Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации и установке

NV70K3370BS / NV70K3370BB



SAMSUNG

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 1 2/15/2016 4:48:40 PM

Содержание

Использование руководства 3

В данном руководстве используются следующие обозначения: 3

Инструкции по технике безопасности 3

Важные меры предосторожности 3
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование) 6
Функция автоматической экономии энергии 6

Установка 6

Комплектация 6
Подключение к источнику питания 7
Установка в отсек кухонной мебели 8

Подготовка к использованию 9

Начальные установки 9
Запах нового духового шкафа 9
Интеллектуальная система безопасности 9
Принадлежности 10

Управление 11

Панель управления 11
Общие настройки 11
Режим приготовления 15
Автоматическое приготовление 16
Очистка 17
Таймер 18
Включение/выключение звука 18

Интеллектуальное приготовление 19

Приготовление вручную 19
Программы автоматического приготовления 23
Пробные блюда 25

Обслуживание 26

Очистка 26
Замена 28

Устранение неисправностей 29

Контрольные пункты 29
Информационные коды 31

Приложение 31

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 2 2/15/2016 4:48:40 PM

Использование руководства

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

В данном руководстве используются следующие обозначения:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

⚠ ВНИМАНИЕ

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Инструкции по технике безопасности

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

Важные меры предосторожности

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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.

Если кабель питания данного устройства неисправен, его необходимо заменить на специальный шнур или кабель, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или сотрудника официальной сервисной службы. (Только для моделей со стационарной проводкой.)

В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций. (Только для моделей с кабелями питания.)

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.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 3 2/15/2016 4:48:40 PM

Инструкции по технике безопасности

При установке не следует использовать клейкие вещества для фиксации устройства, поскольку этот способ крепления считается ненадежным.

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

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

Если устройство имеет функцию приготовления пищи на пару или функцию самоочистки, перед их использованием из духового шкафа следует удалить чрезмерные загрязнения, а также все посторонние предметы. Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

Если устройство имеет функцию самоочистки, то при ее выполнении поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует оставлять детей рядом с устройством без присмотра. Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

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

Не допускается использовать паровые очистители.

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

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как на стекле могут появиться царапины и трещины.

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.

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. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

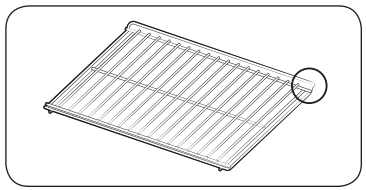
При работе устройства внешние поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Для данного устройства не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 4 2/15/2016 4:48:40 PM



Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке духового шкафа. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении во время приготовления тяжелых блюд. (Не во всех моделях)

⚠ **ВНИМАНИЕ**

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

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

В случае неисправности или поломки устройства его эксплуатацию следует прекратить.

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

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

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

Перед проведением ремонта или очистки следует отключать устройство от сети.

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

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

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

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

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

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

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

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

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

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

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

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

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

В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.

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

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

Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.

Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

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

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

Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: в процессе приготовления не оставляйте дверцу открытой.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 5 2/15/2016 4:48:41 PM

Инструкции по технике безопасности

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

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

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

Функция автоматической экономии энергии

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

Установка

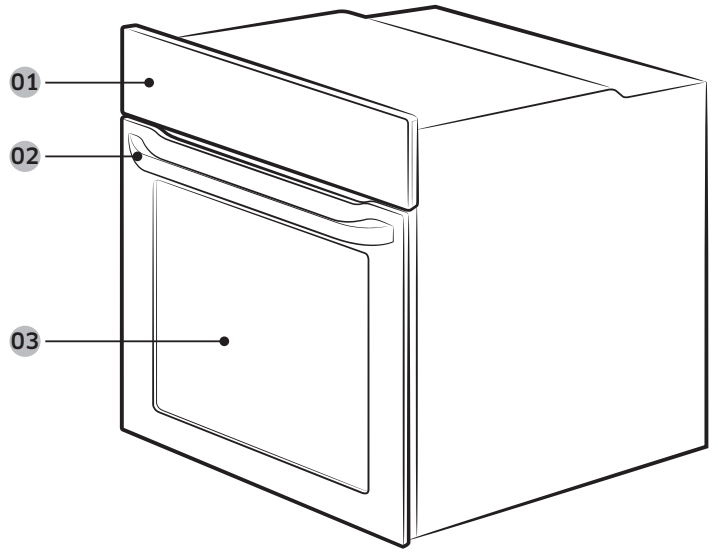
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Комплектация

Убедитесь в наличии всех деталей и принадлежностей, входящих в комплект поставки устройства. В случае возникновения проблем при эксплуатации духового шкафа или принадлежностей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

Внешний вид устройства



01 Панель управления **02** Ручка дверцы **03** Дверца

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 6 2/15/2016 4:48:41 PM

Принадлежности

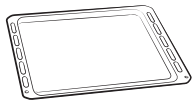
В комплект поставки духового шкафа входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить различные блюда.



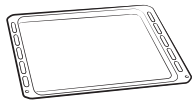
Решетка



Решетка-вставка *



Противень для выпекания *



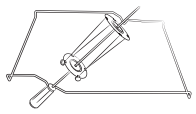
Универсальный противень *



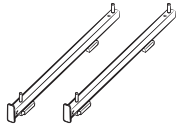
Глубокий противень *



Жарочный вертел *



Жарочный вертел и шампур для шашлыка *

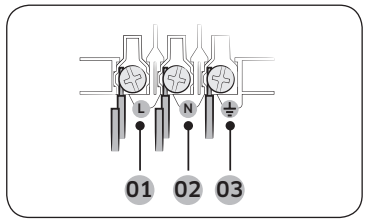


Выдвижные направляющие *

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Подключение к источнику питания



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

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

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

Проверьте информацию о выходной мощности в спецификации на табличке, прикрепленной к духовому шкафу.
С помощью отвертки откройте заднюю крышку духового шкафа и выкрутите винты крепления скобы кабеля. Затем подключите провода электропитания к соответствующим клеммам.
Клемма со значком (⏚) предназначена для подключения к заземлению. Сначала подключите желтый и зеленый провода (заземление), которые должны быть длиннее других проводов.
При подключении к штепсельной розетке духовой шкаф следует установить таким образом, чтобы розетка находилась в легкодоступном месте. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за неправильного заземления или его отсутствия.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

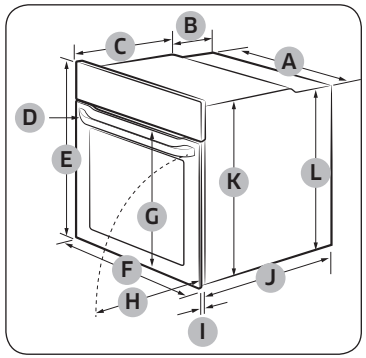
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 7 2/15/2016 4:48:42 PM

Установка

Установка в отсек кухонной мебели

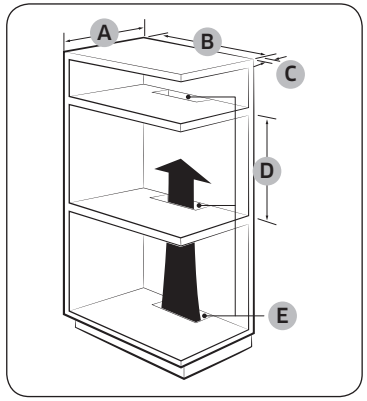
При установке духового шкафа в отсек встроенной мебели его пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны выдерживать температуру до 90 °C, а смежная мебель должна выдерживать температуру до 75 °C. Компания Samsung не несет ответственности за повреждения мебели в результате нагревания 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.

Минимальные размеры отсека



Духовой шкаф (мм)

A	560	**G**	Макс. 506
B	175	**H**	Макс. 494
C	370	**I**	21
D	Макс. 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550

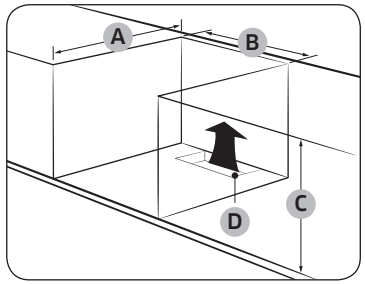


Отсек встроенной мебели (мм)

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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



Шкаф под раковиной (мм)

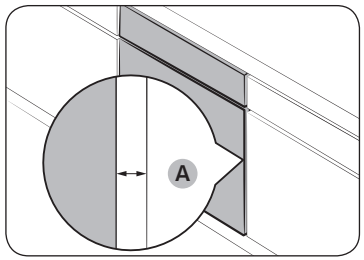
A	Мин. 550
B	Мин. 560
C	Мин. 600
D	Мин. 460 x Мин. 50

ПРИМЕЧАНИЕ

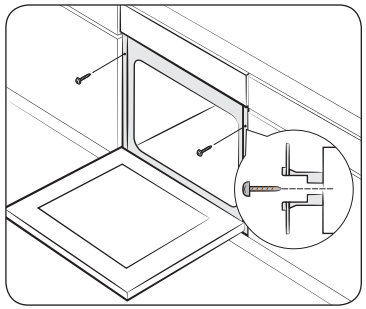
Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия (**D**), обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 8 2/15/2016 4:48:42 PM

Установка духового шкафа



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



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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

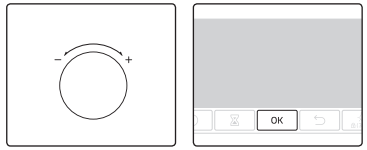
ПРИМЕЧАНИЕ

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

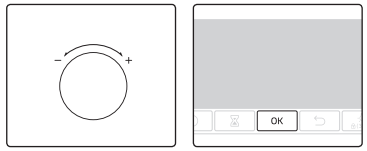
Подготовка к использованию

Начальные установки

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



1. Пока цифры часов мигают, поворотом переключателя значений (правый переключатель) установите значение часов, а затем нажмите **OK** для перехода к установке значения минут.



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



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

Запах нового духового шкафа

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

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

Интеллектуальная система безопасности

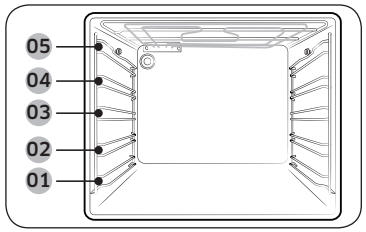
При открытии дверцы работающего духового шкафа включается освещение камеры духового шкафа, а вентилятор и нагревательные элементы выключаются. Это позволяет избежать травм, например ожогов, и уменьшить потребление электроэнергии. Такой принцип работы не означает неисправность системы. Чтобы возобновить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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 9 2/15/2016 4:48:43 PM

Подготовка к использованию

Принадлежности

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



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

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

Основные функции

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

Решетка	Решетка предназначена для приготовления блюд в режиме гриля и жаренья. Выступы решетки (стопоры по обеим сторонам) должны быть расположены по направлению к дверце.
Решетка-вставка *	Решетка-вставка используется вместе с противнем, чтобы предотвратить попадание жидкости на дно духового шкафа.
Противень для выпекания *	Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Универсальный противень *	Универсальный противень (глубина: 30 мм) можно использовать для выпекания и жаренья. Во избежание попадания жидкости на дно духового шкафа установите решетку-вставку. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Глубокий противень *	Глубокий противень (глубина: 50 мм) можно использовать с решеткой-вставкой или без нее для приготовления жаркого. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Жарочный вертел *	Жарочный вертел предназначен для приготовления блюд на гриле, например курицы. Вертел используется только в режиме единой камеры на уровне 3, на котором предусмотрен переходник для его установки. Перед приготовлением в режиме гриля необходимо отвинтить ручку с вертела.
Жарочный вертел и шампур для шашлыка *	Установите противень на уровень 1, чтобы в него стекал сок; при приготовлении большой порции мяса противень можно поставить на дно духового шкафа. Не рекомендуется использовать вертел для приготовления блюд весом более 1,5 кг. **1.** Насадите на вертел кусок мяса. На тупой конец вертела можно навинтить ручку, чтобы было легче вставлять его в мясо. **2.** По краям можно положить слегка отваренный картофель и овощи. **3.** Установите подставку на средний уровень V-образным выступом вперед. Установите вертел на подставку острым концом к задней стенке камеры духового шкафа и осторожно двигайте его вперед до тех пор, пока он не войдет во вращающий механизм на задней стенке камеры. Тупой конец вертела должен располагаться на V-образном выступе. (На вертеле есть два выступа, которые должны располагаться ближе к дверце духового шкафа, предотвращая выдвижение вертела вперед. Выступы также служат фиксаторами для ручки.) **4.** Перед началом приготовления отвинтите ручку. **5.** После приготовления навинтите ручку обратно, чтобы было удобнее снимать вертел с подставки. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Убедитесь, что ручка жарочного вертела установлена надлежащим образом. Используя вертел, соблюдайте осторожность. Вилки и зубцы остро заточены и могут привести к травмам. Чтобы избежать ожогов, при извлечении горячего вертела используйте рукавицы.
Выдвижные направляющие *	Используйте выдвижные направляющие для установки противня следующим образом: **1.** Выдвиньте направляющие из духового шкафа. **2.** Установите противень на направляющие и задвиньте его в духовой шкаф. **3.** Закройте дверцу.

ПРИМЕЧАНИЕ

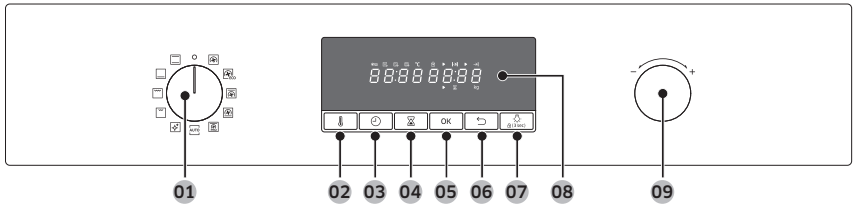
Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 10 2/15/2016 4:48:43 PM

Управление

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.

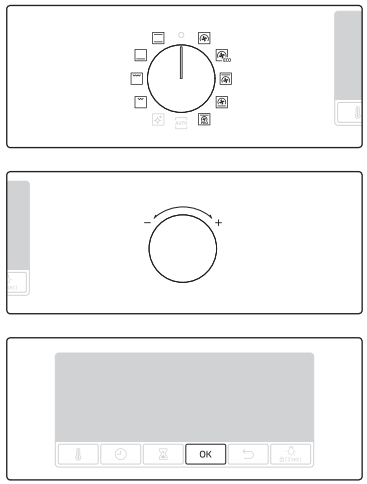


01 Переключатель режима	Поверните для выбора режима приготовления или функции.
02 Температура	Установка температуры.
03 Время приготовления	Нажмите, чтобы задать время приготовления.
04 Таймер	Таймер позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.
05 OK	Нажмите, чтобы подтвердить настройки.
06 Назад	Отмена текущих настроек и возврат в главное меню.
07 Освещение духового шкафа (Защита от детей)	Нажмите для включения или выключения освещения внутри духового шкафа. Освещение духового шкафа включается автоматически при запуске устройства. По истечении заданного периода бездействия освещение автоматически отключается в целях экономии электроэнергии. **Защита от детей:** Во избежание несчастных случаев функция защиты от детей блокирует все элементы управления устройством. При этом блокировку можно отключить, установив переключатель режима в положение выключения. Для активации нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. Для отмены блокировки панели управления снова нажмите и удерживайте в течение 3 секунд.
08 Дисплей	Отображает необходимую информацию о выбранных режимах или настройках.
09 Переключатель значений	Используйте переключатель значений для следующих задач: • Установка времени приготовления или температуры. • Выбор подпункта следующих меню: Очистка, Автоматическое приготовление, Специальная функция или Гриль. • Выбор размера порции для программ автоматического приготовления.

Общие настройки

При необходимости заданную по умолчанию температуру и/или время приготовления можно менять при выборе режима приготовления. Выполните приведенные ниже действия для регулировки температуры и/или времени приготовления для выбранного режима приготовления.

Температура



1. Поверните переключатель режима для выбора режима или функции. На дисплее отобразится температура, заданная по умолчанию для выбранного режима или функции.
2. Поверните переключатель значений для установки нужной температуры.
3. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

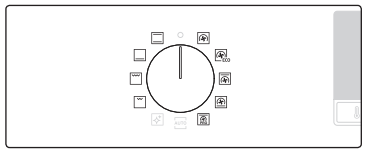
ПРИМЕЧАНИЕ

Если в течение нескольких секунд не будет производиться настройка других параметров, духовой шкаф автоматически начнет приготовление с параметрами, установленными по умолчанию.
Чтобы изменить заданную температуру, нажмите кнопку и выполните описанные выше действия.

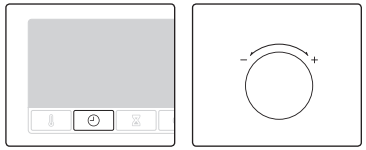
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 11 2/15/2016 4:48:44 PM

Управление

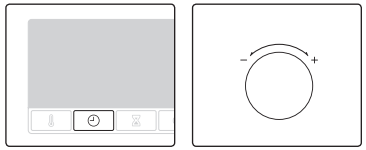
Время приготовления



1. Поверните переключатель режима для выбора режима или функции.



2. Нажмите кнопку ◷, а затем поверните переключатель значений для установки нужного времени.
   Максимальное значение времени, доступное для установки: 23 часа 59 минут.



3. Кроме того, вы можете задать время завершения приготовления. Нажмите кнопку ◷ и установите время завершения с помощью переключателя значений. Для получения дополнительной информации см. раздел **Отсрочка завершения**.

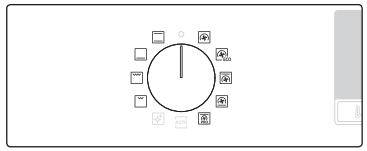


4. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

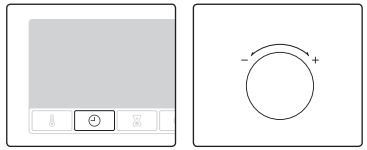
ПРИМЕЧАНИЕ

- При желании можно готовить без установки времени приготовления. В этом случае духовой шкаф начнет приготовление при заданной температуре без данных о времени приготовления, поэтому по завершении приготовления духовой шкаф необходимо будет выключить вручную.
- Чтобы изменить заданное время приготовления, нажмите кнопку ◷ и выполните описанные выше действия.

Время завершения



1. Поверните переключатель режима для выбора режима или функции.



2. Дважды нажмите ◷ и установите нужное время завершения с помощью переключателя значений.



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

ПРИМЕЧАНИЕ

- При желании можно готовить без установки времени завершения. В этом случае духовой шкаф начнет приготовление при заданной температуре без данных о времени приготовления, поэтому по завершении приготовления духовой шкаф необходимо будет выключить вручную.
- Чтобы изменить заданное время завершения, дважды нажмите ◷ и выполните описанные выше действия.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 12 2/15/2016 4:48:44 PM

Отсрочка завершения

Функция отсрочки завершения позволяет сделать процесс приготовления пищи еще более удобным.

Пример 1

Предположим, в 14:00 вы выбрали рецепт блюда, время приготовления которого составляет один час, и вы хотите, чтобы это блюдо было приготовлено к 18:00. Чтобы установить время завершения, измените значение времени, заданное для параметра Готово в, на 18:00. Духовой шкаф начнет приготовление в 17:00 и завершит работу в 18:00 согласно установленным параметрам.

Текущее время: 14:00	Заданное время приготовления: 1 час	Заданное время отсрочки завершения: 18:00

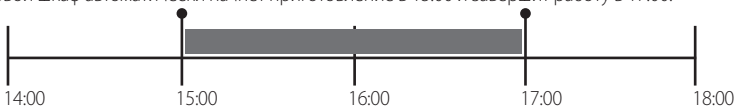
Духовой шкаф автоматически начнет приготовление в 17:00 и завершит работу в 18:00.



Пример 2

Текущее время: 14:00	Заданное время приготовления: 2 часа	Заданное время отсрочки завершения: 17:00

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



⚠ ВНИМАНИЕ

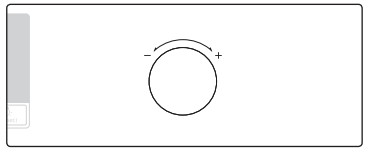
- В режиме двойного приготовления параметр Отсрочка завершения недоступен.
- Следите за тем, чтобы готовые блюда не находились в духовом шкафу слишком долго. Блюдо может испортиться.

Удаление времени приготовления

Настройку времени приготовления можно удалить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



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



2. С помощью переключателя значений установите значение времени приготовления на "00:00". Или просто нажмите ⮌.



3. Нажмите **OK**. Приготовление будет продолжено при заданной температуре без указания времени.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если настройки времени были отменены, то по завершении приготовления духовой шкаф необходимо выключить вручную.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 13 2/15/2016 4:48:45 PM

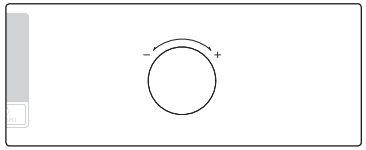
Управление

Удаление времени завершения

Настройку времени завершения можно удалить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



1. Во время приготовления дважды нажмите .



2. С помощью переключателя значений установите значение времени завершения на текущее время. Или просто нажмите .



3. Нажмите **OK**. Приготовление будет продолжено при заданной температуре без указания времени.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если настройки времени завершения были отменены, то по окончании приготовления духовой шкаф необходимо выключить вручную.

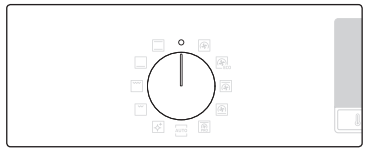
Остановка процесса приготовления



1. В процессе приготовления нажмите .



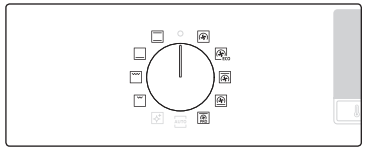
2. Нажмите **OK**, чтобы отменить приготовление.



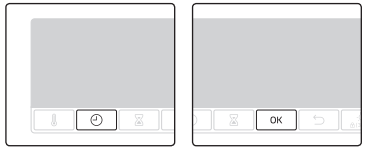
3. Либо просто поверните переключатель режимов в положение "O".

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 14 2/15/2016 4:48:45 PM

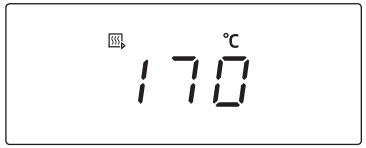
Режим приготовления



1. Поверните переключатель режима для выбора режима или функции.



2. При необходимости установите время приготовления и/или температуру.
Для получения дополнительной информации см. раздел "Общие настройки".



Духовой шкаф начинает предварительный прогрев, во время которого на дисплее отображается значок .
Предварительный прогрев завершается, когда температура внутри духового шкафа достигает заданного значения.
Предварительный прогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в руководстве по приготовлению.

ПРИМЕЧАНИЕ

В процессе приготовления можно изменить время приготовления и/или температуру.

Режимы приготовления

Режим		Диапазон температур (°C)	Рекомендуемая температура (°C)
	Конвекция	30–250	170
		Тепло поступает от заднего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для выпекания или жаренья при приготовлении одновременно нескольких блюд на разных уровнях.	
ECO	Конвекция Эко	30–250	170
		В режиме Конвекция Эко используется оптимизированная система нагрева, позволяющая более экономично расходовать электроэнергию во время приготовления. Время приготовления немного увеличивается, но это не влияет на результат. Обратите внимание, что в этом режиме не требуется выполнять предварительный прогрев. **ПРИМЕЧАНИЕ** Режим нагрева Конвекция Эко используется для определения класса энергоэффективности в соответствии с требованиями стандарта EN60350-1.	
	Верхний нагрев + конвекция	40–250	190
		Тепло поступает от верхнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для жаренья блюд с хрустящей корочкой сверху (например, мясных блюд или лазаньи).	
	Нижний нагрев + конвекция	40–250	190
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления пиццы, выпекания хлеба или тортов.	

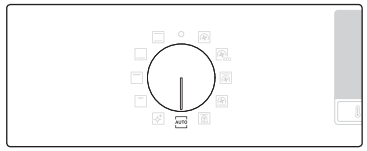
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 15 2/15/2016 4:48:46 PM

Управление

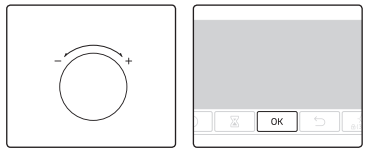
Режим		Диапазон температур (°C)	Рекомендуемая температура (°C)
PRO	Профессиональное обжаривание	80–200	160
		В режиме профессионального обжаривания автоматически запускается цикл предварительного прогрева духового шкафа до температуры 220 °C. По достижении этой температуры включается верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор для обжаривания продуктов, например мяса. После обжаривания мясо готовится при низкой температуре. Используйте этот режим для приготовления блюд из говядины, птицы или рыбы.	
	Стандартный	30–250	200
		Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд.	
	Нижний нагрев	100–230	190
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента. Используйте этот режим в конце выпекания или приготовления для подрумянивания открытого пирога или пиццы снизу.	
	Большой гриль	100–250	240
		Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазаньи или гратена).	
	Гриль с функцией Эко	100–250	240
		Тепло выделает нагревательный элемент гриля, имеющий небольшую площадь. Эту функцию следует использовать для приготовления небольших порций блюд, требующих меньше тепла, например, рыбы и багетов с начинкой.	

Автоматическое приготовление

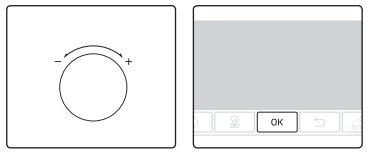
Менее опытные пользователи могут выбрать один из 20 готовых рецептов для автоматического приготовления. Эта функция позволяет тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Время приготовления и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранной программой и размером порции.



1. Установите переключатель режима в положение AUTO.



2. С помощью переключателя значений выберите программу, а затем нажмите **OK**. Отобразится доступный диапазон веса (размера порции).



3. С помощью переключателя значений установите размер порции, а затем нажмите **OK**, чтобы начать приготовление.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 16 2/15/2016 4:48:47 PM

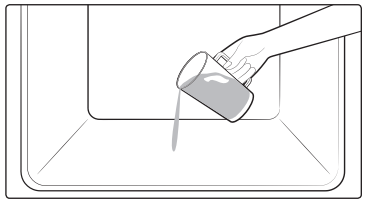
Очистка

Доступны два режима очистки. Эта функция позволяет сэкономить время, исключая необходимость регулярной ручной чистки. В процессе выполнения на дисплее отображается оставшееся время.

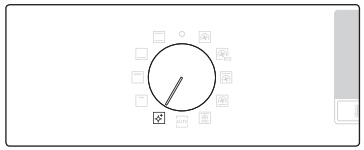
Функция		Инструкции
C 1	Очистка паром	Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений.
C 2	Пиролитическая очистка	Пиролитическая очистка обеспечивает высокотемпературную термальную очистку. Данная функция позволяет сжечь остатки жирной пищи, что значительно упрощает ручную очистку.

