зон, можно начать готовить в другой зоне. Выберите индикатор зоны в верхней центральной части экрана, нажмите на **Круговой переключатель**, а затем повторите шаги 2-3, чтобы начать готовить в другой зоне.
- При готовке в обеих зонах одновременно могут существовать некоторые ограничения на выбор режимов или диапазона температур.

Доступные режимы в каждой зоне

Зона	Доступный режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый прогрев	Термощуп
Верхняя	Конвекция	40-250	160	X	X
	Большой гриль	40-250	220	X	X
	Верхний нагрев + Конвекция	40-250	180	X	X
	Air Fry	150-250	220	X	X
Нижняя	Конвекция	40-250	160	X	X
	Нижний нагрев + Конвекция	40-250	200	X	X
	Нижний нагрев	40-250	150	X	X
	Пароварка *	-	-	X	X
	Паровая конвекция	120-250	160	X	X
	Нагрев снизу паром + Конвекция	120-250	200	X	X

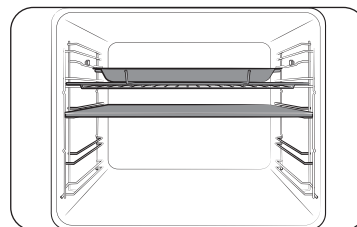
ПРИМЕЧАНИЕ

- Описание каждого режима см. в разделе “Описание режимов работы духового шкафа” или “Описание режимов приготовления с применением пара”.
- Наличие режимов, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

Air Fry (только применимые модели)

Для этого режима разогрев не требуется. Для сбора капель рекомендуется поставить противень на разделитель.

Для лучшего результата приготовления переворачивайте продукты во время приготовления.



1. Вставьте разделитель и поставьте противень с решеткой на решетку в позиции 4.

2. Выберите режим **Air fry**, используя **Круговой переключатель**.
3. Используйте **Круговой переключатель** для изменения температуры по умолчанию. Введите рекомендуемую температуру для вашего блюда в соответствии с руководством по приготовлению. Температура по умолчанию – 220 °C.
4. Выберите **Время приготовления**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления.
5. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления, и нажмите на **Круговой переключатель**.
6. Выберите **Старт**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
7. По завершении приготовления коснитесь **ВЫКЛ** и достаньте еду.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Для сбора капель поставьте противень на перегородку. Это поможет уменьшить брызги и дым.
- Перед использованием противня проверьте максимально допустимую температуру противня.
- Режим **Air fry** предназначен для двойной верхней решетки духового шкафа. Вставьте разделитель и поместите продукты на решетку в положении 4 для достижения наилучших результатов.
- Для приготовления свежих или домашних блюд равномерно распределите масло по большей площади, чтобы продукты стали более хрустящими.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Если что-то готовится в нижней зоне, режим **Air Fry** недоступен в верхней зоне.
- Если в верхней зоне используется режим **Air Fry**, нижняя зона вообще недоступна.

Использование

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем перевернуть продукты по прошествии половины времени приготовления.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Картофель				
Замороженный картофель фри	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	20-25
Замороженный картофель фри, с пряностями	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	20-25
Замороженные картофельные шарики	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Замороженные драники	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Замороженные дольки картофеля	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Домашний картофель фри	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	20-25
Домашние дольки картофеля	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	20-25

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженный				
Замороженные куриные наггетсы	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Замороженные куриные крылья	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	25-30
Замороженные луковые кольца	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Замороженные куриные палочки	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	20-25
Замороженные пончики	Решетка + Лоток для Air Fry	4	190-200	10-15
Курица				
Свежие голени	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	30-35
Свежие крылья	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	25-30
Грудки в панировке	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	25-30

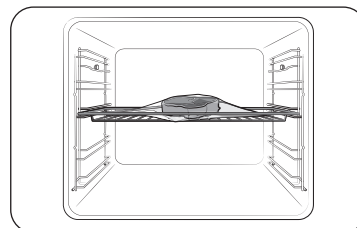
Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Овощи				
Спаржа в панировке	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	15-20
Баклажаны, нарезанные ломтиками и панированные	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	15-20
Луковые кольца в панировке	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	15-20
Кабачки, кубики	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	20-25
Соцветия цветной капусты	Решетка + Лоток для Air Fry	4	190-200	15-20
Овощная смесь	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	15-20

Air Sous Vide (только применимые модели)

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



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



2. Выберите режим Air Sous Vide.
3. Используйте **Круговой переключатель** для изменения температуры по умолчанию. Введите рекомендуемую температуру для вашего блюда в соответствии с руководством по приготовлению. Температура по умолчанию составляет 60 °C. (Вы можете изменить температуру на 1 °C)
4. Нажмите на **Круговой переключатель** для установки времени приготовления.
5. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления, и нажмите на **Круговой переключатель**.
6. Выберите Старт, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

Использование

ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте только свежие и качественные ингредиенты. Обрежьте их в чистом виде и храните в холодильнике.
- Для перемещения и хранения ингредиентов используйте термостойкие вакуумные пакеты.
- Никогда не используйте термостойкие вакуумные пакеты повторно.
- Время приготовления зависит от толщины продуктов. Добавление соли или сахара может сократить время приготовления.

Рекомендации

- Чтобы сохранить первоначальный вкус, рекомендуем использовать меньше приправ и специй, чем в обычных рецептах.
- Мясо и рыба обладают лучшим вкусом, если их обжарить и подать к столу.
- Если блюдо не подается сразу после приготовления, поместите его в ледяную воду и полностью охладите. Затем храните его при температуре не выше 5 °C, чтобы сохранить аромат и текстуру пищи.
- В исключительных случаях курицу рекомендуется есть сразу после приготовления.

Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

Блюдо	Готовность	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)
Говядина					
Стейк толщиной 4 см	Полусырое	Решетка	3	54	3-4
Стейк толщиной 4 см	Средняя	Решетка	3	60	3-4
Стейк толщиной 4 см	Хорошо прожарено	Решетка	3	68	3-4
Жарка	Средняя	Решетка	3	62	6-8
Жарка	Хорошо прожарено	Решетка	3	68	6-8

Блюдо	Готовность	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)
Свинина					
Отбивная, без костей	Мягкая	Решетка	3	60	3-4
Отбивная, без костей	Плотная	Решетка	3	71	3-4
Жарка	Средняя	Решетка	3	62	4-6
Жарка	Хорошо прожарено	Решетка	3	72	4-6
Томленая свиная шея	Хорошо прожарено	Решетка	3	74	18-24
Птица					
Куриная грудка	Мягкая	Решетка	3	66	3-4
Куриная грудка	Плотная	Решетка	3	72	3-4
Утиная грудка	Мягкая	Решетка	3	63	3-4
Рыба					
Стейк из лосося	Мягкая	Решетка	3	52	2-3
Стейк из лосося	Хорошо прожарено	Решетка	3	63	2-3
Филе трески	Мягкая	Решетка	3	55	2-3
Овощи					
Спаржа	-	Решетка	3	85	2-3
Картофель ломтиками	-	Решетка	3	90	2-3
Сладкий картофель, ломтиками	-	Решетка	3	90	2-3
Кусочки моркови	-	Решетка	3	90	2-3
Кабачки, кубики	-	Решетка	3	90	2-3

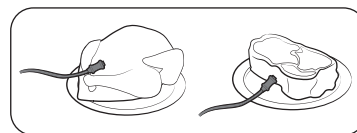
Блюдо	Готовность	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)
Фрукты					
Кусочки яблок	-	Решетка	3	80	2-3
Ананас, ломтики	-	Решетка	3	85	1-2
Груша, ломтики	-	Решетка	3	83	2-3
Прочие					
Куриные яйца	Пашот	Решетка	3	63	2-3
Куриные яйца	Сваренные вкрутую	Решетка	3	71	2-3

* Приготовьте куриные яйца без вакуумной упаковки.

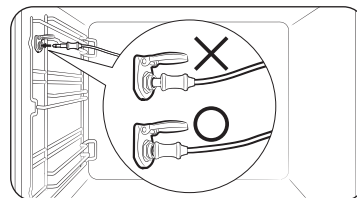
Приготовление с использованием термощупа (только применимые модели)

Термощуп позволяет измерить температуру внутри мяса во время его приготовления. Когда температура достигает целевого значения, духовой шкаф прекращает работу и завершает приготовление.

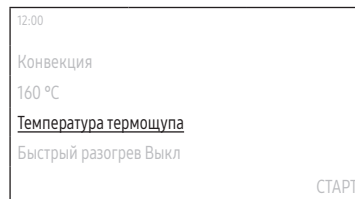
- Следует использовать термощуп, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.
- При подключении термощупа установка времени приготовления недоступна.



1. Вставьте наконечник термощупа в центр куска приготовляемого мяса. Убедитесь, что резиновая рукоятка не заходит в мясо.



2. Вставьте разъем термощупа в гнездо на левой стенке. При правильном подключении термощупа на дисплее отобразится сообщение "Термощуп для мяса вставлен.".
 - Если вставлен термощуп для мяса, параметр **Температура термощупа** будет показан вместо параметра **Время приготовления**.



3. Выберите параметр **Температура термощупа**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы задать желаемую температуру мяса.



4. Выберите желаемые параметры приготовления.
 - Информацию о режимах, в которых можно использовать термощуп, см. в разделе "Описание режимов работы духового шкафа" или "Описание режимов приготовления с применением пара".
 - См. шаги 1-3 раздела "Режимы духового шкафа" или шаги 1-4 раздела "Режимы приготовления с применением пара".
5. Выберите СТАРТ, затем нажмите на Круговой переключатель.
 - Когда внутренняя температура мяса достигает заданного значения, приготовление завершается и духовой шкаф воспроизводит мелодию.

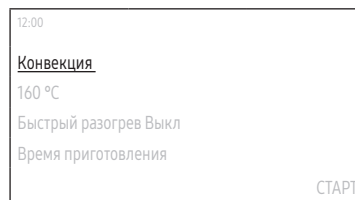
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

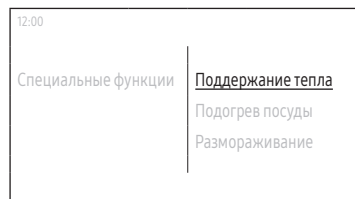
📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Использование термощупа поддерживается не во всех режимах. При попытке использования термощупа в неприменимом режиме отображается сообщение "Выбранный режим не поддерживает использование термощупа для мяса.". В этом случае следует незамедлительно извлечь термощуп.

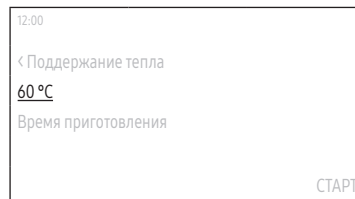
Специальные функции



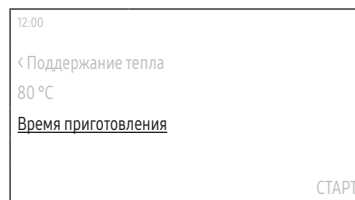
1. На главном экране выберите Конвекция, а затем нажмите на Круговой переключатель.
2. Выберите Специальная функция, затем нажмите на Круговой переключатель.



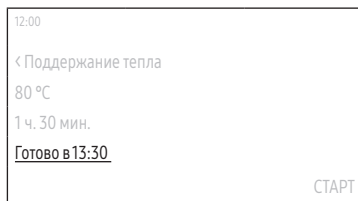
3. Выберите нужную функцию, а затем нажмите на Круговой переключатель.
 - Подробную информацию о каждой функции см. в разделе "Описание специальных функций".



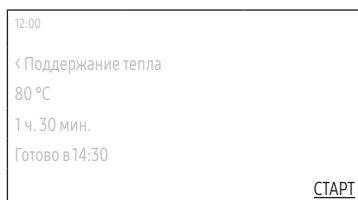
4. Установите необходимую температуру.
 - Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.



5. Выберите параметр Время приготовления, затем нажмите на Круговой переключатель, чтобы установить желаемое время приготовления или выберите Температура термощупа, а затем нажмите на Круговой переключатель, чтобы задать желаемую температуру мяса.
 - Параметр Температура на термометре доступен только в режиме Медленное приготовление.
 - Максимальное время приготовления составляет 23 часа 59 минут.



6. Выберите параметр **Готово в**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления.
- При установке времени приготовления отображается время окончания приготовления. (Например: **Готово в 13:30**)
 - Данный шаг не применяется в режиме **Медленное приготовление**.



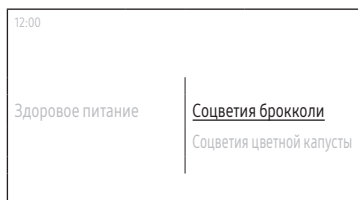
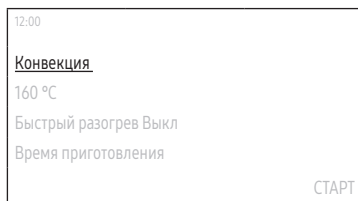
7. Выберите **СТАРТ**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
- Если вы не изменяли время завершения, духовой шкаф сразу же начнет приготовление.
 - В противном случае духовой шкаф автоматически настроит время начала, чтобы закончить приготовление в установленное время.
 - Если вы выбрали режим **Медленное приготовление**, когда внутренняя температура мяса достигнет заданного значения, приготовление завершится и духовой шкаф воспроизведет мелодию.

Описание специальных функций

Режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Описания
Поддержание тепла	40-100	60	Используйте данный режим для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
Подогрев посуды	30-80	50	Используйте этот режим для подогрева посуды или принадлежностей духового шкафа.
Размораживание	30-60	30	Данный режим используется для оттаивания замороженных продуктов, выпечки, фруктов, пирожных, сливок и шоколада. Время размораживания зависит от типа, размера и количества продуктов.
Расстойка теста	30-50	35	Данный режим используется для расстойки теста и приготовления домашнего йогурта.
Приготовление пиццы	160-250	200	Этот режим подходит для приготовления пиццы. Температура и время приготовления зависят от размера и толщины теста пиццы.
Медленное приготовление	70-120	80	Использование низкой температуры в этом режиме позволяет добиться нежной текстуры блюд. Он подходит для жаренья говядины, свинины, телятины или баранины при необходимости получения нежной текстуры блюда. Рекомендуется полностью обжарить мясо при высокой температуре на варочной панели до жарки.
Сушка	40-90	60	Данный режим используется для сушки фруктов, овощей и трав. Время сушки зависит от типа, толщины и количества продуктов.

Здоровое питание (только применимые модели)

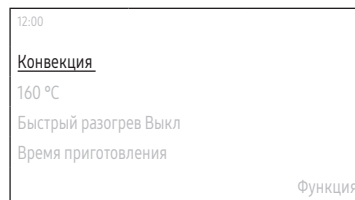
В духовом шкафу имеется 20 программ здорового питания. Настройки приготовления будут автоматически изменены в соответствии с выбранной программой.



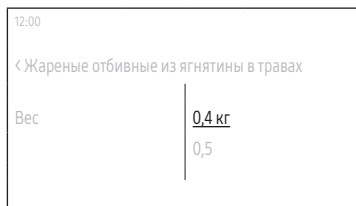
1. На главном экране выберите **Конвекция**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
2. Выберите функцию **Здоровое питание**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Выберите нужную программу, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Подробную информацию о каждой программе см. в пункте Функция "Здоровое питание" раздела "Рекомендации по приготовлению" на стр. 51.
4. Прочитайте совет, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Налейте воду в емкость для воды в соответствии с инструкциями на экране, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
6. Подготовьте продукты и дополнительные принадлежности согласно инструкциям на экране, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Если вы хотите начать приготовление в определенное время, выберите **Отложить запуск**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время.
7. Выберите **СТАРТ**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

Автоматическое приготовление

В духовом шкафу имеется 50 или 70 (для моделей с функцией приготовления пищи на пару) программ Автоматическое приготовление. Эта функция позволяет тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Время приготовления, уровень мощности и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранной программой.



1. На главном экране выберите **Конвекция**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
2. Выберите функцию **Автоматическое приготовление**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Выберите категорию, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Выберите подкатегорию, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - В некоторых категориях может не быть подкатегорий.
5. Выберите нужную программу, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Подробную информацию о каждой программе см. в пункте "Программы режима Автоматическое приготовление" раздела "Рекомендации по приготовлению" на странице 44.)
6. Прочитайте совет, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.



7. Выберите вес, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Этот шаг может не применяться в некоторых программах.
 - Доступный вес зависит от выбранной программы.
8. Налейте воду в емкость для воды в соответствии с инструкциями на экране, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Этот шаг может не применяться в некоторых программах.
9. Подготовьте продукты и дополнительные принадлежности согласно инструкциям на экране, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Если вы хотите начать приготовление в определенное время, выберите **Отложить запуск**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время.
10. Выберите **СТАРТ**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

Таймер

Добавление нового таймера

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите **Таймер**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. На экране таймера выберите **+**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Если вы добавляете таймер впервые, пропустите этот шаг.
4. Установите время.

Редактирование существующего таймера

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите **Таймер**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. На экране таймера выберите Таймер, который вы желаете изменить, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Измените время.

Использование

Удаление таймера

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите Таймер, затем нажмите на Круговой переключатель.
3. На экране таймера выберите , а затем нажмите на Круговой переключатель.
4. Выберите Удалить с правой стороны Таймера, который вы желаете удалить, а затем нажмите на Круговой переключатель.
5. Выберите Завершено, затем нажмите на Круговой переключатель.

Использование таймера

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите Таймер, затем нажмите на Круговой переключатель.
3. Выберите Старт с правой стороны Таймера, который вы желаете использовать, а затем нажмите на Круговой переключатель.
 - После запуска таймера его можно приостановить или отменить.

ПРИМЕЧАНИЕ

По истечении заданного периода времени на дисплее появится сообщение "Время вышло" и прозвучит мелодия. Выберите ОК, а затем нажмите на Круговой переключатель, чтобы закрыть сообщение.

Очистка

Пиролитическая очистка (только применимые модели)

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

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите Очистка, затем нажмите на Круговой переключатель.
3. Выберите Пиролитическая очистка, затем нажмите на Круговой переключатель.
4. Выберите время, а затем нажмите на Круговой переключатель.
5. Выберите Вперед, затем нажмите на Круговой переключатель.
6. Следуя инструкциям на экране, выберите Вперед, а затем нажмите на Круговой переключатель.
7. Прочитайте сообщение на экране, выберите Старт, а затем нажмите на Круговой переключатель.
8. Дождитесь, пока духовой шкаф остынет, затем протрите дверцу по краям влажной тканью.

ОСТОРОЖНО

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Очистка паром

Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений.

Автоматическая очистка исключает необходимость в проведении регулярных очисток вручную.

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите **Очистка**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Выберите **Очистка паром**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Следуя инструкциям на экране, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Выберите **СТАРТ**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

Удаление накипи

Очищайте внутреннюю часть парогенератора для предотвращения ухудшения качества и вкуса приготавливаемой пищи.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

- Духовой шкаф обеспечивает отсчет времени режимов приготовления с применением пара и при необходимости выводит запрос на очистку от накипи. При этом вы все еще сможете использовать режимы приготовления с применением пара в течение следующих двух часов, не запуская функцию Удаление нагара. Однако вы не сможете активировать режимы приготовления с применением пара через два часа, если не запустите и не дождетесь завершения работы функции Удаление нагара.
- При получении уведомления выберите **Начать сейчас**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы запустить очистку от накипи, или выберите **Позже**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы отложить ее.

-  : Требуется очистка от накипи.

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите **Очистка**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Выберите **Удаление нагара**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Следуйте инструкциям на экране, выберите **Старт**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Если появится уведомление о том, что воды недостаточно, добавьте ее в емкость для воды и нажмите **ОК**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
6. После завершения очистки от накипи духовой шкаф выполняет автоматический слив воды.
7. По окончании слива опорожните емкость для воды.
8. Залейте в емкость для воды 500 мл питьевой воды в соответствии с инструкциями на экране, нажмите **ОК**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы начать ополаскивание.
9. По окончании ополаскивания опорожните емкость для воды.
 - После этого очистите ее, перед тем как установить на место.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- При работе с емкостью для воды надевайте кухонные рукавицы.
- Следует использовать только те средства от накипи, которые специально предназначены для духовых шкафов или кофеварок.

Использование

⚠ ОСТОРОЖНО

- Не отменяйте процесс очистки от накипи. В противном случае необходимо перезапустить и выполнить цикл удаления накипи в течение следующих трех часов для включения режимов приготовления с применением пара.
- Во избежание несчастных случаев не оставляйте детей без присмотра рядом с духовым шкафом.
- Сведения о пропорциях воды и средства от накипи см. в инструкции производителя для средства от накипи.

Слив

После использования режимов приготовления с применением пара следует слить остатки воды, чтобы предотвратить ее воздействие на реализацию других режимов приготовления. При необходимости слива воды в целях очистки также следует пользоваться этой функцией.

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите **Очистка**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Выберите **Слив воды**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Выберите **Старт**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Следуйте инструкциям на экране, нажмите **ОК**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Духовой шкаф выполняет слив воды из парогенератора в емкость для воды.
6. По окончании слива опорожните емкость для воды.
 - После этого очистите ее, перед тем как установить на место.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- При работе с емкостью для воды надевайте кухонные рукавицы.
- Не вынимайте емкость для воды во время слива.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

- После начала слива воды из духового шкафа следует дождаться завершения цикла.
- В зависимости от среды, в которой работает устройство, операция слива может занять много времени. Это не является неисправностью продукта, а необходимо для безопасности, поэтому подождите, пока вода остынет.

Настройки

Нажмите на кнопку  на панели управления, а затем выберите **Настройки**, потом нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы изменить различные настройки духового шкафа. Более подробные сведения см. в приведенной далее таблице.

Меню	Подменю	Описание
Соединения	Wi-Fi	Включение или выключение Wi-Fi.
	Простое подключение	Подключение духового шкафа к серверу SmartThings через соединение Wi-Fi. Когда устройство подключено, вы можете использовать приложение SmartThings для проверки его состояния и/или управления им с помощью мобильного устройства.
	Дистанционное управление	Выберите Активировать , затем нажмите на Круговой переключатель , чтобы разрешить контакт-центру удаленный доступ к вашему духовому шкафу для проверки внутренней информации.
Дисплей	Яркость	Изменение яркости дисплея.
	Заставка	Включение и выключение отображения заставки. 📖 ПРИМЕЧАНИЕ Заставка — это функция, которая отображает на экране дату и время, если в течение определенного времени в режиме ожидания не было никакой активности.
	Оформление часов	Выбор темы оформления часов.
	Время истекло.	Установка времени ожидания до включения заставки. 📖 ПРИМЕЧАНИЕ • В зависимости от выбранных настроек потребление электроэнергии может увеличиться. • Если для времени ожидания установлено значение “Всегда включено”, яркость ЖК-дисплея автоматически переключается на уровень 2, если в течение 3 минут не выполняется никаких действий.

Меню	Подменю	Описание
Дата и время	Автоматическая установка даты и времени	Включение и выключение функции автоматической установки времени через Интернет. Устройство должно быть подключено к сети Wi-Fi.
	Выбор часового пояса	Позволяет выбрать часовой пояс. (Для этого необходимо отключить автоматическую установку даты и времени.)
	Установка даты	Вы можете установить дату вручную. (Для этого необходимо отключить автоматическую установку даты и времени.)
	Установка времени	Вы можете установить время вручную. (Для этого необходимо отключить автоматическую установку даты и времени.)
	Выбор формата времени	Выбор отображения времени в 12-часовом или 24-часовом формате.
Язык		Выбор языка интерфейса.
Объем		Регулирование громкости сигналов духового шкафа.
Жесткость воды		Регулирование жесткости воды, используемой в режимах приготовления с применением пара. - Мягкая: до 120 ч/млн - Средняя: 120–240 ч/млн - Средней жесткости: 240–350 ч/млн - Жесткая: более 350 ч/млн
Помощь	Устранение неисправностей	Просмотр информации об устранении неисправностей.
	Рекомендации по первому использованию	Просмотр простых инструкций по основным принципам работы духового шкафа.
Сведения об устройстве	Название модели	Просмотр информации о модели духового шкафа.
	Версия ПО	Просмотр информации текущей версии программного обеспечения. Когда появится новая версия программного обеспечения, в этом меню появится кнопка Обновление ПО .
	Правовая информация	Просмотр правовой информации.

Блокировка

Блокировка панели управления для предотвращения непреднамеренного использования.

- Чтобы включить функцию Блокировать, нажмите кнопку  на панели управления и выберите **Блокировать**, затем нажмите **Круговой переключатель**.
- Чтобы отключить функцию Блокировать, нажмите и удерживайте кнопку , пока не увидите сообщение "Управление разблокировано".

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.

⚠ ОСТОРОЖНО

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

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

Советы по использованию дополнительных принадлежностей

В комплект поставки духового шкафа может входить разное количество дополнительных принадлежностей. Вы можете заметить, что некоторые из принадлежностей, указанные в приведенной ниже таблице, не входят в комплект поставки. Однако если 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, снятая с кости, 1,5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		160-180	90-120
Жаркое из свинины, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-210	50-60
Свинная вырезка, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		160-180	100-120
Окорок ягненка на кости, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		170-180	100-120

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Птица (Курица/Утка/Индейка)					
Курица целиком, 1,2 кг *	Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		200	60-80 *
Кусочки курицы	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-220	25-35
Утиная грудка	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-210	20-30
Небольшая целая индейка, 5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		180-200	120-150
Овощи					
Овощи, 0,5 кг	Универсальный противень	3		220-230	15-20
Запеченные половинки картофеля, 0,5 кг	Универсальный противень	3		190-200	40-50
Рыба					
Запеченное рыбное филе	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-220	20-30
Жареная рыба	Решетка + Универсальный противень	3 1		180-200	30-40

* Переверните по прошествии 2/3 времени приготовления.

Рекомендации по приготовлению

Приготовление в режиме Гриль

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф перед приготовлением в режиме Большой гриль.

Переверните по прошествии половины времени приготовления.

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

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

Замороженный полуфабрикат

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

Режим приготовления с применением пара

В режиме приготовления на пару духовой шкаф производит пар и равномерно распределяет его внутри зоны для приготовления, покрывая все полки и углы. Это позволяет поджарить пищу, получить хрустящую корочку сверху и оставить ее мягкой и сочной внутри.

Заполните емкость для воды питьевой водой до отметки максимального уровня, а затем выберите уровень пара, который больше всего соответствует используемому рецепту.

Паровая конвекция

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме приготовления на пару для повышения качества выпекания.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженные булочки	Универсальный противень	3	Низкий	180-190	10-20
Замороженные круассаны	Универсальный противень	3	Низкий	180-190	10-20
Батон белого хлеба	Решетка, форма для выпечки голландского кекса 24 см	2	Средний	180-190	30-40
Зерновой хлеб	Решетка, форма для выпечки голландского кекса 24 см	2	Средний	180-190	30-40
Слойки	Универсальный противень	3	Низкий	180-190	15-20
Ванильный пудинг с карамелью	Решетка	3	Высокий	120-130	20-30
Чизкейк	Решетка	3	Средний	150-160	55-65
Багет *	Универсальный противень	3	Высокий	180-200	25-35
Замороженная пицца из самоподнимающейся муки	Универсальный противень	3	Средний	190-210	15-25

* Для приготовления багета пар требуется только в начале выпекания. Рекомендуется использовать режим Паровая конвекция в течение 10 мин и режим Конвекция с аналогичным значением температуры на протяжении оставшегося времени выпекания.

Нагрев сверху паром + конвекция

Рекомендуется настроить режим приготовления по прошествии половины времени приготовления, чтобы прекратить подачу пара и получить хрустящую корочку. Рекомендуется использовать режим Нагрев сверху + Конвекция или Конвекция и поддерживать температуру.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин.)
Запеченная свинина с хрустящей корочкой, 1,2 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1	Средний	170-180	90-120
Курица целиком, 1,2 кг	Решетка + Универсальный противень	2 1	Средний	190-200	55-65
Кусочки курицы	Решетка + Универсальный противень	4 1	Низкий	210-220	25-35
Утиная грудка	Решетка + Универсальный противень	4 1	Низкий	170-180	15-25
Утка целиком, 2,5 кг	Решетка + Универсальный противень	2 1	Средний	170-180	100-120
Небольшая индейка целиком, 4,0 кг	Решетка + Универсальный противень	2 1	Средний	180-200	120-150
Рыба целиком, 0,5 кг *	Решетка + Универсальный противень	4 1	Средний	170-190	20-30
Рыбное филе *	Решетка + Универсальный противень	4 1	Низкий	190-200	15-25

* Во время приготовления рекомендуется использовать режим Паровой нагрев сверху + Конвекция, чтобы не пересушить блюдо.

Рекомендации по приготовлению

Нагрев снизу паром + Конвекция

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме приготовления на пару для получения хрустящей корочки.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин.)
Домашняя пицца	Универсальный противень	2	Средний	190-200	15-20
Пицца из самоподнимающейся муки	Универсальный противень	2	Средний	190-210	15-20
Киш	Решетка	2	Низкий	180-190	25-35
Булочки	Универсальный противень	2	Низкий	180-190	15-25
Фокачча	Решетка	2	Низкий	200-210	15-25

Пароварка (только применимые модели)

Режим Пароварка можно использовать для множества рецептов.

Во время готовки в этом режиме обязательно используйте контейнер для приготовления на пару и наполните емкость для воды питьевой водой до макс. отметки.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Время (мин.)
Соцветия брокколи	Контейнер для приготовления на пару	A	10-15
Нарезанные овощи (Цукини, морковь, болгарский перец)	Контейнер для приготовления на пару	A	10-20
Зеленая спаржа	Контейнер для приготовления на пару	A	15-20
Белая спаржа	Контейнер для приготовления на пару	A	15-20
Зеленая фасоль	Контейнер для приготовления на пару	A	15-20
Брюссельская капуста	Контейнер для приготовления на пару	A	15-20
Половинки очищенного картофеля	Контейнер для приготовления на пару	A	25-35
Рыбное филе	Контейнер для приготовления на пару	A	15-25
Мидии	Контейнер для приготовления на пару	A	10-20
Креветки	Контейнер для приготовления на пару	A	10-20
Куриная грудка	Контейнер для приготовления на пару	A	20-30

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Время (мин.)
Вареные яйца	Контейнер для приготовления на пару	A	13-18

ПРИМЕЧАНИЕ

Уровень A означает специальную полку, предназначенную для контейнера для приготовления на пару. Точное расположение уровня A см. в разделе Принадлежности на странице 14.

Профессиональное обжаривание

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

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

Двойное приготовление

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

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

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

№	Зона	Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
1	Верхняя	Бисквит	Решетка, форма Ø 25-26 см	4		160-170	40-45
	Нижняя	Домашняя пицца, 1,0-1,2 кг	Универсальный противень	1		190-210	13-18
2	Верхняя	Жареные овощи, 0,4-0,8 кг	Универсальный противень	4		220-230	13-18
	Нижняя	Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	1		165-175	70-80
3	Верхняя	Пита	Универсальный противень	4		230-240	13-18
	Нижняя	Картофельный гратен, 1,0-1,5 кг	Решетка, форма для запекания 22-24 см	1		180-190	45-50

№	Зона	Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
4	Верхняя	Куриные ножки	Решетка + Универсальный противень	4 4		230-250	30-35
	Нижняя	Лазанья, 1,0-1,5 кг	Решетка, форма для запекания 22-24 см	1		190-200	30-35
5	Верхняя	Запеченное рыбное филе	Решетка + Универсальный противень	4 4		210-230	15-20
	Нижняя	Пирожки из слоеного теста с яблоками	Универсальный противень	1		170-180	25-30

Рекомендации по приготовлению

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

Верхняя

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

* Не следует использовать предварительный прогрев духового шкафа.

Нижняя

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин.)
Голландский кекс	Решетка, форма для выпечки голландского кекса 24 см	1		-	170-180	50-60
Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	1		-	160-170	70-80
Домашняя пицца, 1,0-1,2 кг	Универсальный противень	1		-	190-210	15-20
Круассаны	Универсальный противень	1		Низкий	180-190	15-20

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин.)
Чизкейк	Решетка	1		Средний	150-160	60-70
Булочки	Универсальный противень	1		Низкий	180-190	15-25
Соцветия брокколи *	Контейнер для приготовления на пару	A		-	-	10-15
Половинки очищенного картофеля *	Контейнер для приготовления на пару	A		-	-	25-35
Рыбное филе *	Контейнер для приготовления на пару	A		-	-	15-25
Вареные яйца *	Контейнер для приготовления на пару	A		-	-	13-18

ПРИМЕЧАНИЕ

- Уровень А означает специальную полку, предназначенную для контейнера для приготовления на пару. Точное расположение уровня А см. в разделе **Принадлежности** на странице 14.
- Наличие режимов зависит от модели духового шкафа.

Экоконвекция

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Фруктовый крамбл, 0,8-1,2 кг	Решетка, форма для запекания 24 см	2	160-180	60-80
Картофель в мундире, 0,4-0,8 кг	Универсальный противень	2	190-200	70-80
Сосиски, 0,3-0,5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1	160-180	20-30
Замороженный картофель фри, 0,3-0,5 кг	Универсальный противень	3	180-200	25-35
Замороженные дольки картофеля, 0,3-0,5 кг	Универсальный противень	3	190-210	25-35
Рыбное филе, запеченное, 0,4-0,8 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1	200-220	30-40
Рыбное филе с хрустящей корочкой в панировке, 0,4-0,8 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1	200-220	30-45
Жареное говяжье филе, 0,8-1,2 кг	Решетка + Универсальный противень	2 1	180-200	65-75
Жареные овощи, 0,4-0,6 кг	Универсальный противень	3	200-220	25-35

Термощуп

Тип блюда		Базовая температура (°C)
Говядина/Баранина	Полусырое	45-50
	Средняя	55-60
	Хорошо прожарено	65-70
Свинина		80-85
Птица		85-90

Рекомендации по приготовлению

Программы режима Автоматическое приготовление

⚠ ОСТОРОЖНО

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

Режим единой камеры

В следующей таблице представлены 50 программ автоматического приготовления, жаренья и выпекания различных блюд. Здесь указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы для удобства использования. Некоторые из рецептов для программ автоматического приготовления приведены в руководстве пользователя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

1. Выпечка и хлебобулочные изделия

Программы Автоматического приготовления для выпекания предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого отображается на дисплее. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала завершения предварительного прогрева поставьте блюдо в духовой шкаф. Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы. Рекомендуется использовать жаростойкую форму размером 22-24 см, способную выдерживать нагрев до 300 °C и изготовленную из стекла или стеклокерамики.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Выпечка			
Картофельный гратен	1,0-1,5	Решетка	3
	Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного гратена в жаростойкую форму размером 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение разогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Овощной гратен	0,8-1,2	Решетка	3
	Подготовьте и выложите все ингредиенты овощного гратена в жаростойкую форму размером 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение разогрева, поставьте форму в центр решетки.		

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

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Основа для открытого фруктового пирога	0,4-0,5	Решетка	3
	Выложите тесто в черную металлическую форму для выпечки пирогов, предварительно смазанную маслом. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Лоранский пирог	1,2-1,5	Решетка	2
	Приготовьте тесто для пирога и выложите его в круглую форму для кша диаметром 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
Печенье (Мадлен)	0,2-0,4	Решетка	3
	Положите тесто в черные металлические формочки для печенья Мадлен. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
Хлеб			
Батон белого хлеба *	0,6-0,7	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в черную металлическую прямоугольную форму для выпечки (длиной 25-30 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Многозерновой хлеб *	0,8-0,9	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в черную металлическую прямоугольную форму для выпечки (длиной 25-30 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Багеты *	0,6-0,7	Универсальный противень	3
	Приготовьте тесто на 2 багета и выложите их на универсальный противень.		
Хлеб с грецкими орехами *	1,0-1,1	Универсальный противень	3
	Приготовьте тесто на 4 шт. и выложите их на универсальный противень.		

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

Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Чизкейк *	0,8-0,9	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в черную металлическую круглую форму для выпечки (20-24 см). После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Брауни (шоколадный пирог)	0,7-0,8	Решетка	3
	Приготовьте тесто и выложите его в жаропрочную форму размером 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

* При использовании функции приготовления блюд с применением пара заполните емкость для воды питьевой водой до максимальной отметки.

2. Жарка

Для улучшения вкуса рекомендуется использовать свежее охлажденное мясо, птицу, рыбу. В случае использования замороженных продуктов рекомендуется тщательно их разморозить. В программах автоматического приготовления не предусмотрены функции предварительного прогрева и переворачивания. Но при желании для достижения наилучших результатов можно перевернуть мясо по истечении половины времени приготовления.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Мясо			
Жареное говяжье филе **	0,8-1,2	Решетка	2
		Универсальный противень	1
	Посолите мясо и приправьте его специями, а затем поставьте в холодильник на 1 час. Выложите на решетку жирной стороной вверх.		
Ростбиф медленного приготовления **	0,8-1,2	Решетка	2
		Универсальный противень	1
	Посолите мясо и приправьте его специями, а затем поставьте в холодильник на 1 час. Выложите на решетку жирной стороной вверх.		
Жареные бараньи отбивные с травами	0,4-0,8	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Замаринуйте бараньи отбивные с травами и специями, а затем выложите их на решетку.		
Окорок ягненка на кости **	0,8-1,4	Решетка	3
		Универсальный противень	1
	Замаринуйте мясо ягненка, а затем выложите на решетку.		
Жареная свинина с хрустящей корочкой **	0,8-1,2	Решетка	3
		Универсальный противень	1
	Выложите свинину жирной стороной вверх на решетку.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Свинные ребрышки	0,8-1,2	Решетка	3
		Универсальный противень	1
	Выложите свинные ребрышки на решетку.		
Птица			
Курица целиком */**	0,8-1,4	Решетка	2
		Универсальный противень	1
	Промойте и почистите курицу. Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите на решетку грудкой вниз. Вставьте термощуп в самую толстую часть грудки.		
Куриная грудка	0,5-0,9	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Замаринуйте грудку, а затем выложите ее на решетку.		
Куриные ножки	0,5-0,9	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.		
Курица-бабочка *	1,0-1,3	Решетка	3
		Универсальный противень	1
	Промойте и почистите курицу. Разрежьте спинку курицы, смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Поместите блюдо на решетку, поставьте в универсальный противень и готовьте.		
Утка целиком */**	1,5-2,3	Решетка	2
		Универсальный противень	1
	Промойте и почистите утку. Приправьте ее специями. Положите грудкой вверх на решетку и поставьте ее в универсальный противень. Вставьте термощуп в самую толстую часть грудки.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Утиная грудка	0,3-0,7	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Выложите утиную грудку жирной стороной вверх на решетку.		
Рыба			
Запеченное филе форели	0,3-0,7	Универсальный противень	4
	Выложите филе форели кожей вверх на универсальный противень.		
Форель	0,3-0,7	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Помойте и почистите рыбу, а затем выложите ее на решетку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Сбрызните лимонным соком, посолите внутри и посыпьте травами. Сделайте надрезы на коже ножом. Смажьте маслом и натрите солью.		
Камбала	0,3-0,7	Универсальный противень	3
	Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и положите на нее камбалу. Сделайте неглубокие надрезы ножом.		
Стейк из лосося/ филе лосося	0,3-0,7	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Помойте и почистите филе или стейки. Выложите филе на решетку кожей вверх.		

* При использовании функции приготовления блюд с применением пара заполните емкость для воды питьевой водой до максимальной отметки.

** Термощуп следует вставлять в наиболее толстую часть куска мяса.

Рекомендации по приготовлению

3. Гарниры

В программах автоматического приготовления не предусмотрена функция предварительного прогрева. Используйте свежие овощи.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Жареные овощи	0,3-0,7	Универсальный противень	4
	Промойте и нарежьте ломтиками цукини, баклажан, перец, лук и томаты черри. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на противне.		
Фаршированные томаты	0,3-0,7	Универсальный противень	3
	Помойте томаты и нарежьте их пополам, выньте сердцевину. Нафаршируйте томаты (например, рисом, говяжьим фаршем) и выложите на противень.		
Дольки картофеля	0,3-0,7	Универсальный противень	3
	Помойте картофель и порежьте его дольками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите по противню и готовьте.		
Запеченный картофель половинками	0,5-0,9	Универсальный противень	3
	Разрежьте крупные картофелины (весом 200 г каждая) пополам вдоль. Выложите на универсальный противень срезом вверх, смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями.		

4. Дополнительные возможности

В программах автоматического приготовления не предусмотрена функция предварительного прогрева. Используйте замороженные полуфабрикаты.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	0,3-0,7	Универсальный противень	3
	Равномерно распределите на противне замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу.		
Замороженные дольки картофеля	0,3-0,7	Универсальный противень	3
	Равномерно распределите замороженные дольки картофеля по противню.		
Замороженная лазанья	0,3-0,7	Решетка	3
	Положите замороженную лазанью в форму для запекания и поставьте форму на решетку.		

5. Пицца и тесто

Программы автоматического приготовления для выпекания предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого отображается на дисплее. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала завершения предварительного прогрева поставьте блюдо в духовой шкаф. Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Замороженная пицца	0,3-0,7	Решетка	3
	Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, положите замороженную пиццу в центр решетки.		
Домашняя пицца	0,8-1,2	Универсальный противень	2
	Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на универсальный противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Кальцоне	0,8-1,2	Универсальный противень	3
	Подготовьте 4 кальцоне и выложите их на противень.		
Расстойка теста	0,3-0,7	Решетка	2
	Замесите тесто в миске и обтяните ее пищевой пленкой. Поставьте миску в центр решетки.		

Двойное приготовление

В следующей таблице представлены 20 программ автоматического приготовления, жаренья и выпекания различных блюд. Можно использовать только верхнюю или нижнюю зону или использовать обе зоны одновременно.

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

Все программы режима Автоматическое приготовление для режима двойного приготовления предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого отображается на дисплее. Блюдо следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

1. Верхняя

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Картофельный гратен	1,0-1,5	Решетка	4
	Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного гратена в жаростойкую форму размером 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение разогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Запеканка из макаронных изделий	1,2-1,5	Решетка	4
	Подготовьте и выложите все ингредиенты запеканки из макаронных изделий в жаропрочную форму размером 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Лазанья	1,0-1,5	Решетка	4
	Подготовьте и выложите все ингредиенты домашней лазаньи в жаропрочную форму размером 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Сконы (булочки)	0,5-0,6	Универсальный противень	4
	Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее сконы (диаметром 5-6 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Куриные ножки	0,5-0,9	Решетка	4
		Универсальный противень	4
	Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.		
Стейк из лосося/ филе лосося	0,3-0,7	Решетка	4
		Универсальный противень	4
	Помойте и почистите филе или стейки. Выложите филе на решетку кожей вверх.		
Жареные овощи	0,3-0,7	Универсальный противень	4
	Промойте и нарежьте ломтиками цукини, баклажан, перец, лук и томаты черри. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на противне.		
Запеченный картофель половинками	0,5-0,9	Универсальный противень	4
	Разрежьте крупные картофелины (весом 200 г каждая) пополам вдоль. Выложите на универсальный противень срезом вверх, смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями.		
Замороженные дольки картофеля	0,3-0,7	Универсальный противень	4
	Равномерно распределите замороженные дольки картофеля по противню.		
Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	0,3-0,7	Универсальный противень	4
	Равномерно распределите на противне замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу.		

2. Нижняя

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Яблочный пирог	1,2-1,4	Решетка	1
	Подготовьте и выложите ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки размером 20-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Яблочное слоеное тесто *	0,3-0,4	Универсальный противень	1
	Застелите противень бумагой для выпекания и выложите на нее пирожки из слоеного теста с яблоками. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Круассаны *	0,3-0,4	Универсальный противень	1
	Сделайте круассаны (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Лоранский пирог	1,2-1,5	Решетка	1
	Приготовьте тесто для пирога и выложите его в круглую форму для кша диаметром 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
Сайка *	0,3-0,5	Универсальный противень	1
	Сделайте булочки (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Фруктовый пирог с крошкой	0,8-1,2	Решетка	1
	Выложите свежие ягоды и фрукты (малину, ежевику, кусочки яблок или груши) в форму размером 22-24 см. Сверху посыпьте крошкой из песочного теста. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Чизкейк *	0,8-0,9	Решетка	1
	Приготовьте тесто и выложите его в черную металлическую круглую форму для выпечки (20-24 см). После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Фаршированные томаты	0,3-0,7	Универсальный противень	1
	Помойте томаты и нарежьте их пополам, выньте сердцевину. Нафаршируйте томаты (например, рисом, говяжьим фаршем) и выложите на противень.		
Замороженная пицца	0,3-0,7	Решетка	1
	Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, положите замороженную пиццу в центр решетки.		
Домашняя пицца	0,8-1,2	Универсальный противень	1
	Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на универсальный противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		

* При использовании функции приготовления блюд с применением пара заполните емкость для воды питьевой водой до максимальной отметки.

3. Дублированное приготовление

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

ОСТОРОЖНО

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

Здоровое питание (только применимые модели)

В духовом шкафу имеется 20 программ здорового питания. Настройки приготовления будут автоматически изменены в соответствии с выбранной программой. Для готовки можно использовать единую или нижнюю зону.

Во время готовки в этом режиме обязательно используйте контейнер для приготовления на пару и наполните емкость для воды питьевой водой до макс. отметки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Соцветия брокколи	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Соцветия цветной капусты	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Кусочки моркови	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Ломтики цукини	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Тыква, нарезанная кубиками	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Зеленая спаржа	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Белая спаржа	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Зеленая фасоль	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Брюссельская капуста	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Половинки очищенного картофеля	0,6-0,8	Контейнеры для приготовления на пару	A
Кусочки яблок	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Креветки	0,6-0,8	Контейнеры для приготовления на пару	A
Мидии	0,8-1,0	Контейнеры для приготовления на пару	A
Рыбное филе	0,6-0,8	Контейнеры для приготовления на пару	A
Куриная грудка	0,8-1,0	Контейнеры для приготовления на пару	A
Крем-карамель	-	Контейнеры для приготовления на пару	A
Замороженные вареники	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A

Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Яйцо вкрутую	0,5-0,7	Контейнеры для приготовления на пару	А
Яйцо в мешочек	0,5-0,7	Контейнеры для приготовления на пару	А
Яйцо всмятку	0,5-0,7	Контейнеры для приготовления на пару	А

ПРИМЕЧАНИЕ

Уровень А означает специальную полку, предназначенную для контейнера для приготовления на пару. Точное расположение уровня А см. в разделе **Принадлежности** на странице **14**.

Специальные функции

Размораживание

Данный режим используется для размораживания замороженных продуктов, выпечки, фруктов, пирожных, сливок и шоколада. Время размораживания зависит от типа, размера и количества продуктов.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженные продукты Куриные наггетсы, сосиски, картофель	Решетка + Универсальный противень	3 1	50	-
Выпечка Хлеб и булочки	Решетка + Универсальный противень	3 1	50	-
Фрукты	Решетка, форма для запекания	3	30	-
Пирожные, сливки, шоколад	Решетка, форма для запекания	3	30	-

Сушка

Данный режим используется для сушки фруктов, овощей и трав. Время сушки зависит от типа, толщины и количества продуктов.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Фрукты	Решетка	3	70-80	300-420
Овощи	Решетка	3	70-80	200-500
Травы	Решетка	3	70-80	60-90

Расстойка теста

Данный режим используется для расстойки теста и приготовления домашнего йогурта.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Тесто для пиццы	Решетка	2	30-40	30-40
Тесто для пирожных/хлеба	Решетка, форма для запекания	2	30-40	40-50
Домашний йогурт	Решетка, форма для запекания	2	40-50	6-7 (часов)

Приготовление пиццы

Данный режим подходит для приготовления пиццы. Температура и время приготовления зависит от размера и толщины теста пиццы.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Домашняя пицца	Универсальный противень	2	190-210	15-25
Домашняя тонкая пицца	Универсальный противень	2	210-230	10-15

Медленное приготовление

Использование низкой температуры в этом режиме позволяет добиться нежной текстуры блюд. Этот режим подходит для жаренья говядины, свинины, телятины или баранины при необходимости получения нежной текстуры блюда. Рекомендуется полностью обжарить мясо при высокой температуре на варочной панели до жарки.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (часы)
Ростбиф	Решетка + Универсальный противень	3 1	80-100	3-4
Вырезка толщиной 5-6 см	Решетка + Универсальный противень	3 1	70-80	4-5
Жаркое из свинины	Решетка + Универсальный противень	3 1	80-100	4-5
Жаркое из ягненка	Решетка + Универсальный противень	3 1	80-100	3-4
Утиная грудка	Решетка + Универсальный противень	3 1	70-90	2-3

Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350-1.

1. Выпечка

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

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

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

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

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

Рекомендации по приготовлению

2. Приготовление в режиме Гриль

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

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Тосты из белого хлеба	Решетка	5		300 (Макс.)	1-2
Гамбургеры с говядиной * (12 шт.)	Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	4 1		300 (Макс.)	1-й: 15-18 2-й: 5-8

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

3. Жарка

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

* Переверните по прошествии половины времени приготовления.

4. Пароварка

При использовании функции приготовления блюд на пару заполните емкость для воды питьевой водой до максимальной отметки.

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Время (мин.)
Соцветия брокколи 0,5 кг	Контейнер для приготовления на пару	A		12-15
Яйца на пару 10 шт.	Контейнер для приготовления на пару	A		15-18
Очищенный картофель 0,5 кг	Контейнер для приготовления на пару	A		18-23
Замороженный лосось	Контейнер для приготовления на пару	A		18-23

ПРИМЕЧАНИЕ

Уровень A означает специальную полку, предназначенную для контейнера для приготовления на пару. Точное расположение уровня A см. в разделе **Принадлежности** на странице 14.

Коллекция популярных рецептов для программ режима Автоматическое приготовление

Картофельный гратен

- Ингредиенты** 800 г картофеля, 100 мл молока, 100 мл сливок, 50 г взбитых яиц, по 1 ст. л. соли, перца и мускатного ореха, 150 г тертого сыра, сливочное масло, тимьян.
- Способ приготовления** Очистите картофель и нарежьте его на дольки толщиной 3 мм. Смажьте всю поверхность формы для запекания (22-24 см) маслом. Разложите ломтики на чистом кухонном полотенце, накройте сверху другим кухонным полотенцем и оставьте. Подготовьте остальные ингредиенты. Положите все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, в большую миску и тщательно перемешайте. Выложите ломтики картофеля в форму так, чтобы они аккуратно перекрывали друг друга, и залейте картофель получившейся смесью из остальных ингредиентов. Посыпьте тертым сыром и запеките. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна.

Овощной гратен

- Ингредиенты** 800 г овощей (цукини, помидоры, лук, морковь, перец, предварительно приготовленный картофель), 150 мл сливок, 50 г взбитых яиц, по 1 ст. л. соли, приправ и зелени (перец, петрушка или розмарин), 150 г тертого сыра, 3 ст. л. оливкового масла, несколько листьев тимьяна.
- Способ приготовления** Помойте овощи и нарежьте их ломтиками толщиной 3-5 мм. Выложите ломтики в форму для запекания (22-24 см) и полейте оливковым маслом. Смешайте все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, и залейте овощи получившейся смесью. Посыпьте тертым сыром и запеките. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна.

Лазанья

- Ингредиенты** 2 ст. л. оливкового масла, 500 г говяжьего фарша, 500 мл томатного соуса, 100 мл говяжьего бульона, 150 г сухих листов теста для лазаньи, 1 луковица (нашинкованная), 200 г тертого сыра, по 1 ст. л. сушеной петрушки, орегано и базилика.
- Способ приготовления** Приготовьте томатно-мясной соус. Нагрейте масло в сковороде, затем обжарьте говяжий фарш и нашинкованный лук в течение 10 минут до золотистого цвета. Добавьте томатный соус, говяжий бульон и сушеные травы. Доведите смесь до кипения и готовьте на медленном огне в течение 30 минут. Приготовьте тесто для лазаньи, следуя инструкциям на упаковке. Положите лист лазаньи в форму, выложите на него мясной соус, посыпьте тертым сыром, а затем повторите все снова в таком же порядке. Посыпьте верхний лист лазаньи оставшимся сыром и запеките.

Рекомендации по приготовлению

Яблочный пирог

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

Способ приготовления

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

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

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

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

Лоранский пирог

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

Способ приготовления

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

Фруктовый пирог с крошкой

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

Способ приготовления

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

Домашняя пицца

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

Способ приготовления

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

Запеченная говяжья вырезка

- Ингредиенты** 1 кг говяжьей вырезки или филе, 5 г соли, 1 г перца, по 3 г розмарина и тимьяна.
- Способ приготовления** Посыпьте говядину солью, перцем и розмарином и положите в холодильник на 1 час. Выложите на решетку. Поставьте в духовой шкаф и начните приготовление.

Жареные бараньи отбивные с травами

- Ингредиенты** 1 кг отбивных из баранины (6 штук), 4 больших дольки чеснока (раздавленные), 1 ст. л. свежего тимьяна (измельченного), 1 ст. л. свежего розмарина (измельченного), 2 ст. л. соли, 2 ст. л. оливкового масла.
- Способ приготовления** Перемешайте соль, чеснок, травы и масло в отдельной емкости. Обваляйте в получившейся смеси каждую отбивную. Оставьте мариноваться при комнатной температуре от 30 минут до 1 часа.

Свинные ребрышки

- Ингредиенты** 2 порции свиных ребрышек, 1 ст. л. черного перца горошком, 3 лавровых листа, 1 луковица (нашинкованная), 3 дольки чеснока (измельченные), 85 г коричневого сахара, 3 ст. л. вустерского соуса, 2 ст. л. томатного пюре, 2 ст. л. оливкового масла.
- Способ приготовления** Приготовьте соус для барбекю. Разогрейте масло в сковороде и добавьте лук. Готовьте до размягчения. Затем добавьте остальные ингредиенты. Обжарьте все ингредиенты, а затем готовьте на медленном огне в течение 30 минут до загустения. Замаринуйте ребрышки в соусе для барбекю и оставьте на время от 30 минут до 1 часа.

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.
- Поскольку температура в помещении в начальный период приготовления пищи повышается, возможно появление пятен на внутреннем стекле дверцы. В этом случае выключите духовой шкаф и подождите, пока он остынет. Затем используйте кухонную бумагу или нейтральное моющее средство с чистой тканью, чтобы протереть внутреннее стекло.

Внешняя поверхность духового шкафа

Если на внешней поверхности (например, на дверце, ручке или дисплее) имеются отпечатки пальцев, жир или пятна, очистите их с помощью мягкой ткани с чистящим средством для стекол или нейтральным моющим средством, после чего вытрите насухо мягкой чистой сухой тканью.

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

Принадлежности

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

Поверхность, покрытая каталитической эмалью (только применимые модели)

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

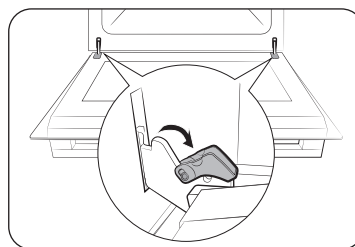
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите внутренние поверхности духового шкафа.
3. Включите режим **Конвекция**, установив самую высокую температуру, на один час.

Дверца (только применимые модели)

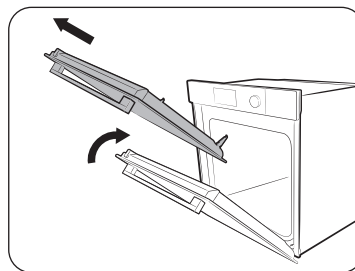
Дверцу духового шкафа следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять дверцу для очистки, выполните следующие действия.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

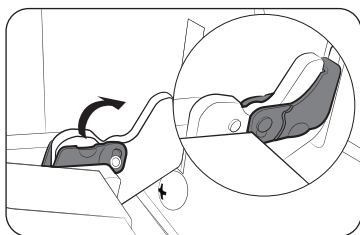
Дверца духового шкафа тяжелая.



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



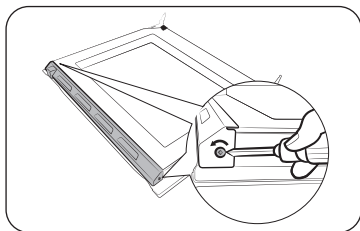
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Удерживая дверцу духового шкафа с двух сторон, поднимите и потяните ее вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.
3. Очистите дверцу мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.



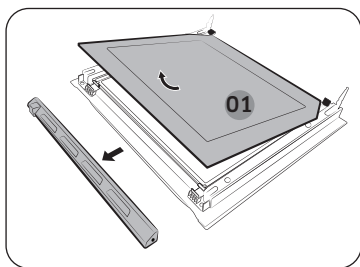
4. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки дверцы на место. Убедитесь, что зажимы на обеих петлях полностью закрыты.

Стекло дверцы

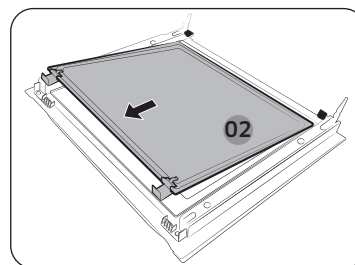
В зависимости от модели конструкция дверцы духового шкафа включает в себя 3-4 листа стекла, расположенных один за другим. Стекла дверцы следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять стекло для очистки, выполните следующие действия.



