

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации и установке

NV68A1110 / NV68A1140** / NV68A1145****

SAMSUNG



Содержание

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

Использование руководства

Благодарим вас за выбор встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG.

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

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

В данном руководстве используются следующие обозначения:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

⚠ ВНИМАНИЕ

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

💡 ПРИМЕЧАНИЕ

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

Инструкции по технике безопасности

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

Важные меры предосторожности

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

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

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

Инструкции по технике безопасности

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

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

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

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

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

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

Проветривайте помещение во время пиролитической очистки и после ее завершения.

Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

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

Не допускается использовать паровые очистители.

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

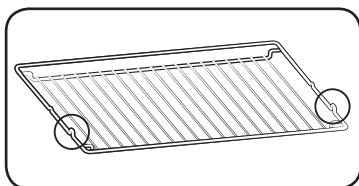
Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

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

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

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

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



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

▲ ВНИМАНИЕ

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

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

В случае неисправности или поломки устройства его эксплуатацию следует прекратить.

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

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

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

Перед проведением ремонта или очистки следует отключать устройство от сети.

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

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

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

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

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

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

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

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

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

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

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

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

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

В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.

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

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

Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.

Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

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

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

Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: в процессе приготовления не оставляйте дверцу открытой.

Инструкции по технике безопасности

Правильная утилизация изделия

(Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

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

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

Функция автоматической экономии энергии

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

Установка

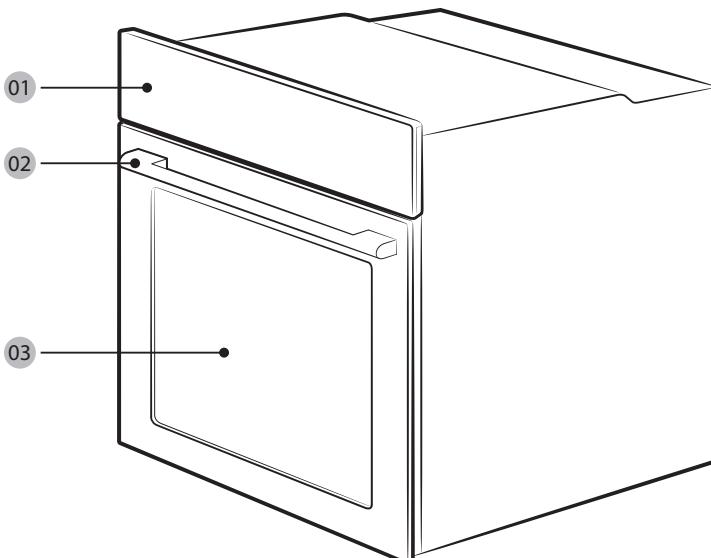
▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Комплектация

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

Внешний вид устройства



01 Панель управления

02 Ручка дверцы

03 Дверца

Принадлежности

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



Решетка



Решетка-вставка *



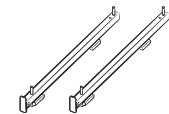
Противень для выпекания *



Универсальный противень *



Глубокий противень *

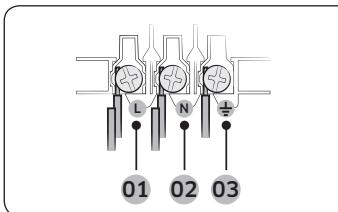


Выдвижные направляющие *

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Подключение к источнику питания



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

Номинальный ток (A)	Минимальная площадь поперечного сечения
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm 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 (\perp) предназначена для подключения к заземлению. Сначала подключите желтый и зеленый провода (заземление), которые должны быть длиннее других проводов. При подключении к штепсельной розетке духовой шкаф следует установить таким образом, чтобы розетка находилась в легкодоступном месте. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за неправильного заземления или его отсутствия.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

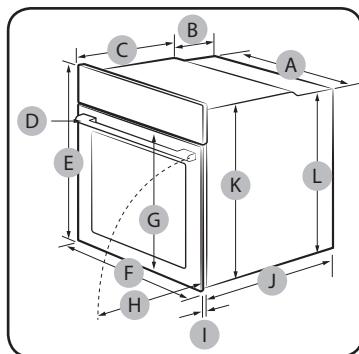
Установка

Установка в отсек кухонной мебели

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

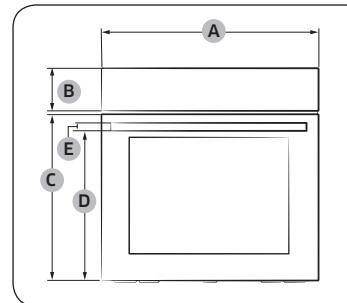
Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию духового шкафа. Для этого оставьте зазор, составляющий примерно 50 мм, между нижней полкой и стенкой отсека. При установке духового шкафа под варочной панелью следуйте инструкциям по установке для варочной панели.

Необходимые размеры для установки



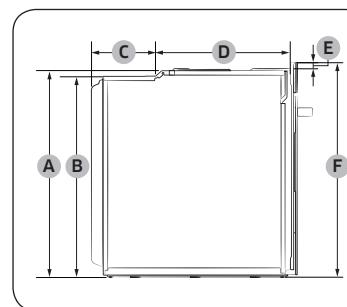
Духовой шкаф (мм)

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



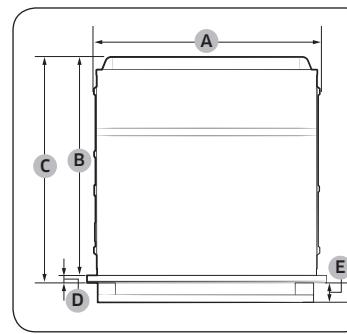
Духовой шкаф (мм)

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



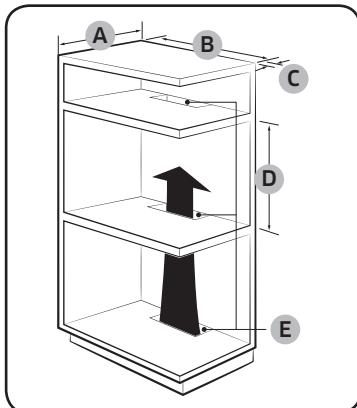
Духовой шкаф (мм)

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



Духовой шкаф (мм)

A	560	D	21
B	549	E	Макс. 50
C	570		

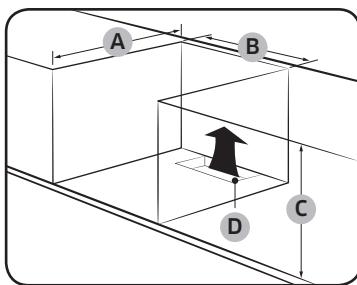


Отсек встроенной мебели (мм)

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

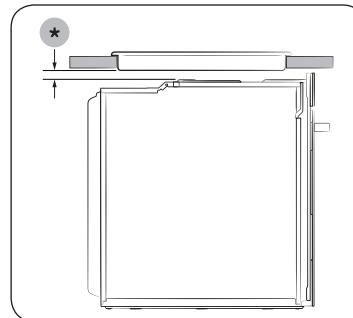


Шкаф под раковиной (мм)

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

ПРИМЕЧАНИЕ

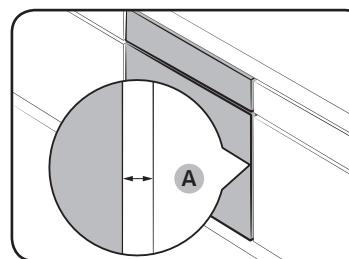
- Во встроенным шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия (D), обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.
- Требования к минимальной высоте (C) указаны для установки только духового шкафа.



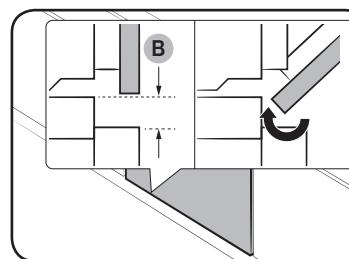
Установка с варочной панелью

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

Установка духового шкафа

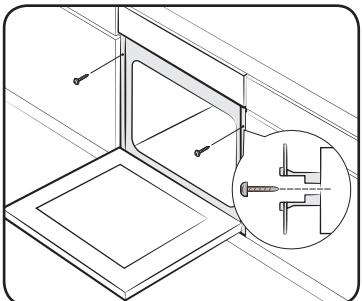


Оставьте зазор (A) не менее 5 мм между духовым шкафом и каждой из стенок отсека.



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

Установка



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

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

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

! ПРИМЕЧАНИЕ

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

Подготовка к использованию

Начальные установки

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



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



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



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

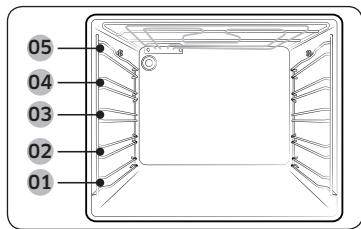
Запах нового духового шкафа

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

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

Принадлежности

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



01 Уровень 1 02 Уровень 2

03 Уровень 3 04 Уровень 4

05 Уровень 5

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

Основные функции

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

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

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

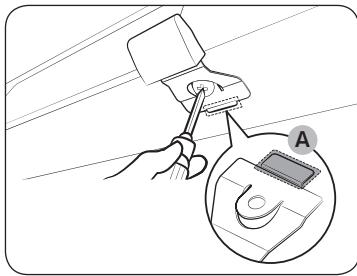
ПРИМЕЧАНИЕ

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

Подготовка к использованию

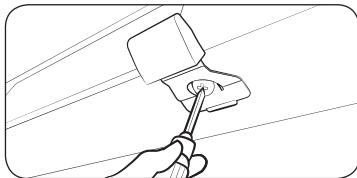
Механический замок (только для соответствующих моделей)

Установка



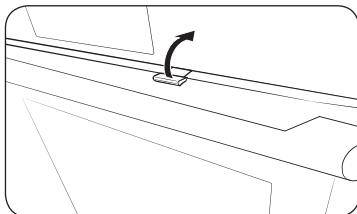
- Вставьте тонкую часть (A) механического замка в соответствующий паз на ручке, как показано на иллюстрации.
- Затяните винт на ручке с замком.

Демонтаж



- Ослабьте и извлеките винт из ручки с замком.

Закрытие/открытие

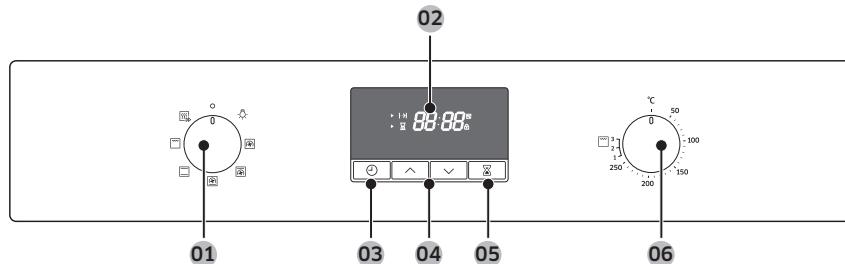


- Для открытия дверцы приподнимите ручку с замком, чтобы отпереть дверцу. Затем откройте дверцу.
- Чтобы запереть дверцу, просто закройте ее. Механический замок блокирует дверцу автоматически.

Использование

Панель управления

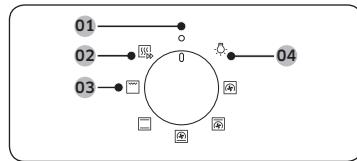
Существует множество вариантов дизайна передней панели, которая может быть выполнена из разных материалов с использованием различных цветовых решений. В целях повышения качества внешний вид духового шкафа может быть изменен без предварительного уведомления.



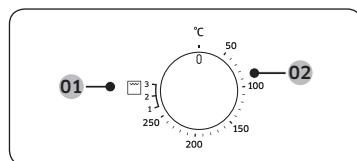
01 Переключатель режима	Поверните для выбора режима приготовления или функции.
02 Дисплей	На дисплее отображается время или краткое описание выбранного режима.
03 Время приготовления/часы	Нажмите, чтобы задать время приготовления. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы задать текущее время.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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

**Переключатель режима**

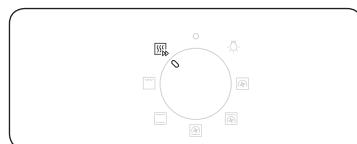
- 01** Выключено
02 Быстрый прогрев
03 Режимы приготовления
04 Освещение духового шкафа

**Переключатель значений**

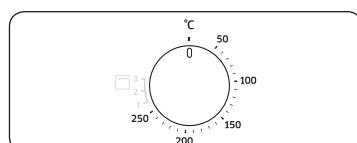
- 01** Уровень мощности для гриля
02 Диапазон температур

Быстрый прогрев

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



1. Установите переключатель режима в положение .



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



Духовой шкаф начнет предварительный прогрев.

Предварительный прогрев завершится, когда температура внутри духового шкафа достигнет заданного значения.

По завершении необходимо переключиться на выбранный режим.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для режима Гриль предварительный прогрев не требуется.

Время приготовления

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

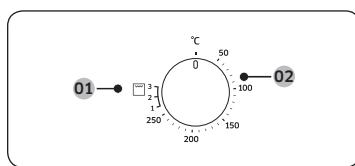
Использование

Режимы приготовления

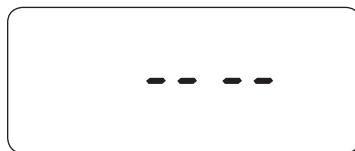


Рекомендуется помещать продукты в духовой шкаф только после завершения предварительного прогрева. Это позволит достичь наилучших результатов.

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



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



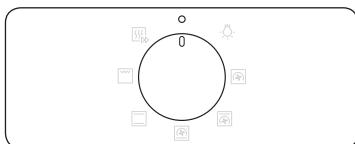
ПРИМЕЧАНИЕ

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

Точную температуру внутри духового шкафа можно измерить с помощью разрешенного термометра и метода, определенного уполномоченным органом. При использовании для измерения других термометров возможно получение неточных показаний.

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

Остановка процесса приготовления



В процессе приготовления установите Переключатель режима в положение .

ПРИМЕЧАНИЕ

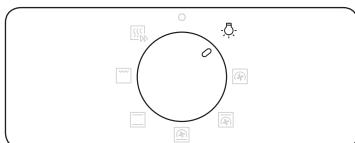
При высокой температуре внутри духового шкафа:

После выключения духового шкафа автоматически запускается вентилятор системы охлаждения и освещение духового шкафа остается включенным до его остывания.

Дополнительные возможности

Освещение духового шкафа

Освещение духового шкафа включается автоматически при запуске устройства.



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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Защита от детей

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



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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Таймер

Позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.



1. Нажмите .
2. Используйте кнопки / чтобы установить время, а затем нажмите .

Максимальное значение времени, доступное для установки: 23 часа 59 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ

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



Рекомендации по приготовлению

Приготовление вручную

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ об акриламиде

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Советы по использованию дополнительных принадлежностей

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

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

Выпечка

Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

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

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

Жарка

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

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

* Переверните по прошествии половины времени приготовления.

Приготовление в режиме Гриль

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

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

Рекомендации по приготовлению

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

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

Замороженный полуфабрикат

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

Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN60350-1.

1. Выпечка

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

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

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

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

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

2. Приготовление в режиме Гриль

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

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

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

3. Жарка

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

* Переверните по прошествии половины времени приготовления.