Очистка паром

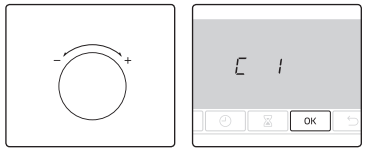
Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений.



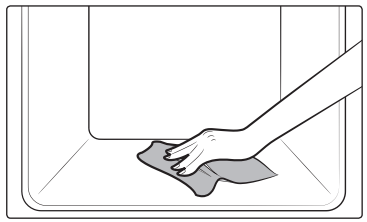
1. Налейте 400 мл воды на дно духового шкафа и закройте дверцу.



2. Установите переключатель режима в положение .



3. Поверните переключатель значений, чтобы выбрать **C 1** (очистка паром), а затем нажмите **OK**, чтобы запустить очистку.
   Очистка паром выполняется в течение 26 минут.



4. Протрите внутренние поверхности духового шкафа сухой тканью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

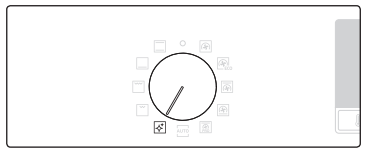
Не открывайте дверцу до полного завершения цикла очистки. Температура воды внутри устройства достаточно высокая, чтобы вызвать ожог.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Пиролитическая очистка

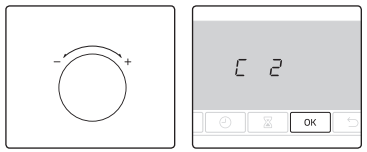
Пиролитическая очистка обеспечивает высокотемпературную термальную очистку. Данная функция позволяет сжечь остатки жирной пищи, что значительно упрощает ручную очистку.



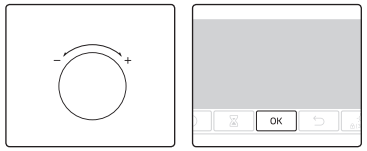
1. Вытащите все дополнительные принадлежности, включая боковые направляющие, и вручную устраните крупные загрязнения внутри камеры приготовления духового шкафа. В противном случае во время выполнения очистки может возникнуть риск возгорания и пожара.
2. Установите переключатель режима в положение .

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 17 2/15/2016 4:48:47 PM

Управление

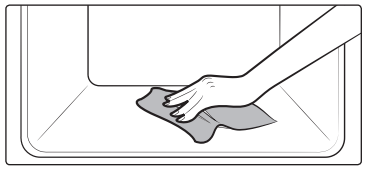


3. Поверните переключатель значений, чтобы выбрать пиролитическую очистку (**C 2**), а затем нажмите **OK**.



4. Поверните переключатель значений, чтобы выбрать время очистки. Доступны 3 варианта: 1 ч 50 мин, 2 ч 10 мин и 2 ч 30 мин.

5. Нажмите **OK**, чтобы начать процесс очистки.



6. По завершении дождитесь, пока духовой шкаф остынет, затем протрите дверцу по краям влажной тканью.

⚠ ВНИМАНИЕ

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

ПРИМЕЧАНИЕ

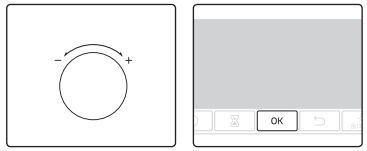
- При запуске цикла духовой шкаф нагревается изнутри. Для обеспечения безопасности дверца блокируется. Когда цикл завершится и духовой шкаф остынет, дверца разблокируется.
- Перед очисткой убедитесь, что внутри духового шкафа ничего нет. Дополнительные принадлежности могут деформироваться из-за высокой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

Таймер

Таймер позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.



1. Нажмите ⧖.



2. С помощью переключателя значений установите нужную продолжительность работы, а затем нажмите **OK**.
Максимальное значение времени, доступное для установки: 23 часа 59 минут.

Включение/выключение звука



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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 18 2/15/2016 4:48:48 PM

Интеллектуальное приготовление

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 функции "Гриль с функцией Эко" блюдо следует размещать в центре противня.

Советы по использованию дополнительных принадлежностей

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

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

Выпечка

Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 19 2/15/2016 4:48:48 PM

Интеллектуальное приготовление

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

Жарка

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Мясо (говядина/свинина/баранина)					
Говяжья вырезка, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		160–180	50–70
Филейная часть телятины на косточке, 1,5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		160–180	90–120
Жареная свинины, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		200–210	50–60
Свиная вырезка, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		160–180	100–120
Ножка ягненка с косточкой, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		170–180	100–120

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
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
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					
Рыбное филе, запеченное	Решетка + Универсальный противень	3 1		200–230	10–15
Жареная рыба	Решетка + Универсальный противень	3 1		180–200	30–40

* По истечении половины времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 20 2/15/2016 4:48:48 PM

Приготовление в режиме гриля

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

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

* По истечении 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
Замороженная лазанья	Решетка	3		180–200	45–50
Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	Универсальный противень	3		220–225	20–25
Замороженные крокеты	Универсальный противень	3		220–230	25–30
Замороженный сыр камамбер для приготовления в духовом шкафу	Решетка	3		190–200	10–15
Замороженные багеты с начинкой	Решетка + Универсальный противень	3 1		190–200	10–15
Замороженные рыбные палочки	Решетка + Универсальный противень	3 1		190–200	15–25
Замороженный фишбургер	Решетка	3		180–200	20–35

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 21 2/15/2016 4:48:48 PM

Интеллектуальное приготовление

Профессиональное обжаривание

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)
Ростбиф	Решетка + Универсальный противень	3 1	80–100	3–4
Жаркое из свинины	Решетка + Универсальный противень	3 1	80–100	4–5
Жаркое из ягненка	Решетка + Универсальный противень	3 1	80–100	3–4
Утиная грудка	Решетка + Универсальный противень	3 1	70–90	2–3

Конвекция Эко

В этом режиме используется оптимизированная система нагрева, позволяющая более экономично расходовать электроэнергию во время приготовления пищи. Время приготовления блюд этой категории указано без учета предварительного прогрева, который не рекомендуется выполнять в целях экономии электроэнергии.
Время приготовления и/или температуру можно увеличить или уменьшить по собственному усмотрению.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Фруктовый пирог с крошкой, 0,8–1,2 кг	Решетка	2	160–180	40-60
Картофель в мундире, 0,4–0,8 кг	Универсальный противень	2	190–200	50-70
Сосиски, 0,3–0,5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1	160–180	15-25
Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу, 0,3–0,5 кг	Универсальный противень	3	180–200	20-30
Замороженные дольки картофеля, 0,3–0,5 кг	Универсальный противень	3	190–210	20-30
Рыбное филе, запеченное, 0,4–0,8 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1	200–220	20-30
Рыбное филе с хрустящей корочкой в панировке, 0,4–0,8 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1	200–220	20-30
Запеченная говяжья вырезка, 0,8–1,2 кг	Решетка + Универсальный противень	2 1	180–200	50-70
Жареные овощи, 0,4–0,6 кг	Универсальный противень	3	200–220	20-30

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 22 2/15/2016 4:48:49 PM

Программы автоматического приготовления

В следующей таблице представлены 20 программ автоматического приготовления, жаренья и выпекания различных блюд.
Здесь указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы для удобства использования.
Некоторые из рецептов для программ автоматического приготовления приведены в руководстве пользователя.
Программы автоматического приготовления с 1 по 8, а также 18 и 19 предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого отображается на дисплее. Блюдо следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

№	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 1	Картофельный гратен	1,0–1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного гратена в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 2	Овощной гратен	0,8–1,2	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты овощного гратена в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 3	Лазанья	1,0–1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты домашней лазаньи в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала завершения предварительного прогрева поставьте форму в центр решетки.		
A 4	Яблочный пирог	1,2–1,4	Решетка	2
		Подготовьте и выложите все ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки размером 24–26 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 5	Лоранский пирог	1,2–1,5	Решетка	2
		Приготовьте тесто для пирога и выложите его в круглую форму для киша диаметром 25 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
A 6	Бисквит	0,5–0,6	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в круглую форму из черного металла для выпечки (диаметром 26 см). Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 7	Мраморный кекс	0,7–0,8	Решетка	2
		Приготовьте и выложите тесто в круглую металлическую форму с отверстием или в форму для кексов. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 8	Голландский кекс	0,7–0,8	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 9	Запеченная говяжья вырезка	0,9–1,1	Решетка + Универсальный противень	2
		1,1–1,3		1
		Посолите мясо и приправьте его специями, а затем поставьте в холодильник на 1 час. Выложите на решетку жирной стороной вверх.		

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 23 2/15/2016 4:48:49 PM

Интеллектуальное приготовление

№	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 10	Жареные бараньи отбивные с травами	0,4–0,6	Решетка + Универсальный противень	4
		0,6–0,8		1
		Замаринуйте бараньи отбивные с травами и специями, а затем выложите их на решетку.		
A 11	Курица, целиком	0,9–1,1	Решетка + Универсальный противень	2
		1,1–1,3		1
		Промойте и почистите курицу. Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Выложите грудкой вниз на решетку, переверните после звукового сигнала.		
A 12	Куриная грудка	0,4–0,6	Решетка + Универсальный противень	4
		0,6–0,8		1
		Замаринуйте грудки, а затем выложите их на решетку.		
A 13	Форель	0,3–0,5	Решетка + Универсальный противень	4
		0,5–0,7		1
		Помойте и почистите рыбу, а затем выложите ее на решетку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Сбрызните лимонным соком, посолите внутри и посыпьте травами. Сделайте надрезы на кожице ножом. Смажьте маслом и натрите солью.		
A 14	Филе лосося	0,4–0,6	Решетка + Универсальный противень	4
		0,6–0,8		1
		Промойте и очистите филе рыбы. Положите филе на решетку кожицей вверх.		
A 15	Жареные овощи	0,4–0,6	Универсальный противень	4
		0,6–0,8		
		Промойте и нарежьте цукини, баклажан, перец, лук и томаты черри ломтиками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на противне.		

№	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 16	Запеченный картофель половинками	0,6–0,8	Универсальный противень	3
		0,8–1,0		
		Разрежьте крупные картофелины (весом 200 г каждая) пополам вдоль. Выложите на противень срезом вверх, смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями.		
A 17	Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	0,3–0,5	Универсальный противень	3
		0,5–0,7		
		Равномерно распределите на противне замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу.		
A 18	Замороженная пицца	0,3–0,6	Решетка	3
		0,6–0,9		
		Положите замороженную пиццу в центр решетки. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, вставьте решетку в духовой шкаф. Первый параметр предназначен для тонкой пиццы по-итальянски, второй — для пиццы на толстом тесте, запекаемой в сковороде.		
A 19	Домашняя пицца	0,8–1,0	Универсальный противень	2
		1,0–1,2		
		Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
A 20	Ферментация дрожжевого теста	0,5–0,6	Решетка	2
		0,7–0,8		
		Замесите тесто в миске и обтяните ее пищевой пленкой. Поставьте миску в центр решетки. Первый параметр предназначен для теста пиццы или пирога, второй параметр — теста для хлеба.		

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 24 2/15/2016 4:48:49 PM

Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350-1

1. Выпечка

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

Тип продуктов	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Пирожки	Универсальный противень	3		165	25–30
		2		165	28-33
		1+4		155	35–40
Песочное печенье	Универсальный противень	1+4		140	28–33
Низкокалорийный бисквит	Решетка + форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, ø 26 см)	2		160	35–40
		2		160	35–40
		1+4		155	45–50
Яблочный пирог	Решетка + 2 формы для выпечки с защелкой * (с темным покрытием, ø 20 см)	1 при расположении по диагонали		160	70–80
	Универсальный противень + Решетка + 2 формы для выпечки с защелкой ** (с темным покрытием, ø 20 см)	1+3		160	80–90

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

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

2. Приготовление в режиме гриля

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

Тип продуктов	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Тосты из белого хлеба	Решетка	5		250 (макс.)	1–2
Гамбургеры с говядиной* (12 шт.)	Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	4 1		250 (макс.)	1ая: 18–22 2ая: 7–10

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

3. Жарка

Тип продуктов	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Целая курица*	Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		205	80–100

* По истечении половины времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 25 2/15/2016 4:48:49 PM

Обслуживание

Очистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Внутренняя поверхность духового шкафа

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

Внешняя поверхность духового шкафа

Для чистки внешних поверхностей духового шкафа (дверцы, ручки и дисплея) используйте чистую ткань и мягкое моющее средство или теплую мыльную воду. Вытирайте поверхности бумажным полотенцем или сухой тканью.
Вокруг ручки и кнопок могут появиться пятна жира и грязи, это происходит под действием горячего воздуха, поступающего из духового шкафа. Рекомендуется очищать ручку и кнопки каждый раз после использования духового шкафа.

Принадлежности

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

Поверхность, покрытая каталитической эмалью (только для соответствующих моделей)

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ

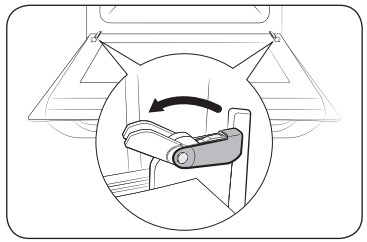
Детали могут быть покрыты каталитической эмалью с одной или с 3 сторон в зависимости от модели духового шкафа.

Снятие дверцы

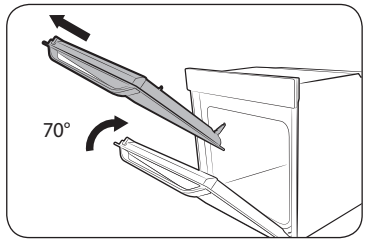
При использовании в обычном режиме дверцу духового шкафа снимать не следует, но при необходимости, например, если требуется очистка, дверцу можно снять, следуя указанным ниже инструкциям.

⚠ ВНИМАНИЕ

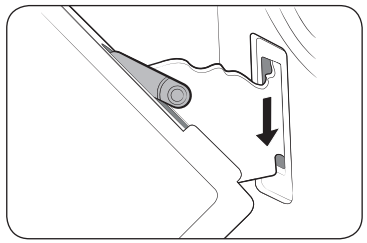
Дверца духового шкафа тяжелая.



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



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



3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Зажимы на обеих петлях должны быть закрыты.

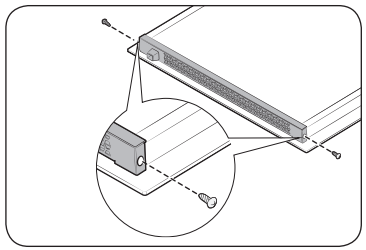
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 26 2/15/2016 4:48:50 PM

Снятие стекол дверцы

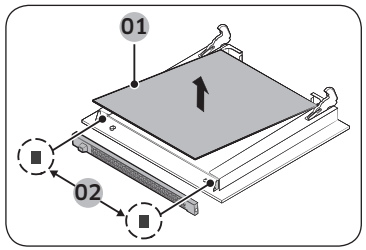
Конструкция дверцы духового шкафа включает в себя 3 листа стекла, расположенных один за другим. Эти стекла можно снять для чистки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для очистки стекол дверцы ее следует снять с духового шкафа.

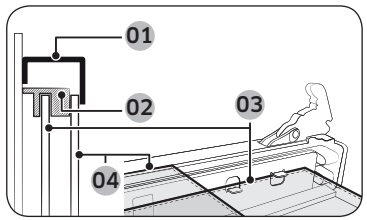


1. Выкрутите 2 винта с левой и правой сторон дверцы.



2. Снимите крышку, а затем снимите стекла 1, 2, а также 2 резиновые направляющие с дверцы.

01 Стекло 1
02 2 резиновые направляющие



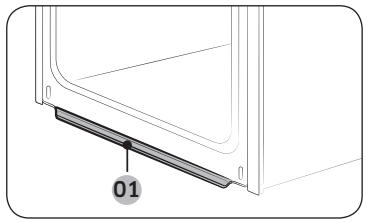
3. После очистки стекол повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Проверьте правильность расположения стекол в соответствии с приведенным выше рисунком.

01 Крышка
02 Резиновые направляющие (правая и левая)
03 Стекло 2
04 Стекло 1

ПРИМЕЧАНИЕ

При установке внутреннего стекла 1 следите за тем, чтобы не перепутать его со стеклом 2, а также за тем, чтобы отметка на стекле была направлена вниз.

Водосборник



01 Водосборник

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

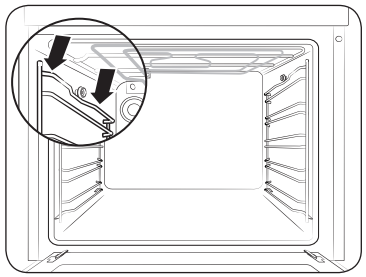
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

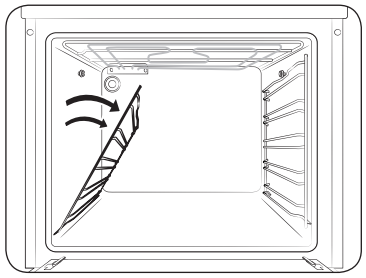
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 27 2/15/2016 4:48:50 PM

Обслуживание

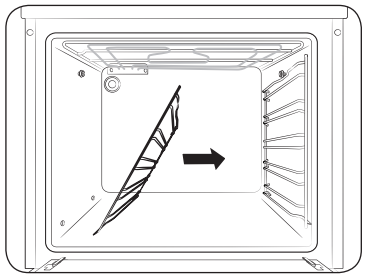
Снятие боковых направляющих (не во всех моделях)



1. Нажмите в середине верхней боковой направляющей.



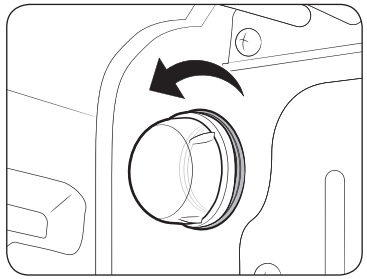
2. Поверните боковую направляющую примерно на 45°.



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

Замена

Лампы



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Перед заменой лампы выключите духовой шкаф и отключите кабель питания.
- Используйте только лампы мощностью 25–40 Вт / 220–240 В с жаростойкостью 300 °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.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 28 2/15/2016 4:48:51 PM

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.	• Если в зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет	• Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	• Модель с сенсорным управлением: если на внешнюю панель попала влага	• Удалите влагу и повторите попытку.
	• Если включена функция блокировки	• Проверьте, включена ли функция блокировки.
Время не отображается.	• Если отсутствует электропитание	• Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф не работает.	• Если отсутствует электропитание	• Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	• В случае отключения кабеля питания от розетки электросети	• Подключите устройство к электросети.
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	• Если процесс приготовления занимает слишком много времени	• После завершения длительного процесса приготовления дайте духовому шкафу остыть.
	• Если охлаждающий вентилятор не работает	• Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	• Если духовой шкаф установлен в месте с плохой вентиляцией	• При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	• Если к одной розетке электросети подключено сразу несколько приборов	• Используйте отдельную розетку электросети для подключения устройства.

Проблема	Причина	Решение
На духовой шкаф не подается питание.	• Если отсутствует электропитание	• Проверьте, подается ли питание на устройство.
Внешняя поверхность духового шкафа слишком сильно нагревается во время работы.	• Если духовой шкаф установлен в месте с плохой вентиляцией	• При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
Дверца плохо открывается.	• Если 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.	• Если лампа попеременно включается и выключается	• Лампа выключается автоматически по прошествии определенного периода времени для экономии электроэнергии. Чтобы включить ее снова, нажмите кнопку освещения духового шкафа.
	• Если поверхность лампы загрязнена посторонними веществами	• Очистите камеру духового шкафа и проверьте, удалось ли устранить неисправность.
При использовании духового шкафа произошло поражение электрическим током.	• При установке устройство не было заземлено надлежащим образом.	• Проверьте, правильно ли заземлена розетка электросети.
	• Если используется незаземленная 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.		

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 29 2/15/2016 4:48:51 PM

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
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.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	• Вентилятор продолжает работать определенный период времени в автоматическом режиме для вентиляции воздуха внутри духового шкафа.	• Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.
Духовой шкаф не производит нагрев.	• Если дверца открыта	• Закройте дверцу и выполните перезапуск устройства.
	• Если элементы управления духовым шкафом еще не настроены	• Перейдите к главе, посвященной управлению устройством, и выполните сброс параметров духового шкафа.
	• Если перегорел предохранитель на домашнем распределительном щите или сработал автоматический выключатель	• Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика.
Во время работы из устройства выходит дым.	• При первом включении устройства	• В начале эксплуатации нагревательный элемент может выделять дым. Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования духового шкафа выделение дыма прекращается.
	• Если на нагревательном элементе есть остатки пищи	• Дайте духовому шкафу полностью остыть и удалите с нагревательного элемента остатки пищи.

Проблема	Причина	Решение
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	• При использовании нежаропрочных емкостей из пластмассы или других материалов	• Используйте стеклянные емкости, устойчивые к воздействию высоких температур.
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	• При частом открывании дверцы во время приготовления	• Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри духового шкафа снижается, и это может повлиять на конечный результат.
В режиме пиролитической очистки устройство нагревается.	• Это происходит потому, что пиролитическая очистка выполняется при высоких температурах.	• Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.
Во время пиролитической очистки присутствует запах гари.	• Пиролитическая очистка выполняется при высоких температурах, чтобы остатки пищи сгорали, поэтому может присутствовать соответствующий запах.	• Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.
Функция очистки паром не работает.	• Это происходит, потому что температура внутри духового шкафа еще слишком высокая.	• Дайте духовому шкафу остыть, а затем приступайте к использованию

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 30 2/15/2016 4:48:51 PM

Информационные коды

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

Код	Значение	Решение
C-d1	Неполадки в работе функции блокировки дверцы	Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.
C-20	Неполадки в работе датчика	
C-21		
C-22		
C-F1	Возникает только в процессе чтения/записи памяти EEPROM	
C-F0	В случае отсутствия связи между основной и вспомогательной печатной платой	
C-F2	Возникает в случае проблем со связью между сенсорным элементом управления <-> основным или вспомогательным микроконтроллером	Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.
C-d0	**Неисправность в работе кнопки** Данная проблема возникает, когда кнопка удерживается нажатой в течение некоторого времени.	Очистите кнопки и убедитесь, что вокруг/на них нет воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если проблему не удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.
S-01	**Автоматическое выключение** Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени. • Ниже 105 °C — 16 часов • От 105 °C до 240 °C — 8 часов • От 245 °C до макс. значения — 4 часа	Это не является сбоем в работе системы. Выключите духовой шкаф и выньте блюдо. Затем повторите попытку.

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.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Класс энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	 0,99 0,79
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	70 л
Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л	большой
Адрес и наименование лаборатории	(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742
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	

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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 31 2/15/2016 4:48:51 PM

SAMSUNG

EAC

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

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
20230 313 Moo 1, Сухафибан 8 Роад, Срирача Индастри Парк, Т. Бунг А. Срирача, Чонбури, Тайланд

Страна производства : Таиланд

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00752A-00

Вбудована піч

Посібник зі встановлення та користування

NV70K3370BS / NV70K3370BB



SAMSUNG

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 1 2/15/2016 4:48:53 PM

Зміст

Як користуватися цим посібником 3

У тексті посібника користувача використовуються такі символи: 3

Вказівки з техніки безпеки 3

Важливі застереження з техніки безпеки 3
Правильна утилізація виробу (відходи електричного та електронного обладнання) 6
Автоматична функція заощадження електроенергії 6

Встановлення 6

Комплект постачання 6
Під'єднання живлення 7
Монтування печі в шафку 8

Перед початком роботи 9

Початкові налаштування 9
Запах нової печі 9
Розумний механізм безпеки 9
Приладдя 10

Робочі режими 11

Панель керування 11
Стандартні налаштування 11
Режим приготування їжі 15
Режим автоматичного приготування 16
Чищення 17
Таймер 18
Увімкнення/вимкнення звуку 18

Готуємо з розумом 19

Приготування вручну 19
Програми автоматичного приготування 23
Вказівки щодо приготування страв 25

Догляд 26

Чищення 26
Заміна 28

Усунення несправностей 29

Що слід перевірити 29
Інформаційні коди 31

Додаток 31

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 2 2/15/2016 4:48:53 PM

Як користуватися цим посібником

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

У тексті посібника користувача використовуються такі символи:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

⚠ УВАГА

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

ПРИМІТКА

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

Вказівки з техніки безпеки

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

Важливі застереження з техніки безпеки

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм.

Якщо доданий кабель пошкоджено, його потрібно замінити на спеціальний кабель або комплект від виробника чи уповноваженого представника з обслуговування (лише для моделей із фіксованою проводкою).

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст (лише для моделей із кабелем живлення).

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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 3 2/15/2016 4:48:54 PM

Вказівки з техніки безпеки

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

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

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

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

Якщо пристрій має функцію самоочищення, в режимі чищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі. Робота функції чищення залежить від моделі пристрою.

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

Не використовуйте очищувач парою.

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

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

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.

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

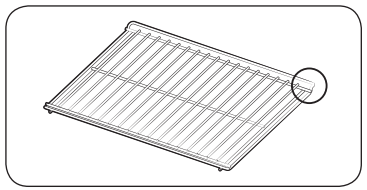
Під час роботи пристрою його зовнішня поверхня може сильно нагріватися.

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

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.

Пристрої не призначено для управління за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 4 2/15/2016 4:48:54 PM



Ставте вигнутою вгору стороною до заду, щоб підтримувати великі шматки продуктів. (залежно від моделі)

⚠ УВАГА

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

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

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою не вмикайте його.

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

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

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

На час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимикати.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.

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

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

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

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

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.

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

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

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

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

Під час роботи печі діти мають перебувати на безпечній відстані.

Заморожені продукти, наприклад піцу, слід готувати на великій решітці. Якщо використовується форма для випікання, вона може зазнати 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 змитись з емальованої поверхні печі.

Готуючи дуже вологі пироги, використовуйте глибокий посуд.

Не ставте посуд на відкриті дверцята печі.

Закриваючи або відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.

Не слід ставати, спиратися, сідати або ставити важкі речі на дверцята.

Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Закривайте дверцята на час роботи печі.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 5 2/15/2016 4:48:54 PM

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

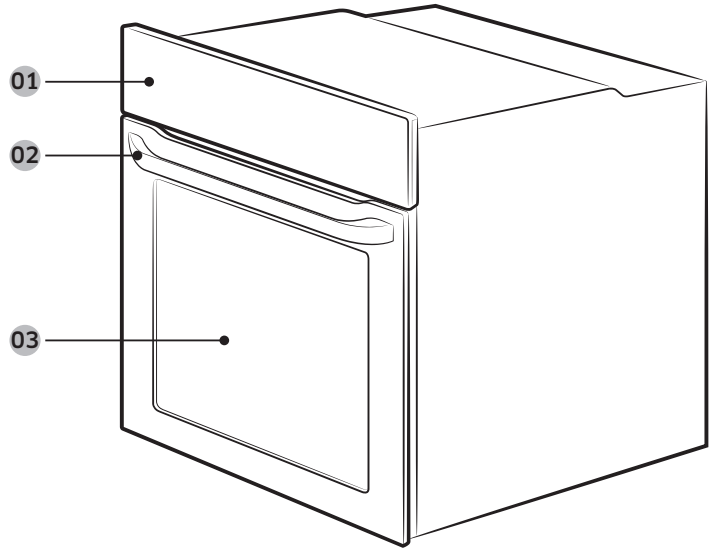
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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

Короткий огляд печі



01 Панель керування **02** Ручка дверцят **03** Дверцята

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 6 2/15/2016 4:48:54 PM

Приладдя

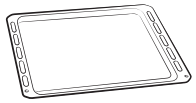
Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



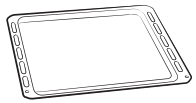
Решітка-гриль



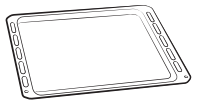
Решітка *



Форма для випікання *



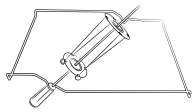
Універсальна форма *



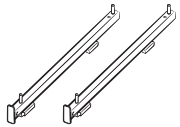
Глибока форма *



Рожен для смаження *



Рожен для смаження і приготування шашлика *

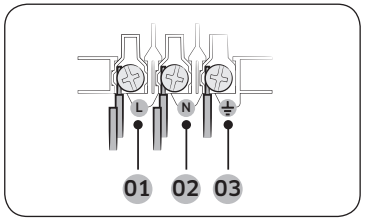


Телескопічні рейки *

ПРИМІТКА

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

Під'єднання живлення



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

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

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

Технічні характеристики вихідної потужності дивіться на паспортній табличці.
Відкрийте задню кришку печі за допомогою викрутки і викрутіть гвинти на затискачі кабелю. Тоді підключіть кабелі живлення до відповідних контактів.
Контакт (⏚) призначений для заземлення.
Спершу підключіть жовту і зелену лінії (заземлення), які мають бути довшими за інші. Якщо ви користуєтеся штепсельною розеткою, встановлюйте піч так, щоб розетка була легкодоступною. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, спричинені відсутнім чи неналежно встановленим заземленням.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 7 2/15/2016 4:48:55 PM

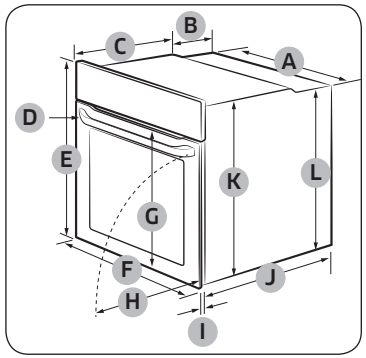
Встановлення

Монтування печі в шафку

У разі встановлення печі у вбудовану шафку перевірте, чи пластмасові поверхні і клейкі частини витримують температуру 90 °C і чи прилеглі меблі витримують температуру 75 °C. Компанія Samsung не несе відповідальності за пошкодження меблів, які сталися внаслідок тепла, яке генерує піч.

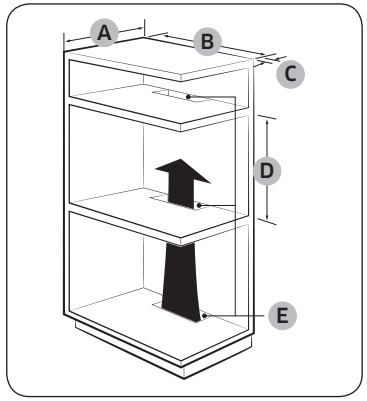
Піч має належним чином провітрюватися. Для належної вентиляції залиште простір близько 50 мм між нижньою полицею шафки і опорною стіною. Встановлюючи піч під варильною поверхнею, дотримуйтеся вказівок зі встановлення варильної поверхні.

Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

A	560	**G**	Макс. 506
B	175	**H**	Макс. 494
C	370	**I**	21
D	Макс. 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550

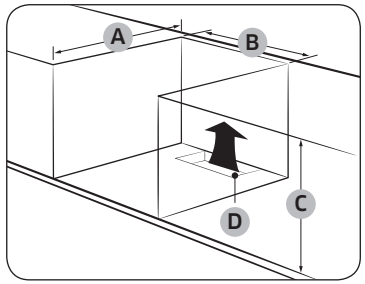


Вбудована шафка (мм)

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

ПРИМІТКА

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



Шафка під умивальником (мм)

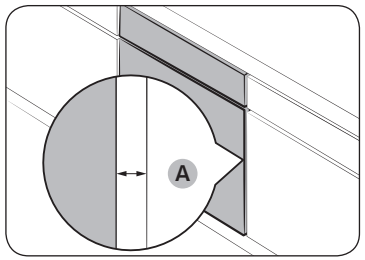
A	Мін. 550
B	Мін. 560
C	Мін. 600
D	Мін. 460 x Мін. 50

ПРИМІТКА

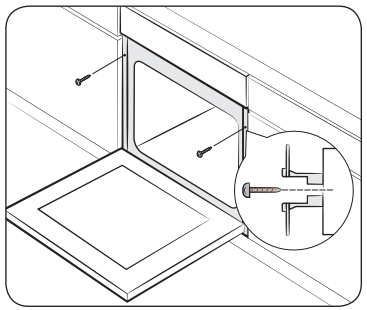
Вбудована шафка для печі має мати вентиляційні отвори (**D**) для відведення тепла і циркуляції повітря.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 8 2/15/2016 4:48:55 PM

Встановлення печі



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



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

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

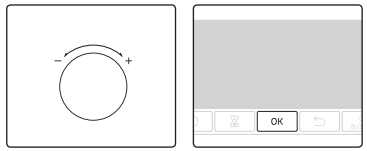
ПРИМІТКА

Фактичний вигляд печі може бути дещо іншим залежно від моделі.

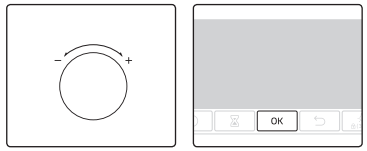
Перед початком роботи

Початкові налаштування

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



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



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



Щоб змінити поточний час після початкового налаштування, натисніть і утримуйте кнопку ⏲ упродовж 3 секунд, тоді виконайте вказівки вище.

Запах нової печі

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

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

Розумний механізм безпеки

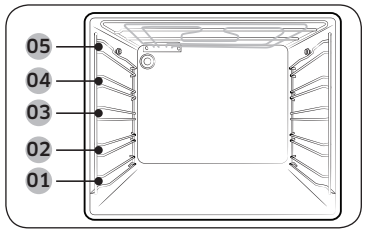
Якщо ви відкриєте дверцята, поки піч працює, увімкнеться підсвітка, а вентилятор та нагрівальні елементи припинять працювати. Це дозволяє уникнути травм, наприклад опіків, а також непотрібних витрат електроенергії. У такому разі просто закрийте дверцята, і піч продовжить роботу, бо це не є помилка системи.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 9 2/15/2016 4:48:56 PM

Перед початком роботи

Приладдя

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



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

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

Основні вказівки з використання

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

Решітка-гриль	Решітка-гриль призначена для приготування страв на грилі і смаження. Встановлюйте решітку-гриль частинами, які виступають (тримачами з обох сторін), до переду.
Решітка *	Решітка використовується з лотком, що дозволяє уникнути потрапляння крапель на дно печі.
Форма для випікання *	Форма для випікання (глибина: 20 мм) використовується для випікання пирогів, печива тощо. Ставте скошеною стороною до переду.
Універсальна форма *	Універсальна форма (глибина: 30 мм) використовується в основному для смаження страв. Використовуйте решітку з лотком, щоб уникнути потрапляння крапель на дно печі. Ставте скошеною стороною до переду.
Глибока форма *	Глибока форма (глибина: 50 мм) використовується для смаження з або без решітки з лотком. Ставте скошеною стороною до переду.
Рожен для смаження *	Рожен для смаження використовується для приготування страв, наприклад курки, на грилі. Використовуйте рожен для смаження лише в режимі однорівневого приготування на рівні 3, де наявний адаптер для рожна. Викрутіть ручку рожна, щоб вийняти виріб.
Рожен для смаження і приготування шашлика *	Ставте лоток у положення 1, щоб збирати сік зі страв, або на дно печі для приготування великих порцій м'яса. Рожен рекомендовано використовувати для м'яса вагою до 1,5 кг. **1.** Вставте рожен у м'ясо. Щоб легше було встановити рожен, вкручуйте ручку з тупого кінця. **2.** Розкладіть пропарену картоплю та овочі навколо м'яса. **3.** Встановіть підставку на середньому рівні «v»-подібним боком уперед. Опустіть рожен на підставку так, щоб гострий кінець був спрямований до заду, і обережно потисніть, доки кінчик рожна не потрапить на обертовий механізм ззаду печі. Тупий кінець рожна має бути розташований на «v»-подібній деталі. (Рожен має два вушка, які мають знаходитись ближче до дверцят печі для запобігання руху рожна вперед; вушка також служать як лапки ручки). **4.** Перед приготуванням страви викрутіть ручку. **5.** Після приготування їжі прикрутіть ручку назад, щоб легше було зняти рожен із підставки. **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ** Перевірте, чи належним чином розташована ручка рожна. Будьте уважні, користуючись рожном. Виделки і шпильки гострі і можуть завдати травм користувачу! Щоб уникнути опіків, виймаючи рожен, використовуйте рукавиці, адже він дуже гарячий.
Телескопічні рейки *	Використовуйте телескопічні рейки таким чином: **1.** Витягніть рейки з печі. **2.** Поставте форму на рейки і посуньте їх у піч. **3.** Закрийте дверцята.

ПРИМІТКА

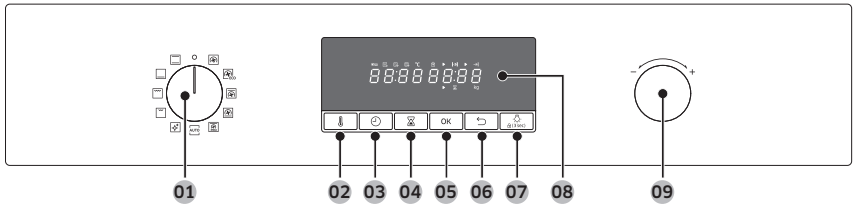
Наявність приладдя із зірочкою (*) залежить від моделі печі.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 10 2/15/2016 4:48:56 PM

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.

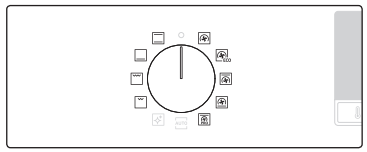


01 Перемикач режимів	Повертайте, щоб вибрати режим приготування чи функцію.
02 Температура	Дозволяє налаштувати температуру.
03 Час приготування	Натисніть, щоб встановити час приготування.
04 Таймер	Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.
05 OK	Натисніть для підтвердження налаштувань.
06 Назад	Скасування поточних налаштувань і повернення до головного екрана.
07 Підсвітка печі (Замок від дітей)	Натискайте, щоб увімкнути або вимкнути внутрішнє освітлення печі. Підсвітка в печі вмикається автоматично з початком роботи печі. З метою заощадження електроенергії освітлення автоматично вимикається, як мине певний час бездіяльності пристрою. **Замок від дітей:** Для уникнення нещасних випадків замок від дітей вимикає усі елементи управління. Однак піч можна вимкнути, перевівши перемикач вибору режиму в положення «вимк.». Натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб активувати, або ще раз натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб дезактивувати замок на панелі керування.
08 Дисплей	Відображення відомостей про вибрані режими чи налаштування.
09 Регулятор	Використовуйте регулятор для: • встановлення часу або температури приготування; • вибору підпункту меню верхнього рівня: чищення, автоматичне приготування, спеціальні функції чи гриль; • вибору порції для програм автоматичного приготування.

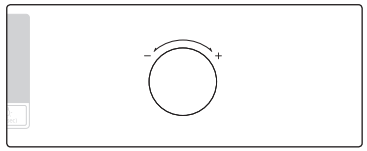
Стандартні налаштування

Змінювати температуру та/або час приготування страви в усіх режимах приготування – звичайна практика. Дотримуйтеся вказівок нижче, щоб налаштувати температуру та/або час приготування страви для вибраного режиму.

Температура



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



2. Повертайте регулятор, щоб вибрати потрібну температуру.



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

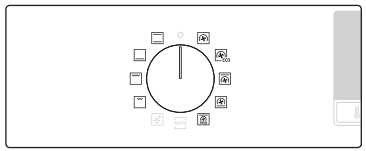
ПРИМІТКА

Якщо за кілька секунд ви не введете інших налаштувань, піч автоматично почне приготування страви зі стандартними налаштуваннями.
Щоб змінити встановлену температуру, натисніть кнопку і дотримуйтесь наведених вище дій.

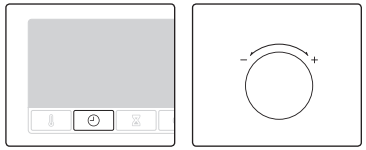
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 11 2/15/2016 4:48:57 PM

Робочі режими

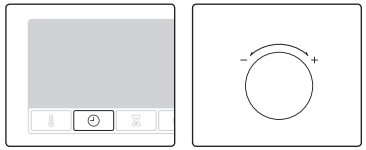
Час приготування



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



2. Натисніть кнопку ⏲, після чого за допомогою регулятора встановіть потрібний час. Максимально можна встановити 23 години і 59 хвилин.



3. Або ж можна відкласти час приготування страви. Натисніть кнопку ⏲ і за допомогою регулятора встановіть час завершення. Докладніше читайте в розділі «**Відкладення приготування страви**».

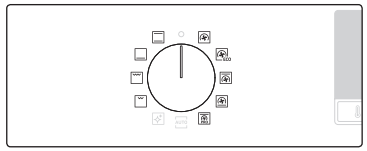


4. Натисніть **OK**, щоб підтвердити зміни.

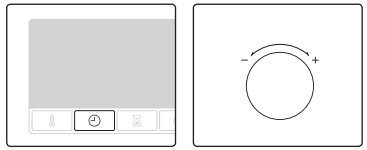
ПРИМІТКА

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

Час завершення



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



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



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

ПРИМІТКА

- Можна готувати, не встановлюючи часу завершення. У такому разі піч почне готувати за заданої температури без даних про час; коли страва буде готова, ви повинні вручну зупинити піч.
- Щоб змінити час завершення приготування страви, два рази натисніть кнопку ⏲ і виконайте дії вище.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 12 2/15/2016 4:48:57 PM

Відкладення приготування страви

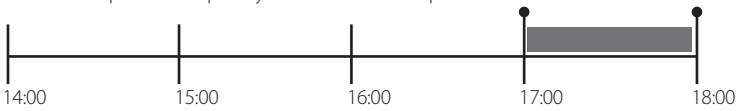
Функція відкладення приготування страви робить процес приготування їжі ще зручнішим.

Випадок 1

Припустімо, що ви вибрали рецепт, розрахований на одну годину приготування, о 14:00 і хочете, щоб піч завершила приготування о 18:00. Щоб встановити час завершення приготування страви, змініть значення часу готовності страви на 18:00. Піч розпочне приготування о 17:00 і завершить о 18:00.

Поточний час: 14:00 Тривалість приготування: 1 год. Час завершення: 18:00

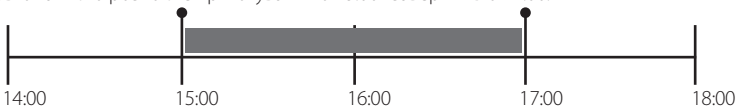
Піч автоматично розпочне приготування о 17:00 і завершить о 18:00.



Випадок 2

Поточний час: 14:00 Тривалість приготування: 2 год. Час завершення: 17:00

Піч автоматично розпочне приготування о 15:00 і завершить о 17:00.

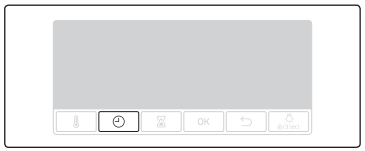


⚠ УВАГА

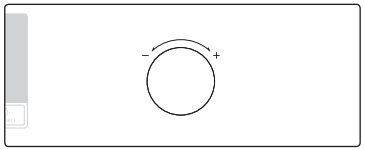
- Функція відкладеного приготування страви недоступна у режимі дворівневого приготування.
- Не тримайте готову страву в печі надто довго. Їжа може зіпсуватися.

Очищення даних про тривалість приготування

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



1. Для відображення часу що залишився, під час приготування натисніть кнопку ⏲.



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



3. Натисніть **OK**. Піч продовжить приготування з вибраною температурою, не відображаючи часу.

ПРИМІТКА

У разі скасування функції відображення часу приготування, після завершення приготування піч потрібно зупиняти вручну.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 13 2/15/2016 4:48:58 PM

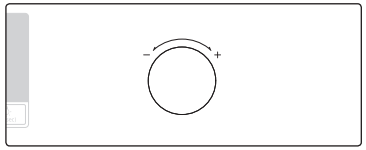
Робочі режими

Очищення даних про час завершення

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



1. Коли піч працює, натисніть два рази кнопку .



2. Повертайте регулятор, щоб змінити час завершення на поточний час. Або просто натисніть .



3. Натисніть **OK**. Піч продовжить приготування з вибраною температурою, не відображаючи часу.

ПРИМІТКА

Якщо ви скасували час завершення, ви повинні вручну зупинити піч, коли приготування завершиться.

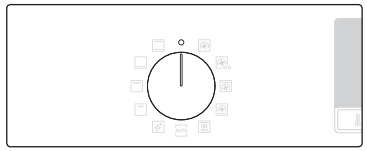
Щоб зупинити приготування



1. Під час процесу приготування натисніть кнопку .



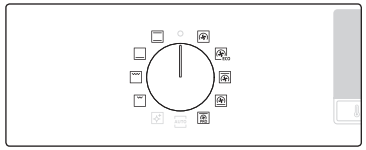
2. Щоб скасувати приготування, натисніть **OK**.



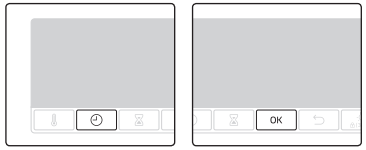
3. Або ж, просто поверніть перемикач режимів у положення «O».

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 14 2/15/2016 4:48:58 PM

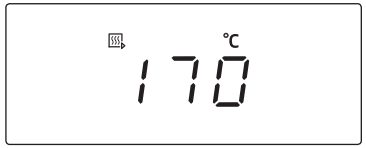
Режим приготування їжі



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



2. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно.
Детальнішу інформацію шукайте в розділі «Стандартні налаштування».



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

ПРИМІТКА

Тривалість та/або температуру можна змінювати під час приготування.

Режими приготування

Режим		Температурний діапазон (°C)	Рекомендована температура (°C)
	Конвекція	30–250	170
		Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для випікання і смаження на різних рівнях одночасно.	
ECO	ЕКО-конвекція	30–250	170
		Режим еко-конвекції використовує оптимізовану систему нагрівання для заощадження електроенергії під час приготування страв. Тривалість приготування буде дещо більшою, проте результат залишатиметься таким самим. Зауважте, що для цього режиму не потрібне попереднє розігрівання. **ПРИМІТКА** Режим еко-конвекції передбачений відповідно до вимог класифікації енергоефективності згідно зі стандартом EN60350-1.	
	Верхній нагрівальний елемент + конвекція	40–250	190
		Верхній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для смаження з утворенням хрусткої скоринки (наприклад, м'яса чи лазаньї).	
	Нижній нагрівальний елемент + конвекція	40–250	190
		Нижній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для приготування піци, хліба чи пирогів.	
PRO	Професійне смаження	80–200	160
		У режимі професійного смаження виконується цикл попереднього розігрівання, доки не буде досягнуто температури 220 °C. Тоді вмикаються верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції для смаження страви, наприклад м'яса. Після смаження м'ясо готуватиметься за низької температури. Використовуйте цей режим для приготування яловичини, птиці та риби.	

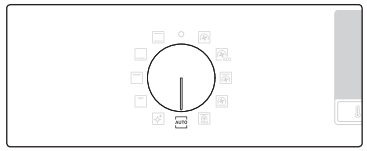
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 15 2/15/2016 4:48:59 PM

Робочі режими

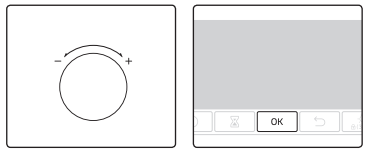
Режим		Температурний діапазон (°C)	Рекомендована температура (°C)
	Звичайний режим	30–250	200
		Тепло генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження більшості страв.	
	Нижній нагрівальний елемент	100–230	190
		Тепло генерує нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим, до прикладу, наприкінці випікання, щоб підрум'янити нижню частину кішу чи піци.	
	Великий гриль	100–250	240
		Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум'янення верхньої частини страв (наприклад, м'яса, лазаньї чи запіканки).	
	Еко-гриль	100–250	240
		Тепло виділяється з малої області гриля. Цю функцію слід використовувати для невеликих страв, що потребують небагато тепла, таких як риба чи канапки.	

Режим автоматичного приготування

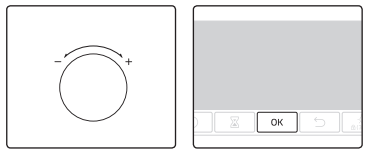
Для недосвідчених кухарів піч пропонує загалом 20 програм автоматичного приготування. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і зусилля. Час приготування і температура будуть налаштовані відповідно до вибраної програми та розміру порції.



1. За допомогою перемикача режимів виберіть AUTO.



2. За допомогою регулятора виберіть програму, тоді натисніть **OK**. Відобразиться доступний діапазон ваги (розмір порції).



3. За допомогою регулятора виберіть розмір порції, після чого натисніть кнопку **OK**, щоб розпочати приготування.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 16 2/15/2016 4:49:00 PM

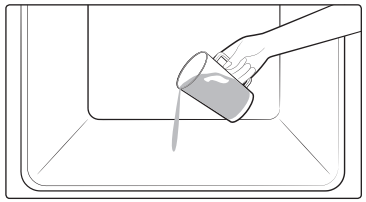
Чищення

У печі передбачені два режими чищення. Це заощаджує ваш час, усуваючи потребу регулярно чистити піч вручну. Під час процесу на дисплеї відображатиметься залишковий час.

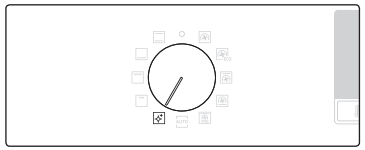
Функція		Вказівки
C 1	Чищення парою	Ця функція корисна для чищення парою слабких забруднень.
C 2	Піролітичне чищення	Піролітичний режим – це функція очищення з високотемпературним нагріванням. Вона дозволяє спалювати залишки жиру для полегшення чищення вручну.

Чищення парою

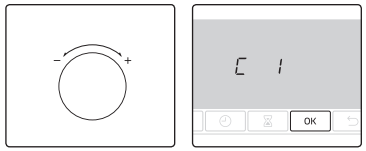
Ця функція корисна для чищення парою слабких забруднень.



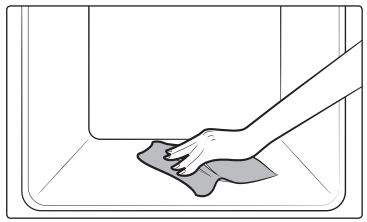
1. Налийте 400 мл води на дно печі і закрийте дверцята.



2. За допомогою перемикача режимів виберіть .



3. За допомогою регулятора виберіть режим **C 1** (чищення парою), після чого натисніть кнопку **OK**, щоб розпочати чищення.
Робота режиму чищення парою триває 26 хвилин.



4. Витріть піч всередині сухою ганчіркою.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

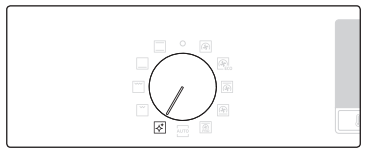
Не відкривайте дверцята, поки не завершиться робочий цикл. Вода всередині печі дуже гаряча і може спричинити опіки.

ПРИМІТКА

- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію чищення парою, рекомендовано усунути складні забруднення за допомогою миючого засобу.
- Після завершення робочого циклу залиште дверцята печі привідчиненими. Таким чином внутрішня емальована поверхня краще висохне.
- Режим автоматичного чищення не запуститься, допоки піч не охолоне. Зачекайте, поки піч охолоне, і спробуйте ще раз.
- Не лийте із силою воду на дно печі. Робіть це обережно. Інакше вода переллється до переду.

Піролітичне чищення

Піролітичний режим – це функція очищення з високотемпературним нагріванням. Вона дозволяє спалювати залишки жиру для полегшення чищення вручну.

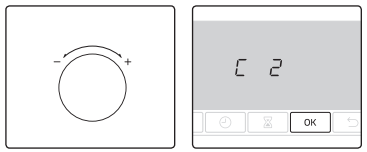


1. Вийміть усе приладдя, зокрема бокові доріжки, і вручну витріть великі залишки їжі. Інакше під час чищення вони можуть зайнятися і призвести до пожежі.

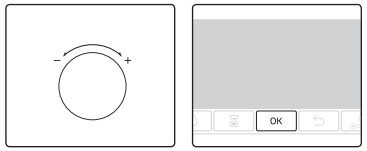
2. За допомогою перемикача режимів виберіть .

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 17 2/15/2016 4:49:00 PM

Робочі режими

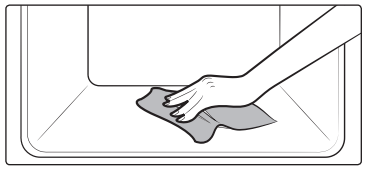


3. За допомогою регулятора виберіть режим піролітичного чищення (**C 2**), тоді натисніть **OK**.



4. Повертаючи регулятор, виберіть час чищення з-поміж 3 рівнів: 1 год. 50 хв., 2 год. 10 хв. та 2 год. 30 хв.

5. Натисніть **OK**, щоб почати чищення.



6. Після завершення чищення зачекайте, щоб піч охолола і протріть дверцята вздовж усіх країв вологою ганчіркою.

⚠ УВАГА

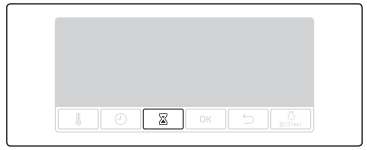
- Не торкайтесь печі під час циклу чищення, оскільки вона дуже нагрівається.
- Для уникнення нещасних випадків слідкуйте, щоб діти перебували якомога далі від печі.
- Не вимикайте живлення печі відразу після завершення циклу, зачекайте, допоки вентилятор її не охолодить.

ПРИМІТКА

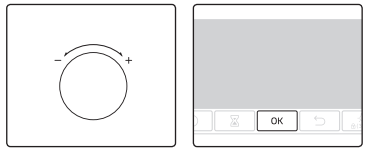
- Після запуску циклу піч всередині нагрівається. Задля безпеки дверцята блокуються. Після закінчення циклу та охолодження печі дверцята буде розблоковано.
- Перевірте, чи піч порожня, перш ніж її чистити. Через високу температуру всередині печі приладдя може деформуватись.