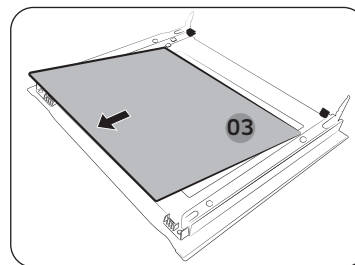
1. При помощи отвертки открутите винты, расположенные на левой и правой стороне дверцы.



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



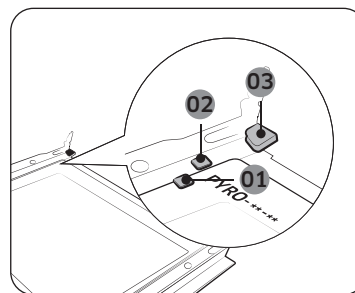
4. Снимите второй лист, сдвинув его в направлении, указанном стрелкой.



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

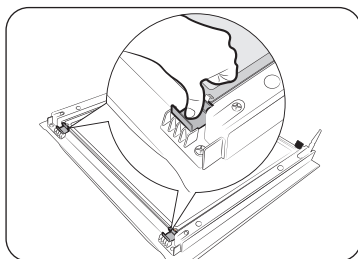
⚠ ОСТОРОЖНО

Чтобы правильно определить сторону листа для установки, найдите метку "PYRO" в углу каждого листа. Правильное направление: PYRO-**-**
Неправильное направление: **-**-OYUЧ



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

7. После очистки установите стекла следующим образом:
 - Расположение петель см. на рисунке. В указанном порядке установите лист 3 под крепежным зажимом 1, лист 2 между крепежными зажимами 1 и 2, лист 1 закрепите с помощью зажима 3. Стекла должны быть расположены так, чтобы сторона листа, покрытая трафаретной печатью, была направлена вниз.

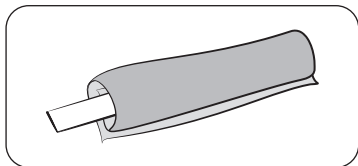


8. После установки листа 2 надавите на крепежные зажимы и удостоверьтесь, что стекло надежно зафиксировано.
9. Повторите приведенные выше шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки крышек на место.

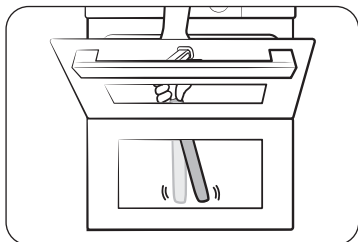
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание утечки тепла проверьте правильность установки стекол.

Двойная стеклянная дверца (только применимые модели)



1. Наматывайте влажную ткань на палочку.

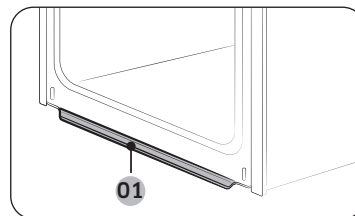


2. Пропустите полотенце под дверцей.
3. Очистите дверцу.
4. Нанесите моющее средство на ткань и снова очистите.
5. Протрите сухой тканью для удаления влаги и пузырьков.

⚠ ОСТОРОЖНО

Не отсоединяйте дверцу для очистки.

Водосборник



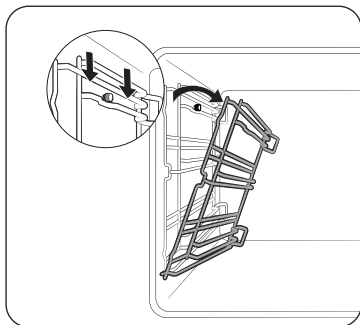
01 Водосборник

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

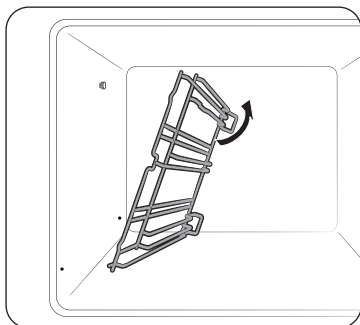
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Боковые решетки (только применимые модели)



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



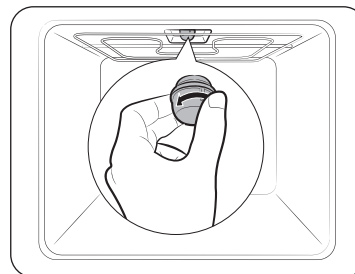
2. Потяните и извлеките нижнюю часть левой решетки.
3. Выполните те же действия с правой решеткой.
4. Очистите обе боковые решетки.
5. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки боковых решеток на место.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Замена

Лампы

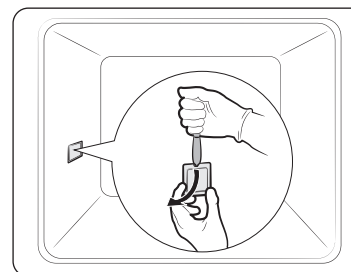


1. Снимите стеклянный колпачок, повернув его против часовой стрелки.
2. Замените лампочку.
3. Очистите стеклянный колпачок.
4. После завершения очистки выполните действия шага 1 в обратном порядке для установки колпачка на место.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Лампа на боковой стенке духового шкафа



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

Устранение неисправностей

Контрольные пункты

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

Проблема	Причина	Решение
Кнопки не функционируют должным образом.	- В пространство между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет - Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага - Включена функция блокировки	- Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку. - Удалите влагу и повторите попытку. - 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. - Проверьте, включен ли демонстрационный режим.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Устройство отключено от розетки электросети	Подключите устройство к электросети.

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подаче электропитания.	- Непрерывное приготовление в течение длительного времени - Вентилятор системы охлаждения не работает - Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией - К одной розетке электросети подключено сразу несколько приборов	- После завершения длительного процесса приготовления дайте духовому шкафу остыть. - Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы. - При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке. - Используйте отдельную розетку электросети для подключения устройства.
На духовой шкаф не подается питание.	Электропитание не подается	Проверьте, подается ли питание на устройство.
Внешняя поверхность духового шкафа слишком сильно 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 - Во время приготовления на поверхность лампы попали посторонние вещества	- Лампа выключается автоматически по прошествии определенного периода времени для экономии электроэнергии. Чтобы снова включить ее, нажмите кнопку Освещение духового шкафа. - Очистите камеру духового шкафа и проверьте, удалось ли устранить неисправность.

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф электризуется.	- 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.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Вентилятор продолжает работать определенный период времени в автоматическом режиме для вентиляции воздуха внутри духового шкафа.	Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф не производит нагрев.	- Дверца открыта - Заданы неправильные параметры работы духового шкафа - Перегорел предохранитель на домашнем распределительном щите или сработал автоматический выключатель	- Закройте дверцу и выполните перезапуск устройства. - Перейдите к главе, посвященной управлению устройством, и выполните сброс параметров духового шкафа. - Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика. - Проверьте, включен ли демонстрационный режим.
Во время работы из устройства выходит дым.	- В начале эксплуатации устройства - На нагревательный элемент попали остатки пищи	- В начале эксплуатации нагревательный элемент может выделять дым. Это не является неисправностью. Обычно после 2-3 раз использования духового шкафа такая ситуация больше не возникает. - Дайте духовому шкафу полностью остыть и удалите с нагревательного элемента остатки пищи.
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	Используется нежаропрочная посуда из пластмассы или других материалов	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	Дверца часто открывается во время приготовления	Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри духового шкафа снижается, и это может повлиять на конечный результат.
Во время приготовления на пару слышно, как кипит вода.	Это происходит, потому что вода нагревается при помощи парового подогревателя	Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.
Режим приготовления на пару не работает.	В резервуаре для воды отсутствует вода	Налейте воду в резервуар и повторите попытку.
В режиме пиролизической очистки устройство нагревается	Это происходит, потому что пиролизическая очистка выполняется при высоких температурах	Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.
Во время пиролизической очистки присутствует запах гари.	Пиролизическая очистка выполняется при высоких температурах, чтобы остатки пищи сгорали, поэтому может присутствовать соответствующий запах.	Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.
Функция очистки паром не работает.	Это происходит, потому что температура внутри духового шкафа еще слишком высокая	Дайте духовому шкафу остыть, а затем включите эту функцию.

Информационные коды

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

Код	Значение	Решение
C-d1	Неполадки в работе функции блокировки дверцы	Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.
C-20	Неполадки в работе датчика	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Возникает только в процессе Чтения/Записи памяти EEPROM	
C-70	Проблемы, связанные с паром	
C-72		
C-F0	Отсутствие связи между основной и вспомогательной печатными платами	
C-F2	Проблемы со связью между сенсорным элементом управления <-> основным или вспомогательным микроконтроллером	
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.

Технические характеристики

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

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

Код	Значение	Решение
-dC-	Если разделитель вынимается из духового шкафа во время приготовления в режиме двойного приготовления. Если разделитель устанавливается в духовой шкаф во время приготовления в режиме единой камеры.	Не вынимайте разделитель из духового шкафа во время приготовления в режиме Двойное приготовление. Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.
S-01	Автоматическое выключение Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени. - Ниже 100 °C - 16 часов - От 105 °C до 240 °C - 8 часов - От 245 °C до Макс. значения - 4 часа	Это не является сбоем в работе системы. Выключите духовой шкаф и выньте блюдо. Затем повторите попытку.

Приложение

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

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



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

SAMSUNG	SAMSUNG	
Идентификация модели	NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****	
Индекс энергоэффективности на камеру (EEI cavity)	81,6	
Класс энергоэффективности на камеру	A+	
Энергозатраты (электричество), необходимые для нагрева нормированной загрузки в камере печи с электронагревом за цикл в обычном режиме на одну камеру (конечная электрическая энергия) (EC electric cavity)	1,05 кВт·ч	
Энергозатраты, необходимые для нагрева нормированной загрузки в камере печи с электронагревом за цикл в режиме с вентилятором на одну камеру (конечная электрическая энергия) (EC electric cavity)	0,71 кВт·ч	
Количество камер	1	
Источник тепла в камере (электричество или газ)	электричество	
Объем на камеру (V)	76 л	
Тип духового шкафа	Встраиваемый	
Вес устройства (М)	NV7B666****: 35,6 кг NV7B667****: 40,6 кг NV7B668****: 35,6 кг NV7B669****: 40,6 кг	NV7B676****: 39,1 кг NV7B677****: 43,1 кг NV7B678****: 39,1 кг NV7B679****: 43,1 кг

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

Советы по экономии энергии

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

Уведомление о ПО с открытым исходным кодом

Поставляемое с данным устройством программное обеспечение содержит ПО с открытым кодом. Вы можете получить полный соответствующий исходный код на период трех лет после последней отгрузки товара, связавшись с нашей службой поддержки. Для этого перейдите по ссылке <http://opensource.samsung.com> и выберите меню Inquiry (Запрос).

Также вы можете получить полный исходный код на физическом носителе, например CD-ROM. За это потребуются внести минимально необходимую плату.

Ссылка http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 ведет на страницу, которая содержит информацию о лицензии на открытый исходный код, относящуюся к данному продукту. Это предложение действительно для всех, кто получил данную информацию.





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
 Импортёр в России :
 ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
 Адрес: Российская Федерация, 123242, г. Москва, Новинский бульвар, д. 31, помещение 1, 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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



Кіріктірілген пеш

Пайдалану және орнату нұсқаулығы

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679****



SAMSUNG

Мазмұны

Нұсқаулықты қолдану	3
Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған	3
Қауіпсіздік нұсқаулары	3
Маңызды сақтық шаралары	3
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)	6
Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы	6
Орнату	7
Жинақтың құрамы	7
Қуат қосылымы	8
Корпусты орнату	8
Істі бастау алдында	10
Басқару панелі	10
Бастапқы параметрлері	10
Жаңа пештің иісі	11
Қауіпсіздікті сақтайтын смарт құрал	12
Есікті баппен жабу (баппен, қауіпсіз түрде және ақырын) (тек тиісті модельдерде)	12
Бу сауытын құрастыру (тек тиісті модельдерде)	12
Керек-жарақтары	13
Иілгіш есік (тек тиісті модельдерде)	14
Су резервуары	15
Пайдалану	16
Пештің режимдері	16
Будың көмегімен пісіру режимдері	18
Қос режиммен пісіру	20
Ауамен қуыру (тек тиісті модельдерде)	22
Вакуумдық ауа (тек тиісті модельдерде)	24
Ет сүңгісін пайдаланып пісіру (тек тиісті модельдерде)	26
Арнайы функция	27

Салауатты пісіру (тек тиісті модельдерде)	29
Автоматты түрде пісіру	29
Таймер	30
Тазалау	31
Баптаулар	33
Бұғаттау	34
Смарт пісіру	35
Қолмен пісіру	35
Автоматты түрде пісіру бағдарламалары	43
Арнайы функция	51
Тағамдарды сынақтан өткізу	52
Жиі қолданылатын Автоматты түрде пісіру рецептілерінің жинағы	54
Күтім көрсету	57
Тазалау	57
Ауыстыру	60
Ақаулық себептерін анықтау	61
Тексерулер	61
Ақпарат кодтары	63
Техникалық параметрлері	64
Қосымша	65
Ашық хабарлама	65

Нұсқаулықты қолдану

SAMSUNG кіріктірілген пешін таңдағаныңызға рахмет.

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

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

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған

ЕСКЕРТУ

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

АБАЙЛАҢЫЗ

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

ЕСКЕРТПЕ

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

Қауіпсіздік нұсқаулары

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

МАҢЫЗДЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

ЕСКЕРТУ

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

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

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

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

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

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.

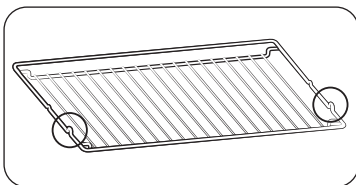
Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

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 қартып салыңыз.

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

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз.

Құрылғыны электр желісіне тек уәкілетті электр маманы ғана қосуға тиіс.

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

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

Электр сымдары мен кабельдерін пешке тигізбеу керек.

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

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

Пештің қасында орналасқан розеткаға электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.

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

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

Бұл пеш тек үйде тағам пісіруге ғана арналып жасалған.

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

Пештің ішіне ешқашан тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды.

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

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

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

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.

Қауіпсіздік нұсқаулары

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

Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.

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

Жеміс шырыны пештің эмаль беттеріне кетпейтін дақ қалдырады.

Өте сұйық қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз.

Пештің ашық тұрған есігінің үстіне тағам пісіретін ыдыстарды қоймаңыз.

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

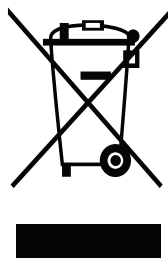
Есікті баспаңыз, оған сүйенбеңіз, отырмаңыз немесе ауыр зат қоймаңыз.

Есікті шамадан тыс көп салмақ салып ашпаңыз.

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

ЕСКЕРТУ: Пеште тағам пісіп жатқанда есігін ашып қоймаңыз.

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



(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

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

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

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

Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы

Шам : Тағам пісіру барысында пештің шамын "Пештің шамы" түймесін басып сөндіріп қоюға болады. Пісіру бағдарламасы басталғаннан кейін бірнеше минуттан кейін қуатты үнемдеу үшін пештің шамы сөнеді.

Орнату

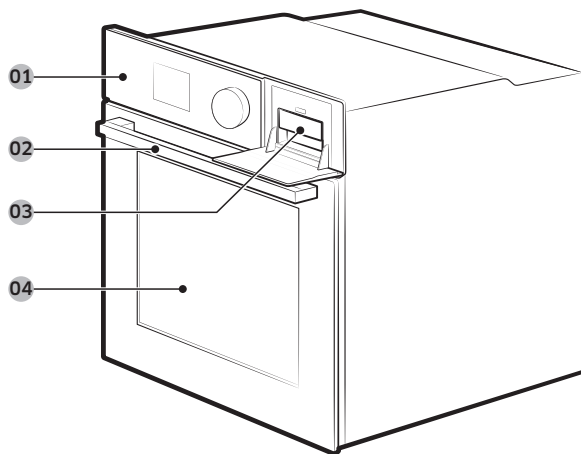
⚠ ЕСКЕРТУ

- Бұл өнім кіріктірілген өнімдерге арналған.
- Бұл пешті тек білікті маман орнатуға тиіс. Пешті электр желісіне тиісті қауіпсіздікті қамтамасыз етуге қатысты ұсыныстарды орындай отырып жалғауға орнатушы міндетті.
- Бұл құрылғы 2000 метрге дейінгі биіктікте қолдануға арналған.

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 Су резервуары

04 Есік

📖 ЕСКЕРТПЕ

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

Керек-жарақтары

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



Топ сөре



Топ сөренің төсемесі *



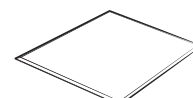
Пісірме науа *



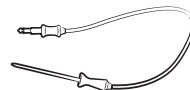
Әмбебап науа *



Өте шұңғыл науа *



Бөлгіш құрал



Ет сүңгісі *



Бу сауыты *



2 бұранда (M4 L25)



Ауамен қуыру науасы *

📖 ЕСКЕРТПЕ

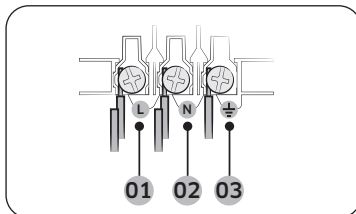
Жұлдызшамен (*) белгіленген керек-жарақтардың қолжетімділігі үлгі түріне байланысты.

Орнату

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Пиролитті тазалау бағдарламасын қолданар алдында, есікті қыздыруы мүмкін желдету тесіктерін жауып тастамау үшін балалардан қорғайтын құлыпты алыңыз.

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 не H05 VV-F, кемінде 1,5-2,5 мм² болатын, ұзындығы жеткілікті қуат сымын пайдаланыңыз.

Номиналды ток (А)	Ең кіші қысқа қиманың ауданы
10 < A ≤ 16	1,5 мм²
16 < A ≤ 25	2,5 мм²

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

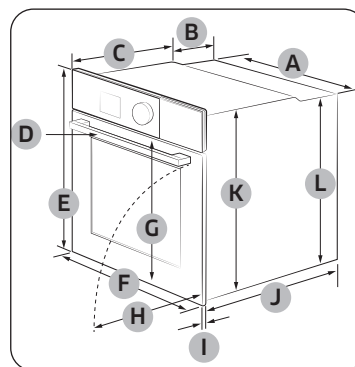
Орнату барысында сымдарды басып немесе майыстырып алмаңыз, оларды пештің қызып тұратын бөлшектерінен алыс ұстаңыз.

Корпусты орнату

Құрылғыны кіріктірілген шкафқа орнатқан кезде оның EN 60335 сәйкес температураға төзімді пластикалық беттері мен жабысқақ бөліктері болуы керек. Samsung пештен бөлінген қызудан жиһазға келген зақымға жауапты емес.

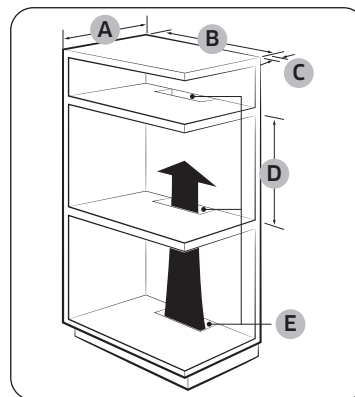
Пешті дұрыс желдету керек. Корпустың астыңғы сөресі мен тірегіш қабырғасының арасына желдету үшін шамамен 50 мм бос орын қалдыру керек. Пешті жұмыс бетінің астына орнатсаңыз, жұмыс бетін орнату нұсқауларын орындаңыз.

Орнатуға қажетті өлшемдер



Пеш (мм)

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

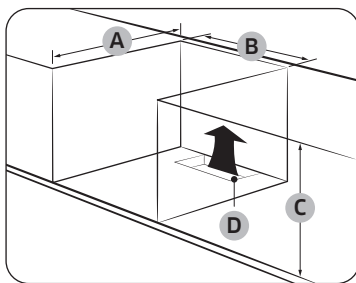


Кіріктірілген корпус (мм)

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

📖 ЕСКЕРТПЕ

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



Раковинаның астына (мм)

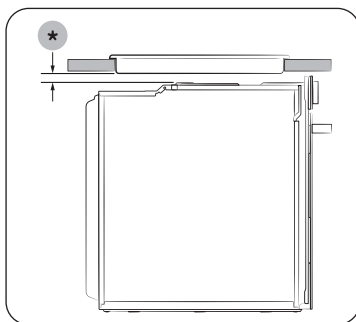
A	Кемінде 550
B	Кемінде 560
C	Кемінде 600
D	Кемінде 460 x Кемінде 50

ЕСКЕРТПЕ

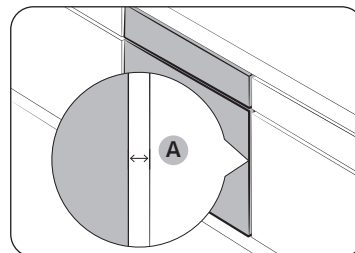
- Кіріктірілген қорпustың қызуды шығаруға және ауаны таратуға арналған саңылаулары (D) бар болуға тиіс.
- Пешті жалғыз орнатуға арналған (C) қажетті минималды биіктік.

Ас пісіру бетімен орнату

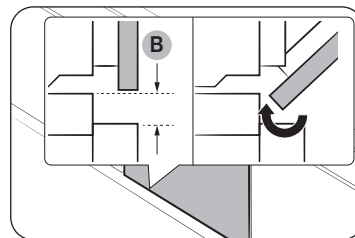
Ас пісіру бетін пештің үстіне орнату үшін, қондырғы кеңістігіне қойылатын талаптардың орындалуын қамтамасыз ету үшін плитаны орнату жөніндегі нұсқаулықты тексеріңіз (*).



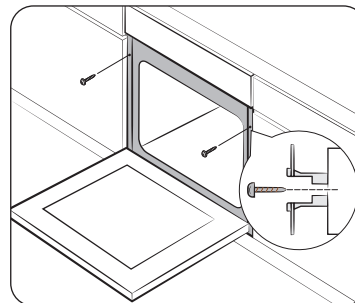
Пешті орнату



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



Есік еркін ашылып-жабылуы үшін, кемінде 2 мм (B) орын қалдырыңыз.



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

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

ЕСКЕРТУ

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

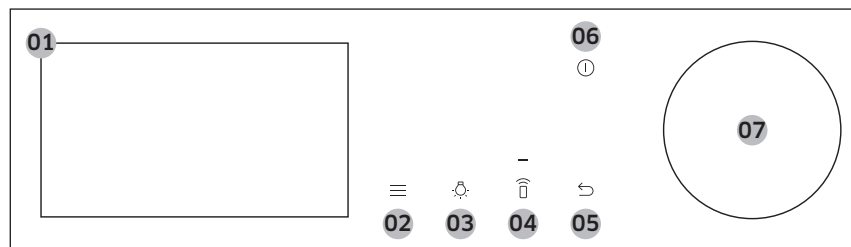
ЕСКЕРТПЕ

Пештің нақты түрі үлгіге байланысты әр түрлі болуы мүмкін.

Істі бастау алдында

Басқару панелі

Тұмшашешті басқару тақтасында тұмшашештің жұмысына арналған (сенсорлық емес) дисплей, теру тетігі және сенсорлық түймелер бар. Аспаптың басқару тақтасы туралы білу үшін келесі ақпаратты оқып шығыңыз.



01	Экран	Мәзірді, ақпаратты және пісіру барысын көрсетеді.
02	Опциялар	Опциялар тізімін көру үшін басыңыз.
03	Шам	Пештің индикатор шамын қосу немесе өшіру үшін басыңыз.
04	Смарт басқару	Ақылды басқару функциясын қосу немесе өшіру үшін басыңыз.  ЕСКЕРТПЕ Бұл функцияны қолданар алдында Оңай байланыс орнату орнатылуы керек.
05	Артқа	Алдыңғы экранға өту үшін басыңыз.
06	Қуат	Экранды қосу немесе өшіру үшін басыңыз.  ЕСКЕРТПЕ Пешті есік ашық тұрған кезде оны тек Қуат түймесі тоқтата алады.
07	Теру тетігі	Мәзірлерді және тізімдерді шарлау үшін солға және оңға бұрылыңыз. Экранға қай жерде екеніңізді көрсету үшін элементтің асты сызылады. Асты сызылған элементті таңдау үшін басыңыз.

Бастапқы параметрлері

Пешті ең алғаш рет тоққа қосқан кезде Қош келдіңіз экранында Samsung логотипі пайда болады. Бастапқы параметрлерді орнатуды аяқтау үшін экрандағы нұсқауларды орындаңыз. Кейін Баптаулар экраны арқылы бастапқы параметрлерді өзгертуге болады.

- Сәлемдесу экранында **Баптауды бастау** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
- Тілді орнатыңыз.
 - Тілді таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Келесі** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
- “Ережелері мен шарттары.”** және **“Құпиялылық саясаты”** келісесіз.
- Құрылғыны SmartThings қолданбасына қосыңыз.
 - Мобильді тәжірибе экранында **Келесі** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Қосылуды аяқтау үшін смартфон экранындағы QR кодын сканерлеңіз және телефон экранындағы нұсқауларды орындаңыз.
 - Осы қадамды орындағыңыз келмесе, **Өткізіп жіберу** түймесін таңдаңыз, содан соң келесі қадамға өту үшін **Теру тетігін** басыңыз.
 - Сәтті байланыс туралы хабарлама алғаннан кейін **ОК** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
- Уақыт белдеуін орнатыңыз.
 - Уақыт белдеуін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Келесі** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
- Күнді орнатыңыз.
 - Күнді, айды және жылды таңдаңыз. Әр элементті таңдағаннан кейін **Теру тетігін** басыңыз.
 - Келесі** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Егер сіз құрылғыңызды SmartThings қолданбасына қосқан болсаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз.

- Уақытты таңдаңыз.
 - Сағат пен минутты орнатыңыз. Әр элементті таңдағаннан кейін **Теру тетігін** басыңыз.
 - Келесі** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Егер сіз құрылғыңызды SmartThings қолданбасына қосқан болсаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз.

- Орындалды** таңдаңыз да, содан кейін орнатуды аяқтау үшін **Теру тетігін** басыңыз.
 - Бірінші пайдалану нұсқаулығы экраны пайда болады. Нұсқаулықты қарап шығу үшін **КӨБІРЕК БІЛУ** түймесін таңдауға, содан соң **Теру тетігін** басуға немесе осы қадамды өткізіп жіберу үшін **КЕЙІНІРЕК** түймесін таңдауға, содан соң **Теру тетігін** басуға болады.

Экранды әрқашан жанып тұратындей етіп орнату

Белгілі бір уақыттан кейін экран автоматты түрде өшеді. Егер сіз экранды әрдайым жанып тұратын етіп баптағыңыз келсе, төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

1. Басқару тақтасындағы  батырмасын басыңыз.
2. **Баптаулар** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. Баптаулар экранында **Дисплей** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
4. Дисплей экранында **Тоқтау уақытын** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
5. **Әрқашан қосулы** таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Параметрлеріңізге байланысты энергияны тұтыну артуы мүмкін.
- Күту уақыты параметрі “**Әрқашан қосулы**” күйіне орнатылғанда, 3 минут бойы жұмыс болмаса, СКД жарықтығы автоматты түрде 2-деңгейге өзгереді.
- “**Әрқашан қосулы**” параметрі экран сақтағышы Қосу күйіне орнатылған кезде ғана қол жетімді.

Жаңа пештің иісі

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

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

ЕСКЕРТПЕ

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

Істі бастау алдында

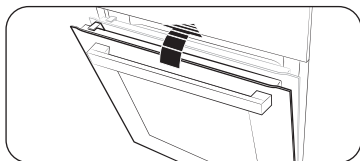
Қауіпсіздікті сақтайтын смарт құрал

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

Есікті баппен жабу (баппен, қауіпсіз түрде және ақырын) (тек тиісті модельдерде)

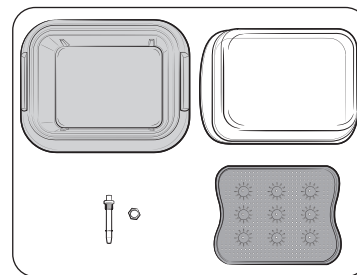
Samsung кіріктірілген пеші есікті баппен, қауіпсіз түрде және ақырын жабатын функциямен жабдықталған. Есікті жапқан кезде арнайы жасақталған топсалар есік соңғы орнына келгенше бірнеше сантиметр қалған кезде ұстап қалатын етіп жасалған. Бұл есікті шуылсыз және баппен жабуға мүмкіндік беретін, қосымша ыңғайлылық сыйлайтын функция.

(Бұл функцияның қолжетімділігі пештің үлгісіне байланысты.)

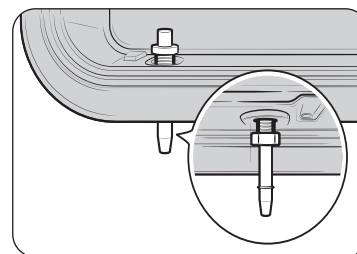


Есік 15 градуста баяу жабыла бастайды да, шамамен 5 секунд ішінде толық жабылады.

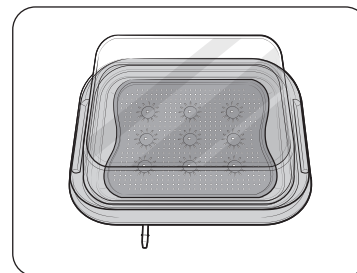
Бу сауытын құрастыру (тек тиісті модельдерде)



1. Бу сауытына арналған барлық бөлшектердің бар-жоғын тексеріп, тексеріп алыңыз.
 - Бөлшектерге шыны қақпақ, темір таба, бу науасы және бу түтігі кіреді.



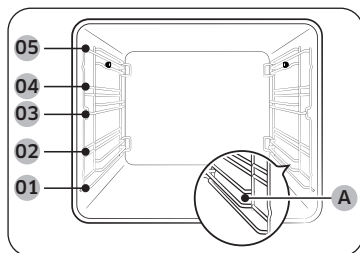
2. Бу түтігін темір табаның артқы оң жағындағы тесікке салыңыз, содан кейін берілген соманды қатайтыңыз.



3. Бу табағын темір табаға салыңыз, содан кейін пеште пайдалану үшін шыны қақпақты жабыңыз.

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 | (A) | Бу контейнерінің деңгейі |

- Керек-жарақты пештің ішіндегі дұрыс орынға орналастырыңыз.
- **Бу контейнерінің деңгейі (A)** тек бу ыдысына арналған. Бу ыдысын басқа деңгейге қоймаңыз немесе **Бу контейнерінің деңгейін (A)** басқа керек-жарақтарды қоймаңыз. **Бу контейнерінің деңгейі (A)** тиісті үлгілер үшін ғана көзделген.
- Керек-жараққа және пештің табанына дейін және басқа керек-жараққа дейін кемінде 1 см орын қалдырыңыз.
- Ыдыс және/немесе керек-жарақтарды пештен алатын кезде абайлаңыз. Ыстық тағамдар немесе керек-жарақтар күйгізіп жіберуі мүмкін.
- Керек-жарақтар қызып тұрған кезде деформацияланып қалуы мүмкін. Суығаннан кейін бастапқы пішімдері мен қалыптары қайта орындарына келеді.

Негізгі қолдану

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

Тор сөре	Тор сөре гриль жасауға және тағам қуыруға арналған. Тор сөренің алға шығып тұрған бөліктерін (екі жағындағы тежегіш) алға қаратып салыңыз.
Тор сөренің төсемесі *	Тор сөренің төсемесін тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін науамен бірге қолдануға болады.
Пісірме науа *	Пісірме науа (тереңдігі: 20 мм) торт, печенье және басқа кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Әмбебап науа *	Әмбебап науа (тереңдігі: 30 мм) пісіру және қуыру үшін қолданылады. Тор сөренің төсемесін пештің табанына сұйық зат тамшыламау үшін пайдаланыңыз. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Өте шұңғыл науа *	Өте шұңғыл науа (тереңдігі: 50 мм) тор сөренің төсемесін қолданып немесе қолданбай қуыруға арналған. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Ауамен қуыру науасы *	Ауамен қуыру науасын тек Қуыру режимінде пайдаланыңыз. Науа тамақ пісірген кезде немесе содан кейін ысып кетсе, науаны шығарып алу үшін пеш қолғаптарын пайдаланыңыз немесе пеш толық суығанша күтіңіз.
Бөлгіш құрал	Бөлгіш құрал пешті екі аумаққа бөлуге арналған. Бөлгіш құралды Қос режим көмегімен пісіру үшін пайдаланыңыз. Бөлгіш құралды бөлімді екі пісіру алаңына бөлуден басқа мақсатта пайдаланбаңыз. Бұл бөлгішті сөре ретінде қолданбаңыз.

Істі бастау алдында

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.
Ет сүңгісі *	Ет сүңгісі ет пісіру барысында еттің ішкі температурасын өлшейді. Тек пешіңізбен бірге берілген ет сүңгісін ғана пайдаланыңыз.
Бу сауыты *	Бу сауыты тек қана бу режимдеріне арналған. Бу сауытын бу сауытының деңгейінде ғана қолданыңыз және оның ыдысы артқы қабырғаға тиіп тұруы үшін оның бөлімге толығымен салынғанын тексеріңіз. Бу сауыты 4 бөлек бөліктен тұрады: Шыны қақпақ, темір таба, бу науасы және бу түтігі. Шыны қақпақты тағам пісіру және гратин дайындау үшін пайдалануға болады. ⚠ ЕСКЕРТУ • Бу сауытын ұстағанда әрдайым қолғап киіп жүріңіз және бу сауытын құлатпау үшін абай болыңыз. • Температура кенет өзгерген кезде шыны бөліктері сынып немесе шытынап кетуі мүмкін.

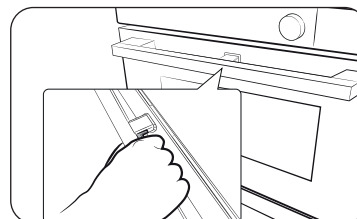
ⓘ ЕСКЕРТПЕ

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

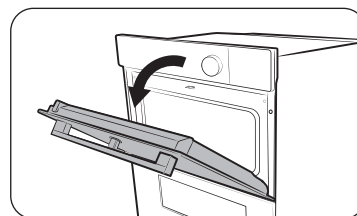
Иілгіш есік (тек тиісті модельдерде)

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

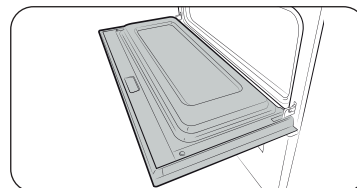
Жоғарғы есікті пайдалану



1. Тұтқа тетігін толық басыңыз.

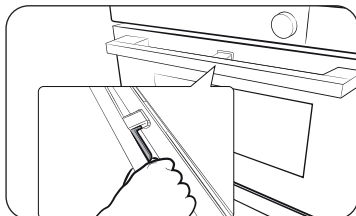


2. Тұтқаны итеріңіз.

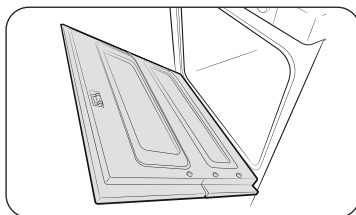


3. Сол кезде суретте көрсетілгендей жоғарғы есік ашылады.

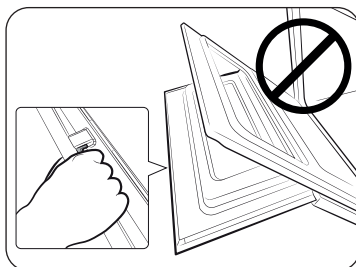
Есікті толық пайдалану



1. Тұтқаның тетігі жоқ жерін ұстап тұрып итеріңіз.



2. Сол кезде суретте көрсетілгендей есік толығымен ашылады.



⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Есікті толық ашқан кезде тұтқаны тетігі жоқ жерінен ұстаңыз.

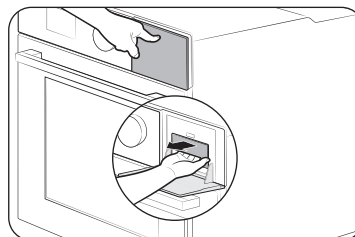
Тұтқасын есікті ашқанда жартылай ғана бассаңыз, жоғарғы есігі ашылып, денеңізді жарақаттауыңыз мүмкін.

📖 ЕСКЕРТПЕ

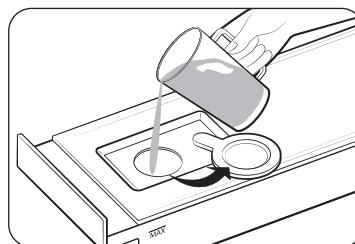
- Жоғарғы есікке ауыр заттарды қоймаңыз немесе көп күш түсірмеңіз.
- Балаларға жоғарғы есікпен немесе оның үстінде ойнауға рұқсат бермеңіз.

Су резервуары

Су резервуары Бу функциялары үшін қолданылады. Оны бу функциясымен пісірмес бұрын суға толтырыңыз.



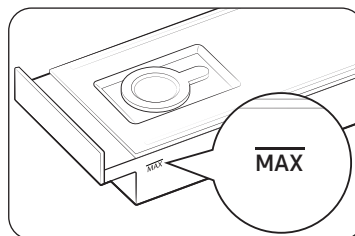
1. Су резервуарын үстіңгі оң жағынан табыңыз. Резервуарды ашу және алу үшін итеріңіз.



2. Резервуардың қақпағын ашып, оған 500 мл ауыз суынан құйыңыз.
3. Қақпағын жауып, резервуарды қайта салыңыз.

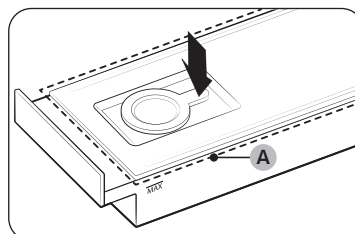
📖 ЕСКЕРТПЕ

Су резервуарын бекітілгенше салыңыз.



📖 ЕСКЕРТПЕ

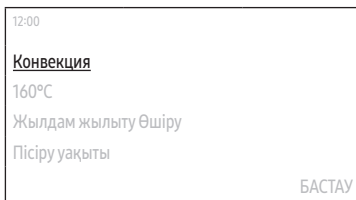
Ең үлкен сызығынан асырмаңыз.



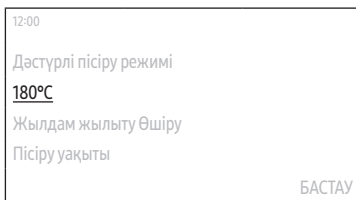
📖 ЕСКЕРТПЕ

Су резервуарын үстіңгі бөлігінің (A) пешті пайдалану алдында жабық тұрғанына көз жеткізіңіз.

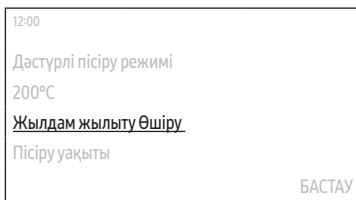
Пештің режимдері



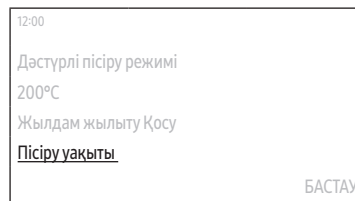
1. Негізгі экранда **Конвекция** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
2. Қажетті пісіру режимін таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз. (Әр режим туралы мәліметтерді “**Пеш режимін сипаттау**” қараңыз.)
 - Кейбір режимдерде ет сүңгісін қолдануыңызға болады. Ет сүңгісін пайдаланып пісіру үшін “**Ет сүңгісін пайдаланып пісіру (тек тиісті модельдерде)**” қараңыз.



3. Қажетті температураны орнатыңыз.
 - Әдепкі температура мен температура диапазоны пісіру режиміне байланысты әр түрлі болады.



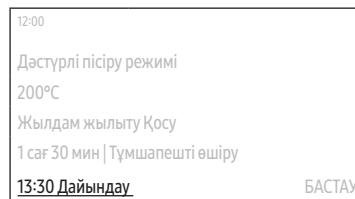
4. Жылдам жылыту опциясын орнатыңыз.
 - Әдепкі мәні “Өшіру”.



5. **Пісіру уақытын** таңдаңыз, содан кейін қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз.
 - Ең көп пісіру уақыты 23 сағат 59 минут.
6. Пісіру уақытын орнатқаннан кейін, пісірудің соңында орындалатын опцияны таңдаңыз, содан кейін **Теру тетігін** басыңыз.
 - Сізге **Тұмшашешті өшіру**, **Осы t° сақтау** немесе **Жылы ұстау** параметрлерін таңдауға болады.
 - Үлкен гриль және Эко гриль режимдері **Жылы ұстау** опциясын қолдамайды.

ЕСКЕРТПЕ

Егер сіз пісіру уақытын белгілемей-ақ пісіре бастасаңыз немесе **Осы t° сақтау** параметрін орнатсаңыз, пешті қолмен тоқтатуыңыз керек.



7. **Пісетін уақыт** таңдаңыз, содан кейін қажетті аяқтау уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз.
 - Пісіру уақытын орнатқан кезде микротолқынды пештің дисплейінде пісірудің аяқталу уақыты көрсетіледі. (Мыс. **13:30 Дайындау**)

12:00
Дәстүрлі пісіру режимі
200°C
Жылдам жылыту Қосу
1 сағ 30 мин Тұмшапешті өшіру
14:30 Дайындау
БАСТАУ

8. БАСТАУ функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.

- Егер сіз аяқталу уақытын өзгертпеген болсаңыз, пеш бірден пісіре бастайды.
- Егер сіз аяқталу уақытын өзгертсеңіз, пеш автоматты түрде белгіленген уақытта пісіруді аяқтайтын басталу уақытын орнатады.

ЕСКЕРТПЕ

- Пісіру барысында температураны, Жылдам жылыту опциясын және пісіру уақытын өзгертуге болады.
- Дайындауды болдырмау үшін дайындау барысында **СӨНД.** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басуға, содан соң **ОК** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басуға болады.
- Пісіру аяқталғаннан кейін экранда **+5 мин** функциясы пайда болады.
 - **+5 мин** функциясын таңдауға және **Теру тетігін** басып, пісіруге қосымша 5 минут қосыңыз.

Пеш режимін сипаттау

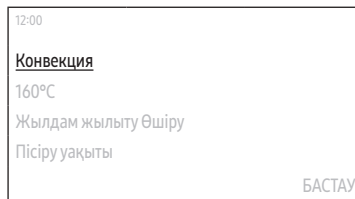
Режим		Температура ауқымы (°C)				Ұсынылған температура (°C)
		Бір	Қос			
			Үстіңгі	Астыңғы	Қос	
	Конвекция	30-275	40-250	40-250	40-250	160
		Артқы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді бір уақытта әр түрлі деңгейде пісіру және қуыру үшін пайдаланыңыз.				
	Дәстүрлі пісіру режимі	30-275	-	-	-	180
		Қызу үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтерден бөлінеді. Бұл функцияны тағамның барлық дерлік түрлерін, әдеттегідей пісіру және қуыру үшін пайдалануға болады.				
	Эко конвекция	30-275	-	-	-	160
		Эко конвекция тағам пісіру барысында пайдаланылатын қуатты үнемдеу үшін оңтайландырылған қыздыру жүйесін пайдаланады. Пісіру уақыттары шамалы ұзарады, бірақ пісіру нәтижелері сақталады. Бұл функция үшін алдын ала қыздырудың қажет емес екенін ескеріңіз.				
		ЕСКЕРТПЕ Эко конвекция қыздыру режимі EN60350-1 стандарты бойынша қуат тиімділігі сыныбына жатады.				
	Үлкен Гриль	100-300	40-250	-	-	220
		Үлкен аумақтың грилі қызу шығарады. Тағамның үстіңгі жағын қызарту үшін (мысалы, ет, лазанья немесе гратин) осы режимді пайдаланыңыз.				
	Эко гриль	100-300	-	-	-	220
		Шағын аумақтың грилі қызу шығарады. Бұл режимді балық және толтырмасы бар багета тәрізді қызуды аз қажет ететін тағамдар үшін пайдаланыңыз.				
	Желдеткіш гриль	100-275	-	-	-	180
		Екі үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді еттен немесе балықтан гриль жасау үшін қолданыңыз.				

Режим		Температура ауқымы (°C)				Ұсынылған температура (°C)
		Бір	Қос			
			Үстіңгі	Астыңғы	Қос	
	Үстіңгі қызу + Конвекция	40-275	40-250	-	-	180
	Үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді үстін қытырлақ етіп қуыруды қажет ететін (мысалы, ет немесе лазанья) тағам үшін пайдаланыңыз.					
	Астыңғы қызу + Конвекция	40-275	-	40-250	-	200
	Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұны пицца, нан немесе торт пісіру үшін пайдаланыңыз.					
	Астыңғы қызу	100-230	-	40-250	40-250	150
	Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі. Бұл режимді киш немесе пиццаның астыңғы жақтарын қызарту үшін пісіріп болғаннан кейін қолданыңыз.					
	Pro-қуыру	80-200	-	-	-	160
	Кәсіби қуыру функциясы пештің температурасы 220 °C градусқа жеткенше автоматты түрде алдын ала қыздыру циклын қосады. Содан кейін, үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция желдеткіші, ет тәрізді тағамды қару үшін жұмыс істей бастайды. Қарып болғаннан кейін ет төмен температурада піседі. Бұл режимді сиыр, құс етін немесе балық пісіру үшін қолданыңыз.					
	Вакуумдық ауа	50-95	-	-	-	60
	Вакуумдық ауа режимі Вакуумдық пісіру режимін бусыз немесе су резервуарынсыз орындау үшін төмен температуралы ыстық ауаны пайдаланады. Бұл режимде пеш пісіру камерасының ішінде төмен температураны тұрақты ұстап тұрады.					
	Ауамен қуыру	-	150-250	-	-	220
	Ауамен қуыру режимі әдепкі конвекция режиміне қарағанда пайдалы мұздатылған немесе балғын тамақты маймен немесе майсыз қытырлақ етіп пісіру үшін ыстық ауаны пайдаланады.					

Будың көмегімен пісіру режимдері

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Бу режимдерін қолданар алдында су резервуары толғанына көз жеткізіңіз.

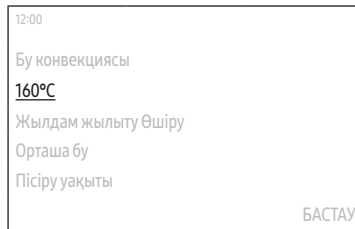


- Негізгі экранда **Конвекция** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
- Қажетті пісіру режимін таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз. (Әр режим туралы мәліметтерді “Будың көмегімен пісіру режимінің сипаттамалары” қараңыз.)
 - Егер сіз **Буға пісіру** опциясын таңдасаңыз, 5-қадамға өтіңіз. (2-4 қадам **Буға пісіру** үшін қолданылмайды).
 - Кейбір режимдерде ет сүңгісін қолдануыңызға болады. Ет сүңгісін пайдаланып пісіру үшін “Ет сүңгісін пайдаланып пісіру (тек тиісті модельдерде)” қараңыз.

📖 ЕСКЕРТПЕ

Буға пісіру тек тиісті үлгілерде ғана қол жетімді.

- Қажетті температураны орнатыңыз.
 - Әдепкі температура мен температура диапазоны пісіру режиміне байланысты әртүрлі болады.



12:00

Бу конвекциясы

200°C

Жылдам жылыту Өшіру

Орташа бу

Пісіру уақыты

БАСТАУ

4. Жылдам жылыту опциясын орнатыңыз.
- Әдепкі мәні "Өшіру".

12:00

Бу конвекциясы

200°C

Жылдам жылыту Қосу

Орташа бу

Пісіру уақыты

БАСТАУ

5. Бу деңгейін орнатыңыз.
- Әдепкі мәні "Орташа".

12:00

Бу конвекциясы

200°C

Жылдам жылыту Қосу

Қатты бу

Пісіру уақыты

БАСТАУ

6. Пісіру уақытын таңдаңыз, содан кейін қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз.
- Ең көп пісіру уақыты 23 сағат 59 минут.
7. Пісіру уақытын орнатқаннан кейін, пісірудің соңында орындалатын опцияны таңдаңыз, содан кейін **Теру тетігін** басыңыз.
- Сізге **Тұмшашешті өшіру**, **Осы t° сақтау** немесе **Жылы ұстау** параметрлерін таңдауға болады.

ЕСКЕРТПЕ

Егер сіз пісіру уақытын белгілемей-ақ пісіре бастасаңыз немесе **Осы t° сақтау** параметрін орнатсаңыз, пешті қолмен тоқтатуыңыз керек.

12:00

Бу конвекциясы

200°C

Жылдам жылыту Қосу

Қатты бу

1 сағ 30 мин | Тұмшашешті өшіру

13:30 Дайындау

БАСТАУ

8. **Пісетін уақыт** таңдаңыз, содан кейін қажетті аяқтау уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз.
- Пісіру уақытын орнатқан кезде микротолқынды пештің дисплейінде пісірудің аяқталу уақыты көрсетіледі. (Мыс. **13:30 Дайындау**)

12:00

Бу конвекциясы

200°C

Жылдам жылыту Қосу

Қатты бу

1 сағ 30 мин | Тұмшашешті өшіру

14:30 Дайындау

БАСТАУ

9. **БАСТАУ** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
- Егер сіз аяқталу уақытын өзгертпеген болсаңыз, пеш бірден пісіре бастайды.
 - Егер сіз аяқталу уақытын өзгертсеңіз, пеш автоматты түрде белгіленген уақытта пісіруді аяқтайтын басталу уақытын орнатады.

ЕСКЕРТПЕ

- Пісіру барысында температураны, Жылдам жылыту опциясын және пісіру уақытын өзгертуге болады.
- Дайындауды болдырмау үшін дайындау барысында **СӨНД** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басуға, содан соң **ОК** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басуға болады.
- Пісіру аяқталғаннан кейін экранда **+5 мин** функциясы пайда болады.
 - +5 мин** функциясын таңдауға және **Теру тетігін** басып, пісіруге қосымша 5 минут қосыңыз.

Пайдалану

Будың көмегімен пісіру режимінің сипаттамалары

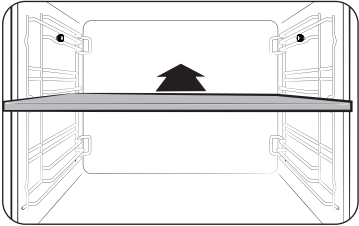
Режим		Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)	Алдын ала жылдам қыздыру	Ет сүңгісі
	Буға пісіру *	-	-	X	X
		Бу генераторынан шыққан ыстық бу түтігі арқылы пешке пісіру үшін беріледі. Бұл режим көкөністерді, балықтарды, жұмыртқаларды, жемістер мен күршітті пісіруге жарайды.			
	Бу конвекциясы	120-275	160	0	0
		Конвекция қыздырғышы мен желдеткіштерде пайда болған қызуға ыстық булы ауа қолдау көрсетеді. Будың қарқынын төмен, орташа немесе жоғары деңгейге қойып реттеуге болады. Бұл режим ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерін, ашыған торт, нан, пицца пісіруге және ет пен балық қууға ыңғайлы.			
	Бу үстіңгі қызуы + Конвекция	120-275	180	0	0
		Үстіңгі қыздырғыш пен конвекция қыздырғышынан пайда болған ауаны, желдеткіш пештің ішіне біркелкі таратады да, ыстық бу қыздырғыш элементтерге көмектеседі. Бұл режим ет, құс еті немесе балық тәрізді тағамдардың сыртын қытырлақ етіп қууға жарамды.			
	Бу астыңғы қызуы + Конвекция	120-275	200	0	0
		Астыңғы қыздырғыш пен конвекция қыздырғышынан пайда болған ауаны, желдеткіш пештің ішіне біркелкі таратады да, ыстық бу қыздырғыш элементтерге көмектеседі. Бұл режим пицца немесе алма бәліші тәрізді тағамдардың сыртын қытырлақ етіп пісіруге жарамды.			

ЕСКЕРТПЕ

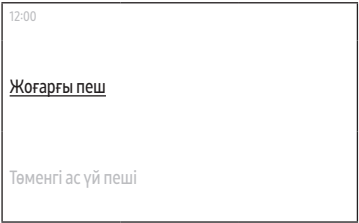
- Жұлдызшамен (*) белгіленген режимдердің қолжетімділігі үлгі түріне байланысты.
- Осы режимдермен пісіру кезінде әрқашан су резервуарын таза сумен толтырыңыз.

Қос режиммен пісіру

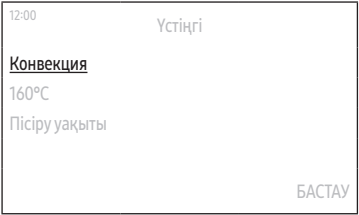
Пісіру корпусын үстіңгі және астыңғы аумақтарға бөлу үшін жинақпен бірге берілген бөлгіш құралды пайдалануға болады. Бұл пайдаланушыларға екі түрлі пісіру режимдерін қатар қосуға немесе бір аумақты ғана таңдап пісіруге мүмкіндік береді.



- Тағам пісірілетін бөлікті екі аумаққа бөлу үшін бөлгіш құралды 3-ші деңгейге қойыңыз.
 - Бөлгіш құрал салынған кезде, пеш оны таниды және негізгі экран автоматты түрде өзгереді.



- Қажетті пісіру алаңын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.



- Қажетті параметрлерді орнатыңыз және пісіруді бастаңыз.
 - Нұсқауларды “Пештің режимдері” немесе “Будың көмегімен пісіру режимдері” бөлімінен қараңыз.
 - Қол жетімді режимдер мен опцияларды “Әр аймақта қол жетімді режимдер” қараңыз.



ЕСКЕРТПЕ

- Аймақтардың бірінде дайындай бастағаннан кейін, басқа аймақта дайындауды бастауға болады. Экранның жоғарғы ортаңғы бөлігіндегі аймақ индикаторын таңдап, **Теру тетігін** басыңыз, содан соң басқа аймақта дайындау үшін 2-3 қадамдарын қайталаңыз.
- Бір уақытта екі аймақта тамақ дайындауға тырысқанда, режимдерді немесе температура диапазонын таңдауда кейбір шектеулер болуы мүмкін.

Әр аймақта қол жетімді режимдер

Аумақ	Қолжетімді режим	Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)	Алдын ала жылдам қыздыру	Ет сүңгісі
Үстіңгі	Конвекция	40-250	160	X	X
	Үлкен Гриль	40-250	220	X	X
	Үстіңгі қызу + Конвекция	40-250	180	X	X
	Ауамен қуыру	150-250	220	X	X
Астыңғы	Конвекция	40-250	160	X	X
	Астыңғы қызу + Конвекция	40-250	200	X	X
	Астыңғы қызу	40-250	150	X	X
	Бұға пісіру *	-	-	X	X
	Бу конвекциясы	120-250	160	X	X
	Бу астыңғы қызуы + Конвекция	120-250	200	X	X

ЕСКЕРТПЕ

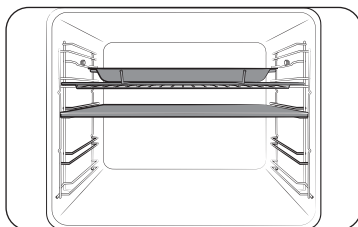
- Әр режимнің сипаттамасын **“Пеш режимін сипаттау”** немесе **“Будың көмегімен пісіру режимінің сипаттамалары”** қараңыз.
- Жұлдызшамен (*) белгіленген режимдердің қолжетімділігі үлгі түріне байланысты.

Пайдалану

Ауамен қуыру (тек тиісті модельдерде)

Бұл режимде алдын ала қыздыру қажет емес. Тамшыларды жинау үшін бөлгішке пісіру табағын немесе науаны салған дұрыс.

Пісірудің нәтижесі жақсы болуы үшін оның барысында тамақты аударып тұрыңыз.



1. Бөлгішті салып, 4-деңгейге тор сөресі бар науаны салыңыз.

2. **Ауамен қуыру** режимін **Теру тетігін** арқылы таңдаңыз.
3. Әдепкі температураны өзгерту үшін **Теру тетігін** пайдаланыңыз. Тамағыңыздың ұсынылған температурасын ұсынылған тамақ пісіру нұсқауы ретінде енгізіңіз. Әдепкі температура 220 °C.
4. **Пісіру уақытын** таңдаңыз, содан кейін қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз.
5. Пісіру уақытын орнатқаннан кейін, пісірудің соңында орындалатын опцияны таңдаңыз, содан кейін **Теру тетігін** басыңыз.
6. **Бастау** функциясын таңдаңыз, **Теру тетігін** басыңыз.
7. Пісіру аяқталғаннан кейін тамақты шығарып алу үшін **ӨШІРУ** түймесін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Тамшыларды жинау үшін бөлгішке пісіру табағын немесе науаны салыңыз. Сол кезде шашырау мен түтінді азайтуға болады.
- Пісіру табағын пайдаланар алдында пісіру табағының максималды рұқсат етілетін температураны тексеріңіз.
- **Ауамен қуыру** қос жоғарғы пеш сөресіне арналған. Бөлгішті салыңыз және нәтиже жақсы болуы үшін 4-деңгейдегі сөреге тамақты салыңыз.
- Балғын және үй тамағын пісіру үшін майды тегістеп жағып, тамақты жақсырақ қытырлақ етіп жасаңыз.