Обслуживание

Очистка

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Внутренняя поверхность духового шкафа

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

Внешняя поверхность духового шкафа

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

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

Принадлежности

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

Поверхность, покрытая катализитической эмалью (только для соответствующих моделей)

Съемные детали устройства покрыты темно-серой катализитической 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.

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

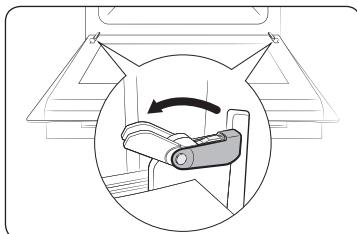
Обслуживание

Снятие дверцы

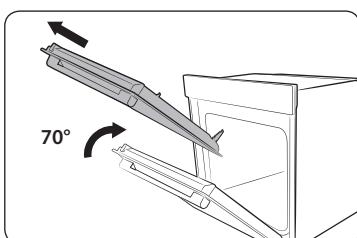
При использовании в обычном режиме дверцу духового шкафа снимать не следует, но при необходимости, например для очистки, дверцу можно снять, следуя указанным ниже инструкциям.

⚠ ВНИМАНИЕ

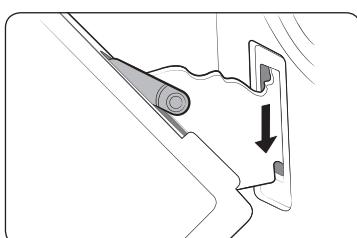
Дверца духового шкафа тяжелая.



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



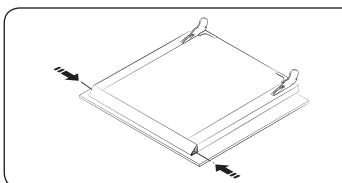
2. Прикройте дверцу приблизительно на 70°. Двумя руками возмитесь за обе стороны дверцы посередине и тяните дверцу на себя и вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.



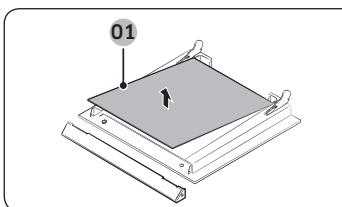
3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке, чтобы установить дверцу обратно. Зажимы на обеих петлях должны быть закрыты.

Снятие стекол дверцы

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

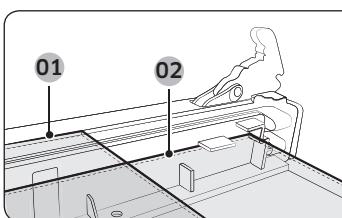


1. Нажмите на кнопки на правой и левой сторонах дверцы.



01 Стекло 1

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



01 Стекло 1

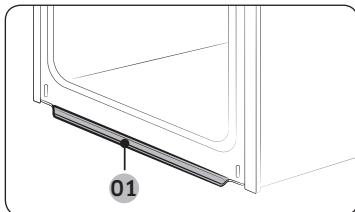
02 Стекло 2

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

💡 ПРИМЕЧАНИЕ

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

Водосборник



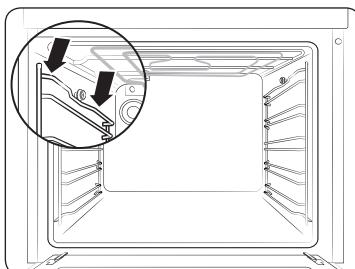
01 Водосборник

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

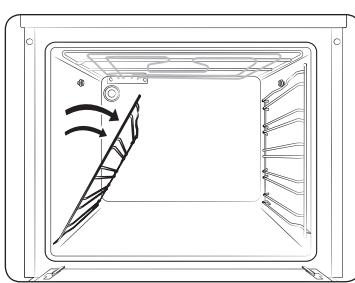
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

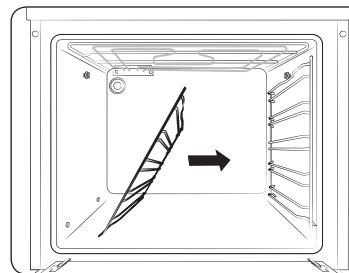
Снятие боковых направляющих (не во всех моделях)



1. Нажмите на центральную часть верхней боковой направляющей.



2. Поверните боковую направляющую приблизительно на 45°.



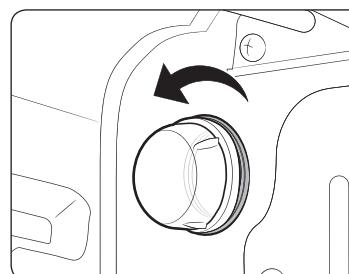
- Потяните и извлеките боковую направляющую из двух отверстий в нижней части стенки камеры.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Замена

Лампы



- Снимите стеклянный колпачок, повернув его против часовой стрелки.
- Замените лампочку.
- Очистите стеклянный колпачок.
- 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 °C. Вы можете приобрести одобренные к использованию лампы в местном сервисном центре компании Samsung.
- При замене галогенной лампы всегда используйте сухую ткань. Данную меру предосторожности необходимо соблюдать, чтобы на лампе не оставались отпечатки пальцев и следы пота с рук, которые могут привести к сокращению срока службы лампы.

Устранение неисправностей

Контрольные пункты

В случае возникновения проблем в работе устройства, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, и выполните предложенные действия по устранению неполадок. Если проблему не 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.	• Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	• Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	• Удалите влагу и повторите попытку.
	• Включена функция блокировки.	• Проверьте, включена ли функция блокировки.
Время не отображается.	• Электропитание не подается.	• Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф не работает.	• Электропитание не подается.	• Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	• Устройство отключено от розетки электросети.	• Подключите устройство к электросети.
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	• Непрерывное приготовление в течение длительного времени.	• После завершения длительного процесса приготовления дайте духовому шкафу остыть.
	• Вентилятор системы охлаждения не работает.	• Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	• Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией	• При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	• К одной розетке электросети подключено сразу несколько приборов.	• Используйте отдельную розетку электросети для подключения устройства.

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

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

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

Информационные коды

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

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

Технические характеристики

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

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

Приложение



Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности упаковки" 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.



Символ "петля Мебиуса" указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

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

Информация об энергетической эффективности (только для Российской Федерации)

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



Заметки

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

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

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

Советы по экономии энергии

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

Заметки

Заметки



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, Гёнгидо, Корея, 16677

Адрес мощностей производства :

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

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :

ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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



DG68-01365G-00

Вбудована піч

Посібник зі встановлення та користування

NV68A1110 / NV68A1140** / NV68A1145****

SAMSUNG



Зміст

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

Як користуватися цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану піч SAMSUNG.

У цьому посібнику з користування піччю міститься важлива інформація про безпеку та інструкції, призначенні допомогти вам під час роботи та технічного обслуговування пристрію.
Перш ніж використовувати піч, прочитайте цей посібник і зберігайте його для довідки в майбутньому.

У тексті посібника користувача використовуються такі символи:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

⚠ УВАГА

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть привести 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 пристрію до мережі з дотриманням відповідних рекомендацій із техніки безпеки.

Важливі застереження з техніки безпеки

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

Пристрій має бути встановлено таким чином, щоб завжди була змога відключити його від мережі живлення. Для відключення пристрію 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 користуватися 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 шкrebки, 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 прладдя. Робота функції чищення залежить від моделі пристрою.

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

Провітрюйте приміщення під час піролітичного очищення й після його завершення.

Робота функції чищення залежить від моделі пристрою.

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

Не використовуйте очищувач парою.

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

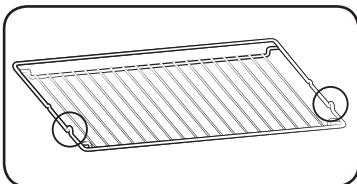
Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

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

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

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

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



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

⚠ УВАГА

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

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

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою не вмикайте його.

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

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

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

На час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимикати.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрій до розетки біля печі.

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

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

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

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

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.

Під час роботи за високою температурою 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 пари може загорітись у разі контактування з гарячими частинами печі.

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

Під час роботи печі діти мають перебувати на безпечній відстані.

Заморожені продукти, наприклад піцу, слід готувати на великій решітці. Якщо використовується форма для випікання, вона може зазнати деформацій внаслідок значного коливання температури.

Не лийте 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 змітись 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, спиratися, сідати або ставити важкі речі на дверцята.

Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Закривайте дверцята на час роботи печі.

Вказівки з техніки безпеки

Правильна утилізація виробу

(Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

Автоматична функція заощадження електроенергії

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

Встановлення

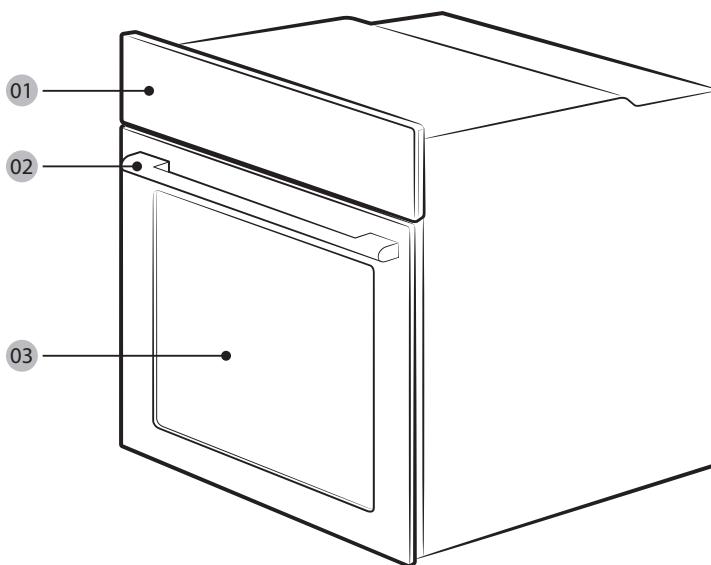
▲ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Комплект постачання

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

Короткий огляд печі



01 Панель керування

02 Ручка дверцят

03 Дверцята

Приладдя

Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



Решітка-гриль



Решітка *



Форма для випікання *



Універсальна форма *



Глибока форма *

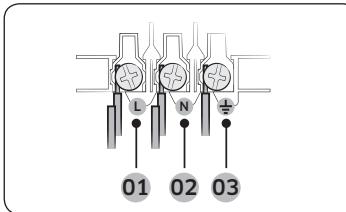


Телескопічні рейки *

ПРИМІТКА

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

Під'єднання живлення



01 КОРИЧНЕВИЙ або ЧОРНИЙ

02 СИНІЙ або БЛІЙ

03 ЖОВТИЙ і ЗЕЛЕНИЙ

Номінальний струм (A)	Мінімальна площа поперечного розрізу
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Технічні характеристики вихідної потужності дивіться на паспортній таблиці.

Відкрийте задню кришку печі за допомогою викрутки і викрутіть гвинти на затискачі кабелю. Тоді підключіть кабелі живлення до відповідних контактів.

Контакт (PE) 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 відповідальністі за нещасні випадки, спричинені відсутнім чи неналежно встановленим заземленням.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

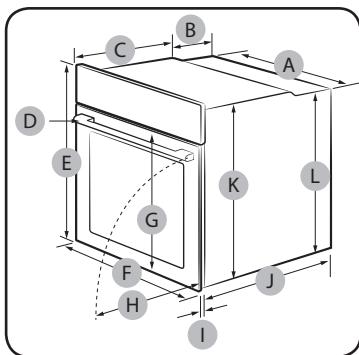
Встановлення

Монтування печі в шафку

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

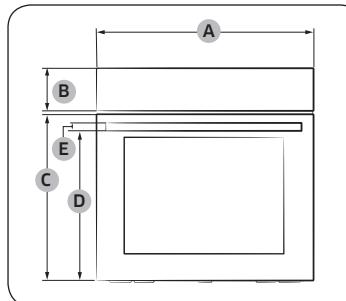
Піч має належним чином провітрюватися. Для належної вентиляції залиште простір близько 50 мм між нижньою полицею шафки і опорою стіною. Встановлюючи піч під варильною поверхнею, дотримуйтесь вказівок зі встановлення варильної поверхні.

Вимоги щодо розмірів для встановлення



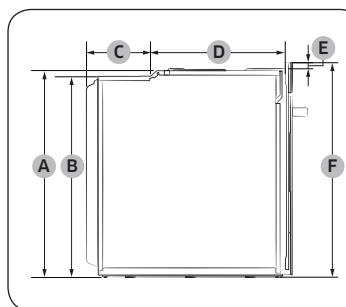
Піч (мм)

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



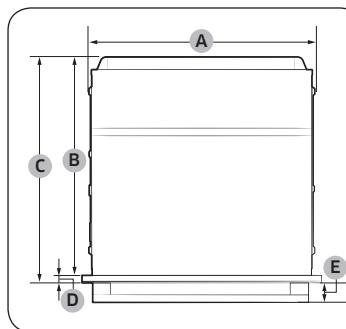
Піч (мм)

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



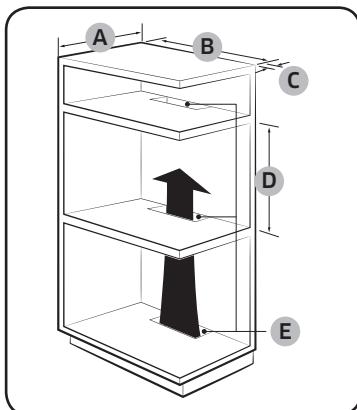
Піч (мм)

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



Піч (мм)

A	560	D	21
B	549	E	Макс. 50
C	570		

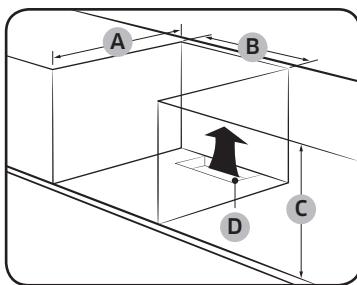


Вбудована шафка (мм)

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

ПРИМІТКА

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

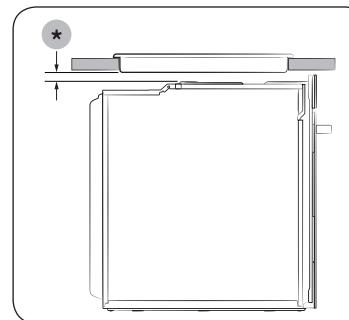


Шафка під умивальником (мм)

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

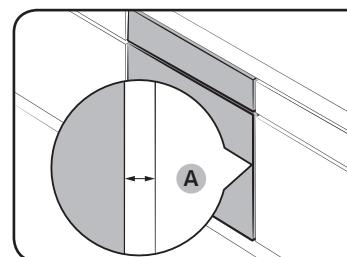
ПРИМІТКА

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

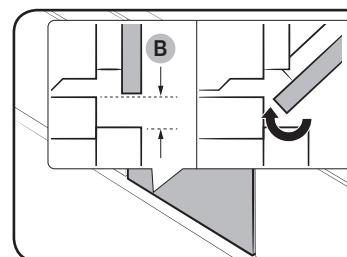


Установка з варильною поверхнею

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

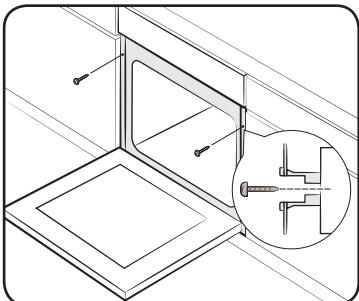
Встановлення печі

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



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

Встановлення



Встановіть пристрій до кінця у 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 шафки, спочатку від'єднайте живлення від печі і викрутіть 2 гвинти з обох боків печі.

! ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

■ ПРИМІТКА

Фактичний вигляд печі може бути дещо іншим залежно від моделі.

Перед початком роботи

Початкові налаштування

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



- За допомогою кнопок / установіть години, тоді натисніть . Почнуть блиммати хвилини.



- За допомогою кнопок / установіть хвилини, тоді натисніть .



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

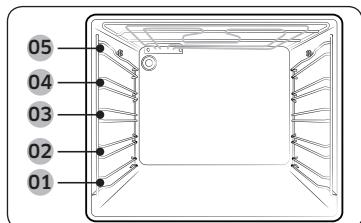
Запах нової печі

Перш ніж використовувати піч уперше, почистьте її всередині, щоб усунути запах нової печі.

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

Приладдя

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



01 Рівень 1

02 Рівень 2

03 Рівень 3

04 Рівень 4

05 Рівень 5

- Встановіть приладдя у правильному положенні у піч.
- Залиште принаймні 1 см вільного місця між приладдям і дном печі, а також між самим приладдям.
- Будьте обережні, вивімаючи 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.

Глибока форма *

Глибока форма (глибина: 50 мм) використовується для смаження з або без решітки з лотком. Ставте скошеною стороною до переду.

Телескопічні рейки *

Використовуйте телескопічні рейки таким чином:

- Витягніть рейки з печі.
- Поставте форму на рейки і посуньте їх у піч.
- Закрійте дверцята.

ПРИМІТКА

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

Основні вказівки з використання

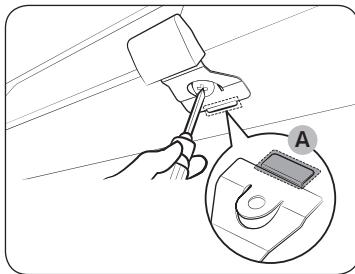
Задля кращих результатів приготування ознайомтеся з вказівками щодо користування кожним окремим приладдям.

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

Перед початком роботи

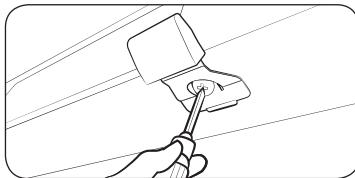
Механічний фіксатор (лише для окремих моделей)

Встановлення



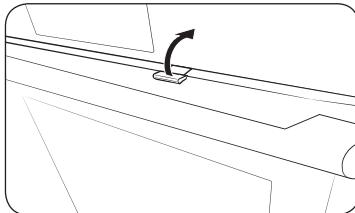
1. Вставте тонку частину механічного фіксатора (A) у відповідний отвір ручки фіксатора, як показано на малюнку.
2. Закрутіть гвинт на ручці фіксатора.

Зняття



- Відкрутіть та вийміть гвинт із ручки фіксатора.

Блокування/розвільнення

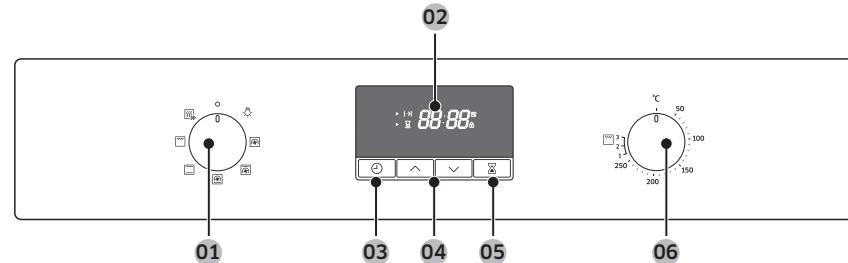


- Щоб відкрити дверцята, розблокуйте їх, легенько піднявши ручку фіксатора догори. Потім відкрийте дверцята.
- Щоб заблокувати дверцята, просто закройте їх. Механічний фіксатор автоматично заблокує дверцята.

Робочі режими

Панель керування

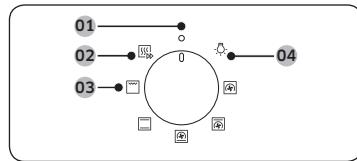
Передня панель може бути різного кольору та виготовлена з різного матеріалу. З метою вдосконалення ми можемо змінити вигляд передньої панелі без повідомлення.



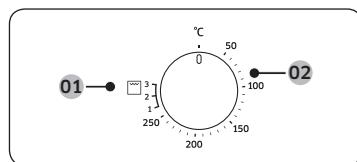
01	Перемикач режимів	Повертайте, щоб вибрати режим приготування чи функцію.
02	Дисплей	Відображення інформації про час чи короткого опису вибраного режиму.
03	Час приготування/ годинник	Натисніть, щоб встановити час приготування. Натисніть і втримуйте впродовж 3 секунд, щоб установити поточний час.
04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

ПРИМІТКА

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

**Перемикач режимів**

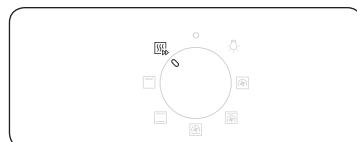
- 01** Вимкнено
02 Швидке розігрівання
03 Режими приготування
04 Підсвічування печі

**Регулятор**

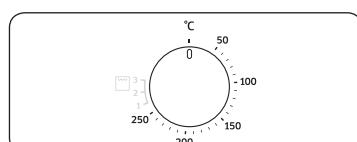
- 01** Рівень потужності для режиму гриля
02 Діапазон температури

Швидке розігрівання

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



1. За допомогою перемикача режимів виберіть .



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



Піч розігріватиметься, доки не буде досягнуто задану температуру.

Після завершення розігрівання повернеться до вибраного режиму.

ПРИМІТКА

Для режиму гриля попереднє розігрівання не потрібне.

Час приготування

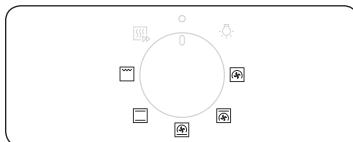
1. Натисніть .
 2. За допомогою кнопок / установіть час приготування страви, тоді натисніть .
- Максимальний час становить 23 години 59 хвилин.

ПРИМІТКА

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

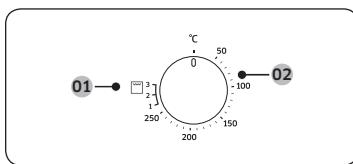
Робочі режими

Режими приготування



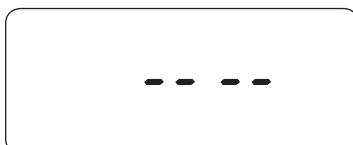
Рекомендовано класти продукти в піч після завершення процесу розігрівання. Це дасть змогу досягти найкращих результатів.

- За допомогою перемикача режимів виберіть режим приготування.
- Повертайте регулятор, щоб установити потрібну температуру в межах дозволеного діапазону. Для режиму гриля виберіть рівень потужності.



01 Режим гриля

02 Режими приготування, крім гриля



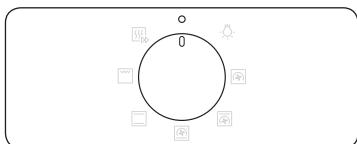
ПРИМІТКА

Якщо вибрати функцію приготування іжі на грилі та встановити температуру між 50 °C і 250 °C або вибрати режим звичайного приготування іжі та встановити температуру між налаштуваннями для гриля «1» і «3», відобразиться індикація перевстановлення температури (показана ліворуч) і пролунає звуковий сигнал.

Точну температуру всередині печі можна визначити за допомогою спеціального термометра і методики, що визначені уповноваженою організацією. Інші термометри можуть не визначати температуру правильно.

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

Щоб зупинити приготування



Коли піч працює, поверніть перемикач режимів у положення .

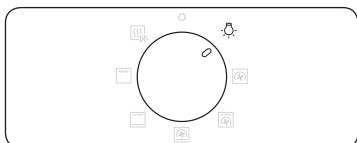
ПРИМІТКА

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

Зручні функції

Підсвічування печі

Підсвічування в печі вимикається автоматично з початком роботи печі.



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

ПРИМІТКА

Вентилятор охолодження вимикається автоматично з увімкненням підсвічування печі.

Функція блокування від дітей

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



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

ПРИМІТКА

Коли блокування від дітей активовано, на дисплей відображається позначка ().

Таймер

Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.



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

ПРИМІТКА

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

Готуємо з розумом

Приготування вручну

▲ ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо акриламіду

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, уникнути підгорання чи надмірного піддум'янення.

■ ПРИМІТКА

- Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо у довіднику із приготування страв не вказано інше.
- У режимі еко-гриля продукти слід класти посередині відповідного приладда.

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 посилкою	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

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

Смаження

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

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

* Переверніть, як міне половина часу приготування.

Приготування в режимі гриля

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

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

Готуємо з розумом

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

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

Заморожені готові страви

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

Вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN60350-1.

1. Випікання

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

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Невеличкі пироги	Універсальна форма	3		165	25–30
		3		165	25–30
		1+3		155	35–40
Пісочне печиво	Універсальна форма	1+3		140	28–33
Нежирний бісквіт	Решітка-гриль + розбірна форма для пирогів (з темним покриттям, Ø 26 см)	2		165	30–35 *
		2		160	30–35
		1+4		155	35–40
Яблучний пиріг	Решітка-гриль + 2 розбірні круглі форми для пирогів ** (з темним покриттям, Ø 20 см)	2		160	70–80
		1+3		160	80–90

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

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

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

2. Приготування в режимі гриля

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

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

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

3. Смаження

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

* Переверніть, щойно мине половина часу приготування.

Догляд

Чищення

▲ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Внутрішня частина

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

Зовнішня поверхня печі

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

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

Приладдя

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

Каталітична емальована поверхня (стосується лише окремих моделей)

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

- Вийміть все приладдя з печі.
- Почистіть піч всередині.
- Виберіть режим конвекції із максимальною температурою і увімкніть цей режим на одну годину.

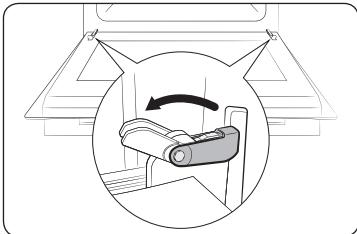
Догляд

Знімання дверцят

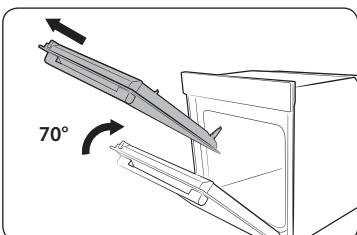
За звичайного користування дверцята печі не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтесь таких узагіднень.

⚠ УВАГА

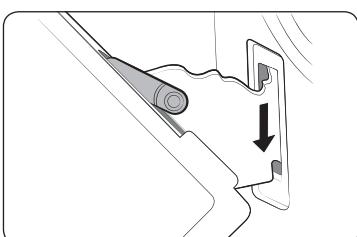
Дверцята печі важкі.



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



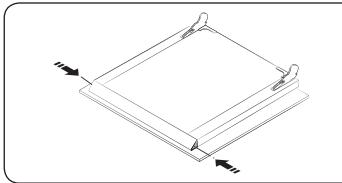
2. Закріть дверцята приблизно на 70°. Обома руками візьміться з боків дверцят печі посередині й тягніть, доки завіси не вийдуть із відповідних отворів.



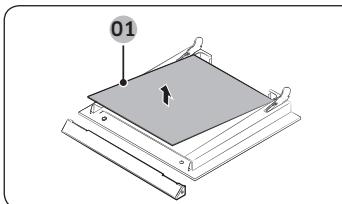
3. Після чищення повторіть дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку, щоб установити дверцята. Затискачі на завісах слід закрити з обох боків.

Виймання скла з дверцят

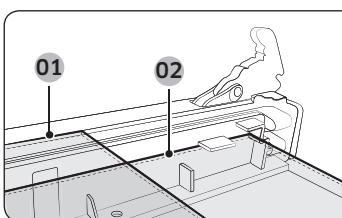
Дверцята печі обладнано трьома пластами скла, розташованими один над одним. Ці скла можна зняти для чищення.



1. Натисніть обидві кнопки ліворуч і праворуч дверцят.



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

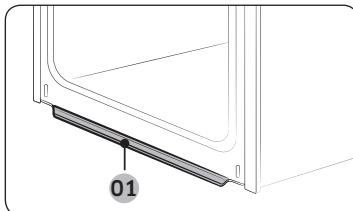


3. Після чищення встановіть скло на місце, повторивши дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку. Перевірте правильне розташування скла 1 і 2 відповідно до малюнку вище.

■ ПРИМІТКА

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

Лоток для води



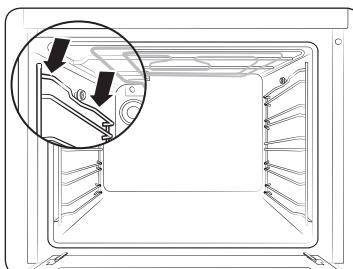
01 Лоток для води

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

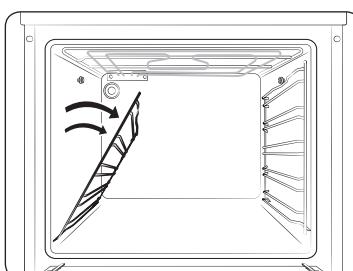
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

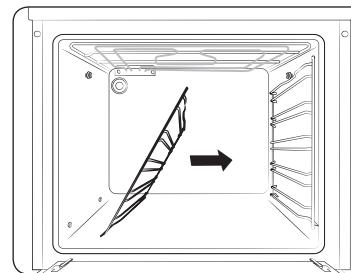
Від'єднання бокових доріжок (залежно від моделі)



1. Натисніть бокову доріжку посередині вгорі.



2. Поверніть бокову доріжку приблизно на 45°.



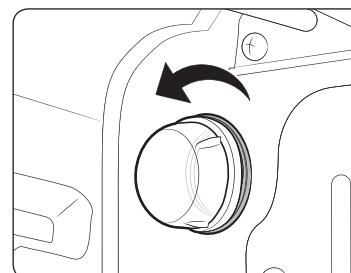
3. Потягніть і вийміть бокову доріжку з двох нижніх отворів.

⚠ ПРИМІТКА

Піч працює без бокових і звичайних решіток.

Заміна

Лампочки



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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



Усунення несправностей

Що слід перевірити

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

Проблема	Причина	Вирішення
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	• Можливо, між кнопками є сторонні часточки.	• Усуньте сторонні речовину і повторіть спробу.
	• Сенсорна модель: можливо, зовнішня поверхня волога.	• Усуньте вологу і повторіть спробу.
	• Можливо, встановлено функцію блокування.	• Перевірте, чи не встановлено функцію блокування.
Не відображається час.	• Можливо, не подається живлення.	• Перевірте, чи подається живлення.
Піч не працює.	• Можливо, не подається живлення.	• Перевірте, чи подається живлення.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	• Можливо, піч від'єднано від розетки.	• Під'єднайте кабель живлення до розетки.
Під час роботи вимикається живлення.	• Можливо, піч неперервно працювала надто довго.	• Після тривалої роботи дайте піч час охолонути.
	• Можливо, не працює вентилятор охолодження.	• Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	• Можливо, піч установлено в місці без належної вентиляції.	• Дотримуйтесь вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	• Можливо, до однієї розетки підключено кілька кабелів живлення.	• Використовуйте один штекер.
До пічі не подається живлення.	• Можливо, не подається живлення.	• Перевірте, чи подається живлення.