Таймер

Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.



1. Натисніть ⧖.



2. За допомогою регулятора встановіть потрібний час, тоді натисніть кнопку **OK**.
Максимально можна встановити 23 години і 59 хвилин.

Увімкнення/вимкнення звуку



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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 18 2/15/2016 4:49:01 PM

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, уникаючи підгорання чи надмірного підрум'янення.

ПРИМІТКА

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

Поради щодо використання приладдя

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

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

Випікання

Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Бісквіт	Решітка-гриль, форма Ø 25–26 см	2		160–170	35–40
Мармуровий кекс	Решітка-гриль, ємність для кексу	3		175–185	50–60
Пиріг	Решітка-гриль, форма для пирога Ø 20 см	3		190–200	50–60
Дріжджовий пиріг із фруктами і посипкою	Універсальна форма	2		160–180	40–50
Фруктовий 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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 19 2/15/2016 4:49:01 PM

Готуємо з розумом

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

Смаження

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

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

* Переверніть, як мине половина часу приготування.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 20 2/15/2016 4:49:01 PM

Приготування в режимі гриля

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

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Хліб					
Тости	Решітка-гриль	5		240–250	2–4
Сирний тост	Універсальна форма	4		200	4–8
Яловичина					
Стейк*	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230–250	15–20
Бургери*	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230–250	15–20
Свинина					
Відбивні зі свинини	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230–250	20–25
Ковбаски	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230–250	10–15
М'ясо птиці					
Куряча грудинка	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230–240	30–35
Курячі ніжки	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		230–240	25–30

* Переверніть, як мине 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
Заморожена лазанья	Решітка-гриль	3		180–200	45–50
Заморожені чіпси для приготування в печі	Універсальна форма	3		220–225	20–25
Заморожені крокети	Універсальна форма	3		220–230	25–30
Заморожений сир камембер для приготування в печі	Решітка-гриль	3		190–200	10–15
Заморожені багети з начинкою	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		190–200	10–15
Заморожені рибні палички	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		190–200	15–25
Заморожений рибний бургер	Решітка-гриль	3		180–200	20–35

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 21 2/15/2016 4:49:02 PM

Готуємо з розумом

Професійне смаження

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

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (год.)
Смажена яловичина	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	80–100	3–4
Смажена свинина	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	80–100	4–5
Смажена баранина	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	80–100	3–4
Грудинка качки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	70–90	2–3

Еко-конвекція

У цьому режимі застосовується оптимізована система нагрівання, яка дає змогу економити енергію під час приготування страв. Для цього режиму не рекомендовано використовувати функцію розігрівання з метою заощадження електроенергії.
Температуру і час приготування можна збільшувати та/або зменшувати за потреби.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Фруктовий крамбл, 0,8–1,2 кг	Решітка-гриль	2	160–180	40-60
Картопля в мундирах, 0,4–0,8 кг	Універсальна форма	2	190–200	50-70
Ковбаски, 0,3–0,5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	160–180	15-25
Заморожені чіпси для приготування в печі, 0,3–0,5 кг	Універсальна форма	3	180–200	20-30
Заморожені картопляні дольки, 0,3–0,5 кг	Універсальна форма	3	190–210	20-30
Філе риби, запечене, 0,4–0,8 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	200–220	20-30
Паніроване хрустке рибне філе, 0,4–0,8 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1	200–220	20-30
Смажена яловичина, 0,8–1,2 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	2 1	180–200	50-70
Смажені овочі, 0,4–0,6 кг	Універсальна форма	3	200–220	20-30

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 22 2/15/2016 4:49:02 PM

Програми автоматичного приготування

У таблиці нижче подано 20 автоматичних програм для смаження та запікання страв.
У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо. У посібнику з вказівками ви знайдете кілька рецептів для програм автоматичного приготування.
Програми автоматичного приготування 1–8, 18 і 19 включать етап розігрівання, і на дисплеї відображається відповідна інформація. Після того, як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

№	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 1	Картопляна запіканка	1,0–1,5	Решітка-гриль	3
		Приготуйте свіжу картопляну запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 2	Овочева запіканка	0,8–1,2	Решітка-гриль	3
		Приготуйте свіжу овочеву запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 3	Лазанья	1,0–1,5	Решітка-гриль	3
		Приготуйте лазанью по-домашньому і викладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 4	Яблучний пиріг	1,2–1,4	Решітка-гриль	2
		Приготуйте яблучний пиріг і викладіть його у круглу металеву форму розміром 24–26 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 5	Кіш лорен	1,2–1,5	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто для кіша, викладіть його у круглу посудину діаметром 25 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, додайте начинку і викладіть страву на середину решітки.		
A 6	Бісквіт	0,5–0,6	Решітка-гриль	3
		Приготуйте тісто і викладіть його у круглу посудину для випікання з чорного металу діаметром 26 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 7	Мармуровий кекс	0,7–0,8	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто і викладіть його у круглу металеву форму для кексу. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 8	Голландський солодкий хлібець	0,7–0,8	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 9	Смажена вирізка яловичини	0,9–1,1	Решітка-гриль + Універсальна форма	2
		1,1–1,3		1
		Додайте до яловичини приправи і поставте м'ясо в холодильник на 1 годину. Покладіть м'ясо на решітку жирною стороною догори.		
A 10	Смажені відбивні з баранини з травами	0,4–0,6	Решітка-гриль + Універсальна форма	4
		0,6–0,8		1
		Замаринуйте відбивні з баранини у травах і спеціях і викладіть на решітку.		

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 23 2/15/2016 4:49:02 PM

Готуємо з розумом

№	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 11	Ціла курка	0,9–1,1	Решітка-гриль + Універсальна форма	2
		1,1-1,3		1
		Помийте та почистьте курку. Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть її на решітку-гриль грудинкою донизу, і повертайте як-тільки пролунає сигнал.		
A 12	Куряча грудинка	0,4–0,6	Решітка-гриль + Універсальна форма	4
		0,6–0,8		1
		Замаринуйте грудинки і викладіть на решітку-гриль.		
A 13	Форель	0,3–0,5	Решітка-гриль + Універсальна форма	4
		0,5–0,7		1
		Помийте і почистьте рибу, покладіть її головою до хвоста на решітку-гриль. Додайте до риби лимонний сік, сіль і трави. Зробіть на шкірі надрізи ножем. Змастіть олією і посипте сіллю.		
A 14	Філе лосося	0,4–0,6	Решітка-гриль + Універсальна форма	4
		0,6–0,8		1
		Сполосніть і почистьте філе чи стейки. Покладіть філе на решітку-гриль стороною зі шкірою вгору.		
A 15	Смажені овочі	0,4–0,6	Універсальна форма	4
		0,6–0,8		
		Сполосніть і приготуйте шматки кабачка, баклажана, перцю, цибулі і помідорів черрі. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть рівномірно у формі.		
A 16	Печена картопля, розрізана навпіл	0,6–0,8	Універсальна форма	3
		0,8–1,0		
		Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл по довжині. Викладіть у форму зрізаною стороною догори і змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями.		

№	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 17	Заморожені чіпси для приготування в печі	0,3–0,5	Універсальна форма	3
		0,5–0,7		
		Рівномірно розкладіть заморожені чіпси у формі.		
A 18	Заморожена піца	0,3–0,6	Решітка-гриль	3
		0,6–0,9		
		Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриль. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, вставте решітку. Перше налаштування слід вибирати для тонкої італійської піци, а друге - для товстої піци.		
A 19	Піца по-домашньому	0,8–1,0	Універсальна форма	2
		1,0–1,2		
		Приготуйте тісто для піци по-домашньому і покладіть її у форму. У вагу входить тісто і начинка, як от соус, овочі, шинка і сир. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, поставте форму.		
A 20	Бродіння дріжджового тіста	0,5–0,6	Решітка-гриль	2
		0,7–0,8		
		Приготуйте тісто, покладіть його в чашу і накрийте плівкою. Поставте посудину на середину решітки. Перше налаштування слід вибирати для піци і тіста для пирогів, а друге – для тіста для хліба.		

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 24 2/15/2016 4:49:02 PM

Вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN 60350-1

1. Випікання

Рекомендації щодо випікання наводяться для попередньо розігрітої печі. Завжди ставте форми скошеною стороною до дверцят.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Невеличкі пироги	Універсальна форма	3		165	25–30
		2		165	28–33
		1+4		155	35–40
Пісочне печиво	Універсальна форма	1+4		140	28–33
Нежирний бісквіт	Решітка-гриль + Розбірна форма для пирогів (з темним покриттям, ø 26 см)	2		160	35–40
		2		160	35–40
		1+4		155	45–50
Яблучний пиріг	Решітка-гриль + 2 розбірні круглі форми для пирогів * (з темним покриттям, ø 20 см)	1 розташована по діагоналі		160	70–80
	Універсальна форма + Решітка-гриль + 2 розбірні круглі форми для пирогів ** (з темним покриттям, ø 20 см)	1+3		160	80–90

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

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

2. Приготування в режимі гриля

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

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Решітка-гриль	5		250 (макс.)	1–2
Гамбургери з яловичиною* (12 шт.)	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	4 1		250 (макс.)	1ша 18–22 2га 7–10

* Переверніть, як мине $^{2}/_{3}$ часу приготування.

3. Смаження

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Ціла курка*	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		205	80–100

* Переверніть, як мине половина часу приготування.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 25 2/15/2016 4:49:02 PM

Догляд

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Внутрішня частина

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

Зовнішня поверхня печі

Для чищення зовнішньої поверхні, наприклад дверцят, ручки і дисплея, використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин; витирайте пристрій кухонним рушником або сухим рушником.
На пристрої, особливо навколо ручки, може залишатися жир і бруд; причиною цього є тепле повітря, яке виходить зсередини. Рекомендовано мити ручку після кожного використання.

Приладдя

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

Каталітична емальована поверхня (стосується лише окремих моделей)

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

1. Вийміть все приладдя з печі.
2. Почистьте піч всередині.
3. Виберіть режим конвекції із максимальною температурою і увімкніть цей режим на одну годину.

ПРИМІТКА

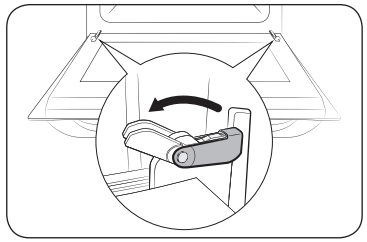
Частини вкриті каталітичною емаллю з однієї сторони або з 3 сторін залежно від моделі.

Знімання дверцят

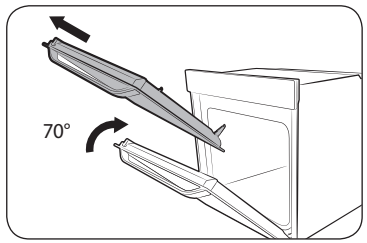
За звичайного користування дверцята печі не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтесь таких вказівок.

⚠ УВАГА

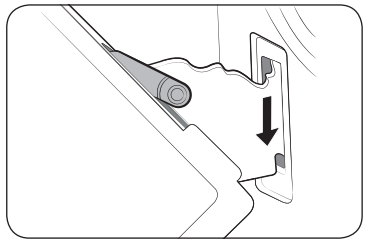
Дверцята печі важкі.



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



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



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

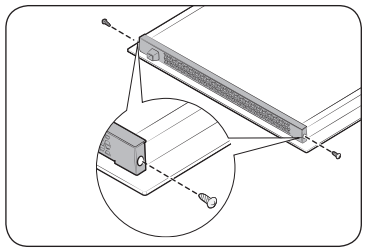
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 26 2/15/2016 4:49:03 PM

Виймання скла з дверцят

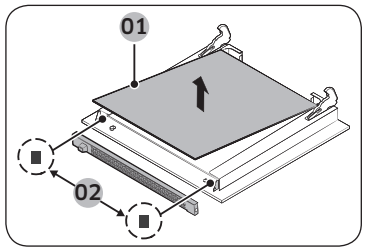
Дверцята печі обладнано трьома пластами скла, розташованими один над одним.
Ці скла можна зняти для чищення.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Для чищення скла дверцят дверцята печі слід зняти.

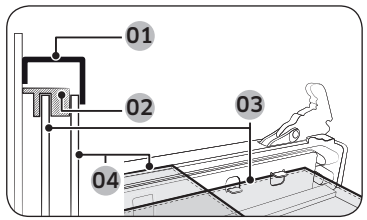


1. Викрутіть 2 гвинти ліворуч і праворуч дверцят.



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

01 Скло 1
02 2 гумові напрямні



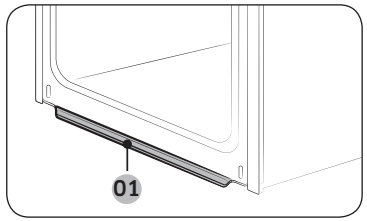
3. Після чищення встановіть скло на місце, повторивши дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку. Перевірте правильне розташування скла відповідно до малюнку вище.

01 Кришка
02 Гумові напрямні (права і ліва)
03 Скло 2
04 Скло 1

ПРИМІТКА

Встановлюючи внутрішнє скло 1 на місце, слідкуйте, щоб натомість не взяти скло 2; встановлюйте скло стороною з друкованим позначенням у напрямку донизу.

Лоток для води



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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

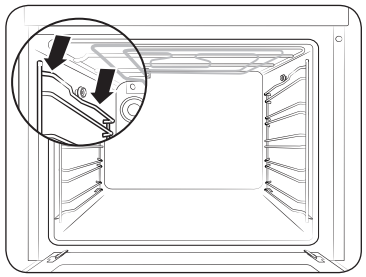
Якщо ви помітите, що з лотка для води протікає вода, зверніться у місцевий центр обслуговування Samsung.

01 Лоток для води

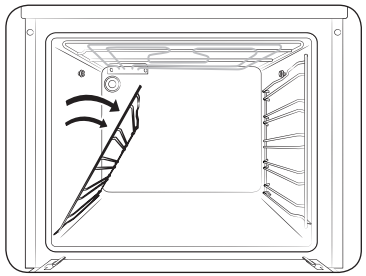
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 27 2/15/2016 4:49:03 PM

Догляд

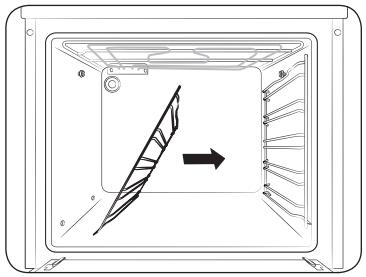
Від'єднання бокових доріжок (залежно від моделі)



1. Натисніть бокову доріжку посередині вгорі.



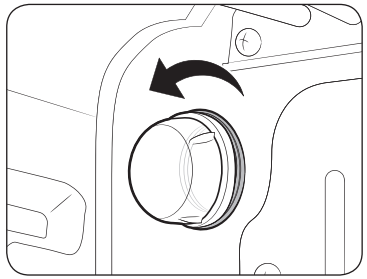
2. Поверніть бокову доріжку приблизно на 45°.



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

Заміна

Лампочки



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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Перш ніж заміняти 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.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 28 2/15/2016 4:49:04 PM

Усунення несправностей

Що слід перевірити

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

Проблема	Причина	Вирішення
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	• Можливо, між кнопками є сторонні часточки	• Усуньте сторонню речовину і повторіть спробу.
	• Сенсорна модель: можливо, зовнішня поверхня волога	• Усуньте вологу і повторіть спробу.
	• Можливо, встановлено функцію блокування	• Перевірте, чи не встановлено функцію блокування.
Не відображається час.	• Можливо, не подається живлення	• Перевірте, чи подається живлення.
Піч не працює.	• Можливо, не подається живлення	• Перевірте, чи подається живлення.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	• Можливо, піч від'єднано від розетки	• Під'єднайте кабель живлення до розетки.
Під час роботи вимикається живлення.	• Можливо, піч неперервно працювала надто довго	• Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	• Можливо, не працює вентилятор охолодження	• Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	• Можливо, піч встановлено у місці без належної вентиляції	• Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	• Можливо, до однієї розетки підключено кілька кабелів живлення	• Використовуйте один штекер.
До печі не подається живлення.	• Можливо, не подається живлення	• Перевірте, чи подається живлення.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	• Можливо, піч встановлено у місці без належної вентиляції	• Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	• Можливо, між дверцятами і внутрішньою поверхнею печі застрягли залишки їжі	• Ретельно почистьте піч і знову відкрийте дверцята.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	• Можливо, лампочка увімкнулася, а тоді вимкнулася	• Лампочка вимикається автоматично за деякий час для заощадження живлення. Її можна увімкнути знову, натиснувши кнопку підсвітки печі.
	• Можливо, до лампочки під час готування прилепли сторонні часточки	• Почистьте внутрішню поверхню печі і перевірте ще раз.
Піч уражає електричним струмом.	• Можливо, не належним чином виконано заземлення	• Перевірте, чи належним чином заземлено живлення.
	• Можливо, використовується розетка без заземлення	
Протікає вода.	• Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю виробу.	• Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушничком.
Через зазор у дверцятах виходить пара.		
В печі залишається вода.		
Надто яскраве світло в печі.	• Яскравість світла змінюється зі зміною потужності.	• Зміна потужності під час готування не є несправністю, тому не слід хвилюватися.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	• Вентилятор автоматично працює упродовж певного часу, щоб провітрити піч всередині.	• Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 29 2/15/2016 4:49:04 PM

Усунення несправностей

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

Проблема	Причина	Вирішення
Під час піротилічного чищення виріб нагрівається.	• У режимі піротилічного чищення використовуються високі температури.	• Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.
Під час піротилічного чищення чути запах смаленого.	• У режимі піротилічного чищення використовуються високі температури, тож може чутися запах підгорілих залишків їжі.	• Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.
Не працює функція чищення парою.	• Це тому, що температура надто висока.	• Дайте печі охолонути, тоді використовуйте знову.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 30 2/15/2016 4:49:04 PM

Інформаційні коди

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

Код	Значення	Вирішення
C-d1	Несправна функція блокування дверцят	Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
C-20	Несправні сенсори	
C-21		
C-22		
C-F1	Стається лише під час читання/запису EEPROM.	
C-F0	Можливо, між головною платою керування і додатковою платою керування немає зв'язку.	
C-F2	З'являється у разі проблем зі зв'язком між сенсорною платою <-> головною (Main micom) чи додатковою (Sub micom) платою управління	Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
C-d0	Проблема з кнопками Стається, якщо натиснути і утримувати кнопку якийсь час.	Почистьте кнопки і упевніться, що навколо чи на кнопках немає води. Вимкніть піч і повторіть спробу. Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.
S-01	Захисне вимкнення Піч може працювати за встановленої температури протягом тривалого часу. • Менше 105 °C – 16 год. • Від 105 °C до 240 °C – 8 год. • Від 245 °C до макс. – 4 год.	Це не є несправністю системи. Вимкніть піч і вийміть їжу. Тоді повторіть спробу, як звичайно.

Додаток

Призначено для використання в нормальних умовах Термін слуби: 7 років

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 31 2/15/2016 4:49:04 PM

SAMSUNG

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

Адреса виробника :
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі, Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ :
20230 313 Моо 1, Сухафібан 8 Роад, Срірача Індастрі Парк, Т. Бунг А. Срірача, Чонбурі, Таїланд

Країна виробництва : Таїланд

Імпортер в Україні :
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані" вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00752A-00

Кіріктірілген пеш

Пайдалану және орнату нұсқаулығы

NV70K3370BS / NV70K3370BB



SAMSUNG

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 1 2/15/2016 4:49:06 PM

Мазмұны

Мазмұны

Нұсқаулықты қолдану 3
Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған: 3
Қауіпсіздік нұсқаулары 3
Маңызды сақтық шаралары 3
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық) 6
Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы 6
Орнату 6
Жинақтың құрамы 6
Қуат қосылымы 7
Корпусты орнату 8
Істі бастау алдында 9
Бастапқы параметрлері 9
Жаңа пештің иісі 9
Қауіпсіздікті сақтайтын смарт құрал 9
Керек-жарақтары 10
Іске пайдалану 11
Басқару панелі 11
Жалпы параметрлер 11
Пісіру режимі 15
Автоматты пісіру 16
Тазалау 17
Таймер 18
Дыбыс режимі Қосулы/Сөндірулі 18
Смарт пісіру 19
Қолмен пісіру 19
Автоматты пісіру бағдарламалары 23
Ыдыстарды сынақтан өткізу 25
Күтім көрсету 26
Тазалау 26
Ауыстыру 28
Ақаулық себептерін анықтау 29
Тексерулер 29
Ақпарат кодтары 31
Қосымша 31

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 2 2/15/2016 4:49:06 PM

Нұсқаулықты қолдану

SAMSUNG кіріктірілген пешін таңдағаныңызға рахмет.
Бұл пайдаланушы нұсқаулығында құрылғыны іске қосуға және күтіп ұстауға көмектесетін маңызды сақтық шаралары мен нұсқаулар қамтылған.
Пешті іске қосар алдында осы пайдаланушы нұсқаулығын уақыт бөліп оқып шығыңыз да, кейін қарап жүру үшін сақтап қойыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған:

⚠ ЕСКЕРТУ

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

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

Маңызды сақтық шаралары

⚠ ЕСКЕРТУ

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

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығынан сатып алып салу керек. (Сымдары тұрақты орнатылатын құрылғы үлгісіне ғана қатысты)

Қорек сымына зақым келсе, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші, өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. (Қуат сымы бар құрылғы үлгісіне ғана қатысты)

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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 3 2/15/2016 4:49:06 PM

Қауіпсіздік нұсқаулары

Бекіту үшін желімдерді қолданбау керек, себебі бұл материал заттарды сенімді түрде бекітетін құрал болып табылмайды.

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

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

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

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

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

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

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

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

Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады.

Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

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. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

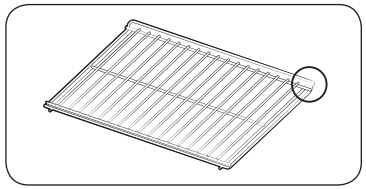
Құрылғының сыртқы беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 4 2/15/2016 4:49:06 PM

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.



Майысқан жақтауы бар жағын көп мөлшерде тағам пісірген кезде салмақ теңгерімін сақтау үшін артқы жаққа қарай қойыңыз. (Үлгіге байланысты)

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз.

Құрылғыны электр желісіне тек уәкілетті электр маманы ғана қосуға тиіс.

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

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

Электр сымдары мен кабельдерін пешке тигізбеу керек.

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

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

Пештің қасында орналасқан розеткаға электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.

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

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

Бұл пеш тек үйде тағам пісіруге ғана арналып жасалған.

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

Пештің ішіне ешқашан тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды.

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

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

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

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

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

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

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

Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.

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

Жеміс шырыны пештің эмаль беттеріне кетпейтін дақ қалдырады.

Өте сұйық қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз.

Пештің ашық тұрған есігінің үстіне тағам пісіретін ыдыстарды қоймаңыз.

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

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

Есікті шамадан тыс көп салмақ салып ашпаңыз.

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

ЕСКЕРТУ: Пеште тағам пісіп жатқанда есігін ашып қоймаңыз.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 5 2/15/2016 4:49:06 PM

Қауіпсіздік нұсқаулары

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



(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)
Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.
Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы

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

Орнату

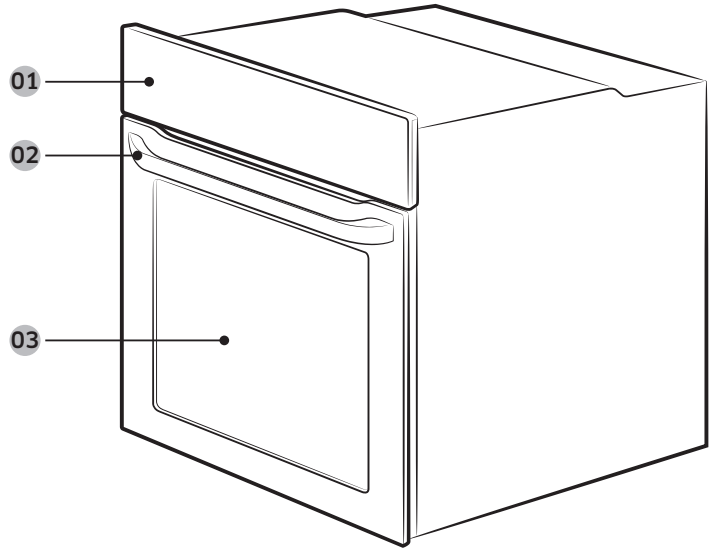
⚠ ЕСКЕРТУ

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

Жинақтың құрамы

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

Пешке шолу



01 Басқару панелі **02** Есіктің тұтқасы **03** Есік

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 6 2/15/2016 4:49:07 PM

Керек-жарақтары

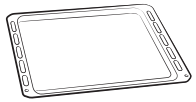
Пешпен бірге түрлі тағам дайындауға мүмкіндік беретін әр түрлі керек-жарақтар жеткізіледі.



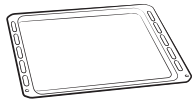
Тор сөре



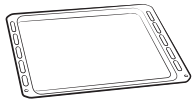
Тор сөренің төсемесі *



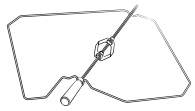
Пісірме науа *



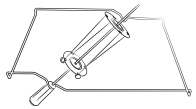
Әмбебап науа *



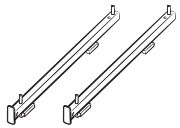
Өте шұңғыл науа *



Rotisserie істігі *



Rotisserie істігі және қауап істігі *

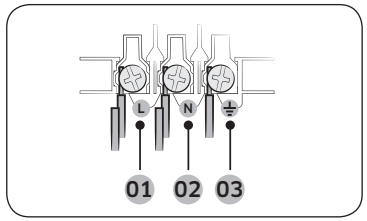


Телескопиялық бағыттағыш *

ЕСКЕРТПЕ

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

Қуат қосылымы



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

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

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

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

ЕСКЕРТУ

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

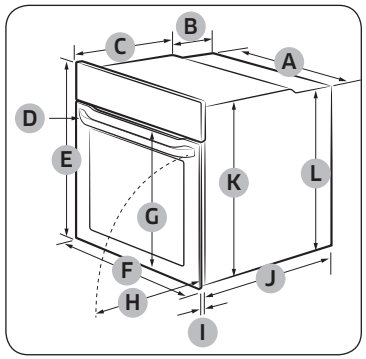
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 7 2/15/2016 4:49:08 PM

Орнату

Корпусты орнату

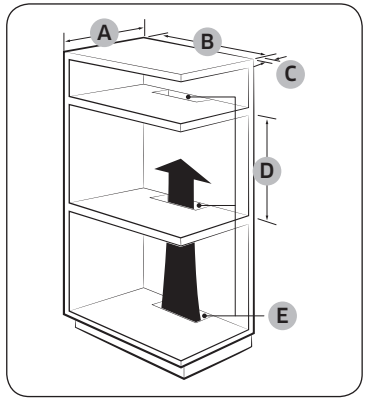
Пешті ас үй жиһазына кіріктіріп орнату керек болса, пештің пластик беттері мен желімделген бөліктері 90 °C градусқа және көршілес жиһаздарға жақын жерлері 75 °C градусқа төзімді болуға тиіс. Samsung пештен бөлінген қызудан жиһазға келген зақымға жауапты емес. Пешті дұрыс желдету керек. Корпустың астыңғы сөресі мен тірегіш қабырғасының арасына желдету үшін шамамен 50 мм бос орын қалдыру керек. Пешті жұмыс бетінің астына орнатсаңыз, жұмыс бетін орнату нұсқауларын орындаңыз.