ЕСКЕРТУ

- Төменгі аумақта бір нәрсе пісіп жатса, жоғарғы аумаққа **Ауамен қуыру** режимін қосуға болмайды.
- **Ауамен қуыру** жоғарғы аумақта қосылып тұрған кезде төменгі аумақ қол жетімді болмайды.

Нәтижесі жақсы болуы үшін пісіру уақытының жартысы өткеннен кейін тамақты аударып тұруы керек.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Картоп				
Мұздатылған фри картоп	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	210-220	20-25
Мұздатылған фри картоп, туралған	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	210-220	20-25
Мұздатылған қуырылған картоп	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	210-220	15-20
Мұздатылған драник	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	210-220	15-20
Мұздатылған картоп таяқшалары	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	210-220	15-20
Үйдің мұздатылған фриі	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	200-210	20-25
Үйде жасалған мұздатылған картоп таяқшалары	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	210-220	20-25

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған				
Мұздатылған тауық наггетсі	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	210-220	15-20
Мұздатылған тауық қанаттары	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	210-220	25-30
Мұздатылған пияз сақиналары	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	210-220	15-20
Мұздатылған тауық таяқшалары	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	210-220	20-25
Мұздатылған ширатпа тоқаш	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	190-200	10-15
Тауық				
Тауық аяқтары	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	200-210	30-35
Тауық қанаттары	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	200-210	25-30
Төс еті, аунатылған	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	200-210	25-30

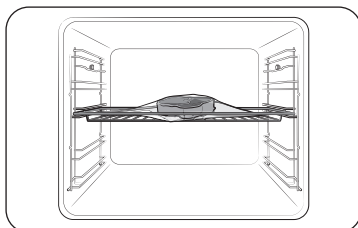
Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Көкөніс				
Қасқыржем, аунатылған	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	200-210	15-20
Баклажан, туралып аунатылған	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	200-210	15-20
Пияз сақиналары, аунатылған	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	200-210	15-20
Кәді тілімдері	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	200-210	20-25
Түрлі-түсті орамжапырақ гүлдері	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	190-200	15-20
Аралас көкөністер	Тор сөре + Ауамен қуыру науасы	4	200-210	15-20

Вакуумдық ауа (тек тиісті модельдерде)

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



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



2. **Вакуумдық ауа** режимін таңдаңыз.
3. Әдепкі температураны өзгерту үшін **Теру тетігін** пайдаланыңыз. Тамағыңыздың ұсынылған температурасын ұсынылған тамақ пісіру нұсқауы ретінде енгізіңіз. Әдепкі температура 60 °C. (Температураны 1 °C етіп өзгертуге болады)
4. Пісіру уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз.
5. Пісіру уақытын орнатқаннан кейін, пісірудің соңында орындалатын опцияны таңдаңыз, содан кейін **Теру тетігін** басыңыз.
6. **Бастау** функциясын таңдаңыз, **Теру тетігін** басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Тек балғын және сапалы ингредиенттерді пайдаланыңыз. Оларды таза жерде өңдеп, мұздатылатын жерде сақтаңыз.
- Ингредиенттерді алу және сақтау үшін ыстыққа төзімді вакуумды қаптарды пайдаланыңыз.
- Ыстыққа төзімді вакуумды қаптарды қайталап пайдалануға болмайды.
- Пісіру уақыты тағамның қалыңдығына байланысты болады. Тұзды немесе қантты қосу пісіру уақытын қысқартуы мүмкін.

Кеңестер

- Бастапқы дәмін сақтау үшін әдепкі рецептілерде көрсетілген шөп пен дәмдеуіштерді азырақ қосқан жөн.
- Ет пен балықты алдымен қуырып алса, дәмі жақсырақ болады.
- Піскеннен кейін бірден дастарханға қоймасаңыз, тамақты мұзды суға салып толықтай суытыңыз. Содан кейін оның иісі мен түрін сақтау үшін 5 °C температурадан төмен жағдайда сақтаңыз.
- Әсіресе тауықты пісе салысымен жеген дұрыс.

Тамақ жақсы пісуі үшін пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам	Пісу деңгейі	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)
Сиыр еті					
Стейк, қалыңдығы 4 см	Шала	Тор сөре	3	54	3-4
Стейк, қалыңдығы 4 см	Орташа	Тор сөре	3	60	3-4
Стейк, қалыңдығы 4 см	Жақсы піскен	Тор сөре	3	68	3-4
Қуыру	Орташа	Тор сөре	3	62	6-8
Қуыру	Жақсы піскен	Тор сөре	3	68	6-8

Тағам	Пісу деңгейі	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)
Шошқа ет					
Туралған, сүйексіз	Жұмсақ	Тор сөре	3	60	3-4
Туралған, сүйексіз	Қатты	Тор сөре	3	71	3-4
Қуыру	Орташа	Тор сөре	3	62	4-6
Қуыру	Жақсы піскен	Тор сөре	3	72	4-6
Тартылған шошқа еті	Жақсы піскен	Тор сөре	3	74	18-24
Құс еті					
Тауықтың төсі	Жұмсақ	Тор сөре	3	66	3-4
Тауықтың төсі	Қатты	Тор сөре	3	72	3-4
Үйрек, төс еті	Жұмсақ	Тор сөре	3	63	3-4
Балық					
Бұға пісірілген арқан балық	Жұмсақ	Тор сөре	3	52	2-3
Бұға пісірілген арқан балық	Жақсы піскен	Тор сөре	3	63	2-3
Нәлім филесі	Жұмсақ	Тор сөре	3	55	2-3
Көкөністер					
Қасқыржем	-	Тор сөре	3	85	2-3
Картоп тілімдері	-	Тор сөре	3	90	2-3
Тәтті картоп тілімдері	-	Тор сөре	3	90	2-3
Сәбіз тілімдері	-	Тор сөре	3	90	2-3
Кәді тілімдері	-	Тор сөре	3	90	2-3

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

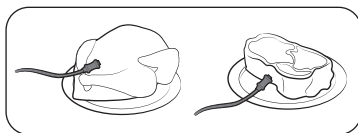
* Тауық жұмыртқасын вакуумға салмай пісіріңіз.

Пайдалану

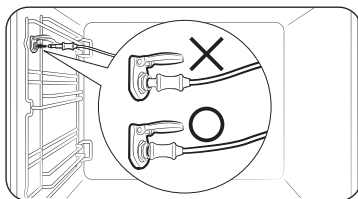
Ет сүңгісін пайдаланып пісіру (тек тиісті модельдерде)

Ет сүңгісі ет пісіп тұрған уақытта еттің ішкі температурасын өлшейді. Температура орнатылған температураға жеткенде пеш тағам пісіруді тоқтатады.

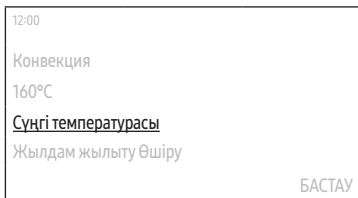
- Тек пешіңізбен бірге берілген ет сүңгісін ғана пайдаланыңыз.
- Егер ет сүңгісі тоққа қосылып тұрса, пісіру уақытын орната алмайсыз.



1. Ет сүңгісінің ұшын пісіретін еттің ортасына сұғыңыз. Резеңке ұстағышының сұғылмағанына көз жеткізіңіз.



2. Ет сүңгісінің қосқышын сол жақ қабырғадағы розеткаға қосыңыз. Егер ішкі температура сүңгісі дұрыс жалғанған болса, “Термосүңгіш салынды” деген хабарлама пайда болады.
 - Егер ет сүңгісі салынса, **Пісіру уақыты** орнына **Зонд температурасы** пайда болады.



3. **Зонд температурасы** таңдаңыз, содан кейін қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз.



4. Тағам дайындау параметрлерді орнатыңыз.
 - Ет сүңгісін қолдануға болатын режимдер үшін “Пеш режимін сипаттау” немесе “Будың көмегімен пісіру режимінің сипаттамалары” бөлімін қараңыз.
 - “Пештің режимдері” тармағының 1-3 қадамдарын немесе “Будың көмегімен пісіру режимдері” қадамдарының 1-4 қадамдарын қараңыз.
5. **БАСТАУ** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Еттің ішкі температурасы орнатылған температураға жеткен кезде пештен сазды сигнал естіліп, тағам пісіру аяқталады.

⚠ ЕСКЕРТУ

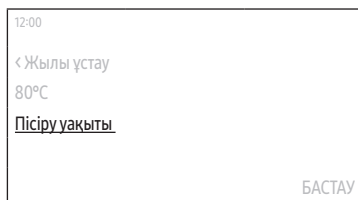
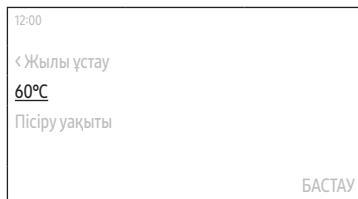
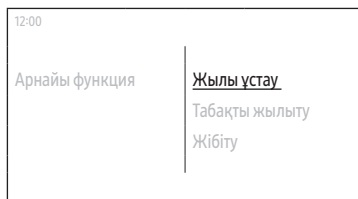
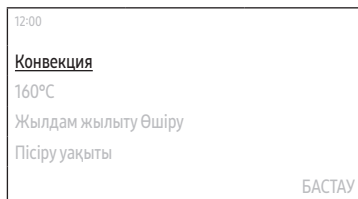
- Зақым келуге жол бермеу үшін ет сүңгісін істіктің керек-жарағымен бірге пайдаланбаңыз.
- Тағам пісіріп болған кезде ет сүңгісі өте ыстық болып тұрады. Күйіп қалмау үшін тағамды алған кезде пеш қолғабын пайдаланыңыз.

📖 ЕСКЕРТПЕ

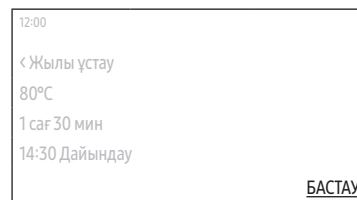
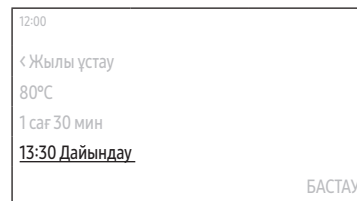
Ет сүңгісі барлық үлгілерде бірдей қолданыла бермейді. Егер сіз ет сүңгісін қолданылмайтын

режимдермен қолдансаңыз, “Таңдалған режим термосүңгіштің пайдаланылуын қолдамайды” деген хабарламаны көресіз. Бұндай жағдайда ет сүңгісін жылдам алыңыз.

Арнайы функция



1. Негізгі экранда **Конвекция** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
2. **Арнайы функциясын** таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. Қажетті функцияны таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Әр функция туралы мәліметтерді беттегі “Арнайы функция сипаттамасы” қараңыз.
4. Қажетті температураны орнатыңыз.
 - Әдепкі температура мен температура пісіру режиміне байланысты әр түрлі болады.
5. **Пісіру уақытын** таңдаңыз, содан кейін қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз немесе **Зонд температурасы** таңдаңыз, содан кейін қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз.
 - **Зонд температурасы** тек **Баяу пісіру** үшін қолданылады.
 - Ең көп пісіру уақыты 23 сағат 59 минут.



6. **Пісетін уақыт** таңдаңыз, содан кейін қажетті аяқтау уақытын орнату үшін **Теру тетігін** басыңыз.
 - Пісіру уақытын орнатқан кезде микротолқынды пештің дисплейінде пісірудің аяқталу уақыты көрсетіледі. (Мыс. **13:30 Дайындау**)
 - Бұл қадам **Баяу пісіру** үшін қолданылмайды.
7. **БАСТАУ** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Егер сіз аяқталу уақытын өзгертпеген болсаңыз, пеш бірден пісіре бастайды.
 - Егер сіз аяқталу уақытын өзгертсеңіз, пеш автоматты түрде белгіленген уақытта пісіруді аяқтайтын басталу уақытын орнатады.
 - Егер сіз **Баяу пісіру** режимін таңдаған болсаңыз, пеш еттің ішкі температурасы белгіленген температураға жеткенде әуенмен пісіруді аяқтайды.

Пайдалану

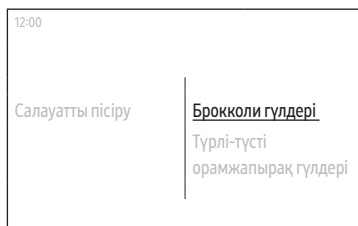
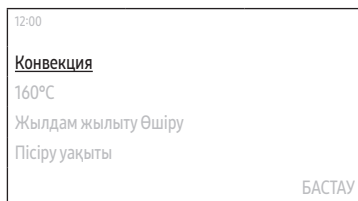
Арнайы функция сипаттамасы

Режим	Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)	Сипаттамалары
Жылы ұстау	40-100	60	Бұны жаңа ғана пісірілген тағамды жылы ұстау үшін ғана қолданыңыз.
Табақты жылыту	30-80	50	Табақтар мен пеш ыдыстарын жылы ұстау үшін пайдаланыңыз.
Жібіту	30-60	30	Бұл режим мұздатылған тағамдарды жібіту, жеміс, торт, крем, шоколад және кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Жібіту уақыты тағамның түріне, өлшеміне және мөлшеріне байланысты.
Қамыр ашыту	30-50	35	Бұл режим ұн ашыту және қолдан йогурт жасау үшін қолданылады.
Пицца пісіру	160-250	200	Бұл режим пицца үшін қолайлы, ал температура мен пісіру уақыты пиццаның өлшемі мен пицца қамырының қалыңдығына байланысты.

Режим	Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)	Сипаттамалары
Баяу пісіру	70-120	80	Бұл режим нәзік құрылым үшін төмен температураны пайдаланады. Бұл жұмсақ құрылымды қалаған кезде сиыр, шошқа еті, бұзау немесе қой етін қуыруға жарайды. Кесуден бұрын, етті ыстық плитада жоғары температурада барлық жағынан қуырған жөн.
Кептіру	40-90	60	Бұл режим жемістерді, көкөністер мен шөптерді кептіру үшін қолданылады. Кептіру уақыты тағамның түріне, қалыңдығына және мөлшеріне байланысты.

Салауатты пісіру (тек тиісті модельдерде)

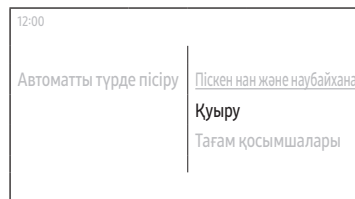
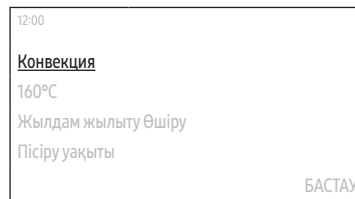
Пеш 20 Салауатты пісіру бағдарламасын ұсынады. Пісіру параметрлері таңдалған бағдарламаға сәйкес автоматты түрде реттеледі.



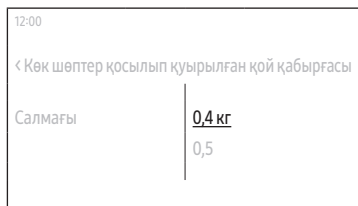
- Негізгі экранда **Конвекция** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
- Салауатты пісіру** таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
- Қажетті бағдарламаны таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Әр бағдарлама туралы мәліметтерді “**Смарт пісіру**” беттегі “50” бөліміндегі “**Салауатты пісіру**” тармағын қараңыз.)
- Нұсқауды оқып, **Келесі** түймесін басыңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
- Су резервуарын экрандағы нұсқауларға сәйкес сумен толтырыңыз, содан кейін **Келесі** түймесін басыңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
- Тағам мен керек-жарақтарды экрандағы нұсқауларға сәйкес дайындап, содан кейін **Келесі** түймесін басыңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Егер сіз белгілі бір уақытта пісіруді бастағыңыз келсе, қалаған уақытты орнату үшін **Кешіктіріп бастау** таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
- БАСТАУ** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.

Автоматты түрде пісіру

Пеш 50 немесе 70 (бу функциясы бар үлгі үшін) Автоматты түрде пісіру бағдарламаларын ұсынады. Уақытыңызды үнемдеу немесе тезірек үйрену үшін осы функцияның артықшылықтарын пайдаланыңыз. Пісіру уақыты, қуат деңгейі мен температура таңдалған бағдарламаға байланысты реттеледі.



- Негізгі экранда **Конвекция** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
- Автоматты пісіру** таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
- Санатты таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
- Ішкі санатты таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Кейбір санаттарда ішкі категориялар болмауы мүмкін.
- Қажетті бағдарламаны таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Әр бағдарлама туралы мәліметтерді **43** беттегі “**Смарт пісіру**” бөліміндегі “**Автоматты түрде пісіру бағдарламалары**” қараңыз.)
- Нұсқауды оқып, **Келесі** түймесін басыңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.



7. Салмақты таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Бұл қадам кейбір бағдарламаларға қолданылмауы мүмкін.
 - Қол жетімді салмақ таңдалған бағдарламаға байланысты.
8. Су резервуарын экрандағы нұсқауларға сәйкес сумен толтырыңыз, содан кейін **Келесі** түймесін басыңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Бұл қадам кейбір бағдарламаларға қолданылмауы мүмкін.
9. Тағам мен керек-жарақтарды экрандағы нұсқауларға сәйкес дайындап, содан кейін **Келесі** түймесін басыңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Егер сіз белгілі бір уақытта пісіруді бастағыңыз келсе, қалаған уақытты орнату үшін **Кешіктіріп бастау** таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
10. **БАСТАУ** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.

Таймер

Жаңа таймер қосу

1. Басқару тақтасындағы  батырмасын басыңыз.
2. **Таймер** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. Таймер экранында **+** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Егер таймерді бірінші рет қоссаңыз, бұл қадамды елеменіз.
4. Уақытты орнатыңыз.

Бар таймерді өңдеу

1. Басқару тақтасындағы  батырмасын басыңыз.
2. **Таймер** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. Таймер экранында өзгертіңіз кеген таймерді таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
4. Уақытты өзгертіңіз.

Таймерді жою

1. Басқару тақтасындағы  батырмасын басыңыз.
2. **Таймер** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. Таймер экранында  түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
4. Жойғыңыз келетін таймерді оң жағындағы **Жою** түймесін таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
5. **Орындалды** таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.

Таймерді пайдалану

1. Басқару тақтасындағы  батырмасын басыңыз.
2. **Таймер** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. Пайдаланғыңыз келетін таймерді оң жағындағы **Бастау** түймесін таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Таймерді іске қосқаннан кейін, оны тоқтата тұруға немесе болдырмауға болады.

ЕСКЕРТПЕ

Уақыт орнатылған шектен өтіп кеткенде “**Уақыт аяқталды.**” жазуы пайда болады және саз ойнайды. **ОК** таңдаңыз да, содан кейін хабарламаны қабылдамау үшін **Теру тетігін** басыңыз.

Тазалау

Пиролиттік (тек тиісті модельдерде)

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

1. Басқару тақтасындағы  батырмасын басыңыз.
2. **Тазалау** таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. **Пиролиттік** таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
4. Уақытты таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
5. **Келесі** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
6. Экрандағы нұсқауларды орындап, **Келесі** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
7. Экрандағы хабарламаны оқып, **Бастау** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
8. Пеш салқындағанша күтіңіз, содан кейін дымқыл шүберекпен есікті және оның жиектерін сүртіңіз.

АБАЙЛАҢЫЗ

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

ЕСКЕРТПЕ

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

Бумен тазалау

Бұл шамалы ластықты бумен тазалау үшін пайдалы.

Бұл автоматты функция мезгіл-мезгіл қолмен тазалау қажеттігін болдырмай, уақытыңызды үнемдейді.

1. Басқару тақтасындағы батырмасын басыңыз.
2. **Тазалау** таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. **Бумен тазалау** таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
4. Экрандағы нұсқауларды орындап, **Келесі** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
5. **БАСТАУ** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

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

📖 ЕСКЕРТПЕ

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

Қақ тазалау

Бу генераторының ішін тағамның сапасы мен дәміне өзгеріс енбеу үшін тазалаңыз.

📖 ЕСКЕРТПЕ

- Пеш жұмыс режимін бу режимінде есептейді және қажет болған жағдайда қақ тазалау функциясын бастау туралы хабарлайды. Келесі екі сағат ішінде сіз қақ режимін өшірмей, бу режимдерін қолдана аласыз. Алайда, екі сағаттан кейін қақ түсіру функциясын бастамасаңыз және бу режимін пайдалана алмайсыз.
- Хабарлама пайда болғанда, қақты кетіру функциясын іске қосу үшін **Қазір бастау** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз немесе бұл функцияны кейінге қалдыру үшін **Кейінірек** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
 - : Қақты кетіру қажет.
- 1. Басқару тақтасындағы батырмасын басыңыз.
- 2. **Тазалау** таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
- 3. **Қақты түсіру** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
- 4. **Келесі** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
- 5. Экрандағы нұсқауларды орындап, **Бастау** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Су жеткіліксіз деген хабарлама шықса, су резервуарына көбірек су құйыңыз, содан кейін **ОК** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
- 6. Қақтан тазарту аяқталғаннан кейін пеш суды автоматты түрде төгіп тастайды.
- 7. Суды төгіп болғаннан кейін, су резервуарын босатыңыз.
- 8. Су резервуарына экранда көрсетілгендей 500 мл ауыз су құйыңыз, содан кейін шаюды бастау үшін **ОК** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
- 9. Шайып болғаннан кейін су резервуарын босатыңыз.
 - Резервуарды босатқаннан кейін оны пешке қайта қоймас бұрын тазалаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

- Су резервуарын ұстаған кезде пешке арналған қолғаптарды киіңіз.
- Бу пештеріне немесе кофе машиналарына арналған қақ тазалағыш құралдарды ғана пайдаланыңыз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

- Қақ тазалау циклы орындалып тұрған кезде тоқтатпаңыз. Себебі, бу режимін пайдалану үшін қақ тазалау циклын қайта бастап, алдағы үш сағаттың ішінде аяқтауға тура келеді.
- Қатерлі жағдайларға жол бермеу үшін балаларды пештен алыс ұстаңыз.
- Су мен қақ тазалағыш құралдың ара қатынасын анықтау үшін құрал өндірушісінің нұсқауларын қараңыз.

Төгу

Бу режимдерін қолданғаннан кейін, басқа пісіру режимдеріне кедергі келтірмеу үшін қалған суды төгіп тастаңыз. Сонымен қатар, тазалау үшін суды қайта төккіңіз келсе, осы функцияны пайдаланыңыз.

1. Басқару тақтасындағы  батырмасын басыңыз.
2. **Тазалау** таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
3. **Ағызу** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
4. **Бастау** функциясын таңдаңыз да, **Теру тетігін** басыңыз.
5. Экрандағы нұсқауларды орындап, **ОК** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Пеш бу генераторынан суды резервуарға ағызады.
6. Суды ағызып болғаннан кейін, су резервуарын босатыңыз.
 - Резервуарды босатқаннан кейін оны пешке қайта қоймас бұрын тазалаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

- Су резервуарын ұстаған кезде пешке арналған қолғаптарды киіңіз.
- Су төгіліп жатқанда су резервуарын алмаңыз.

📖 ЕСКЕРТПЕ

- Пештің суы төгіле бастағаннан кейін, су төгу циклы аяқталғанша күтіңіз.
- Өнім ортасына байланысты ағызу операциясы ұзақ уақыт алуы мүмкін. Бұл өнім ақауы емес, бұл қауіпсіздік үшін қажет, сондықтан су суығанша күтіңіз.

Баптаулар

Басқару тақтасындағы  батырмасын басыңыз, **Баптаулар** батырмасын таңдаңыз, содан кейін пештің әртүрлі баптауларын өзгерту үшін **Теру тетігін** басыңыз. Толық сипаттама алу үшін келесі кестені қараңыз.

Мәзір	Қосымша мәзір	Сипаттамасы
Қосылымдар	Wi-Fi	Wi-Fi қосуға немесе өшіруге болады.
	Оңай қосу	Пешті SmartThings серверіне Wi-Fi арқылы қосуға болады. Пеш қосылған кезде, құрылғының күйін тексеру және/немесе мобильді құрылғыдан басқару үшін SmartThings қосымшасын пайдалануға болады.
	Қашықтан басқару	Байланыс орталығы ішкі ақпаратты тексеру мақсатымен сіздің тұмшапешіңізге қашықтан кіруі үшін Іске қосу түймесін басыңыз, содан соң Теру тетігін басыңыз.
Дисплей	Айқындылық	Дисплей экранының айқындылығын өзгерте аласыз.
	Экранның бет басы	Экран бет басын қосуға немесе өшіруге болады.  ЕСКЕРТПЕ Экран бет басы — бұл жұмыс режимінде белгілі бір уақыт аралығында кіріс болмаған кезде экранда күн мен уақытты көрсететін функция.
	Сағат тақырыбы	Сіз сағат тақырыбын таңдай аласыз.
	Үзіліс	Экран бас беті басталмай тұрып, уақытты орнатуға болады.  ЕСКЕРТПЕ • Параметрлеріңізге байланысты энергияны тұтыну артуы мүмкін. • Күту уақыты параметрі “Әрқашан қосылы” күйіне орнатылғанда, 3 минут бойы жұмыс болмаса, СКД жарықтығы автоматты түрде 2-деңгейге өзгереді.

Мәзір	Қосымша мәзір	Сипаттамасы
Күні мен уақыты	Автоматты күн мен уақыт	Интернеттен уақытты жаңартуды қосуға немесе өшіруге болады. Wi-Fi желісіне қосылулы болуыңыз керек.
	Уақыт белдеуін таңдаңыз	Сіз уақыт белдеуін таңдай аласыз. (Сіз автоматты түрде күн мен уақытты өшіруіңіз керек.)
	Күнді қою	Күнді қолмен орнатуға болады. (Сіз автоматты түрде күн мен уақытты өшіруіңіз керек.)
	Уақытты қою	Уақытты қолмен орнатуға болады. (Сіз автоматты түрде күн мен уақытты өшіруіңіз керек.)
	Уақыт пішімін таңдаңыз	Уақыт пішімін 12-сағаттан немесе 24-сағаттан таңдауға болады.
Тіл		Тілді таңдай аласыз.
Сыйымдылығы		Пештің дыбыс деңгейін реттеуге болады.
Судың қаттылығы		Бу режимдеріне қолданатын судың қаттылығын орнатуға болады. - Жұмсақ: 120 миллионның бөлігіне дейін - Орташа: 120-240 миллионның бөлігіне дейін - Орташа қатты: 240-350 миллионның бөлігіне дейін - Қатты: 350 миллионның бөлігінен астам
Анықтама	Ақаулық себептерін анықтау	Ақаулық себептерін анықтауды тексере аласыз.
	Бірінші рет пайдалануға арналған нұсқаулық	Сіз пештің негізгі функцияларына қатысты қарапайым нұсқауларды тексере аласыз.
Құрал туралы	Үлгі атауы	Сіз біздің пештің үлгі атауын тексере аласыз.
	БЖ нұсқасы	Бағдарламалық жасақтаманың ағымдық нұсқасын тексере ааласыз. Жаңа бағдарламалық жасақтама болған кезде, осы мәзірде БЖ жаңарту түймесі пайда болады.
	Заңды ақпарат	Сіз заңды ақпаратты тексере аласыз.

Бұғаттау

- Қажетсіз жұмысты болдырмау үшін басқару тақтасын құлыптауға болады.
- Бұғаттау функциясын іске қосу үшін басқару тақтасындағы  батырмасын басыңыз, содан кейін **Бұғаттау** түймесін таңдап, **Теру тетігін** басыңыз.
 - Бұғаттау функциясын өшіру үшін **“Басқару бұғаттаудан шығарылған.”** хабарламасын көрмейінше  түймесін басып тұрыңыз.

Смарт пісіру

Қолмен пісіру

⚠ Акриламидке қатысты ЕСКЕРТУ

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

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

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

📖 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-сәлді жинау үшін тор сөрелің астына қоюды ұсынамыз. Жинаққа тор сөрелің төсемесі кірсе, оны науамен бірге пайдалануға болады.
- Әмбебап немесе шұңғыл науа немесе екеуі де берілсе, майлы тағам пісіру үшін ең тереңдеу біреуін пайдалануды ұсынамыз.

Пісіру

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

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

Смарт пісіру

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

Қуыру

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

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Құс еті (Тауық/Үйрек/Күркетауық)					
Тауық, бүтін, 1,2 кг *	Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинау үшін)	3 1		200	60-80 *
Тауықтың кесек еттері	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		200-220	25-35
Үйректің төс еті	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		200-210	20-30
Кішкене күркетауық, бүтін, 5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		180-200	120-150
Көкөністер					
Көкөністер, 0,5 кг	Әмбебап науа	3		220-230	15-20
Пісірілген жарты картоптар, 0,5 кг	Әмбебап науа	3		190-200	40-50
Балық					
Балық филесі, пісірілген	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		200-220	20-30
Қуырылған балық	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		180-200	30-40

* Пісіру уақытының 2/3 өткен кезде аударыңыз.

Гриль жасау

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

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Нан					
Тост	Тор сөре	5		270-300	2-4
Ірімшіктен жасалған тост	Әмбебап науа	4		200	4-8
Сиыр еті					
Стейк *	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		240-250	15-20
Бургерлер *	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		250-270	13-18
Шошқа ет					
Шошқаның туралған еттері	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		250-270	15-20
Шұжықтар	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		260-270	10-15
Құс еті					
Тауықтың төсі	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		230-240	30-35
Тауық, сирақтары	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		230-240	25-30

* Пісіру уақытының 2/3 өткен кезде аударыңыз.

Мұздатылған дайын тағам

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

Смарт пісіру

Будың көмегімен пісіру режимдері

Бұға пісіру функциясы қосылған кезде, пеште бу пайда болады да, торлар мен бұрыштарды қамти отырып, пісіру аймағында ішіне біркелкі таралады. Бұл тағамды қызартуға, үстіңгі жағын қытырлақ етуге, ішкі жағын жұмсақ етіп, сөлімен пісіруге мүмкіндік береді.

Су резервуарын ең жоғарғы сызығына жеткенше ауыз суынан құйып, рецептіңізге барынша сай келетін Бу деңгейін таңдаңыз.

Бу конвекциясы

Тағамды қытырлақ етіп пісіру үшін бу режимімен пайдаланғанда пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Бу деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Салқындалатын булочкалар	Әмбебап науа	3	Төмен	180-190	10-20
Салқындалатын круассандар	Әмбебап науа	3	Төмен	180-190	10-20
Ақ нан бөлкесі	Тор сөре, 24 см торт қалыбы	2	Орт.	180-190	30-40
Аралас дәмді бөлке наны	Тор сөре, 24 см торт қалыбы	2	Орт.	180-190	30-40
Қатпарлы қопсыма флан	Әмбебап науа	3	Төмен	180-190	15-20
Ванильді салмасы бар каарамель	Тор сөре	3	Жоғары	120-130	20-30
Чизкейк	Тор сөре	3	Орт.	150-160	55-65
Багета *	Әмбебап науа	3	Жоғары	180-200	25-35
Мұздатылған, көтерілетін пицца	Әмбебап науа	3	Орт.	190-210	15-25

* Багетаны пісіру үшін тек бастапқыда ғана бу қажет. Бу конвекциясы режимін 10 минут бойы және Конвекция режимін қалған температурада бірдей температурада қолдануды ұсынамыз.

Бу үстіңгі қызуы + Конвекция

Тағамның қытырлақ бетіндегі буды арылту үшін пісіру уақытының жартысы өткеннен кейін пісіру режимін реттеуге ұсынамыз. **Үстіңгі қызу + Конвекция** немесе **Конвекция** қолданып, температураны ұстап тұруға кеңес береміз.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Бу деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Қыртысы қытырлақ қуырылған шошқа еті, 1,2 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	Орт.	170-180	90-120
Тауық, бүтін, 1,2 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	2 1	Орт.	190-200	55-65
Тауықтың кесек еттері	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1	Төмен	210-220	25-35
Үйректің төс еті	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1	Төмен	170-180	15-25
Бүтін үйрек, 2,5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	2 1	Орт.	170-180	100-120
Кішкене күркетауық, бүтін, 4,0 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	2 1	Орт.	180-200	120-150
Бүтін балық, 0,5 кг *	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1	Орт.	170-190	20-30
Балық филелері *	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1	Төмен	190-200	15-25

* Ылғал құрылым алу үшін пісіру кезінде Бу үстіңгі қызуы + Конвекция пайдалануды ұсынамыз.

Бу астыңғы қызуы + Конвекция

Қытырлақ қабық үшін пешті бу режимінде алдын ала қыздыру ұсынылады.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Бу деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Үй пиццасы	Әмбебап науа	2	Орт.	190-200	15-20
Өздігінен көтерілетін пицца	Әмбебап науа	2	Орт.	190-210	15-20
Киш	Тор сөре	2	Төмен	180-190	25-35
Тоқаш	Әмбебап науа	2	Төмен	180-190	15-25
Фокачча	Тор сөре	2	Төмен	200-210	15-25

Буға пісіру (тек тиісті модельдерде)

Буға пісіру режимі рецепттердің алуан түрін қолдануға мүмкіндік береді.

Бу сауытын қолданғаныңызға көз жеткізіңіз және ыдысқа максималды белгіге дейін ауыз су құйыңыз.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Уақыт (мин.)
Брокколи гүлдері	Бу сауыты	A	10-15
Туралған көкөністер (Кәді, сәбіз, болгар бұрышы)	Бу сауыты	A	10-20
Жасыл қасқыржем	Бу сауыты	A	15-20
Ақ спаржа	Бу сауыты	A	15-20
Жасыл бұршақ	Бу сауыты	A	15-20
Брюссель қырыққабаты	Бу сауыты	A	15-20
Аршылған жарты картоптар	Бу сауыты	A	25-35
Балық филесі	Бу сауыты	A	15-25
Мидия	Бу сауыты	A	10-20
Өріктер	Бу сауыты	A	10-20
Тауықтың төсі	Бу сауыты	A	20-30
Қайнаған жұмыртқалар	Бу сауыты	A	13-18

ЕСКЕРТПЕ

А деңгейі бу ыдысының эксклюзивті бағыттағышын білдіреді. А деңгейінің нақты орналасуы туралы **Керек-жарақтары** беттегі 13 бөлімді қараңыз.

Про-қуыру

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

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

Смарт пісіру

Қос режим

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

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

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

№	Аумақ	Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
1	Үстіңгі	Көтеріліп піскен торт	Тор сөре, Ø 25-26 см қалбыр	4		160-170	40-45
	Астыңғы	Үй пиццасы, 1,0-1,2 кг	Әмбебап науа	1		190-210	13-18
2	Үстіңгі	Қуырылған көкөністер, 0,4-0,8 кг	Әмбебап науа	4		220-230	13-18
	Астыңғы	Алма бәліші	Тор сөре, Ø 20 см қалбыр	1		165-175	70-80
3	Үстіңгі	Пита наны	Әмбебап науа	4		230-240	13-18
	Астыңғы	Картоп гратині, 1,0-1,5 кг	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	1		180-190	45-50

№	Аумақ	Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
4	Үстіңгі	Тауық, сирақтары	Тор сөре + Әмбебап науа	4 4		230-250	30-35
	Астыңғы	Лазанья, 1,0-1,5 кг	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	1		190-200	30-35
5	Үстіңгі	Балық филесі, пісірілген	Тор сөре + Әмбебап науа	4 4		210-230	15-20
	Астыңғы	Алма ашыған қамыр бәліші	Әмбебап науа	1		170-180	25-30

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

Үстіңгі

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

* Пешті алдын ала қыздырмаңыз.

Астыңғы

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Бу деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Дат бөлке торты	Тор сөре, 24 см торт қалыбы	1		-	170-180	50-60
Алма бәліші	Тор сөре, Ø 20 см қалбыр	1		-	160-170	70-80
Үй пиццасы, 1,0-1,2 кг	Әмбебап науа	1		-	190-210	15-20

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Бу деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Круассан	Әмбебап науа	1		Төмен	180-190	15-20
Чизкейк	Тор сөре	1		Орт.	150-160	60-70
Тоқаш	Әмбебап науа	1		Төмен	180-190	15-25
Брокколи гүлдері *	Бу сауыты	A		-	-	10-15
Тазартылған картоп кесектері *	Бу сауыты	A		-	-	25-35
Балық сүбесі *	Бу сауыты	A		-	-	15-25
Қайнаған жұмыртқалар *	Бу сауыты	A		-	-	13-18

ЕСКЕРТПЕ

- А деңгейі бу ыдысының эксклюзивті бағыттағышын білдіреді. А деңгейінің нақты орналасуы туралы **Керек-жарақтары** беттегі 13 бөлімді қараңыз.
- Пісіру режимдерінің болуы пештің үлгісіне байланысты.

Смарт пісіру

Эко конвекция

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

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Жеміс пирогтары, 0,8-1,2 кг	Топ сөре, 24 см пеш ыдысы	2	160-180	60-80
Қабығымен пісірілген картоптар, 0,4-0,8 кг	Әмбебап науа	2	190-200	70-80
Шұжықтар, 0,3-0,5 кг	Топ сөре + Әмбебап науа	3 1	160-180	20-30
Мұздатылған көмбештелген картоп, 0,3-0,5 кг	Әмбебап науа	3	180-200	25-35
Мұздатылған фри картобы, 0,3-0,5 кг	Әмбебап науа	3	190-210	25-35
Балық филелері, пісірілген, 0,4-0,8 кг	Топ сөре + Әмбебап науа	3 1	200-220	30-40
Қытырлақ балық филелері, нан қоқымы себілген, 0,4-0,8 кг	Топ сөре + Әмбебап науа	3 1	200-220	30-45
Сиырдың қуырылған кесек еті, 0,8-1,2 кг	Топ сөре + Әмбебап науа	2 1	180-200	65-75
Қуырылған көкөністер, 0,4-0,6 кг	Әмбебап науа	3	200-220	25-35

Ет сүңгісі

Тағамның түрі		Ішкі температура (°C)
Сиыр ет/Қой еті (°C)	Шала	45-50
	Орташа	55-60
	Жақсы піскен	65-70
Шошқа ет		80-85
Құс еті		85-90

Автоматты түрде пісіру бағдарламалары

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

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

Жеке пісіру

Төмендегі кестеде тағам пісіру, қуыруға арналған 50 Автоматты бағдарлама ұсынылады. Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Нұсқаулық кітапшадан автоматты бағдарламаларға арналған кейбір рецептілерді табуға болады.

⚠ ЕСКЕРТУ

Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

1. Піскен нан және наубайхана

Автоматты түрде пісіру функцияларының алдын ала қыздыру циклдары бар және алдын ала қыздыру үдерісі көрсетіледі. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тамақты салыңыз. Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

22-24 см, жоғары температураға (300 °C-қа дейін жоғары) төзімді және шыныдан немесе шыны керамикадан жасалған ыдыс-аяқтарды ұсынамыз.

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Піскен нан			
Картоп гратині	1,0-1,5	Тор сөре	3
	Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас картоп гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклінің сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Көкөніс гратині	0,8-1,2	Тор сөре	3
	Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас өсімдік гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны қосыңыз, алдын ала қыздыру циклінің сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
Паста пісірмесі	1,2-1,5	Тор сөре	3
	Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып паста гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
Лазанья	1,0-1,5	Тор сөре	3
	Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып, үй лазаньясын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
Рататуй	1,2-1,5	Тор сөре	3
	Рататуй құраластарын қақпағы бар кәстрөлге салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз. Жабық күйі пісіріңіз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.		
Бәліштер мен кондитерлік өнімдер			
Алма бәліші	1,2-1,4	Тор сөре	2
	20-24 см дөңгелек темір пісірме қалыпты пайдаланып алма бәлішін әзірлеңіз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз.		
Круассан *	0,3-0,4	Әмбебап науа	3
	Круассан дайындаңыз (салқындалатылған дайын қамыр). Әмбебап науаға пісірме қағазды қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		

Смарт пісіру

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Алма ашыған қамыр бәліші *	0,3-0,4	Әмбебап науа	3
	Әмбебап науаға қойылған пісірме қағазға алма қосылған кондитер өнімін қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
Жеміс бәліші	0,4-0,5	Топ сөре	3
	Торт негізін жасау үшін қамырды май жағылған, қара темір пісірме ыдысқа салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз.		
Киш лорен	1,2-1,5	Топ сөре	2
	Киш қамырын дайындаңыз, диаметрі 22-24 см дөңгелек киш қалыбына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін толтырмасын салып, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Кішкентай пішінді кекс	0,2-0,4	Топ сөре	3
	Қамырды қара металлдан жасалған майлин формаларына құйыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін толтырмасын салып, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Нан			
Ақ нан бөлкесі*	0,6-0,7	Топ сөре	2
	Қамырды дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25-30 см). Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
Аралас дәнді бөлкенаны*	0,8-0,9	Топ сөре	2
	Қамырды дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25-30 см). Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
Батон *	0,6-0,7	Әмбебап науа	3
	Қамырды 2 бөлікке дайындап, әмбебап науаға салыңыз.		

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Жаңғақ қосылған нан *	1,0-1,1	Әмбебап науа	3
нан *	Қамырды 4 бөлікке дайындап, әмбебап науаға жайыңыз.		
Тоқаш *	0,3-0,5	Әмбебап науа	3
	Булочка дайындаңыз (салқындатылған дайын қамыр). Әмбебап науаға пісірме қағазды қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
Торт және тәттілер			
Жеміс үгінділері	0,8-1,2	Топ сөре	3
	Жас жемістерді 22-24 см пеш ыдысына (таңқурай, қара жидек, алма немесе алмұрт тілімдері) салыңыз. Үстіне қоқымдардан себіңіз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
Шелпектер	0,5-0,6	Әмбебап науа	3
	Шелпектерді (диаметрі 5-6 см) әмбебап науадағы пісірме қағазға салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
Көтеріліп піскен торт	0,5-0,6	Топ сөре	3
	Торт қоспасын алдын ала дайындап, диаметрі 25-26 см дөңгелек, қара темір қалыпқа салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз.		
Үгілме торт	0,7-0,8	Топ сөре	2
	Торт қоспасын дайындап, темір дөңгелек gugelhupf немесе bundt қалбырына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз.		
Дат бөлке торты	0,7-0,8	Топ сөре	2
	Торт қоспасын дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25-26 см). Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз.		

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Ірімшік пирогы *	0,8-0,9	Тор сөре	2
	Қамырды алдын ала қыздырып, диаметрі (20-24 см) дөңгелек, қара темір қалыпқа салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз.		
Брауни	0,7-0,8	Тор сөре	3
	Пешке төзімді 22-24см ыдысты пайдаланып торт қоспасын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		

* Бумен көмегімен пісіру үшін су ыдысын максималды деңгейге дейін ауыз сумен толтырыңыз.

2. Қуыру

Жақсы дәм үшін жаңа салқындатылған ет, құс еті мен балықты пайдалануды ұсынамыз. Мұздатылған ингредиенттерді қолданған кезде оларды жақсылап еріту ұсынылады. Автоматты бағдарламаларға алдын ала қыздыру және бұрау кірмейді. Алайда, қаласаңыз, жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін құрылғыны жарты уақыт ішінде айналдыра аласыз.

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Ет			
Сиырдың қуырылған қоң еті **	0,8-1,2	Тор сөре	2
		Әмбебап науа	1
	Сиыр етінің дәм-татымын келтіріп, тоңазытқышқа 1 сағат қойыңыз. Тор сөреге майлы жағын жоғары қаратып салыңыз.		
Баяу пісіріліп қуырылған сиыр еті **	0,8-1,2	Тор сөре	2
		Әмбебап науа	1
	Сиыр етінің дәм-татымын келтіріп, тоңазытқышқа 1 сағат қойыңыз. Тор сөреге майлы жағын жоғары қаратып салыңыз.		
Қойдың туралған, шөп қосып қуырылған еті	0,4-0,8	Тор сөре	4
		Әмбебап науа	1
	Қойдың туралған еттерін шөптер мен ащы дәмдеуіштерден салып тұздықтап, тор сөреге қойыңыз.		
Қой сирағы **	0,8-1,4	Тор сөре	3
		Әмбебап науа	1
	Қой етін тұздықтап, тор сөреге қойыңыз.		
Қуырылған қытырлақ шошқа еті **	0,8-1,2	Тор сөре	3
		Әмбебап науа	1
	Шошқаның қуырылатын етінің майлы жағын жоғары қаратып тор сөреге салыңыз.		
Шошқаның қабырғалары	0,8-1,2	Тор сөре	3
		Әмбебап науа	1
	Шошқаның қабырғасын тор сөреге салыңыз.		

Смарт пісіру

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Құс еті			
Тауық, бүтін */**	0,8-1,4	Тор сөре	2
		Әмбебап науа	1
	Тауықты шайып, тазалаңыз. Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Оны кеудеге қаратып, сөреге қойыңыз. Ет зондын кеуденің қалың жеріне салыңыз.		
Тауықтың төсі	0,5-0,9	Тор сөре	4
		Әмбебап науа	1
	Төс етін тұздықтап, торға салыңыз.		
Тауық сирақтары	0,5-0,9	Тор сөре	4
		Әмбебап науа	1
	Май жағып, дәмдеуіш сеуіп, торға салыңыз.		
Тауық *	1,0-1,3	Тор сөре	3
		Әмбебап науа	1
	Тауықты шайып, тазалаңыз. Тауықтың артқы жағын тіліммен ашып, оны маймен және дәмдеуіштермен сүртіңіз. Оны торға және әмбебап табаға салыңыз, содан кейін пісіріңіз.		
Бүтін үйрек */**	1,5-2,3	Тор сөре	2
		Әмбебап науа	1
	Үйректі шайып, тазалаңыз. Дәмдеуіштерді үйректің үстіне ысқылаңыз. Оларды кеудеге қаратып, сөреге және әмбебап табаға салыңыз. Ет зондын кеуденің қалың жеріне салыңыз.		

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Үйрек, төс еті	0,3-0,7	Тор сөре	4
		Әмбебап науа	1
	Үйрек төсінің майлы жағын жоғары қаратып торға салыңыз.		
Балық			
Бақтақ филесі, пісірілген	0,3-0,7	Әмбебап науа	4
	Бақтақ филесінің терісі бар жағын әмбебап науаға жоғары қаратып салыңыз.		
Бақтақ	0,3-0,7	Тор сөре	4
		Әмбебап науа	1
	Балықты шайып, жуып, басы мен құйырығын түйістіріп торға қойыңыз. Балықтың ішіне лимон шырынын құйып, тұз және шөптерден салыңыз. Пышақпен терісін тіліңіз. Май жағып, тұз себіңіз.		
Камбала	0,3-0,7	Әмбебап науа	3
	Камбаланы әмбебап науадағы пісірме қағазға салыңыз. Беткі жағын пышақпен тіліңіз.		
Бұға пісірілген арқан	0,3-0,7	Тор сөре	4
		Әмбебап науа	1
балық/филе	Балықтарды немесе стейктерді шайыңыз, тазалаңыз. Филенің терісі бар жағын жоғары қаратып торға қойыңыз.		

* Бұмен көмегімен пісіру үшін су ыдысын максималды деңгейге дейін ауыз сумен толтырыңыз.

** Ет сүңгісін еттің қалың бөлігіне салыңыз.

3. Тағам қосымшалары

Автоматты бағдарламаларға алдын ала қыздыру кірмейді. Жас көкөністерді пайдаланыңыз.

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Көкөністерді қуыру	0,3-0,7	Әмбебап науа	4
	Кәді, баклажан, бұрыш, пияз және черри қызанақтарын шайып, тіліктерге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Науаға біркелкі таратып салыңыз.		
Толтырылған қызанақтар	0,3-0,7	Әмбебап науа	3
	Қызанақты шайып, жартысын кесіңіз де, өзегін алыңыз. Қоспамен толтырыңыз (мысалы, күріш, сиыр еті) және пісіру парағына салыңыз.		
Картоп таяқшалары	0,3-0,7	Әмбебап науа	3
	Картопты шайып, кесектерге кесіңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Науаға біркелкі жайып, пісіріңіз.		
Пісірілген жарты картоптар	0,5-0,9	Әмбебап науа	3
	Үлкен картоптарды (әр қайсысы 200г) ұзына бойымен жартыға бөліңіз. Кесілген жағын жоғары қаратып әмбебап науаға салып, зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштерден себіңіз.		

4. Дәстүрлі

Автоматты бағдарламаларға алдын ала қыздыру кірмейді. Мұздатылған алдын-ала дайындалған дайындамаларды пайдаланыңыз.

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Мұздатылған фри	0,3-0,7	Әмбебап науа	3
	Мұздатылған чипсыларды пісірме науаға біркелкі таратып салыңыз.		
Мұздатылған картоп таяқшалары	0,3-0,7	Әмбебап науа	3
	Мұздатылған картоп таяқшаларын науаға біркелкі таратып салыңыз.		
Мұздатылған лазанья	0,3-0,7	Тор сөре	3
	Мұздатылған лазаньяны пешке салыңыз да, торға салыңыз.		

5. Пицца және нан

Автоматты түрде пісіру функцияларының алдын ала қыздыру циклдары бар және алдын ала қыздыру үдерісі көрсетіледі. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тамақты салыңыз. Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Мұздатылған пицца	0,3-0,7	Тор сөре	3
	Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін мұздатылған пиццаны тор сөренің ортасына қойыңыз.		
Үй пиццасы	0,8-1,2	Әмбебап науа	2
	Ашыған ұннан қолдан пицца дайындап, оны әмбебап науаға қойыңыз. Салмағына қамырдың салмағы және соус, көкөністер, ветчина және ірімшік тәрізді толтырмалар кіреді. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
Кальцоне	0,8-1,2	Әмбебап науа	3
	Жаңа кальцонның 4 бөлігін дайындаңыз және оны науаға салыңыз.		
Қамыр ашыту	0,3-0,7	Тор сөре	2
	Қамырды шараға илеп, таспамен жабыңыз. Тордың ортасына қойыңыз.		

Қос режим

Төмендегі кестеде тағам пісіру, қуыруға арналған 20 Автоматты бағдарлама ұсынылады. Тек үстіңгі аумақты немесе астыңғы аумақты пайдалануға және үстіңгі және астыңғы аумақты қатар пайдалануға болады. Бағдарламада тағамның мөлшері, салмағы және тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Нұсқаулық кітапшадан автоматты бағдарламаларға арналған кейбір рецептілерді табуға болады. Барлық қос режиммен автоматты пісіру функцияларының алдын ала қыздыру циклдары бар және алдын ала қыздыру үдерісі көрсетіледі. Тағамды алдын ала қыздыру сигналы естілгеннен кейін пешке салыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

1. Үстіңгі

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Картоп гратині	1,0-1,5	Тор сөре	4
	Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас картоп гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны қосыңыз, алдын ала қыздыру циклінің сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
Паста пісірмесі	1,2-1,5	Тор сөре	4
	Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып паста гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
Лазанья	1,0-1,5	Тор сөре	4
	Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып, үй лазаньясын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Шелпектер	0,5-0,6	Әмбебап науа	4
	Шелпектерді (диаметрі 5-6 см) әмбебап науадағы пісірме қағазға салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
Тауық сирақтары	0,5-0,9	Тор сөре	4
		Әмбебап науа	4
	Май жағып, дәмдеуіш сеуіп, торға салыңыз.		
Бұға пісірілген арқан	0,3-0,7	Тор сөре	4
		Әмбебап науа	4
балық/филе	Балықтарды немесе стейктерді шайыңыз, тазалаңыз. Филенің терісі бар жағын жоғары қаратып торға қойыңыз.		
Көкөністерді қуыру	0,3-0,7	Әмбебап науа	4
	Кәді, баклажан, бұрыш, пияз және черри қызанақтарын шайып, тіліктерге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Науаға біркелкі таратып салыңыз.		
Пісірілген жарты картоптар	0,5-0,9	Әмбебап науа	4
	Үлкен картоптарды (әр қайсысы 200 г) ұзына бойымен жартыға бөліңіз. Кесілген жағын жоғары қаратып әмбебап науаға салып, зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштерден себіңіз.		
Мұздатылған картоп таяқшалары	0,3-0,7	Әмбебап науа	4
Мұздатылған фри	Мұздатылған картоп таяқшаларын науаға біркелкі таратып салыңыз.		
	0,3-0,7	Әмбебап науа	4
Мұздатылған фри	Мұздатылған чипсыларды пісірме науаға біркелкі таратып салыңыз.		
	0,3-0,7	Әмбебап науа	4

2. Астыңғы

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Алма бәліші	1,2-1,4	Тор сөре	1
	20-24 см дөңгелек темір пісірме қалыпты пайдаланып алма бәлішін әзірлеңіз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз.		
Алма ашыған қамыр бәліші *	0,3-0,4	Әмбебап науа	1
	Науаға қойылған пісірме қағазға алма бәлішін қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
Круассан *	0,3-0,4	Әмбебап науа	1
	Круассан дайындаңыз (салқындатылған дайын қамыр). Әмбебап науаға пісірме қағазды қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
Киш лорен	1,2-1,5	Тор сөре	1
	Киш қамырын дайындаңыз, диаметрі 22-24 см дөңгелек киш қалыбына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін толтырмасын салып, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
Тоқаш *	0,3-0,5	Әмбебап науа	1
	Булочка дайындаңыз (салқындатылған дайын қамыр). Әмбебап науаға пісірме қағазды қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		
Жеміс үгінділері	0,8-1,2	Тор сөре	1
	Жас жемістерді 22-24 см пеш ыдысына (таңқурай, қара жидек, алма немесе алмұрт тілімдері) салыңыз. Үстіне қоқымдардан себіңіз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		

Смарт пісіру

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Ірімшік пирогы *	0,8-0,9	Тор сөре	1
	Қамырды алдын ала қыздырып, диаметрі (20-24 см) дөңгелек, қара темір қалыпқа салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалбырды тордың ортасына қойыңыз.		
Толтырылған қызанақтар	0,3-0,7	Әмбебап науа	1
	Қызанақты шайып, жартысын кесіңіз де, өзегін алыңыз. Қоспамен толтырыңыз (мысалы, күріш, сиыр еті) және пісіру парағына салыңыз.		
Мұздатылған пицца	0,3-0,7	Тор сөре	1
	Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін мұздатылған пиццаны тор сөренің ортасына қойыңыз.		
Үй пиццасы	0,8-1,2	Әмбебап науа	1
	Ашыған ұннан қолдан пицца дайындап, оны әмбебап науаға қойыңыз. Салмағына қамырдың салмағы және соус, көкөністер, ветчина және ірімшік тәрізді толтырмалар кіреді. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны пешке салыңыз.		

* Бумен көмегімен пісіру үшін су ыдысын максималды деңгейге дейін ауыз сумен толтырыңыз.

3. Қос режим

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

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

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

Салауатты пісіру (тек тиісті модельдерде)

Пеш 20 Салауатты пісіру бағдарламаларын ұсынады. Пісіру параметрлері таңдалған бағдарламаға сәйкес автоматты түрде реттеледі. Бір аймақты немесе төменгі аймақты пайдалануға болады.

Бу сауытын қолданғаныңызға көз жеткізіңіз және ыдысқа максималды белгіге дейін ауыз су құйыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Брокколи гүлдері	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Түрлі-түсті орамжапырақ гүлдері	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Сәбіз тілімдері	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Кәдіш тілімдері	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Асақабақ текшелері	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Жасыл қасқыржем	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Ақ спаржа	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Жасыл бұршақ	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Брюссель орамжапырағы	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Аршылған жарты картоптар	0,6-0,8	Бу сауыттары	A
Алма қаттамасы	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Өріктер	0,6-0,8	Бу сауыттары	A
Мидия	0,8-1,0	Бу сауыттары	A
Балық филесі	0,6-0,8	Бу сауыттары	A
Тауықтың төсі	0,8-1,0	Бу сауыттары	A
Карамель кремі	-	Бу сауыттары	A

Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
Мұздатылған дамплингтер	0,4-0,6	Бу сауыттары	A
Жұмыртқа, қатты піскен	0,5-0,7	Бу сауыттары	A
Жұмыртқа, жартылай піскен	0,5-0,7	Бу сауыттары	A
Жұмыртқа, шала піскен	0,5-0,7	Бу сауыттары	A

ЕСКЕРТПЕ

А деңгейі бу ыдысының эксклюзивті бағыттағышын білдіреді. А деңгейінің нақты орналасуы туралы **Керек-жарақтары** беттегі 13 бөлімді қараңыз.