Проблема	Причина	Вирішення
Зовнішня поверхня пічі надто нагрівається під час роботи.	• Можливо, піч встановлено в місці без належної вентиляції.	• Дотримуйтесь вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	• Можливо, між дверцятами і внутрішньою поверхнею пічі застягли залишки іжі.	• Ретельно почистіть піч і знову відкрийте дверцята.
Внутрішнє освітлення тъмне або не вмикається.	• Можливо, лампочка увімкнулася, а тоді вимкнулася.	• Лампочка вимикається автоматично за деякий час для заощадження живлення. Її можна ввімкнути знову, натиснувши кнопку підсвічування пічі.
Піч уражена електричним струмом.	• Можливо, до лампочки під час готування прилепили сторонні часточки.	• Почистіть внутрішню поверхню пічі і перевірте ще раз.
Протікає вода.	• Можливо, неналежним чином виконано заземлення	• Перевірте, чи належним чином заземлено живлення.
Через зазор у дверцях виходить пара.	• Можливо, використовується розетка без заземлення	
В пічі залишається вода.	• Залежно від іжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю виробу.	• Дайте пічі охолонути й витріть її сухим кухонним рушничком.
Надто яскраве світло в пічі.	• 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.	• Закрійте дверцята і перезапустіть піч.
	• Можливо, неправильно встановлені елементи управління печі.	• Дивіться розділ про роботу печі і перезапустіть піч.
	• Можливо, згорів запобіжник чи спрацював переривач	• Замініть запобіжник або перезапустіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.
Під час роботи з печі йде дим.	• Під час початкового встановлення.	• Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівального елемента можейти дим. Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2-3 рази, дим припиниться.
	• Можливо, на нагрівальному елементі є їжа.	• Дайте печі повністю охолонути і видаліть їжу з нагрівального елемента.
Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси.	• Можливо, ви використовуєте пластмасові чи інші ємності, які не є термостійкими.	• Використовуйте скляні ємності, які витримують високу температуру.
Піч не готує належним чином.	• Можливо, ви надто часто відкриваєте дверцята під час роботи печі.	• Не слід часто відкривати дверцята, якщо немає потреби перевертати страву. Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування страви.

Інформаційні коди

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

Код	Значення	Вирішення
C-20	Несправні сенсори	Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдається, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
C-21		
C-22		
C-d0	Проблема з кнопками Стається, якщо натиснути і утримувати кнопку якийсь час.	Почистіть кнопки і упевніться, що навколо чи на кнопках немає води. Вимкніть піч і повторіть спробу. Якщо проблему не вдається вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.
S-01	Захисне вимкнення Піч може працювати за встановленої температури протягом тривалого часу.	Це не є несправністю системи. Вимкніть піч і вийміть їжу. Тоді повторіть спробу, як звичайно.
	• Менше 105 °C – 16 год. • Від 105 °C до 240 °C – 8 год. • Від 245 °C до макс. – 4 год.	

Технічні характеристики

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

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

Додаток

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

Мікрофіша

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

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

Поради щодо заощадження електроенергії

- Під час готування дверцята печі мають бути закритими, їх слід відкривати лише для обертання продуктів. Не відкривайте часто дверцята, готовчи сироватку; 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 під можна вимкнути за 5–10 хвилин до завершення приготування страви. Страва додомується завдяки залишковому теплу.
- Якщо можливо, готовьте кілька страв одночасно.

Призначено для використання в нормальніх умовах Термін служби: 7 років

Нотатки

Нотатки

Нотатки



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

Адреса виробника :

(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі, Гюнгі-до, Корея, 16677

АДРЕСА ФАБРИКИ :

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

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні :

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

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



DG68-01365G-00

Kіріктірілген пеш

Пайдалану және орнату нұсқаулығы

NV68A1110** / NV68A1140** / NV68A1145**

SAMSUNG



Мазмұны

Нұсқаулықты қолдану	3	Смарт пісіру	16
Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған:	3	Қолмен пісіру	16
		Ыдыстарды сынақтан өткізу	18
Қауіпсіздік нұсқаулары	3	Күтім көрсету	19
Маңызды сақтық шаралары	3	Тазалау	19
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)	6	Ауыстыру	21
Құатты авт. түрде үнемдеу функциясы	6		
Орнату	6	Ақаулық себептерін анықтау	22
Жинақтың құрамы	6	Тексерулер	22
Құат қосылымы	7	Ақтарат кодтары	23
Корпусты орнату	8		
Істі бастау алдында	10	Техникалық параметрлері	24
Бастапқы параметрлері	10		
Жаңа пештің ісі	10		
Керек-жарақтары	11		
Механикалық құлыш (бар үлгілерге ғана қатысты)	12		
Іске пайдалану	12		
Басқару панелі	12		
Алдын ала жылдам қыздыру	13		
Пісіру уақыты	13		
Пісіру режимдері	14		
Тәғам пісіруді тоқтату үшін	15		
Дәстүрлі	15		

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 үақыт бөліп оқып шығыңыз да, кейін қарап журу үшін сақтап қойыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған:

ЕСКЕРТУ

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

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

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 уәкілдепті электр маманы ғана орнатуға тиіс. Құрылғыны орнатушы оны электр желісіне, қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін берілген тиісті ұсыныстарды орындаі отырып жалғауға міндетті.

Маңызды сақтық шаралары

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

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Ағыту құралын кабель тәсекеу 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 айрып-қосқыш орнатылуға тиіс.

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

Қауіпсіздік нұсқаулары

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

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

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

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

Құрылғының тазалау функциялары бар болса, төгіліп қалған заттарды бумен немесе өздігінен тазалау функциясын бастамай тұрып сұртіп, 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 жедетілетін жерге ауыстырылуы керек.

Пиротазалау кезінде және одан кейін бөлмені жедетіп алыңыз.

Тазалау функциясы үлгіге байланысты.

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

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

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

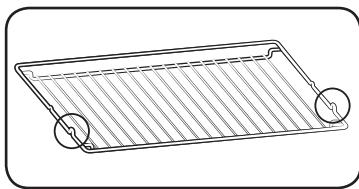
Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

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 отырмagan жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

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

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

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



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

△ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз.

Құрылғыны электр желісіне тек үәкілдепті электр маманы ғана қосуға тиіс.

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

Жөндеу жұмыстарын тек үәкілдепті техник ғана орындауға тиіс. Жөндеу жұмысы дұрыс орындалмаса, өзінізге немесе басқаларға қатерлі болуы мүмкін. Пешінізді жөндеу қажет болса, SAMSUNG қызмет көрсету орталығына немесе дилерізге хабарласыңыз.

Электр сымдары мен кабельдерін пешке тигізбеу керек.

Пештің электр желісіне қолдануға рұқсат етілген айырып-қосқыш немесе сақтандырыш арқылы жалғау керек. Бірнеше розеткаларға арналған адаптерлерді немесе ұзақтыш 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, сүмен жабдықтайтын картриджге нұқсан келген жағдайда құрылғыны іске пайдаланбаңыз. (Су буы немесе бу функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

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

Бұл пеш тек үйде тағам пісірге ғана арналып жасалған.

Пеш іске қосылып тұрғанда, оның ішкі беті құйізін жіберерлікте ысып тұрады. Пештің қыздырығыш элементтеріне немесе ішкі бетіне салқындағанша қол тигізу болмайды.

Пештің ішіне ешқашан тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды.

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

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

Құрамына алкоголь қосылған тағамды пісіргенде, алкоголь жоғары температурада булаңып ұшып, пештің ыстық бөлшегінде тисе ерт шығып мүмкін.

Оз қауіпсіздігіндегі қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүрікіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.

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

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

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

Тағам пісіру барысында пештің есіргі жабық тұруға тиіс.

Пештің табанына алюминий жүқалтыр төсеменіз және оған ешбір пісіру наусын немесе қалбырын қоймаңыз. Алюминий жүқалтыр қызыдуын шығуна бөгет жасап, нәтижесінде әмаль қаптамаға зақым келтіруі және тағам дұрыс піспей қалуы мүмкін.

Жеміс шырыны пештің әмаль беттеріне кетпейтін дақ қалдырады.

Өте сұйық қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұнғыл табаны қолданыңыз.

Пештің ашық тұрған есігінің үстінен тағам пісіретін ыдыстарды қоймаңыз.

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

Есікті баспаңыз, оған сүйенбенбейіз, отырманың немесе ауыр зат қоймаңыз.

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

ЕСКЕРТУ: Пеште тағам пісіп жатқанда есігін ашып қоймаңыз.

Қауіпсіздік нұсқаулары

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



(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акcessуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалалу өнімді және оның электрондық акcessуарларын (мысалы, куат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызметету 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 өндөу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кенесімен хабарласуы тиіс.

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

Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы

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

Орнату

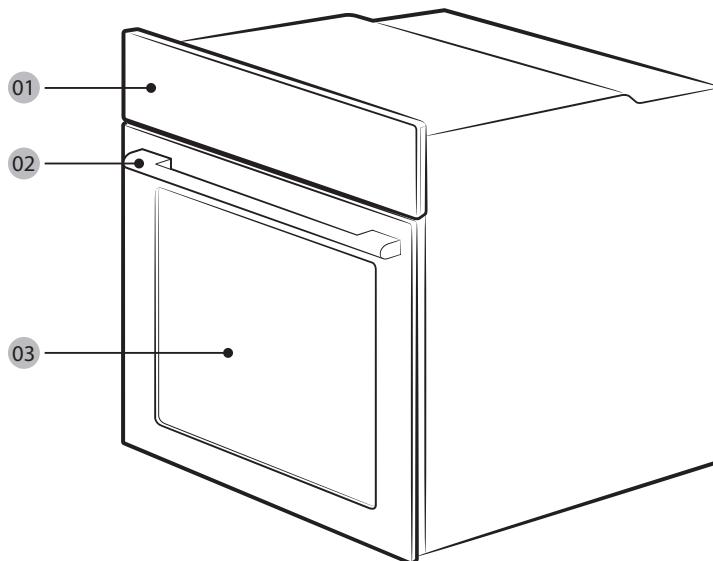
▲ ЕСКЕРТУ

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

Жинақтың құрамы

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

Пешке шолу



01 Басқару панелі

02 Есіктің тұтқасы

03 Есік

Керек-жарақтары

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



Топ сәре



Топ сәренің төсемесі *



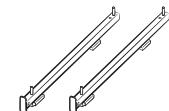
Пісірмे ная *



Әмбебап ная *



Өте шұнғыл ная *

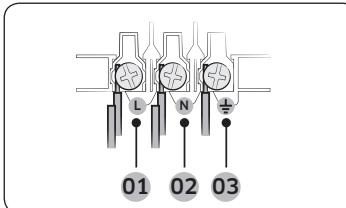


Телескопиялық бағыттағыш *

ЕСКЕРТЕ

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

Қуат қосылымы



- 01 ҚОНЫР немесе ҚАРА
- 02 КӘК немесе АҚ
- 03 САРЫ және ЖАСЫЛ

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

Пешке жapsырылған жapsырмадан шығыс параметрлерін қараңыз.

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

(\perp) ағытпасы жерге түйіктауға арналған. Әуелі басқа сымдардан ұзын болатын сары және жасыл сымдарды (жерге түйіктауға арналған) жалғаңыз. Аша құфылатын розетканы пайдалансаңыз, пешті орнатқаннан кейін аша қол жететін жерде тұруға тиіс. Samsung құрылғы жерге мұлдем қосылмаса немесе дұрыс қосылмаса жарапкершілік көтермейді.

ЕСКЕРТУ

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

Орнату

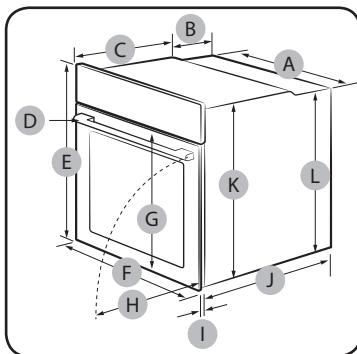
Орнату

Корпусты орнату

Пештің ас үй жиһазына кіркітіріп орнату керек болса, пештің пластик беттері мен желімделген бөліктегі 90 °C градусқа тәзімді болуға тиіс. Samsung пештен бөлінген қызудан жиһазға келген закымға жауапты емес.

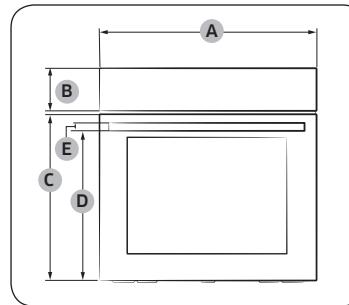
Пешті дұрыс жедету керек. Корпустың астынғы сересі мен тірекіш қабыргасының арасына жедету үшін шамамен 50 мм бос орын қалдыру керек. Пешті жұмыс бетінің астына орнатсаныз, жұмыс бетін орнату нұсқауларын орындаңыз.

Орнатуға қажетті өлшемдер



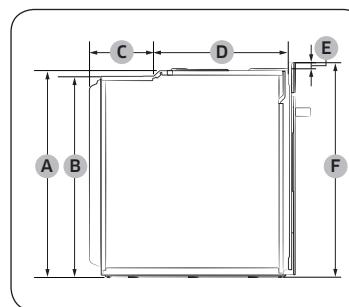
Пеш (мм)

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



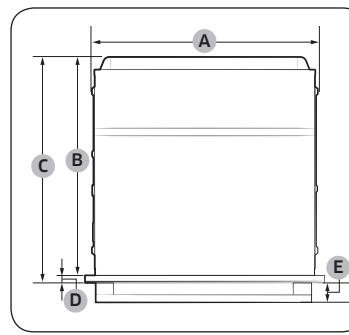
Пеш (мм)

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



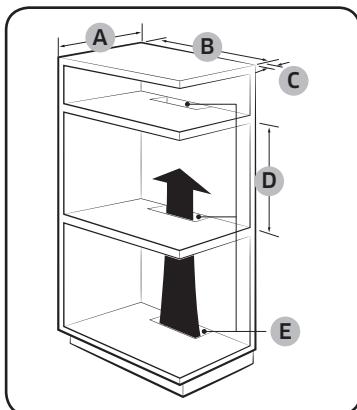
Пеш (мм)

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



Пеш (мм)

A	560	D	21
B	549	E	Ең көбі 50
C	570		

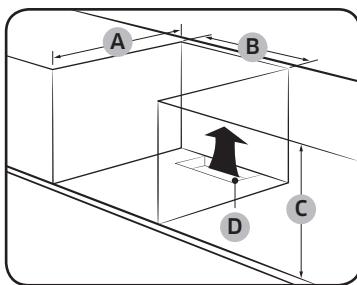


Кіріктірілген корпус (мм)

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

ЕСКЕРТПЕ

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

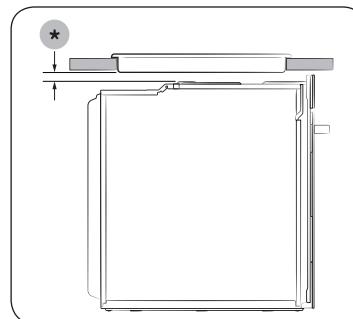


Раковинаның астына (мм)

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

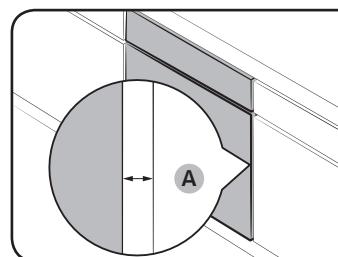
ЕСКЕРТПЕ

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

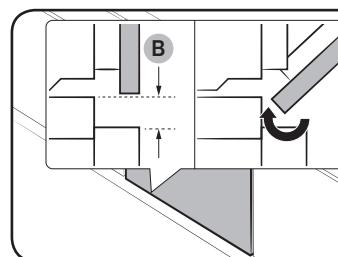


Ас пісіру бетімен орнату

Ас пісіру бетін пештің үстінен орнату үшін, қондырығы кеңістігіне қойылатын талаптардың орындалуын қамтамасыз ету үшін плитаны орнату жөніндегі нұсқаулықты тексерінің (*).