Орнатуға қажетті өлшемдер



Пеш (мм)

A	560	**G**	Ең көбі 506
B	175	**H**	Ең көбі 494
C	370	**I**	21
D	Ең көбі 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550

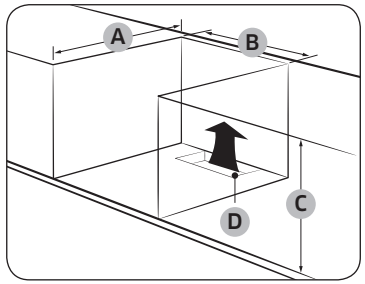


Кіріктірілген корпус (мм)

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

ЕСКЕРТПЕ

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



Раковинаның астына (мм)

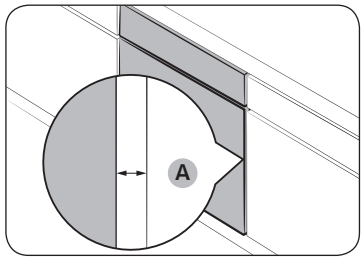
A	Кемінде 550
B	Кемінде 560
C	Кемінде 600
D	Кемінде 460 x Кемінде 50

ЕСКЕРТПЕ

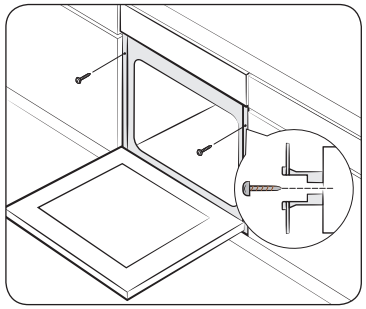
Кіріктірілген қаптаманың қызуды шығару және ауаны таратуға арналған саңылаулары (**D**) бар болуға тиіс.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 8 2/15/2016 4:49:08 PM

Пешті орнату



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



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

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

⚠ ЕСКЕРТУ

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

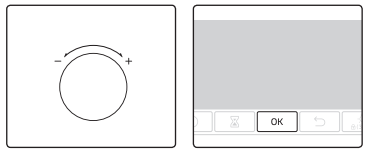
ЕСКЕРТПЕ

Пештің нақты түрі үлгіге байланысты әр түрлі болуы мүмкін.

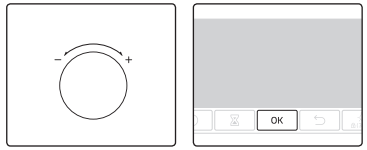
Істі бастау алдында

Бастапқы параметрлері

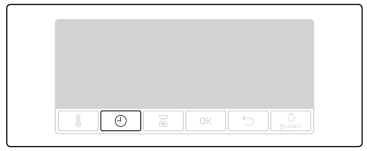
Пешті ең алғаш рет электр көзіне қосқан кезде сағат (“12”) жыпылықтап тұратын дисплейде әдепкі уақыт “12:00” пайда болады. Пешті ең алғаш рет пайдалану алдында ағымдық уақытты орнатыңыз.



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



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



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

Жаңа пештің иісі

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

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

Қауіпсіздікті сақтайтын смарт құрал

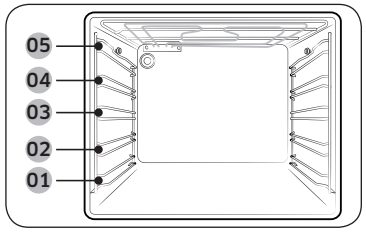
Пеш жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашсаңыз, пештің шамы жанады және екі желдеткіш пен қыздырғыш элементтер жұмыс істеуін тоқтатады. Бұл күйіп қалу тәрізді денеге келетін зақымдарға және қуаттың босқа шығындалуына жол бермеу үшін қажет. Бұндай жағдай орын алған кезде есікті жабыңыз, сонда пеш қалыпты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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 9 2/15/2016 4:49:09 PM

Істі бастау алдында

Керек-жарақтары

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



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

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

Негізгі қолдану

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

Тор сөре	Тор сөре гриль жасауға және тағам қуыруға арналған. Тор сөренің алға шығып тұрған бөліктерін (екі жағындағы тежегіштері) алға қаратып салыңыз.
Тор сөренің төсемесі *	Тор сөренің төсемесін тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін науамен бірге қолдануға болады.
Пісірме науа *	Пісірме науа (тереңдігі : 20 мм) торт, печенье және басқа кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Әмбебап науа *	Әмбебап науа (тереңдігі : 30 мм) пісіру және қуыру үшін қолданылады. Тор сөренің төсемесін пештің табанына сұйық зат тамшыламау үшін пайдаланыңыз. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Өте шұңғыл науа *	Өте шұңғыл науа (тереңдігі: 50 мм) тор сөренің төсемесін қолданып немесе қолданбай қуыруға арналған. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Rotisserie істігі *	Rotisserie істігін тауықтан гриль жасау үшін қолдануға болады. 3-ші деңгейде rotisserie істігін, істік адаптері бар Бір режим функциясын пайдаланып ғана қолданыңыз. Гриль жасап тұрған кезде істіктің тұтқасын бұрап алыңыз.
Rotisserie істігі және кәуап істігі *	Тағам пісірген кезде тамшылаған сөлді жинау үшін науаны 1-деңгейге немесе үлкен ет мәзірін пісірген кезде пештің табанына қойыңыз. Салмағы 1,5 кг-ға жетпейтін ет пісірген кезде істіктің керек-жарақтарын пайдалануды ұсынамыз. **1.** Етке істікті шаншыңыз. Істікті сұғу үшін істіктің ұстағышын доғал ұштыққа бұрауға болады. **2.** Буға пісірілген картоптар мен көкөністерді еттің айналасына қойыңыз. **3.** Аспаны ортаңғы сөренің орнына қойыңыз да, “V” жағын алдына қаратып қойыңыз. Істіктің сүйір ұшын арт жаққа қаратып аспаның үстіне қойыңыз да, істіктің ұшы пештің арт жағында орналасқан айналдырғыш механизмге кіргенше баппен итеріңіз. Істіктің доғал ұшы “V” пішімінің үстіне қойылуы керек. (Істіктердің сонымен пештің есігіне жақын орнатылатын, істік алға жылжып кетуге жол бермейтін екі тетігі бар, бұл тетіктер сонымен қатар тұтқаның ұстағышы ретінде де қолданылады.) **4.** Тағам пісірер алдында тұтқаны ағытыңыз. **5.** Тағам пісіріп болғаннан кейін істікті аспадан ағыту үшін ұстағышты қайта бұраңыз. **⚠ ЕСКЕРТУ** Rotisserie тұтқасының дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Rotisserie істігін пайдаланған кезде абай болыңыз. Шанышқылары мен істіктері үшкір және өткір, сондықтан жарақат алуға себеп болуы мүмкін! Күйіп қалуға жол бермеу үшін rotisserie істігін алған кезде қолғап киіңіз, себебі ол өте ыстық.
Сырғытпа жолдар *	Сырғытпа жолдың бағыттағышын науаны төмендегідей орнату үшін пайдаланыңыз. **1.** Жолдың бағыттағышын пештен шығарып созыңыз. **2.** Науаны жолдың бағыттағышына қойып, жолдың бағыттағышын пештің ішіне қарай сырғытыңыз. **3.** Пештің есігін жабыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

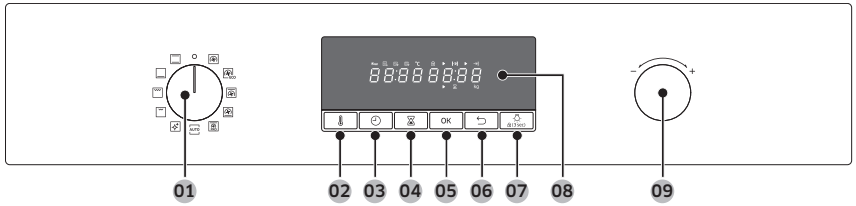
Жұлдызшамен (*) белгіленген керек-жарақтардың қол жетімділігі үлгі түріне байланысты.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 10 2/15/2016 4:49:09 PM

Іске пайдалану

Басқару панелі

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

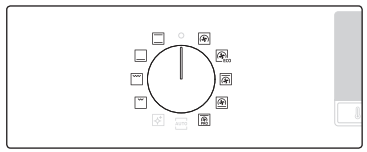


01 Режим таңдайтын тетік	Пісіру режимін немесе функцияны таңдау үшін бұраңыз.
02 Температура	Температураны орнату үшін пайдаланыңыз.
03 Пісіру уақыты	Пісіру уақытын орнату үшін басыңыз.
04 Таймер	Таймер уақытты немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді.
05 OK	Параметрлерді растау үшін басыңыз.
06 Артқа	Ағымдық параметрлерді болдырмау және негізгі экранға оралу үшін басыңыз.
07 Пеш шамы (Бала қауіпсіздігінің құралы)	Ішкі жарықтама шамды қосу немесе сөндіру үшін пайдаланыңыз. Пеш жұмыс істей бастағанда пештің шамы автоматты түрде жанады. Қуатты үнемдеу үшін шамалы уақыт пеш қолданылмай тұрған кезде автоматты түрде сөнеді. **Бала қауіпсіздігінің құралы:** Қатерлі жағдайларға жол бермеу үшін Бала қауіпсіздігінің құралы барлық басқару құралдарын ажыратады. Бірақ режим таңдау тетігін сөндіру арқылы сөндіруге болады. Басқару панеліндегі бекітпені іске қосу үшін 3 секунд немесе сөндіру үшін қайта 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.
08 Дисплей	Таңдалған режимдер немесе параметрлер үшін қажетті ақпаратты көрсетеді.
09 Параметр дискі	Параметр дискін төмендегі жағдайларда қолданыңыз: • Пісіру уақыты мен температурасын орнату. • Жоғарғы деңгейдегі мәзірлердің ішкі элементін таңдау. Тазалау, Автоматты түрде пісіру, Арнайы функция немесе Гриль. • Автоматты пісіру бағдарламалары үшін мәзірдің көлемін таңдаңыз.

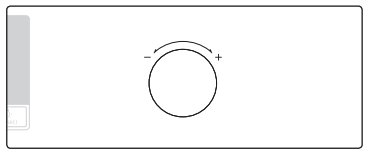
Жалпы параметрлер

Барлық пісіру режимдерінің әдепкі температурасын және/немесе пісіру уақытын өзгертуге болады. Таңдалған пісіру режимінің әдепкі температурасын және/немесе пісіру уақытын өзгерту үшін келесі қадамдарды орындаңыз.

Температура



1. Режимді немесе функцияны таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз. Әр таңдалған режимнің әдепкі температурасы көрсетіледі.



2. Қажетті температураны орнату үшін параметр дискін бұраңыз.



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

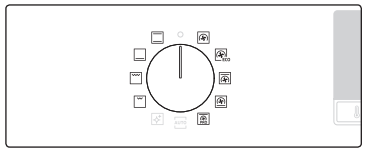
ЕСКЕРТПЕ

Бірнеше секунд ішінде ешбір өзгеріс енгізілмесе, пеш әдепкі параметрлерді қолданып автоматты түрде пісіре бастайды.
Орнатылған температураны өзгерту үшін түймешігін басып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

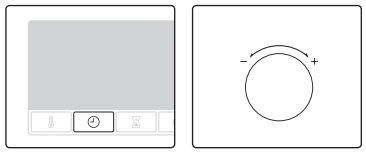
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 11 2/15/2016 4:49:10 PM

Іске пайдалану

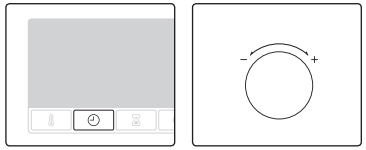
Пісіру уақыты



1. Режимді немесе функцияны таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз.



2. ◴ түймешігін басыңыз, содан кейін қажетті уақытты орнату үшін параметр дискін бұраңыз.
   Уақытты ең көбі 23 сағат 59 минутқа қоюға болады.



3. Сонымен қатар, пісіруді аяқтау уақытын қажетті уақытқа дейін кешіктіруге болады. ◴ түймесін басыңыз, аяқтау уақытын орнату үшін параметр дискін пайдаланыңыз. Қосымша ақпаратты **Кешіктіріп аяқтау** тарауынан қараңыз.

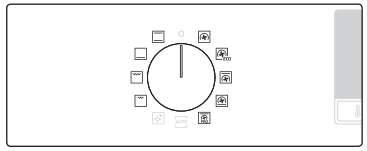


4. Өзгертулерді растау үшін **OK** түймесін басыңыз.

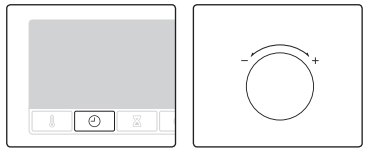
ЕСКЕРТПЕ

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

Аяқтау уақыты



1. Режимді немесе функцияны таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз.



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



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

ЕСКЕРТПЕ

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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 12 2/15/2016 4:49:10 PM

Кешіктіріп аяқтау

Кешіктіріп аяқтау тағам пісіру ыңғайлы болуы үшін жасалған.

1-ші жағдай

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

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

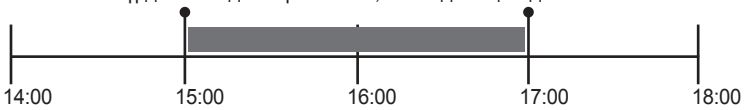
Пеш автоматты түрде 17:00-де пісіре бастап, 18:00-де аяқтайды.



2-ші жағдай

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

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



⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

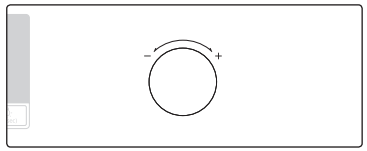
- Кешіктіріп аяқтау функциясына Қос режим функциясында қол жетімсіз.
- Піскен тағамды пеште ұзақ ұстамаңыз. Тағам бұзылып кетуі мүмкін.

Пісіру уақытын жою үшін

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



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



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



3. **OK** түймесін басыңыз. Пеш орнатылған температура бойынша уақыт ақпаратын қолданбай тағам пісіруді жалғастырады.

ЕСКЕРТПЕ

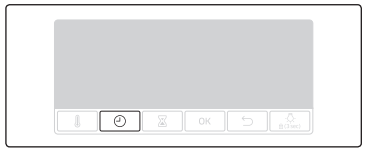
Егер пісіру уақыты жойылған болса, тағам пісіріп болғаннан кейін пешті қолмен тоқтату керек.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 13 2/15/2016 4:49:11 PM

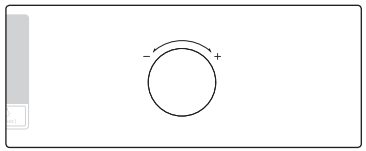
Іске пайдалану

Аяқтау уақытын жою үшін

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



1. Пеште тағам пісіп тұрғанда 🕘 түймешігін екі рет басыңыз.



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



3. **OK** түймесін басыңыз. Пеш орнатылған температура бойынша уақыт ақпаратын қолданбай тағам пісіруді жалғастырады.

ЕСКЕРТПЕ

Егер аяқтау уақыты жойылған болса, тағам пісіріп болғаннан кейін пешті қолмен тоқтату керек.

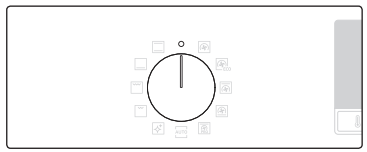
Тағам пісіруді тоқтату үшін



1. Тағам пісіп тұрған кезде ⮌ түймешігін басыңыз.



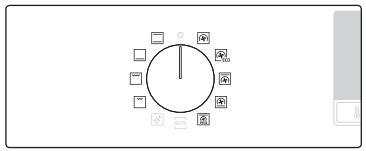
2. Пісіруді болдырмау үшін **OK** түймешігін басыңыз.



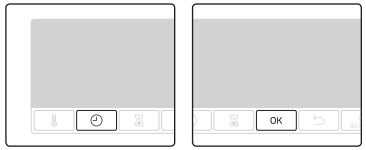
3. Сонымен қатар, режим таңдау тетігін “O” қалпына бұрауға да болады.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 14 2/15/2016 4:49:11 PM

Пісіру режимі



1. Режимді немесе функцияны таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз.



2. Қажет болса пісіру уақытын және/немесе температураны орнатыңыз.
   Қосымша ақпаратты Жалпы параметрлер тарауынан қараңыз.



белгішесі көрініп, пеш ішкі температура нысан температураға жеткенше қыза бастайды. Тағам пісіруге арналған нұсқауларда басқаша көрсетілмесе, барлық пісіру режимдері үшін алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

ЕСКЕРТПЕ

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

Пісіру режимдері

Режим		Температура ауқымы (°C)	Ұсынылған температура (°C)
	Конвекция режимі	30-250	170
		Артқы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді бір уақытта әр түрлі деңгейде пісіру және қуыру үшін пайдаланыңыз.	
	Эко конвекция	30-250	170
		Эко конвекция тағам пісіру барысында пайдаланылатын қуатты үнемдеу үшін оңтайландырылған қыздыру жүйесін пайдаланады. Пісіру уақыттары шамалы ұзарады, бірақ пісіру нәтижелері сақталады. Бұл функция үшін алдын ала қыздырудың қажет емес екенін ескеріңіз. **ЕСКЕРТПЕ** ЭКО конвекция қыздыру режимі EN60350-1 стандарты бойынша қуат тиімділігі сыныбына жатады.	
	Үстіңгі қызу + конвекция	40-250	190
		Үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді үстін қытырлақ етіп қуыруды қажет ететін (мысалы, ет немесе лазанья) тағам үшін пайдаланыңыз.	
	Астыңғы қызу + конвекция	40-250	190
		Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұны пицца, нан немесе торт пісіру үшін пайдаланыңыз.	

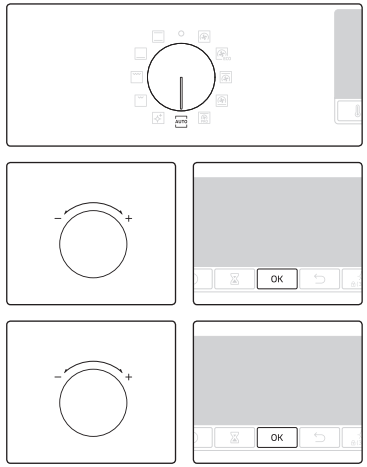
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 15 2/15/2016 4:49:12 PM

Іске пайдалану

Режим		Температура ауқымы (°C)	Ұсынылған температура (°C)
PRO	**Pro-қуыру**	80-200	160
		Алдын ала қуыру функциясы пештің температурасы 220 °C градусқа жеткенше автоматты түрде алдын ала қыздыру циклын қосады. Содан кейін, үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция желдеткіші ет тәрізді тағамды қару үшін жұмыс істей бастайды. Қарып болғаннан кейін ет төмен температурада піседі. Бұл режимді сиыр, құс етін немесе балық пісіру үшін қолданыңыз.	
	Дәстүрлі пісіру режимі	30-250	200
		Қызу үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтерден бөлінеді. Бұл функцияны тағамның барлық дерлік түрлерін, әдеттегідей пісіру және қуыру үшін пайдалануға болады.	
	Астыңғы қызу	100-230	190
		Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі. Бұл режимді киш немесе пиццаның астыңғы жақтарын қызарту үшін пісіріп болғаннан кейін қолданыңыз.	
	Үлкен гриль	100-250	240
		Үлкен аумақтың грилі қызу шығарады. Тағамның үстіңгі жағын қызарту үшін (мысалы, ет, лазанья немесе гратин) осы режимді пайдаланыңыз.	
	Эко гриль	100-250	240
		Қызу гриль жасалатын кішкене алаңнан шығады. Бұл функцияны қызуды аз қажет ететін балық және толтырмасы бар багета тәрізді тағамдар үшін қолдану керек.	

Автоматты пісіру

Тәжірибесі жоқ аспаздар үшін пеште барлығы 20 автоматты түрде пісіретін рецептілер бар. Уақытыңызды үнемдеу немесе тезірек үйрену үшін осы функцияның артықшылықтарын пайдаланыңыз. Пісіру уақыты мен температура таңдалған бағдарлама мен тағамның үстелге тартылатын мөлшеріне байланысты реттеледі.



1. AUTO таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз.
2. Бағдарламаны таңдау үшін параметр дискін бұрап, содан кейін **OK** түймесін басыңыз. Сізге қолжетімді салмақ ауқымы (тағам тарту мөлшері) берілген.
3. Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін орнату үшін параметр дискін бұрап, содан кейін пісіре бастау үшін **OK** түймешігін басыңыз.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 16 2/15/2016 4:49:13 PM

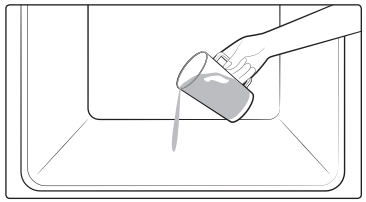
Тазалау

Екі тазалау режимі бар. Бұл функция мезгіл-мезгіл қолмен тазалау қажеттігін болдырмай, уақытыңызды үнемдейді. Осы процесс кезінде дисплейде қалған уақыт пайда болады.

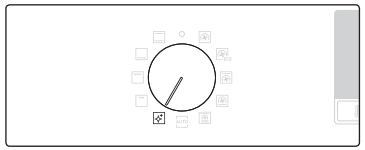
Функция		Нұсқаулар
C 1	**Бумен тазалау**	Бұл шамалы ластықты бумен тазалау үшін пайдалы.
C 2	**Пиролитпен тазалау**	Пиролит функциясы жоғары температурада қызудың көмегімен тазалайды. Бұл қолмен тазалауды жеңілдету үшін майлы қалдықтарды күйдіріп жібереді.

Бумен тазалау

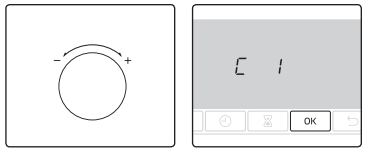
Бұл шамалы ластықты бумен тазалау үшін пайдалы.



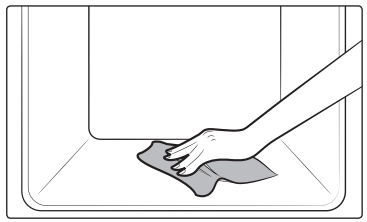
1. 400 мл (3/4 пинта) суды пештің табанына құйып, пештің есігін жабыңыз.



2. таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз.



3. **C 1** (Бумен тазалау) функциясын таңдау үшін параметр дискін бұраңыз, содан кейін тазалай бастау үшін **OK** түймешігін басыңыз.
Бумен тазалау 26 минут жұмыс істейді.



4. Пештің ішін тазалау үшін құрғақ шүберекті пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТУ

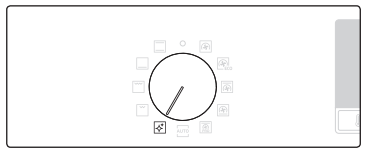
Есікті цикл аяқталмай тұрып ашпаңыз. Пештің ішіндегі су өте ыстық, күйгізіп жіберуі мүмкін.

ЕСКЕРТПЕ

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

Пиролитпен тазалау

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

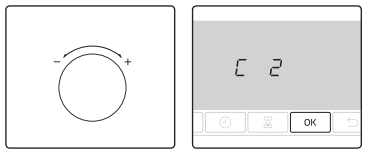


1. Керек-жарақтарды, соның ішінде бүйірлік бағыттағыштарды алып, пештің ішіндегі үлкен қоқыстарды қолмен сүртіп алыңыз. Себебі, тазалау циклы кезінде түтіндеп, өртке айналуы мүмкін.

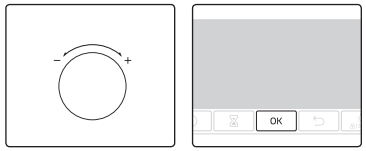
2. таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 17 2/15/2016 4:49:13 PM

Іске пайдалану

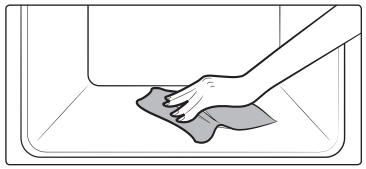


3. Пиролитпен тазалау функциясын (**C 2**) таңдау үшін параметр дискін бұраңыз, содан кейін **OK** түймесін басыңыз.



4. 3 деңгейдің ішінен тазалау уақытын таңдау үшін параметр дискін бұраңыз: 1 сағ 50 мин, 2 сағ 10 мин және 2 сағ 30 мин.

5. Тазалай бастау үшін **OK** түймесін басыңыз.



6. Аяқталған кезде пеш салқындағанша күтіңіз, содан кейін дымқыл шүберекпен есікті және оның жиектерін сүртіңіз.

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

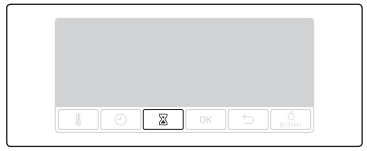
- Пешті қолмен ұстамаңыз, себебі цикл кезінде қатты ысып кетеді.
- Қатерлі жағдайларға жол бермеу үшін балаларды пештен алыс ұстаңыз.
- Цикл аяқталғаннан кейін желдеткіш пешті салқындату үшін жұмыс істеп тұрған кезде пешті тоқтан ағытпаңыз.

ЕСКЕРТПЕ

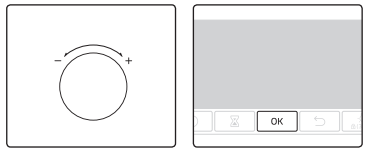
- Цикл басталғаннан кейін пештің іші ыстық болып тұрады. Содан кейін қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін есік бекітіледі. Цикл аяқталып, пеш салқындағаннан кейін есіктің құлпы ашылады.
- Пешті тазалау алдында босатыңыз. Пештің ішіндегі керек-жарақтар жоғары температураға байланысты деформациялануы мүмкін.

Таймер

Таймер уақытты немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді.



1. ⧖ түймесін басыңыз.