Арнайы функция

Жібіту

Бұл режим мұздатылған тағамдарды жібіту, жеміс, торт, крем, шоколад және кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Жібіту уақыты тағамның түріне, өлшеміне және мөлшеріне байланысты.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған тағамдар Тауық наггеттері, шұжықша, картоптар	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	50	-
Пісірілген тағамдар Нан және булочка	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	50	-
Жеміс	Тор сөре, пеш ыдысы	3	30	-
Торт, крем, шоколад	Тор сөре, пеш ыдысы	3	30	-

Кептіру

Бұл режим жемістерді, көкөністер мен шөптерді кептіру үшін қолданылады. Кептіру уақыты тағамның түріне, қалыңдығына және мөлшеріне байланысты.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Жеміс	Тор сөре	3	70-80	300-420
Көкөніс	Тор сөре	3	70-80	200-500
Шөп	Тор сөре	3	70-80	60-90

Қамыр ашыту

Бұл режим ұн ашыту және қолдан йогурт жасау үшін қолданылады.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Пицца наны	Тор сөре	2	30-40	30-40
Торттың/Нанның қамыры	Тор сөре, пеш ыдысы	2	30-40	40-50
Қолдан жасалған йогурт	Тор сөре, пеш ыдысы	2	40-50	6-7 (сағат)

Смарт пісіру

Пицца пісіру

Бұл режим пицца үшін қолайлы. Пісіру температурасы мен уақыты пиццаның мөлшері мен пицца қамырының қалыңдығына байланысты.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Үй пиццасы	Әмбебап науа	2	190-210	15-25
Үйде жасалған жұқа пицца	Әмбебап науа	2	210-230	10-15

Баяу пісіру

Бұл режим нәзік құрылым үшін төмен температураны пайдаланады. Бұл режим жұмсақ құрылымды қалаған кезде сиыр, шошқа еті, бұзау немесе қой етін қуыруға жарайды. Кесуден бұрын, етті ыстық плитада жоғары температурада барлық жағынан қуырған жөн.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (сағаттар)
Ростбиф	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	80-100	3-4
Қоң еті, 5-6 см қалыңдығы	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	70-80	4-5
Қуырылған шошқа еті	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	80-100	4-5
Қойдың қуырылған еті	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	80-100	3-4
Үйректің төс еті	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	70-90	2-3

Тағамдарды сынақтан өткізу

EN 60350-1 стандарты бойынша.

1. Пісіру

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

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Кішкене кекстер	Әмбебап науа	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
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 бәліші	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	80-90

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

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

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

2. Гриль жасау

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

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Ақ наннан тост жасау	Тор сөре	5		300 (Макс.)	1-2
Сиыр етінен бургерлер * (12 дана)	Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинау үшін)	4 1		300 (Макс.)	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 жинау үшін)	3 1		200	60-75
Бүтін тауық * 1,5-1,7 кг	Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинау үшін)	3 1		200	70-85

* Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

4. Бұға пісіру

Бумен пісіру үшін су ыдысын максималды деңгейге дейін ауыз сумен толтырыңыз.

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Уақыт (мин.)
Брокколи гүлдері 0,5 кг	Бу сауыты	A		12-15
Бұға пісірілген жұмыртқалар 10 әрбірі	Бу сауыты	A		15-18
Аршылған картоптар 0,5 кг	Бу сауыты	A		18-23
Мұздатылған арқан балық	Бу сауыты	A		18-23

ЕСКЕРТПЕ

А деңгейі бу ыдысының эксклюзивті бағыттағышын білдіреді. А деңгейінің нақты орналасуы туралы Керек-жарақтары беттегі 13 бөлімді қараңыз.

Жиі қолданылатын Автоматты түрде пісіру рецептілерінің жинағы

Картоп гратині

- Құраластар**

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

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

Көкөніс гратині

- Құраластар**

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

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

Лазанья

- Құраластар**

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

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

Алма бәліші

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

Нұсқаулар

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

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

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

Киш лорен

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

Нұсқаулар

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

Жеміс үгінділері

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

Нұсқаулар

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

Үй пиццасы

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

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

Сиырдың қуырылған қоң еті

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

Қойдың туралған, шөп қосып қуырылған еті

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

Шошқаның қабырғалары

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

Тазалау

⚠ ЕСКЕРТУ

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

Пештің ішкі жасақтамасы

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

Пештің сырты

Егер сыртында саусақ іздері, майлар немесе дақтар болса (мысалы, есіктің, тұтқаның немесе дисплейдің бетінде) болса, оларды әйнек тазартқышты немесе бейтарап жуғыш затты пайдаланып жұмсақ шүберекпен сүртіңіз, содан кейін жұмсақ, тазалап құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Май мен қоқыс іштен шығатын ыстық ауаға байланысты әсіресе тұтқаның айналасына жиналуы мүмкін. Тұтқаны пайдаланып болған сайын тазалауды ұсынамыз.

Керек-жарақтары

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

Каталитті эмаль қаптама (тек тиісті модельдерде)

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

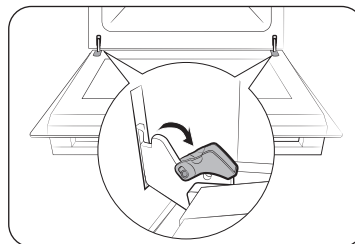
1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. Пештің ішін тазалаңыз.
3. **Конвекция** режимін ең жоғарғы температураға қойып таңдаңыз да, циклды шамамен бір сағат қосыңыз.

Есік (тек тиісті модельдерде)

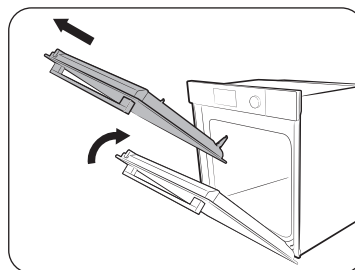
Пештің есігін тазалау қажет болмаса алмаңыз. Есікті тазалау үшін алғыңыз келсе төмендегі қадамдарды орындаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Пештің есігі ауыр.

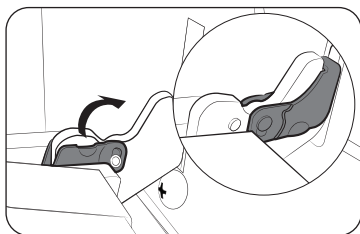


1. Есікті ашыңыз да, қос топсадағы қапсырмаларды түгел ашыңыз.



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

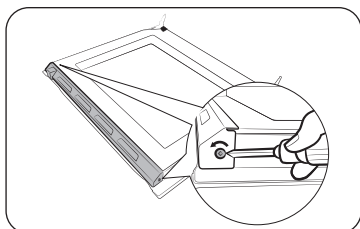
Күтім көрсету



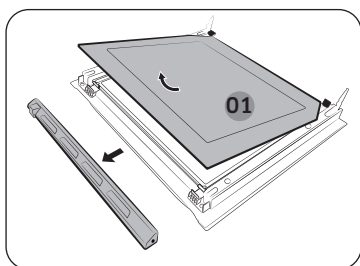
4. Болған кезде есікті қайта орнату үшін 1-2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Топсаларының екі жаққа бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

Есіктің шынысы

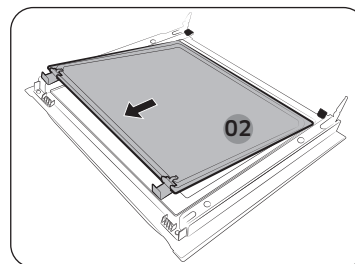
Үлгі түріне байланысты пештің есігі бірінен кейін бірі орналасқан 3-4 шыны панельмен жабдықталған. Есіктің шыныларын тазалау қажет болған кезде ғана алыңыз. Есіктің шыныларын тазалау үшін алғыңыз келсе мына қадамдарды орындаңыз.



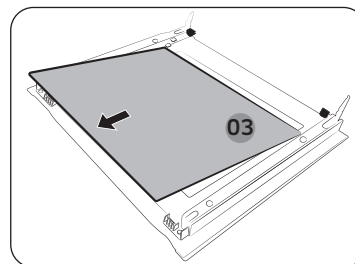
1. Сол және оң жақтағы бұрандаларды алу үшін бұранда бұрағышты пайдаланыңыз.



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



4. Екінші шыныны есіктен көрсеткінің бағытымен алыңыз.



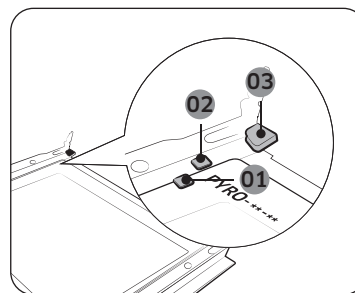
5. Үшінші шыныны есіктен көрсеткінің бағытымен алыңыз.
6. Шыныны сабынды сумен және таза шүберекпен тазалаңыз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Беттің дұрыс жағын анықтау үшін әр беттің бұрышына "PYRO" таңбасы салынған.

Дұрыс бағытталған: PYRO-**-**

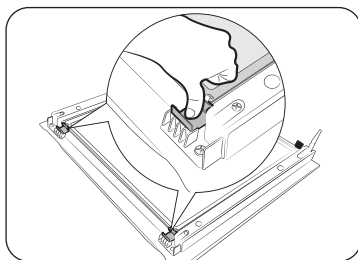
Теріс бағытталған: **_**-ОЯҮҮ



7. Болған кезде шыныларды мына ретпен қайта салыңыз:

- Топсалардың орнын табу үшін суретке қараңыз. 3-ші шыныны 1-ші қапсырма тіректің астына, 2-ші шыныны 1-ші және 2-ші қапсырма тіректің ортасына және 1-ші шыныны 3-ші қапсырма тірекке осы ретпен салыңыз. Шынылардың бедері бар жақтарының ішке қарап салынғанына көз жеткізіңіз.

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

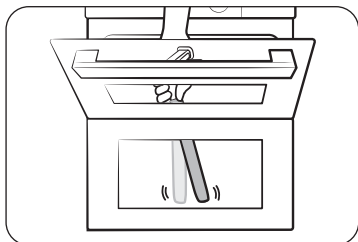
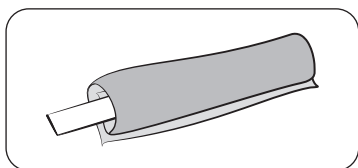


8. 2-ші шыныны салғаннан кейін шынының қапсырмаларын басып, олардың шыны панельдерді мықтап бекітіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
9. Қақпақтарын қайта орнату үшін жоғарыдағы 1-2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

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

Қос есіктің шынысы (тек тиісті модельдерде)

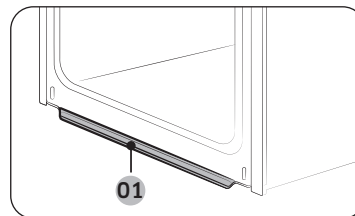


1. Таяққа ылғал шүберекті байлаңыз.
2. Есіктің төменгі жағына сүлгі қойыңыз.
3. Есікті тазалаңыз.
4. Сүлгіге жуғыш құралды жағып қайта сүртіңіз.
5. Ылғал мен көпіршікті құрғатып сүртіңіз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Тазалау үшін есікті шығармаңыз.

Су жинағыш



01 Су жинағыш

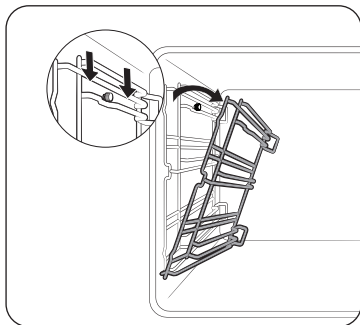
Су жинағыш тағам пісірген кезде артық ылғалды ғана жинамайды, тағам қалдығын да жинайды. Су жинағышты ажырату мүмкін емес. Пісіру процесі аяқталғаннан кейін пеш салқындаған ксоң су жинағыштағы суды сүртіп тастаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

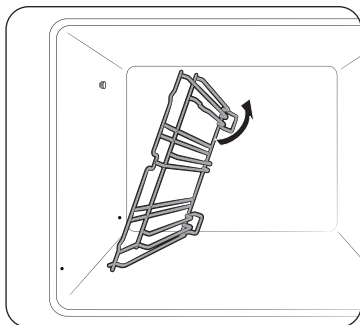
Су жинағыштан су ақса, бізге жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Күтім көрсету

Бүйірлік бағыттағыштар (тек тиісті модельдерде)



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



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

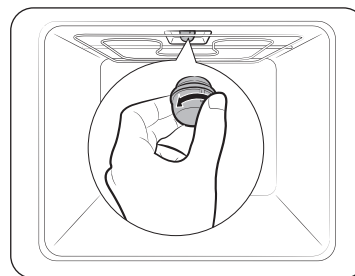


ЕСКЕРТПЕ

Пеш бүйірлік бағыттағыштар мен торларсыз жұмыс істейді.

Ауыстыру

Шамдар



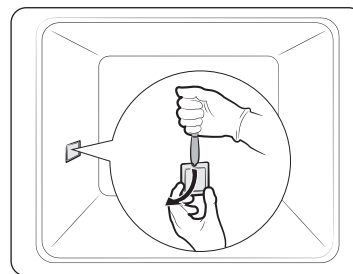
1. Шыны қалпағын сағат тілінің бағытына қарсы бұрап алыңыз.
2. Пештің шамын айырбастаңыз.
3. Шыны қалпақты тазалаңыз.
4. Болған кезде жоғарыдағы 1-қадамды кері ретпен орындап, шыны қалпақты орнына салыңыз.



ЕСКЕРТУ

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

Пештің бүйірлік шамы



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

Ақаулық себептерін анықтау

Тексерулер

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

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Түймелер дұрыс басылмайды.	- Түймелердің арасына бөгде зат қыстырылып қалуы мүмкін - Тақ үлгі: сыртқы бетте ылғал бар болуы мүмкін - Бекітпе функциясы орнатылып тұруы мүмкін	- Бөгде затты алып, қайталаңыз. - Ылғалды тазалап, қайталаңыз. - 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. - Көрсету тәртіптемесі қосылғандығын тексеріңіз.
Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады.	Розеткадан ағытылып қалған болуы мүмкін	Қуат көзіне қайта қосыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.	- Пісірген кезде ұзақ уақыт пісірсе - Желдеткіш жұмыс істемесе - Пеш желдетілмейтін жерге орнатылса - Бірнеше қуат ашасын бір розеткаға қосып пайдаланған кезде	- Ұзақ уақыт пісіргеннен кейін пешті салқындатыңыз. - Желдеткіштің шуылын естіңіз. - Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз. - 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.
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 - Тағам пісіру барысында шамға басқа зат жағылып қалса	- Шам біраз уақыттан кейін қуатты үнемдеу үшін автоматты түрде сөнеді. Пештің шамы жарығын басып қайта қосуға болады. - Пештің ішін қайта тазалап, содан кейін тексеріңіз.

Ақаулық себептерін анықтау

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Машинадан 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 сүлгімен сүртіңіз.
Есіктің жарығынан бу шығады.		
Пеште су қалған.		
Пештің ішкі жарығы әртүрлі.	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 - Пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған болса - Үйдегі сақтандырғыш жанып кетсе немесе айырып-қосқыш іске қосылып кетсе	- Есікті жауып, қайта бастаңыз. - Пештің жұмысына қатысты тарауды қарап, пешті бастапқы қалпына қойыңыз. - Сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе желіні бастапқы қалпына қойыңыз. Бұндай жағдай қайталанса, электр маманын шақырыңыз. - Көрсету тәртіптемесі қосылғандығын тексеріңіз.
Жұмыс кезінде түтін шығады.	- Бастапқыда іске қосқан кезде - Қыздырғышта тағам тұрса	- Пешті алғаш пайдаланған кезде қыздырғыштан түтін шығуы мүмкін. Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтауы керек. - Пешті жеткілікті суытып, тағамды қыздырғыштан алыңыз.
Пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады.	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. Есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеп, тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Буға пісірген кезде судың қайнап жатқанын естимін.	Себебі су бу қыздырғыштың көмегімен қызады	Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.
Бумен пісіру функциясы жұмыс істемей тұр.	Су құятын сауытта су болмаса	Сауытқа су құйып, содан кейін қайта көріңіз.
Пиролитпен тазалау кезінде құрылғы жылы тұр	Себебі пиролитпен тазалау циклы жоғары температураны қолданады	Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.
Пиролитпен тазалау кезінде күйген иіс шығады.	Пиролитпен тазалау циклы жоғары температураны қолданады, сондықтан тағам қалдығының күйген иісін сезуіңіз мүмкін.	Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.
Бумен тазалау циклы жұмыс істемейді.	Бұл температураның өте жоғары болуына байланысты	Пешті салқындатып, содан кейін пайдаланыңыз.

Ақпарат кодтары

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

Код	Мағынасы	Әрекет
C-d1	Есік бекітпесінің ақаулары	Пешті сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау сонда да жалғасса, барлық тоқты 30 секунд сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау түзелмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
C-20	Сенсордың ақаулары	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	EEPROM Оқу/Жазу кезінде ғана кездеседі	
C-70	Буға қатысты мәселелер	
C-72		
C-F0	Негізгі PCB және ішкі PCB арасында байланыс болмаса	
C-F2	Тач IC <-> Негізгі немесе ішкі micom арасындағы байланысқа қатысты ақау пайда болған кезде кездеседі	
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.

Ақаулық себептерін анықтау

Код	Мағынасы	Әрекет
-dC-	Қос режим кезінде бөлгіш алынып тұрғанда. Бір режим кезінде бөлгіш салынып тұрғанда.	Қос режиммен пісіргенде бөлгішті алмау керек. Пешті сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау сонда да жалғасса, барлық тоқты 30 секунд сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау түзелмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
S-01	Автоматты сөндіру Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт үздіксіз жұмыс жасаған. 100 °C градустан төмен - 16 сағат 105 °C градустан 240 °C градусқа дейін - 8 сағат 245 °C градустан Макс. - 4 сағат	Бұл жүйенің ақауы емес. Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Содан кейін қайта қалыпты түрде қайталап көріңіз.

Техникалық параметрлері

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

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



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

Ашық хабарлама

Осы өнімде қолданылатын бағдарламалық жасақтама ашық лицензиялық бағдарламалық жасақтамадан тұрады. Тиісті түпнұсқа кодын толық түрінде осы өнімді соңғы жеткізген күннен кейін үш жыл ішінде <http://opensource.samsung.com> мекен-жайы бойынша қолдау көрсету тобына хабарласу арқылы алуға болады ("Анықтама" мәзірін қолданыңыз).

Сонымен қатар, тиісті түпнұсқа кодты толық түрінде CD-ROM тәрізді құрал арқылы алуға да болады, ол үшін шамалы төлемақы төлеу қажет.

Келесі http://opensource.samsung.com/opensource/Common_R18_TZ4_0/seq/0 URL мекенжайы арқылы осы өнімге қатысты лицензия туралы ашық ақпаратты таба аласыз. Бұл ұсынысты осы ақпаратты алған кез келген адам пайдалана алады.



**SAMSUNG**

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

Өндірушінің мекенжайы :

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

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

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

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



DG68-01411F-00

Ichki qurilgan pech

Foydalanuvchi va o'rnatish qo'llanmasi

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679****



SAMSUNG

Mundarija

Ushbu qo'llanmadan foydalanish	3
Bu foydalanuvchi qo'llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan	3
Xavfsizlik ko'rsatmalari	3
Xavfsizlikka oid muhim ehtiyot choralari	3
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)	6
Avtomatik energiyani tejash funksiyasi	6
O'rnatish	7
To'plamda nimalar bor	7
Elektr ta'minotiga ulash	8
Bufetga joylashtirish	8
Boshlashdan oldin	11
Boshqaruv paneli	11
Ilk sozlamalar	11
Yangi pech isi	12
Aqlli xavfsizlik mexanizmi	12
Ohista yopiladigan eshik (mayin, xavfsiz va tovushsiz) (faqat xos modellarda)	12
Bug' konteynerini yig'ish (faqat xos modellarda)	13
Anjomlar	13
Bukiluvchan eshik (faqat xos modellarda)	15
Suv baki	16
Amallar	17
Pech rejimlari	17
Bug' bilan ishlaydigan rejimlar	20
Ikkitalik pishirish rejimi	22
Havoda qovurish (faqat xos modellarda)	23
Havoli su-vid (faqat xos modellarda)	25
Go'sht termometri bilan pishirish (faqat xos modellarda)	27

Maxsus funksiya	28
Sog'lom pishirish (faqat xos modellarda)	30
Avtomatik pishirish	30
Taymer	31
Tozalash	32
Sozlamalar	34
Qulf	35
Aqlli pishirish	36
Qo'lda pishirish	36
Avtomatik pishirish dasturlari	44
Maxsus funksiya	52
Sinov taomlari	53
Ko'p ishlatiladigan Avtomatik retseptlar to'plami	55
Xizmat ko'rsatish	57
Tozalash	57
Almashtirish	60
Nosozliklarni bartaraf etish	60
Nazorat nuqtalari	60
Axborot kodlari	62
Texnik xususiyatlar	63
Ilova	64
Mahsulot haqida ma'lumot	64
Ochiq kodli dastur xabarnomasi	64

Ushbu qo'llanmadan foydalanish

SAMSUNG ichki qurilgan pechini tanlaganingiz uchun rahmat.

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

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

Bu foydalanuvchi qo'llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan

OGOHLANTIRISH

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

DIQQAT

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

IZOH

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

Xavfsizlik ko'rsatmalari

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

XAVFSIZLIKKA OID MUHIM EHTIYOT CHORALARI

OGOHLANTIRISH

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

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak. Sim o'tkazish qoidalariga ko'ra, uzish vositalari ham birga o'rnatilishi lozim. Ushub moslama o'rnatilgandan so'ng elektr manbaidan ajratilishga ruxsat berilishi kerak. Vilkaga qo'l yetkizish mumkin bo'lgan yoki ulash qoidalariga asoslangan holda statsionar prokladkadagi elektr zanjirini uzgichni qo'shish orqali uzilishga erishsa bo'ladi.

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

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

Xavfsizlik ko'rsatmalari

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

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

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

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

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

Agar bu qurilma tozalash funksiyasiga ega bo'lsa, tozalash vaqtida yuzalar odatdagidan qattiqroq qizishi mumkin, shu sababli bolalarni pechgga 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.

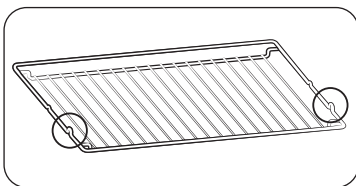
Qizib ketmasligi uchun jihoz dekorativ eshik ortida o'rnatilmasligi kerak.

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, pechgga yaqinlashtirmaslik lozim.

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

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

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



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

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

DIQQAT

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

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

Qurilma ishlamagan yoki shikastlangan hollarda, undan foydalanishga urinmang.

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

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

Elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga 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.

Xavfsizlik ko'rsatmalari

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

Taom tayyorlash vaqtida pech eshiklari yopib qo'yilishi kerak.

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

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

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

Idishlarni pechning ochiq eshigi ustiga qo'ymang.

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

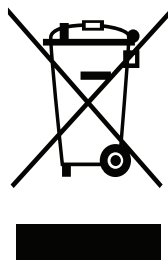
Eshik ustiga chiqmang, egmang, o'tirmang yoki og'ir narsalarni joylashtirmang.

Eshikni haddan tashqari ortiqcha kuch bilan ochmang.

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

OGOHLANTIRISH: Pechda taom tayyorlanayotganda pech eshigini ochiq qoldirmang.

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



(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)
Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.
Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofisi 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

Chiroq: Tayyorlash paytida "Pech chirog'i" tugmasini bosish orqali pech chirog'ini o'chirishingiz mumkin. Quvvatni tejash uchun pishirish dasturi boshlangandan keyin pech chirog'i bir necha marta o'chadi.

O'rnatish

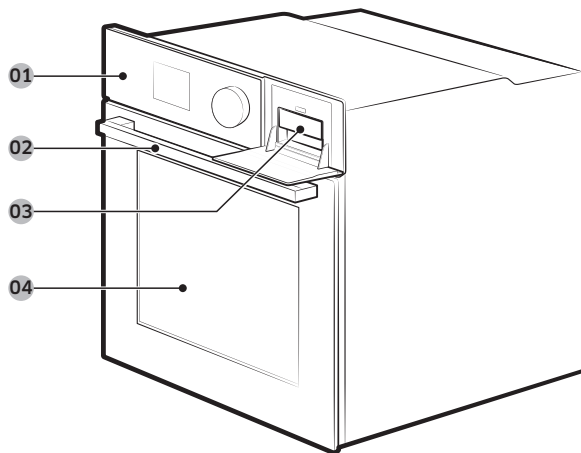
⚠ OGOHLANTIRISH

- Bu mahsulot ichki o'rnatiladigan mahsulotlarga mo'ljallangan.
- Bu pech malakali mutaxassis tomonidan o'rnatilishi shart. O'rnatuvchi pechni asosiy elektr tarmog'iga xavfsizlik bo'yicha tegishli hududiy tartiblarga amal qilgan holda ulash uchun javobgardir.
- Bu jihoz 2000 metrgacha balandlikda foydalanish uchun ishlab chiqilgan.

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 Suv baki

04 Eshik

📖 IZOH

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

Anjomlar

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



Panjara



Panjara bo'lmasi *



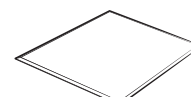
Pishirish patnisi *



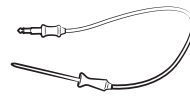
Universal patnis *



Chuqur patnis *



Bo'lgich



Go'sht termometri *



Bug' konteyneri *



2 ta vint (M4 L25)



Havoda qovurish patnisi *

📖 IZOH

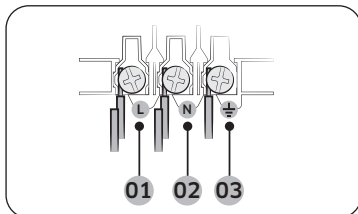
Yulduzchali (*) anjomlarning mavjudligi pech modeliga bog'liq.

O'rnatish

⚠️ DIQQAT

Pirolizli tozalash dasturini ishlatishdan oldin eshik qizib ketishiga olib kelishi mumkin bo'lgan shamollatish tirqishlari qulflanishining oldini olish uchun bola qulfini olib tashlang.

Elektr 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. Yeterli uzunlikdagi, H05 RR-F yoki H05 VV-F tasniflariga mos keladigan, kamida 1,5-2,5 mm² bo'lgan shnur ishlatning.

Nominal tok (A)	Minimal ko'ndalang kesim hududi
$10 < A \leq 16$	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 ishlatasangiz, 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

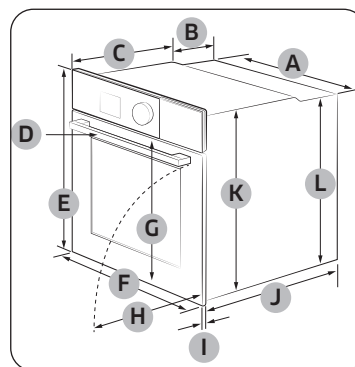
O'rnatish paytida simlarni bosmang yoki bukmang, ularni pechning issiqlik chiqaruvchi qismlaridan uzoqda tuting.

Bufetga joylashtirish

Pech ichki qurilgan bufetga o'rnatilayotgan bo'lsa, bufetning plastik yuzalari va yelim qismlari EN 60335 standartiga muvofiq haroratga chidamli bo'lishi lozim. Pech chiqargan issiqlikdan jihoz zararlanga, bunga Samsung javobgar bo'lmaydi.

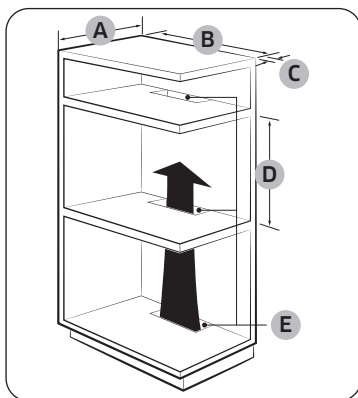
Pechda havo aylanishi to'g'ri yo'lga qo'yilishi kerak. Havo aylanishi uchun bufetning pastki tortmasi bilan tayanch devor orasida 50 mm atrofida oraliq qoldiring. Pechni plita ostiga o'rnatasangiz, plitani o'rnatish yo'riqnomasiga amal qiling.

O'rnatishga kerakli o'lchamlar



Pech (mm)

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

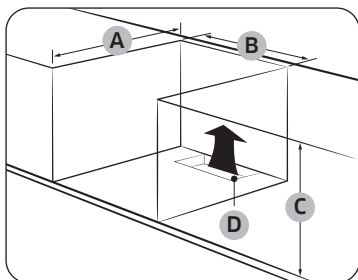


Ichki qurilgan bufet (mm)

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



Issiqlikni chiqarish va havo almashtirish uchun ichki o'rnatiladigan bufetda tirqishlar (E) bo'lishi lozim.

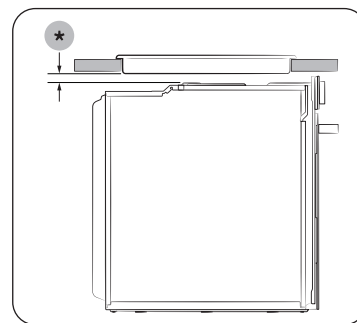


Rakovina ostidagi bufet (mm)

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



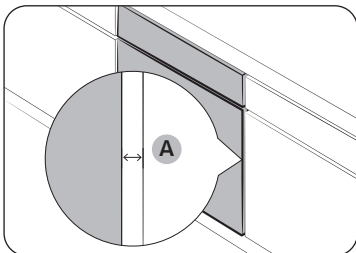
- Issiqlikni chiqarish va havo almashtirish uchun ichki o'rnatiladigan bufetda tirqishlar (D) bo'lishi lozim.
- Minimal balandlik talabi (C) faqat pechning o'zini o'rnatish uchundir.



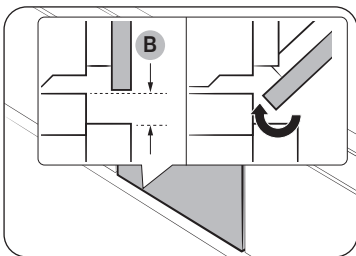
Plita bilan birga o'rnatish

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

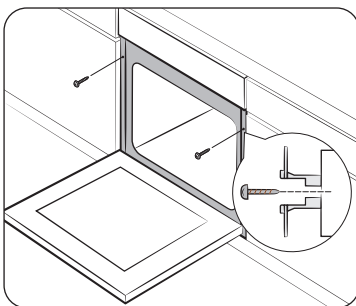
Pechni mahkamlash



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



Eshik oson ochilishi va yopilishi uchun kamida 2 mm joy (B) qoldiring.



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

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

⚠ OGOHLANTIRISH

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

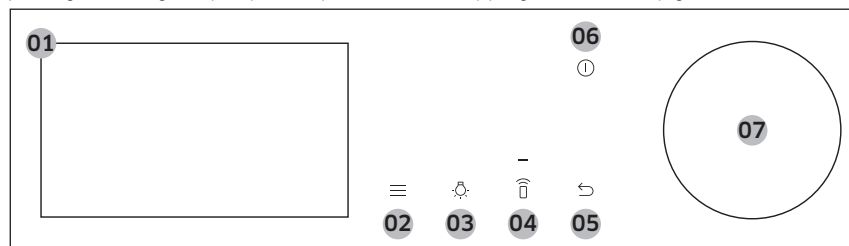
📖 IZOH

Pechning asl ko'rinishi modeliga qarab farq qilishi mumkin.

Boshlashdan oldin

Boshqaruv paneli

Pechning boshqaruv paneli display (sensorli emas), tanlash dastasi va pechni boshqaruvchi sensorli tugmalar bilan jihozlangan. Pechning boshqaruv paneli haqida bilib olish uchun quyidagi ma'lumotlarni o'qing.



01	Ekran	Menyu, axborot va pishirish jarayonini ko'rsatadi.
02	Parametrlar	Parametrlar ro'yxatini ko'rish uchun tegining.
03	Chiroq	Pech chirog'ini yoqish yoki o'chirish uchun tegining.
04	Smart Control	Smart Control funksiyasini yoqish yoki o'chirish uchun tegining.  IZOH Bu funksiyadan foydalanishdan oldin Easy Connection sozlanishi lozim.
05	Orqaga	Avvalgi ekranga qaytish uchun tegining.
06	Quvvat	Ekranni yoqish yoki o'chirish uchun tegining.  IZOH Eshik ochiqligida pechning ishini faqat Quvvat tugmasi to'xtata oladi.
07	Tanlash dastasi	Menyular va ro'yxatlar bo'ylab harakatlanish uchun chapga va o'ngga buring. Ekranning qayerida ekanligingizni ko'rsatish uchun elementning tagiga chiziladi. Tagiga chizilgan elementni tanlash uchun bosing.

Ilk sozlamalar

Pechni ilk yoqqaningizda Samsung logotipi bilan salomlashuv ekrani paydo bo'ladi. Ilk sozlamalarni yakunlash uchun ekrandagi ko'rsatmalarga amal qiling. Ilk sozlamalarni keyinroq Sozlamalar ekraniga kirib, almashtirish mumkin.

- Salomlashuv ekranida **Boshlash sozlamalari** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
- Tilni o'rnatish.
 - Tilni tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
 - Keyingini** tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
- "Shartlar va qoidalar"** va **"Maxfiylik siyosati"** bilan tanishib, ularga rozilik bildiring.
- Jihozni SmartThings ilovasiga ulang.
 - Mobil tajriba ekranida **Keyingi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
 - Ekrandagi QR kodni smartfoningiz bilan skanerlang va telefoningizdagi ko'rsatmalarga amal qilib, ulanishni yakunlang.
 - Agar ushbu bosqichni davom ettirishni istamasangiz, O'tkazib yuborish bandini tanlang va keyingi bosqichga o'tish uchun **Tanlash dastasini** bosing.
 - Muvaffaqiyatli ulanganlik haqida xabar kelganda, **OK** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
- Vaqt mintaqasini o'rnatish.
 - Mintaqangiz vaqtini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
 - Keyingini** tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
- Sanani o'rnatish.
 - Kun, oy va yilni tanlang. Har bir element tanlangandan keyin **Tanlash dastasini** bosing.
 - Keyingini** tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.



Jihozni SmartThings ilovasiga ulagan bo'lsangiz, bu bosqichni o'tkazib yuboring.

- Vaqtni tanlash.
 - Soat va daqiqani o'rnatish. Har bir element tanlangandan keyin **Tanlash dastasini** bosing.
 - Keyingini** tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.



Jihozni SmartThings ilovasiga ulagan bo'lsangiz, bu bosqichni o'tkazib yuboring.

- Bajarildi** bandini tanlang va sozlashni yakunlash uchun **Tanlash dastasini** bosing.
 - Ilk foydalanish yo'riqnomasi ekrani paydo bo'ladi. Yo'riqnomani ko'rish uchun **BATAFSIL BILISH** bandini tanlab, **Tanlash dastasini** bosishingiz yoki bu bosqichni o'tkazib yuborish uchun **KEYINROQ** bandini tanlab, **Tanlash dastasini** bosishingiz mumkin.

Boshlashdan oldin

Ekranni doimo yoniq turadigan qilib sozlash

Ma'lum vaqtdan keyin ekran avtomatik tarzda o'chadi. Ekranni doim yoniq turadigan qilib sozlamoqchi bo'lsangiz, quyidagi ko'rsatmalarga amal qiling.

1. Boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining.
2. **Sozlamalar** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
3. Sozlamalar ekranida **Display** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
4. Salomlashuv ekranida **Tanaffus** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
5. **Doim yoniq** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.

IZOH

- Sozlamangizga qarab quvvat sarfi oshishi mumkin.
- Tanaffus sozlamasi "**Doim yoniq**" deb sozlanga, 3 daqiqa davomida biror harakat sodir bo'lmaganda LCD yorqinligi avtomatik ravishda 2-darajaga almashadi.
- "**Doim yoniq**" sozlamasi faqat ekran lavhasi yoqilganda faol bo'ladi.

Yangi pech isi

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

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

IZOH

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

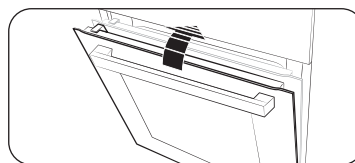
Aqlli xavfsizlik mexanizmi

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

Ohista yopiladigan eshik (mayin, xavfsiz va tovushsiz) (faqat xos modellarda)

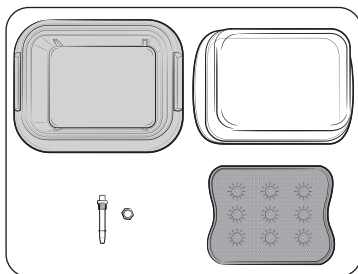
Samsung ichki qurilgan pechi mayin, xavfsiz va tovushsiz yopiladigan ohista eshikka ega.

Eshik yopilayotganda maxsus ishlab chiqilgan sharnirlar eshikning oxirgi o'rnidan bir necha santimetr oldinda eshikni ushlab qoladi. Bu qo'shimcha qulaylikning mukammal jihati bo'lib, eshikni ohista va yumshoq yopish imkonini beradi. (Mazkur funksiyaning mavjudligi pech modeliga bog'liq.)

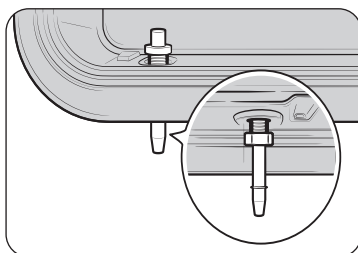


Eshik taxminan 15 darajada yumshoq yopilishni boshlaydi va taxminan 5 soniya ichida to'liq yopiladi.

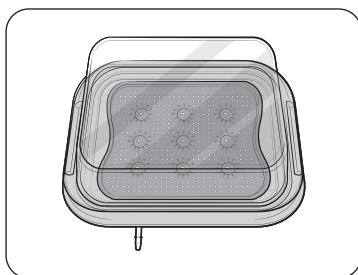
Bug' konteynerini yig'ish (faqat xos modellarda)



1. Bug' konteynerining barcha qismlarga ega ekanligingizni tekshirib, ishonch hosil qiling.
 - Qismlarga shisha qopqoq, metall tova, bug' patnisi va bug' uchligi kiradi.



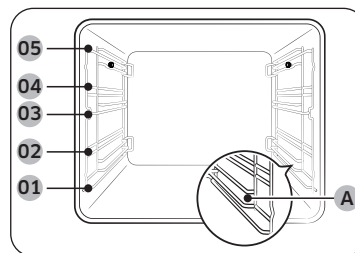
2. Bug' uchligini tovaning o'ng-orqa tomonidagi teshikka kiriting va to'plamdagi gayka bilan qotiring.



3. Bug' patnisini metall tovaga soling va keyin pechda ishlatish uchun shisha qopqoqni yoping.

Anjomlar

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



- | | | | |
|----|---------|-----|--------------------------|
| 01 | 1-qavat | 02 | 2-qavat |
| 03 | 3-qavat | 04 | 4-qavat |
| 05 | 5-qavat | (A) | Bug' konteyneri darajasi |

- Anjomni pech ichidagi tegishli joyiga kiriting.
- **Bug' konteyneri darajasi (A)** faqat bug' konteyneri uchun. Bug' konteynerini boshqa darajaga yoki boshqa anjomlarni **bug' konteyneri darajasiga (A)** qo'ymang. Pechning **bug' konteyneri darajasi (A)** faqat xos modellarda mavjud.
- 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.

Boshlashdan oldin

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 *	Pishiriq patnisi (chuqurligi: 20 mm) pirog, pishiriq va boshqa qandolat mahsulotlari tayyorlashda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Universal patnis *	Universal patnis (chuqurligi: 30 mm) pishirish va qovurishda ishlatiladi. Pech tubiga suyuqlik tomishining oldini olish uchun panjara bo'lmasidan foydalaning. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Chuqur patnis *	Chuqur patnis (chuqurligi: 50 mm) panjara tortmasi bilan yoki tortmasiz qovurishda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Havoda qovurish patnisi *	Havoda qovurish patnisidan faqat havoda qovurish rejimida foydalaning. Tayyorlash vaqtida yoki pishirish tugagan mahalda patnis issiqligi sababli, pech qo'lqopidan foydalaning yoki patnisni chiqarib olish uchun pech to'liq sovishini kuting.
Bo'lgich	Bo'lgich pechni ikkita qismga ajratishga mo'ljallangan. Bo'lgichni ikkitalik tayyorlash rejimida ishlatib. Bo'lgichdan bo'linmani ikkita pishirish maydoniga ajratishdan boshqa maqsadda foydalanmang. Bo'lgichni tokcha sifatida ishlatmang.
Surilma yo'naltirgichlar *	Surilma yo'naltirgich taxtachasi yordamida patnisni quyidagicha kiritib: 1. Yo'naltirgich taxtachasini pechdan chiqarib oling. 2. Patnisni taxtachaga qo'yib, taxtachani pech ichiga surib kirgizing. 3. Pech eshigini yoping.
Go'sht termometri *	Go'sht termometri pishiriladigan go'shtning ichki haroratini o'lchaydi. Faqat pechingiz to'plamidagi go'sht termometridan foydalaning.

Bug' konteyneri *

Bug' konteyneri faqat bug' bilan ishlaydigan rejimlar uchun mo'ljallangan. Bug' konteynerini faqat bug' konteyneri darajasida ishlatib va idish orqa devorga tegib turishi uchun u bo'linmaga to'liq o'rnatilganiga ishonch hosil qiling. Bug' konteyneri 4 ta alohida qismlarga ega: Shisha qopqoq, metall tova, bug' patnisi va bug' uchligi. Shisha qopqoqdan pishirish va graten tayyorlash ishi sifatida foydalanish ham mumkin.

⚠ OGOHLANTIRISH

- Bug' konteyneri bilan ishlaganda doim pech qo'lqoplarini kiyib va bug' konteynerini tushirib yubormaslik uchun ehtiyot bo'ling.
- Haroratning keskin o'zgarishlari shisha qismlarning sinishiga yoki parchalanishiga olib kelishi mumkin.

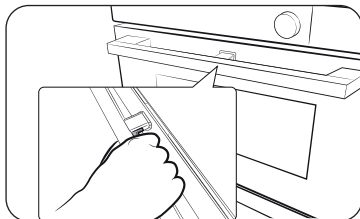
📖 IZOH

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

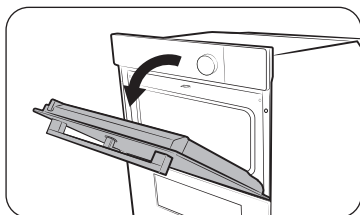
Bukiluvchan eshik (faqat xos modellarda)

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

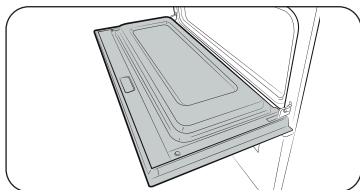
Yuqori eshikdan foydalanish



1. Tutqich dastagini to'liq bosib.

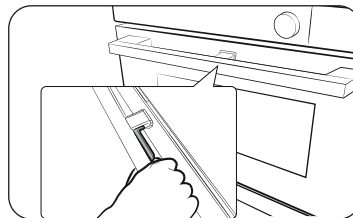


2. Tutqichni torting.

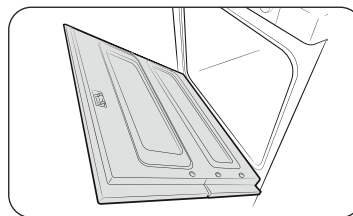


3. Bu faqat yuqori eshikni ko'rsatilgan tarzda ochadi.

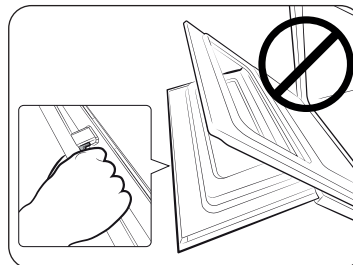
Butun eshikdan foydalanish



1. Tutqichning tutqichsiz qismini ushlab turing va keyin torting.



2. Bu butun eshikni ko'rsatilgan tarzda ochadi.



⚠️ DIQQAT

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

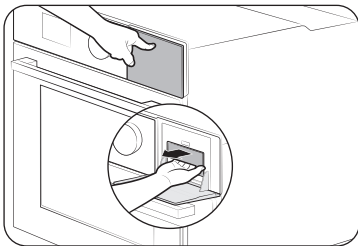
📖 IZOH

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

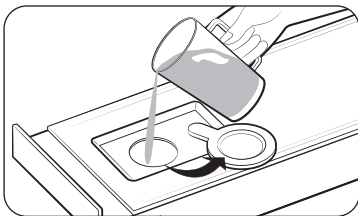
Boshlashdan oldin

Suv baki

Suv baki bug' funksiyalarida ishlatiladi. Bug'da pishirishdan avval uni suv bilan to'ldiring.



1. Yuqori o'ng burchakda suv bakini toping. Suv bakini ochish va chiqarish uchun uni bosing.

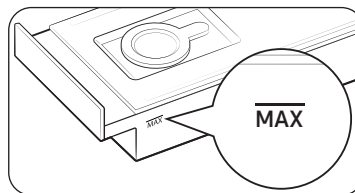


2. Bak qopqog'ini oching va bakni 500 ml ichimlik suvi bilan to'ldiring.
3. Qopqoqni yoping va bakni joyiga qo'ying.



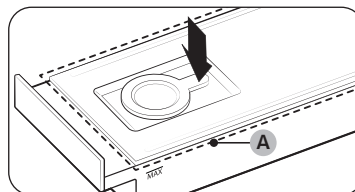
IZOH

Suv bakini, bak qulflanguncha oxirigicha kiriting.



IZOH

Maks. chizig'idan oshirmang.



IZOH

Pechni ishlatishdan oldin suv bakining yuqori qismi (A) yopiqligiga ishonch hosil qiling.

Pech rejimlari

12:00

Konveksiya

160°C

Tez qizdirish o'chirilgan

Pishirish vaqti

BOSHLASH

12:00

An'anaviy

180°C

Tez qizdirish o'chirilgan

Pishirish vaqti

BOSHLASH

12:00

An'anaviy

200°C

Tez qizdirish o'chirilgan

Pishirish vaqti

BOSHLASH

1.

Bosh ekranda **Konveksiya** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
2.

Kerakli tayyorlash rejimini tanlang va keyin **Tanlash dastasini** bosing. (Har bir rejimning batafsil ma'lumotlari uchun qarang: "**Pech rejimi tavsifi**")
 - Go'sht termometridan ayrim rejimlarda foydalanish mumkin. Go'sht termometridan foydalanib pishirish uchun qarang: "Go'sht termometri bilan pishirish (faqat xos modellarda)".
3.

Kerakli haroratni o'rnatish.
 - Standart harorat va harorat ko'lami tayyorlash rejimiga qarab farqlanadi.
4.

Tez qizdirish parametrini sozlang.
 - Standart sozlama – "O'chiq".

12:00

An'anaviy

200°C

Tez qizdirish yoqilgan

Pishirish vaqti

BOSHLASH

12:00

An'anaviy

200°C

Tez qizdirish yoqilgan

1soat 30daq | Pech o'chiq

Tayyor bo'lish vaqti: 13:30

BOSHLASH

5.

Pishirish vaqti bandini tanlang va kerakli tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun **Tanlash dastasini** bosing.
 - Pishirishning maksimal vaqti 23 soat va 59 daqiqani tashkil qiladi.
6.

Tayyorlash vaqtini o'rnatgandan keyin, pishirish oxirida ishga tushiriladigan parametрни va **Tanlash dastasini** bosing.
 - Siz **Pech o'chiq**, **Haroratni ushla**. yoki **Issiq tutish** bandlarini tanlashingiz mumkin.
 - Katta gril va Eko gril rejimlari **Issiq tutish** parametrini qo'llab-quvvatlamaydi.

IZOH

Parametr uchun pishirish vaqtini yoki **Haroratni ushla**. bandini belgilamasdan pishirishni boshlasangiz, pechni qo'lda to'xtatish lozim.

7.

Tayyorlash vaqti bandini tanlang va pishirishni yakunlashning kerakli vaqtini o'rnatish uchun **Tanlash dastasini** bosing.
 - Pishirish vaqtini o'rnatganingizda, pech pishirish yakunlanishi vaqtini ko'rsatadi. (Masalan, **Tayyor bo'lish vaqti: 13:30**)

12:00

An'anaviy

200°C

Tez qizdirish yoqilgan

1soat 30daq | Pech o'chiq

Tayyor bo'lish vaqti: 14:30

BOSHLASH

8. BOSHLASH bandini tanlang va Tanlash dastasini bosing.
- Agar tugash vaqtini almashtirmagan bo'lsangiz, pech pishirishga darhol kirishadi.
 - Agar tugash vaqtini almashtirgan bo'lsangiz, pech pishirishni belgilangan vaqtga tugatish uchun boshlash vaqtini avtomatik ravishda almashtiradi.

IZOH

- Pishirish vaqtida haroratni, tez qizdirish parametrini va pishirish vaqtini almashtirishingiz mumkin.
- Pishirish davomida O'CHIQ bandini tanlab, Tanlash dastasini bosib, OK bandini tanlab va Tanlash dastasini bosib, pishirishni bekor qilishingiz mumkin.
- Pishirish yakunlanganda, ekranda +5 daqiqa paydo bo'ladi.
 - Pishirish vaqtini 5 daqiqaga uzaytirish uchun +5 daqiqa bandini tanlab, Tanlash dastasini bosishingiz mumkin.

Pech rejimi tavsifi

Rejim		Harorat miqyosi (°C)				Taklif etilgan harorat (°C)
		Bittalik	Ikkitalik			
			Yuqori	Quyi	Ikkitalik	
	Konveksiya	30-275	40-250	40-250	40-250	160
		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 ishlatang.				
	An'anaviy	30-275	-	-	-	180
		Issiqlik yuqori va quyi isitish elementlaridan chiqadi. Bu funktsiyadan aksariyat taom turlarini standart pishirish va qovurish uchun foydalanish mumkin.				
	Eco konveksiya	30-275	-	-	-	160
		Eco konveksiya pishirish davomida quvvatni tejashga moslashtirilgan isitish tizimidan foydalanadi. Tayyorlash vaqti biroz oshadi, ammo pishirish natijalari bir xil bo'lib qoladi. Bu rejim isitib olishni talab qilmasligiga e'tibor qarating. IZOH Quvvat samaradorligi sinfini aniqlashda ishlatiladigan Eco konveksiyali isitish rejimi EN60350-1 mezonlariga muvofiqdir.				
	Katta gril	100-300	40-250	-	-	220
		Katta maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni taom ustini qizartirishda ishlatang (masalan, go'sht, lazanya yoki gratin).				
	Eko gril	100-300	-	-	-	220
		Kichik maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni kamroq issiqlik talab qiladigan taomda, masalan, baliq va qiymali batonlarda ishlatang.				

Rejim		Harorat miqyosi (°C)				Taklif etilgan harorat (°C)
		Bittalik	Ikkitalik			
			Yuqori	Quyi	Ikkitalik	
	Ventilyatorli gril	100-275	-	-	-	180
		Ikkita yuqori isitish elementi issiqlik hosil qiladi, bu issiqlik ventilyator tomonidan tarqatiladi. Bu rejimni go'shtni yoki baliqni grilda tayyorlashda ishlatning.				
	Yuqori issiqlik + Konveksiya	40-275	40-250	-	-	180
		Yuqori isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejim ustini qizartirib pishirish uchun qo'llanadi (masalan, go'sht yoki lazanya).				
	Quyi issiqlik + Konveksiya	40-275	-	40-250	-	200
		Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejimni pitsa, non yoki pirog uchun ishlatning.				
	Quyi issiqlik	100-230	-	40-250	40-250	150
		Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi. Bu rejimni pishirish oxirida kish yoki pitsaning tagini qizartirishda ishlatning.				
	Pishirib olish	80-200	-	-	-	160
		Pishirib olishda pech harorati 220 °C ga yetguncha avtomatik tarzda qizdirish sikli boshlanadi. Keyin yuqori isitish elementi va konveksiya ventilyatorlari go'sht kabi mahsulotni quritishni boshlaydi. Quritgandan so'ng go'sht past haroratda pishiriladi. Bu rejimni mol go'shti, parranda yoki baliq go'shti uchun ishlatning.				

Rejim		Harorat miqyosi (°C)				Taklif etilgan harorat (°C)
		Bittalik	Ikkitalik			
			Yuqori	Quyi	Ikkitalik	
	Havoli su-vid	50-95	-	-	-	60
		Havoli su-vid rejimi bug' yoki suv idishsiz su-vid rejimini amalga oshirish uchun past haroratli issiq havodan foydalanadi. Bu rejimda pechning pishirish kamerasi ichida doimiy past harorat ushlab turiladi.				
	Havoda qovurish	-	150-250	-	-	220
		Havoda qovurish rejimi odatiy konveksiya rejimlariga qaraganda muzlatilgan yoki yangi mahsulotlarni yog'siz yoki kam yog' bilan qarsildoq va sog'lom pishirishda issiq havodan foydalanadi.				

Amallar

Bug' bilan ishlaydigan rejimlar

⚠️ DIQQAT

Bug' bilan ishlaydigan rejimlardan foydalanishdan avval suv idishi to'ldirilganligiga ishonch hosil qiling.

12:00

Konveksiya

160°C

Tez qizdirish o'chirilgan

Pishirish vaqti

BOSHLASH

1. Bosh ekranda **Konveksiya** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
2. Kerakli tayyorlash rejimini tanlang va keyin **Tanlash dastasini** bosing. (Har bir rejimning batafsil ma'lumotlari uchun qarang: "**Bug' bilan ishlaydigan rejimlarning tavsiflari**".)
 - Agar **Bug'da pishirish** bandini tanlagan bo'lsangiz, 5-bosqichga o'ting. (Bosqich 2-4 **Bug'da pishirish** uchun qo'llanilmaydi)
 - Go'sht termometridan ayrim rejimlarda foydalanish mumkin. Go'sht termometridan foydalanib pishirish uchun qarang: "**Go'sht termometri bilan pishirish (faqat xos modellarda)**".

📖 IZOH

Bug'da pishirish faqat xos modellarda mavjud.

3. Kerakli haroratni o'rnatish.
 - Standart harorat va harorat ko'lamini tayyorlash rejimiga qarab farqlanadi.

12:00

Bug' konveksiyasi

160°C

Tez qizdirish o'chirilgan

O'rta bug'

Pishirish vaqti

BOSHLASH

12:00

Bug' konveksiyasi

200°C

Tez qizdirish o'chirilgan

O'rta bug'

Pishirish vaqti

BOSHLASH

4. Tez qizdirish parametrini sozlang.
 - Standart sozlama – "O'chiq".

12:00

Bug' konveksiyasi

200°C

Tez qizdirish yoqilgan

O'rta bug'

Pishirish vaqti

BOSHLASH

5. Bug' darajasini o'rnatish.
 - Standart sozlama – "O'rtacha".

12:00

Bug' konveksiyasi

200°C

Tez qizdirish yoqilgan

Baland bug'

Pishirish vaqti

BOSHLASH

6. **Pishirish vaqti** bandini tanlang va kerakli tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun **Tanlash dastasini** bosing.
 - Pishirishning maksimal vaqti 23 soat va 59 daqiqani tashkil qiladi.
7. Tayyorlash vaqtini o'rnatgandan keyin, pishirish oxirida ishga tushiriladigan parametrlarni va **Tanlash dastasini** bosing.
 - Siz **Pech o'chiq**, **Haroratni ushla**, yoki **Issiq tutish** bandlarini tanlashingiz mumkin.

📖 IZOH

Parametr uchun pishirish vaqtini yoki **Haroratni ushla** bandini belgilamasdan pishirishni boshlasangiz, pechni qo'lda to'xtatish lozim.

12:00

Bug' konveksiyasi
200°C
Tez qizdirish yoqilgan
Baland bug'
1soat 30daq | Pech o'chiq
Tayyor bo'lish vaqti: 13:30

BOSHLASH

8. **Tayyorlash vaqti** bandini tanlang va pishirishni yakunlashning kerakli vaqtini o'rnatish uchun **Tanlash dastasini** bosing.
- Pishirish vaqtini o'rnatganingizda, pech pishirish yakunlanishi vaqtini ko'rsatadi. (Masalan, **Tayyor bo'lish vaqti: 13:30**)

12:00

Bug' konveksiyasi
200°C
Tez qizdirish yoqilgan
Baland bug'
1soat 30daq | Pech o'chiq
Tayyor bo'lish vaqti: 14:30

BOSHLASH

9. **BOSHLASH** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
- Agar tugash vaqtini almashtirmagan bo'lsangiz, pech pishirishga darhol kirishadi.
 - Agar tugash vaqtini almashtirgan bo'lsangiz, pech pishirishni belgilangan vaqtga tugatish uchun boshlash vaqtini avtomatik ravishda almashtiradi.

IZOH

- Pishirish vaqtida haroratni, tez qizdirish parametrini va pishirish vaqtini almashtirishingiz mumkin.
- Pishirish davomida **O'CHIQ** bandini tanlab, **Tanlash dastasini** bosib, **OK** bandini tanlab va **Tanlash dastasini** bosib, pishirishni bekor qilishingiz mumkin.
- Pishirish yakunlanganda, ekranda **+5 daqiqa** paydo bo'ladi.
 - Pishirish vaqtini 5 daqiqaga uzaytirish uchun +5 daqiqa bandini tanlab, Tanlash dastasini bosishingiz mumkin.