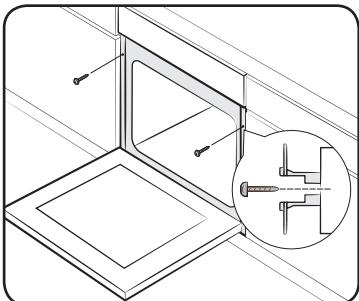
Пешті орнату

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



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

Орнату



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

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

! ЕСКЕРТУ

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

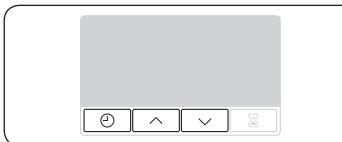
□ ЕСКЕРТПЕ

Пештің нақты түрі үлгіге байланысты әр түрлі болуы мүмкін.

Істі бастау алдында

Бастапқы параметрлері

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



1. / түймешіктің сағатты орнату үшін басып, содан кейін түймешігін басыңыз. Минут элементі жыпылықтайды.



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



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

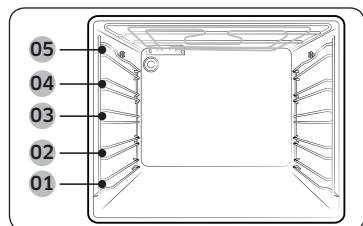
Жаңа пештің иісі

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

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

Керек-жарақтары

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



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

- Керек-жарақты пештің ішіндегі дұрыс орынға орналастырыңыз.
- Керек-жараққа және пештің табанына дейін және басқа керек-жараққа дейін кемінде 1 см орын қалдырыңыз.
- Үйдіс және/немесе керек-жарақтарды пештен алатын кезде абайланыз. Ыстық тағамдар немесе керек-жарақтар күйгізіп жіберуі мүмкін.
- Керек-жарақтар қызып тұрган 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 сере	Тор сере гриль жасауға және тағам қуыруға арналған. Тор сөренің алға шығып тұрган бөліктерін (екі жағындағы тежегіштері) алға қаратып салыңыз.
Тор сөренің тәсемесі *	Тор сөренің тәсемесін тағамның сүйіғы пештің түбіне тамшыламас үшін науамен бірге қолдануға болады.
Пісірме науа *	Пісірме науа (терендігі : 20 мм) торт, печенье және басқа кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Әмбебап науа *	Әмбебап науа (терендігі : 30 мм) пісіру және қуыру үшін қолданылады. Тор сөренің тәсемесін пештің табанына сүйік зат тамшыламау үшін пайдаланыңыз. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.

Өте шұнғыл науа *

Өте шұнғыл науа (терендігі: 50 мм) тор сөренің тәсемесін қолданып немесе қолданбай қуыруға арналған. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.

Сырғытпа жолдар *

Телескопиялық бағыттағышты науаны төмендегідей орнату үшін пайдаланыңыз.

1. Жолдың бағыттағышын пештен шығарып созыңыз.
2. Науаны жолдың бағыттағышына қойып, жолдың бағыттағышын пештің ішіне қарай сырғытыңыз.
3. Пештің есірін жабыңыз.

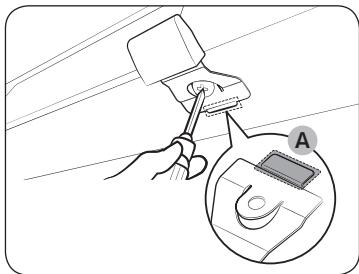
ЕСКЕРТПЕ

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

Істі бастау алдында

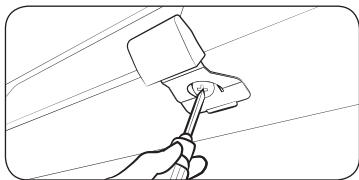
Механикалық құлыш (бар үлгілерге ғана қатысты)

Орнату



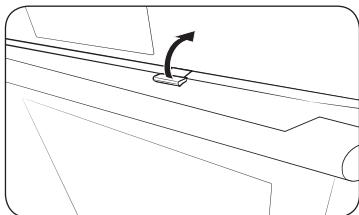
- Механикалық бекітпенің (A) жікішке бөлігін суретте көрсетілгендей бекітпенің тұтқасындағы тиісті тесікке салыңыз.
- Бекітпенің тұтқасындағы бұранданы қатайтыңыз.

Ағыту



- Бекітпенің тұтқасындағы бұранданы босатыңыз және алыңыз.

Бекіту/бекітпей

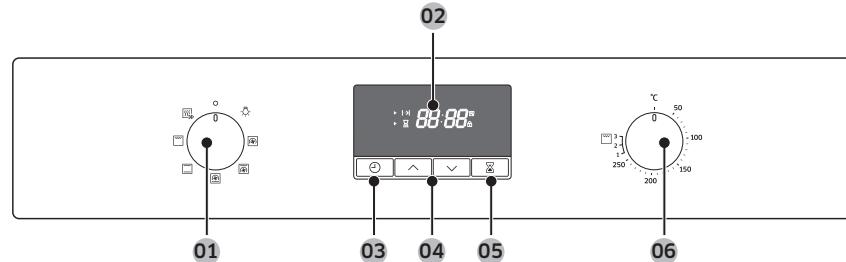


- Есікті ашу үшін бекітпенің тұтқасын шамалы жоғары көтеріп есіктің құлпын ашыңыз. Содан кейін есікті ашыңыз.
- Есікті бекіту үшін, оны жай ғана жапсаныз болды. Механикалық бекітпе есікті автоматты түрде құлыштайтыңыз.

Іске пайдалану

Басқару панелі

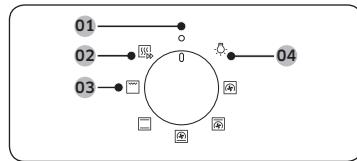
Алдыңғы панельді түрлі материалдардан жасауға және әр түрлі түспен бояуға болады. Сапанды жақсарту үшін пештің сыртқы көрінісіне алдын ала ескертусіз өзгеріс енгізілу мүмкін.



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

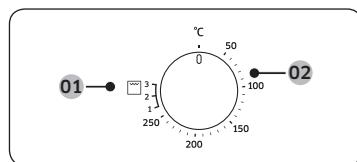
ЕСКЕРТПЕ

Резенке немесе пеш қолғабын киіп тұрып дисплейді тұрткен кезде дұрыс жұмыс істемеүі мүмкін.



Режим таңдайтын тетік

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

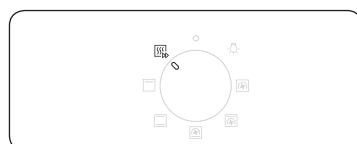


Параметр дискі

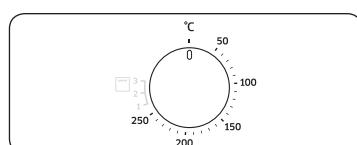
- 01 Грильге арналған қуат деңгейі
- 02 Температура ауқымы

Алдын ала жылдам қыздыру

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



1. таңдау үшін режим таңдайтын тетікті бұраныз.



2. Температура ауқымындағы қажетті температуралы орнату үшін параметр дискін бұраныз.



Пеш ішкі температура нысан температураға жеткенше қыза бастайды.

Болған кезде таңдалған режимге қайтаруды ұмытпаңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Гриль режимі үшін алдын ала қыздыру қажет емес.

Пісіру уақыты



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

ЕСКЕРТПЕ

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

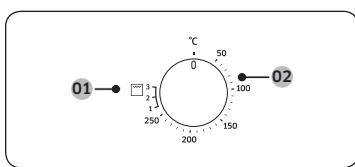
Іске пайдалану

Пісіру режимдері



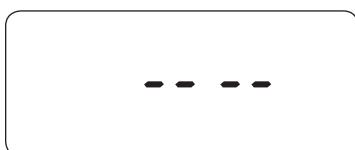
Тағамды пешке алдын ала қыздырып болғаннан кейін салуды ұсынамыз. Бұл ең жақсы нәтижеге қол жеткізуге көмектеседі.

1. Пісіру режимін таңдау үшін режим тетігін айналдырыныз.
2. Температура ауқымындағы қажетті температуралы орнату үшін параметр дискін бұраныз. Гриль режимі үшін онын орнына қуат деңгейін таңдаңыз.



01 Гриль режимі

02 Грильден басқа пісіру режимдері



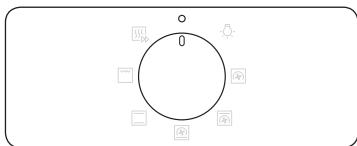
ЕСКЕРТЕПЕ

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

Пештің ішіндегі нақты температуралын үекілетті үйым рұқсат еткен рұқсатталған термометр мен әдісті қолданып өлшеуге болады. Басқа термометрлерді пайдаланған кезде өлшеу қатесі пайда болуы мүмкін.

Режим	Ұсынылған температура (°C)	Нұсқаулар
	170	Артқы қыздырығыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді бір уақытта әр түрлі деңгейде пісіру және қуыру үшін пайдаланыңыз.
	200	Қызу үстінгі және астыңғы қыздырығыш элементтерден бөлінеді. Бұл функцияны тағамның барлық дерлік түрлерін, әдептегідей пісіру және қуыру үшін пайдалануға болады.
	190	Үстінгі қыздырығыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді үстін қытырлақ етіп қуыруды қажет ететін (мысалы, ет немесе лазанья) тағам үшін пайдаланыңыз.
	190	Астыңғы қыздырығыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұны пицца, наан немесе торт пісіру үшін пайдаланыңыз.
	2-ші деңгей	Улкен аумақтың грилі қызу шығарады. Тағамның үстінгі жағын қызарту үшін (мысалы, ет, лазанья немесе грatin) осы режимді пайдаланыңыз.

Тағам пісіруді тоқтату үшін



Тағам пісіп тұрган кезде таңдау үшін режим тетігін бұраңыз.

ЕСКЕРТПЕ

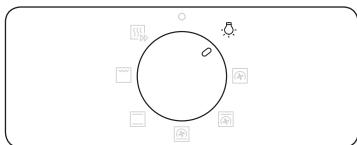
Егер пештің іші ыстық болса:

Пешті сөндіргеннен кейін де желдеткіш автоматты түрде қосылады және пештің шамы пеш суығанша қосулы тұрады.

Дәстүрлі

Пештің шамы

Пеш жұмыс істей бастаған кезде пештің шамы автоматты түрде жанады.



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

ЕСКЕРТПЕ

Пештің шамын таңдағанда желдеткіш автоматты түрде қосылады.

Бала қауіпсіздігінің құралы

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



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

ЕСКЕРТПЕ

Бала қауіпсіздігінің құралы қосылған кезде дисплейде () пайдада болады.

Таймер

Таймер уақытты немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді.



1. түймесін басыңыз.
2. Уақытты орнату үшін / түймешіктерін басыңыз, содан кейін түймешігін басыңыз.
Уақытты ең кебі 23 сағат 59 минутқа қоюға болады.

ЕСКЕРТПЕ

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



Смарт пісіру

Қолмен пісіру

▲ Акриламидке қатысты ЕСКЕРТУ

Картоп чипсылары, фри және наң тәрізді крахмалы бар тағамдарды пісірген кезде пайда болатын акриламид деңсаулыққа қатысты мәселенің туындауына әкелуі мүмкін. Бұл тағамдарды тәмен температурада, қатты пісірмей, қызартпай немесе құйғызіп жибермей пісіруді ұсынамыз.

✉ ЕСКЕРТПЕ

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

Керек-жарақтарға қатысты ақыл-кеңес

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

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

Пісіру

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

Тағам	Жабдықтары	Денгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Көтеріліп піскен торт	Тор сәре, Ø 25-26 см қалбыр	2		160-170	35-40
Үгілме торт	Тор сәре, Gugelhopf қалбыры	3		175-185	50-60
Тарталетка	Тор сәре, Ø 20 см тарталетка қалбыры	3		190-200	50-60
Жемістер мен үгінділер себілген ашыған қамыр торты, науага қойылған	Әмбебап науа	2		160-180	40-50
Жеміс үгінділері	Тор сәре, 22-24 см пеш ыдысы	3		170-180	25-30
Шелпектер	Әмбебап науа	3		180-190	30-35
Лазанья	Тор сәре, 22-24 см пеш ыдысы	3		190-200	25-30
Меренга	Әмбебап науа	3		80-100	100-150
Суфле	Тор сәре, 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
Ашымаган, мұздатылған кондитер өнімі, толтырмасы бар	Әмбебап науа	2		180-200	20-25

Тағам	Жабдықтары	Денгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Киш	Тор сере, 22-24 см пеш ыдышы	2		180-190	25-35
Алма бәліші	Тор сере, Ø 20 см қалбыр	2		160-170	65-75
Тоңазытылған пицца	Әмбебап науа	3		180-200	5-10

Құыру

Тағам	Жабдықтары	Денгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Ет (Сиыр/Шошқа/Қой еті)					
Сиырдың қон еті, 1 кг	Тор сере + Әмбебап науа	3 1		160-180	50-70
Бұзаудың сүйексіз төс еті, 1,5 кг	Тор сере + Әмбебап науа	3 1		160-180	90-120
Құырылған шошқа еті, 1 кг	Тор сере + Әмбебап науа	3 1		200-210	50-60
Шошқаның быуын еті, 1 кг	Тор сере + Әмбебап науа	3 1		160-180	100-120
Қойдың сүйегі алынбаған сирағы, 1 кг	Тор сере + Әмбебап науа	3 1		170-180	100-120
Құс еті (Тауық/Үйрек/Күркетауық)					
Тауық, бүтін, 1,2 кг *	Тор сере + Әмбебап науа	3 1		205	80-100
Тауықтың кесек еттері	Тор сере + Әмбебап науа	3 1		200-220	25-35
Үйректің төс еті	Тор сере + Әмбебап науа	3 1		180-200	20-30

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

* Уақыттың жартысы өткенде аударыныз.