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

Дыбыс режимі Қосулы/Сөндірулі



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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 18 2/15/2016 4:49:14 PM

Смарт пісіру

Қолмен пісіру

⚠ Акриламидке қатысты ЕСКЕРТУ

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

ЕСКЕРТПЕ

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

Керек-жарақтарға қатысты ақыл-кеңес

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

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

Пісіру

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

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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 19 2/15/2016 4:49:14 PM

Смарт пісіру

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

Қуыру

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

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Құс еті (Тауық/Үйрек/Күркетауық)					
Тауық, бүтін, 1,2 кг*	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		205	80-100
Тауықтың кесек еттері	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		200-220	25-35
Үйректің төс еті	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		180-200	20-30
Кішкене күркетауық, бүтін 5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		180-200	120-150
Көкөністер					
Көкөністер, 0,5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		220-230	15-20
Пісірілген жарты картоптар, 0,5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		200	45-50
Балық					
Балық филесі, пісірілген	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		200-230	10-15
Қуырылған балық	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		180-200	30-40

* Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 20 2/15/2016 4:49:14 PM

Гриль жасау

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

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

* Пісіру уақытының 2/3 бөлігі өткенде аударыңыз.

Мұздатылған дайын тағам

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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 21 2/15/2016 4:49:14 PM

Смарт пісіру

Pro-қуыру

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

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

ECO конвекция

Бұл режим тағам пісірген кезде қуатты үнемдеу үшін оңтайландырылған қыздыру жүйесін қолданады. Осы санатқа жататын уақыттар тағам пісіру алдында қуатты барынша үнемдеу үшін алдын ала қыздырмауды ұсынады.
Тағам пісіріп жатқанда, пісіру уақытын және/немесе температурасын көбейтуге немесе азайтуға болады.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Жеміс үгінділері, 0,8-1,2 кг	Тор сөре	2	160-180	40-60
Қабығымен пісірілген картоптар, 0,4-0,8 кг	Әмбебап науа	2	190-200	50-70
Шұжықтар, 0,3-0,5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	160-180	15-25

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған чипсылар, 0,3-0,5 кг	Әмбебап науа	3	180-200	20-30
Мұздатылған картоп таяқшалары, 0,3-0,5 кг	Әмбебап науа	3	190-210	20-30
Балық филесі, пісірілген, 0,4-0,8 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	200-220	20-30
Қытырлақ балық филесі, нан қоқымы себілген, 0,4-0,8 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	200-220	20-30
Сиырдың қуырылған қоң еті, 0,8-1,2 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	2 1	180-200	50-70
Қуырылған көкөністер, 0,4-0,6 кг	Әмбебап науа	3	200-220	20-30

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 22 2/15/2016 4:49:15 PM

Автоматты пісіру бағдарламалары

Төмендегі кестеде тағам пісіру, қуыруға арналған 20 Автоматты бағдарлама ұсынылады. Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Нұсқаулық кітапшадан автоматты бағдарламаларға арналған кейбір рецептілерді табуға болады. 1-8, 18 және 19 автоматты пісіру бағдарламаларында алдын ала қыздыру циклдары бар және алдын ала қыздыру үдерісін көрсетеді. Тағамды алдын ала қыздыру сигналы естілгеннен кейін пешке салыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

№	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A 1	Картоп гратині	1,0-1,5	Тор сөре	3
		Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас картоп гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
A 2	Көкөніс гратині	0,8-1,2	Тор сөре	3
		Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас көкөніс гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
A 3	Лазанья	1,0-1,5	Тор сөре	3
		Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып, үй лазаньясын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
A 4	Алма бәліші	1,2-1,4	Тор сөре	2
		24-26 см дөңгелек темір пісірме қалыпты пайдаланып алма бәлішін әзірлеңіз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз		
A 5	Киш лорен	1,2-1,5	Тор сөре	2
		Киш қамырын дайындаңыз, диаметрі 25 см дөңгелек киш қалыбына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қоспаларын қосып, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
A 6	Көтеріліп піскен торт	0,5-0,6	Тор сөре	3
		Қамырды алдын ала қыздырып, диаметрі 26 см дөңгелек, қара темір қалыпқа салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз		
A 7	Үгілме торт	0,7-0,8	Тор сөре	2
		Қамырды дайындап, металл дөңгелек gugelhupf немесе bundt қалбырына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз		
A 8	Дат бөлке торты	0,7-0,8	Тор сөре	2
		Қамырды дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25 см). Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз		
A 9	Сиырдың қуырылған қоң еті	0,9-1,1	Тор сөре + Әмбебап науа	2
		1,1-1,3		1
		Сиыр етінің дәм-татымын келтіріп, тоңазытқышқа 1 сағат қойыңыз. Тор сөреге майлы жағын жоғары қаратып салыңыз.		
A 10	Қойдың туралған, шөп қосып қуырған еті	0,4-0,6	Тор сөре + Әмбебап науа	4
		0,6-0,8		1
		Қойдың туралған еттерін шөптер мен ащы дәмдеуіштерден салып тұздықтап, тор сөреге қойыңыз.		

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 23 2/15/2016 4:49:15 PM

Смарт пісіру

№	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A 11	Тауық, бүтін	0,9-1,1	Тор сөре + Әмбебап науа	2
		1,1-1,3		1
		Тауықты шайып, тазалаңыз. Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Төс жағын тор сөреге қаратып салып, пештен сигнал естілген кезде дереу аударыңыз.		
A 12	Тауықтың төсі	0,4-0,6	Тор сөре + Әмбебап науа	4
		0,6-0,8		1
		Төс еттерін тұздықтап, тор сөреге салыңыз.		
A 13	Бақтақ	0,3-0,5	Тор сөре + Әмбебап науа	4
		0,5-0,7		1
		Балықты шайып, жуып, басы мен құйырығын түйістіріп тор сөреге қойыңыз. Балықтың ішіне лимон шырынын құйып, тұз және шөптерден салыңыз. Пышақпен терісін тіліңіз. Май жағып, тұз себіңіз.		
A 14	Арқан балық филесі	0,4-0,6	Тор сөре + Әмбебап науа	4
		0,6-0,8		1
		Стейк филесін шайыңыз да, тазалаңыз. Филенің терісі бар жағын жоғары қаратып тор сөреге қойыңыз.		
A 15	Көкөністерді қуыру	0,4-0,6	Әмбебап науа	4
		0,6-0,8		
		Кәді, баклажан, бұрыш, пияз және черри қызанақтарын шайып, тіліктерге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Науаға біркелкі таратып салыңыз.		
A 16	Пісірілген жарты картоптар	0,6-0,8	Әмбебап науа	3
		0,8-1,0		
		Үлкен картоптарды (әр қайсысы 200 г) ұзына бойымен жартыға бөліңіз. Кесілген жағын жоғары қаратып науаға салып, зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштерден себіңіз.		

№	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A 17	Мұздатылған фри	0,3-0,5	Әмбебап науа	3
		0,5-0,7		
		Мұздатылған чипсыларды пісірме науаға біркелкі таратып салыңыз.		
A 18	Мұздатылған пицца	0,3-0,6	Тор сөре	3
		0,6-0,9		
		Мұздатылған пиццаны тор сөренің ортасына қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін торды салыңыз. Бірінші параметр жұқа итальян пиццасына, екіншісі қалың пицца пісіруге арналған.		
A 19	Үй пиццасы	0,8-1,0	Әмбебап науа	2
		1,0-1,2		
		Ашыған ұннан қолдан пицца дайындап, оны торға қойыңыз. Салмағына қамырдың салмағы және соус, көкөністер, ветчина және ірімшік тәрізді толтырмалар кіреді. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны салыңыз.		
A 20	Қамырды ашыту	0,5-0,6	Тор сөре	2
		0,7-0,8		
		Қамырды шараға илеп, таспамен жабыңыз. Тордың ортасына қойыңыз. Бірінші параметр пицца мен торт қамырына арналған, екінші параметр нанның қамырына арналған.		

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 24 2/15/2016 4:49:15 PM

Ыдыстарды сынақтан өткізу

EN 60350-1 стандарты бойынша

1. Пісіру

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

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Кішкене кекстер	Әмбебап науа	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Үгілмелі печенье	Әмбебап науа	1+4		140	28-33
Майсыз қопсыма торт	Тор сөре + Тортқа арналған серіппе қалбыр (Баран қаптамасы бар, ø 26 см)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Алма бәліші	Тор сөре + 2 Тортқа арналған серіппе қалбыр * (Баран қаптамасы бар, ø 20 см)	1- көлденең қойылған		160	70-80
	Әмбебап науа + Тор сөре + 2 Тортқа арналған серіппе қалбыр ** (Баран қаптамасы бар, ø 20 см)	1+3		160	80-90

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

** Екі торт бірінің үстіне бірі, тордың ортасына қойылады.

2. Гриль жасау

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

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Ақ наннан тост жасау	Тор сөре	5		250 (макс.)	1-2
Бифбургерлер* (12 дана)	Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинауға арналған)	4 1		250 (макс.)	1-ші 18-22 2-ші 7-10

* Пісіру уақытының $^{2}/_{3}$ өткен кезде аударыңыз.

3. Қуыру

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Бүтін тауық*	Тор сөре + Әмбебап науа (май-сөл жинауға арналған)	3 1		205	80-100

* Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 25 2/15/2016 4:49:15 PM

Күтім көрсету

Тазалау

⚠ ЕСКЕРТУ

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

Пештің ішкі жасақтамасы

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

Пештің сырты

Пештің есігі, тұтқасы және дисплейі тәрізді сыртқы жақтарын тазалау үшін таза шүберек пен жұмсақ жуғыш затты немесе жылы сабынды суды пайдаланыңыз да, ас үй сүрткішімен немесе құрғақ сүлгімен сүртіңіз.
Май мен қоқыс іштен шығатын ыстық ауаға байланысты әсіресе тұтқаның айналасына жиналуы мүмкін. Тұтқаны пайдаланып болған сайын тазалауды ұсынамыз.

Керек-жарақтары

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

Каталитті эмаль қаптама (бар үлгілерге ғана қатысты)

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

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

ЕСКЕРТПЕ

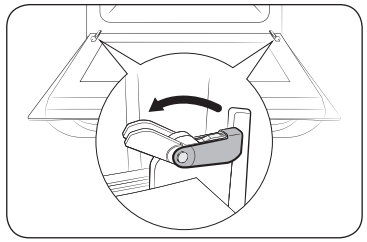
Үлгі түріне қарай каталитті бөлшектердің бір жағы немесе 3 жағы да қапталған.

Есікті ағытып алу

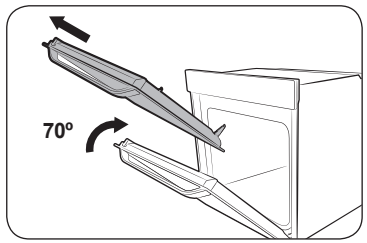
Пештің есігін әдетте алмай қолдану керек, дегенмен, пештің есігін мысалы, тазалау үшін алу керек болса, төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

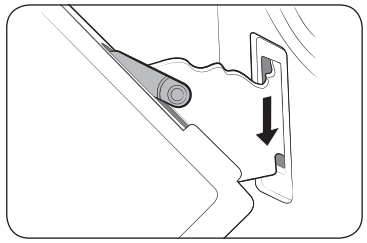
Пештің есігі ауыр.



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



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



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

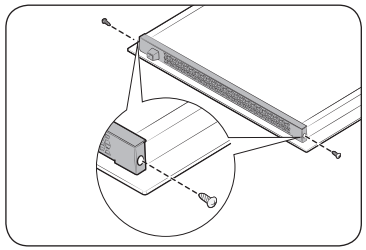
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 26 2/15/2016 4:49:16 PM

Есіктің шынысын алу

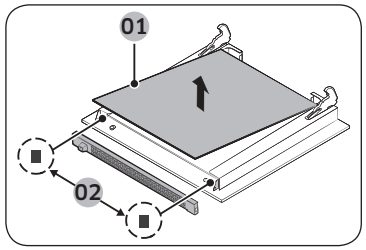
Пештің есігі бірінен кейін бірі орналасқан 3 шыны панельден тұрады.
Шыны панельдерді алып тазалауға болады.

⚠ ЕСКЕРТУ

Пештің шыныларын тазалау үшін есікті пештен алу керек.

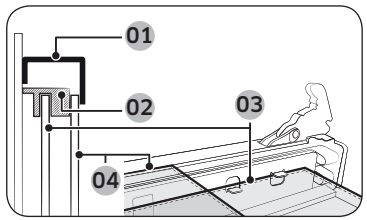


1. Есіктің сол және оң жақтарындағы 2 бұранданы ағытып алыңыз.



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

01 1-ші шыны
02 2 бағыттағыш резеңке



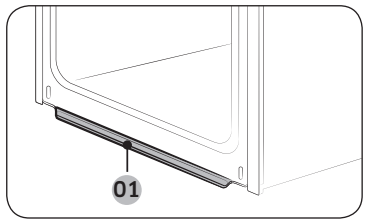
3. Есіктің шыныларын тазалағаннан кейін қайта орындарына салу үшін 1, 2-ші қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Жоғарыдағы сурет арқылы шыны панельдердің дұрыс орындарын тексеріңіз.

01 Қақпақ
02 Бағыттағыш резеңкелер (оң және сол)
03 2-ші шыны
04 1-ші шыны

ЕСКЕРТПЕ

Ішкі 1-ші шыны панельді орнатқанда, 2-ші панельмен шатыстырып алмағаныңызды тексеріңіз және бедері төмен бағытталып тұрсын.

Су жинағыш



01 Су жинағыш

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

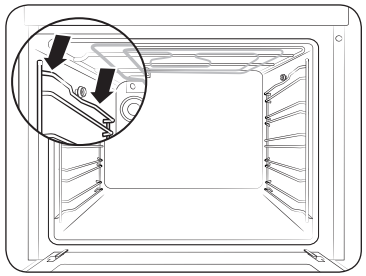
⚠ ЕСКЕРТУ

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

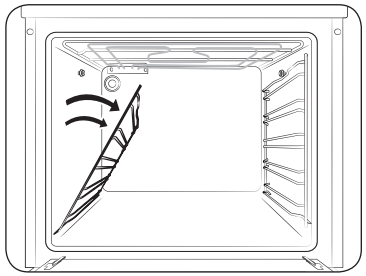
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 27 2/15/2016 4:49:16 PM

Күтім көрсету

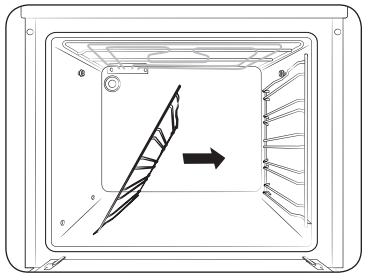
Бүйірлік сырғытпа жолдарды алу (үлгіге байланысты)



1. Бүйірлік сырғытпаның үстіңгі жағының ортасын басыңыз.



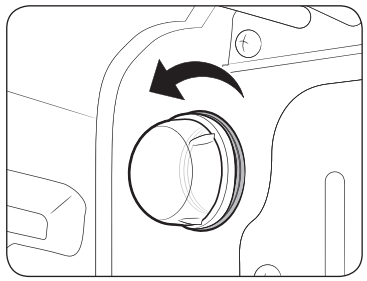
2. Бүйірлік сырғытпаны шамамен 45º градусқа айналдырыңыз.



3. Бүйірлік сырғытпаны астыңғы екі тесіктен тартып шығарыңыз.

Ауыстыру

Шамдар



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

⚠ ЕСКЕРТУ

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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 28 2/15/2016 4:49:17 PM

Ақаулық себептерін анықтау

Тексерулер

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

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Түймелер дұрыс басылмайды.	• Түймелердің арасына бөгде зат қыстырылып қалуы мүмкін	• Бөгде затты алып, қайталаңыз.
	• Тач үлгі: сыртқы бетте ылғал бар болуы мүмкін	• Ылғалды тазалап, қайталаңыз.
	• Бекітпе функциясы орнатылып тұруы мүмкін	• Бекітпе функциясының орнатылған-орнатылмағанын тексеріңіз.
Уақыт көрсетілмейді.	• Қуат қосылмаған болуы мүмкін	• Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
Пеш жұмыс істемей тұр.	• Қуат қосылмаған болуы мүмкін	• Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады.	• Розеткадан ағытылып қалған болуы мүмкін	• Қуат көзіне қайта қосыңыз.
Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.	• Пісірген кезде ұзақ уақыт пісірсе	• Ұзақ уақыт пісіргеннен кейін пешті салқындатыңыз.
	• Желдеткіш жұмыс істемесе	• Желдеткіштің шуылын естіңіз.
	• Пеш желдетілмейтін жерге орнатылса	• Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
	• Бірнеше қуат ашасын бір розеткаға қосып пайдаланған кезде	• Жалқы ашаны пайдаланыңыз.
Пешке тоқ келмей тұр.	• Қуат қосылмаған болуы мүмкін	• Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
Пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық.	• Пеш желдетілмейтін жерге орнатылса	• Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
Есік дұрыс ашылмайды.	• Есік пен құрылғының ішіне тағам қалдығы тұрып қалса	• Пешті мұқият тазалап, содан кейін есікті қайта ашыңыз.
Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды.	• Шам жанып, содан кейін сөніп қалса	• Шам біраз уақыттан кейін қуатты үнемдеу үшін автоматты түрде сөнеді. Оны шамның түймесін басып қайта қосуға болады.
	• Тағам пісіру барысында шамға басқа зат жағылып қалса	• Пештің ішін қайта тазалап, содан кейін тексеріңіз.
Пештен тоқ соғады.	• Тоқ жерге дұрыс қосылмаған болуы мүмкін	• Қуат сымының жерге дұрыс қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
	• Розетка жерге қосылмаған болуы мүмкін	
Су тамшылап тұр.	• Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл құрылғының ақауы емес.	• Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.
Есіктің жарығынан бу шығады.		
Пеште су қалған.		
Пештің ішінің жарығы әр түрлі.	• Қуат шығысының өзгеруіне байланысты жарықтылық өзгереді.	• Тағам пісіру барысында қуаттың өзгеруі ақау емес, сондықтан уайымдаудың қажеті жоқ.
Тағам пісіру аяқталды, бірақ желдеткіш әлі жұмыс істеп тұр.	• Желдеткіш пештің ішін желдету үшін біраз уақыт автоматты түрде жұмыс істейді.	• Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 29 2/15/2016 4:49:17 PM

Ақаулық себептерін анықтау

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

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пеш дұрыс пісірмейді.	• Тағам пісіру барысында есік жиі ашылған болуы мүмкін	• Аударуды қажет ететін тағам пісіріп жатпасаңыз, есікті ашпаңыз. Есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеп, тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
Пиролитпен тазалау кезінде құрылғы жылы тұр.	• Себебі пиролитпен тазалау циклы жоғары температураны қолданады.	• Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.
Пиролитпен тазалау кезінде күйген иіс шығады.	• Пиролитпен тазалау циклы жоғары температураны қолданады, сондықтан тағам қалдығының күйген иісін сезуіңіз мүмкін.	• Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.
Бумен тазалау циклы жұмыс істемейді.	• Бұл температураның өте жоғары болуына байланысты.	• Пешті салқындатып, содан кейін пайдаланыңыз

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 30 2/15/2016 4:49:17 PM

Ақпарат кодтары

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

Код	Мағынасы	Әрекет
C-d1	Есік бекітпесінің ақаулары	Пешті сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау сонда да жалғасса, барлық тоқты 30 секунд сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау түзелмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
C-20	Сенсордың ақаулары	
C-21		
C-22		
C-F1	EEPROM Оқу/Жазу кезінде ғана кездеседі	
C-F0	Негізгі PCB және ішкі PCB арасында байланыс болмаса	
C-F2	Тач IC <-> Негізгі немесе ішкі micom арасындағы байланысқа қатысты ақау пайда болған кезде кездеседі	Пешті сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау сонда да жалғасса, барлық тоқты 30 секунд сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Ақау түзелмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
C-d0	**Түйме ақауы** Түймені басып, біраз ұстап тұрған кезде пайда болады.	Түймелерді тазалаңыз және үстінде/айналасында су жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Пешті сөндіріп, қайта бастаңыз. Ақау түзелмесе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
S-01	**Автоматты сөндіру** Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт үздіксіз жұмыс жасаған. • 105 °C градустан төмен - 16 сағат • 105 °C градустан 240 °C градусқа дейін - 8 сағат • 245 °C градустан Макс. - 4 сағат	Бұл жүйенің ақауы емес. Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Содан кейін қайта қалыпты түрде орындаңыз.

Қосымша

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

Қалыпты жағдайда қолдануға арналған Қолдану мерзімі: 7 жыл

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 31 2/15/2016 4:49:17 PM

SAMSUNG

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

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
20230 313 Moo 1, Сухафибан 8 Роад, Сирача
Индастри Парк, Т. Бунг А. Сирача, Чонбури, Тайланд

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Тайланд

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

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

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

ЕЛ	ҚОҢЫРАУ ШАЛЫҢЫЗ	НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА БАРЫҢЫЗ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 32 2/15/2016 4:49:18 PM

Ichki qurilgan pech

Foydalanuvchi va o‘rnatish qo‘llanmasi

NV70K3370BS / NV70K3370BB



SAMSUNG

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 1 2/15/2016 4:49:19 PM

Mundarija

Ushbu qo‘llanmadan foydalanish 3

Bu foydalanuvchi qo‘llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan: 3

Xavfsizlik bo‘yicha ko‘rsatmalar 3

Xavfsizlikka oid muhim ehtiyot choralari 3
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi) 6
Avtomatik energiyani tejash funksiyasi 6

O‘rnatish 6

To‘plamda nimalar bor 6
Elekt ta'minotiga ulash 7
Bufetga joylashtirish 8

Boshlashdan oldin 9

Ilk sozlamalar 9
Yangi pech isi 9
Aqlli xavfsizlik mexanizmi 9
Anjomlar 10

Amallar 11

Boshqaruv paneli 11
Ko‘p ishlatiladigan sozlamalar 11
Tayyorlash rejimi 15
Avto tayyorlash 16
Tozalash 17
Taymer 18
Tovushni yoqish/o‘chirish 18

Aqlli pishirish 19

Qo‘lda pishirish 19
Avtomatik tayyorlash dasturlari 23
Sinov taomlari 25

Xizmat ko‘rsatish 26

Tozalash 26
Almashtirish 28

Nosozliklarni bartaraf etish 29

Nazorat nuqtalari 29
Axborot kodlari 31

Ilova 31

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 2 2/15/2016 4:49:19 PM

Ushbu qo‘llanmadan foydalanish

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

Bu foydalanuvchi qo‘llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan:

⚠ OGOHLANTIRISH

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

⚠ DIQQAT

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

IZOH

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

Xavfsizlik bo‘yicha ko‘rsatmalar

Bu 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 ulash uchun javobgardir.

Xavfsizlikka oid muhim ehtiyot choralari

⚠ OGOHLANTIRISH

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

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

Agar elektr kabeli nuqsonli bo'lsa, uni maxsus kabelga yoki ishlab chiqaruvchi, yoki xizmat ko'rsatish bo'yicha vakolatli agentdan xarid qilinishi mumkin bo'lgan elektr tarmog'iga ulanish to'plamiga almashtirish zarur. (Faqat mahkamlanuvchi simli turdagi model)

Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak. (Faqat elektr tarmog'iga ulash shnuri turidagi model)

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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 3 2/15/2016 4:49:20 PM

Xavfsizlik bo‘yicha ko‘rsatmalar

Mahkamlash usuli yelimlovchi vositalardan foydalanishga mo'ljallanmagan, agar vositalar ishonchli mahkamlash vositasi hisoblansa, bundan mustasno.

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

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

Agar qurilma bug‘li yoki o‘z-o‘zini 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 idishlar pech ichidan olib qo‘yilishi kerak. Tozalash funksiyasining mavjudligi modelga bog‘liq bo‘ladi.

Agar bu qurilma o'z-o'zini tozalash funksiyasiga ega bo'lsa, o'z-o'zini tozalash vaqtida yuzalar odatdagiga qaraganda qattiqroq qizishi mumkin va bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymaslik kerak. 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.

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

Pechning shishali eshikchasini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnab qo'yishi, bu esa oynada darz paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.

Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi.

Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

8 yoshdan kichikroq bolalalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.

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 moslama bilan o'ynashi mumkin emas. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.

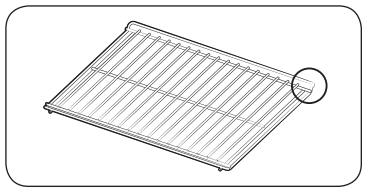
Qurilma ishlayotgan vaqtda tashqi yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

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

Bu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 4 2/15/2016 4:49:20 PM



Iltimos, katta miqdordagi mahsulotlarni tayyorlaganda holatini saqlab qolish uchun pechning orqa tarafiga bukilgan yon ramani joylashtiring. (Modelga bog'liq)

⚠ DIQQAT

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

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

Qurilma ishlamagan yoki shikastlangan hollarda, undan foydalanishga urinmang.

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

Elektr o'tkazgichlar va kabellar pechga tegib turmasligi kerak.

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

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

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

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

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

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

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

Hech qachon pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang.

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

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

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

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

Pechdan foydalanish vaqtida bolalarni pechdan yetarli darajada uzoqroqda saqlash kerak.

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

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

Taom tayyorlash vaqtida pech eshiklari yopib qo'yilishi kerak.

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

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

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

Idishlarni pechning ochiq eshigi ustiga qo'ymang.

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

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

Eshikni haddan tashqari ortiqcha kuch bilan ochmang.

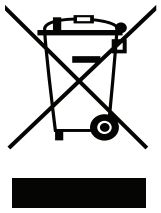
OGOHLANTIRISH: Qurilmani hattoki taom tayyorlash jarayoni tugagandan keyin ham tokdan ajratmang.

OGOHLANTIRISH: Pechda taom tayyorlanayotganda pech eshigini ochiq qoldirmang.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 5 2/15/2016 4:49:20 PM

Xavfsizlik bo‘yicha ko‘rsatmalar

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



(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

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

Avtomatik energiyani tejash funksiyasi

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

O‘rnatish

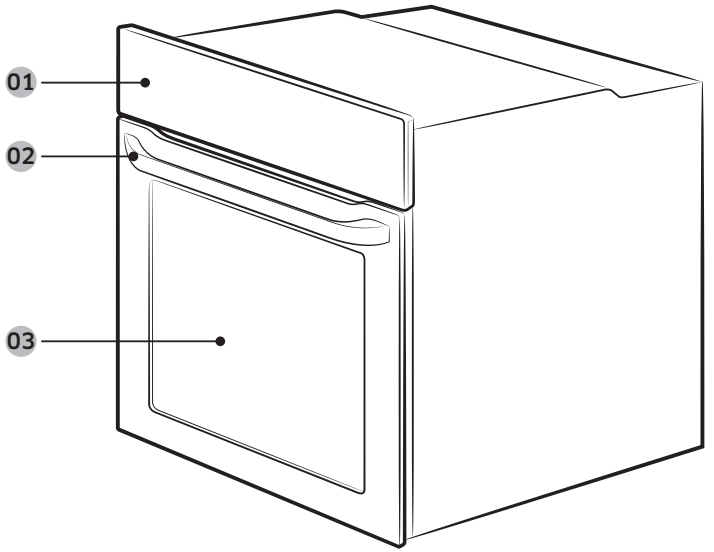
⚠ OGOHLANTIRISH

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

To‘plamda nimalar bor

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

Bir qarashda



01 Boshqaruv paneli **02** Eshik tutqichi **03** Eshik

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 6 2/15/2016 4:49:20 PM

Anjomlar

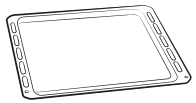
Pech har-xil taomlarni tayyorlashda yordam beruvchi turli anjomlar bilan birga keladi.