Bug' bilan ishlaydigan rejimlarning tavsiflari

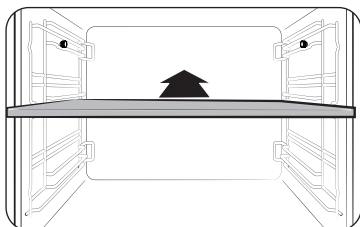
Rejim	Harorat miqyosi (°C)	Standart harorat (°C)	Tez isitib olish	Go'sht termometri
 Bug' da pishirish *	-	-	X	X
Bug' generatoridan chiqadigan issiq bug' ovqat pishirish uchun bug' uchligi orqali pechga yuboriladi. Bu rejim sabzavot, baliq, tuxum, meva va guruchni tayyorlashga mos keladi.				
 Bug' konveksiyasi	120-275	160	O	O
Konveksiyali isitkich va ventilyatorlar tomonidan ishlab chiqarilgan issiqlik issiq bug' bilan davomiy ravishda quvvatlanadi. Bug' ning jadalligini Past, O'rta yoki Yuqori darajaga sozlash mumkin. Bu rejim qatlama xamirli pishiriqlar, xamirturushli tort, non va pitsa pishirish, go'sht va baliq qovurishga mos keladi.				
 Yuqori issiqlik bug'i + Konveksiya	120-275	180	O	O
Yuqori isitkich va konveksiya isitkichi ishlab chiqargan issiqlik ventilyator yordamida pechda teng yoyiladi va issiq bug' isitish elementlarini quvvatlaydi. Bu rejim go'sht, parranda yoki baliq taomlarini qovurish uchun mos keladi.				
 Quyi issiqlik bug'i + Konveksiya	120-275	200	O	O
Pastkii isitish elementi va konveksiya isitkichi ishlab chiqargan issiqlik ventilyator yordamida pechda teng yoyiladi va issiq bug' isitish elementlarini quvvatlaydi. Bu rejim pitsa yoki olma pirogi kabi pishiriqlar uchun mos keladi.				

IZOH

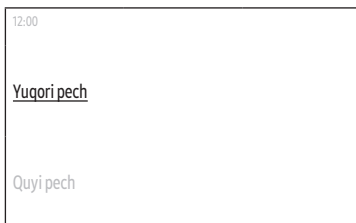
- Yulduzchali (*) rejimlarning mavjudligi pech modeliga bog'liq.
- Bu rejimlarda pishirish paytida suv bakini doimo toza suv bilan to'ldirib turing.

Ikkitalik pishirish rejimi

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



1. Pishirish kamerasini ikkiga ajratish uchun bo'lgichni 3-qavatga kiriting.
 - Bo'lgich kiritilganda, pech sensori bo'lgichni ilg'aydi va bosh ekran avtomatik tarzda o'zgaradi.



2. Kerakli pishirish kamerasini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.



3. Kerakli pishirish sozlamasini o'rnatish va pishirishni boshlang.
 - Ko'rsatmalar uchun qarang: "Pech rejimlari" yoki "Bug' bilan ishlaydigan rejimlar".
 - Mavjud rejimlar va parametrlar uchun qarang: "Har bir maydondagi mavjud rejimlar".



IZOH

- Bitta kamerada pishirishni boshlaganingizdan keyin, boshqa kamerada pishirishni boshlashingiz mumkin. Boshqa kamerada pishirish uchun ekranning markazi tepasidagi kamera indikatorini tanlang, **Tanlash dastasini** bosing va 2-3-bosqichlarni takrorlang.
- Bir vaqtda ikkala kamerada pishirishga uringaningizda tanlashingiz mumkin bo'lgan rejimlar yoki harorat ko'lamida ayrim cheklollar mavjud bo'lishi mumkin.

Har bir maydondagi mavjud rejimlar

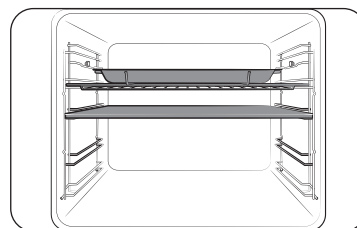
Kamera	Mavjud rejim	Harorat miqyosi (°C)	Standart harorat (°C)	Tez isitib olish	Go'sht termometri
Yuqori	Konveksiya	40-250	160	X	X
	Katta gril	40-250	220	X	X
	Yuqori issiqlik + Konveksiya	40-250	180	X	X
	Havoda qovurish	150-250	220	X	X
Quyi	Konveksiya	40-250	160	X	X
	Quyi issiqlik + Konveksiya	40-250	200	X	X
	Quyi issiqlik	40-250	150	X	X
	Bug'da pishirish *	-	-	X	X
	Bug' konveksiyasi	120-250	160	X	X
	Quyi issiqlik bug'i + Konveksiya	120-250	200	X	X

IZOH

- Har bir rejimning tavsifi uchun "Pech rejimi tavsifi" yoki "Bug' bilan ishlaydigan rejimlarning tavsiflari" bandlariga murojaat qiling.
- Yulduzchali (*) rejimlarning mavjudligi pech modeliga bog'liq.

Havoda qovurish (faqat xos modellarda)

Bu rejim uchun isitib olish shart emas. Tomchilarni to'plash uchun pishirish patnisini bo'lgichga qo'yish tavsiya qilinadi. Pishirishning mukammalligiga erishish uchun pishirish davomida oziq-ovqatni ag'darib turing.



- Bo'lgichni joylashtiring va patnisni simli tokcha bilan 4-tokchasi joyiga qo'ying.

- Tanlash dastasi** yordamida **Havoda qovurish** rejimini tanlang.
- Standart haroratni **Tanlash dastasi** yordamida almashtiring. Oziq-ovqatingizga tavsiya qilingan haroratni pazandalik kitobida tavsiya qilingan qiymatda kiriting. Standart harorat 220 °C darajani tashkil qiladi.
- Pishirish vaqti** bandini tanlang va kerakli tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun **Tanlash dastasini** bosing.
- Tayyorlash vaqtini o'rnatgandan keyin, pishirish oxirida ishga tushiriladigan parametrlarni va **Tanlash dastasini** bosing.
- Boshlash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
- Pishirish yakunlangach, **O'CHIQ** tugmasiga tegining va ovqatni chiqarib oling.

IZOH

- Tomchilarni to'plash uchun pishirish patnisini bo'lgichga qo'ying. Bu sachrashlarni va tutashlarni kamaytirishga yordam beradi.
- Patnisdan foydalanishdan avval, patnisning ruxsat etilgan maksimal haroratini tekshiring.
- Havoda qovurish** ikkitalik yuqori pech tokchasi uchun ishlab chiqilgan. Mukammal natijaga erishish uchun bo'lgichni joylashtiring va oziq-ovqatni 4-tokcha -joyiga qo'ying.
- Yangi yoki uy oziq-ovqatlarini tayyorlash uchun yog'ni kattaroq joyga bir tekisda yoying va oziq-ovqatni yanada samaraliroq pishiring.

⚠ OGOHLANTIRISH

- Quyi kamera ishlatilayotganda, yuqori kamerada **Havoda qovurish** funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.
- Yuqori kamerada **Havoda qovurish** funksiyasi ishlasa, quyi kameradan to'liq foydalanib bo'lmaydi.

Mukammal natijaga erishish uchun pishirish vaqtining yarmida taomni ag'darish tavsiya qilinadi.

Amallar

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Kartoshka				
Muzlatilgan kartoshka fri	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	210-220	20-25
Muzlatilgan kartoshka fri, ziravorlangan	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	210-220	20-25
Muzlatilgan qovurilgan kartoshka	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	210-220	15-20
Muzlatilgan oladiya	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	210-220	15-20
Muzlatilgan kartoshka bo'laklari	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	210-220	15-20
Uyda tayyorlangan kartoshka fri	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	200-210	20-25
Uyda tayyorlangan kartoshka bo'laklari	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	210-220	20-25

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Muzlatilgan				
Muzlatilgan tovuq naggetslari	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	210-220	15-20
Muzlatilgan tovuq qanotlari	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	210-220	25-30
Muzlatilgan piyoz halqalari	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	210-220	15-20
Muzlatilgan tovuq striplari	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	210-220	20-25
Muzlatilgan churros	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	190-200	10-15
Tovuq				
Yangi boldirlar	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	200-210	30-35
Yangi qanotlar	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	200-210	25-30
To'shlar, unga bulangan	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	200-210	25-30

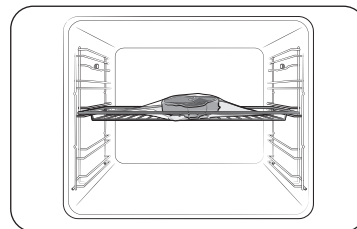
Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Sabzavotlar				
Sparja, unga bulangan	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	200-210	15-20
Baqlajon, parraklangan va unga bulangan	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	200-210	15-20
Piyoz halqalari, unga bulangan	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	200-210	15-20
Qovoqcha kubik shaklida	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	200-210	20-25
Gulkaram gullari	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	190-200	15-20
Sabzavotlar qorishmasi	Panjara + Havoda pishirish patnisi	4	200-210	15-20

Havoli su-vid (faqat xos modellarda)

Havoli su-vid rejimi bug' yoki suv idishsiz su-vid rejimini amalga oshirish uchun past haroratli issiq havodan foydalanadi. Bu rejimda pech pishirish kamerasi ichida doimiy past haroratni ushlab turib, boy ta'm va yumshoq etni taqdim qilgan holda o'zining asl xushbo'yligi va ozuqa moddalarini saqlay oladigan oziq-ovqatlarni pishiradi.



1. Oziq-ovqatni toza vakuumli xaltaga soling va uni mahkam yoping. Keyin oziq-ovqatni pechning 3-tokchasi joyiga qo'ying.



2. **Havoli su-vid** rejimini tanlang.
3. Standart haroratni **Tanlash dastasi** yordamida almashtiring. Oziq-ovqatingizga tavsiya qilingan haroratni pazandalik kitobida tavsiya qilingan qiymatda kiriting. Standart harorat – 60 °C. (Haroratni 1 °C daraga almashtira olasiz)
4. **Tanlash dastasini** bosong va tayyorlash vaqtini o'rnatang.
5. Tayyorlash vaqtini o'rnatgandan keyin, pishirish oxirida ishga tushiriladigan parametrlarni va **Tanlash dastasini** bosong.
6. **Boshlash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosong.

Amallar



IZOH

- Faqat yangi va sifatli masallqlar ishlatilg. Ularni toza holatda kesib oling va muzlatkichda saqlang.
- Masallqlarni ko'chirish va saqlash uchun issiqlikka bardoshli vakuum xaltalardan foydalaning.
- Issiqlikka bardoshli vakuumli xaltalarini hech qachon qayta ishlatmang.
- Tayyorlash vaqti oziq-ovqatning qalinligiga bog'liq. Tuz yoki shakar qo'shilishi tayyorlash vaqtini qisqartirishi mumkin.

Maslahatlar

- Asl ta'mni saqlab qolish uchun odatiy retseptlarga qaraganda kamroq ko'katlar va ziravorlardan foydalanishni tavsiya qilamiz.
- Go'sht va baliq mahsulotlari, agar ular qovurilib, dasturxonga tortilsa xushxo'rroq bo'ladi.
- Pishgan oziq-ovqat dasturxonga darhol tortilmasa, oziq-ovqatni muzdek suvga soling va to'liq sovitib oling. Keyin oziq-ovqatning xushbo'yligi va tarkibini saqlab qolish uchun uni 5 °C darajadan past haroratda saqlang.
- Istisno tarzda, tovuqni pishirgandan keyin darhol iste'mol qilish tavsiya qilinadi.

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

Oziq-ovqat	Tayyorligi	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (soat)
Mol go'shti					
Steyk, 4 sm qalinlikdagi	Kam qovurilgan	Panjara	3	54	3-4
Steyk, 4 sm qalinlikdagi	O'rta qovurilgan	Panjara	3	60	3-4
Steyk, 4 sm qalinlikdagi	Yaxshi qovurilgan	Panjara	3	68	3-4
Qovurilgan	O'rta qovurilgan	Panjara	3	62	6-8
Qovurilgan	Yaxshi qovurilgan	Panjara	3	68	6-8

Oziq-ovqat	Tayyorligi	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (soat)
Cho'chqa go'shti					
To'g'ralgan, suyaksiz	Mayin	Panjara	3	60	3-4
To'g'ralgan, suyaksiz	Qattiq	Panjara	3	71	3-4
Qovurilgan	O'rta qovurilgan	Panjara	3	62	4-6
Qovurilgan	Yaxshi qovurilgan	Panjara	3	72	4-6
To'g'rama cho'chqa go'shti	Yaxshi qovurilgan	Panjara	3	74	18-24
Parranda					
Tovuq, to'shi	Mayin	Panjara	3	66	3-4
Tovuq, to'shi	Qattiq	Panjara	3	72	3-4
O'rdak, to'shi	Mayin	Panjara	3	63	3-4
Baliq					
Losos steyki	Mayin	Panjara	3	52	2-3
Losos steyki	Yaxshi qovurilgan	Panjara	3	63	2-3
Treska filesi	Mayin	Panjara	3	55	2-3
Sabzavotlar					
Sparja	-	Panjara	3	85	2-3
Kartoshka, parraklangan	-	Panjara	3	90	2-3
Batat, parraklangan	-	Panjara	3	90	2-3
Sabzi, parraklangan	-	Panjara	3	90	2-3
Qovoqcha, kubik shaklida	-	Panjara	3	90	2-3

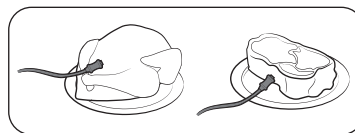
Oziq-ovqat	Tayyorligi	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (soat)
Ho'l meva					
Olma, parraklangan	-	Panjara	3	80	2-3
Ananas, parraklangan	-	Panjara	3	85	1-2
Nok, parraklangan	-	Panjara	3	83	2-3
Boshqalar					
Tovuq tuxumi	Kam qaynatilgan	Panjara	3	63	2-3
Tovuq tuxumi	Ko'p qaynatilgan	Panjara	3	71	2-3

* Tovuq tuxumini vakuumsiz pishiring.

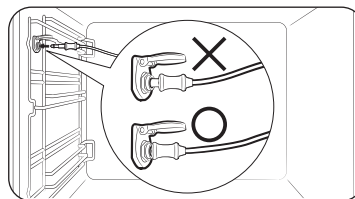
Go'sht termometri bilan pishirish (faqat xos modellarda)

Go'sht termometri go'shtning pishish davomidagi ichki haroratini o'lchaydi. Harorat belgilangan darajaga yetganda, pech pishirishni to'xtatadi va yakunlaydi.

- Faqat pechingiz to'plamidagi go'sht termometridan foydalaning.
- Go'sht termometri ulangan bo'lsa, tayyorlash vaqtini o'rnatib bo'lmaydi.



- Go'sht termometrining uchini pishirilayotgan go'shtning markaziga kiriting. Rezina tutqich kiritilmaganiga ishonch hosil qiling.



- Termometr konnektorini chap devordagi rozetkaga ulang. Termometr to'g'ri kiritilgan bo'lsa, "Go'sht termometri kiritilgan." xabari paydo bo'ladi.
 - Go'sht termometri kiritilgan bo'lsa, **Pishirish vaqti** o'rniga **Termometr harorati** paydo bo'ladi.



- Termometr harorati** bandini tanlang va go'shtning pishish haroratini o'rnatish uchun **Tanlash dastasini** bosing.



4. Kerakli pishirish sozlamalarini o'rnatish.
 - Go'sht termometri ishlatiladigan rejimlar uchun "Pech rejimi tavsifi" yoki "Bug' bilan ishlaydigan rejimlarning tavsiflari" bo'limlariga murojaat qiling.
 - "Pech rejimlari" bo'limning 1-3 bosqichlariga yoki "Bug' bilan ishlaydigan rejimlar" bo'limning 1-4 bosqichlariga murojaat qiling.
5. **BOSHLASH** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
 - Go'shtning ichki harorati o'rnatilgan haroratga yetganda, pech pishirishi navo bilan yakunlanadi.

⚠ OGOHLANTIRISH

- Shikastlanishning oldini olish uchun go'sht termometrini sixlash anjomlari bilan ishlatmang.
- Pishirish yakunlanganda, go'sht termometri juda issiq bo'ladi. Kuyishning oldini olish uchun oziq-ovqatni olayotganda pech qo'lqoplarini kiying.

📖 IZOH

Go'sht termometridan foydalanishni barcha modellar qo'llab-quvvatlamaydi. Agar go'sht termometrini mos kelmaydigan rejim bilan ishlatishga urinsangiz, "Tanlangan rejim go'sht termometridan foydalanishni qo'llab-quvvatlamaydi." xabari paydo bo'ladi. Agar bu sodir bo'lsa, go'sht termometrini tezda chiqarib oling.

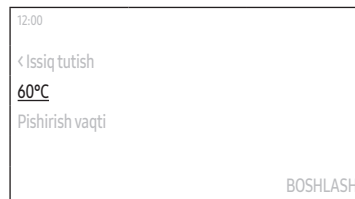
Maxsus funksiya



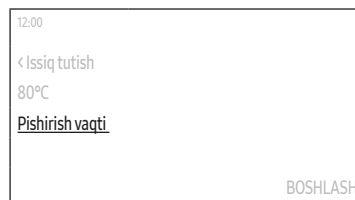
1. Bosh ekranda **Konveksiya** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
2. **Maxsus funksiya** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.



3. Kerakli funktsiyani tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
 - Har bir funktsiyaning batafsil ma'lumotlari uchun qarang: "Maxsus funksiya tavsifi".



4. Kerakli haroratni o'rnatish.
 - Standart harorat va harorat pishirish rejimiga qarab farqlanadi.



5. Go'shtning pishirish haroratini o'rnatish uchun tanlang **Pishirish vaqti** bandini tanlab, kerakli pishirish vaqtini o'rnatish uchun **Tanlash dastasini** bosing yoki **Termometr harorati** bandini tanlab, **Tanlash dastasini** bosing.
 - **Termometr harorati** faqat **Sekin pishirish** uchun qo'llaniladi.
 - Pishirishning maksimal vaqti 23 soat va 59 daqiqani tashkil qiladi.

12:00

< Issiq tutish

80°C

1soat 30daq

Tayyor bo'lish vaqti: 13:30

BOSHLASH

12:00

< Issiq tutish

80°C

1soat 30daq

Tayyor bo'lish vaqti: 14:30

BOSHLASH

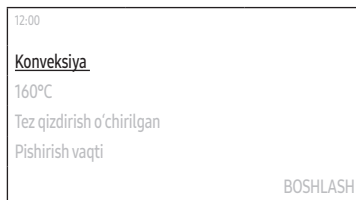
6. **Tayyorlash vaqti** bandini tanlang va pishirishni yakunlashning kerakli vaqtini o'rnatish uchun **Tanlash dastasini** bosing.
- Pishirish vaqtini o'rnatganingizda, pech pishirish yakunlanishi vaqtini ko'rsatadi. (Masalan, **Tayyor bo'lish vaqti: 13:30**)
 - Bu bosqich **Sekin pishirish** uchun qo'llanilmaydi.
7. **BOSHLASH** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
- Agar tugash vaqtini almashtirmagan bo'lsangiz, pech pishirishga darhol kirishadi.
 - Agar tugash vaqtini almashtirgan bo'lsangiz, pech pishirishni belgilangan vaqtga tugatish uchun boshlash vaqtini avtomatik ravishda almashtiradi.
 - Agar **Sekin pishirish** bandini tanlagan bo'lsangiz, go'shtning ichki harorati o'rnatilgan haroratga yetganda pech pishirishni navo bilan yakunlaydi.

Maxsus funktsiya tavsifi

Rejim	Harorat miqyosi (°C)	Standart harorat (°C)	Tavsiflar
Issiq tutish	40-100	60	Buni pishgan taomlarni issiq tutish uchungina ishlatish.
Tarelkani isitish	30-80	50	Idishlarni isitish uchun buni ishlatish.
Muzdan tushirish	30-60	30	Bu rejimdan muzlatilgan mahsulotlar, pishiriqlar, ho'l mevalar, piroglar, kremlar va shokoladni muzdan tushirishda foydalaniladi. Muzdan tushirish vaqti mahsulotning turi, kattaligi va miqdoriga bog'liq.
Xamir tindirish	30-50	35	Bu rejimdan xamirni tindirishda va qo'lbola yogurt tayyorlashda foydalaniladi.
Pitsa pishirish	160-250	200	Bu rejim pitsa uchun mos keladi. Pishirish harorati va vaqti pitsa kattaligiga va xamirning qalinligiga bog'liq.
Sekin pishirish	70-120	80	Bu rejim mayin et hosil qilish uchun past haroratdan foydalaniladi. Agar mayin et istasangiz, bu mol, cho'chqa, buzoq yoki qo'zichoq go'shtini qovurishga uchun mos keladi. Pishirishdan avval go'shtni baland haroratda har tomonlama astoydil qovurish tavsiya qilinadi.
Quritish	40-90	60	Bu rejimdan mevalarni, sabzavotlarni va ko'katlarni quritishda foydalaniladi. Quritish vaqti mahsulotning turi, qalinligi va miqdoriga bog'liq.

Sog'lom pishirish (faqat xos modellarda)

Pech sog'lom pishirishning 20 ta dasturini taklif qiladi. Pishirish sozlamalari tanlangan dasturga qarab avtomatik ravishda rostdlanadi.



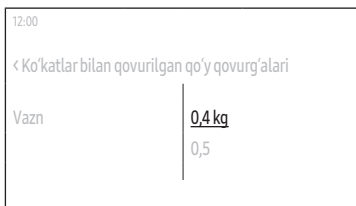
1. Bosh ekranda **Konveksiya** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
2. **Sog'lom pishirish** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
3. Kerakli pishirish rejimini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
 - Har bir dasturning batafsil ma'lumoti uchun qarang: "Sog'lom pishirish" qismi, "Aqlli pishirish" bo'limi, 51-sahifa.)
4. Maslahatni o'qing, **Keyingi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
5. Ekrandagi ko'rsatmalarga muvofiq suv bakiga suv soling, **Keyingi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
6. Ekrandagi ko'rsatmalarga muvofiq ovqatni va anjomlarni tayyorlang, **Keyingi** bandini tanlang va keyin **Tanlash dastasini** bosing.
 - Pishirishni ma'lum vaqtda boshlashni istasangiz, **Kechiktirib boshlash** bandini tanlang va kerakli vaqtni belgilash uchun **Tanlash dastasini** bosing.
7. **BOSHLASH** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.

Avtomatik pishirish

Pech (Bug'da pishirish modellari uchun) 50 ta yoki 70 ta Avtomatik pishirish dasturlarini taklif qiladi. Bu funksiyadan foydalanib, vaqtinigizni tejang yoki o'rganishni tezlashtiring. Pishirish vaqti, quvvat darajasi va harorat tanlangan dasturga qarab rostdlanadi.



1. Bosh ekranda **Konveksiya** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
2. **Avtomatik pishirish** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
3. Turkumni tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
4. Ichki turkumni tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
 - Ayrim turkumlar ichki turkumlarga ega bo'lmastligi mumkin.
5. Kerakli pishirish rejimini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
 - Batafsil ma'lumot uchun qarang: "Avtomatik pishirish dasturlari" qism, "Aqlli pishirish" bo'limi, 44-sahifa.)
6. Maslahatni o'qing, **Keyingi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.



7. Vaznni tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
 - Bu bosqich ayrim dasturlarga qo'llanilmasligi mumkin.
 - Mavjud vazn tanlangan rejimga qarab farqlanadi.
8. Ekrandagi ko'rsatmalarga muvofiq suv bakiga suv soling, **Keyingi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
 - Bu bosqich ayrim dasturlarga qo'llanilmasligi mumkin.
9. Ekrandagi ko'rsatmalarga muvofiq ovqatni va anjomlarni tayyorlang, **Keyingi** bandini tanlang va keyin **Tanlash dastasini** bosing.
 - Pishirishni ma'lum vaqtda boshlashni istasangiz, **Kechiktirib boshlash** bandini tanlang va kerakli vaqtni belgilash uchun **Tanlash dastasini** bosing.
10. **BOSHLASH** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.

Taymer

Yangi taymer qo'shish

1. Boshqaruv panelidagi tugmasiga tegining.
2. **Taymer** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
3. Bosh ekranda bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
 - Agar taymer ilk qo'shilayotgan bo'lsa, bu bosqichni o'tkazib yuboring.
4. Vaqtni o'rnatish.

Mavjud taymerni tahrirlash

1. Boshqaruv panelidagi tugmasiga tegining.
2. **Taymer** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
3. Taymer ekranida tahrirlanadigan taymerni tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
4. Vaqtni almashtirish.

Vaqtni o'chirib tashlash

1. Boshqaruv panelidagi tugmasiga tegining.
2. **Taymer** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
3. Bosh ekranda bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
4. O'chirib tashlanadigan taymerning o'ng tarafidagi **O'chirib tashlash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
5. **Bajarildi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.

Taymerdan foydalanish

1. Boshqaruv panelidagi tugmasiga tegining.
2. **Taymer** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
3. Foydalaniladigan taymerning o'ng tarafidagi **Boshlash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
 - Taymer ishga tushirilganda, uni to'xtatish yoki bekor qilish mumkin.

IZOH

Vaqt o'rnatilgan nuqtada nihoyasiga yetganda, navo bilan "Vaqt tugadi." xabari paydo bo'ladi. Bu xabarni yopish uchun **OK** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.

Tozalash

Piroliz (faqat xos modellarda)

Piroliz yuqori haroratli termik tozalash bilan farqlanadi. U yog' qoldiqlarini yoqib yuborib, qo'lda tozalashni osonlashtiradi.

1. Boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining.
2. **Tozalash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
3. **Piroliz** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
4. Vaqtni tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
5. **Keyingi**ni tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
6. Ekrandagi ko'rsatmalarga amal qiling, **Keyingi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
7. Ekrandagi xabarni o'qing, **Boshlash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
8. Pech sovishini kuting, keyin esa nam mato bilan eshikni chetlari bo'ylab artib oling.

DIQQAT

- Pechga tegmang, chunki jarayon davomida pech qattiq qiziydi.
- Baxtsiz hodisalarning oldini olish uchun bolalarni pechdan nari tuting.
- Jarayon tugagandan so'ng, pechni sovitayotgan ventilyator ishlayotgan vaqtda quvvat ta'minotini uzming.

IZOH

- Jarayon boshlangandan keyin, pechning ichi issiq bo'ladi. Shuningdek xavfsizlik maqsadida eshik qulflanadi. Jarayon tugagach va pech sovigach, eshik qulfdan yechiladi.
- Tozalashdan avval pech bo'shatilganiga ishonch hosil qiling. Aksessuarlar pech ichidagi yuqori harorat sababli deformatsiyalanishi mumkin.

Bug'da tozalash

Bu yengil kirlanishni bug' bilan tozalashda foydali.

Bu avtomatik funksiya muntazam qo'lda tozalash ehtiyojini kamaytirib, vaqtingizni tejaydi.

1. Boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining.
2. **Tozalash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
3. **Bug'da tozalash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
4. Ekrandagi ko'rsatmalarga amal qiling, **Keyingi** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
5. **BOSHLASH** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.

OGOHLANTIRISH

Sikl tugamagunicha eshigini ochmang. Pechdagi suv juda qaynoq bo'lib, kuydirishlar keltirib chiqarishi mumkin.

IZOH

- Pech, masalan qovurish yoki gril natijasida qattiq kirlangan bo'lsa, bug'da tozalashni faollashtirishdan oldin yuvish vositasi yordamida kuchli kirlanishlarni qo'lda yuvib tashlash tavsiya etiladi.
- Sikl tugallangach, eshigini qiya ochib qo'ying. Shunda ichki emal yuzasi yaxshiroq quriydi.
- Pech ichi issiq bo'lsa, avtomatik tozalash ishga tushmaydi. Pech sovishini kutib, qayta urining.
- Tubiga majburan suv quymang. Ohista quying. Aks holda, suv oldiga toshib ketadi.

Qasmoqdan tozalash

Oziq-ovqat sifati va ta'miga ta'sirning oldini olish uchun bug' generatorini tozalang.

IZOH

- Pech bug' bilan ishlaydigan rejimlar vaqtini hisoblab chiqadi va talabga qarab tozalash funksiyasini ishga tushirish haqida xabar beradi. Keyingi ikki soat davomida bug' bilan tozalash funksiyasini ishga tushirmagan holda bug' bilan ishlaydigan rejimlardan foydalanishingiz mumkin. Biroq qasmoqdan tozalash funksiyasini ishga tushirib yakunlamaguningizga, ikki soatdan keyin bug' bilan ishlaydigan rejimlardan foydalana olmaysiz.
- Bildirishnoma kelganida, qasmoqdan tozalash funksiyasini ishga tushirish uchun **Hozir boshlash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing yoki uni kechiktirish uchun **Keyinroq** tugmasini bosing va **Tanlash dastasini** bosing.
 -  : Qasmoqdan tozalash talab qilinadi.
- 1. Boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining.
- 2. **Tozalash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
- 3. **Qasmoqdan tozalashni** tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
- 4. **Keyingini** tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
- 5. Ekrandagi ko'rsatmalarga amal qiling, **Boshlash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
 - Suv yetarli emasligi haqida bildirishnoma paydo bo'lsa, suv bakiga ko'proq suv qo'shing, **OK** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
- 6. Qasmoqdan tozalash yakunlangda, pech avtomatik ravishda suvni to'kib tashlaydi.
- 7. Drenaj yakunlanganda, suv bakini bo'shating.
- 8. Ekrandagi ko'rsatmaga muvofiq, suv bakini 500 ml ichimlik suvi bilan to'ldiring, **OK** bandini tanlang va chayishni boshlash uchun **Tanlash dastasini** bosing.
- 9. Chayish yakunlangandan keyin, suv bakini bo'shating.
 - Bakni bo'shatgandan keyin, yana pechga qo'yishdan avval uni tozalang.

OGOHLANTIRISH

- Suv idishi bilan ishlaganda pech qo'lqopini kiying.
- Faqat bug'li pechlar yoki qahva mashinalariga mos keladigan qasmoqdan tozalash vositalaridan foydalaning.

DIQQAT

- Qasmoqdan tozalashni jarayon davomida bekor qilmang. Aks holda, bug' bilan ishlash rejimlarini yoqish uchun qasmoqdan tozalashni qaytadan ishga tushirish va uni keyingi uch soat ichida yakunlash kerak bo'ladi.
- Baxtsiz hodisalarning oldini olish uchun bolalarni pechdan nari tuting.
- Suv va qasmoqdan tozalash vositasining aralashmasi nisbatiga rioya qilish uchun vosita ishlab chiqaruvchisining ko'rsatmalariga amal qiling.

Drenajlash

Bug' bilan ishlaydigan rejimlardan foydalangandan keyin, boshqa tayyorlash rejimlariga ta'sirning oldini olish uchun qoldiq suvni chiqarib tashlashingiz lozim. Bundan tashqari, agar tozalash maqsadida yana drenajlashni istasangiz, shu funksiyadan foydalaning.

1. Boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining.
2. **Tozalash** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
3. **Drenajlash** ni tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
4. **Boshlash** ni tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
5. Ekrandagi ko'rsatmalarga amal qiling, **OK** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
 - Pech bug' generatoridagi suvni suv bakiga to'kadi.
6. Drenaj yakunlangandan keyin suv bakini bo'shating.
 - Bakni bo'shatgandan keyin, yana pechga qo'yishdan avval uni tozalang.

OGOHLANTIRISH

- Suv idishi bilan ishlaganda pech qo'lqopini kiying.
- Drenaj davomida suv bakini olib tashlamang.

IZOH

- Pech suv to'kishni boshlagandan keyin, suv to'kish jarayoni tugashini kuting.
- Mahsulotning ish muhitiga qarab, drenaj jarayoni uzoq vaqt talab qilishi mumkin. Bu mahsulotning nosozligi emas, balki xavfsizlik shartidir. Shuning uchun suv sovishini kuting.

Sozlamalar

Pechning turli sozlamalarini almashtirish uchun boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining, **Sozlamalar** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosning. Batafsil ma'lumotlar uchun quyidagi jadvalga qarang.

Menu	Ichki menu	Tavsif
Ulanishlar	Wi-Fi	Wi-Fi ulanishini yoqish yoki o'chirish mumkin.
	Easy connection	Wi-Fi ulanish orqali pechni SmartThings serveriga ulash imkoniyati mavjud. Pech ulangan bo'lsa, SmartThings ilovasi orqali pechning holatini tekshirishingiz va/yoki uni mobil qurilmadan boshqarishingiz mumkin.
	Masofaviy boshqaruv	Ichki ma'lumotni tekshirish maqsadida aloqa markazi pechingiz tizimiga masofadan kirishiga ruxsat berish uchun Faollashtirish bandini tanlang va Tanlash dastasini bosning.
Display	Yorqinlik	Display ekranining yorqinligini almashtirish mumkin.
	Ekran lavhasi	Ekran lavhasini yoqish yoki o'chirish mumkin.  IZOH Ekran lavhasi – bu kutish holatida ma'lum vaqt ichida kiruvchi signal yo'qligida, ekranda sana va vaqtni ko'rsatadigan funksiyadir.
	Soat mavzusi	Soat mavzusini tanlash mumkin.
	Tanaffus	Ekran lavhasi yoqilishigacha bo'lgan vaqtning uzunligini o'rnatish mumkin.  IZOH - Sozlamangizga qarab quvvat sarfi oshishi mumkin. - Tanaffus sozlamasi "Doim yoniq" deb sozlansa, 3 daqiqa davomida biror harakat sodir bo'lmaganda LCD yorqinligi avtomatik ravishda 2-darajaga almashadi.

Menu	Ichki menu	Tavsif
Sana va vaqt	Avtomatik sana va vaqt	Vaqtni internetdan yangilashni yoqish va o'chirish mumkin. Wi-Fi tarmog'iga ulanish talab qilinadi.
	Vaqt mintaqasini tanlash	Vaqt mintaqasini tanlash mumkin. (Avtomatik sana va vaqt o'chirilishi lozim.)
	Sana o'rnatish	Sanani qo'lda o'rnatish mumkin. (Avtomatik sana va vaqt o'chirilishi lozim.)
	Vaqtni o'rnatish	Vaqtni qo'lda o'rnatish mumkin. (Avtomatik sana va vaqt o'chirilishi lozim.)
	Vaqt formatini tanlash	Vaqt formatining 12 soatlik yoki 24 soatlik shaklini o'rnatish mumkin.
Til		Til tanlash mumkin.
Sig'im		Pechning sig'imini sozlash mumkin.

Menu	Ichki menu	Tavsif
Suv qattiqligi		Bug' bilan ishlaydigan rejimlarda ishlatiladigan suvning qattiqligini sozlash mumkin. • Yumshoq: $>120 \text{ mln}^{-1}$ • O'rta: $120-240 \text{ mln}^{-1}$ • O'rta-qattiq: $240-350 \text{ mln}^{-1}$ • Qattiq: $< 350 \text{ mln}^{-1}$
Yordam	Nosozliklarni bartaraf etish	Nosozliklarni bartaraf etishni tekshirishingiz mumkin.
	Ilk foydalanish yo'riqnomasi	Pechdan foydalanish asoslari bo'yicha oddiy ko'rsatmalarni tekshirish mumkin.
Qurilma haqida	Model nomi	Pechning model nomini tekshirish mumkin.
	DT versiyasi	Dasturiy ta'minotning joriy versiyasini tekshirish mumkin. Agar dasturning yangilanishi bor bo'lsa, bu menyuda DT yangilash tugmasi paydo bo'ladi.
	Huquqiy axborot	Huquqiy axborotni tekshirish mumkin.

Qulf

Qasddan qilinmagan har qanday amalning oldini olish uchun boshqaruv panelini qulflash imkoniyati mavjud.

- Qulf funksiyasini faollashtirish uchun boshqaruv panelidagi  tugmasiga tegining, **Qulf** bandini tanlang va **Tanlash dastasini** bosing.
- Qulf funksiyasini faolsizlantirish uchun  tugmasini "**Boshqaruv qulflanmagan**" xabari paydo bo'lguncha bosib turing.

Aqlli pishirish

Qo'lda pishirish

⚠️ Akrilamid bo'yicha OGOHLANTIRISH

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

⚠️ DIQQAT

Tez buziladigan mahsulotlar (masalan, sut, tuxum, baliq, go'sht yoki parranda go'shti) pishirish boshlanishidan avval pechda 1 soatdan ko'p turmasligi kerak va pishirish yakunlangach, darhol olinishi lozim. Buzilgan ovqatni iste'mol qilish ovqatdan zaharlanish oqibatida kasallanishga olib kelishi mumkin.

📖 IZOH

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

Anjomlarga oid maslahatlar

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

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

Pishiriq

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

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Biskvit	Panjara, Ø 25-26 sm qolip	2		160-170	35-40
Marmarli pirog	Panjara, Gugelhopf qolipi	3		175-185	50-60
Tort	Panjara, Ø 20 sm tort qolipi	3		190-200	50-60
Patnisdagi meva va uvoqli keks	Universal patnis	2		160-180	40-50
Mevali shirinlik	Panjara, 22-24 sm pech idishi	3		170-180	25-30
Skoun	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 pita, 1-1,2 kg	Universal patnis	2		190-210	10-15
Yaxna qatlama pishiriq, qiy mali	Universal patnis	2		180-200	20-25
Kish	Panjara, 22-24 sm pech idishi	2		180-190	25-35
Olmali pirog	Panjara, Ø 20 sm qolip	2		160-170	65-75
Yaxna pita	Universal patnis	3		180-200	5-10

Pishirish

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Go'sht (Mol/Cho'chqa/Qo'y)					
Mol biqin go'shti, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	50-70
Buzoqning suyakli soni, 1,5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	90-120
Qovurilgan cho'chqa, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		200-210	50-60
Cho'chqa lahmi, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	100-120
Suyakli qo'zichoq oyog'i, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		170-180	100-120

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Parranda (Tovuq/O'rdak/Kurka)					
Tovuq, butun, 1,2 kg *	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	3 1		200	60-80 *
Tovuq bo'laklari	Panjara + Universal patnis	3 1		200-220	25-35
O'rdak to'shi	Panjara + Universal patnis	3 1		200-210	20-30
Kichkina kurka, butun, 5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		180-200	120-150
Sabzavotlar					
Sabzavotlar, 0,5 kg	Universal patnis	3		220-230	15-20
Pishirilgan kartoshka pallalari, 0,5 Kg	Universal patnis	3		190-200	40-50
Baliq					
Baliq filesi, dimlangan	Panjara + Universal patnis	3 1		200-220	20-30
Baliq qovurdog'i	Panjara + Universal patnis	3 1		180-200	30-40

* Pishirish vaqtining 2/3 qismi o'tgach, ag'daring.

Aqlli pishirish

Gril rejimida tayyorlash

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

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Non					
Tost	Panjara	5		270-300	2-4
Pishloqli tostlar	Universal patnis	4		200	4-8
Mol go'shti					
Steyk *	Panjara + Universal patnis	4 1		240-250	15-20
Burgerlar *	Panjara + Universal patnis	4 1		250-270	13-18
Cho'chqa go'shti					
To'qmoqlangan cho'chqa go'shti	Panjara + Universal patnis	4 1		250-270	15-20
Sosiskalar	Panjara + Universal patnis	4 1		260-270	10-15
Parranda					
Tovuq, to'shi	Panjara + Universal patnis	4 1		230-240	30-35
Tovuq, oyoqchalari	Panjara + Universal patnis	4 1		230-240	25-30

* Pishirish vaqtining 2/3 qismi o'tgach, ag'daring.

Muzlatilgan tayyor taom

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Muzlatilgan pitsa, 0,4-0,6 kg	Panjara	3		200-220	15-25
Muzlatilgan lazanya	Panjara	3		180-200	45-50
Muzlatilgan pech chipslari	Universal patnis	3		220-225	20-25
Muzlatilgan kroketlar	Universal patnis	3		220-230	25-30
Muzlatilgan pech kamamberi	Panjara	3		190-200	10-15
Muzlatilgan baton usti narsali	Panjara + Universal patnis	3 1		190-200	10-15
Muzlatilgan baliq tayoqchalari	Panjara + Universal patnis	3 1		190-200	15-25
Muzlatilgan baliq burgeri	Panjara	3		180-200	20-35

Bug' bilan ishlaydigan rejim

Bug' yoqilgan bo'lsa, pech bug' ishlab chiqaradi va uni pishirish kamerasi ichida bir tekis taqsimlab, butun kamerani, jumladan har bir tokcha va burchaklarni qoplaydi. Bu taomning ustini qarsildoq, etini shirali va yumshoq qilib, usti qizarishiga yordam beradi.

Bakning maksimum chizig'igacha ichimlik suvi soling va retseptingizga mos keladigan bug' darajasini tanlang.

Bug' konveksiyasi

Pishirish uchun pechning bug' rejimi bilan qizdirib olishni tavsiya etamiz.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Bug' darajasi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Sovitilgan rulet	Universal patnis	3	Past	180-190	10-20
Sovitilgan kruassan	Universal patnis	3	Past	180-190	10-20
Qolipli oq non	Panjara, 24 sm tort qolipi	2	O'rta	180-190	30-40
Aralashtirilgan donli qolip noni	Panjara, 24 sm tort qolipi	2	O'rta	180-190	30-40
Qatlama pishiriq	Universal patnis	3	Past	180-190	15-20
Vanilli flank karamel	Panjara	3	Baland	120-130	20-30
Chizkeyk	Panjara	3	O'rta	150-160	55-65
Baget *	Universal patnis	3	Baland	180-200	25-35
Muzlatilgan o'zi qayta tiklanadigan pitsa	Universal patnis	3	O'rta	190-210	15-25

* Baget bug'ni faqat pishirish boshlanishida talab qiladi. 10 daqiqa **Bug' konveksiyasi** rejimidan, pishirishning qolgan vaqtida esa shu harorat bilan **Konveksiya** rejimidan foydalanishni tavsiya qilamiz.

Yuqori issiqlik bug'i + Konveksiya

Etni qarsildoq qilib pishirish maqsadida bug'ni olib tashlash uchun pishirish vaqtining yarmidan keyingi vaqtni sozlash tavsiya etiladi. **Yuqori issiqlik + Konveksiya** rejimidan yoki **Konveksiya** rejimidan foydalanish va haroratni ushlab tashlash tavsiya qilinadi.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Bug' darajasi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Jizzali qovurilgan cho'chqa, 1,2 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	O'rta	170-180	90-120
Tovuq, butun, 1,2 kg	Panjara + Universal patnis	2 1	O'rta	190-200	55-65
Tovuq bo'laklari	Panjara + Universal patnis	4 1	Past	210-220	25-35
O'rdak to'shi	Panjara + Universal patnis	4 1	Past	170-180	15-25
Tovuq, butun, 2,5 kg	Panjara + Universal patnis	2 1	O'rta	170-180	100-120
Kichkina kurka, butun, 4,0 kg	Panjara + Universal patnis	2 1	O'rta	180-200	120-150
Butun baliq, 0,5 kg *	Panjara + Universal patnis	4 1	O'rta	170-190	20-30
Baliq filesi *	Panjara + Universal patnis	4 1	Past	190-200	15-25

* Et shirali chiqishi uchun pishirish vaqtida **Yuqori issiqlik bug'i + Konveksiya** rejimidan foydalanish tavsiya etiladi.

Aqlli pishirish

Quyi issiqlik bug'i + Konveksiya

Pishiriq qarsildoq chiqishi uchun pechni bug' rejimi bilan qizdirib olish tavsiya etiladi.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Bug' darajasi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Uy pitsasi	Universal patnis	2	O'rta	190-200	15-20
O'zi qayta tiklanadigan pitsa	Universal patnis	2	O'rta	190-210	15-20
Kish	Panjara	2	Past	180-190	25-35
Ruletlar	Universal patnis	2	Past	180-190	15-25
Fokacha	Panjara	2	Past	200-210	15-25

Bug'da pishirish (faqat xos modellarda)

Bug'da pishirish rejimi retseplarning keng ko'lamidan foydalanishga imkon beradi.

Bug'da pishirish uchun albatta bug' idishidan foydalaning va suv bakining maksimum chizig'igacha suv soling.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Vaqt (daq.)
Brokkoli gullari	Bug' konteyneri	A	10-15
Parraklangan sabzavotlar (Qovoqcha, sabzi, bulg'or qalampiri)	Bug' konteyneri	A	10-20
Yashil sparja	Bug' konteyneri	A	15-20
Oq sparja	Bug' konteyneri	A	15-20
Yashil loviya	Bug' konteyneri	A	15-20
Bryussel karamchasi	Bug' konteyneri	A	15-20
Archilgan kartoshka pallalari	Bug' konteyneri	A	25-35
Baliq filesi	Bug' konteyneri	A	15-25
Chig'anoq	Bug' konteyneri	A	10-20
Krevetka	Bug' konteyneri	A	10-20
Tovuq to'shi	Bug' konteyneri	A	20-30
Qaynatilgan tuxum	Bug' konteyneri	A	13-18

IZOH

A daraja bug' konteynerining eksklyuziv tokchasiga taalluqli. A darajaning aniq joylashuvini topish uchun 13 sahifadagi Anjomlar bo'limga qarang.

Pishirib olish

Bu rejim 220 °C darajagacha avtomatik isitish jarayonini o'z ichiga oladi. Go'shtni qovurish davomida yuqori isitkich va konveksiya ventilyatori ishlaydi. Bu bosqichdan so'ng taom oldindan tanlangan past haroratda sekin pishiriladi. Bu jarayonda yuqori va quyi isituvchilar ishlab turadi. Bu rejim qizartirilgan go'sht va parranda go'shti uchun mos keladi.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (soat)
Rostbif	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	3-4
Qovurilgan cho'chqa go'shti	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	4-5
Qovurilgan qo'zichoq	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	3-4
O'rdak to'shi	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	2-3

Ikkitalik tayyorlash

Ikkitalik tayyorlash funksiyasini ishlatishdan oldin pechga bo'lgichni kirgizing. Natija yaxshi bo'lishi uchun pechni qizdirib olishni tavsiya etamiz.

Quyidagi jadvalda pishirish, qovurish va dimlash uchun tavsiya etilgan 5 ta ikkitalik pishirish yo'riqnomasi keltirilgan. Ikkitalik tayyorlash funksiyasi yordamida asosiy va qo'shimcha taom yoki asosiy taom va desertni bir vaqtning o'zida tayyorlashingiz mumkin.

- Ikkitalik tayyorlash funksiyasini ishlatishda qizdirish vaqtini uzaytirish mumkin.

Rqm.	Kamera	Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
1	Yuqori	Biskvit	Panjara, Ø 25-26 sm qolip	4		160-170	40-45
	Quyi	Uy pitsasi, 1,0-1,2 kg	Universal patnis	1		190-210	13-18
2	Yuqori	Qovurilgan sabzavotlar, 0,4-0,8 kg	Universal patnis	4		220-230	13-18
	Quyi	Olmali pirog	Panjara, Ø 20 sm qolip	1		165-175	70-80
3	Yuqori	Pita noni	Universal patnis	4		230-240	13-18
	Quyi	Kartoshka grateni, 1,0-1,5 kg	Panjara, 22-24 sm pech idishi	1		180-190	45-50

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

Aqlli pishirish

Quvvatni tejash uchun faqat tepa yoki pastki qismni ishlatish mumkin. Alohida kamera ishlatilayotganda, tayyorlash vaqtini uzaytirish mumkin. Natija yaxshi bo'lishi uchun pechni qizdirib olishni tavsiya etamiz.

Yuqori

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Kartoshkali taom	Panjara, 22-24 sm pech idishi	4		160-170	40-50
Skoun	Universal patnis	4		180-190	30-35
Lazanya	Panjara, 22-24 sm pech idishi	4		180-190	25-35
Tovuq, oyoqchalari *	Panjara + Universal patnis	4 4		230-250	30-35

* Pechni qizdirib olmang.

Quyi

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Bug' darajasi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Gollandcha pirog	Panjara, 24 sm tort qolipi	1		-	170-180	50-60
Olmali pirog	Panjara, Ø 20 sm qolip	1		-	160-170	70-80
Uy pitsasi, 1,0-1,2 kg	Universal patnis	1		-	190-210	15-20
Kruassan	Universal patnis	1		Past	180-190	15-20
Chizkeyk	Panjara	1		O'rta	150-160	60-70
Ruletlar	Universal patnis	1		Past	180-190	15-25
Brokkoli gullari *	Bug' konteyneri	A		-	-	10-15
Archilgan kartoshka pallalari *	Bug' konteyneri	A		-	-	25-35
Baliq filesi *	Bug' konteyneri	A		-	-	15-25
Qaynatilgan tuxum *	Bug' konteyneri	A		-	-	13-18

IZOH

- A daraja bug' konteynerining ekskluziv tokchasiga taalluqli. A darajaning aniq joylashuvini topish uchun 13 sahifadagi Anjomlar bo'limga qarang.
- Pishirish rejimlari mavjudligi pech modeliga bog'liq.

Eco konveksiya

Bu rejim moslashtirilgan isitish tizimidan foydalanadi. Bui taom tayyorlash vaqtida quvvatni tejashga imkon beradi. Ushbu toifadagi vaqtlarda quvvatni ko'proq tejash maqsadida oldindan isitmaslik tavsiya qilinadi.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Meva bo'laklari, 0,8-1,2 kg	Panjara, 24 sm pech idishi	2	160-180	60-80
Archilmagan kartoshka, 0,4-0,8 kg	Universal patnis	2	190-200	70-80
Sosiska, 0,3-0,5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	160-180	20-30
Muzlatilgan pech chipslari, 0,3-0,5 kg	Universal patnis	3	180-200	25-35
Muzlatilgan kartoshka bo'laklari, 0,3-0,5 kg	Universal patnis	3	190-210	25-35
Baliq filesi, pishirilgan, 0,4-0,8 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	200-220	30-40
Qarsildoq baliq filesi, unga bulangan, 0,4-0,8 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	200-220	30-45
Qovurilgan mol biqini, 0,8-1,2 kg	Panjara + Universal patnis	2 1	180-200	65-75
Qovurilgan sabzavotlar, 0,4-0,6 kg	Universal patnis	3	200-220	25-35

Go'sht termometri

Taom turi		Ichki harorati (°C)
Mol/Qo'y go'shti	Kam qovurilgan	45-50
	O'rta qovurilgan	55-60
	Yaxshi qovurilgan	65-70
Cho'chqa go'shti		80-85
Parranda		85-90

Avtomatik pishirish dasturlari

⚠️ DIQQAT

Tez buziladigan mahsulotlar (masalan, sut, tuxum, baliq, go'sht yoki parranda go'shti) pishirish boshlanishidan avval pechda 1 soatdan ko'p turmasligi kerakl va pishirish yakunlangach, darhol olinishi lozim. Buzilgan ovqatni iste'mol qilish ovqatdan zaharlanish oqibatidagi kasallanishga olib kelishi mumkin.

Bittalik tayyorlash

Quyidagi jadvalda pishirish, qovurish va dimlash uchun 50 ta avtomatik dastur keltirilgan. Unda miqdorlar, vazn diapazonlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Tayyorlash rejimlari va vaqtlari sizga qulay bo'lishi uchun avvaldan dasturlashtirilgan. Yo'riqnomangizda avtomatik dasturlar uchun ba'zi retseptlarni topasiz.

⚠️ OGOHLANTIRISH

Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning.

1. Pishiriqlar va shirinliklar

Avtomatik pishirish dasturlari qizdirishni o'z ichiga oladi va qizdirish jarayonini ko'rsatadi. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, ovqatni qo'ying. Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning. Issiqqa (300 °C darajagacha) bardoshli va shisha yoki shisha chinnidan ishlangan pech uchun mos 22-24 sm idishdan foydalanish tavsiya etiladi.

Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Pishiriqlar			
Kartoshkali taom	1,0-1,5	Panjara	3
	Diametri 22-24 sm bo'lgan pechga bardoshli idishdan foydalanib yangi kartoshka grateni tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, qizdirish signali berilgandan keyin idishni tokchaning markaziga qo'ying.		
Sabzavotli graten	0,8-1,2	Panjara	3
	Diametri 22-24 sm bo'lgan pechga bardoshli idishdan foydalanib yangi sabzavotlar grateni tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, qizdirish signali berilgandan keyin idishni tokchaning markaziga qo'ying.		

Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Makaron pishirish	1,2-1,5	Panjara	3
	Diametri 22-24 sm bo'lgan pechga bardoshli idishda pasta grateni tayyorlang. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
Lazanya	1,0-1,5	Panjara	3
	Olovga chidamli 22-24 sm idishda qo'l'bola lazanyani tayyorlang. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
Ratatuy	1,2-1,5	Panjara	3
	Ratatuy masallqlarni qopqoqli kostryulkaga soling. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying. Qopqoq ostida pishiring. Dasturxonga tortishdan oldin aralashtiring.		
Piroglar va pishiriqlar			
Olmali pirog	1,2-1,4	Panjara	2
	20-24 sm diametrli doira shakldagi metall qolip yordamida olmali pirog tayyorlang. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
Kruassan *	0,3-0,4	Universal patnis	3
	Kruassan tayyorlash (sovitilgan tayyor hamirdan). Universal patnisga pishiriq qog'ozini soling. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		
Olmali qatlama *	0,3-0,4	Universal patnis	3
	Olmali qatlamalarni universal patnisdagi pishiriq qog'oz ustiga joylashtiring. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		
Flan uchun mevali asos	0,4-0,5	Panjara	3
	Xamirni tort asosi sifatida yog'langan qora metall pishiriq idishiga soling. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
Kish-loren	1,2-1,5	Panjara	2
	Kish xamirini tayyorlang, 22-24 sm diametrli dumaloq kish idishiga qo'ying. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qiyma qo'shib, idishni panjara markaziga qo'ying.		

Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Madlen	0,2-0,4	Panjara	3
	Xamirni qora metalli madlen qoliqlariga soling. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qiyma qo'shib, idishni panjara markaziga qo'yning.		
Non			
Qolipli oq non *	0,6-0,7	Panjara	2
	Xamir tayyorlang va uni qora to'rtburchak metall idishga soling (uzunligi 25-30 sm). Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'yning.		
Aralashtirilgan donli qolip noni *	0,8-0,9	Panjara	2
	Xamir tayyorlang va uni qora to'rtburchak metall idishga soling (uzunligi 25-30 sm). Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'yning.		
Baget *	0,6-0,7	Universal patnis	3
	2 bo'lak shaklidagi xamir tayyorlang va uni universal patnisga qo'yning.		
Yong'oqli non *	1,0-1,1	Universal patnis	3
	4 bo'lak shaklidagi xamir tayyorlang va uni universal patnisga yoying.		
Rulet *	0,3-0,5	Universal patnis	3
	Ruletlar tayyorlash (sovitilgan tayyor hamirdan). Universal patnisga pishiriq qog'ozini soling. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, pechga patnisni qo'yning.		
Tortlar va desertlar			
Meva bo'laklari	0,8-1,2	Panjara	3
	Yangi uzilgan mevalarni (malina, qorag'at, olma yoki nok parraklari) 22-24 sm diametrli pech idishiga qo'yning. Ustiga ushoqlarni sepib chiqing. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'yning.		
Skoun	0,5-0,6	Universal patnis	3
	Universal patnisdagi pishiriq qog'oziga skounlarni (diametri 5-6 sm) qo'yning. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, patnisni pechga qo'yning.		

Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Biskvit	0,5-0,6	Panjara	3
	Tort xamirini tayyorlang va uni diametri 25-26 sm bo'lgan qora metall dumaloq qolipga soling. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
Marmarli pirog	0,7-0,8	Panjara	2
	Xamirni tayyorlab, gugelhupf yoki bundt pishiriladigan metal dumaloq qolipga soling. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
Gollandcha pirog	0,7-0,8	Panjara	2
	Tort xamirini tayyorlang va uni qora to'rtburchak metall idishga soling (uzunligi 25-26 sm). Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
Chizkeyk *	0,8-0,9	Panjara	2
	Xamir tayyorlang va qora metalli dumaloq qolipga soling (20-24 sm). Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
Yong'oqli shokoladli pirog	0,7-0,8	Panjara	3
	22-24 sm kattalikdagi pechga bardoshli idish yordamida tort xamirini tayyorlang. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		

* Bug' yordamida pishirish uchun bakning maksimum chizig'igacha ichimlik suvi soling.

Aqlli pishirish

2. Qovurilgan

Taom yanada mazali bo'lishi uchun yangi sovitilgan go'sht, parranda va baliq ishlatish tavsiya etiladi. Ishlatiladigan masalliq larni astoydil muzdan tushirish tavsiya etiladi. Avtomatik dasturlar qizdirish va ag'darishni o'z ichiga olmaydi. Biroq istagingizdagi mukammal natijaga erishish uchun pishirish vaqtining yarmida taomni ag'darishingiz mumkin.

Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Go'sht			
Qovurilgan mol biqini **	0,8-1,2	Panjara	2
		Universal patnis	1
	Go'shtni toblab, sovutkichda 1 soatga qo'yib qo'ying. Yog'li tomonini yuqoriga qaratib, panjaraga qo'ying.		
Sekin pishiriladigan rostbif **	0,8-1,2	Panjara	2
		Universal patnis	1
	Go'shtni toblab, sovutkichda 1 soatga qo'yib qo'ying. Yog'li tomonini yuqoriga qaratib, panjaraga qo'ying.		
Ko'katlar bilan qovurilgan qo'y qovurg'asi	0,4-0,8	Panjara	4
		Universal patnis	1
	Qo'y qovurg'alarini ko'katlar va ziravorlar bilan marinadlang va ularni panjara ustiga qo'ying.		
Suyakli qo'zichoq oyog'i **	0,8-1,4	Panjara	3
		Universal patnis	1
	Qo'y go'shtini marinadlang va uni panjaraga qo'ying.		
Jizzali qovurilgan cho'chqa go'shti **	0,8-1,2	Panjara	3
		Universal patnis	1
	Qovurilgan cho'chqa go'shtini yog'li tomonini yuqoriga qaratib, panjara ustiga qo'ying.		
Cho'chqa qovurg'alari	0,8-1,2	Panjara	3
		Universal patnis	1
	Cho'chqa qovurg'asini panjaraga qo'ying.		

Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Parranda			
Tovuq, butun */**	0,8-1,4	Panjara	2
		Universal patnis	1
	Tovuqni chaying va tozalang. Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. To'shini pastga qaratgan holda panjaraga qo'ying. Go'sht termometrini to'shning eng qalin qismiga qo'ying.		
Tovuq, to'shi	0,5-0,9	Panjara	4
		Universal patnis	1
	Tovuq to'shini marinadlang va panjara ustiga qo'ying.		
Tovuq oyoqchalari	0,5-0,9	Panjara	4
		Universal patnis	1
	Yog' va ziravor surtib, patnisa qo'ying.		
Tabaka tovuq *	1,0-1,3	Panjara	3
		Universal patnis	1
	Tovuqni chaying va tozalang. Tovuqning orqa qismini qirqing va tovuqqa yog' bilan ziravorlar surting. Uni panjara va universal patnisa qo'ying va pishiring.		
O'rdak, butun */**	1,5-2,3	Panjara	2
		Universal patnis	1
	O'rdakni chaying va tozalang. O'rdakka ziravorlar surting. Uning to'shini yuqoriga qaratgan holda panjara va universal patnis ustiga qo'ying. Go'sht termometrini to'shning eng qalin qismiga qo'ying.		
O'rdak, to'shi	0,3-0,7	Panjara	4
		Universal patnis	1
	O'rdak to'shining yog'li tomonini yuqoriga qaratib, panjaraga qo'ying.		

Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Baliq			
Gulmohi filesi, dimlangan	0,3-0,7	Universal patnis	4
	Gulmohi filesini, teri tomonini yuqoriga qaratib universal patnisga qo'ying.		
Gulmohi	0,3-0,7	Panjara	4
		Universal patnis	1
	Baliqni chayib, tozalang va tokchaga boshini dumiga qaratib qo'ying. Baliq ichiga limon sharbati, tuz va ziravor qo'shing. Teri yuzasini pichoq bilan tiling. Yog' va tuz seping.		
Kambala	0,3-0,7	Universal patnis	3
	Kambalani universal patnisdagi pishiriq qog'oziga qo'ying. Yuzasini pichoq bilan tiling.		
Losos steyki/filesi	0,3-0,7	Panjara	4
		Universal patnis	1
	Steyk yoki fileni chaying va tozalang. Fileni tokchaga terisini tepaga qilib joylashtiring.		

* Bug' yordamida pishirish uchun bakning maksimum chizig'igacha ichimlik suvi soling.

** Go'sht termometrini go'shtning eng qalin qismiga qo'ying.

3. Yon idishlar

Avtomatik dasturlar qizdirishni o'z ichiga olmaydi. Yangi sabzavotlar ishlatang.

Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Qovurilgan sabzavotlar	0,3-0,7	Universal patnis	4
	Qovoqcha, baqlajon, qalampir, piyoz va olchasimon pomidorlarni chayib, parraklang. Zaytun moyidan surting va ziravorlar seping. Patnisda tekis joylashtiring.		
Qiyma solingan pomidor	0,3-0,7	Universal patnis	3
	Pomidorlarni chayib, ikkiga bo'ling, o'zagini olib tashlang. Qiyma qorishmasi (masalan guruch va mol go'shti qiymasi) soling va patnisga qo'ying.		
Kartoshka bo'laklari	0,3-0,7	Universal patnis	3
	Kartoshkani chayib, bo'lak qilib to'g'rang. Zaytun moyidan surting va ziravorlar seping. Patnisda tekis joylashtiring va pishiring.		
Pishirilgan kartoshka pallalari	0,5-0,9	Universal patnis	3
	Yirik kartoshkalarni (har biri 200 g) uzunligi bo'yicha ikkiga bo'ling. Universal patnisga kesilgan tomonini tepaga qilib qo'ying va zaytun moyidan surting va ziravorlar seping.		

Aqlli pishirish

4. Qulaylik

Avtomatik dasturlar qizdirishni o'z ichiga olmaydi. Muzlatilgan, tayyor mahsulotlar.

Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Muzlatilgan pech chipslari	0,3-0,7	Universal patnis	3
	Muzlatilgan pech chipslarini patnisda tekis taqsimlang.		
Muzlatilgan kartoshka bo'laklari	0,3-0,7	Universal patnis	3
	Muzlatilgan kartoshka bo'laklarini patnisga bir tekisda yoyib chiqing.		
Muzlatilgan lazanya	0,3-0,7	Panjara	3
	Muzlatilgan lazanyani pech idishiga solib, panjaraga qo'ying.		

5. Pitsa va xamir

Avtomatik pishirish dasturlari qizdirishni o'z ichiga oladi va qizdirish jarayonini ko'rsatadi. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, ovqatni qo'ying. Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning.

Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Muzlatilgan pitsa	0,3-0,7	Panjara	3
	Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, muzlatilgan pitsani panjara o'rtasiga qo'ying.		
Uy pitsasi	0,8-1,2	Universal patnis	2
	Oshirma xamir bilan uy pitsasini tayyorlab, universal patnisga qo'ying. Og'irlik xamir bilan sous, sabzavotlar, vetchina va pishloq kabi masalliq larni o'z ichiga oladi. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		
Kalsone	0,8-1,2	Universal patnis	3
	4 bo'lak yangi kalsone tayyorlang va uni patnisga qo'ying.		
Xamirni tindirish	0,3-0,7	Panjara	2
	Xamirni tog'orada tayyorlab, ovqat plyonkasi bilan yopib qo'ying. Tokcha o'rtasiga qo'ying.		

Ikkitalik tayyorlash

Quyidagi jadvalda pishirish, qovurish va dimlash uchun 20 ta avtomatik dastur keltirilgan. Yuqori va quyi kameralardan birini yoki bir vaqtning o'zida ikkalasini ishlatish mumkin.

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

Barcha ikkitalik Avtomatik pishirish dasturlari qizdirishni o'z ichiga oladi va qizdirish jarayonini ko'rsatadi.

Qizdirish signali berilgach, taomni pechga soling.

⚠ OGOHLANTIRISH

Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning.

1. Yuqori

Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Kartoshkali taom	1,0-1,5	Panjara	4
	Diametri 22-24 sm bo'lgan pechga bardoshli idishdan foydalanib yangi kartoshka grateni tayyorlang. Dasturni ishga tushiring, qizdirish signali berilgandan keyin idishni tokchaning markaziga qo'ying.		
Makaron pishirish	1,2-1,5	Panjara	4
	Diametri 22-24 sm bo'lgan pechga bardoshli idishda pasta grateni tayyorlang. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
Lazanya	1,0-1,5	Panjara	4
	Olovga chidamli 22-24 sm idishda qo'lbola lazanyani tayyorlang. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
Skoun	0,5-0,6	Universal patnis	4
	Universal patnisdagi pishiriq qog'oziga skounlarni (diametri 5-6 sm) qo'ying. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		
Tovuq oyoqchalari	0,5-0,9	Panjara	4
		Universal patnis	4
	Yog' va ziravor surtib, patnisga qo'ying.		

Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Losos steyki/filesi	0,3-0,7	Panjara	4
		Universal patnis	4
	Steyk yoki fileni chaying va tozalang. Fileni tokchaga terisini tepaga qilib joylashtiring.		
Qovurilgan sabzavotlar	0,3-0,7	Universal patnis	4
	Qovoqcha, baqlajon, qalampir, piyoz va olchasimon pomidorlarni chayib, parraklang. Zaytun moyidan surting va ziravorlar seping. Patnisda tekis joylashtiring.		
Pishirilgan kartoshka pallalari	0,5-0,9	Universal patnis	4
	Yirik kartoshkalarni (har biri 200 g) uzunligi bo'yicha ikkiga bo'ling. Universal patnisga kesilgan tomonini tepaga qilib qo'ying va zaytun moyidan surting va ziravorlar seping.		
Muzlatilgan kartoshka bo'laklari	0,3-0,7	Universal patnis	4
	Muzlatilgan kartoshka bo'laklarini patnisga bir tekisda yoyib chiqing.		
Muzlatilgan pech chipslari	0,3-0,7	Universal patnis	4
	Muzlatilgan pech chipslarini patnisda tekis taqsimlang.		

Aqlli pishirish

2. Quyi

Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Olmali pirog	1,2-1,4	Panjara	1
	20-24 sm diametrli doira shakldagi metall qolip yordamida olmali pirog tayyorlang. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
Olmali qatlama *	0,3-0,4	Universal patnis	1
	Olmali qatlamalarni patnisdagi pishiriq qog'oz ustiga qo'ying. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		
Kruassan *	0,3-0,4	Universal patnis	1
	Kruassan tayyorlash (sovitilgan tayyor hamirdan). Universal patnisga pishiriq qog'ozini soling. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		
Kish-loren	1,2-1,5	Panjara	1
	Kish xamirini tayyorlang, 22-24 sm diametrli dumaloq kish idishiga qo'ying. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qiyma qo'shib, idishni panjara markaziga qo'ying.		
Rulet *	0,3-0,5	Universal patnis	1
	Ruletlar tayyorlash (sovitilgan tayyor hamirdan). Universal patnisga pishiriq qog'ozini soling. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, pechga patnisni qo'ying.		
Meva bo'laklari	0,8-1,2	Panjara	1
	Yangi uzilgan mevalarni (malina, qorag'at, olma yoki nok parraklari) 22-24 sm diametrli pech idishiga qo'ying. Ustiga ushoqlarni sepib chiqing. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
Chizkeyk *	0,8-0,9	Panjara	1
	Xamir tayyorlang va qora metalli dumaloq qolipga soling (20-24 sm). Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		

Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Qiyma solingan pomidor	0,3-0,7	Universal patnis	1
	Pomidorlarni chayib, ikkiga bo'ling, o'zagini olib tashlang. Qiyma qorishmasi (masalan guruch va mol go'shti qiymasi) soling va patnisga qo'ying.		
Muzlatilgan pitsa	0,3-0,7	Panjara	1
	Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, muzlatilgan pitsani panjara o'rtasiga qo'ying.		
Uy pitsasi	0,8-1,2	Universal patnis	1
	Oshirma xamir bilan uy pitsasini tayyorlab, universal patnisga qo'ying. Og'irlik xamir bilan sous, sabzavotlar, vetchina va pishloq kabi masallilarni o'z ichiga oladi. Dasturni boshlang, isitib olish signali berilgach, patnisni pechga qo'ying.		

* Bug' yordamida pishirish uchun bakning maksimum chizig'igacha ichimlik suvi soling.

3. Ikkilik

Quyi va yuqori kamera uchun bitta avtomatik dasturni tanlashingiz va pishirishni bir vaqtning o'zida amalga oshirishingiz mumkin.

⚠ DIQQAT

Yuqori yoki quyi maydondan foydalanilganda, boshqa maydonning ventilyatori va isitkichi maqbul unumdorlikni ta'minlash maqsadida ishlashi mumkin. Foydalanilmayotgan kamera hech qanday boshqa maqsadlarda ishlatilmasligi lozim.

Sog'lom pishirish (faqat xos modellarda)

Pech sog'lom pishirishning 20 ta dasturini taklif qiladi. Pishirish sozlamalari tanlangan dasturga qarab avtomatik ravishda rostdanadi. Bitta yoki quyi kameradan foydalanishingiz mumkin.

Bug'da pishirish uchun albatta bug' idishidan foydalaning va suv bakining maksimum chizig'igacha suv soling.

⚠ OGOHLANTIRISH

Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning.

Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Brokkoli gullari	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Gulkaram gullari	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Sabzi parraklari	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Qovoqcha parraklari	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Qovoq kubiklari	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Yashil sparja	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Oq sparja	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Yashil loviya	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Bryussel karamchasi	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Archilgan kartoshka pallalari	0,6-0,8	Bug' konteynerlari	A
Olma parraklari	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A
Krevetka	0,6-0,8	Bug' konteynerlari	A
Chig'anoq	0,8-1,0	Bug' konteynerlari	A
Baliq filesi	0,6-0,8	Bug' konteynerlari	A
Tovuq to'shi	0,8-1,0	Bug' konteynerlari	A
Karamellangan qaymoq	-	Bug' konteynerlari	A
Muzlatilgan chuchvara	0,4-0,6	Bug' konteynerlari	A

Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
Tuxum, qattiq qaynatilgan	0,5-0,7	Bug' konteynerlari	A
Tuxum, o'rta qaynatilgan	0,5-0,7	Bug' konteynerlari	A
Tuxum, yumshoq qaynatilgan	0,5-0,7	Bug' konteynerlari	A

📖 IZOH

A daraja bug' konteynerining eksklyuziv tokchasiga taalluqli. A darajaning aniq joylashuvini topish uchun 13 sahifadagi Anjomlar bo'limga qarang.

Aqlli pishirish

Maxsus funksiya

Muzdan tushirish

Bu rejimdan muzlatilgan mahsulotlar, pishiriqlar, mevalar, tort, qaymoq va shokoladni muzdan tushirishda foydalaniladi. Muzdan tushirish vaqti mahsulotning turi, kattaligi va miqdoriga bog'liq.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Muzlatilgan mahsulotlar Tovuq naggetslari, sosiska, kartoshka	Panjara + Universal patnis	3 1	50	-
Pishiriqlar Non va ruletlar	Panjara + Universal patnis	3 1	50	-
Ho'l meva	Panjara, pech idishi	3	30	-
Tort, qaymoq, shokolad	Panjara, pech idishi	3	30	-

Quritish

Bu rejim mevalarni, sabzavotlarni va ko'katlarni quritish uchun ishlatiladi. Quritish vaqti mahsulotning turi, qalinligi va miqdoriga bog'liq.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Ho'l meva	Panjara	3	70-80	300-420
Sabzavotlar	Panjara	3	70-80	200-500
Ko'katlar	Panjara	3	70-80	60-90

Xamir tindirish

Bu rejim xamirni tindirishda va qo'lbola yogurt tayyorlashda ishlatiladi.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Pitsa xamiri	Panjara	2	30-40	30-40
Tort/Non xamiri	Panjara, pech idishi	2	30-40	40-50
Qo'lbola yogurt	Panjara, pech idishi	2	40-50	6-7 (soat)

Pitsa pishirish

Bu rejim pitsa uchun mos. Pishirish harorati va vaqti pitsa kattaligiga va xamirning qalinligiga bog'liq.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Uy pitsasi	Universal patnis	2	190-210	15-25
Uy ingichka pitsasi	Universal patnis	2	210-230	10-15

Sekin pishirish

Bu rejimda mayin et hosil qilish uchun past haroratdan foydalaniladi. Agar mayin et istasangiz, bu rejim mol, cho'chqa, buzoq yoki qo'zichoq go'shtini qovurishga uchun mos keladi. Pishirishdan avval go'shtni baland haroratda har tomonlama astoydil qovurish tavsiya etiladi.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (soat)
Rostbif	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	3-4
Biqin, 5-6 sm qalinlikda	Panjara + Universal patnis	3 1	70-80	4-5
Qovurilgan cho'chqa go'shti	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	4-5
Qovurilgan qo'zichoq	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	3-4
O'rdak to'shi	Panjara + Universal patnis	3 1	70-90	2-3

Sinov taomlari

EN 60350-1 standartiga ko'ra.

1. Pishiriq

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

Taom turi	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Kichkina tort	Universal patnis	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Pechenye	Universal patnis	1+3		140	28-33
Yog'siz biskvit	Panjara + Tagi olinadigan qolip (Qora qoplangan, Ø 26 sm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Olmali pirog	Panjara + 2 Ta tagi olinadigan tort qolipi ** (Qora qoplamali, Ø 20 sm)	2 tasi diagonal joyashtiriladi		160	70-80
	Universal patnis + Panjara + 2 Ta tagi olinadigan tort qolipi *** (Qora qoplamali, Ø 20 sm)	1+3		160	80-90

* Agar shisha pech idishlaridan (Ø 26 sm) foydalanib An'anaviy rejimda ovqat pishirayotgan bo'lsangiz, tayyorlash vaqtini 5 daqiqadan orttiring.

** Ikki pirog to'r ustida orqa chap va old o'ng tarafga joylashtiriladi.

*** Ikki pirog markazning tepasida bir-birining ustiga qo'yiladi.

Aqlli pishirish

2. Gril rejimida tayyorlash

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

Taom turi	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Oq non tosti	Panjara	5		300 (Maks.)	1-2
Mol go'shtidan burgerlar * (12 ta)	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	4 1		300 (Maks.)	1 ^{chi} 15-18 2 ^{chi} 5-8

* Pishirish vaqtining 2/3 qismi o'tgach, ag'daring.

3. Pishirish

Taom turi	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Butun tovuq * 1,3-1,5 kg	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	3 1		200	60-75
Butun tovuq * 1,5-1,7 kg	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	3 1		200	70-85

* Vaqt yarmiga yetganda ag'daring.

4. Bug'da pishirish

Bug'da pishirish uchun idishning maksimum chizig'igacha ichimlik suvi soling.

Taom turi	Anjom	Daraja	Isitish turi	Vaqt (daq.)
Brokkoli gullari 0,5 kg	Bug' konteyneri	A		12-15
Bug'da pishirilgan tuxumlar 10 dona	Bug' konteyneri	A		15-18
Archilgan kartoshka 0,5 kg	Bug' konteyneri	A		18-23
Muzlatilgan losos	Bug' konteyneri	A		18-23

IZOH

A daraja bug' konteynerining eksklyuziv tokchasiga taalluqli. A darajaning aniq joylashuvini topish uchun 13 sahifadagi Anjomlar bo'limga qarang.

Ko'p ishlatiladigan Avtomatik retseptlar to'plami

Kartoshkali taom

Masallqlar	800 g kartoshka, 100 ml sut, 100 ml qaymoq, 50 g ko'pirtirilgan tuxum, 1 qoshiq tuz, qalampir, muskat yong'og'i, 150 g qirilgan pishloq, sariyog', toshcho'p.
Tayyorlash usuli	Kartoshkani archib, 3 mm qalinlikda parraklang. Graten idishi sirtiga sariyog' surting (22-24 sm). Boshqa masallqlarni tayyorlaguncha parraklarni toza sochiqqa yoyib, ustini yopib qo'ying. Qolgan masallqlarni idishda yaxshilab aralashtiring, qirilgan pishloqdan tashqari. Kartoshka parraklarini idishga yoying va aralashmani ustidan quying. Uning ustidan qirilgan pishloqni sepib, dimlang. Pishirgandan so'ng tortishdan oldin ustiga bir nechta toshcho'p bargidan qo'ying.

Sabzavotli graten

Masallqlar	800 g sabzavotlar (qovoqcha, pomidor, piyoz, sabzi, qalampir, pishirib olingan kartoshka), 150 ml qaymoq, 50 g ko'pirtirilgan tuxum, 1 osh qoshiqdan tuz, ko'katlar (qalampir, petrushka yoki rozmarin), 150 g qirilgan pishloq, 3 osh qoshiq zaytun moyi, bir oz toshcho'p barglari.
Tayyorlash usuli	Sabzavotlarni archib, 3-5 mm qalinlikda parraklang. Parraklarni graten idishiga (22-24 sm) ustma-ust qo'yib chiqing va sabzavotlar ustidan yog' quying. Qirilgan pishloqdan tashqari, qolgan masallqlarni idishda yaxshilab aralashtirib, sabzavotlarga quying. Uning ustidan qirilgan pishloqni sepib, dimlang. Bir nechta toshcho'p bargidan sepib, dasturxonga torting.

Lazanya

Masallqlar	2 qoshiq zaytun moyi, 500 g go'sht qiymasi, 500 ml pomidor sousi, 100 ml lahm go'sht, 150 g quritilgan lazanya bo'laki, 1 ta piyoz (to'g'ralgan), 200 g qirilgan pishloq, 1 qoshiq quritilgan petrushka, oregano, rayhon.
Tayyorlash usuli	Go'sht uchun pomidor sousini tayyorlang. Moyni tovada qizitib, qiyma bilan piyozni qizartirib, 10 daqiqacha qovuring. Ustidan pomidor sousini quyib, go'shtni soling, quritilgan ziravorlarni qo'shing. Qaynatib olib, keyin 30 daqiqaga miltillatib qo'ying. Lazanyani o'ramdagi yo'riqnomasiga qarab pishiring. Lazanya vermisheli, go'sht sousi va pishloqni bir qatlam qilib soling, keyin yana bir qatlam soling. Keyin ustidan qolgan pishloqni tekis seping.

Olmali pirog

Masallqlar	- Xamiri: 275 g un, $\frac{1}{2}$ osh qoshiq tuz, 125 g oq shakar kukuni, 8 g vanilli shakar, 175 g yaxna sariyog', 1 ta tuxum (ko'pirtirilgan). - Masalliq: 750 g butun olmalar, 1 qoshiq limon sharbati, 40 g shakar, $\frac{1}{2}$ qoshiq dolchin, 50 g urug'siz mayiz, 2 qoshiq ushoq.
Tayyorlash usuli	Tog'oradagi unga tuz soling. Unga shakar kukuni bilan vanilli shakar soling. Sariyog'ni un ichida 2 ta pichoq bilan maydalang. Ko'pirtirilgan tuxumning $\frac{3}{4}$ qismini soling. Hamma masallqlarni oshxona kombaynida qumoq-qumoq bo'lgunicha aralashtiring. Xamirni qo'lda yumaloq shaklga keltiring. Polimer plyonkaga o'rab, 30 daqiqaga qo'yib qo'ying. 24-26 sm diametrli qolipni yog'lab, yuzasiga un seping. Xamirning $\frac{3}{4}$ qismini 5 mm qalinlikda yoying. Qolipga soling (tagi va yon tomonlariga). Olmani archib, o'rtasini olib tashlang. Ularni taxminan $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ sm. kattalikdagi kubik shaklida to'g'rang. Olmalarga limon sharbati sepib, yaxshilab aralashtiring. Korinka va mayizlarni yuvib, quriting. Shakar, dolchin, mayiz va korinkalarni qo'shing. Yaxshilab aralashtirib, xamir tagiga ushoq seping. O'zgina ezing. Qolgan xamirni ham yoying. Xamirni uzunchoq bo'lakda kesib, qiyma ustiga panjara qilib qo'ying. Pirogning ustiga qolgan tuxumni tekis surtib chiqing.

Aqlli pishirish

Kish-loren

- Masalliq
- Xamiri: 200 g un, 80 g sariyogʻ, 1 ta tuxum.
 - Masalliq: 75 g kub shaklidagi yogʻsiz bekon, 125 ml qaymoq, 125 g krem fresh, 2 ta tuxum, koʻpirtirilgan, 100 g qirilgan Shveysariya pishlogʻi, tuz va qalampir.

Tayyorlash usuli Pishiriqni tayyorlash uchun un, sariyogʻ va tuxumni idishga solib, yumshoq xamir qoring va 30 daqiqaga muzlatkichga qoʻying. Pishiriqni yoyib, moylangan sopol idishga (diametri 25 sm) soling. Tagini sanchqi bilan teshing. Tuxum, qaymoq, krem fresh, pishloq, tuz va qalampirni aralashtiring. Uni xamirga pishirishdan oldin quying.

Meva boʻlaklari

- Masalliq
- Usti: 200 g un, 100 g sariyogʻ, 100 g shakar, 2 g tuz, 2 g dolchin kukuni.
 - Hoʻl meva: 600 g mevalar qorishmasi.

Tayyorlash usuli Masalliqni ular toʻldirish uchun mos mayda boʻlguncha aralashtiring. Mevalar qorishmasini pech idishiga bir tekisda yoying va ustiga ushoqlar sepib chiqing.

Uypitsasi

- Masalliq
- Pitsa xamiri: 300 g un, 7 g xamirturush, 1 osh qoshiq zaytun moyi, 200 ml iliq suv, 1 osh qoshiq shakar va tuz.
 - Usti: 400 g parraklangan sabzavot (baqlajon, qovoqcha, piyoz, pomidor), 100 g vetchina yoki bekon (toʻgʻralgan), 100 g qirilgan pishloq.

Tayyorlash usuli Un, achitqi, moy, tuz, shakar va iliq suvni togʻoraga solib, aralashtirib xamiq qiling. Mikser yoki qoʻl bilan 5-10 daqiqa qoring. Qopqoq bilan yopib 35 °C haroratda tindirish uchun pechga 30 daqiqaga qoʻying. Xamirni un sepilgan joyda toʻrtburchak shaklda iylab, patnis yoki pitsa tovasiga soling. Ustiga pomidor pyuresini yoyib, vetchina, qoʻziqorin, zaytun va pomidorni soling. Ustidan tekis qilib pishloq seping va dimlab qoʻying.

Mol biqini

- Masalliq 1 kg mol biqini lahmi, 5 g tuz, 1 g qalampir, 3 g rozmarin, toshchoʻp.

Tayyorlash usuli Goʻshtni tuz, qalampir va rozmarin bilan toblab, sovutkichga 1 soatga qoʻying. Panjaraga qoʻying. Pechga solib, pishiring.

Koʻkatlar bilan qovurilgan qoʻy qovurgʻasi

- Masalliq 1 kg qoʻy qovurgʻasi (6 dona), 4 ta katta sarimsoq pallasi (ezilgan), 1 osh qoshiq yangi toshchoʻp (maydalangan), 1 osh qoshiq yangi rozmarin (maydalangan), 2 osh qoshiq tuz, 2 osh qoshiq zaytun yogʻi.

Tayyorlash usuli Tuz, sarimsoq, koʻkatlar va yogʻni aralashtirib, qoʻy goʻshti soling. Ustini qoplash uchun agʻdaring va xona haroratida 30 daqiqadan 1 soatgacha boʻlgan vaqtga qoldiring.

Choʻchqa qovurgʻalari

- Masalliq 2 dona choʻchqa qovurgʻasi, 1 osh qoshiq qora qalampir, 3 dona dafna bargi, 1 ta piyoz (toʻgʻralgan), 3 dona sarimsoq pallasi (toʻgʻralgan), 85 g qoʻngʻir shakar, 3 osh qoshiq vustershir qaylasi, 2 osh qoshiq tomat pastasi, 2 osh qoshiq zaytun moyi.

Tayyorlash usuli Barbekyu qaylasini tayyorlang. Qayla tovasida yogʻni qizdiring va piyoz soling. Piyoz yumshaguncha pishiring va qolgan masalliqni soling. Qovuring va olovni pasaytirib, quyushguncha 30 daqiqa qaynating. Qovurgʻani barbekyu qaylasida kamida 30 daqiqa-1 soat marinadlang.

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.
- Pishirish kamerasining harorati dastlabki davrda ko'tarilishi bois, eshikning ichki oynasida dog'lar paydo bo'lishi mumkin. Bu holatda pechni o'chiring va uning sovishini kuting. Keyin oshxona qog'ozi yoki toza mato va neytral yuvish vositasi yordamida ichki oynani arting.

Pechning tashqi yuzasi

Agar tashqi tomonda (masalan, eshik yuzasida, tutqichda yoki displeyda) barmoq izlari, yog' yoki dog'lar qolsa, ularni shisha tozalash vositasi yoki neytral yuvish vositasi va yumshoq mato bilan artib tozalang va keyin yumshoq, toza va quruq mato bilan artib tashlang.

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 iving.

Katalitik emalli yuza (ayrim modellardagina)

Olinadigan qismlar to'q kulrang katalitik emal bilan qoplangan. Konveksion isitish paytida ular havo aylanishi tufayli yog' va moylardan kirlanishi mumkin. Ammo bu kirliklar 200 °C yoki undan yuqori haroratda kuyib ketadi.

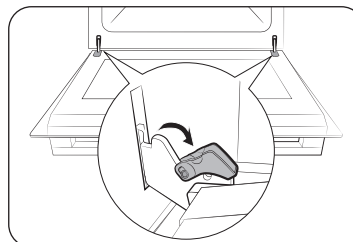
1. Barcha anjomlarni pechdan olib qo'ying.
2. Pech ichini tozalang.
3. Maksimal harorat bilan **Konveksiya** rejimini tanlang, keyin siklni bir soat ishlating.

Eshik (faqat xos modellarda)

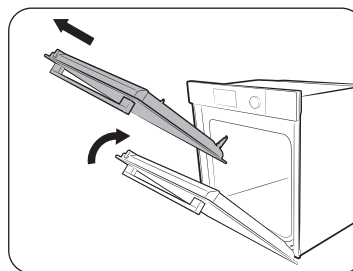
Pechning eshigini tozalashdan boshqa maqsadlar uchun olib tashlamang. Tozalash uchun eshikni yechishda shu ko'rsatmalarga amal qiling.

⚠ OGOHLANTIRISH

Pech eshigi og'ir.

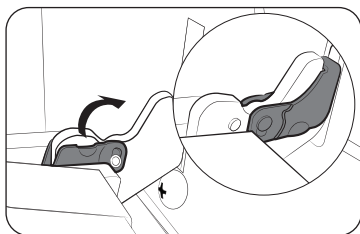


1. Eshikni oching va har ikkala sharnirlardagi qisqichlarni oching.



2. Eshikni taxminan 70° darajaga yoping. Pech eshigini ikkala qo'lingiz bilan yon tomonlardan ushlab turing va sharnirlar ajralguncha yuqoriga ko'taring va torting.
3. Eshikni sovunli suv va toza mato bilan tozalang.

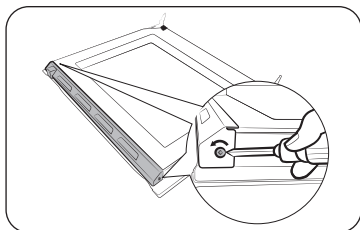
Xizmat ko'rsatish



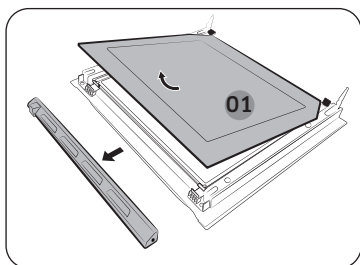
4. Bajarilganda, eshikni qayta o'rnatish uchun 1- va 2-qadamlarni teskari tartibda bajaring. Qisqichlar sharnirlarga ikkala tomondan mahkamlanganiga ishonch hosil qiling.

Eshik oynasi

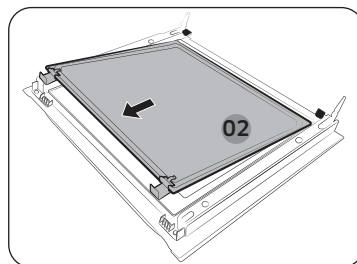
Modeliga qarab, pechning eshigi, bir-biriga qarama-qarshi joylashtirilgan 3-4 ta shisha qatlami bilan jihozlangan. Eshik oynasini tozalashdan boshqa maqsadlarda olib tashlamang. Tozalash uchun eshik oynasini yechishda shu ko'rsatmalarga amal qiling.



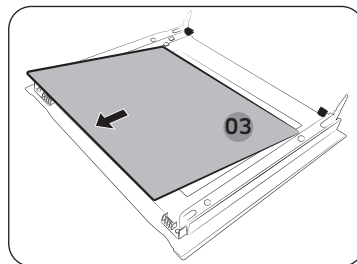
1. Chap va o'ng tarafdagi vintlarni buragich yordamida yechib oling.



2. Qoplamalarni ko'rsatkich yo'nalishida ajratib oling.
3. Eshikdan birinchi qatlamni olib tashlang.



4. Ikkinchi qatlamni eshikdan ko'rsatkich yo'nalishida olib tashlang.



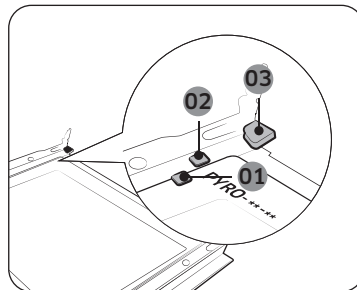
5. Uchinchi qatlamni eshikdan ko'rsatkich yo'nalishida olib tashlang.
6. Oynani sovunli suv va toza mato bilan tozalang.

⚠ DIQQAT

Qatlamning to'g'ri tomonini aniqlash uchun har bir qatlamning burchagidagi "PYRO" belgisini toping.

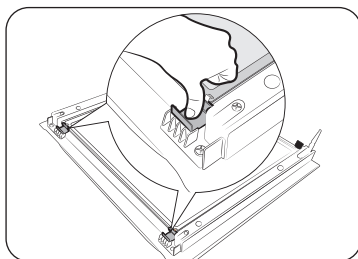
To'g'ri yo'nalish: PYRO-**-**

Notog'ri yo'nalish: **--**-OPYP



- 01 Tayanch qisqich 1
- 02 Tayanch qisqich 2
- 03 Tayanch qisqich 3

7. Bajarilganda, qatlamlarni quyidagi tarzda qayta o'rnatng:
 - Rasmga qarang va sharnirlarni toping. 3-qatlamni 1-tayanch qisqich ostiga, 2-qatlamni 1- va 2-tayanch qisqich ostiga va 1-qatlamni 3-tayanch qisqich ostiga ko'rsatilgan tartibda joylashtiring. Qatlamlarning chop etilgan tomoni ichkariga kiritilganligiga ishonch hosil qiling.

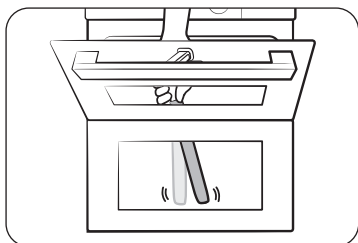
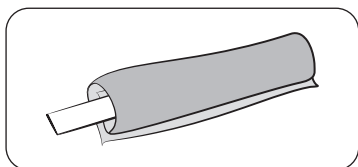


8. 2-qatlamni joylashtirgandan keyin, shisha qisqichlarni bosing va ular shisha qatlamini to'g'ri mahkamlanganini tekshiring.
9. Qoplamalarni qayta o'rnatish uchun yuqoridagi 1- va 2-qadamlarni teskari tartibda bajaring.

⚠ OGOHLANTIRISH

Issqlik sizishining oldini olish uchun shisha qatlamlar to'g'ri kiritilganiga ishonch hosil qiling.

Ikki oynali eshik (faqat xos modellarda)



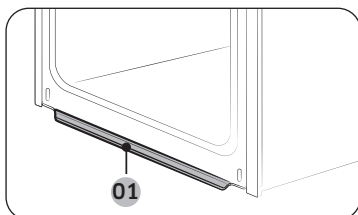
1. Nam matoni tayoqqa bog'lang.

2. Eshik tagiga sochiq yozing.
3. Eshikni tozalang.
4. Matoga yuvish vositasi qo'shing va yana tozalang.
5. Quruq mato bilan namliklarni va pufakchalarni artib tashlang.

⚠ DIQQAT

Tozalash maqsadida eshikni ajratmang.

Suv yig'uvchisi

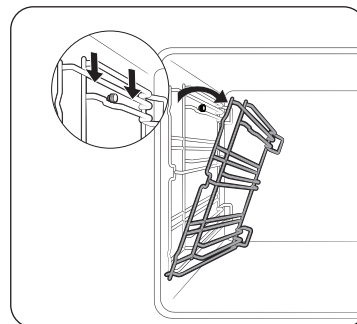


Suv yig'uvchisi suyuqliknigina emas, balki ovqat qoldiqlarini ham to'playdi. Suv to'plash qurilmasini ajratib bo'lmaydi. Taom tayyorlash jarayoni tugaganidan keyin pech sovuganida suv to'pash qurilmasidagi suvni artib tashlang.

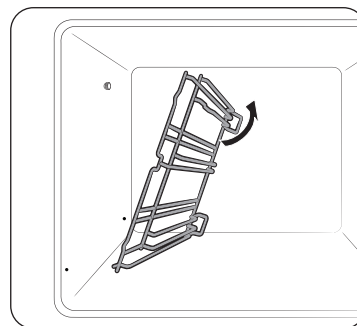
⚠ OGOHLANTIRISH

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

Yon tokchalar (faqat xos modellarda)



1. Chap yon tokchani yuqori chizig'ini bosing va taxminan 45° darajaga qiyalating.



2. Chap yon tokchani pastki chizig'ini torting va olib tashlang.
3. O'ng tokchani xuddi shu tarzda olib tashlang.
4. Ikkala yon tokchalarni tozalang.
5. Bajirilganda, yon tokchalarni joyiga qo'yish uchun yuqoridagi 1-2 bosqichlarni teskari tartibda takrorlang.

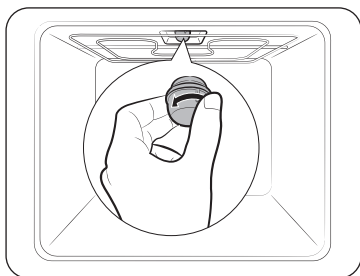
📖 IZOH

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

Xizmat ko'rsatish

Almashtirish

Lampalar

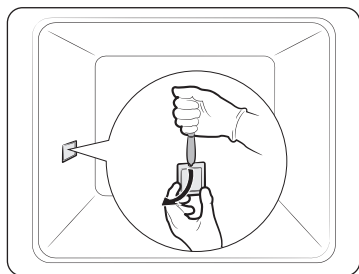


1. Shisha qopqog'ini soat miliga teskari yo'nalishda aylantirib oching.
2. Pechka yoritgichni almashtiring.
3. Shisha qopqog'ini tozalang.
4. Bajarilganda, shisha qopqoqni joyiga qo'yish uchun yuqoridagi 1-bosqichni teskari tartibda takrorlang.

⚠ OGOHLANTIRISH

- Lampani almashtirishdan oldin pechni o'chiring va tokdan uzing.
- Faqatgina 25-40 Vt / 220-240 V, 300 °C issiqqa chidamli lampalar ishlatilganda. Mos kelishi tasdiqlangan lampalarni mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markazidan xarid qilishingiz mumkin.
- Galogen lampani doim quruq latta bilan ushlang. Bundan maqsad, lampaga barmoq izi yoki ter tushirmaslikdir, chunki natijada ishlash muddati qisqarishi mumkin.

Pechning yon chirog'i



1. Bir qo'lingiz bilan pechning yon chirog'i qopqog'ining quyi uchini ushlab turing va qopqoqni ko'rsatilgandek olib tashlash uchun pichoq kabi yassi-o'tkir asbobdan foydalaning.
2. Pechka yon chirog'ini almashtiring.
3. Chiroq qopqog'ini qayta joylashtiring.

Nosozliklarni bartaraf etish

Nazorat nuqtalari

Pech bilan muammo yuzaga kelsa, avval quyidagi jadvalni tekshirib, tavsiya etilgan amallarni bajarib ko'ring. Muammo hal bo'lmasa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Muammo	Sababi	Chora
Tugmalar tegishli bosilmayapti.	• Tugmalar orasiga yot jism tushib qolgan bo'lsa • Sensorli model: tashqi yuzada namlik bo'lsa • Qulflash funksiyasi qo'yilgan bo'lsa	• Yot jismni olib tashlab, qayta urining. • Namlikni artib tashlab, qayta urining. • Qulflash funksiyasi qo'yilganligini tekshiring.
Vaqt ko'rsatilmayapti.	• Tok kelmayotgan bo'lsa	• Tok borligini tekshiring.
Pech ishlamayapti.	• Tok kelmayotgan bo'lsa	• Tok borligini tekshiring. • Demo rejim yoniqligini tekshiring.
Pech ishlab turganida to'xtaydi.	• Tokdan uzilgan bo'lsa	• Tokka qayta ulang.
Ishlab turganida o'chib qolyapti.	• Pishirish juda uzoq davom etsa • Sovitish ventilyatori ishlamasa • Pech havo aylanishi yomon bo'lgan joyga o'rnatilgan bo'lsa • Bitta rozetkaga bir nechta vilka tiqilgan bo'lsa	• Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini kuting. • Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting. • Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang. • Bitta vilka tiqing.
Pechga tok kelmayapti.	• 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 - Pishirish paytida lampa usti yopilib qolsa	- Quvvatni tejash maqsadida lampa muayyan vaqtdan so'ng avtomatik tarzda o'chadi. Pech chirog'ini bosish orqali uni yana yoqish mumkin. - Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.
Mashinadan elektr toki chiqyapti.	- 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 sovitib, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.
Eshikdagi yoriqdan bug' chiqmoqda.		
Pechda suv qolmoqda.		
Pech ichidagi yorqinlik farqlanyapti.	Quvvatga qarab yorqinlik o'zgaradi.	Pishirayotgan paytda quvvat o'zgarishi nosozlik emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.
Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlamayapti.	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 - Pech boshqaruvlari to'g'ri qo'yilmagan bo'lsa - Xonadondagi saqlagich kuygan yoki avtomat otvorgan bo'lsa	- Eshikni yopib, qayta boshlang. - Pech ishlashi haqidagi bo'limga qarab va pechni qayta boshlang. - Saqlagichni almashtiring yoki ajratgich avtomatni yoqing. Bu hol tez-tez sodir bo'lsa, elektrik chaqiring. - Demo rejim yoniqligini tekshiring.
Ish paytida tutun chiqyapti.	- Ilk ishlashi paytida - Isitkichda taom bo'lsa	- Pechni birinchi marta ishlatganda isitkichdan tutun chiqishi mumkin. Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak. - Pech sovlashini 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 ishlatang.
Pech tegishli pishirmayapti.	Pishirish paytida pech eshigi ochilsa	Eshigini ochavermang, agar ag'darib turish kerak bo'lgan taom pishirayotgan bo'lmasangiz, albatta. Eshikni ochaversangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin.

Nosozliklarni bartaraf etish

Muammo	Sababi	Chora
Bug'da pishirish davomida suv qaynayotgani eshitiqmoqda.	Bu suv bug'li isitkich yordamida isitilayotgani sababli sodir bo'ladi	Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.
Bug'da pishirish ishlamayapti.	Suv ta'minoti bakida suv yo'q	Bakka suv soling va qaytadan urining.
Piroliz bilan tozalash paytida jihoz issiq bo'ladi	Buning sababi – piroliz bilan tozalashda baland haroratlar qo'llanilishidir	Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.
Piroliz bilan tozalash paytida kuygan hid mavjud.	Piroliz bilan tozalashda yuqori haroratlardan foydalaniladi. Shu bois ovqat qoldiqlari yonayotganining hidi chiqishi mumkin.	Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.
Bug'da tozalash ishlamayapti.	Chunki harorat o'ta baland	Pechni avval sovitib, keyin ishlatning.

Axborot kodlari

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

Kod	Maʼnosi	Chora
C-d1	Eshik qulfi nosoz ishlayapti	Pechni oʻchirib, qayta yoqing. Muammo bartaraf boʻlmasa, quvvatni 30 soniyadan uzoq vaqtga uzing va qaytadan ulang. Muammo hal boʻlmasa, xizmat koʻrsatish markaziga murojaat qiling.
C-20	Sensor nosoz ishlayapti	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Faqat EEPROM Oʻqish/Yozish paytida chiqadi	
C-70	Bugʻga aloqador muammolar	
C-72		
C-F0	Asosiy PCB va ikkilamchi PCB orasida aloqa yoʻqolganda chiqadi	
C-F2	Sensorli IC <-> Asosiy yoki ikkilamchi micom orasida aloqa muammosi bor boʻlganida yuz beradi	
C-d0	Tugma muammosi Tugma birmuncha vaqt bosib turilganda chiqadi.	Tugmalarni tozalang, ular ustida/atrofida suv boʻlmasin. Pechni oʻchirib, qayta urining. Muammo hal boʻlmasa, mahalliy Samsung xizmat koʻrsatish markaziga murojaat qiling.
-dC-	Agar ikkita tayyorlash rejimida boʻlgich olib tashlangan boʻlsa. Agar bittalik tayyorlash rejimida boʻlgich kiritilgan boʻlsa.	Ikkitalik tayyorlash rejimida pishirish davomida boʻlgich olib tashlanmasligi lozim. Pechni oʻchirib, qayta yoqing. Muammo ketmasa, 30 soniyadan uzoqroq vaqtga tokdan uzib, keyin yana ulang. Muammo hal boʻlmasa, xizmat koʻrsatish markaziga murojaat qiling.

Texnik xususiyatlar

Kod	Ma'nosi	Chora
S-01	Xavfsizlik uchun o'chirish Pech o'rnatilgan haroratda uzoqroq vaqt ishlashda davom etadi. 100 °C gacha - 16 soat 105 °C dan 240 °C gacha - 8 soat 245 °C dan Maks. gacha - 4 soat	Bu tizim nosozligi emas. Pechni o'chirib, taomni oling. Keyin yana odatdagidek qayta urinib ko'ring.

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

Ulanish kuchlanishi		230-240 V ~ 50 Hz
Maksimum ulangan quvvat		3650-3950 Vt
O'lchamlari (K x B x G)	Asosiy blok	595 x 596 x 570 mm
	Ichki o'rnatiladigan	560 x 579 x 549 mm
Sig'im		76 litr

Normal sharoitlarda belgilangan maqsadda foydalanishi kerak Xizmat muddati: 7 yil

Mahsulot haqida ma'lumot

Energiya samaradorligi tasnifi	A
Electron qurilma quvvat ko'effitsienti	-
Energiya sarfi, kW (Oddiy)	1,05
Energiya sarfi, kW (Majburiy havo konveksiyasi)	0,71
Ichki kamera foydali sig'imi, l	76
O'lcham	Katta
Tovush balandligining moslashtirilgan darajasi, dBA	-

Energiya samaradorligi haqidagi ma'lumotni mahsulotdagi yorlig'ida ko'ring.

Ochiq kodli dastur xabarnomasi

Mahsulot ochiq kodli dasturiy ta'minotga ega. Ushbu mahsulotning oxirgi yetkazib berilishidan keyingi uch yil davomida tegishli dasturiy ta'minotning to'liq kodini qo'llab-quvvatlash jamoasiga <http://opensource.samsung.com> manzili orqali murojaat qilib olishingiz mumkin. ("So'rov" menyusidan foydalaning)

Bundan tashqari tegishli dastur kodini CD-ROM kabi jismoniy tashuvchi yordamida ham olish mumkin. Eng kam haq talab qilinadi.

Bu mahsulotga tegishli ochiq kodli dasturiy ta'minot litsenziyasi joylashgan internet-manzil: http://opensource.samsung.com/opensource/Common_R18_TZ4_0/seq/0. Bu taklif shu ma'lumotni qabul qilayotgan har kimga tegishli.



Qayd

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
Lot2, Lebus 2, Nord Klang Streys,
Eria 21, Indastrial Lark, 42000 Port
Klang, Seleangor, Malayziya.

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

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



Вбудована духова шафа

Посібник зі встановлення та користування

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679****



SAMSUNG

Як користуватися цим посібником 3

У тексті посібника користувача зустрічаються наведені нижче символи 3

Вказівки з техніки безпеки 3

Важливі застереження з техніки безпеки 3

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) 6

Автоматична функція заощадження електроенергії 6

Встановлення 7

Комплект постачання 7

Під'єднання живлення 8

Монтування печі в шафу 8

Перед початком роботи 11

Панель керування 11

Початкові налаштування 11

Запах нової печі 12

Розумний механізм безпеки 12

Система м'якого закриття дверцят (обережно, безпечно й тихо) (лише для окремих моделей) 12

Збирання пароварки (лише для окремих моделей) 13

Приладдя 13

Гнучкі дверцята (лише для окремих моделей) 15

Резервуар для води 16

Робочі режими 17

Режими печі 17

Парові режими 20

Режими дворівневого приготування 22

Air Fry (смаження гарячим повітрям) (лише для окремих моделей) 23

Air Sous Vide (лише для окремих моделей) 25

Приготування з щупом для м'яса (лише для окремих моделей) 27

Спеціальні функції 28

Здорове харчування (лише для окремих моделей) 30

Автоматичне приготування 30

Таймер 31

Очищення 32

Налаштування 34

Блокувати 35

Розумне приготування 36

Приготування вручну 36

Програми автоматичного приготування 44

Спеціальні функції 52

Вказівки щодо приготування страв 53

Добірка популярних рецептів для приготування з Автоматичними програмами 55

Догляд 58

Очищення 58

Заміна 61

Усунення несправностей 62

Що слід перевірити 62

Інформаційні коди 64

Технічні характеристики 65**Додаток 66**

Технічний лист з інформацією про енергетичну ефективність (тільки для України) 66

Заява про використання відкритого коду 67

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 зустрічаються наведені нижче символи

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

УВАГА

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

ПРИМІТКА

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

Вказівки з техніки безпеки

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

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм. Засоби для роз'єднання слід включити у фіксовану проводку згідно правил.

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

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

Вказівки з техніки безпеки

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

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

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

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

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні 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 очищення залежить від моделі пристрою.

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

Провітрюйте приміщення під час піролітичного очищення й після його завершення.

Робота функції очищення залежить від моделі пристрою.

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

Не використовуйте очищувач парою.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

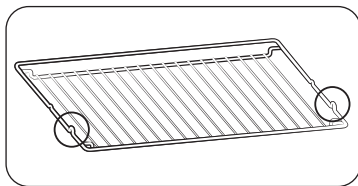
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

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.

У разі перепаду напруги в мережі пристрій автоматично вимикається, щоб не допустити можливого пошкодження. Щойно напруга повертається до норми, пристрій починає працювати у звичайному режимі.



УВАГА

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

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

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою не вмикайте його.

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

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

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

На час ремонту або очищення живлення пристрою слід вимикати.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.

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

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

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

Під час роботи внутрішні поверхні печі нагріваються і можуть спричинити опіки. Не торкайтесь нагрівальних елементів або внутрішньої поверхні печі, 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 очищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.

Під час роботи печі діти мають перебувати на безпечній відстані.

Заморожені продукти, наприклад піцу, слід готувати на великій решітці. Якщо використовується форма для випікання, вона може зазнати деформацій внаслідок значного коливання температури.

Вказівки з техніки безпеки

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.

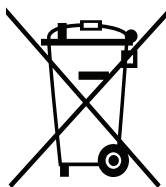
Не слід ставати, спиратися, сідати або ставити важкі речі на дверцята.

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.

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

Підсвітка : Під час процесу приготування їжі можна вимкнути підсвітку в печі, натиснувши відповідну кнопку. Задля заощадження електроенергії підсвітка печі вимикається через кілька хвилин після початку приготування.

Встановлення

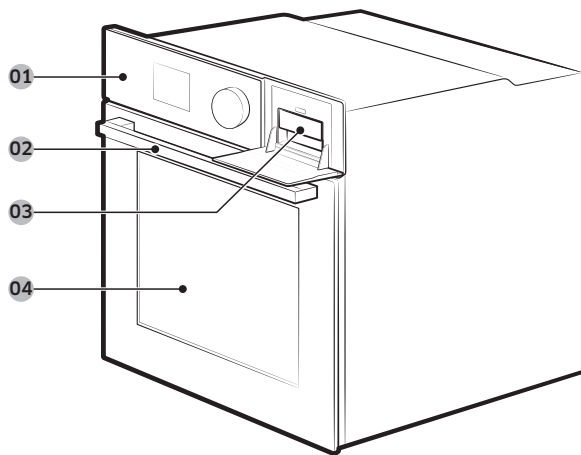
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Цей пристрій призначений для вбудованих виробів.
- Цю піч має встановлювати кваліфікований спеціаліст. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення печі до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій із техніки безпеки, чинних у вашому регіоні.
- Цей пристрій призначений для експлуатації на висоті не більше 2 000 метрів над рівнем моря.

Комплект постачання

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

Короткий огляд печі



01 Панель керування

02 Ручка дверцят

03 Резервуар для води

04 Дверцята

📖 ПРИМІТКА

Залежно від моделі, ця піч буває двох типів: з одинарними дверцятами та подвійними дверцятами.

Приладдя

Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



Решітка-гриль



Решітка *



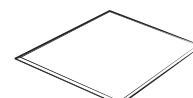
Форма для випікання *



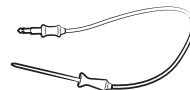
Універсальна форма *



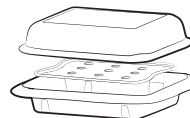
Глибока форма *



Розділювач



Щуп для м'яса *



Пароварка *



2 гвинти (M4 L25)



Лоток для режиму Air fry *

📖 ПРИМІТКА

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

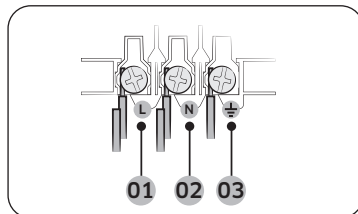
Встановлення



УВАГА

Перед використанням програми піролітичного очищення вимкніть функцію блокування від дітей, щоб не заблокувалися вентиляційні отвори, інакше дверцята можуть сильно нагрітися.

Під'єднання живлення



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

Підключіть піч до електричної розетки. Якщо штепсельна розетка недоступна через обмеження струму, слід використовувати багатополюсний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог із техніки безпеки. Використовуйте кабель живлення достатньої довжини, який підтримує характеристики H05 RR-F чи H05 VV-F, мін. 1,5-2,5 мм².

Номинальний струм, А	Мінімальна площа поперечного розрізу
$10 < A \leq 16$	1,5 мм²
$16 < A \leq 25$	2,5 мм²

Технічні характеристики вихідної потужності дивіться на паспортній табличці.

Відкрийте задню кришку печі за допомогою викрутки і викрутіть гвинти на затискачі кабелю. Тоді підключіть кабелі живлення до відповідних контактів.

Контакт (⏏) призначений для заземлення. Спершу підключіть жовту і зелену лінії (заземлення), які мають бути довшими за інші. Якщо ви користуєтесь штепсельною розеткою, встановлюйте піч так, щоб розетка була легкодоступною. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, спричинені відсутнім чи неналежно встановленим заземленням.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

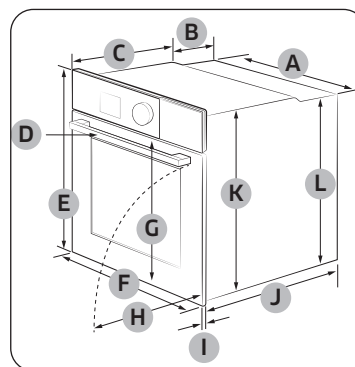
Не наступайте і не скручуйте кабелі під час встановлення і тримайте їх подалі від тих частин печі, які генерують тепло.

Монтування печі в шафку

У разі встановлення печі у вбудовану шафку перевірте, чи пластмасові поверхні й клейкі частини витримують температуру згідно зі стандартом EN 60335. Компанія Samsung не несе відповідальності за пошкодження меблів, які сталися внаслідок тепла, яке генерує піч.

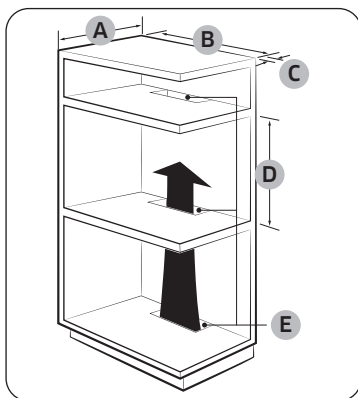
Піч має належним чином провітрюватися. Для належної вентиляції залиште простір близько 50 мм між нижньою полицею шафки і опорною стіною. Встановлюючи піч під варильною поверхнею, дотримуйтеся вказівок зі встановлення варильної поверхні.

Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

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

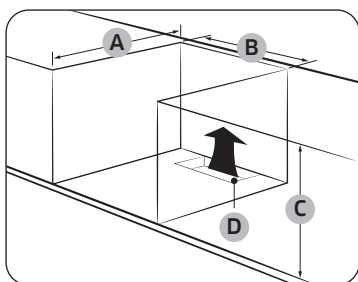


Вбудована шапка (мм)

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

ПРИМІТКА

Вбудована шапка для печі має мати вентиляційні отвори (Е) для відведення тепла і циркуляції повітря.

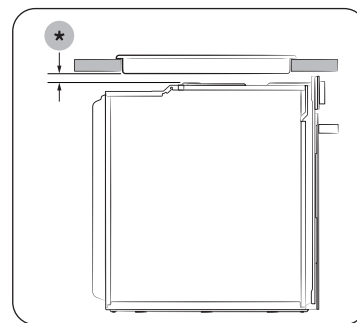


Шапка під умивальником (мм)

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

ПРИМІТКА

- Вбудована шапка для печі має мати вентиляційні отвори (D) для відведення тепла і циркуляції повітря.
- Вимоги щодо мінімальної висоти (C) застосовуються лише, коли піч встановлюється окремо.