Гриль жасау

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

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

Смарт пісіру

Тәғам	Жабдықтары	Денгей	Қыздыру түрі	Темп.	Уақыт (мин.)
Шошқа ет					
Шошқаның туралған еттері	Тор сөре + Өмбебап науа	4 1		3	20-25
Шұжықтар	Тор сөре + Өмбебап науа	4 1		3	10-15
Күс еті					
Тауықтың төсі	Тор сөре + Өмбебап науа	4 1		3	30-35
Тауық, сирақтары	Тор сөре + Өмбебап науа	4 1		3	25-30

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

Мұздатылған дайын тәғам

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

Ұйымдарды сынақтан өткізу

EN60350-1 стандарты бойынша.

1. Пісіру

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

Тәғамның түрі	Жабдықтары	Денгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Кішкене кекстер	Өмбебап науа	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+3		155	35-40
Үгімделі печенье	Өмбебап науа	1+3		140	28-33
Майсыз қосымша 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 көлденен қойылған		160	70-80
		1+3		160	80-90

* Егер сіз шыныдан жасалған ұйымдарды (Ø 26 см) қолданып әдettегі 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.



Құтім көрсету

2. Гриль жасау

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

Тәғамның түрі	Жабдықтары	Денгей	Қыздыру түрі	Гриль дәңгейі	Уақыт (мин.)
Ақ нааннан тост жасау	Тор сере	5		3 (Жоғары)	1-2
Бифбургер * 12 еа	Тор сере + Өмбебап науа (май-сөл жинауға арналған)	4 1		3 (Жоғары) 1-ші 15- 18 2-ші 5-8	

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

3. Қуыру

Тәғамның түрі	Жабдықтары	Денгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Бүтін тауық * 1,3-1,5 кг	Тор сере + Өмбебап науа (май-сөл жинауға арналған)	3 1		200	65-75
Бүтін тауық * 1,5-1,7 кг	Тор сере + Өмбебап науа (май-сөл жинауға арналған)	3 1		200	70-85

* Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Тазалау

▲ ЕСКЕРТУ

- Тазалар алдында пеш пен пештің керек-жарақтарының салқын тұрғанын тексеріп алыңыз.
- Жеміргіш жұғыш 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 жұғыш затты немесе сабынды суды қолданыңыз.
- Есіктің тығыздығашының қолмен тазаламаңыз.
- Пештің әмаль қаптамасын бұлдіріп алmas үшін, пешке арналған стандартты жұғыш заттарды ғана қолданыңыз.
- Қатып қалған қоқысты тазалау үшін арнайы пеш тазалағышты қолданыңыз.

Пештің сырты

Пештің есірі, тұтқасы және дисплей төрізді сыртқы жақтарын тазалау үшін таза шүберек пен жұмсақ жұғыш затты немесе жылы сабынды суды пайдаланыңыз да, ас үй сүрткішімен немесе құрғақ сұлгімен сүртіңіз.

Май мен қоқыс іштеп шығатын ыстық ауага 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.

Каталипті әмаль қаптама (бар үлгілерге ғана қатысты)

Алмалы бөлшектер қара сұры каталипті әмальмен 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 күйін кетеді.

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

Құтім көрсету

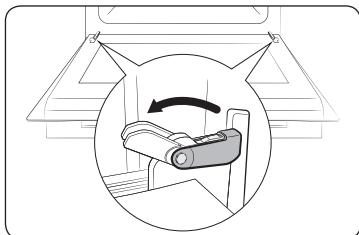
Күтім көрсетеу

Есікті ағытып алу

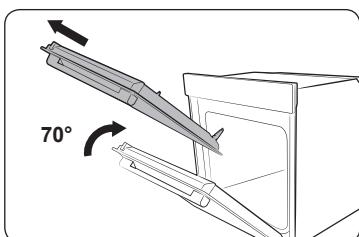
Пештің есігін әдетте алмай қолдану керек, дегенмен, пештің есігін мысалы, тазалау үшін алу керек болса, тәмендегі нұсқауларды орындаңыз.

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

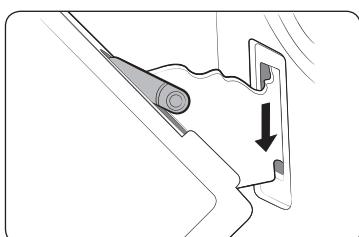
Пештің есігі ауыр.



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



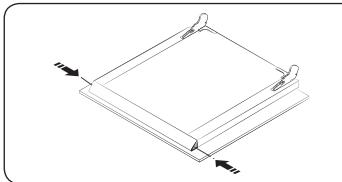
2. Есікті шамамен 70° бойынша жабыңыз. Есіктің екі жақтауының орта тұсынан қос қолдан ұстап, топсаларын ағытып алғанша тартып көтеріңіз.



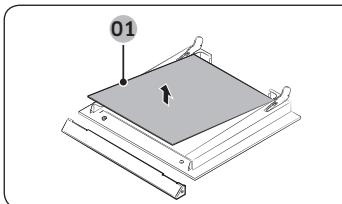
3. Тазалап болғаннан кейін есікті орнына салу үшін 1 және 2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Топсаның қапсырмасын екі жағынан жабу керек.

Есіктің шынысын алу

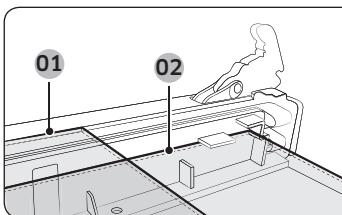
Пештің есігі бірінен кейін бірі орналасқан үш шыны панельден тұрады. Шыны панельдерді алып тазалауға болады.



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



01 1-ші шыны



01 1-ші шыны

02 2-ші шыны

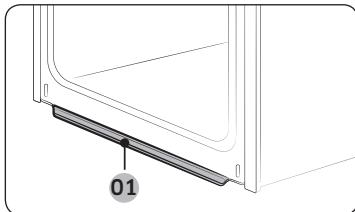
2. Қақпағын алыңыз да, есіктен 1-ші және 2-ші панельді алыңыз.

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

ЕСКЕРТПЕ

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

Су жинағыш



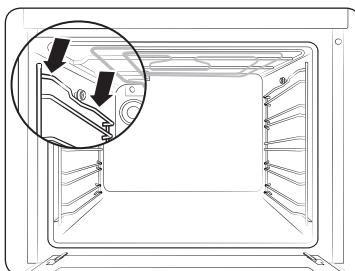
01 Су жинағыш

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

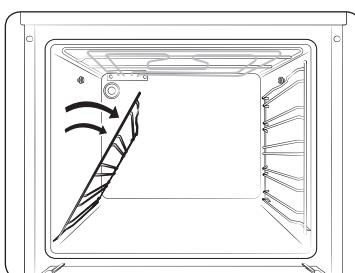
⚠ ЕСКЕРТУ

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

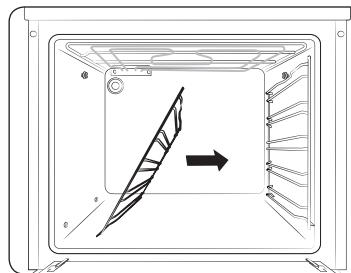
Бүйірлік сырғытпа жолдарды алу (үлгіге байланысты)



1. Бүйірлік сырғытпаның үстіндегі жағының ортасын басыңыз.



2. Бүйірлік сырғытпаны шамамен 45° градусқа айналдырыңыз.



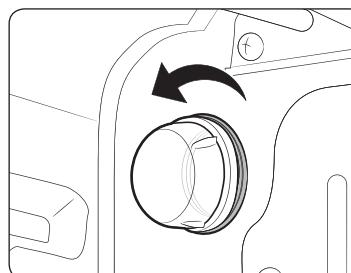
3. Бүйірлік сырғытпаны астыңы өкі тесіктен тартып шығарыңыз.

⚠ ЕСКЕРТПЕ

Пеш бүйірлік сырғытпа жолдар мен торларсыз жұмыс істейді.

Ауыстыру

Шамдар



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

⚠ ЕСКЕРТУ

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

Ақаулық себептерін анықтау

Тексерулер

Пешке қатысты ақау пайда болса, әуелі тәмендегі кестені қарап, ұсыныстарды орынданап көріңіз. Ақау түзелмесе, жерлікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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

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

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пеш қызбайды.	• Есік ашық болса	• Есікті жауып, қайта бастаңыз.
	• Пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған болса	• Пештің жұмысына қатысты тарауды қарап, пешті бастапқы қалпына қойыңыз.
	• Үйдегі сақтандырғыш жаңып кетсе немесе айырып-қосқыш іске қосылып кетсе	• Сақтандырғышты ауыстырының немесе желіні бастапқы қалпына қойыңыз. Бұндай жағдай қайталанса, электр маманын шақырыңыз.
Жұмыс кезінде түтін шығады.	• Бастапқыда іске қосқан кезде	• Пешті алғаш пайдаланған кезде қыздырғыштан түтін шығуы мүмкін. Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаның тоқтауы керек.
	• Қыздырғышта тағам тұрса	• Пешті жеткілікті сұтып, тағамды қыздырғыштан алыңыз.
Пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің ісі шығады.	• Қызуға тәзімсіз пластик немесе басқа сауыттарды пайдалансыңыз	• Ұстық температураларға жарамды шыны сауыттарды пайдаланыңыз.
Пеш дұрыс пісірмейді.	• Тағам пісіру барысында есік жиі ашылған болуы мүмкін	• Аударуды қажет ететін тағам пісіріп жатпасыңыз, есікті ашаңыз. Егер есікті ашсаныңыз, ішкі температура төмендеуді және бұл тағам пісіру нәтижесінә өсер етуі мүмкін.

Ақпарат кодтары

Пеш жұмыс істемей қалса, дисплейден ақпарат кодын көрүіңіз мүмкін. Төмендегі кестелерді қарап, ұсыныстарды орындан көрініз.

Код	Мағынасы	Әрекет
C-20	Сенсордың ақаулары	Пешті сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау сонда да жалғасса, барлық тоқты 30 секунд сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау түзелмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
C-21		
C-22		
C-d0	Түйме ақауы Түймені басып, біраз ұстап тұрған кезде пайда болады.	Түймелерді тазалаңыз және үстінде/айналасында су жоқ екенине көз жеткізініз. Пешті сөндіріп, қайта бастаңыз. Ақау түзелмесе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
S-01	Автоматты сөндіру Пеш орнатылған температура бойынша ұзак уақыт үздіксіз жұмыс жасаған. <ul style="list-style-type: none">• 105 °C градустан төмен - 16 сағат• 105 °C градустан 240 °C градусқа дейін - 8 сағат• 245 °C градустан Ең көбі - 4 сағат	Бұл жүйенің ақауы емес. Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Содан кейін қайта қалыпты түрде қолданыңыз.

Техникалық параметрлері

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

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

Жадынама



Символ Кедендейк 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 сактау үшін пайдалануға тыбын салынады.



Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/ немесе әрін белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

Қалыпты жағдайда қолдануға арналған Қолдану мерзімі: 7 жыл

Жадынама

Жадынама

Жадынама



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

Өндірушінің мекенжайы :
(Маєтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гюнгги-до, Корея, 16677

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

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСҮНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA” (САМСҮНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

СҮРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

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



DG68-01365G-00

Ichki qurilgan pech

Foydalanuvchi va o'rnatish qo'llanmasi

NV68A1110** / NV68A1140** / NV68A1145**

SAMSUNG



Mundarija

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

Ushbu qo'llanmadan foydalanish

SAMSUNG ichki qurilgan pechini tanlaganingiz uchun rahmat.

Bu qo'llanmada xavfsizlik bo'yicha muhim ma'lumotlar va qurilmangizdan foydalanish, unga texnik xizmat ko'rsatishda yordam berish uchun moljallangan 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 ishlataligan:

OGohlantirish

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

DIQQAT

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

ESLATMA

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

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

Bu pechni 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 ularash uchun javobgardir.

Xavfsizlikka oid muhim ehtiyyot choralari

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

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

Sim o'tkazish qoidalariiga 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 ularash qoidalariiga asoslangan holda statsionar prokladkadagi elektr zanjirini uzgichni qoshish orqali uzelishga erishsa bo'ladi.

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

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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

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

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

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

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

Qaynoq tozalash jarayoni davomida va undan keyin xonani shamollating.

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

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

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

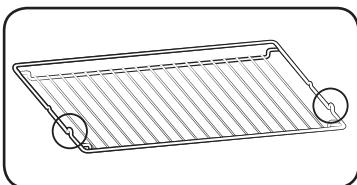
Qizib ketmasligi uchun jihoz dekorativ eshik ortida o'rnatilmasligi kerak.

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

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

Pech ishlayotgan vaqtida eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

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



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

⚠ DIQQAT

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

Ushbu qurilma faqat maxsus litsenziyaga ega bo'lgan elektr 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 vilkali adapterlar yoki uzaytirgichlardan foydalanmang.

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

Elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulationda ehtiyyot choralariga amal qiling.

Agar bu qurilmada bug'da pishirish funksiyasi mavjud bo'lsa, suv ta'minoti kartri 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'ljalangan.

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

Hech qachon pechda tez yonuvchan materialarni saqlamang.

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

Taom tayyorlagan vaqtida, pech eshigini ochganda ehtiyyot bo'lling, 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 panjara tayyorlanishi kerak. Agar pishirish patnisidan foydalansila, haroratdagi katta o'zgarishlar tufayli u deformatsiyalanishi mumkin.

U issiq bo'lgan vaqtida pechning tag qismiga suv quymang. Bu emallli yuzanining 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'oz'i issiqlikni to'sib qo'yadi, bu esa emallli yuzalarning shikastlanishiga va taomlarning yaxshi tayyor bo'lmasligiga olib kelishi mumkin.

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

Namliji juda ko'p bo'lgan piroglarni tayyorlaganda, ichi chuqr patnisidan foydalaning.

Idishlarni pechning ochiq eshigi ustiga qo'y mang.

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

Eshik ustiga chiq mang, egmang, o'tirmang yoki ogl'ir narsalarni joylashtirmang.

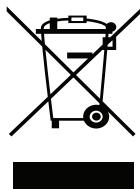
Eshikni haddan tashqari ortiqcha kuch bilan ochmang.

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

OGOHLANTIRISH: Pechda taom tayyorlanayotganda pech eshigini ochiq qoldirmang.