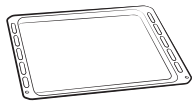
Panjara



Panjara bo‘lmasi *



Pishirish patnisi *



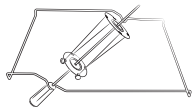
Universal patnis *



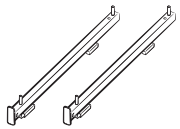
Chuqur patnis *



Gril sixi *



Sixli moslama va kabob *

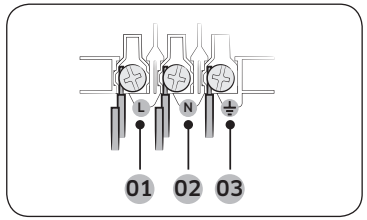


Surilma yo‘naltirgich *

IZOH

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

Elekt ta'minotiga ulash



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

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

Nominal tok (A)	Minimal ko‘ndalang kesim hududi
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

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

OGOHLANTIRISH

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

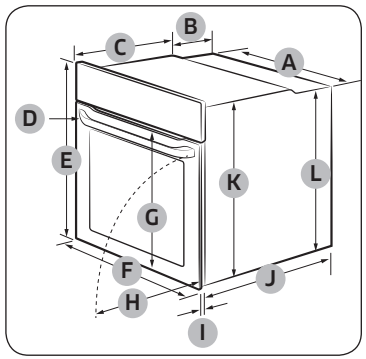
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 7 2/15/2016 4:49:21 PM

O‘rnatish

Bufetga joylashtirish

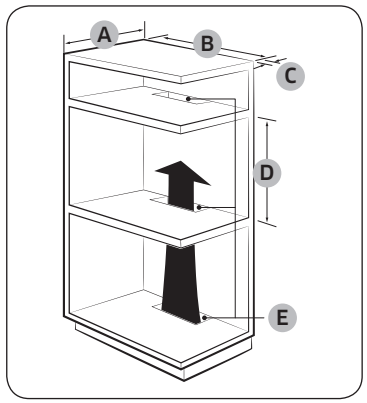
Pech ichki qurilgan bufetga o‘rnatilayotgan bo‘lsa, bufetning plastik yuzalari va yelim qismlari 90 °C gacha haroratga chidamli bo‘lishi kerak hamda yonidagi jihoz 75 °C gacha haroratga chidamli bo‘lishi kerak. Pech chiqargan issiqlikdan jihoz zararlansa, bunga Samsung javobgar bo‘lmaydi.
Pechda havo aylanishi to‘g‘ri yo‘lga qo‘yilishi kerak. Havo aylanishi uchun bufetning pastki tortmasi bilan tayanch devor orasida 50 mm atrofida oraliq qoldiring. Pechni plita ostiga o‘rnatsangiz, plitani o‘rnatish yo‘riqnomasiga amal qiling.

O‘rnatishga kerakli o‘lcham



Pech (mm)

A	560	**G**	Maks. 506
B	175	**H**	Maks. 494
C	370	**I**	21
D	Maks. 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550

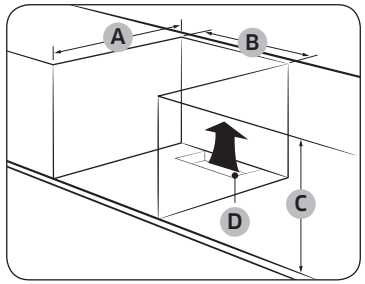


Ichki qurilgan bufet (mm)

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

IZOH

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



Rakovina ostidagi bufet (mm)

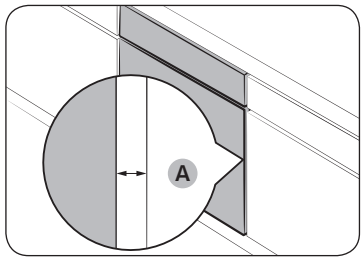
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min 460 x Min. 50

IZOH

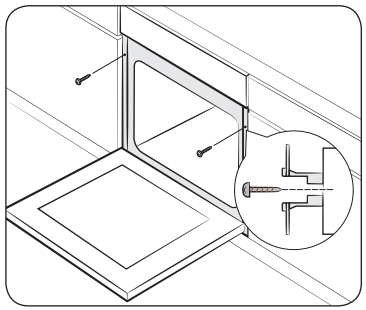
Issiqlikni chiqarish va havo almashtirish uchun ichki qurilgan shkafda tirqishlar (**D**) bo‘lishi lozim.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 8 2/15/2016 4:49:21 PM

Pechni mahkamlash



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



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

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

⚠ OGOHLANTIRISH

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

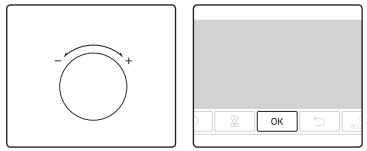
IZOH

Pechning asl ko‘rinishi modeliga qarab farq qilishi mumkin.

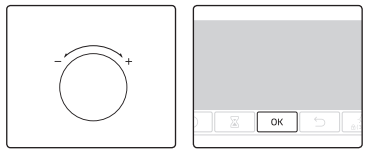
Boshlashdan oldin

Ilk sozlamalar

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



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



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



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

Yangi pech isi

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

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

Aqlli xavfsizlik mexanizmi

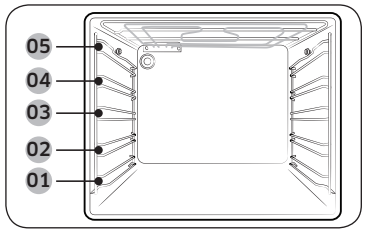
Pech ishlayotganida eshigini ochsangiz, pech chirog‘i yonadi hamda ventilyator bilan isitish elementlari ishlashdan to‘xtaydi. Bundan maqsad - kuyish yoki jismoniy jarohatning oldini olish hamda keraksiz quvvat sarfini tejashdir. Bunday holda eshikni yopsangiz bas, pech ishlashda davom etadi, chunki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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 9 2/15/2016 4:49:22 PM

Boshlashdan oldin

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

Asosiy foydalanish

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

Panjara	Panjara gril usulida pishirish va qizdirib tayyorlash uchun mo'ljallangan. Panjarani bo'rtib turgan qismlarini (ikki tomonidagi tiqinni) oldinga qaratib joylashtiring
Panjara bo'lmasi *	Panjara bo'lmasi patnis bilan birga ishlatilib, pech tubiga suyuqlik tomishining oldini oladi.
Pishirish patnisi *	Pishirish patnisi (chuqurligi: 20 mm) pirog, pishiriq va boshqa qandolat mahsulotlari tayyorlashda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Universal patnis *	Universal patnis (chuqurligi : 30 mm) pishirish va qizdirib tayyorlashda ishlatiladi. Pech tubiga suyuqlik tomishining oldini olish uchun panjara bo'lmasidan foydalaning. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Chuqur patnis *	Chuqur patnis (chuqurligi: 50 mm) panjara tortmasi bilan yoki usiz qizdirib tayyorlashda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Gril sixi *	Gril sixi tovuq kabi taomlarni tayyorlashda ishlatiladi. Gril sixini bittalik rejimda 3-qavatda ishlating, u yerda sixni qo'ygich bor. Grilda tayyorlayotganda six tutqichini burab, chiqarib oling.
Sixli moslama va kabob *	Selini tutish uchun patnisni 1-holatdagi tokchaga qo'ying yoki yirik go'shtni qo'yish uchun pech tubiga qo'ying. Sixga 1,5 kg gacha bo'lgan go'sht ilish tavsiya etiladi. **1.** Sixni go'shtga tiqing. Sixni tiqishga yordam bo'lishi uchun tutqichini to'mtoq uchiga burab kirgizing. **2.** Qaynatilgan kartoshka va sabzavotlarni go'sht atrofiga qo'ying. **3.** Tayanchni o'rta tokchaga "V" shaklini oldinga qilib qo'ying. Sixning ko'rsatkich uchini orqaga qilgan holda, tayanchga qo'ying va pechning orqa panelidagi aylantirish mexanizmiga kirgunicha ohista itaring. Sixning to'mtoq uchi "V" shakli ustiga qo'yilishi kerak. (Sixda sixning oldinga surilib ketishini oldini olish uchun pech eshigiga yaqin joylashtirilishi kerak bo'lgan ikkita bo'rtiq bor, bo'rtiqlar yana qo'l uchun dasta vazifasini ham bajaradi). **4.** Pishirishdan oldin tutqichni bo'shatib yeching. **5.** Tayyorlagandan keyin sixni tayanchdan olish oson bo'lishi uchun dastani qayta joyiga qotiring. **⚠ OGOHLANTIRISH** Six tutqichi joyiga to'g'ri o'rnashsin. Sixdan foydalanishda ehtiyot bo'ling. Sanchqi va ignalar o'tkir bo'lib, jarohat yetkazishi mumkin! Sixni chiqarish paytida kuyib qolmaslik uchun qo'lqopdan foydalaning, chunki u qaynoq bo'ladi.
Surilma yo'naltirgichlar *	Surilma yo'naltirgich taxtachasi yordamida patnisni quyidagicha kiriting: **1.** Yo'naltirgich taxtachasini pechdan chiqarib oling. **2.** Patnisni taxtachaga qo'yib, taxtachani pech ichiga surib kirgizing. **3.** Pech eshigini yoping.

IZOH

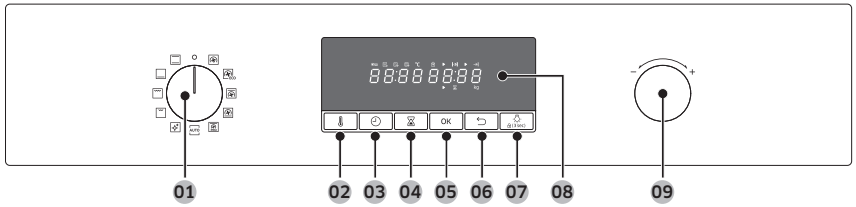
Yulduzchali (*) anjomlarning mavjudligi pech modeliga bog'liq.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 10 2/15/2016 4:49:22 PM

Amallar

Boshqaruv paneli

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

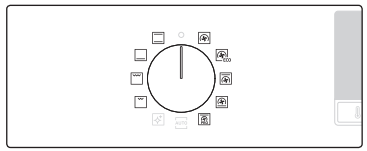


01 Rejim tanlagichi	Tayyorlash rejimi yoki funksiyasini tanlash uchun aylantiring.
02 Harorat	Haroratni qo'yish uchun shuni ishlating.
03 Tayyorlash vaqti	Tayyorlash vaqtini qo'yish uchun bosing.
04 Taymer	Tayyorlash paytida taymer vaqtni yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.
05 OK	Sozlamalarni tasdiqlash uchun shuni bosing.
06 Orqaga	Joriy sozlamalarni bekor qilib, asosiy ekranga qaytish.
07 Pech chirog'i (Bolalardan qulflash)	Ichki chiroqni yoqish yoki o'chirish uchun bosing. Pech ishlashni boshlaganida chirog'i avtomatik tarzda o'chadi. Quvvatni tejash maqsadida, chiroq bir oz muddat harakatsizlikdan so'ng o'chadi. Bolalardan qulflash : Noxush hodisalarning oldini olish maqsadida Bolalardan qulflash barcha tugmalarni o'chirib qo'yadi. Ammo rejim tanlagichni o'chirish holatiga burab, uni o'chirishingiz mumkin. Boshqaruv panelini qulflash uchun 3 soniya bosib turing, qulfni ochish uchun ham 3 soniya bosib turing.
08 Displey	Tanlangan rejim va sozlamalarga oid zaruriy ma'lumotni ko'rsatadi.
09 Qiymat shkalasi	Shkalani quyidagilar uchun ishlating: • Tayyorlash vaqti yoki haroratini qo'yish. • Yuqori darajadagi menyulardan bandni tanlash: Tozalash, Avto tayyorlash, Maxsus funksiya yoki Gril. • Avto tayyorlash dasturlari uchun porsiya hajmini tanlash.

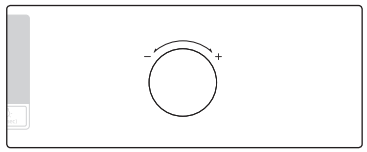
Ko'p ishlatiladigan sozlamalar

Barcha tayyorlash rejimlarida odatiy harorat va/yoki tayyorlash vaqtini o'zgartirish ko'p bo'ladi. Tanlangan tayyorlash rejimi uchun harorat va/yoki tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun quyidagi bosqichlarga amal qiling.

Harorat



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



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



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

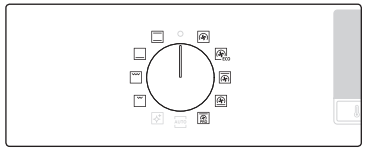
IZOH

Birnecha soniya ichida boshqa sozlamalarni qo'ymasangiz, pech avtomatik ravishda odatiy sozlamalar bilan pishirishni boshlaydi.
Qo'yilgan haroratni o'zgartirish uchun tugmasini bosib, yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.

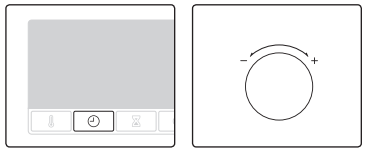
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 11 2/15/2016 4:49:23 PM

Amallar

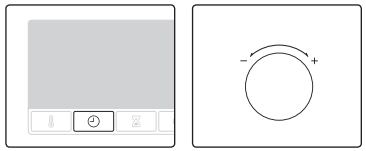
Tayyorlash vaqti



1. Rejim yoki funksiyani tanlash uchun rejim tanlagichni burang.



2. ◴ tugmasini bosing, keyin qiymat shkalasini burab, kerakli vaqtni qo‘ying. Vaqtni maksimum 23 soat va 59 daqiqaga qo‘yish mumkin.



3. Ixtiyoriy tarzda, pishirishning tugash vaqtini keraklicha uzaytirishingiz mumkin. ◴ tugmasini bosing, keyin qiymat shkalasi bilan tugash vaqtini qo‘ying. Ko‘proq ma’lumot uchun **Keyinchalik tugallash** ni ko‘ring.

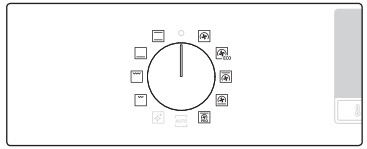


4. O‘zgartirishlarni tasdiqlash uchun **OK** tugmasini bosing.

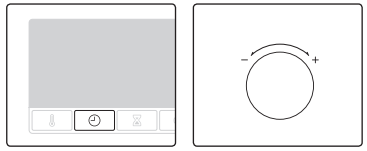
IZOH

- Istasangiz, tayyorlash vaqtini qo‘ymasdan pishirishingiz mumkin. Bu holda pech vaqt ma’lumotisiz, qo‘yilgan haroratda pishirishni boshlaydi, pishirish tugallangach, pechni o‘zingiz to‘xtatishingiz kerak.
- Qo‘yilgan tayyorlash vaqtini o‘zgartirish uchun ◴ tugmasini bosib, yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.

Tugash vaqti



1. Rejim yoki funksiyani tanlash uchun rejim tanlagichni burang.



2. ◴ tugmasini ikki marta bosing, keyin qiymat shkalasini burab, kerakli tugash vaqtini qo‘ying.



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

IZOH

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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 12 2/15/2016 4:49:23 PM

Keyinchalik tugallash

Keyinchalik tugallash pishirishni qulaylashtirishga mo'ljallangan.

1-misol

Faraz qilaylik, bir soatlik retseptni 14:00 da tanladingiz va pishirish 18:00 da tugashini xohlaysiz. Tugash vaqtini qo'yish uchun Tayyor bo'lish vaqtini 18:00 ga qo'ying. Pech 17:00 da pishirishni boshlaydi va belgilanganidek 18:00 da tugatadi.

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

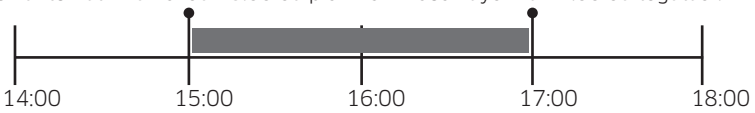
Pech avtomatik ravishda 17:00 da pishirishni boshlaydi va 18:00 da tugatadi.



2-misol

Joriy vaqt: 14:00	Belgilangan tayyorlash vaqti: 2 soat	Belgilangan keyinchalik tugallash vaqti: 17:00

Pech avtomatik ravishda 15:00 da pishirishni boshlaydi va 17:00 da tugatadi.



⚠ DIQQAT

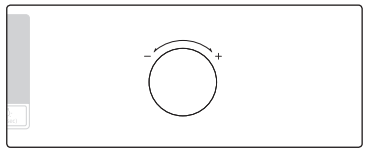
- Ikkitalik tayyorlash rejimida Keyinchalik tugallash ishlamaydi.
- Pishgan taomni pechda uzoq saqlamang. Taom buzilishi mumkin.

Tayyorlash vaqtini tozalash uchun

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



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



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



3. **OK** tugmasini bosing. Pech belgilangan haroratda vaqt ma'lumotisiz pishirishda davom etadi.

IZOH

Tayyorlash vaqtini bekor qilgan bo'lsangiz, tayyorlash tugaganidan so'ng pechni qo'lda to'xtatishingiz lozim.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 13 2/15/2016 4:49:24 PM

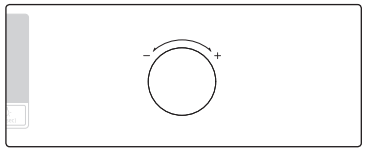
Amallar

Tugash vaqtini tozalash uchun

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



1. Pech pishirayotgan paytida ni ikki marta bosing.



2. Qiymat shkalasini aylantirib, tugash vaqtini joriy vaqtga qo‘ying. Muqobil tarzda, tugmasini bossangiz bas.

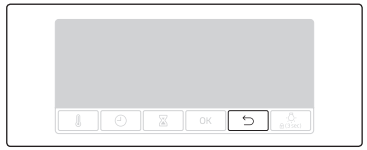


3. **OK** tugmasini bosing. Pech belgilangan haroratda vaqt ma’lumotisiz pishirishda davom etadi.

IZOH

Tugash vaqtini bekor qilgan bo‘lsangiz, tayyorlash tugaganidan so‘ng pechni qo‘lda to‘xtatishingiz lozim.

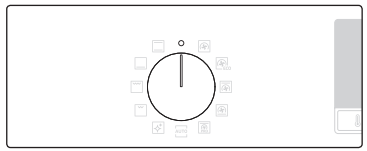
Pishirishni to‘xtatish uchun



1. Tayyorlash ketayotganida ni bosing.



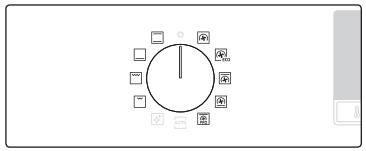
2. Tayyorlashni bekor qilish uchun **OK** ni bosing.



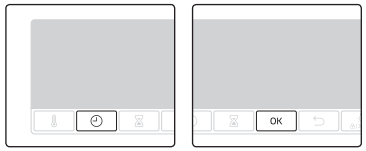
3. Bundan tashqari rejim tanlagichini “O”ga burash ham mumkin.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 14 2/15/2016 4:49:24 PM

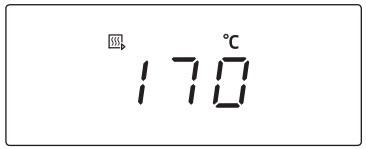
Tayyorlash rejimi



1. Rejim yoki funksiyani tanlash uchun rejim tanlagichni burang.



2. Kerak bo‘lsa tayyorlash vaqti va/yoki haroratini qo‘ying.
   Ko‘proq ma’lumot uchun Ko‘p ishlatiladigan sozlamalarni ko‘ring.



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

IZOH

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

Tayyorlash rejimlari

Rejim		Harorat miqyosi (°C)	Taklif etilgan harorat (°C)
	Konveksiya	30-250	170
		Orqa isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bir vaqtning o‘zida turli qavatlarda pishirish va qizdirib tayyorlash uchun shu rejimni ishlating.	
	Eko konveksiya	30-250	170
		Eko konveksiya pishirish paytida quvvatni tejash uchun optimallashgan isitish tizimidan foydalanadi. Pishirish vaqti ozgina uzayadi, lekin pishirish natijasi bir xil bo‘ladi. Bu rejimda qizdirib olish talab etilmaydi. **IZOH** Quvvat sarfi sinfini aniqlashda ishlatiladigan EKO konveksiya isitish rejimi EN60350-1 standartiga muvofiqdir.	
	Yuqori issiqlik + konveksiya	40-250	190
		Yuqori isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejim ustini qizartirib pishirish uchun qo‘llanadi (masalan, go‘sht yoki lazanya).	
	Quyi issiqlik + Konveksiya	40-250	190
		Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejimni pitsa, non yoki pirog uchun ishlating.	

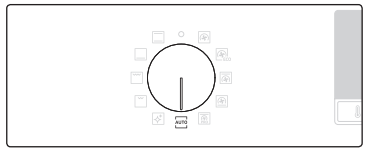
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 15 2/15/2016 4:49:25 PM

Amallar

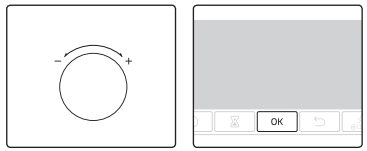
Rejim		Harorat miqyosi (°C)	Taklif etilgan harorat (°C)
PRO	Pishirib olish	80-200	160
		Pishirib olishda pech harorati 220 °C ga yetgunicha avtomatik tarzda qizdirish sikli boshlanadi. Keyin yuqori isitish elementi va konveksiya ventilyatori taomni (go'shtni) quritishni boshlaydi. Quritgandan so'ng go'sht past haroratda pishiriladi. Bu rejimni mol go'shti, parranda yoki baliq go'shti uchun ishlating.	
	An'anaviy	30-250	200
		Issiqlik yuqori va quyi isitish elementlaridan chiqadi. Bu funksiyadan aksariyat taom turlarini standart pishirish va qovurish uchun foydalanish mumkin.	
	Quyi issiqlik	100-230	190
		Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi. Bu rejimni pishirish oxirida kish yoki pitsaning tagini qizartirishda ishlating.	
	Katta gril	100-250	240
		Katta maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni taom ustini qizartirishda ishlating (masalan, go'sht, lazanya yoki gratin).	
	Eko gril	100-250	240
		Issiqlik kichkina yuzaga ega bo'lgan gril tomonidan chiqariladi. Bu funksiyadan baliq va masalliqli bagetlar singari kamroq issiqlik talab qiladigan kichkina taomlarni tayyorlash uchun foydalanish zarur.	

Avto tayyorlash

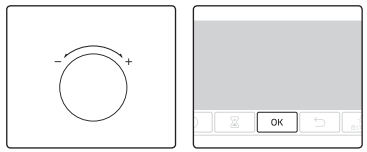
Tajribasiz oshpazlar uchun pechda jami 20 ta avtomatik tayyorlanadigan retseptlar mavjud. Bu xususiyatdan foydalanib, vaqtingizni tejang yoki o'rganishni tezlashtiring. Tayyorlash vaqti va harorati tanlangan dastur va porsiya hajmiga qarab rostlanadi.



1. Rejim tanlagichini aylantirib, AUTO ni tanlang.



2. Qiymat shkalasini aylantirgan holda dasturni tanlab, **OK** tugmasini bosing. Mavjud vazn miqyosi (porsiya hajmi) sizga taqdim etiladi.



3. Qiymat shkalasini burab, porsiya hajmini qo'ying, keyin tayyorlashni boshlash uchun **OK** ni bosing.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 16 2/15/2016 4:49:26 PM

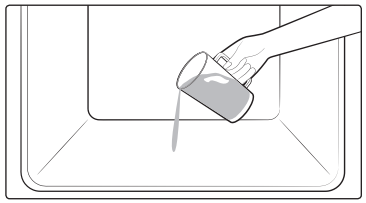
Tozalash

Ikkita tozalash rejimi mavjud. Bu funksiya muntazam qo‘lda tozalash ehtiyojini kamaytirib, vaqtingizni tejaydi. Bu jarayon davomida qolgan vaqt displeyda ko‘rsatib turiladi.

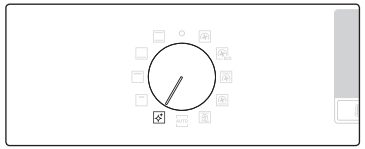
Funksiya		Ko'rsatmalar
C 1	Bug'da tozalash	Bu yengil kirlanishni bug‘da tozalashda foydali.
C 2	Qaynoq tozalash	Pirolitik tozalashda yuqori haroratda termal tozalanadi. U qoldiq yog‘larni kuydirib tashlab, qo‘lda tozalashni osonlashtiradi.

Bug'da tozalash

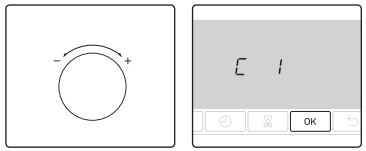
Bu yengil kirlanishni bug‘da tozalashda foydali.



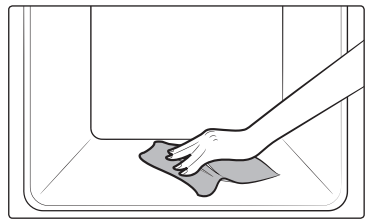
1. Pech tubiga 400 ml (3/4 krujka) suv quying va eshigini yoping.



2. Rejim tanlagichini aylantirib, ni tanlang.



3. Qiymat shkalasini burab, **C 1** (Bug‘da tozalash) ni tanlang, keyin tozalashni boshlash uchun **OK** ni bosing.
Bug‘da tozalash 26 daqiqa davom etadi.



4. Pech ichini tozalash uchun quruq latta ishlating.

⚠ OGOHLANTIRISH

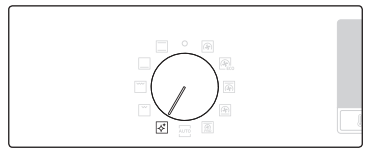
Sikl tugamagunicha eshigini ochmang. Pechdagi suv qaynoq bo‘ladi, kuydirib qo‘yishi mumkin.

IZOH

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

Qaynoq tozalash

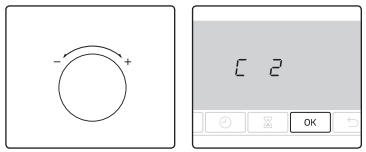
Pirolitik tozalashda yuqori haroratda termal tozalanadi. U qoldiq yog‘larni kuydirib tashlab, qo‘lda tozalashni osonlashtiradi.