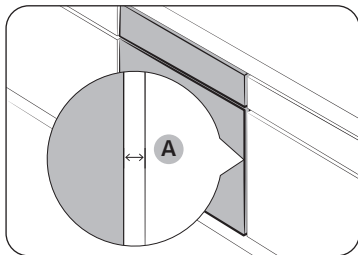


Установка з варильною поверхнею

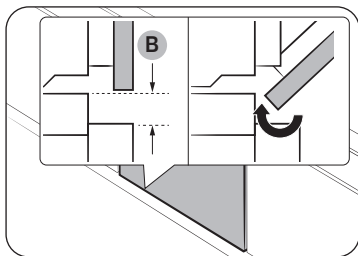
Щоб розмістити варильну поверхню поверх печі, перегляньте вимоги щодо місця для встановлення в посібнику зі встановлення варильної поверхні (*).

Встановлення

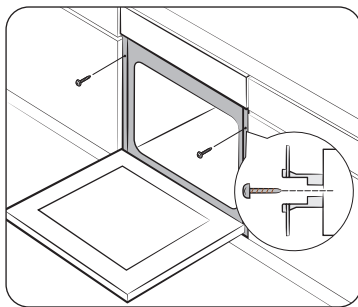
Встановлення печі



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



Забезпечте зазор (В) товщиною щонайменше 2 мм так, щоб дверцята плавно відкривались і закривались.



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

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

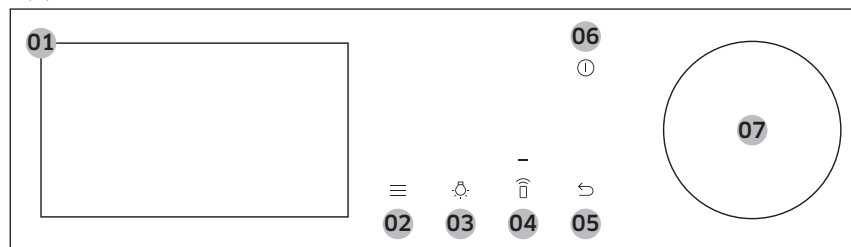
📖 ПРИМІТКА

Фактичний вигляд печі може бути дещо іншим залежно від моделі.

Перед початком роботи

Панель керування

Панель керування обладнана дисплеєм (не сенсорним), круглим регулятором і сенсорними кнопками для керування піччю. Щоб дізнатися про роботу з панеллю керування піччю, прочитайте наведену нижче інформацію.



01	Дисплей	Відображає меню, інформацію та відомості про хід приготування.
02	Параметри	Торкніть, щоб переглянути список параметрів.
03	Підсвітка	Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути освітлення печі.
04	Інтелектуальне керування	Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути функцію Розумний контроль.  ПРИМІТКА Перш ніж користуватися цією функцією, потрібно налаштувати режим легкого підключення.
05	Назад	Натисніть, щоб повернутися до попереднього екрана.
06	Живлення	Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути екран.  ПРИМІТКА Коли дверцята відчинені, припинити роботу печі можна лише кнопкою Живлення.
07	Круглий регулятор	Повертайте ліворуч і праворуч для перегляду меню та списків. На поточне положення на екрані вказує підкреслений елемент. Натисніть, щоб вибрати підкреслений елемент.

Початкові налаштування

Під час першого ввімкнення з'являється екран привітання з логотипом Samsung. Дотримуйтеся вказівок на екрані й виконайте початкові налаштування. Початкові налаштування можна змінити пізніше на екрані налаштувань.

- На екрані привітання виберіть **Розпочати налаштування**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
- Налаштування мови.
 - Виберіть мову, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
 - Виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
- Прийміть «**Умови й положення**» та «**Політику конфіденційності**».
- Підключіть свій пристрій до програми SmartThings.
 - На екрані мобільного інтерфейсу виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
 - Проскануйте QR-код на екрані пристрою за допомогою смартфона й дотримуйтеся інструкцій на екрані смартфона, щоб виконати підключення.
 - Якщо ви не бажаєте проходити цей крок, виберіть **Пропустити** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб перейти до наступного кроку.
 - Після отримання повідомлення про успішне під'єднання виберіть **ОК**, після чого натисніть **Круглий регулятор**.
- Налаштування часового поясу.
 - Виберіть свій часовий пояс і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
- Установіть дату.
 - Виберіть день, місяць і рік. Після вибору кожного елемента натискайте **Круглий регулятор**.
 - Виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

ПРИМІТКА

Пропустіть цей крок, якщо підключили свій пристрій до програми SmartThings.

- Виберіть час.
 - Встановіть години й хвилини. Після вибору кожного елемента натискайте **Круглий регулятор**.
 - Виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

ПРИМІТКА

Пропустіть цей крок, якщо підключили свій пристрій до програми SmartThings.

- Виберіть **Готово** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб завершити налаштування.
 - З'явиться довідник щодо першого використання. Можна вибрати **ДІЗНАТИСЬ БІЛЬШЕ** і натиснути **Круглий регулятор**, щоб переглянути довідник, або вибрати **ПІЗНІШЕ** і натиснути **Круглий регулятор**, щоб пропустити цей крок.

Перед початком роботи

Налаштування режиму постійної роботи екрана

Екран автоматично вимикається за певний час. Якщо ви хочете, щоб він завжди був увімкнений, виконайте наведені нижче інструкції.

1. Натисніть кнопку  на панелі керування.
2. Виберіть **Налаштування**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. На екрані налаштувань виберіть **Дисплей**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
4. На екрані дисплея виберіть **Час очікування**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
5. Виберіть **Завжди ввімкнено**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

ПРИМІТКА

- Залежно від вибраного режиму енергоспоживання може збільшитися.
- Коли вибрано режим «**Завжди ввімкнено**», яскравість РК екрана автоматично змінюється на рівень 2, якщо протягом 3 хвилин не буде виконано жодних дій.
- Режим «**Завжди ввімкнено**» доступний, лише коли ввімкнено екранну заставку.

Запах нової печі

Перш ніж використовувати піч уперше, почистьте її всередині, щоб усунути запах нової печі.

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

ПРИМІТКА

- Під час першого використання, можливо, всередині печі можна буде побачити дим. Однак, це не є несправністю пристрою.
- Оскільки температура в камері для приготування на початковому етапі підвищується, ви можете виявити деякі плями на внутрішньому склі дверцят. Якщо таке трапиться, вимкніть піч і зачекайте, поки вона охолоне. Тоді протріть внутрішнє скло паперовим рушником або чистою ганчіркою із нейтральним миючим засобом.
- Також важливо переконатися, що ви використовуєте піч у добре провітрюваному кухонному середовищі.

Розумний механізм безпеки

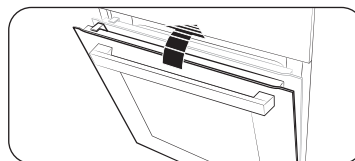
Якщо відкрити дверцята, поки піч працює, увімкнеться підсвітка, а вентилятор та нагрівальні елементи припинять працювати. Це дозволяє уникнути травм, наприклад опіків, а також непотрібних витрат електроенергії. У такому разі просто закрийте дверцята, і піч продовжить роботу, бо це не є помилкою системи.

Система м'якого закривання дверцят (обережно, безпечно й тихо) (лише для окремих моделей)

Вбудована духовка Samsung обладнана технологією м'якого закривання дверцят, яка дозволяє обережно, тихо й безпечно закривати дверцята.

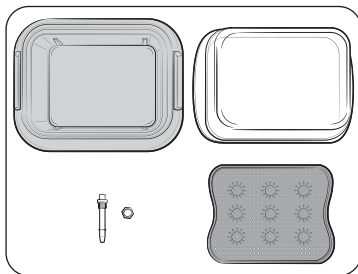
У процесі закривання спеціально розроблені завіси фіксують дверцята за кілька сантиметрів до кінцевого положення. Це удосконалення додає комфорту в користуванні, адже тепер дверцята зачиняються плавно й тихо.

(Наявність цієї функції залежить від моделі печі.)

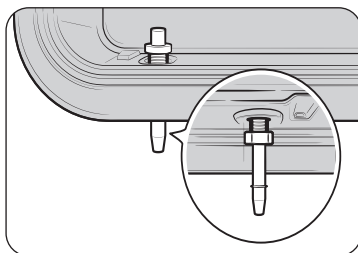


Спершу дверцята м'яко закриваються на 15 градусів, а тоді за 5 секунд закриваються повністю.

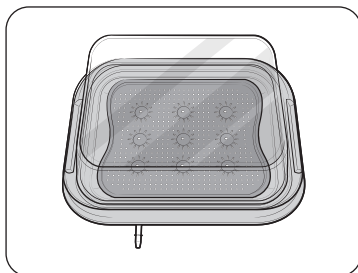
Збирання пароварки (лише для окремих моделей)



1. Переконайтеся, що у вас є всі деталі пароварки.
 - Це скляна кришка, металева каструля, паровий лоток і паровий носик.



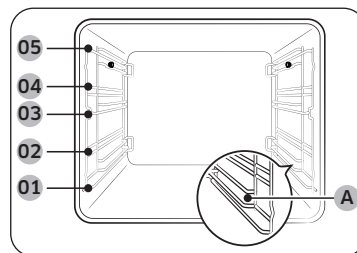
2. Вставте паровий носик в отвір на правому боці металевій каструлі, а потім затягніть гайку.



3. Установіть паровий лоток у металеву каструлю й закрийте скляну кришку – можна ставити в 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 | (A) Рівень пароварки |

- Встановіть приладдя у правильному положенні у піч.
- **Рівень пароварки (A)** призначений лише для пароварки. Не встановлюйте пароварку на інші рівні й не розміщуйте на **Рівні пароварки (A)** інше приладдя. **Рівень пароварки (A)** доступний лише для відповідних моделей.
- 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.

Перед початком роботи

Основні вказівки з використання

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

Решітка-гриль	Решітка-гриль призначена для приготування страв на грилі і смаження. Встановлюйте решітку-гриль частинами, які виступають (тримачами з обох сторін), до переду.
Решітка *	Решітка використовується з лотком, що дозволяє уникнути потрапляння крапель на дно печі.
Форма для випікання *	Форма для випікання (глибина: 20 мм) використовується для випікання пирогів, печива тощо. Ставте скошено 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 скошено стороною до переду.
Глибока форма *	Глибока форма (глибина: 50 мм) використовується для смаження з або без решітки з лотком. Ставте скошено стороною до переду.
Лоток для режиму Air fry *	Використовуйте лоток для режиму Air Fry лише в режимі Air Fry. Оскільки лоток нагрівається під час або відразу після приготування, обов'язково використовуйте кухонні рукавиці або зачекайте, поки піч повністю охолоне, щоб виїняти лоток.
Розділювач	Розділювач дозволяє розділити піч на дві зони. Використовуйте розділювач у режимі дворівневого приготування. Не застосовуйте розділювач з будь-якою іншою метою, окрім розділення камери на дві зони приготування. Не використовуйте розділювач як полицю.
Телескопічні рейки *	Використовуйте телескопічні рейки таким чином: 1. Витягніть рейки з печі. 2. Поставте форму на рейки і посуňte їх у піч. 3. Закрийте дверцята.

Щуп для м'яса *	Щуп для м'яса дає змогу визначити температуру всередині шматка м'яса яке готується. Використовуйте лише щуп, який постачається з піччю.
Пароварка *	Пароварка призначена лише для режимів приготування на парі. Використовуйте пароварку лише на відповідному рівні та повністю вставляйте її в камеру печі, щоб вона торкалася задньої стінки. Пароварка складається з чотирьох окремих частин: скляної кришки, металевої кастрюлі, парового лотка й парового носика. Скляну кришку можна використовувати як посудину для випікання та смаження. ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ • Під час роботи з пароваркою завжди надягайте спеціальні рукавиці та будьте обережні, щоб не впустити її. • Раптові зміни температури можуть спричинити розтріскування чи пошкодження скляних деталей.

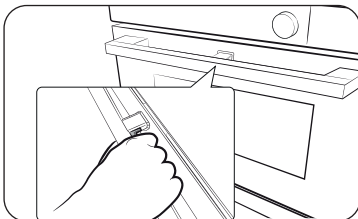
ПРИМІТКА

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

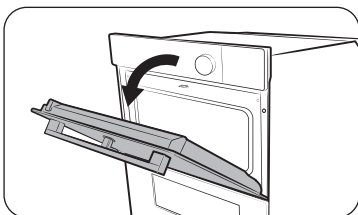
Гнучкі дверцята (лише для окремих моделей)

Ця піч обладнана унікальними гнучкими дверцятами, які кріпляться на завісах посередині, тож вам доведеться лише відкрити верхню половину, щоб отримати доступ до верхньої зони. Якщо ви користуєтеся функцією дворівневого приготування, доступ до верхнього рівня буде простіший і більш енергоощадний.

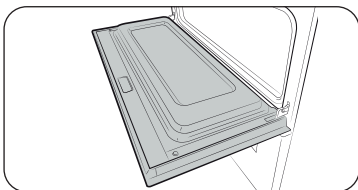
Як користуватися верхніми дверцятами



1. Повністю натисніть верхній важіль.

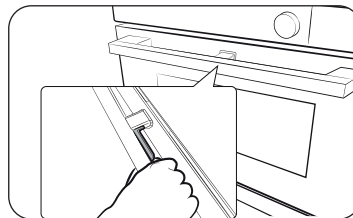


2. Потягніть за ручку.

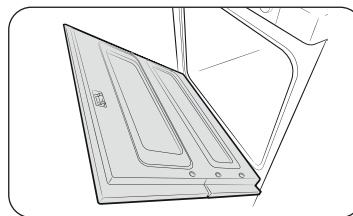


3. Відкриються лише верхні дверцята, як показано на малюнку.

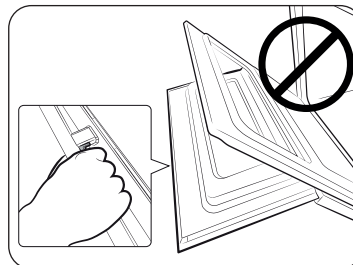
Як користуватися дверцятами повністю



1. Притримуйте ділянку ручки, де немає важеля, і потягніть.



2. Відкриються дверцята повністю, як показано на малюнку.



⚠ УВАГА

Відкривши двері повністю, візьміться за ручку в місці, де немає важеля.

Якщо натиснути важіль до половини, коли дверцята відчинені, можуть відкритися верхні дверцята, що може спричинити травмування.

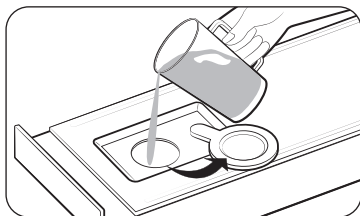
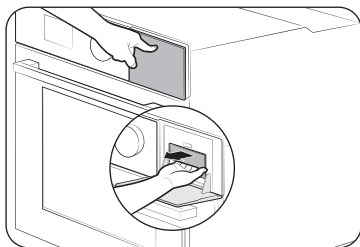
📖 ПРИМІТКА

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

Перед початком роботи

Резервуар для води

Резервуар для води використовується для приготування їжі на парі. Перед запуском програми приготування на парі слід наповнити резервуар водою.



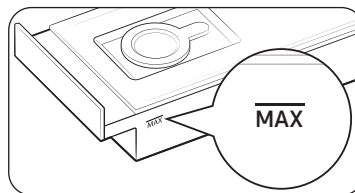
1. Резервуар для води розташований справа у верхній частині виробу. Натисніть на резервуар, щоб відкрити й висунути його.

2. Відкрийте ковпачок і налейте в резервуар 500 мл питної води.
3. Закрийте ковпачок і встановіть резервуар на місце.



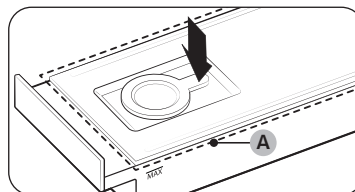
ПРИМІТКА

Вставляйте резервуар для води до кінця, доки він не заблокується.



ПРИМІТКА

Не лийте воду понад максимально допустимий рівень.

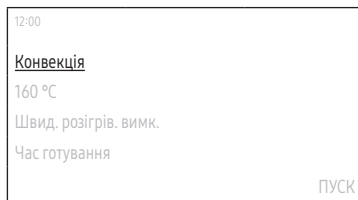


ПРИМІТКА

Перед використанням печі перевірте, чи закрито верхню кришку (A) резервуара для води.

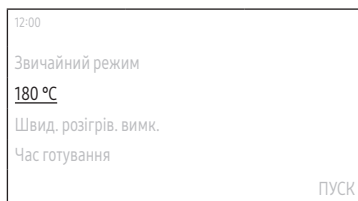
Робочі режими

Режими печі



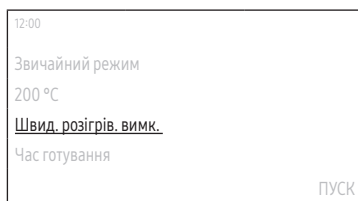
1. На головному екрані виберіть режим **Конвекція**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Виберіть потрібний режим приготування, тоді натисніть **Круглий регулятор**. (Докладнішу інформацію про кожен режим див. в розділі «Описи режимів печі»).

 - У деяких режимах можна використовувати щуп для м'яса. Інструкції щодо користування щупом для м'яса під час приготування див. в розділі «Приготування з щупом для м'яса (лише для окремих моделей)».



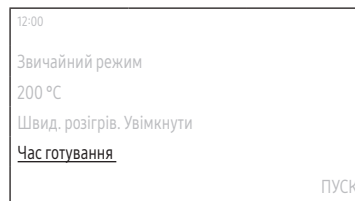
3. Установіть бажану температуру.

 - Температура за замовчуванням і температурний діапазон залежать від режиму приготування.



4. Налаштуйте функцію швидкого розігрівання.

 - Налаштування за замовчуванням – «Вимк.».



5. Щоб встановити потрібний час приготування, виберіть **Час готування** і натисніть **Круглий регулятор**.

 - Максимальний час готування становить 23 години 59 хвилин.

6. Після налаштування часу приготування виберіть параметр, який потрібно запустити в кінці приготування, і натисніть **Круглий регулятор**.

 - Можна вибрати параметр **Вимкнути піч**, **Підтримувати температуру** або **Зберігати страву теплою**.
 - Великий гриль та еко-гриль не підтримують функції **Зберігання страви теплою**.

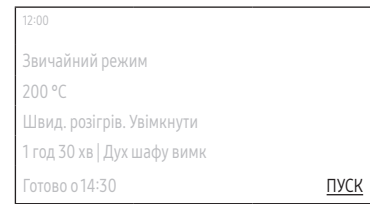
ПРИМІТКА

Якщо ви запустили приготування без налаштованого часу приготування чи без встановленої функції **Підтримувати температуру**, піч потрібно зупиняти вручну.

7. Щоб встановити потрібний час завершення, виберіть **Готово о** і натисніть **Круглий регулятор**.

 - Коли встановлено час готування, на дисплеї печі відображається час завершення процесу. (Наприклад: **Готово о 13:30**)

Робочі режими



8. Виберіть ПУСК, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
- Якщо ви не змінювали час завершення, піч розпочне приготування негайно.
 - Якщо ви змінили час завершення, піч автоматично скоригує час початку, щоб приготування було завершено в зазначений момент.

ПРИМІТКА

- У процесі приготування можна змінити температуру, режим швидкого розігрівання і час готування.
- Під час приготування, щоб скасувати приготування, виберіть **Вимк.** і натисніть **Круглий регулятор**, виберіть **ОК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
- Після завершення приготування на екрані відобразиться індикація **+5 хв.**.
 - Можна вибрати **+5 хв.** і натиснути **Круглий регулятор**, щоб продовжити приготування на 5 хвилин.

Описи режимів печі

Режим		Температурний діапазон (°C)				Рекомендована температура (°C)
		Однорівневий режим	Дворівневий режим			
			Верхнє відділення	Нижнє відділення	Дворівневий режим	
	Конвекція	30-275	40-250	40-250	40-250	160
		Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для випікання і смаження на різних рівнях одночасно.				
	Звичайний режим	30-275	-	-	-	180
		Тепло генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження більшості страв.				
	Еко-конвекція	30-275	-	-	-	160
		Режим еко-конвекції використовує оптимізовану систему нагрівання для заощадження електроенергії під час приготування страв. Приготування триватиме трохи довше, проте результат залишатиметься таким самим. Зауважте, що для цього режиму не потрібне попереднє розігрівання.				
		ПРИМІТКА Режим еко-конвекції передбачений для відповідності вимогам щодо класу енергоефективності згідно зі стандартом EN60350-1.				
	Великий гриль	100-300	40-250	-	-	220
		Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум'янення верхньої частини страв (наприклад, м'яса, лазаньї чи запіканки).				
	Еко-гриль	100-300	-	-	-	220
		Тепло генерує мала область гриля. Використовуйте цей режим для приготування страв, для яких потрібно менше тепла, наприклад риби чи канапок.				

Режим		Температурний діапазон (°C)				Рекомендована температура (°C)
		Однорівневий режим	Дворівневий режим			
			Верхнє відділення	Нижнє відділення	Дворівневий режим	
	Гриль із вентилятором	100-275	-	-	-	180
		Два верхні нагрівальні елементи генерують тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором. Використовуйте цей режим для приготування м'яса або риби на грилі.				
	Верхній нагрівальний елемент + Конвекція	40-275	40-250	-	-	180
		Верхній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для смаження з утворенням хрусткої скоринки (наприклад, м'яса чи лазаньї).				
	Нижній нагрівальний елемент + Конвекція	40-275	-	40-250	-	200
		Нижній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для приготування піци, хліба чи пирогів.				
	Нижній нагрівальний елемент	100-230	-	40-250	40-250	150
		Тепло генерує нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим, до прикладу, наприкінці випікання, щоб підрум'янити нижню частину кішу чи піци.				
	Професійне смаження	80-200	-	-	-	160
		У режимі професійного смаження виконується цикл попереднього розігрівання, доки не буде досягнуто температури 220 °C. Тоді вмикаються верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції для смаження страви, наприклад м'яса. Після смаження м'ясо готуватиметься за низької температури. Використовуйте цей режим для приготування яловичини, птиці та риби.				

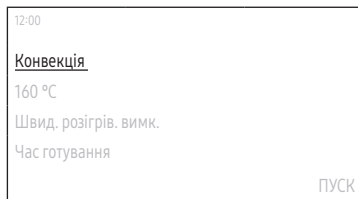
Режим		Температурний діапазон (°C)				Рекомендована температура (°C)
		Однорівневий режим	Дворівневий режим			
			Верхнє відділення	Нижнє відділення	Дворівневий режим	
	Air Sous Vide («під вакуумом»)	50-95	-	-	-	60
		У режимі Air Sous Vide від використовується низькотемпературне гаряче повітря для втілення режиму без пари або резервуара для води. У цьому режимі піч підтримує постійну низьку температуру всередині камери для приготування.				
	Air Fry (смаження гарячим повітрям)	-	150–250	-	-	220
		Режим смаження гарячим повітрям використовує гаряче повітря для отримання більш хрустких і здорових страв із заморожених або свіжих продуктів, без або з меншою кількістю олії, ніж у звичайних режимах конвекції.				

Робочі режими

Парові режими

⚠ УВАГА

Перед використанням парових режимів обов'язково налейте воду у відповідний резервуар.

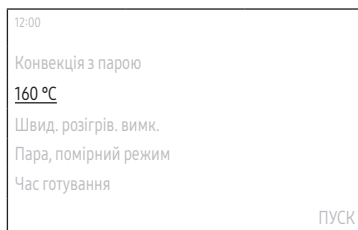


1. На головному екрані виберіть режим **Конвекція**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Виберіть потрібний режим приготування, тоді натисніть **Круглий регулятор**. (Докладнішу інформацію про кожен режим див. в розділі «Описи парових режимів»).

 - Якщо вибрано режим **Приготування на парі**, переходьте до кроку 5. (Кроки 2-4 для режиму **Приготування на парі** не застосовуються).
 - У деяких режимах можна використовувати щуп для м'яса. Інструкції щодо користування щупом для м'яса під час приготування див. в розділі «Приготування з щупом для м'яса (лише для окремих моделей)».

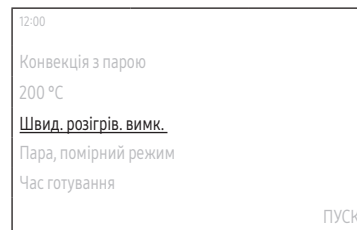
📖 ПРИМІТКА

Режим **Приготування на парі** доступний лише на деяких моделях.



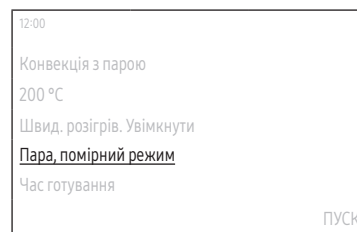
3. Установіть бажану температуру.

 - Температура за замовчуванням і температурний діапазон залежать від режиму приготування.



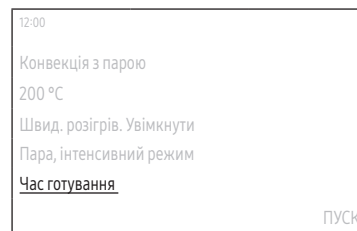
4. Налаштуйте функцію швидкого розігрівання.

 - Налаштування за замовчуванням – «Вимк.».



5. Установіть інтенсивність пари.

 - Налаштування за замовчуванням – Помірно жорстка.



6. Щоб встановити потрібний час приготування, виберіть **Час готування** і натисніть **Круглий регулятор**.

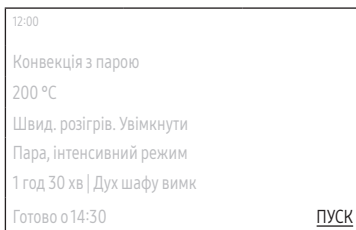
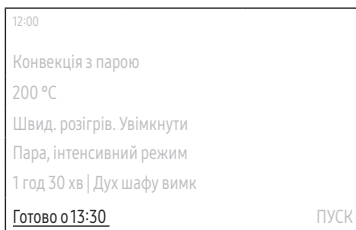
 - Максимальний час готування становить 23 години 59 хвилин.

7. Після налаштування часу приготування виберіть параметр, який потрібно запустити в кінці приготування, і натисніть **Круглий регулятор**.

 - Можна вибрати параметр **Вимкнути піч**, **Підтримувати температуру** або **Зберігати страву теплою**.

📖 ПРИМІТКА

Якщо ви запустили приготування без налаштованого часу приготування чи без встановленої функції **Підтримувати температуру**, піч потрібно зупиняти вручну.



ПРИМІТКА

- У процесі приготування можна змінити температуру, режим швидкого розігрівання і час готування.
- Під час приготування, щоб скасувати приготування, виберіть **Вимк.** і натисніть **Круглий регулятор**, виберіть **ОК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
- Після завершення приготування на екрані відобразиться індикація **+5 хв.**
 - Можна вибрати **+5 хв.** і натиснути **Круглий регулятор**, щоб продовжити приготування на 5 хвилин.

8. Щоб встановити потрібний час завершення, виберіть **Готово о** і натисніть **Круглий регулятор**.

- Коли встановлено час готування, на дисплеї печі відображається час завершення процесу. (Наприклад: **Готово о 13:30**)

9. Виберіть **ПУСК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

- Якщо ви не змінювали час завершення, піч розпочне приготування негайно.
- Якщо ви змінили час завершення, піч автоматично скоригує час початку, щоб приготування було завершено в зазначений момент.

Описи парових режимів

Режим		Температурний діапазон (°C)	Температура за замовчуванням (°C)	Швидке розігрівання	Щуп для м'яса
	Приготування на парі *	-	-	X	X
		Гаряча пара від парогенератора надходить у піч через паровий носик і застосовується для приготування їжі. Цей режим підходить для приготування таких продуктів, як овочі, риба, яйця, фрукти та рис.			
	Конвекція з парою	120-275	160	0	0
		Тепло, яке генерується нагрівальним елементом у режимі конвекції та вентиляторами, постійно підтримується гарячою парою. Потужність пари регулюється і має три рівні: низький, середній і високий. Цей режим підходить для випікання листового тіста, дріжджових пирогів, хліба й піци, а також смаження м'яса й риби.			
	Верхній нагрівальний елемент приготування на парі + Конвекція	120-275	180	0	0
		Вентилятор рівномірно розподіляє в печі тепло від верхнього нагрівального елемента, а гаряча пара посилює ефект від нагрівальних елементів. Цей режим підходить для смаження страв із хрусткою скоринкою, як-от м'яса, птиці чи риби.			
	Нижній нагрівальний елемент приготування на парі + Конвекція	120-275	200	0	0
		Вентилятор рівномірно розподіляє в печі тепло від нижнього нагрівального елемента, а гаряча пара посилює ефект від нагрівальних елементів. Цей режим підходить для випікання страв із хрусткою скоринкою, як-от піци чи яблучного пирога.			

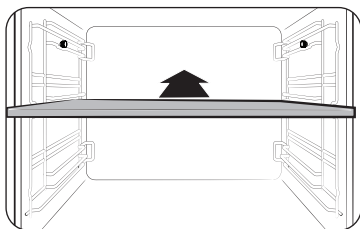
ПРИМІТКА

- Наявність режимів, позначених зірочкою (*), залежить від моделі печі.
- Перед готуванням в цих режимах завжди заповнюйте резервуар свіжою водою.

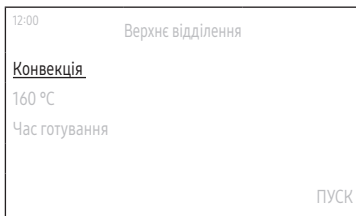
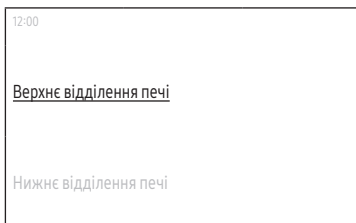
Робочі режими

Режими дворівневого приготування

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



1. Вставте розділювач на рівні 3, щоб розділити камеру на дві зони.
 - Коли розділювач установлено, піч розпізнає його наявність і зображення на головному екрані автоматично змінюється.



2. Виберіть потрібну зону нагрівання, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

3. Установіть параметри приготування й запустіть відповідну програму.
 - Інструкції див. у розділах «**Режими печі**» та «**Парові режими**».
 - Доступні режими й параметри див. у розділі «**Режими для кожної зони**».



ПРИМІТКА

- Після того, як ви почали готувати в одній із зон, ви можете почати готувати в іншій зоні. Виберіть індикатор зони зверху посередині екрана, натисніть **Круглий регулятор**, тоді повторіть кроки 2-3, щоб готувати в іншій зоні.
- У разі одночасного готування в обох зонах можуть діяти певні обмеження щодо режимів і температур.

Режими для кожної зони

Зона	Доступний режим	Температурний діапазон (°C)	Температура за замовчуванням (°C)	Швидке розігрівання	Щуп для м'яса
Верхнє відділення	Конвекція	40-250	160	X	X
	Великий гриль	40-250	220	X	X
	Верхній нагрівальний елемент + Конвекція	40-250	180	X	X
	Air Fry (смаження гарячим повітрям)	150-250	220	X	X
Нижнє відділення	Конвекція	40-250	160	X	X
	Нижній нагрівальний елемент + Конвекція	40-250	200	X	X
	Нижній нагрівальний елемент	40-250	150	X	X
	Приготування на парі *	-	-	X	X
	Конвекція з паром	120-250	160	X	X
	Нижній нагрівальний елемент приготування на парі + Конвекція	120-250	200	X	X

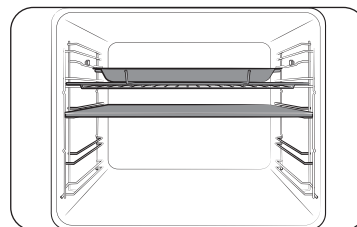
ПРИМІТКА

- Описи кожного з режимів див. у розділах «Описи режимів печі» та «Описи парових режимів».
- Наявність режимів, позначених зірочкою (*), залежить від моделі печі.

Air Fry (смаження гарячим повітрям) (лише для окремих моделей)

Для цього режиму попереднє розігрівання не потрібне. Рекомендуємо поставити на розділювач форму для випікання або лоток, щоб збирати краплі.

Для кращих результатів приготування перевертайте їжу під час процесу приготування.



1. Встановіть розділювач та встановіть лоток із решіткою-гриль у положення для решітки 4.

2. Виберіть режим **Air fry** за допомогою **Круглий регулятор**.
3. Температуру за замовчуванням можна змінити за допомогою **Круглий регулятор**. Встановіть рекомендовану температуру для їжі відповідно до зазначеного в посібнику із приготування їжі. Температура за замовчуванням: 220 °C.
4. Щоб встановити потрібний час приготування, виберіть **Час готування** і натисніть **Круглий регулятор**.
5. Після налаштування часу приготування виберіть параметр, який потрібно запустити в кінці приготування, і натисніть **Круглий регулятор**.
6. Виберіть **Пуск** і натисніть **Круглий регулятор**.
7. Після завершення приготування торкніть **ВИМК.** і вийміть їжу.

ПРИМІТКА

- Поставте на розділювач форму для випікання або лоток, щоб збирати краплі. Це допоможе зменшити розбризкування та задимлення.
- Перш ніж використовувати форму для випікання, перевірте її максимально допустиму температуру.
- Режим **Air fry** призначений для подвійної верхньої решітки. Для досягнення кращого результату встановіть розділювач і поставте їжу на решітку в положенні 4.
- Для готування свіжих або домашніх страв рівномірно розподіліть олію на більшій площині, щоб страва була більш хрусткою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Якщо у нижній зоні щось готується, режим **Air fry** недоступний у верхній зоні.
- Коли їжа готується у верхній зоні в режимі **Air fry**, нижня зона недоступна взагалі.

Робочі режими

Для досягнення кращого результату рекомендовано перевертати їжу, коли пройде половина часу приготування.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Картопля				
Заморожена картопля «фрі»	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210-220	20-25
Заморожена картопля «фрі», з приправами	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210-220	20-25
Заморожені картопляники	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210-220	15-20
Заморожені деруни	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210-220	15-20
Заморожені картопляні дольки	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210-220	15-20
Картопля «фрі» в домашніх умовах	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200-210	20-25
Дольки картоплі по-домашньому	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210-220	20-25

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Заморожені страви				
Заморожені шматки курки в клярі	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210-220	15-20
Заморожені курячі крильця	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210-220	25-30
Заморожені кільця цибулі	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210-220	15-20
Заморожені шматки курки	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	210-220	20-25
Заморожена випічка чуррос	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	190-200	10-15
Куряче м'ясо				
Свіжі гомілки	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200-210	30-35
Свіжі крильця	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200-210	25-30
Грудинки, паніровані	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200-210	25-30

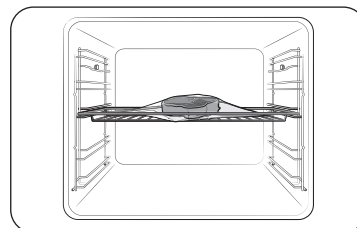
Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Овочі				
Спаржа, панірована	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200-210	15-20
Баклажани, нарізані та паніровані	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200-210	15-20
Кільця цибулі, паніровані	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200-210	15-20
Гарбуз, кубиками	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200-210	20-25
Цвітна капуста	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	190-200	15-20
Суміш овочів	Решітка-гриль + Лоток для режиму Air fry	4	200-210	15-20

Air Sous Vide (лише для окремих моделей)

У режимі **Air Sous Vide** використовується низькотемпературне гаряче повітря для втілення режиму без пари або резервуара для води. У цьому режимі піч підтримує постійну низьку температуру всередині камери для приготування, готуючи їжу, яка зберігає свій оригінальний аромат і поживні речовини, пропонуючи збагачений смак і м'яку текстуру.



1. Покладіть їжу в чистий вакуумний пакет і закрийте його. Тоді поставте їжу на решітку у положенні 3 у піч.



2. Виберіть режим **Air Sous Vide**.
3. Температуру за замовчуванням можна змінити за допомогою **Круглий регулятор**. Встановіть рекомендовану температуру для їжі відповідно до зазначеного в посібнику із приготування їжі. Температура за замовчуванням – 60 °C. (Температуру можна змінити на 1 °C)
4. Натисніть **Круглий регулятор** і встановіть час приготування.
5. Після налаштування часу приготування виберіть параметр, який потрібно запустити в кінці приготування, і натисніть **Круглий регулятор**.
6. Виберіть **Пуск** і натисніть **Круглий регулятор**.

Робочі режими

ПРИМІТКА

- Використовуйте тільки свіжі та якісні інгредієнти. Обріжте, почистьте їх і зберігайте в холодильнику.
- Використовуйте термостійкі вакуумні пакети для переміщення та зберігання інгредієнтів.
- Ніколи не використовуйте термостійкі вакуумні пакети повторно.
- Тривалість приготування залежить від товщини продуктів. Додавання солі або цукру може скоротити час приготування.

Підказки

- Щоб зберегти оригінальний смак, рекомендуємо використовувати менше трав і спецій, ніж у звичайних рецептах.
- М'ясо та риба будуть кращими на смак, якщо дати їм постояти, тоді подавати.
- Якщо їжу не подали відразу після приготування, покладіть їжу в крижану воду і повністю охолодіть. Тоді зберігайте її за температури 5 °C, щоб зберегти аромат і текстуру їжі.
- У виняткових випадках курку рекомендовано їсти відразу після приготування.

Для досягнення кращого результату рекомендовано попередньо розігріти піч.

Страва	Готовність	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (год.)
Яловичина					
Стейк, товщиною 4 см	Із кров'ю	Решітка-гриль	3	54	3-4
Стейк, товщиною 4 см	Помірна	Решітка-гриль	3	60	3-4
Стейк, товщиною 4 см	Просмажене	Решітка-гриль	3	68	3-4
Смажене	Помірна	Решітка-гриль	3	62	6-8
Смажене	Просмажене	Решітка-гриль	3	68	6-8

Страва	Готовність	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (год.)
Свинина					
Поріzana, без кісток	М'яка	Решітка-гриль	3	60	3-4
Поріzana, без кісток	Тверда	Решітка-гриль	3	71	3-4
Смажене	Помірна	Решітка-гриль	3	62	4-6
Смажене	Просмажене	Решітка-гриль	3	72	4-6
Рвана свинина	Просмажене	Решітка-гриль	3	74	18-24
М'ясо птиці					
Куряча грудинка	М'яка	Решітка-гриль	3	66	3-4
Куряча грудинка	Тверда	Решітка-гриль	3	72	3-4
Грудинка качки	М'яка	Решітка-гриль	3	63	3-4
Риба					
Стейки з лосося	М'яка	Решітка-гриль	3	52	2-3
Стейки з лосося	Просмажене	Решітка-гриль	3	63	2-3
Філе тріски	М'яка	Решітка-гриль	3	55	2-3
Овочі					
Спаржа	-	Решітка-гриль	3	85	2-3
Картопля, наріzana	-	Решітка-гриль	3	90	2-3
Солодка картопля, наріzana	-	Решітка-гриль	3	90	2-3
Морква, наріzana	-	Решітка-гриль	3	90	2-3
Гарбуз, кубиками	-	Решітка-гриль	3	90	2-3

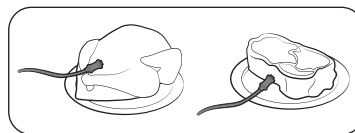
Страва	Готовність	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (год.)
Фрукти					
Яблука, нарізані	-	Решітка-гриль	3	80	2-3
Ананас, нарізаний	-	Решітка-гриль	3	85	1-2
Груша, нарізана	-	Решітка-гриль	3	83	2-3
Інше					
Курачі яйця	Пашот	Решітка-гриль	3	63	2-3
Курачі яйця	Зварені круто	Решітка-гриль	3	71	2-3

* Готуйте курачі яйця без вакуумної упаковки.

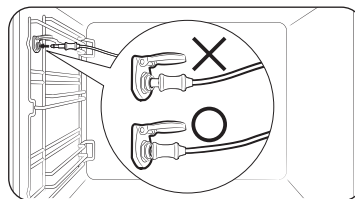
Приготування з щупом для м'яса (лише для окремих моделей)

Щуп для м'яса дає змогу визначити температуру всередині шматка м'яса під час приготування. Коли температура досягає заданого значення, запікання завершується, а піч вимикається.

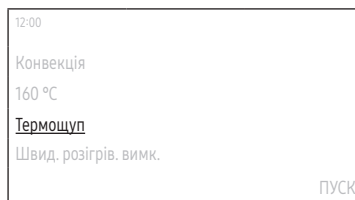
- Використовуйте лише щуп, який постачається з піччю.
- Якщо щуп під'єднано, встановити час приготування неможливо.



1. Встроміть вістря щупа до самої середини шматка м'яса. Гумова ручка не повинна торкатися м'яса.



2. Підключіть штекер щупа до роз'єму на лівій стінці. Якщо щуп під'єднано правильно, з'явиться повідомлення **Уставлено щуп для м'яса**.
 - Коли щуп для м'яса встановлено, на екрані замість напису **Час готування** з'явиться напис **Термощуп**.



3. Щоб встановити цільову температуру м'яса, виберіть **Термощуп** і натисніть **Круглий регулятор**.

Робочі режими



4. Установіть бажані параметри готування.
 - Описи режимів, у яких можна використовувати щуп для м'яса, див. у розділах «Описи режимів печі» та «Описи парових режимів».
 - Див. кроки 1-3 у розділі «Режими печі» або кроки 1-4 у розділі «Парові режими».
5. Виберіть ПУСК, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
 - Коли температура всередині м'яса досягне заданого значення, піч припинить готувати.

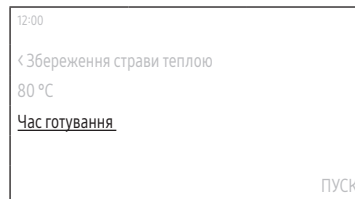
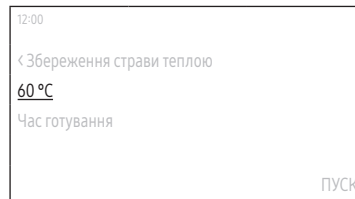
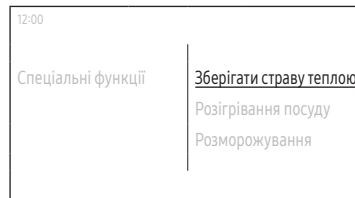
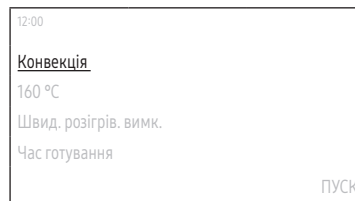
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Щоб уникнути пошкоджень, не використовуйте щуп для м'яса з рожном.
- Під час приготування щуп сильно нагрівається. Щоб уникнути опіків, виймайте страву в кухонних рукавицях.

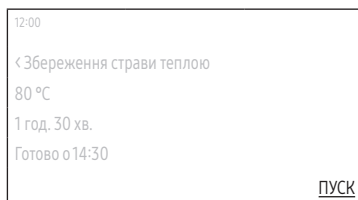
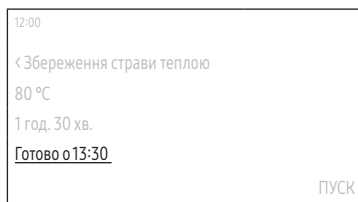
📖 ПРИМІТКА

Не усі режими підтримують роботу щупа для м'яса. Якщо спробувати скористатися щупом у такому режимі, з'явиться повідомлення **Вибраний режим не підтримує використання щупа для м'яса**. У такому разі негайно заберіть щуп.

Спеціальні функції



1. На головному екрані виберіть режим **Конвекції**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Виберіть **Спеціальні функції**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. Виберіть потрібну функцію, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
 - Докладнішу інформацію про кожну функцію див. у розділі «Опис спеціальних функцій».
4. Установіть бажану температуру.
 - Температура за замовчуванням і температурний діапазон залежать від режиму приготування.
5. Виберіть **Час готування**, тоді натисніть **Круглий регулятор**, щоб налаштувати потрібний час приготування, або виберіть **Термощуп** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб встановити цільову температуру м'яса.
 - **Термощуп** можна використовувати лише для режиму **Приготування за помірної температури**.
 - Максимальний час готування становить 23 години 59 хвилин.



6. Щоб встановити потрібний час завершення, виберіть **Готово о** і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Коли встановлено час готування, на дисплеї печі відображається час завершення процесу. (Наприклад: **Готово о 13:30**)
 - Цей крок не застосовується для режиму **Приготування за помірної температури**.
7. Виберіть **ПУСК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
 - Якщо ви не змінювали час завершення, піч розпочне приготування негайно.
 - Якщо ви змінили час завершення, піч автоматично скоригує час початку, щоб приготування було завершено в зазначений момент.
 - Якщо вибрано режим **Приготування за помірної температури**, піч припинить готувати, щойно температура всередині м'яса досягне заданого значення.

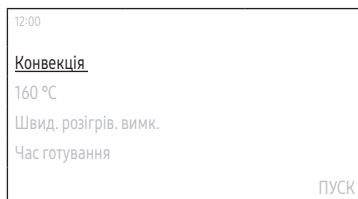
Опис спеціальних функцій

Режим	Температурний діапазон (°C)	Температура за замовчуванням (°C)	Опис
Зберігати страву теплою	40-100	60	Використовуйте лише для зберігання теплою щойно приготованої страви.
Розігрівання посуду	30-80	50	Використовуйте для розігрівання тарілок чи іншого посуду.
Розморожування	30-60	30	Цей режим використовується для розморожування заморожених продуктів, запікання продуктів, фруктів, випікання тортів, приготування кремів і шоколаду. Тривалість розморожування залежить від типу, розміру й кількості продуктів.
Вистоювання тіста	30-50	35	Цей режим використовується для вистоювання тіста й приготування йогурту в домашніх умовах.
Приготування піци	160-250	200	Цей режим підходить для приготування піци; температура й час готування залежать від розміру піци й товщини тіста.
Повільне готування	70-120	80	У цьому режимі для отримання ніжної текстури застосовується низька температура. Він підходить для смаження яловичини, свинини, телятини чи ягнятини, якщо ви хочете отримати м'ясо з ніжною текстурою. Перед смаженням у цьому режимі радимо підрум'янити м'ясо з усіх боків за високої температури на варильній поверхні.
Підсушування	40-90	60	Цей режим застосовується для підсушування фруктів, овочів і трав. Тривалість підсушування залежить від типу, товщини й кількості продуктів.

Робочі режими

Здорове харчування (лише для окремих моделей)

У печі є 20 програм здорового харчування. Параметри приготування налаштовуються автоматично залежно від вибраної програми.



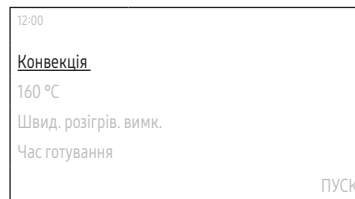
1. На головному екрані виберіть режим **Конвекція**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Виберіть **Здорове харчування**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.



3. Виберіть потрібну програму, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
 - Докладнішу інформацію про кожну програму див. у підрозділі «Приготування здорової їжі» розділу «Розумне приготування» на стор. 51.
4. Прочитайте пораду, виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
5. Налийте воду в резервуар згідно з інструкціями на екрані, виберіть **Далі** і натисніть **Круглий регулятор**.
6. Приготуйте продукти та приладдя відповідно до вказівок на екрані, виберіть **Далі** і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Щоб процес готування почався в певний момент, виберіть **Відкласти початок** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб встановити бажаний час.
7. Виберіть **ПУСК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

Автоматичне приготування

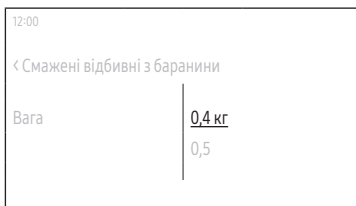
Піч підтримує 50 або 70 (для моделей із режимами здорового харчування) програм автоматичного приготування. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і швидше опанувати цей пристрій. Час готування, рівень потужності й температуру буде налаштовано відповідно до вибраної програми.



1. На головному екрані виберіть режим **Конвекція**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
2. Виберіть **Автоматичне приготування**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.



3. Виберіть категорію, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
4. Виберіть підкатегорію, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
 - У деяких категорій може не бути підкатегорій.
5. Виберіть потрібну програму, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
 - Докладнішу інформацію щодо кожної програми див. «Програми автоматичного приготування» в розділі «Розумне приготування» на стор. 44.
6. Прочитайте пораду, виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.



7. Виберіть вагу, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
 - У деяких програмах цей крок відсутній.
 - Вибір значень ваги залежить від програми.
8. Налийте воду в резервуар згідно з інструкціями на екрані, виберіть **Далі** і натисніть **Круглий регулятор**.
 - У деяких програмах цей крок відсутній.
9. Приготуйте продукти та приладдя відповідно до вказівок на екрані, виберіть **Далі** і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Щоб процес готування почався в певний момент, виберіть **Відкласти початок** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб встановити бажаний час.
10. Виберіть **ПУСК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

Таймер

Додання нового таймера

1. Натисніть кнопку  на панелі керування.
2. Виберіть **Таймер**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. На екрані таймера виберіть **+**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
 - Пропустіть цей крок, якщо таймер додається вперше.
4. Установіть час.

Редагування таймера

1. Натисніть кнопку  на панелі керування.
2. Виберіть **Таймер**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. На екрані таймера виберіть таймер, який потрібно відредагувати, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
4. Змініть час.

Робочі режими

Видалення таймера

1. Натисніть кнопку  на панелі керування.
2. Виберіть **Таймер**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. На екрані таймера виберіть , тоді натисніть **Круглий регулятор**.
4. Виберіть **Видалити** праворуч від таймера, який потрібно видалити, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
5. Виберіть **Готово**, тоді натисніть **круглий регулятор**.

Використання таймера

1. Натисніть кнопку  на панелі керування.
2. Виберіть **Таймер**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. Виберіть **Пуск** праворуч від таймера, який потрібно використати, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
 - Після запуску таймера його можна призупинити або скасувати.

ПРИМІТКА

Коли мине встановлений час, з'явиться повідомлення «**Час минув**» і пролунає мелодія. Виберіть **ОК** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб відхилити повідомлення.

Очищення

Піролітичне очищення (лише для окремих моделей)

Піролітичне очищення режим – це функція очищення з високотемпературним нагріванням. Вона дозволяє спалювати залишки жиру для полегшення очищення вручну.

1. Натисніть кнопку  на панелі керування.
2. Виберіть **очищення**, тоді натисніть **круглий регулятор**.
3. Виберіть **Піролітичне**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
4. Виберіть час, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
5. Виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
6. Виконайте інструкції на екрані, виберіть **Далі** і натисніть **Круглий регулятор**.
7. Прочитайте повідомлення на екрані, виберіть **Пуск** і натисніть **Круглий регулятор**.
8. Зачекайте, щоб піч охолола, і протріть дверцята вздовж усіх країв вологою ганчіркою.

УВАГА

- Не торкайтеся печі під час циклу очищення, оскільки вона дуже нагрівається.
- Для уникнення нещасних випадків стежте за тим, щоб діти перебували якомога далі від печі.
- Не вимикайте живлення печі відразу після завершення циклу: зачекайте, доки вентилятор її охолодить.

ПРИМІТКА

- Після запуску циклу піч усередині нагрівається. Задля безпеки дверцята блокуються. Після закінчення циклу та охолодження печі дверцята буде розблоковано.
- Перед чищенням переконайтеся, що піч порожня. Через високу температуру всередині печі приладдя може деформуватись.

Очищення парою

Ця функція корисна для очищення парою незначних забруднень.

Ця автоматична функція заощаджує ваш час, позбавляючи потреби регулярно чистити піч вручну.

1. Натисніть кнопку  на панелі керування.
2. Виберіть **очищення**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
3. Виберіть **очищення парою**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
4. Виконайте інструкції на екрані, виберіть **Далі** і натисніть **Круглий регулятор**.
5. Виберіть **ПУСК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

📖 ПРИМІТКА

- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію очищення парою, рекомендовано усунути складні забруднення за допомогою миючого засобу.
- Після завершення робочого циклу залиште дверцята печі привідчиненими. Таким чином внутрішня емальована поверхня краще висохне.
- Режим автоматичного очищення не запуститься, доки піч не охолоне. Зачекайте, поки піч охолоне, і спробуйте ще раз.
- Не лийте із силою воду на дно печі. Робіть це обережно. Інакше вода переллється до переду.

Очищення від накипу

Очистіть парогенератор зсередини, щоб уникнути погіршення якості та смаку страв.

📖 ПРИМІТКА

- Піч підраховує час використання парових режимів і за потреби повідомляє, якщо необхідно провести очищення від накипу. Після появи повідомлення паровими режимами можна користуватися ще протягом двох годин без видалення накипу. Після цього обов'язково видаліть накип, інакше ви не зможете знову користуватися паровими режимами.
- Коли з'явиться відповідне повідомлення, виберіть **Почати зараз**, тоді натисніть **Круглий регулятор**, щоб запустити режим очищення від накипу, або виберіть **Пізніше** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб відкласти цю процедуру.
 -  : Необхідно видалити накип.
- 1. Натисніть кнопку  на панелі керування.
- 2. Виберіть **очищення**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
- 3. Виберіть **очищення від накипу**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
- 4. Виберіть **Далі**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
- 5. Виконайте інструкції на екрані, виберіть **Пуск** і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Якщо з'явиться повідомлення про брак води, додайте воду у відповідний резервуар, виберіть **ОК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
- 6. Коли очищення від накипу буде завершено, піч автоматично зіллє воду.
- 7. Після злиття спорожніть резервуар для води.
- 8. Залийте в резервуар 500 мл питної води згідно з інструкціями на екрані та натисніть **ОК**, тоді натисніть **Круглий регулятор**, щоб розпочати промивання.
- 9. По завершенні промивання спорожніть резервуар для води.
 - Після спорожнення очистьте резервуар і поставте назад у піч.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Під час роботи з резервуаром для води надягайте кухонні рукавиці.
- Застосовуйте лише ті засоби від накипу, що призначені для пароварок чи кавоварок.

Робочі режими

⚠ УВАГА

- Не скасовуйте цикл очищення від накипу посеред процесу. Інакше доведеться перезапустити цей цикл і виконати його впродовж наступних трьох годин, щоб можна було знову користуватися паровими режимами.
- Для уникнення нещасних випадків стежте за тим, щоб діти перебували якомога далі від печі.
- Дотримуйтеся пропорції води й засобу від накипу, зазначеної виробником такого засобу.

Проціджування

Після використання парових режимів необхідно злити залишки води, щоб вона не впливала на інші режими. Якщо ви захочете ще раз злити воду з метою очищення, скористайтеся описаною нижче функцією.

- Натисніть кнопку  на панелі керування.
- Виберіть **очищення**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
- Виберіть **Проціджування**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
- Виберіть **Пуск**, тоді натисніть **Круглий регулятор**.
- Виконайте інструкції на екрані, виберіть **ОК** і натисніть **Круглий регулятор**.
 - Піч зіллє воду з генератора пари в резервуар для води.
- По завершенні зливання спорожніть резервуар для води.
 - Після спорожнення очистьте резервуар і поставте назад у піч.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Під час роботи з резервуаром для води надягайте кухонні рукавиці.
- Під час зливання не виймайте резервуар для води.

📖 ПРИМІТКА

- Коли піч почне зливати воду, зачекайте, поки цикл зливання завершиться.
- Залежно від середовища розміщення виробу, операція зливу може зайняти багато часу. Це не несправність виробу, а засіб із міркування безпеки, тому зачекайте, поки вода охолоне.

Налаштування

Натисніть кнопку  на панелі керування, виберіть **Налаштування** і натисніть **Круглий регулятор**, щоб змінити ті чи інші параметри роботи печі. Докладніші описи див. в таблиці нижче.

Меню	Підменю	Опис
Під'єднання	Wi-Fi	Увімкнення або вимкнення з'єднання Wi-Fi.
	Легке підключення	Піч можна підключити до сервера SmartThings через з'єднання Wi-Fi. Коли під підключена, за допомогою додатка SmartThings можна перевіряти її стан та / або керувати нею з мобільного пристрою.
	Віддалене керування	Виберіть Активувати і натисніть Круглий регулятор , щоб дозволити кол-центру віддалений доступ до печі для перевірки внутрішньої інформації.
Дисплей	Яскравість	Налаштування яскравості екранного дисплея.
	Екранна заставка	Увімкнення та вимкнення екранної заставки.  ПРИМІТКА Екранна заставка – це функція, яка відображає дату та час на дисплеї печі, якщо протягом певного часу в режимі очікування немає введення даних.
	Тема годинника	Вибір теми годинника.
	Тайм-аут	Налаштування часу, після якого вмикається екранна заставка.  ПРИМІТКА - Залежно від вибраного режиму енергоспоживання може збільшитися. - Коли вибрано режим «Завжди увімкнено», яскравість РК екрана автоматично змінюється на рівень 2, якщо протягом 3 хвилин не буде виконано жодних дій.