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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



(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'llmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariغا 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'zлari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

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

Avtomatik energiyani tejash funksiyasi

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

O'rnatish

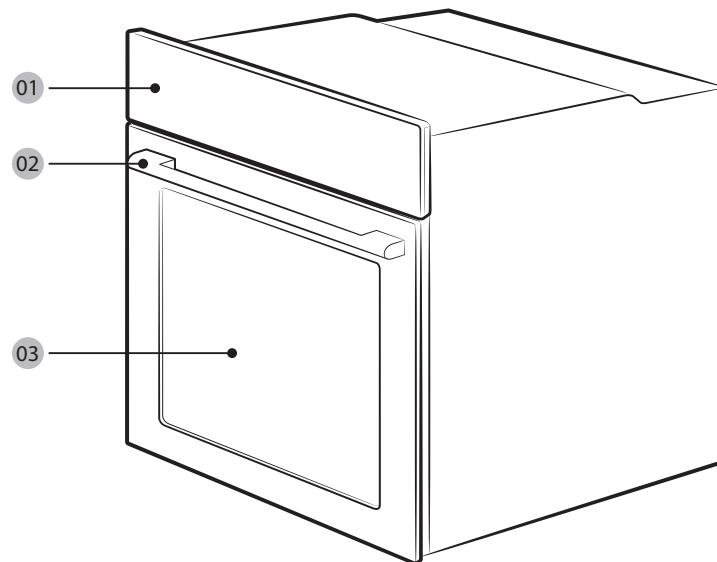
⚠ OGOLANTIRISH

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

To'plamda nimalar bor

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

Bir qarashda



01 Boshqaruв paneli

02 Eshik tutqichi

03 Eshik

Anjomlar

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



Panjara



Panjara bo'lmasi *



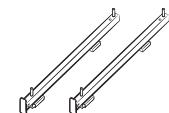
Pishirish patnisi *



Universal patnisi *



Chuqur patnisi *

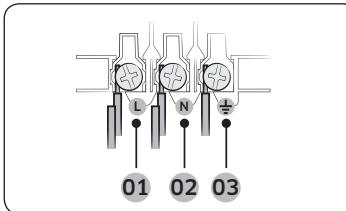


Surilma yo'naltirgich *

ESLATMA

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

Elekt ta'minotiga ulash



01 JIGARRANG yoki QORA

02 KO'K yoki OQ

03 SARIQ yoki YASHIL

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

OGOHLANTIRISH

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

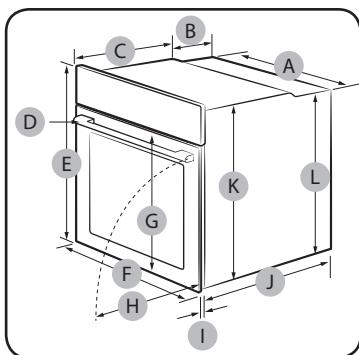
O'rnatish

Bufetga joylashtirish

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

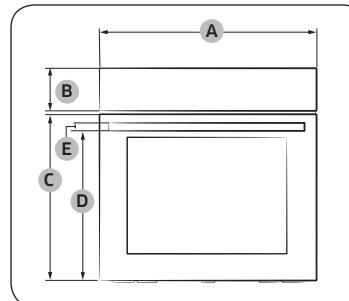
Pechda havo aylanishi to'g'ri yo'lga qo'yilishi kerak. Havo aylanishi uchun bufetning pastki tortmasi bilan tayanch devor orasida 50 mm atrofida oraliq qoldiring. Pechni plita ostiga o'rnatangiz, plitani o'rnatish yo'rqnomasiga amal qiling.

O'rnatishga kerakli o'lchamlar



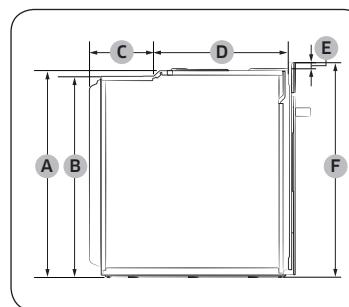
Pech (mm)

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



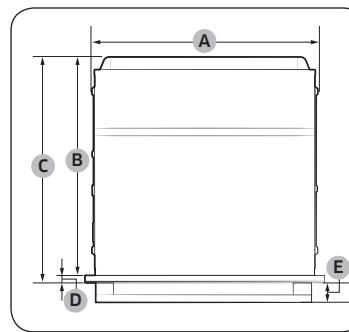
Pech (mm)

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



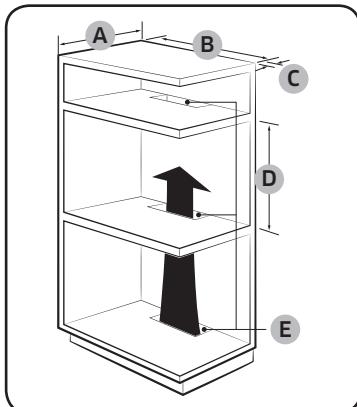
Pech (mm)

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



Pech (mm)

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

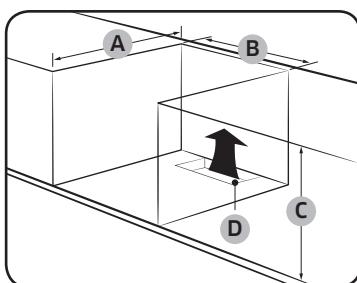


Ichki qurilgan bufet (mm)

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

ESLATMA

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

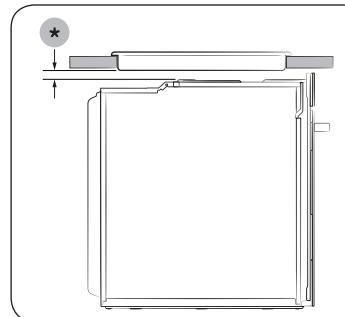


Rakovina ostidagi bufet (mm)

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

ESLATMA

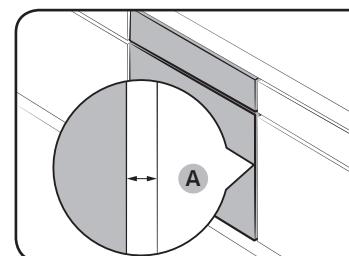
- Issiqlikni chiqarish va havo almashtirish uchun ichki qurilgan shkafda tirkishlar (**D**) bo'lishi lozim.
- Minimal balandlik talabi (**C**) faqat pechning o'zini o'rnatish uchundir.



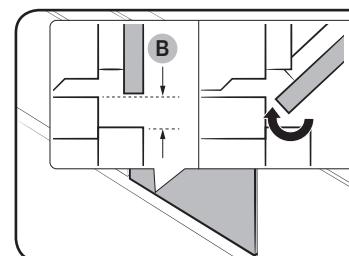
Plita bilan birga o'rnatish

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

Pechni mahkamlash

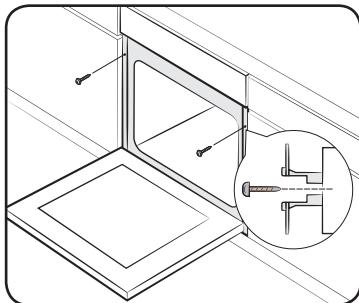


Pech bilan bufetning ikkala tomoni orasida kamida 5 mm oraliq (**A**) qoldiring.



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

O'rnatish



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

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

⚠ OGohlantirish

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

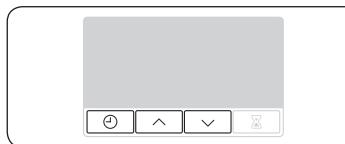
📝 ESLATMA

Pechning asl ko'rinishi modeliga qarab farq qilishi mumkin.

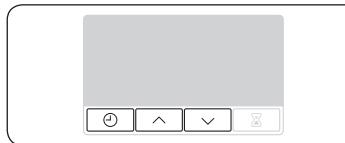
Boshlashdan oldin

Ilk sozlamalar

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



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



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



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

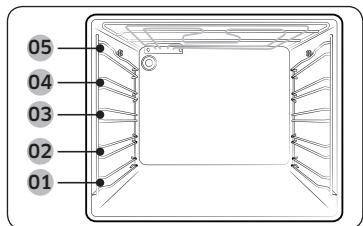
Yangi pech isi

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

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

Anjomlar

Birinchi 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

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

Chuqur patnis *

Chuqur patnis (chuqurligi: 50 mm) panjara tortmasi bilan yoki usiz qizdirib tayyorlashda ishlataladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.

Surilma yo'naltirgichlar *

Surilma yo'naltirgich taxtachasi yordamida patnisi quyidagicha kiring:

- Yo'naltirgich taxtachasini pechdan chiqarib oling.
- Patnisi taxtachaga qo'yib, taxtachani pech ichiga surib kirgizing.
- Pech eshigini yoping.

ESLATMA

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

Asosiy foydalanish

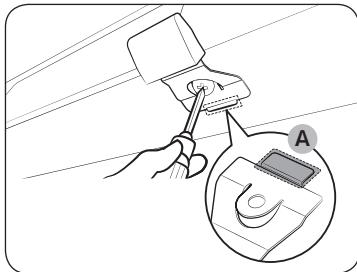
Taom tayyorlash maromida bo'lishi uchun har bir anjomni qanday ishlatishni o'rganib oling.

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

Boshlashdan oldin

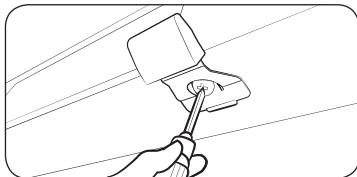
Mexanik qulf (faqat tegishli modellarda)

O'rnatish



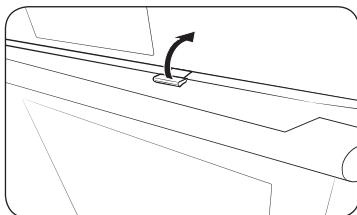
1. Mexanik qulfning ingichka qismini (**A**) ko'rsatilganidek qilib qulf tutqichining tegishli slotiga kirkizing.
2. Qulf tutqichidagi burama mixni qotiring.

Olib tashlash



- Qulf tutqichidan burama mixni yechib oling.

Qulflash/ochish

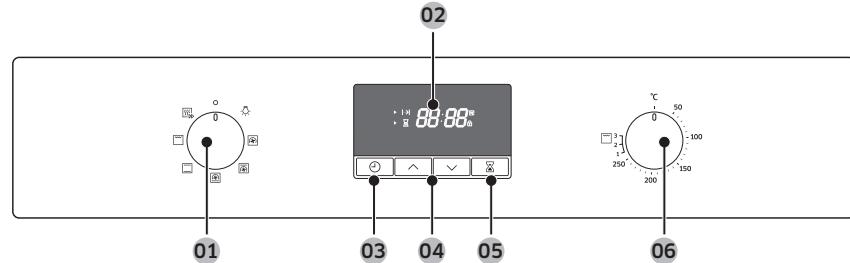


- Eshigini ochish uchun qulf tutqichini ozgina ko'taring. Keyin eshigini oching.
- Eshikni qulflash uchun yopishning o'zi kifoya. Mexanik qulf avtomatik ravishda eshikni qulflaydi.

Amallar

Boshqaruv paneli

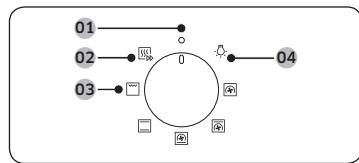
Old panel turli xildagi materiallar va ranglarda bo'ladi. Sifatni yaxshilash maqsadida, pechning asl ko'rinishi xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.



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

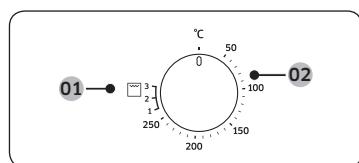
ESLATMA

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



Rejim tanlagichi

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

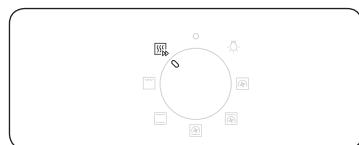


Qiymat shkalasi

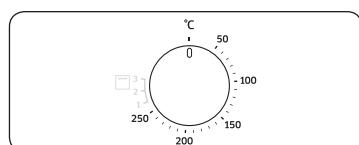
- 01** Gril quvvat darajasi
02 Harorat miqyosi

Tez qizdirish

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



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



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



Pechning ichki harorati belgilangan darajagacha qiziydi.

Tugallangach, tanlangan rejimga qaytarib qo'yishni unutmang.

ESLATMA

Gril rejimi uchun qizdirish shart emas.

Tayyorlash vaqtி



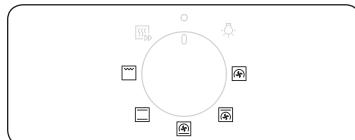
1. ni bosing.
2. / tugmalarini bosib, tayyorlash vaqtini qo'ying, keyin ni bosing. Vaqtini maksimum 23 soat va 59 daqiqaga qo'yish mumkin.

ESLATMA

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

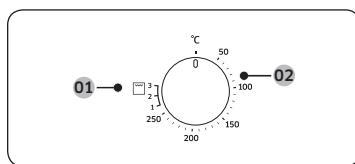
Amallar

Tayyorlash rejimlari



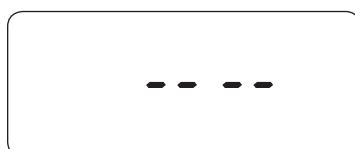
Pechni qizdirib bo'lgandan so'nggina taomni qo'yish tavsiya etiladi. Shunda natija yaxshi bo'ladi.

1. Rejim tanlagichni burab, tayyorlash rejimini tanlang.
2. Harorat miqyosidagi kerakli haroratni qo'yish uchun qiymat shkalasini aylantiring. Gril rejimida esa quvvat darajasi tanlanadi.



01 Gril rejimi

02 Grildan boshqa tayyorlash rejimlari



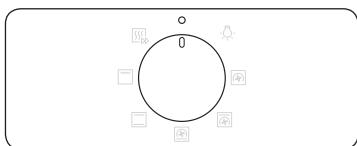
ESLATMA

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

Pech ichidagi aniq haroratni mos keladigan termometr bilan va vakolatlari mahkama belgilagan usul bilan o'lchanish mumkin. Boshqa termometrlar ishlatsa, xato o'lchanishi mumkin.

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

Pishirishni to'xtatish uchun



Tayyorlash ketayotganida rejim tanlagichini burab, **0** ni tanlang.

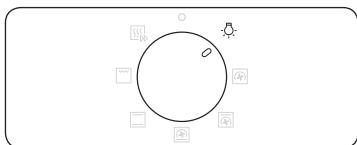
ESLATMA

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

Qulaylik

Pech chirog'i

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



Pechni ishlatmasdan turib chirog'ini yoqish uchun rejim tanlagichini **0** ga burang.

ESLATMA

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

Child Lock (Bolalardan quiflash)

Noxush hodisalarining oldini olish maqsadida Bolalardan quiflash barcha tugmalarini o'chirib qo'yadi. Bolalardan quiflash funksiyasi faqat O'chiq yoki Pech chirog'i rejimida ishlaydi.



Boshqaruv panelini quiflash uchun **0** va **0** tugmalarini birga 3 soniya bosib turing, quifni ochish uchun ham 3 soniya bosib turing.

ESLATMA

Bolalardan quiflash faol bo'lganida displayda (**0**) paydo bo'ladi.

Taymer

Tayyorlash paytida taymer vaqtini yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.



- 0** ni bosing.
- 0** / **0** tugmalarini bosib, vaqtini qo'ying, keyin **0** ni bosing.
Vaqtini maksimum 23 soat va 59 daqiqaga qo'yish mumkin.

ESLATMA

Taymer amalini bekor qilish uchun **0** ni bosing, vaqtini 0:00 ga qo'ying.

Aqli pishirish

Qo'lda pishirish

▲ Akrilamid bo'yicha OGOLANTIRISH

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

ESLATMA

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

Anjomlarga oid maslahatlar

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

- Pishirish patnis va Universal patnis bir-birining o'rnnini 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 chucher patnis bo'lsa, yoki ikkalasi ham bo'lsa, yog'li taomlarni chuqurrog'ida pishirgan ma'qul.

Pishiriq

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

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

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

Pishirish

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

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

* Vaqt yarmiga yetganda ag'daring.

Gril rejimida tayyorlash

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

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

Aqli pishirish

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

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

Muzlatilgan tayyor-taom

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

Sinov taomlari

EN60350-1 standartiga ko'ra.