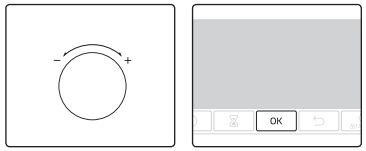
1. Barcha anjomlarni, jumladan, yon relslarni ham olib tashlab, pech ichidagi yirik qoldiqlarni qo‘lda artib tashlang. Aks holda, tozalash paytida ular o‘t olib, yong‘in kelib chiqishi mumkin.
2. Rejim tanlagichini aylantirib, ni tanlang.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 17 2/15/2016 4:49:26 PM

Amallar

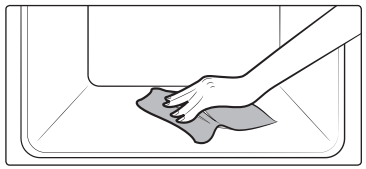


3. Qiymat shkalasini burab, Qaynoq tozalashni (**C 2**) tanlang, keyin **OK** tugmasini bosing.



4. Tozalash vaqtini 3 bosqichda tanlash uchun qiymat shkalasini burang: 1 st 50 daq, 2 st 10 daq va 2 st 30 daq.

5. Tozalashni boshlash uchun **OK** tugmasini bosing.



6. Tugallangach, pech sovishini kuting, keyin ho'l latta bilan eshik chekkalarini artib chiqing.

⚠ DIQQAT

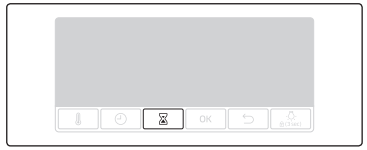
- Pechga tegmang, chunki sikl vaqtida pech qizib ketadi.
- Biror-bir hodisa yuz bermasligi uchun bolalarni pechga yaqinlashtirmang.
- Sikl tugallangach, sovitish ventilyatori pechni sovitish uchun ishlayotgan paytda pechni o'chirmang.

IZOH

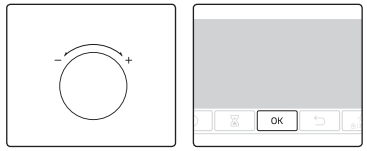
- Sikl boshlangach, pech ichi qizib ketadi. Keyin, xavfsizlik maqsadida eshik qulflanadi. Sikl tugab, pech sovigach, eshik qulfi ochiladi.
- Pechni tozalashdan avval bo'shatishni unutmang. Pech ichidagi yuqori harorat natijasida anjomlar qiyshayishi mumkin.

Taymer

Tayyorlash paytida taymer vaqtni yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.



1. ⧖ ni bosing.



2. Qiymat shkalasini burab, kerakli favomiylikni qo'ying, keyin **OK** ni bosing. Vaqtni maksimum 23 soat va 59 daqiqaga qo'yish mumkin.

Tovushni yoqish/o'chirish



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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 18 2/15/2016 4:49:27 PM

Aqlli pishirish

Qo‘lda pishirish

⚠ Akrilamid bo‘yicha OGOHLANTIRISH

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

IZOH

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

Anjomlarga oid maslahatlar

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

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

Pishiriq

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

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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 19 2/15/2016 4:49:27 PM

Aqlli pishirish

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

Pishirish

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Go‘sht (mol/cho‘chqa/qo‘y)					
Mol biqin go‘shti, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	50-70
Buzoqning suyakli soni, 1,5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	90-120
Qovurilgan cho‘chqa, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		200-210	50-60
Cho‘chqa lahmi, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	100-120
Suyakli qo‘zichoq oyog‘i, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		170-180	100-120

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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 20 2/15/2016 4:49:27 PM

Gril rejimida tayyorlash

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

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

* Vaqtning 2/3 qismi o'tganda ag'daring.

Muzlatilgan tayyor-taom

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Muzlatilgan pitsa	Panjara	3		200-220	15-25
Muzlatilgan lazanya	Panjara	3		180-200	45-50
Muzlatilgan pech chipslari	Universal patnis	3		220-225	20-25
Muzlatilgan kroketlar	Universal patnis	3		220-230	25-30
Muzlatilgan pech kamamberi	Panjara	3		190-200	10-15
Muzlatilgan baton usti narsali	Panjara + Universal patnis	3 1		190-200	10-15
Baliq tayoqchalari (muzlatilgan)	Panjara + Universal patnis	3 1		190-200	15-25
Muzlatilgan baliq bo'lagi	Panjara	3		180-200	20-35

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 21 2/15/2016 4:49:28 PM

Aqlli pishirish

Pishirib olish

Bu rejimda avtomatik ravishda 220 °C gacha isitish sikli mavjud. Go‘shtni quritish mobaynida yuqoridagi isituvchi bilan konveksiya parragi ishlaydi. Bu bosqichdan so‘ng taom oldindan tanlangan past haroratda sekin pishiriladi. Bu jarayonda yuqori va quyi isituvchilar ishlab turadi. Bu rejim qizartirilgan go‘sht va parranda go‘shti uchun mos keladi.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (soat)
Rostbif	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	3-4
Qovurilgan cho'chqa go'shti	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	4-5
Qovurilgan qo‘zichoq	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	3-4
O'rdak to'shi	Panjara + Universal patnis	3 1	70-90	2-3

EKO konveksiya

Bu rejim optimallashgan isitish tizimini ishlatadi, shunda taom tayyorlashda quvvat tejaladi. Bu toifadagi vaqtlar quvvatni yanada tejash uchun qizdirishni hisobga olmasdan qo‘yilgan.
Xohishga qarab, tayyorlash vaqti va/yoki haroratni ko‘paytirish yoki kamaytirish mumkin.

Oziq-ovqat	Anjom	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Maydalangan meva, 0,8-1,2 kg	Panjara	2	160-180	40-60
Po‘stli kartoshka, 0,4-0,8 kg	Universal patnis	2	190-200	50-70
Sosiska, 0,3-0,5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	160-180	15-25
Muzlatilgan pech chipsi, 0,3-0,5 kg	Universal patnis	3	180-200	20-30
Muzlatilgan kartoshka pallalari, 0,3-0,5 kg	Universal patnis	3	190-210	20-30
Baliq filesi, pishirilgan, 0,4-0,8 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	200-220	20-30
Qarsildoq baliq filesi, unga bulangan, 0,4-0,8 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	200-220	20-30
Qovurilgan mol biqin go‘shti, 0,8-1,2 kg	Panjara + Universal patnis	2 1	180-200	50-70
Qovurilgan sabzavotlar, 0,4-0,6 kg	Universal patnis	3	200-220	20-30

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 22 2/15/2016 4:49:28 PM

Avtomatik tayyorlash dasturlari

Quyidagi jadvalda pishirish, qovurish va dimlash uchun 20 ta avtomatik dastur keltirilgan.
Unda miqdorlar, vazn diapazonlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Tayyorlash rejimlari va vaqtlari sizga qulay bo'lishi uchun avvaldan dasturlashtirilgan. Yo'riqnomangizda avtomatik dasturlar uchun ba'zi retseptlarni topasiz.
1-8, 18 va 19-avtomatik pishirish dasturlari qizdirishni o'z ichiga olib, qizdirish jarayonini ko'rsatadi. Qizdirish signali berilgach, taomni pechga soling.

⚠ OGOHLANTIRISH

Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning.

Rqm.	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 1	Kartoshkali taom	1,0-1,5	Panjara	3
		Olovga chidamli idishda kartoshka zapekankasini tayyorlang, 22-24 sm. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 2	Sabzavotli gratin	0,8-1,2	Panjara	3
		Olovga chidamli idishda sabzavot zapekankasini tayyorlang, 22-24 sm. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 3	Lazanya	1,0-1,5	Panjara	3
		Olovga chidamli idishda qo'lbola lazanyani tayyorlang, 22-24 sm. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 4	Olmali pirog	1,2-1,4	Panjara	2
		24-26 sm o'lchamli doiraviy metall qolip yordamida olmali pirogni tayyorlang. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A 5	Kish-loren	1,2-1,5	Panjara	2
		Kish xamirini tayyorlang, 25 sm diametrli doiraviy kish idishini qo'ying. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qiyma qo'shib, idishni panjara markaziga qo'ying.		
A 6	Biskvit	0,5-0,6	Panjara	3
		Xamirni tayyorlang va 26 sm diametrli qora doiraviy metal qolipga soling. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A 7	Marmarli pirog	0,7-0,8	Panjara	2
		Xamirni tayyorlab, doiraviy metal gugelhupf yoki bundt qolipiga soling. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A 8	Gollandcha chorqirra pirog	0,7-0,8	Panjara	2
		Xamirni tayyorlang va qora to'rtburchak metal idishga soling (uzunligi 25 sm). Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni panjara markaziga qo'ying.		
A 9	Mol biqini	0,9-1,1	Panjara + Universal patnis	2
		1,1-1,3		1
		Go'shtni toblab, sovutkichda 1 soatga qo'yib qo'ying. Panjaraga yog'li tomonini tepaga qilib qo'ying.		
A 10	Ziravorlab qovurilgan yumshatilgan qo'y go'shti	0,4-0,6	Panjara + Universal patnis	4
		0,6-0,8		1
		Qo'zi go'shtiga ko'kat va ziravor qo'shib, panjaraga qo'ying.		

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 23 2/15/2016 4:49:28 PM

Aqlli pishirish

Rqm.	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 11	Tovuq, butun	0,9-1,1	Panjara + Universal patnis	2
		1,1-1,3		1
		Tovuqni chaying va tozalang. Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. To‘shini pastga qilib panjaraga qo‘ying, pech signal berishi bilan ag‘daring.		
A 12	Tovuq, to‘shi	0,4-0,6	Panjara + Universal patnis	4
		0,6-0,8		1
		To‘shni ziravorlab, panjaraga qo‘ying.		
A 13	Gulmohi	0,3-0,5	Panjara + Universal patnis	4
		0,5-0,7		1
		Baliqni chayib, tozalang, keyin panjaraga boshini dumiga qilib yonma-yon taxlang. Baliq ichiga limon sharbati, tuz va ziravor qo‘shing. Teri yuzasini pichoq bilan tiling. Yog‘ va tuz seping.		
A 14	Losos filesi	0,4-0,6	Panjara + Universal patnis	4
		0,6-0,8		1
		File steyklarini chaying va tozalang. Fileni terisini tepaga qilib panjaraga qo‘ying.		
A 15	Qovurilgan sabzavotlar	0,4-0,6	Universal patnis	4
		0,6-0,8		
		Qovoqcha, baqlajon, qalampir, piyoz va olchasimon pomidorlarni chayib, to‘g‘rang. Zaytun moyidan surting va ziravorlar seping. Patnisda tekis joylashtiring.		

Rqm.	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Anjom	Daraja
A 16	Pishirilgan kartoshka pallalari	0,6-0,8	Universal patnis	3
		0,8-1,0		
		Yirik kartoshkalarni (200 g lik) uzunligi bo‘yicha ikkiga bo‘ling. Patnisga kesilgan tomonini tepaga qilib qo‘ying va yog‘, ko‘kat va ziravor seping.		
A 17	Muzlatilgan pech chipslari	0,3-0,5	Universal patnis	3
		0,5-0,7		
		Muzlatilgan pech chipslarini patnisda tekis taqsimlang.		
A 18	Muzlatilgan pitsa	0,3-0,6	Panjara	3
		0,6-0,9		
		Muzlatilgan pitsani panjara o'rtasiga qo'ying. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, panjarani kirgizing. Birinchi sozlama yupqa italyancha pitsa, ikkinchi sozlama qalin pitsa uchun.		
A 19	Uy pitsasi	0,8-1,0	Universal patnis	2
		1,0-1,2		
		Achitqili xamirda qo‘lbola pitsani tayyorlab, patnisga qo‘ying. Og'irlik xamir bilan sous, sabzavotlar, vetchina va pishloq kabi masalliqlarni o'z ichiga oladi. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni kirgizing.		
A 20	Xamirturushni achitish	0,5-0,6	Panjara	2
		0,7-0,8		
		Xamirni tog‘orada tayyorlab, ovqat plyonkasi bilan yopib qo‘ying. Tokcha o‘rtasiga qo‘ying. Birinchi sozlama pitsa va pirog xamiri uchun, ikkinchisi non xamiri uchun.		

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 24 2/15/2016 4:49:28 PM

Sinov taomlari

EN 60350-1 standartiga ko'ra

1. Pishiriq

Pishiriqlar bo'yicha tavsiyalar pechning avvaldan isitishini nazarda tutadi. 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
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Pechenye	Universal patnis	1+4		140	28-33
Yog'siz biskvit	Panjara + Tagi olinadigan qolip (qora qoplangan, ø 26 sm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Olmali pirog	Panjara + 2 ta tagi olinadigan qolip * (qora qoplamali, ø 20 sm)	1 tasi diagonal joyashtiriladi		160	70-80
	Universal patnis + Panjara + 2 ta tagi olinadigan qolip ** (qora qoplamali, ø 20 sm)	1+3		160	80-90

* Ikkita pirog to'r ustida orqa chap va old o'ng tarafga joylashtiriladi.
** Ikkita pirog o'rtada bir birining ustiga qo'yiladi.

2. Gril rejimida tayyorlash

Bo'sh pechni 5 daqiqa davomida avvaldan qizdirib oling.

Taom turi	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Oq non tosti	Panjara	5		250 (maks)	1-2
Mol go'shtli burgerlar* (12 ea)	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	4 1		250 (maks)	1chi 18-22 2chi 7-10

* Pishirish vaqti 2/3 o'tgach, ag'daring.

3. Pishirish

Taom turi	Anjom	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Butun tovuq*	Panjara + Universal patnis (tomganlarni tutish uchun)	3 1		205	80-100

* Vaqt yarmiga yetganda ag'daring.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 25 2/15/2016 4:49:28 PM

Xizmat ko‘rsatish

Tozalash

⚠ OGOHLANTIRISH

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

Pechning ichki qismi

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

Pechning tashqi yuzasi

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

Anjomlar

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

Katalitik emalli yuza (ayrim modellardagina)

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

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

IZOH

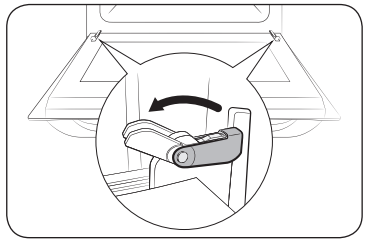
Modeliga qarab, katalitik qismlar bir tomondan yoki 3 tomondan qoplangan.

Eshikni olish

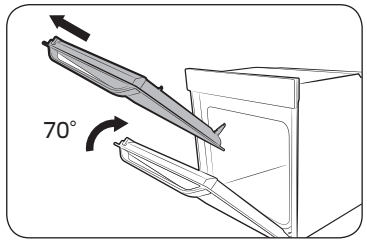
Oddiy foydalanish maqsadlarida pech eshigi olib qo'yilmasligi kerak, biroq, masalan, tozalash maqsadida eshikni olish zarur bo'lgan hollarda quyidagi ko'rsatmalarga amal qiling.

⚠ DIQQAT

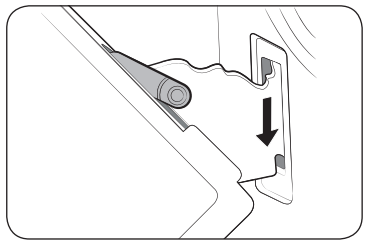
Pech eshigi og'ir.



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



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



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

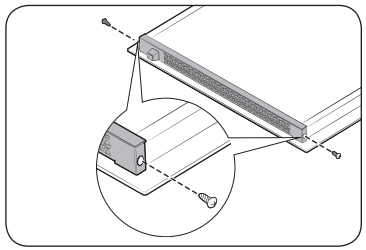
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 26 2/15/2016 4:49:29 PM

Eshik shishalarini olish

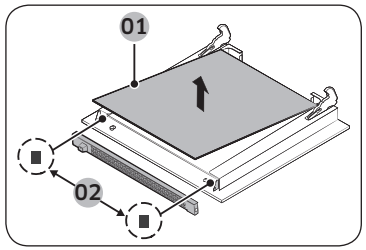
Pech eshigi bir-biriga qarama-qarshi joylashtirilgan 3 ta shisha listlar bilan jihozlangan. Ushbu listlarni tozalash uchun olish mumkin.

⚠ OGOHLANTIRISH

Eshik oynalarini tozalash uchun pech eshigini ajratib olish kerak.

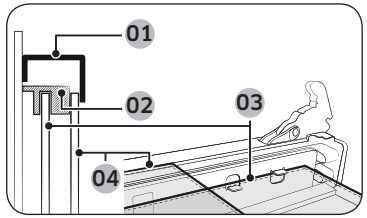


1. Eshikning chap va o'ng tomonlaridagi ikki boltni bo'shating.



01 1-oyna
02 2 yo'naltiruvchi rezina

2. Qopqog'ini chiqaring va 1-, 2-shishani va 2 ta yo'naltiruvchi rezinani eshikdan chiqaring.



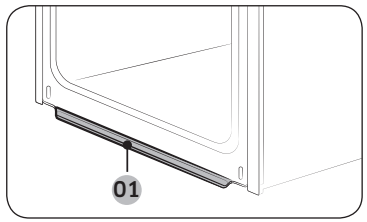
01 Qopqoq
02 Yo'naltiruvchi rezina (o'ng va chap)
03 2-oyna
04 1-oyna

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

IZOH

1-ichki shishani yig'ishda 2-shishani tanlab qo'ymang hamda bosmani quyidagi yo'nalishda qo'ying.

Suv yig'uvchisi



01 Suv yig'uvchisi

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

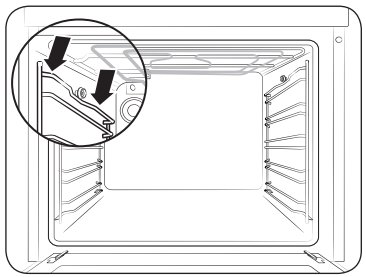
⚠ OGOHLANTIRISH

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

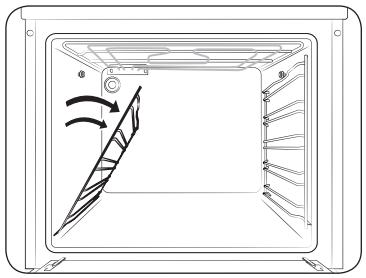
NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 27 2/15/2016 4:49:29 PM

Xizmat ko‘rsatish

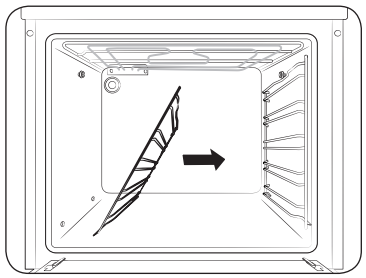
Yon fraksiyalarini chiqarish (modelga qarab)



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



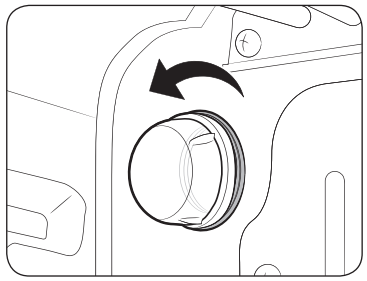
2. Yon tomonlama yo'naltirgichni taxminan 45° ga eging.



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

Almashtirish

Lampalar



1. Shisha qopqog‘ini soat miliga teskari yo‘nalishda aylantirib oching.
2. Pechka yoritgichni almashtiring.
3. Shisha qopqog‘ini tozalang.
4. Tugatgach, shisha qopqog‘ini joyiga qo‘yish uchun yuqoridagi 1-bosqichni teskari tartibda takrorlang.

⚠ OGOHLANTIRISH

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

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 28 2/15/2016 4:49:30 PM

Nosozliklarni bartaraf etish

Nazorat nuqtalari

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

Muammo	Sababi	Chora
Tugmalar tegishlicha bosilmayapti.	• Tugmalar orasiga yot jism tushib qolgan bo‘lsa	• Yot jismni olib tashlab, qayta urining.
	• Sensorli model: tashqi yuzada namlik bo‘lsa	• Namlikni artib tashlab, qayta urining.
	• Qulflash funksiyasi qo‘yilgan bo‘lsa	• Qulflash funksiyasi qo‘yilganligini tekshiring.
Vaqt ko‘rsatilmayapti.	• Tok kelmayotgan bo‘lsa	• Tok borligini tekshiring.
Pech ishlamayapti.	• Tok kelmayotgan bo‘lsa	• Tok borligini tekshiring.
Pech ishlab turganida to‘xtaydi.	• Tokdan uzilgan bo‘lsa	• Tokka qayta ulang.
Ishlab turganida o‘chib qolyapti.	• Pishirish juda uzoq davom etsa	• Uzoq vaqt pishirgandan so‘ng pech sovishini kuting.
	• Sovitish ventilyatori ishlamasa	• Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting.
	• Pech havo aylanishi yomon bo‘lgan joyga o‘rnatilgan bo‘lsa	• Qurilmani o‘rnatish yo‘riqnomasida ko‘rsatilgan oraliqlarni saqlang.
	• Bitta rozetkaga birnechta vilka tiqilgan bo‘lsa	• Bitta vilka tiqing.
Pechga tok kelmayapti.	• Tok kelmayotgan bo‘lsa	• Tok borligini tekshiring.
Ishlash paytida pech tashqi tomoni qizib ketyapti.	• Pech havo aylanishi yomon bo‘lgan joyga o‘rnatilgan bo‘lsa	• Qurilmani o‘rnatish yo‘riqnomasida ko‘rsatilgan oraliqlarni saqlang.
Eshikni tegishlicha ochib bo‘lmayapti.	• Eshik va ichkarining orasiga ovqat qoldig‘i tiqilgan bo‘lsa	• Pechni yaxshilab tozalang, keyin eshikni qayta oching.
Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi.	• Lampa yonib, keyin o‘chsa	• Quvvatni tejash maqsadida lampa muayyan vaqtdan so‘ng avtomatik tarzda o‘chadi. Uni qayta yoqish uchun pech chirog‘i tugmasini bosing.
	• Pishirish paytida lampa usti yopilib qolsa	• Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko‘ring.
Pechga tekkanda tok urmoqda.	• Quvvat tegishlicha yerga ulanmagan bo‘lsa	• Quvvat ta’minoti tegishlicha yerga ulanganini tekshiring.
	• Rozetka yerga ulanmaydigan xilidan bo‘lsa	
Suv tomchilamoqda.	• Taomga qarab, ba’zi hollarda suv yoki bug‘ chiqishi mumkin. Bu qurilmaning nosozligi emas.	• Pechni sovitib, keyin quruq idish sochig‘i bilan arting.
Eshikdagi yoriqdan bug‘ chiqmoqda.		
Pechda suv qolmoqda.		
Pech ichidagi yorqinlik turlicha.	• Quvvatga qarab yorqinlik o‘zgaradi.	• Pishirayotgan paytda quvvat o‘zgarishi nosozlik emas, bundan xavotirlanishga o‘rin yo‘q.

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 29 2/15/2016 4:49:30 PM

Nosozliklarni bartaraf etish

Muammo	Sababi	Chora
Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayapti.	• Ventilyator pech ichini shamollatish uchun avtomatik ravishda birmuncha vaqt ishlab turadi.	• Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o‘rin yo‘q.
Pech qizimayapti.	• Eshik ochiq bo‘lsa	• Eshikni yopib, qayta boshlang.
	• Pech boshqaruvlari to‘g‘ri qo‘yilmagan bo‘lsa	• Pech ishlashi haqidagi bo‘limga qarab va pechni qayta boshlang.
	• Xonadondagi saqlagich kuygan yoki avtomat otvorgan bo‘lsa	• Saqlagichni almashtiring yoki ajratgich avtomatni yoqing. Bu hol tez-tez sodir bo‘lsa, elektrik chaqiring.
Ishlash paytida tutun chiqadi.	• Birinchi marta ishlash paytida	• Pechni birinchi marta ishlatganda isitkichdan tutun chiqishi mumkin. Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo‘qolishi kerak.
	• Isitkichda taom bo‘lsa	• Pech sovishini kuting va isitkichdan taomni oling.
Pechni ishlatganda plastik yoki kuygan hid kelmoqda.	• Issiqqa chidamli bo‘lmagan plastik yoki boshqa idish ishlatilsa	• Yuqori haroratga mos shisha idishlarni ishlating.

Muammo	Sababi	Chora
Pech tegishlicha pishirmayapti.	• Pishirish paytida pech eshigi ochilsa	• Eshigini ochavermang, agar ag‘darib turish kerak bo‘lgan taom pishirayotgan bo‘lmasangiz, albatta. Eshikni ochaversangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin.
Qaynoq tozalash paytida majmua issiq bo‘ladi.	• Chunki qaynoq tozalashda harorat yuqori bo‘ladi.	• Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o‘rin yo‘q.
Qaynoq tozalash paytida kuygan hid kelmoqda.	• Qaynoq tozalashda harorat yuqori bo‘ladi, shuning uchun ovqat qoldiqlari kuyganida hidi kelishi mumkin.	• Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o‘rin yo‘q.
Bug‘da tozalash ishlamayapti.	• Chunki harorat o‘ta yuqori.	• Pechni sovitib, keyin ishlating

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 30 2/15/2016 4:49:30 PM

Ilova

Axborot kodlari

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

Kod	Ma’nosi	Chora
C-d1	Eshik qulfi nosoz ishlayapti	Pechni o‘chirib, qayta yoqing. Muammo ketmasa, 30 soniyadan uzoqroq vaqtga tokdan uzib, keyin yana ulang. Muammo hal bo‘lmasa, xizmat ko‘rsatish markaziga murojaat qiling.
C-20	Sensor nosoz ishlayapti	
C-21		
C-22		
C-F1	Faqat EEPROM o‘qish/yozish paytida chiqadi	
C-F0	Asosiy PCB va ikkilamchi PCB orasida aloqa yo‘qolganda chiqadi	
C-F2	Sensorli IC <-> Asosiy yoki ikkilamchi micom orasida aloqa muammosi bor bo‘lganida yuz beradi	Pechni o‘chirib, qayta yoqing. Muammo ketmasa, 30 soniyadan uzoqroq vaqtga tokdan uzib, keyin yana ulang. Muammo hal bo‘lmasa, xizmat ko‘rsatish markaziga murojaat qiling.
C-d0	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.

Mahsulot haqida ma'lumot

Energiya samaradorligi tasnifi	A
Electron qurilma quvvat koeffitsienti	-
Energiya sarfi, kWs (Oddiy)	0,99
Energiya sarfi, kWs (Majburiy havo konveksiyasi)	0,79
Ichki kamera foydali sig’imi, l	70
O'lcham	Katta

Normal sharoitlarda belgilangan maqsadda foydalanishi kerak Xizmat muddati: 7 yil

NV70K3370BS_WT_DG68-00752A-00_RU+UK+KK+UZ.indb 31 2/15/2016 4:49:30 PM

SAMSUNG

TAILANDDA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:
Txay Samsung Electroniks Ko.,Ltd.",
313, Mu 1, Suxfiban 8 roud,
Sriracha Indastri Park T.
Bung A. Sriracha Chonburi 20230, Tayland

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

MAMLAKAT	QO'NG'IROQ QILING	YOKI TASHRIF BUYURING:
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00752A-00