Меню	Підменю	Опис
Дата й час	Автоматичне налаштування дати й часу	Можна ввімкнути й вимкнути автоматичне оновлення часу з Інтернету. Для цього необхідне з'єднання з мережею Wi-Fi.
	Вибір часового поясу	Вибір часового поясу. (Спершу необхідно вимкнути автоматичне встановлення дати й часу.)
	Установити дату	Установлення дати вручну. (Спершу необхідно вимкнути автоматичне встановлення дати й часу.)
	Установити час	Установлення часу вручну. (Спершу необхідно вимкнути автоматичне встановлення дати й часу.)
	Вибрати формат часу	Вибір формату відображення часу (12 годин або 24 години).
Мова		Вибір мови.
Об'єм		Налаштування гучності сигналів печі.
Жорсткість води		Налаштування жорсткості води для парових режимів. - М'яка: До 120 часток на мільйон - Помірно жорстка: 120-240 часток на мільйон - Жорстка: 240-350 часток на мільйон - Дуже жорстка: Понад 350 часток на мільйон
Довідка	Усунення несправностей	Інструкції щодо усунення несправностей.
	Довідник щодо першого використання	Перегляд простих указівок щодо основних функцій печі.
Про пристрій	Назва моделі	Перегляд моделі печі.
	Версія ПЗ	Відомості про поточну версію вбудованого програмного забезпечення. Коли доступне нове програмне забезпечення, у цьому меню з'явиться кнопка Оновлення програмного забезпечення .
	Юридична інформація	Повідомлення з юридичною інформацією.

Блокувати

Панель керування можна заблокувати, щоб запобігти випадковим діям.

- Щоб активувати функцію блокування, торкніть кнопку  на панелі керування, виберіть **Блокування** і натисніть **Круглий регулятор**.
- Щоб вимкнути функцію **Блокування**, натисніть і утримуйте кнопку , доки не з'явиться повідомлення **«Елементи керування розблоковано»**.

Розумне приготування

Приготування вручну

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо акриламідів

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

⚠ УВАГА

Продукти, які швидко псуються (молоко, яйця, риба, м'ясо, птиця тощо), не слід залишати в печі більше ніж на 1 годину до початку приготування, а готову страву слід виїняти з печі одразу після приготування. Вживання зіпсутих страв може призвести до харчового отруєння.

📖 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 крамбл	Решітка-гриль, форма для печі 22-24 см	3		170-180	25-30
Британські булочки	Універсальна форма	3		180-190	30-35
Лазанья	Решітка-гриль, форма для печі 22-24 см	3		190-200	25-30
Меренге	Універсальна форма	3		80-100	100-150
Суфле	Решітка-гриль, форми для суфле	3		170-180	20-25
Яблучний пиріг із дріжджового тіста	Універсальна форма	3		150-170	60-70
Піца по-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
Кіш	Решітка-гриль, форма для печі 22-24 см	2		180-190	25-35
Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	2		160-170	65-75
Охолоджена піца	Універсальна форма	3		180-200	5-10

Смаження

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
М'ясо (Яловичина/Свинина/Ягнятина)					
Яловича вирізка, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		160-180	50-70
Теляче філе, 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, цілий шматок, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		160-180	100-120
Ніжка баранини на кістці, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		170-180	100-120

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Птиця (Курка/Качка/Індичка)					
Курка, ціла, 1,2 кг *	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		200	60-80 *
Шматки курки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200-220	25-35
Грудинка качки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200-210	20-30
Невелика ціла індичка, 5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		180-200	120-150
Овочі					
Овочі, 0,5 кг	Універсальна форма	3		220-230	15-20
Запечена картопля (половинками) 0,5 кг	Універсальна форма	3		190-200	40-50
Риба					
Філе риби, запечене	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200-220	20-30
Смажена риба	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		180-200	30-40

* Перевертайте, коли мине 2/3 часу приготування.

Розумне приготування

Приготування в режимі гриля

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

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Хліб					
Тости	Решітка-гриль	5		270-300	2-4
Сирний тост	Універсальна форма	4		200	4-8
Яловичина					
Стейк *	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		240-250	15-20
Бургери *	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		250-270	13-18
Свинина					
Відбивні зі свинини	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		250-270	15-20
Ковбаски	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		260-270	10-15
М'ясо птиці					
Куряча грудинка	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230-240	30-35
Курячі ніжки	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230-240	25-30

* Перевертайте, коли мине 2/3 часу приготування.

Заморожені готові страви

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Заморожена піца, 0,4-0,6 кг	Решітка-гриль	3		200-220	15-25
Заморожена лазанья	Решітка-гриль	3		180-200	45-50
Заморожені чіпси для приготування в печі	Універсальна форма	3		220-225	20-25
Заморожені крокети	Універсальна форма	3		220-230	25-30
Заморожений сир камембер для приготування в печі	Решітка-гриль	3		190-200	10-15
Заморожені багети з начинкою	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		190-200	10-15
Заморожені рибні палички	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		190-200	15-25
Заморожений рибний бургер	Решітка-гриль	3		180-200	20-35

Паровий режим

Коли ввімкнено функцію приготування на парі, піч генерує пару й рівномірно розподіляє її всередині зони нагрівання, охоплюючи всі кутки зони й поверхні кожної решітки. Страва підрум'янюється, утворюється хрустка скоринка, страва стає м'якою та соковитою всередині.

Налийте в резервуар для води питну воду до максимально допустимого рівня й виберіть оптимальний рівень потужності пари для приготування страви.

Конвекція з парою

Перед запіканням рекомендовано попередньо розігріти піч у режимі приготування на парі.

Страва	Приладдя	Рівень	Рівень пари	Темп. (°C)	Час (хв.)
Охолоджені булочки	Універсальна форма	3	Низький	180-190	10-20
Охолоджені круасани	Універсальна форма	3	Низький	180-190	10-20
Білий батон	Решітка-гриль, форма для хліба довжиною 24 см	2	Середній	180-190	30-40
Пшенично-житній батон	Решітка-гриль, форма для хліба довжиною 24 см	2	Середній	180-190	30-40
Вироби з листкового тіста	Універсальна форма	3	Низький	180-190	15-20
Ванільний крем-карамель	Решітка-гриль	3	Високий	120-130	20-30
Чизкейк	Решітка-гриль	3	Середній	150-160	55-65
Багет *	Універсальна форма	3	Високий	180-200	25-35
Заморожена піца (з розпушувачем)	Універсальна форма	3	Середній	190-210	15-25

* На початковому етапі запікання багета слід використовувати лише функцію приготування на парі.

Рекомендовано використовувати функцію **Конвекція з парою** упродовж 10 хвилин, а решту часу – режим **Конвекція** з такою самою температурою.

Верхній нагрівальний елемент приготування на парі + Конвекція

Рекомендовано вибрати цей режим, коли мине половина часу приготування, щоб позбутися пари й отримати хрустку скоринку. Рекомендовано використовувати **Верхній нагрівальний елемент + Конвекція** або режим **Конвекція** та підтримувати певну температуру.

Страва	Приладдя	Рівень	Рівень пари	Темп. (°C)	Час (хв.)
Смажена свинина зі скоринкою, 1,2 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	Середній	170-180	90-120
Курка, ціла, 1,2 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	2 1	Середній	190-200	55-65
Шматки курки	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1	Низький	210-220	25-35
Грудинка качки	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1	Низький	170-180	15-25
Ціла качка, 2,5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	2 1	Середній	170-180	100-120
Невелика ціла індичка, 4,0 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	2 1	Середній	180-200	120-150
Ціла риба, 0,5 кг *	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1	Середній	170-190	20-30
Філе риби *	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1	Низький	190-200	15-25

* Щоб отримати соковиту страву, рекомендовано використовувати **Верхній нагрівальний елемент приготування на парі + Конвекція**.

Розумне приготування

Нижній нагрівальний елемент приготування на парі + Конвекція

Щоб отримати хрустку скоринку, рекомендовано попередньо розігріти піч у режимі приготування на парі.

Страва	Приладдя	Рівень	Рівень пари	Темп. (°C)	Час (хв.)
Піца по-домашньому	Універсальна форма	2	Середній	190-200	15-20
Піца (з розпушувачем)	Універсальна форма	2	Середній	190-210	15-20
Кіш	Решітка-гриль	2	Низький	180-190	25-35
Булочки	Універсальна форма	2	Низький	180-190	15-25
Фокача	Решітка-гриль	2	Низький	200-210	15-25

Приготування на парі (лише для окремих моделей)

Режим Приготування на парі дає змогу використовувати широкий вибір рецептів.

Для цього режиму використовуйте пароварку та заповніть резервуар питною водою до позначки максимального рівня.

Страва	Приладдя	Рівень	Час (хв.)
Броколі	Пароварка	A	10-15
Овочі скибочками (Цукіні, морква, болгарський перець)	Пароварка	A	10-20
Зелена спаржа	Пароварка	A	15-20
Біла спаржа	Пароварка	A	15-20
Зелена квасоля	Пароварка	A	15-20
Брюсельська капуста	Пароварка	A	15-20
Почищена картопля, розрізана навпіл	Пароварка	A	25-35
Філе риби	Пароварка	A	15-25
Мідії	Пароварка	A	10-20
Креветки	Пароварка	A	10-20
Куряча грудинка	Пароварка	A	20-30
Варені яйця	Пароварка	A	13-18

ПРИМІТКА

Рівень A призначений спеціально для пароварки. Місце його розташування див. у розділі Приладдя на стор. 13.

Професійне смаження

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

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

Дворівнєве приготування

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

У таблиці нижче описано 5 програм дворівневого приготування, рекомендовані для смаження й випікання. Режим дворівневого приготування дозволяє одночасно готувати основні страви і гарніри або основні страви і десерти.

- У режимі дворівневого приготування час розігрівання може бути довшим.

№	Зона	Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
1	Верхнє відділення	Бісквіт	Решітка-гриль, форма Ø 25-26 см	4		160-170	40-45
	Нижнє відділення	Піца по-домашньому, 1,0-1,2 кг	Універсальна форма	1		190-210	13-18
2	Верхнє відділення	Смажені овочі, 0,4-0,8 кг	Універсальна форма	4		220-230	13-18
	Нижнє відділення	Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	1		165-175	70-80
3	Верхнє відділення	Піта	Універсальна форма	4		230-240	13-18
	Нижнє відділення	Картопляна запіканка, 1,0-1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22-24 см	1		180-190	45-50

№	Зона	Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
4	Верхнє відділення	Курячі ніжки	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 4		230-250	30-35
	Нижнє відділення	Лазанья, 1,0-1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22-24 см	1		190-200	30-35
5	Верхнє відділення	Філе риби, запечене	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 4		210-230	15-20
	Нижнє відділення	Листковий пиріг з яблуками	Універсальна форма	1		170-180	25-30

Розумне приготування

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

Верхнє відділення

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

* Не розігрівайте піч.

Нижнє відділення

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Рівень пари	Темп. (°C)	Час (хв.)
Голландський солодкий хлібець	Решітка-гриль, форма для хліба довжиною 24 см	1		-	170-180	50-60
Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	1		-	160-170	70-80
Піца по-домашньому, 1,0-1,2 кг	Універсальна форма	1		-	190-210	15-20
Круасани	Універсальна форма	1		Низький	180-190	15-20

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Рівень пари	Темп. (°C)	Час (хв.)
Чизкейк	Решітка-гриль	1		Середній	150-160	60-70
Булочки	Універсальна форма	1		Низький	180-190	15-25
Броколі *	Пароварка	A		-	-	10-15
Очищені половинки картоплі *	Пароварка	A		-	-	25-35
Філе риби *	Пароварка	A		-	-	15-25
Варені яйця *	Пароварка	A		-	-	13-18

ПРИМІТКА

- Рівень A призначений спеціально для пароварки. Місце його розташування див. у розділі **Приладдя** на стор. 13.
- Підтримка тих чи інших режимів приготування залежить від моделі печі.

Еко-конвекція

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

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

Щуп для м'яса

Страва		Температура всередині (°C)
Яловичина/Ягнятина	Із кров'ю	45-50
	Помірна	55-60
	Просмажене	65-70
Свинина		80-85
М'ясо птиці		85-90

Розумне приготування

Програми автоматичного приготування

⚠ УВАГА

Продукти, які швидко псуються (молоко, яйця, риба, м'ясо, птиця тощо), не слід залишати в печі більше ніж на 1 годину до початку приготування, а готову страву слід вийняти з печі одразу після приготування. Вживання зіпсованих страв може призвести до харчового отруєння.

Однорівневе приготування

У таблиці нижче подано 50 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв. У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо. У посібнику з вказівками ви знайдете кілька рецептів для програм автоматичного приготування.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

1. Запечені страви й випічка

Усі програми автоматичного приготування включають етап розігрівання перед запіканням, перебіг якого відображається на дисплеї. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте їжу. Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Радимо використовувати термостійку форму розміром 22-24 см, яка витримує температуру до 300 °C та зроблена зі скла або скляної кераміки.

Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Запечені страви			
Картопляна запіканка	1,0-1,5	Решітка-гриль	3
	Приготуйте свіжу картопляну запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22-24 см. Запустіть програму і, коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		

Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Овочева запіканка	0,8-1,2	Решітка-гриль	3
	Приготуйте свіжу овочеву запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22-24 см. Запустіть програму і, коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
Запечена паста	1,2-1,5	Решітка-гриль	3
	Зробіть запіканку з макаронів і викладіть її в термостійку форму розміром 22-24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Лазанья	1,0-1,5	Решітка-гриль	3
	Приготуйте лазанью по-домашньому і викладіть її в термостійку форму розміром 22-24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Рататуй	1,2-1,5	Решітка-гриль	3
	Викладіть інгредієнти для рататую в посудину з кришкою. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки. Запікайте під кришкою. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.		
Пироги й випічка			
Яблучний пиріг	1,2-1,4	Решітка-гриль	2
	Зробіть яблучний пиріг і викладіть його в круглу металеву форму діаметром 20-24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Круасани *	0,3-0,4	Універсальна форма	3
	Зробіть круасани (з готового охолодженого тіста). Застеліть універсальну форму папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		

Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Яблучний пиріг з листкового тіста *	0,3-0,4	Універсальна форма	3
	Викладіть листковий пиріг з яблуками на універсальну форму, застелену папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Основа для фруктової начинки	0,4-0,5	Решітка-гриль	3
	Викладіть тісто для основи в антипригарну металеву форму для випікання, змащену вершковим маслом. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Кіш лорен	1,2-1,5	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто для кіша, викладіть його в круглу форму діаметром 22-24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, додайте начинку й поставте форму на середину решітки.		
Печиво мадлен	0,2-0,4	Решітка-гриль	3
	Викладіть тісто в антипригарну металеву форму для печива мадлен. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, додайте начинку й поставте форму на середину решітки.		
Хліб			
Буханець білого хліба *	0,6-0,7	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто й викладіть його в прямокутну антипригарну металеву форму для випікання (довжиною 25-30 см). Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Пшенично-житній хліб *	0,8-0,9	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто й викладіть його в прямокутну антипригарну металеву форму для випікання (довжиною 25-30 см). Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Багет *	0,6-0,7	Універсальна форма	3
	Розділіть тісто на 2 частини й викладіть на універсальну форму.		

Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Горіховий хліб *	1,0-1,1	Універсальна форма	3
	Розділіть тісто на 4 частини й розкладіть на універсальній формі.		
Рогалик *	0,3-0,5	Універсальна форма	3
	Сформуйте булочки (з готового охолодженого тіста). Застеліть універсальну форму папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Випічка й десерти			
Фруктовий крамбл	0,8-1,2	Решітка-гриль	3
	Викладіть свіжі фрукти (малину, смородину, нарізані яблука чи груші) на термостійку посудину розміром 22-24 см. Посипте зверху посипкою. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Британські булочки	0,5-0,6	Універсальна форма	3
	Викладіть булочки (діаметром 5-6 см) на універсальну форму, застелену папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Бісквіт	0,5-0,6	Решітка-гриль	3
	Приготуйте тісто і викладіть його в круглу антипригарну металеву форму для випікання діаметром 25-26 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Мармуровий кекс	0,7-0,8	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто й викладіть його в круглу металеву форму для кексу-кільця. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		

Розумне приготування

Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Голландський солодкий хлібець	0,7-0,8	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто й викладіть його в прямокутну антипригарну металеву форму для випікання (довжиною 25-26 см). Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Чизкейк *	0,8-0,9	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто й викладіть його в круглу антипригарну металеву форму для випікання (розміром 20-24 см). Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Шоколадні тістечка	0,7-0,8	Решітка-гриль	3
	Приготуйте тісто й викладіть його в термостійку форму діаметром 22-24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		

* Для режиму приготування на парі заповніть резервуар питною водою до верхньої позначки.

2. Смажене

Для кращого смаку радимо використовувати свіже охолоджене м'ясо, птицю й рибу. Рекомендуємо ретельно розморожувати заморожені інгредієнти (якщо ви їх використовуєте). У автоматичних програмах не передбачено етапи підігрівання й перевертання. Але за бажанням можна перевернути страву, коли мине половина часу приготування.

Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
М'ясо			
Смажене яловиче філе **	0,8-1,2	Решітка-гриль	2
		Універсальна форма	1
	Додайте до яловичини приправи і поставте м'ясо в холодильник на 1 годину. Покладіть м'ясо на решітку жирною стороною догори.		
Ростбіф, приготований на помірному вогні **	0,8-1,2	Решітка-гриль	2
		Універсальна форма	1
	Додайте до яловичини приправи і поставте м'ясо в холодильник на 1 годину. Покладіть м'ясо на решітку жирною стороною догори.		
Смажені відбивні з баранини з травами	0,4-0,8	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
	Замаринуйте відбивні з баранини в травах і спеціях та викладіть на решітку-гриль.		
Ніжка баранини на кістці **	0,8-1,4	Решітка-гриль	3
		Універсальна форма	1
	Покладіть мариновану баранину на решітку-гриль.		
Смажена свинина зі шкварками **	0,8-1,2	Решітка-гриль	3
		Універсальна форма	1
	Покладіть свинину на решітку жирною стороною догори.		
Свинячі реберця	0,8-1,2	Решітка-гриль	3
		Універсальна форма	1
	Покладіть свинячі реберця на решітку.		

Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
М'ясо птиці			
Курка, ціла */**	0,8-1,4	Решітка-гриль	2
		Універсальна форма	1
	Помийте та почистьте курку. Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть на решітку грудинкою донизу. Встроміть вістря щупа для м'яса в найтовстішу частину грудинки.		
Куряча грудинка	0,5-0,9	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
	Замаринуйте грудинку й покладіть на решітку.		
Курячі ніжки	0,5-0,9	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
	Натріть олією і спеціями та покладіть на решітку.		
Курка, розрізана навпіл *	1,0-1,3	Решітка-гриль	3
		Універсальна форма	1
	Помийте та почистьте курку. Виріжте хребет і натріть курку маслом і спеціями. Покладіть її на решітку-гриль, під якою розташована універсальна форма, і починайте готувати.		
Качка, ціла */**	1,5-2,3	Решітка-гриль	2
		Універсальна форма	1
	Помийте та почистьте качку. Натріть качку спеціями. Покладіть грудинкою догори на решітку-гриль, під якою розташована універсальна форма. Встроміть вістря щупа для м'яса в найтовстішу частину грудинки.		

Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Грудинка качки	0,3-0,7	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
	Покладіть грудинку качки на решітку жирною стороною догори.		
Риба			
Запечене філе форелі	0,3-0,7	Універсальна форма	4
	Викладіть філе форелі на універсальну форму шкірою догори.		
Форель	0,3-0,7	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
	Помийте й почистьте рибу, покладіть її на решітку головами до хвостів. Додайте до риби лимонний сік, сіль і трави. Зробіть на шкірі надрізи ножом. Змастіть олією і посипте сіллю.		
Палтус	0,3-0,7	Універсальна форма	3
	Покладіть морського язика на універсальну форму, застелену папером для випічки. Зробіть надрізи ножом.		
Стейк/філе лосося	0,3-0,7	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	1
	Сполосніть і почистьте філе чи стейки. Викладіть філе на решітку шкірою догори.		

* Для режиму приготування на парі заповніть резервуар питною водою до верхньої позначки.

** Встроміть вістря щупа для м'яса в найтовстішу частину м'яса.

3. Гарніри

У автоматичних програмах не передбачено етап підігрівання. Використовуйте свіжі овочі.

Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Смажені овочі	0,3-0,7	Універсальна форма	4
	Помийте й наріжте скибочками цукіні, баклажани, перець, цибулю й помідори чері. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть рівномірно у формі.		
Фаршировані помідори	0,3-0,7	Універсальна форма	3
	Промийте й розріжте помідори навпіл, вийміть з них середину. Нафаршируйте їх (наприклад, рисом чи яловичим фаршем) і покладіть у форму.		
Картопляні дольки	0,3-0,7	Універсальна форма	3
	Помийте картоплю та розріжте її на дольки. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть рівномірно у формі й починайте готувати.		
Запечені половинки картоплі	0,5-0,9	Універсальна форма	3
	Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл уздовж. Викладіть в універсальну форму зрізаною стороною догори й змастіть оливковою олією, посипте травами й спеціями.		

4. Зручні функції

У автоматичних програмах не передбачено етап підігрівання. Використовуйте заморожені напівфабрикати.

Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Заморожені чіпси для приготування в печі	0,3-0,7	Універсальна форма	3
	Рівномірно розкладіть заморожені чіпси у формі.		
Заморожені картопляні дольки	0,3-0,7	Універсальна форма	3
	Рівномірно розподіліть картопляні дольки у формі.		
Заморожена лазанья	0,3-0,7	Решітка-гриль	3
	Покладіть заморожену лазанью у форму для печі й поставте на решітку-гриль.		

5. Піца й тісто

Усі програми автоматичного приготування включають етап розігрівання перед запіканням, перебіг якого відображається на дисплеї. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте їжу. Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Заморожена піца	0,3-0,7	Решітка-гриль	3
	Запустіть програму; коли пролунає сигнал завершення розігрівання, покладіть заморожену піцу на середину решітки-гриль.		
Піца по-домашньому	0,8-1,2	Універсальна форма	2
	Приготуйте дріжджове тісто для домашньої піци й покладіть його в універсальну форму. У вагу входить тісто і начинка, як от соус, овочі, шинка і сир. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Кальцоне	0,8-1,2	Універсальна форма	3
	Зробіть 4 кальцоне й покладіть їх у форму.		
Розстоювання тіста	0,3-0,7	Решітка-гриль	2
	Приготуйте тісто, покладіть його в чашу і накрийте плівкою. Поставте посудину на середину решітки.		

Дворівневе приготування

У таблиці нижче подано 20 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв. Можна використовувати лише верхню чи нижню зону або обидві зони одночасно.

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

Усі програми Автоматичного приготування включають етап розігрівання, перебіг якого відображається на дисплеї.

Після того як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

1. Верхнє відділення

Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Картопляна запіканка	1,0-1,5	Решітка-гриль	4
	Приготуйте свіжу картопляну запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22-24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
Запечена паста	1,2-1,5	Решітка-гриль	4
	Зробіть запіканку з макаронів і викладіть її в термостійку форму розміром 22-24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Лазанья	1,0-1,5	Решітка-гриль	4
	Приготуйте лазанью по-домашньому і викладіть її в термостійку форму розміром 22-24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		

Розумне приготування

Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Британські булочки	0,5-0,6	Універсальна форма	4
	Викладіть булочки (діаметром 5-6 см) на універсальну форму, застелену папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Курячі ніжки	0,5-0,9	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	4
	Натріть олією і спеціями та покладіть на решітку.		
Стейк/філе лосося	0,3-0,7	Решітка-гриль	4
		Універсальна форма	4
	Сполосніть і почистьте філе чи стейки. Викладіть філе на решітку шкірою догори.		
Смажені овочі	0,3-0,7	Універсальна форма	4
	Помийте й наріжте скибочками цукіні, баклажани, перець, цибулю й помідори чері. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть рівномірно у формі.		
Запечені половинки картоплі	0,5-0,9	Універсальна форма	4
	Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл уздовж. Викладіть в універсальну форму зрізаною стороною догори й змастіть оливковою олією, посипте травами й спеціями.		
Заморожені картопляні дольки	0,3-0,7	Універсальна форма	4
	Рівномірно розподіліть картопляні дольки у формі.		
Заморожені чіпси для приготування в печі	0,3-0,7	Універсальна форма	4
	Рівномірно розкладіть заморожені чіпси у формі.		

2. Нижнє відділення

Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Яблучний пиріг	1,2-1,4	Решітка-гриль	1
	Зробіть яблучний пиріг і викладіть його в круглу металеву форму діаметром 20-24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Яблучний пиріг з листового тіста *	0,3-0,4	Універсальна форма	1
	Викладіть листовий пиріг з яблуками на форму, застелену папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Круасани *	0,3-0,4	Універсальна форма	1
	Зробіть круасани (з готового охолодженого тіста). Застеліть універсальну форму папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Кіш лорен	1,2-1,5	Решітка-гриль	1
	Приготуйте тісто для кіша, викладіть його в круглу форму діаметром 22-24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, додайте начинку й поставте форму на середину решітки.		
Рогалик *	0,3-0,5	Універсальна форма	1
	Сформуйте булочки (з готового охолодженого тіста). Застеліть універсальну форму папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
Фруктовий крамбл	0,8-1,2	Решітка-гриль	1
	Викладіть свіжі фрукти (малину, смородину, нарізані яблука чи груші) на термостійку посудину розміром 22-24 см. Посипте зверху посипкою. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		

Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Чизкейк *	0,8-0,9	Решітка-гриль	1
	Приготуйте тісто й викладіть його в круглу антипригарну металеву форму для випікання (розміром 20-24 см). Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
Фаршировані помідори	0,3-0,7	Універсальна форма	1
	Промийте й розріжте помідори навпіл, вийміть з них середину. Нафаршируйте їх (наприклад, рисом чи яловичим фаршем) і покладіть у форму.		
Заморожена піца	0,3-0,7	Решітка-гриль	1
	Запустіть програму; коли пролунає сигнал завершення розігрівання, покладіть заморожену піцу на середину решітки-гриль.		
Піца по-домашньому	0,8-1,2	Універсальна форма	1
	Приготуйте дріжджове тісто для домашньої піци й покладіть його в універсальну форму. У вагу входить тісто і начинка, як от соус, овочі, шинка і сир. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		

* Для режиму приготування на парі заповніть резервуар питною водою до верхньої позначки.

3. Подвійний режим приготування

Можна вибрати одну автоматичну програму для нижньої та верхньої зон і готувати одночасно.

УВАГА

Коли використовується верхня чи нижня зона, вентилятор та нагрівальний елемент іншої зони можуть працювати задля оптимальної ефективності. Зону, яка не використовується, не слід використовувати для інших цілей.

Приготування здорової їжі (лише для окремих моделей)

У печі є 20 програм здорового харчування. Параметри приготування налаштовуються автоматично залежно від вибраної програми. Можна використовувати всю або тільки нижню зону.

Для цього режиму використовуйте пароварку та заповніть резервуар питною водою до позначки максимального рівня.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Броколі	0,4-0,6	Пароварки	A
Цвітна капуста	0,4-0,6	Пароварки	A
Морква скибочками	0,4-0,6	Пароварки	A
Цукіні скибочками	0,4-0,6	Пароварки	A
Гарбузові кубики	0,4-0,6	Пароварки	A
Зелена спаржа	0,4-0,6	Пароварки	A
Біла спаржа	0,4-0,6	Пароварки	A
Зелена квасоля	0,4-0,6	Пароварки	A
Брюссельська капуста	0,4-0,6	Пароварки	A
Почищена картопля, розрізана навпіл	0,6-0,8	Пароварки	A
Яблука скибочками	0,4-0,6	Пароварки	A
Креветки	0,6-0,8	Пароварки	A
Мідії	0,8-1,0	Пароварки	A
Філе риби	0,6-0,8	Пароварки	A
Куряча грудинка	0,8-1,0	Пароварки	A
Крем-карамель	-	Пароварки	A

Розумне приготування

Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Заморожені вареники	0,4-0,6	Пароварки	A
Яйце, зварене круто	0,5-0,7	Пароварки	A
Яйце в мішечку	0,5-0,7	Пароварки	A
Яйце, зварене некруто	0,5-0,7	Пароварки	A

ПРИМІТКА

Рівень A призначений спеціально для пароварки. Місце його розташування див. у розділі **Приладдя** на стор. 13.

Спеціальні функції

Розморожування

Цей режим використовується для розморожування заморожених продуктів, запікання продуктів, фруктів, випікання тортів, приготування кремів і шоколаду. Тривалість розморожування залежить від типу, розміру й кількості продуктів.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Заморожені продукти Шматки курки в клярі, ковбаски, картопля	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	50	-
Випічка Хліб і булочки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	50	-
Фрукти	Решітка-гриль, форма для печі	3	30	-
Пиріг, крем, шоколад	Решітка-гриль, форма для печі	3	30	-

Підсушування

Цей режим застосовується для підсушування фруктів, овочів і трав. Тривалість підсушування залежить від типу, товщини й кількості продуктів.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Фрукти	Решітка-гриль	3	70-80	300-420
Овочі	Решітка-гриль	3	70-80	200-500
Трави	Решітка-гриль	3	70-80	60-90

Вистоювання тіста

Цей режим використовується для вистоювання тіста й приготування йогурту в домашніх умовах.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Тісто для піци	Решітка-гриль	2	30-40	30-40
Тісто для пирогів/Хліба	Решітка-гриль, форма для печі	2	30-40	40-50
Домашній йогурт	Решітка-гриль, форма для печі	2	40-50	6-7 (годин)

Приготування піци

Цей режим підходить для приготування піци. Температура й час готування залежать від розміру піци й товщини тіста.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Піца по-домашньому	Універсальна форма	2	190-210	15-25
Тонка домашня піца	Універсальна форма	2	210-230	10-15

Повільне готування

У цьому режимі для отримання ніжної текстури застосовується низька температура. Він підходить для смаження яловичини, свинини, телятини чи ягнятини, якщо ви хочете отримати м'ясо з ніжною текстурою. Перед смаженням у цьому режимі радимо підрум'янити м'ясо з усіх боків за високої температури на варильній поверхні.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (години)
Смажена яловичина	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	80-100	3-4
Вирізка, товщина 5-6 см	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	70-80	4-5
Смажена свинина	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	80-100	4-5
Смажена баранина	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	80-100	3-4
Грудинка качки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	70-90	2-3

Вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN 60350-1.

1. Випікання

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

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Невеличкі пироги	Універсальна форма	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Пісочне печиво	Універсальна форма	1+3		140	28-33
Нежирний бісквіт	Решітка-гриль + Розбірні форма для пирогів (3 темним покриттям, Ø 26 см)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Яблучний пиріг	Решітка-гриль + 2 Розбірні круглі форми для пирогів ** (3 антипригарним покриттям, Ø 20 см)	2 розташована по діагоналі		160	70-80
	Універсальна форма + Решітка-гриль + 2 Розбірні форми для пирогів *** (3 антипригарним покриттям, Ø 20 см)	1+3		160	80-90

* У разі використання скляної посудини з кришкою (Ø 26 см) у звичайному режимі збільште час готування на 5 хвилин.

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

*** Два пироги розташовуються таким чином: посередині один поверх іншого.

Розумне приготування

2. Приготування в режимі гриля

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

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Решітка-гриль	5		300 (Макс.)	1-2
Гамбургери з яловичиною * (12 шт.)	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	4 1		300 (Макс.)	1-ша 15-18 2-га 5-8

* Перевертайте, коли мине 2/3 часу приготування.

3. Смаження

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Ціла курка * 1,3-1,5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		200	60-75
Ціла курка * 1,5-1,7 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		200	70-85

* Перевертайте, щойно мине половина часу приготування.

4. Приготування на парі

Для режиму приготування на парі заповніть резервуар питною водою до верхньої позначки.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Час (хв.)
Броколі 0,5 кг	Пароварка	A		12-15
Яйця на парі 10 шт.	Пароварка	A		15-18
Чищена картопля 0,5 кг	Пароварка	A		18-23
Заморожений лосось	Пароварка	A		18-23

ПРИМІТКА

Рівень A призначений спеціально для пароварки. Місце його розташування див. у розділі **Приладдя** на стор. 13.

Добірка популярних рецептів для приготування з Автоматичними програмами

Картопляна запіканка

- Інгредієнти** 800 г картоплі, 100 мл молока, 100 мл вершків, 50 г збитих цілих яєць, по 1 ст. л. солі, перцю, мускатного горіха, 150 г тертого сиру, вершкове масло, чебрець.
- Вказівки** Почистьте картоплю і поріжте на шматки товщиною 3 мм. Добре змастіть вершковим маслом дно посудини (22-24 см). Розкладіть шматки на чистий рушник, накрийте їх рушником і не відкривайте, поки не приготує решту інгредієнтів. Викладіть решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, у велику посудину і ретельно перемішайте. Викладіть шматки картоплі у посудину, накладаючи їх один на один, і викладіть суміш поверх картоплі. Посипте тертим сиром і випікайте. Коли страва буде готова, прикрасьте її свіжими листочками чебрецю.

Овочева запіканка

- Інгредієнти** 800 г овочів (цукіні, помідори, цибуля, морква, перець, попередньо проварена картопля), 150 мл вершків, 50 г збитих яєць, по 1 ст. л. солі, спецій (перець, петрушка або розмарин), 150 г тертого сиру, 3 ст. л. оливкової олії, листочки чебрецю.
- Вказівки** Помийте овочі й наріжте їх скибочками товщиною 3-5 мм. Покладіть нарізані овочі шарами в посудину для запіканки (22-24 см) і додайте олію. Змішайте решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, і залийте сумішшю овочі. Посипте тертим сиром і випікайте. Прикрасьте готову страву кількома свіжими листочками чебрецю.

Лазанья

- Інгредієнти** 2 ст. л. оливкової олії, 500 г фаршу із яловичини, 500 мл томатного соусу, 100 мл яловичого бульйону, 150 г сухих листів лазаньї, 1 цибуля (дрібно поріzana), 200 г тертого сиру, по 1 ст. л. висушеного листя петрушки, орегано й базиліка.
- Вказівки** Приготуйте соус із м'яса і помідорів. Розігрійте олію на сковорідці, тоді готуйте фарш із яловичини і цибулю упродовж 10 хвилин до золотистого кольору. Влийте помідоровий соус і яловичий бульйон, додайте сушені трави. Доведіть до кипіння, тоді тушуйте ще 30 хвилин. Готуйте лазанью відповідно до вказівок на упаковці. Викладіть лазанью, м'ясний соус і сир, тоді знову повторіть усі дії з початку. Рівномірно посипте верхній шар пасти сиром, що залишився, і запікайте.

Розумне приготування

Яблучний пиріг

- Інгредієнти**
- **Тісто:** 275 г борошна, $\frac{1}{2}$ ст. л. солі, 125 г білої цукрової пудри, 8 г ванільного цукру, 175 г холодного масла, 1 яйце (збите).
 - **Начинка:** 750 г твердих цілих яблук, 1 ст. л. лимонного соку, 40 г цукру, $\frac{1}{2}$ ст. л. кориці, 50 г родзинок без кісточок, 2 ст. л. панірувальних сухарів.
- Вказівки**
- Просійте борошно з сіллю над великою чашею. Просійте цукрову пудру і ванільний цукор. Розріжте масло 2 ножами на малі кубики і розітріть із борошном. Додайте $\frac{3}{4}$ збитого яйця. Замішайте усі інгредієнти у кухонному комбайні до утворення крихкої маси. Сформуйте руками з тіста кулю. Обгорніть плівкою і покладіть у холодильник на 30 хвилин.
- Змастіть розбірну форму для випікання (діаметром 24-26 см) жиром і посипте дно борошном. Розкачайте $\frac{3}{4}$ тіста товщиною 5 мм. Викладіть тісто у форму (на дно і стінки форми).
- Почистьте і повиймайте з яблук кісточки. Поріжте яблука на кубики $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ см. Збризніть яблука лимонним соком і ретельно перемішайте. Помийте і висушіть смородину і родзинки. Додайте цукор, корицю, родзинки і смородину. Ретельно перемішайте і посипте тісто на дні панірувальними сухарями. Злегка потисніть. Розкачайте решту тіста. Поріжте тісто на малі смужки і розкладіть їх нахрест поверх начинки. Змастіть пиріг рештою збитого яйця.

Кіш лорен

- Інгредієнти**
- **Тісто:** 200 г звичайного борошна, 80 г вершкового масла, 1 яйце.
 - **Начинка:** 75 г нежирного бекону, нарізаного кубиками, 125 мл вершків, 125 г крем-фреша, 2 збитих яйця, 100 г тертого швейцарського сиру, сіль і перець.
- Вказівки**
- Щоб приготувати тісто, покладіть борошно, масло і яйце у чашу і перемішайте до утворення м'якої маси, тоді залиште тісто у холодильнику на 30 хвилин. Розкачайте тісто і викладіть у змащену жиром керамічну посудину для кішу (діаметром 25 см). Проштрикніть тісто виделкою. Змішайте яйця, вершки, свіжі вершки, сир, сіль і перець. Вилийте суміш на тісто одразу перед випіканням.

Фруктовий крамбл

- Інгредієнти**
- **Начинка:** 200 г борошна, 100 г масла, 100 г цукру, 2 г солі, 2 г порошку кориці.
 - **Фрукти:** 600 г різноманітних фруктів.
- Вказівки**
- Змішайте всі інгредієнти до утворення крихкої маси для прикрашання десерту. Викладіть фрукти в посудину для запікання, а зверху посипку.

Піца по-домашньому

- Інгредієнти**
- **Тісто для піци:** 300 г муки, 7 г сухих дріжджів, 1 ст. л. оливкової олії, 200 мл теплої води, по 1 ст. л. цукру й солі.
 - **Начинка:** 400 г овочів, нарізаних скибочками (баклажан, цукіні, цибуля, помідор), 100 г шинки або бекону (подрібненого), 100 г тертого сиру.
- Вказівки** Викладіть борошно, дріжджі, олію, сіль, цукор і влийте теплу воду в чашу і змішайте до утворення вологої маси. Замішуйте тісто міксером чи вручну упродовж 5-10 хвилин. Накрийте кришкою і покладіть у піч на 30 хвилин за температури 35 °С. Розкачайте тісто прямокутної форми, попередньо посипавши поверхню борошном, і викладіть тісто у форму. Викладіть помідорове пюре на тісто, тоді викладіть шинку, гриби, оливки і помідори. Посипте рівномірно сиром і запікайте.

Смажена вирізка яловичини

- Інгредієнти** 1 кг яловичої вирізки цілим шматком, 5 г солі, 1 г перцю, по 3 г розмарину й чебрецю.
- Вказівки** Приправте яловичину сіллю, перцем і розмарином і залиште у холодильнику на 1 годину. Викладіть на решітку-гриль. Покладіть у піч і готуйте.

Смажені відбивні з баранини з травами

- Інгредієнти** 1 кг відбивних з баранини (6 шматків), 4 великі зубці часнику (витиснути), 1 ст. л. свіжого чебрецю (потовкти), 1 ст. л. свіжого розмарину (потовкти), 2 ст. л. солі, 2 ст. л. оливкової олії.
- Вказівки** Змішайте сіль, часник, трави та олію і покладіть в цю суміш м'ясо. Переверніть м'ясо, щоб воно вкрилося маринадом з усіх боків, і залиште на 30 хвилин – 1 годину за кімнатної температури.

Свинячі реберця

- Інгредієнти** 2 смужки свинячих реберць, 1 ст. л. чорного перцю, 3 лаврові листочки, 1 цибулина (подрібнена), 3 зубчики часнику (подрібненого), 85 г коричневого цукру, 3 ст. л. вустерського соусу, 2 ст. л. томатного пюре, 2 ст. л. оливкової олії.
- Вказівки** Приготуйте соус для барбекю. Розігрійте олію в сковорідці й додайте цибулю. Готуйте до м'якості, потім додайте решту інгредієнтів. Трохи просмажте, тоді зменште температуру й тушуйте ще 30 хвилин. Замаринуйте реберця в соусі барбекю і залиште на 30 хвилин – 1 годину.

Очищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Внутрішня частина

- Для очищення внутрішньої частини печі використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для очищення або теплий мильний розчин.
- Не чистьте вручну ущільнювачі дверцят.
- Щоб не пошкодити емальовані поверхні печі, використовуйте лише стандартні засоби для очищення.
- Щоб видалити стійкий бруд, використовуйте спеціальний засіб для очищення печі.
- Оскільки температура в камері для приготування на початковому етапі підвищується, ви можете виявити деякі плями на внутрішньому склі дверцят. Якщо таке трапиться, вимкніть піч і зачекайте, поки вона охолоне. Тоді протріть внутрішнє скло паперовим рушником або чистою ганчіркою із нейтральним мийним засобом.

Зовнішня поверхня печі

Відбитки пальців, жир або плями на зовнішніх поверхнях (як-от на дверцятах, ручках або дисплеї) витирайте м'якою ганчіркою, змоченою мийним засобом для скла або нейтральним мийним засобом, а потім протріть поверхню м'якою, чистою та сухою ганчіркою.

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

Приладдя

Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Щоб видалити стійкий бруд, замочіть приладдя в теплій мильній воді на 30 хвилин, а потім помийте.

Каталітична емальована поверхня (лише для 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.

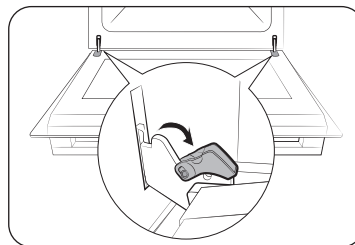
1. Вийміть все приладдя з печі.
2. Почистьте піч всередині.
3. Виберіть режим **Конвекція** із максимальною температурою і увімкніть цей режим на одну годину.

Дверцята (лише для окремих моделей)

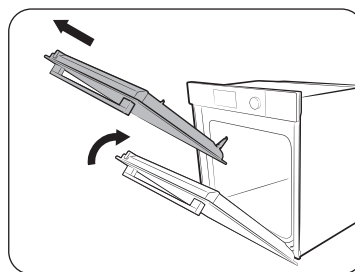
Знімати дверцята з печі можна лише з метою очищення. Щоб зняти дверцята для очищення, дотримуйтеся вказівок нижче.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

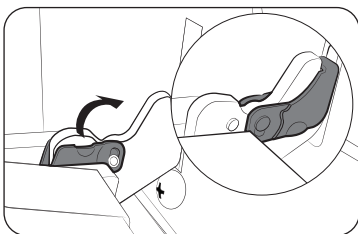
Дверцята печі важкі.



1. Відкрийте дверцята й відкрийте фіксатори на обох завісах.



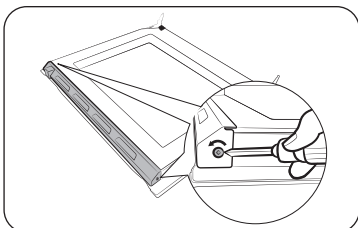
2. Закрийте дверцята на приблизно 70°. Притримуйте дверцята печі з боків обома руками, підніміть і потягніть догори, щоб зняти із завіс.
3. Протріть дверцята чистою ганчіркою, змоченою в мильній воді.



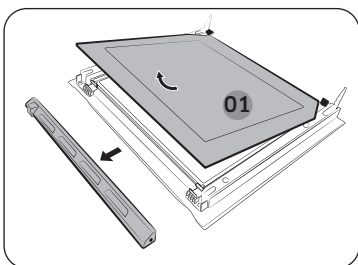
4. Після цього виконайте дії кроків 1-2 вище у зворотному порядку, щоб установити дверцята на місце. Упевніться, що фіксатори на завісах закрито з обох боків.

Скло дверцят

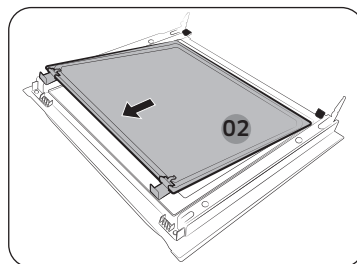
Залежно від моделі дверцят печі обладнано 3-4 шарами скла, розташованими один за одним. Виймати скло з дверцят можна лише з метою очищення. Щоб зняти скло з дверцят для очищення, дотримуйтеся вказівок нижче.



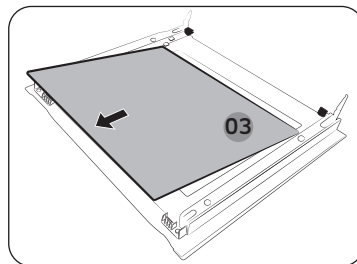
1. За допомогою викрутки викрутіть гвинти зліва і справа.



2. Зніміть кришки в напрямку стрілок.
3. Зніміть перший шар скла із дверцят.



4. Зніміть другий шар із дверцят у напрямку стрілки.



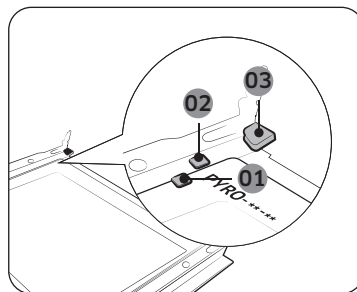
5. Зніміть третій пласт із дверцят у напрямку, вказаному стрілкою.
6. Протріть скло чистою ганчіркою, змоченою в мильній воді.

⚠ УВАГА

Щоб визначити, яким боком ставити скло, знайдіть позначку «PYRO» в кутку кожного скла.

Правильне розташування: PYRO-**-**

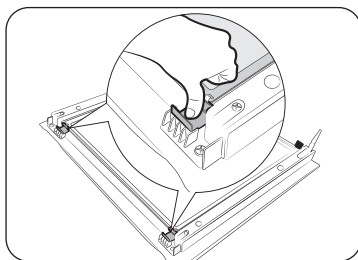
Неправильне розташування: **_**-**_ОЯУЧ



7. Після завершення встановіть шари скла в такому порядку:

- Погляньте на рисунок і знайдіть завіси. Встановіть шар 3 під фіксатором 1, шар 2 – між фіксаторами 1 і 2, а шар 1 – у фіксатор 3 саме в такій послідовності. Друкована сторона має бути повернута до середини.

- 01 Затискач 1
- 02 Затискач 2
- 03 Затискач 3

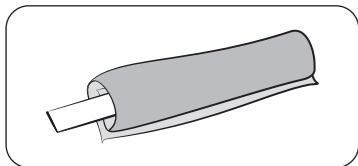


8. Встановивши шар 2, потисніть фіксатори донизу й перевірте, чи надійно вони фіксують скло.
9. Щоб встановити кришки на місце, виконайте дії пунктів 1-2 у зворотному порядку.

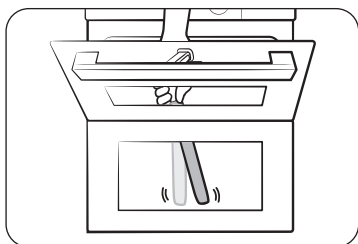
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Щоб запобігти втратам тепла, належним чином вставте скло.

Скло подвійних дверцят (лише для окремих моделей)



1. Обв'яжіть вологу ганчірку навколо палиці.

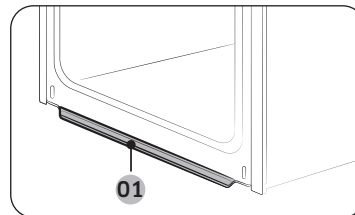


2. Покладіть рушник під дверцята.
3. Почистьте дверцята.
4. Додайте мийний засіб до ганчірки і знову почистьте.
5. Витріть вологу сухую ганчіркою.

⚠ УВАГА

Не від'єднуйте дверцята під час очищення.

Лоток для води



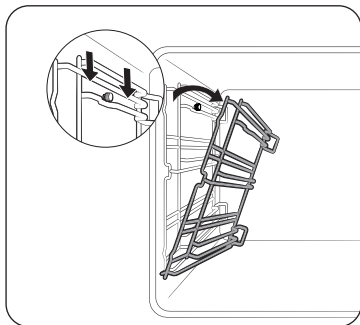
01 Лоток для води

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

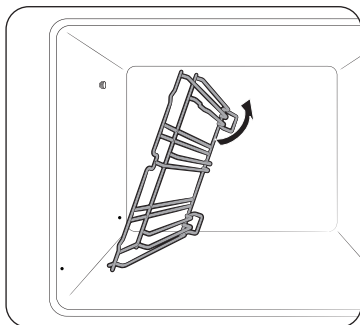
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Якщо ви помітите, що з лотка для води протікає вода, зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung.

Бокові решітки (лише для окремих моделей)



1. Натисніть верхній ряд на решітці зліва й відхиліть униз приблизно на 45°.



2. Потягніть і вийміть нижній ряд бокової решітки ліворуч.
3. Так само зніміть бокову решітку праворуч.
4. Почистьте обидві бокові решітки.
5. Після цього виконайте дії пунктів 1-2 у зворотному порядку, щоб встановити бокові решітки на місце.

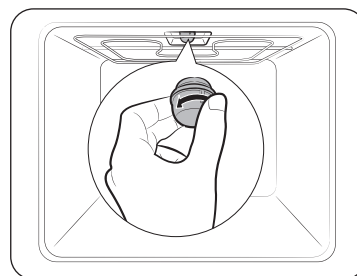


ПРИМІТКА

Піч працює без бокових і звичайних решіток.

Заміна

Лампочки

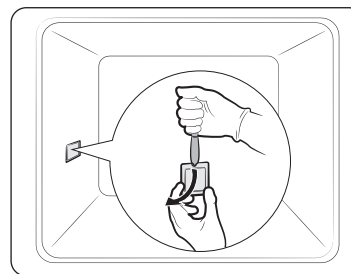


1. Зніміть скляний ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки.
2. Замініть лампочку в печі.
3. Почистьте скляний ковпачок.
4. Після цього виконайте крок 1 у зворотному порядку і встановіть скляний ковпачок на місце.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Бокова лампочка печі



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

Усунення несправностей

Що слід перевірити

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

Проблема	Причина	Вирішення
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	- Можливо, між кнопками є сторонні часточки - Сенсорна модель: можливо, зовнішня поверхня волога - Можливо, встановлено функцію блокування	- Усуньте сторонню речовину і повторіть спробу. - Усуньте вологу і повторіть спробу. - 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. - Перевірте, чи не ввімкнено демонстраційний режим.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	Можливо, піч від'єднано від розетки	Під'єднайте кабель живлення до розетки.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи вимикається живлення.	- Можливо, піч неперервно працювала надто довго - Можливо, не працює вентилятор охолодження - Можливо, піч встановлено в місці без належної вентиляції - Можливо, до однієї розетки підключено кілька кабелів живлення	- Після тривалої роботи дайте печі час охолонути. - Послухайте, як звучить вентилятор охолодження. - Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення. - Використовуйте один штекер.
До печі не подається живлення.	Можливо, не подається живлення	Перевірте, чи подається живлення.
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 - Можливо, до лампочки під час готування прилепили сторонні часточки	- Лампочка вимикається автоматично за деякий час для заощадження живлення. Її можна ввімкнути знову, натиснувши кнопку Підсвітки печі. - Почистьте внутрішню поверхню печі і перевірте ще раз.

Проблема	Причина	Вирішення
Пристрій б'ється 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 і витріть її сухим рушником.
Через зазор у дверцятах виходить пара.		
В печі залишається вода.		
Надто яскраве світло в печі.	Яскравість світла змінюється зі зміною потужності.	Зміна потужності під час готування не є несправністю, тому не слід хвилюватися.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	Вентилятор автоматично працює упродовж певного часу, щоб провітрити піч всередині.	Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.

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

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Піч не готує належним чином.	Можливо, ви надто часто відкриваєте дверцята під час роботи печі	Не слід часто відкривати дверцята, якщо немає потреби перевертати страву. Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування.
Я чую, як кипить вода під час роботи функції приготування на парі.	Це відбувається тому, що паровий нагрівач гріє воду	Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.
Функція приготування на парі не працює.	У резервуарі немає води	Налийте воду в резервуар і спробуйте знову.
Під час піролітичного очищення виріб нагрівається	У режимі піролітичного очищення використовуються високі температури	Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.
Під час піролітичного очищення чути запах смаженого.	У режимі піролітичного очищення використовуються високі температури, тож може з'явитися запах підгорілих залишків їжі.	Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.
Не працює функція очищення пару.	Це тому, що температура надто висока	Дайте печі охолонути, тоді ввімкніть знову.

Інформаційні коди

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

Код	Значення	Вирішення
C-d1	Несправна функція блокування дверцят	Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдалося, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
C-20	Несправні сенсори	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Виникає лише під час Читання/Запису EEPROM	
C-70	Проблеми, пов'язані з роботою функції приготування на парі	
C-72		
C-F0	Можливо, між головною й додатковою платами керування немає зв'язку	
C-F2	Виникає в разі проблем зі зв'язком між сенсорною платою й головною (Main micom) чи додатковою (Sub micom) платою керування	
C-d0	Проблема з кнопками Стається, якщо натиснути і утримувати кнопку якийсь час.	Почистьте кнопки і упевніться, що навколо чи на кнопках немає води. Вимкніть піч і повторіть спробу. Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.

Усунення несправностей

Код	Значення	Вирішення
-dC-	Можливо, у дворівневому режимі вийнято розділювач. Можливо, в однорівневому режимі встановлено розділювач.	Не виймайте розділювач, готуючи у дворівневому режимі. Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
S-01	Захисне вимкнення Піч може працювати за встановленої температури протягом тривалого часу. • Менше 100 °C - 16 год. • Від 105 °C до 240 °C - 8 год. • Від 245 °C до Макс. - 4 год.	Це не є несправністю системи. Вимкніть піч і вийміть їжу. Тоді повторіть спробу, як звичайно.

Технічні характеристики

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

Напруга під'єднання		230-240 В змінного струму 50 Гц
Максимальна споживана потужність		3650-3950 Вт
Розміри (Ш × В × Г)	Окремий пристрій	595 x 596 x 570 мм
	Вбудована	560 x 579 x 549 мм
Об'єм		76 л

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років

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

Мікрофіша

SAMSUNG	SAMSUNG	
Ідентифікація моделі	NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****	
Коефіцієнт енергоефективності печі (на камеру)	81,6	
Клас енергоефективності печі (на камеру)	A+	
Споживання електроенергії (електрика) для розігрівання страви стандартної ваги в електропечі у звичайному режимі (кінцева електрична енергія) (електропечі)	1,05 кВт·год	
Споживання електроенергії для розігрівання страви стандартної ваги в електропечі у режимі роботи вентилятора (кінцева електрична енергія) (електропечі)	0,71 кВт·год	
Кількість камер	1	
Джерело тепла печі (електрика чи газ)	електрика	
Об'єм камери печі (V)	76 л	
Тип печі	Вбудована	
Маса виробу (М)	NV7B666**** : 35,6 кг NV7B667**** : 40,6 кг NV7B668**** : 35,6 кг NV7B669**** : 40,6 кг	NV7B676**** : 39,1 кг NV7B677**** : 43,1 кг NV7B678**** : 39,1 кг NV7B679**** : 43,1 кг

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

Поради щодо заощадження електроенергії

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

Моделі з радіопередавачем або радіомовним приймачем

- Самсунг Електронікс Ко., Лтд. заявляє, що це обладнання відповідає вимогам «Технічного регламенту радіоблагоднання», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.05.2017р. № 355
- Повний текст декларації відповідності доступний за такою адресою: <http://www.samsung.com> перейдіть на сторінку Підтримка > Пошук за кодом моделі.

Для моделей з радіопередавачами застосовується така інформація

- Це обладнання може використовуватись на території України.

Wi-Fi	Частотний діапазон	Потужність передавача (Макс.)
	2400-2484 МГц	20 дБм
	5150-5250 МГц	20 дБм
	5250-5350 МГц	20 дБм
	5470-5725 МГц	20 дБм

Загальне споживання електроенергії в режимі очікування, Вт (усі мережеві порти – в увімкненому стані)		1,9 Вт
Період до активації функції керування потужністю, хв.		20 хвилин
Wi-Fi	Споживання електроенергії в режимі очікування, Вт	1,9 Вт
	Період до активації функції керування потужністю, хв.	20 хвилин
Режим вимкнення	Споживання електроенергії	0,5 Вт
	Період до активації функції керування потужністю, хв.	30 хвилин

Вимірювання та розрахунок енергоспоживання здійснений на підставі Постанови КМУ № 733 від 14.08.2019 р., та згідно з національними стандартами, що є ідентичними відповідним європейським гармонізованим стандартам ДСТУ EN 50564 (EN 50564).

Заява про використання відкритого коду

Програмне забезпечення цього виробу містить програмне забезпечення з відкритим кодом. Можна отримати повний відповідний вихідний код на три роки після останньої поставки цього виробу, надіславши електронного листа на адресу <http://opensource.samsung.com> (Скористайтесь меню «Запит».)

Отримати повний вихідний код також можна на таких носіях, як компакт-диск (за мінімальну плату).

Посилання http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 веде на сторінку, яка містить інформацію щодо ліцензії на вихідний код для цього продукту. Ця пропозиція є дійсною для кожного отримувача цієї інформації.



Виробник : «Самсунг Електронікс Ко., Лтд.» 129, Самсунг-Ро, Енгтонг-Гу, Сувоң, Кьонгі-до, 16677 Республіка Корея

АДРЕСА ФАБРИКИ :

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

Країна виробництва : Малайзія

Імпортёр в Україні :

ТОВ «Самсунг Електронікс Україна Компані», 01032, м. Київ, вул. Льва Толстого, 57 приймає претензії від споживача,
а також забезпечує виконання гарантійних зобов'язань виробника і організацію технічного обслуговування виробу

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

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