1. Pishiriq

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

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

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

** Ikkita pirog to'r ustida orqa chap va old o'ng tarafga joyashtiriladi.

*** Ikkita pirog o'rtada bir birining ustiga qo'yiladi.



Xizmat ko'rsatish

2. Gril rejimida tayyorlash

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

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

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

3. Pishirish

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

* Vaqt yarmiga yetganda ag'daring.

Tozalash

▲ OGOLANTIRISH

- Tozalashdan avval pech va anjomlarning soviganiga ishonch hosil qiling
- Dag'al tozalash vositalari, qattiq chyotkalar, tirmovchi mochalka yoki lattalar, po'lal yung, pichiq yoki boshqa tirnovchi materiallardan foydalanmang.

Pechning ichki qismi

- Pechning ichki qismini tozalash uchun toza latta va mo'tadir tozalash vositasi yoki iliq sovunli suvdan foydalaning.
- Eshikcha zichlagichini qo'lida tozalamang.
- Pechning emal yuzasini shikastlanmasligi uchun standart pech tozalagichidan foydalaning.
- Qotgan dog'larni ketkazish uchun maxsus pech tozalagichidan foydalaning.

Pechning tashqi yuzasi

Pechka eshigi, tutqichi va displayi kabi tashqi yuzalarni tozalash uchun toza mato va yumshoq tozalash vositasi yoki iliq sovunli suvdan foydalaning va quruq latta yoki sochiq bilan arting. Ichidan qaynoq havo chiqayotgani uchun yog' va kirlar ayniqsa tutqich atrofida qolib ketishi mumkin. Har gal ishlatgandan so'ng tutqichni tozalash tavsiya etiladi.

Anjomlar

Har gal foydalangandan keyin anjomlarni yuving va oshxona sochig'i bilan quriting. Qotgan kirlarni ketkazish uchun ishlatalgan anjomlarni yuvishdan oldin iliq sovunli suvda 30 daqiqlacha iviting.

Katalitik emalli yuza (ayrim modellardagina)

Olinadigan qismlar to'q kulrang katalitik emal bilan qoplangan. Konveksion isitish paytida ular havo aylanishi tufayli yog' va moylardan kirlanishi mumkin. Ammo bu kirliklar 200 °C yoki undan yuqori haroratda kuyib ketadi.

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

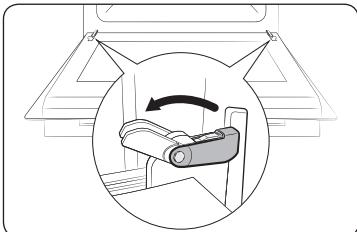
Xizmat ko'rsatish

Eshikni olish

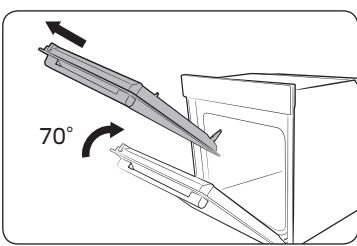
Oddiy foydalansh maqsadlarida pech eshigi olib qo'yilmasligi kerak, biroq, masalan, tozalash maqsadida eshikni olish zarur bo'lgan hollarda quyidagi ko'rsatmalarga amal qiling.

DIQQAT

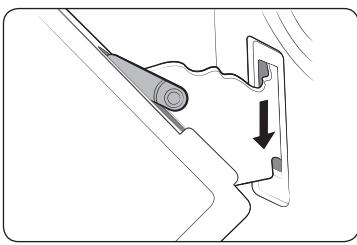
Pech eshigi og'ir.



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



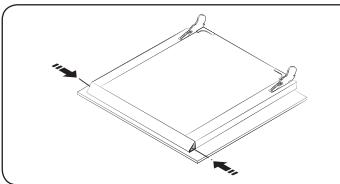
2. Eshikni taxminan 70° ga yoping. Ikkala qo'llaringiz bilan pech eshigi yon tomonlarining o'rta qismidan mahkam ushlang va ilmoqlar olinishi mumkin bo'lguncha torting.



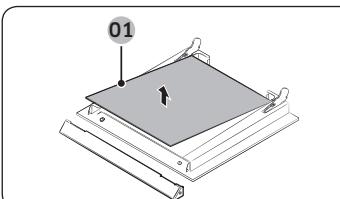
3. Tozalagandan keyin eshikni biriktirish uchun 1- va 2-qadamlarni teskari tartibda bajaring. Har ikkala tomonagi ilmoqlarning qisqichlari yopilishi kerak.

Eshik shishalarini yechib olish

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

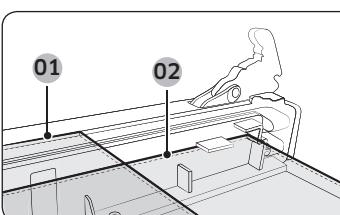


1. Eshikning chap va o'ng tomonlaridagi har ikkala tugmani bosing.



01 1-oyna

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



01 1-oyna

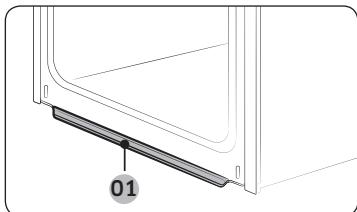
02 2-oyna

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

ESLATMA

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

Suv yig'uvchisi



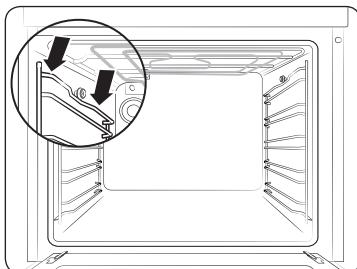
01 Suv yig'uvchisi

Suv yig'uvchisi suyuqlikniga emas, balki ovqat qoldiqlarini ham to'playdi. Suv to'plash qurilmasini ajratib bo'llmaydi. Taom tayyorlash jarayoni tugaganidan keyin pech sovuganida suv to'lash qurilmasidagi svuni artib tashlang.

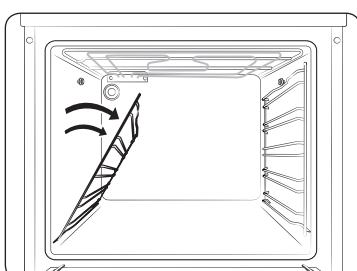
⚠ OGOHLANTIRISH

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

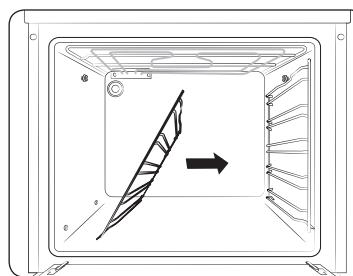
Yon tomondagi yo'naltirgichlarni ajratib olish (modelga qarab)



1. Yon tomonlama yo'naltirgich yuqori qismining o'rtaidan bosing.



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



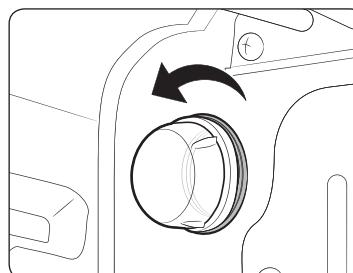
3. Yon tomonlama yo'naltirgichni torting va tubdag'i ikkitta teshikdan chiqarib oling.

ⓘ ESLATMA

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

Almashtirish

Lampalar



1. Shisha qopqog'ini soat miliga teskar yo'nalishda aylantirib oching.
2. Pechka yoritgichni almashtiring.
3. Shisha qopqog'ini tozalang.
4. Tugatgach, shisha qopqog'ini joyiga qo'yish uchun yuqoridaq 1-bosqichni teskarib takrorlang.

⚠ OGOHLANTIRISH

- Lampani almashtirishdan oldin pechni o'chiring va tokdan uzing.
- Faqatgina 25-40 Vt / 220-240 V, 300 °C issiqqa chidamli lampalar ishlating. Mos kelishi tasdiqlangan lampalarni mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markazidan xarid qilishingiz mumkin.
- Galogen lampani doim quruq latta bilan ushlang. Bundan maqsad, lampaga barmoq izi yoki ter tushirmaslikdir, chunki natijada ishlash muddati qisqarishi mumkin.

Nosozliklarni bartaraf etish

Nazorat nuqtalari

Pech bilan muammo yuzaga kelsa, avval quyidagi jadvalni tekshirib, tavsya etilgan amallarni bajarib ko'ring. Muammo hal bo'lmasa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Muammo	Sababi	Chora
Tugmalar tegishlicha bosilmayapti.	<ul style="list-style-type: none">Tugmalar orasiga yot jism tushib qolgan bo'lsaSensorli model: tashqi yuzada namlik bo'lsaQulflash funksiyasi qo'yilgan bo'lsa	<ul style="list-style-type: none">Yot jismni olib tashlab, qayta urining.Namlilikni artib tashlab, qayta urining.Qulflash funksiyasi qo'yilganligini tekshiring.
Vaqt ko'rsatilmayapti.	<ul style="list-style-type: none">Tok kelmayotgan bo'lsa	<ul style="list-style-type: none">Tok borligini tekshiring.
Pech ishlamayapti.	<ul style="list-style-type: none">Tok kelmayotgan bo'lsa	<ul style="list-style-type: none">Tok borligini tekshiring.
Pech ishlab turganida to'xtaydi.	<ul style="list-style-type: none">Tokdan uzilgan bo'lsa	<ul style="list-style-type: none">Tokka qayta ulang.
Ishlab turganida o'chib qolayapti.	<ul style="list-style-type: none">Pishirish juda uzoq davom etsaSovitish ventilyatori ishlamasmaPech havo aylanishi yomon bo'lgan joyga o'rnatilgan bo'lsaBitta rozetkaga birnechta vilka tiqilgan bo'lsa	<ul style="list-style-type: none">Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini kuting.Sovitish ventilyatori tovushiga qulqoq tuting.Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliglarni saqlang.Bitta vilka tiqing.
Pechga tok kelmayapti.	<ul style="list-style-type: none">Tok kelmayotgan bo'lsa	<ul style="list-style-type: none">Tok borligini tekshiring.
Ishlash paytida pech tashqi tomoni qizib ketyapti.	<ul style="list-style-type: none">Pech havo aylanishi yomon bo'lgan joyga o'rnatilgan bo'lsa	<ul style="list-style-type: none">Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliglarni saqlang.

Muammo	Sababi	Chora
Eshikni tegishlichcha ochib bo'lmayapti.	<ul style="list-style-type: none">Eshik va ichkarining orasiga ovqat qoldig'i tiqilgan bo'lsa	<ul style="list-style-type: none">Pechni yaxshilab tozalang, keyin eshikni qayta oching.
Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi.	<ul style="list-style-type: none">Lampa yonib, keyin o'chsa	<ul style="list-style-type: none">Quvvatni tejash maqsadida lampa muayyan vaqtidan so'ng avtomatik tarzda o'chadi. Uni qayta yoqish uchun lampa tugmasini bosing.
Pechga tekkanda tok urmoqda.	<ul style="list-style-type: none">Pishirish paytida lampa usti yopilib qolsa	<ul style="list-style-type: none">Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.
Suv tomchilamoqda.	<ul style="list-style-type: none">Quvvat ta'minoti tegishlicha yerga ulanmagan bo'lsa	<ul style="list-style-type: none">Quvvat ta'minoti tegishlicha yerga ulanganini tekshiring.
Eshikdagi yoriqdan bug' chiqmoqda.	<ul style="list-style-type: none">Rozetka yerga ulanmaydigan xildidan bo'lsa	
Pechda suv qolmoqda.	<ul style="list-style-type: none">Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu qurilmaning nosozligi emas.	<ul style="list-style-type: none">Pechni soviting, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.
Pech ichidagi yorqinlik turlicha.	<ul style="list-style-type: none">Quvvatga qarab yorqinlik o'zgaradi.	<ul style="list-style-type: none">Pishirayotgan paytda quvvat o'zgarishi nosozlik emas, bundan xavotirlanishga o'rinn yo'q.
Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayapti.	<ul style="list-style-type: none">Ventilyator pech ichini shamollatish uchun avtomatik ravishda birmuncha vaqt ishlab turadi.	<ul style="list-style-type: none">Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o'rinn yo'q.

Muammo	Sababi	Chora
Pech qizimayapti.	• Eshik ochiq bo'lsa	• Eshikni yopib, qayta boshlang.
	• Pech boshqaruvlari to'g'ri qo'yilмагan bo'lsa	• Pech ishlashi haqidagi bo'limga qarab va pechni qayta boshlang.
	• Xonadondagi saqlagich kuygan yoki avtomat otvorgan bo'lsa	• Saqlagichni almashtiring yoki ajratgich avtomatni yoqing. Bu hol tez-tez sodir bo'lsa, elektrik chaqiring.
Ishlash paytida tutun chiqadi.	• Birinchi marta ishslash paytida	• Pechni birinchi marta ishlatganda isitkichdan tutun chiqishi mumkin. Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.
	• Isitkichda taom bo'lsa	• Pech sovishini kuting va isitkichdan taomni oling.
Pechni ishlatganda plastik yoki kuygan hid kelmoqda.	• Issiqqa chidamli bo'lmagan plastik yoki boshqa idish ishlatilsa	• Yuqori haroratga mos shisha idishlarni ishlatning.
Pech tegishlicha pishirmayapti.	• Pishirish paytida pech eshigi ochilsa	• Eshigini ochavermang, agar ag'darib turish kerak bo'lgan taom pishirayotgan bo'lmasangiz, albatta. Eshikni tez-tez ochsangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin.

Axborot kodlari

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

Kod	Ma'nosi	Chora
C-20	Sensor nosoz ishlayapti	Pechni o'chirib, qayta yoqing. Muammo ketmasa, 30 soniyadan uzoqroq vaqtga tokdan uzib, keyin yana ulang.
C-21		Muammo hal bo'lmasa, xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
C-22		Muammo hal bo'lmasa, xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
C-d0	Tugma muammosi Tugma birmuncha vaqt bosib turilganda chiqadi.	Tugmalarni tozalang, ular ustida/ atrofida suv bo'lmasin. Pechni o'chirib, qayta urining. Muammo hal bo'lmasa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
S-01	Xavfsizlik uchun o'chirish Pech o'rnatilgan haroratda uzoqroq vaqt ishlashda davom etadi. • 105 °C gacha - 16 soat • 105 °C dan 240 °C gacha - 8 soat • 245 °C dan Maks. gacha - 4 soat	Bu tizim nosozligi emas. Pechni o'chirib, taomni oling. Keyin yana odatdagidek qayta urinib ko'ring.

Texnik xususiyatlar

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

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

Ilova

Mahsulot haqida ma'lumot

Energiya samaradorligi tasnifi	A
Electron qurilma quvvat koeffitsienti	-
Energiya sarfi, kWs (Oddiy)	0,99
Energiya sarfi, kWs (Majburiy havo konveksiyasi)	0,80
Ichki kamera foydali sig'imi, l	68
O'lcham	Katta
Tovush balandligining moslashtirilgan darajasi, dBA	-

Energiya samaradorligi haqidagi ma'lumotni mahsulotdagi yorlig'ida ko'ring.

Normal sharoitlarda belgilangan maqsadda foydalanishi
kerak Xizmat muddati: 7 yil

Qayd

Qayd

Qayd



MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bhd. (SEMA),
Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streys,
Eria 21, Industrial Lark, 42000 Port
Klang, Seleangor, Malayziya.

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

MAMLAKAT	QO'NG'IROQ QILING	YOKI TASHRIF BUYURING:
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/uz_ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support



DG68-01365G-00