

Вбудована піч

Посібник зі встановлення та користування

NV68R5540CB



SAMSUNG

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	7
Комплект постачання	7
Під'єднання живлення	8
Монтування печі в шафу	8
Перед початком роботи	10
Налаштування годинника	10
Запах нової печі	10
Приладдя	10
Режим дворівневого приготування	11
Робочі режими	12
Панель керування	12
Стандартні налаштування	13
Режими приготування вручну	14
Автоматичні режими приготування	15
Чищення парою	16
Таймер	17
Вмикання/вимикання підсвітки в печі	18
Блокування від дітей	18
Увімкнення/вимкнення звуку	18

Готуємо з розумом	19
Приготування вручну	19
Програми автоматичного приготування	24
Вказівки щодо приготування страв	29
Догляд	30
Чищення	30
Заміна	32
Усунення несправностей	33
Що слід перевірити	33
Інформаційні коди	35
Технічні характеристики	35
Додаток	36

Як користуватися цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану піч SAMSUNG.

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

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

У тексті посібника користувача використовуються такі символи:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

УВАГА

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

ПРИМІТКА

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

Вказівки з техніки безпеки

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

Важливі застереження з техніки безпеки

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм. Засоби для роз'єднання слід включити у фіксовану проводку згідно правил.

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

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

Вказівки з техніки безпеки

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

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

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

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

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

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

Якщо пристрій має функцію самоочищення, в режимі чищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі. Робота функції чищення залежить від моделі пристрою. Використовуйте лише датчик температури, який рекомендований для цієї печі (стосується лише моделей із датчиком готовності м'яса).

Не використовуйте очищувач парою.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

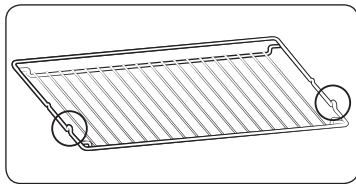
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

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

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання поверхні нагріваються.



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

⚠ УВАГА

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

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

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою не вмикайте його.

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

Електричні проводи та кабелі не мають торкатися печі.

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

На час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимикати.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.

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

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

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

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

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.

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

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

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

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

Під час роботи печі діти мають перебувати на безпечній відстані.

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

Не лийте воду на дно печі, якщо воно гаряче. Інакше можна пошкодити емальовану поверхню.

Вказівки з техніки безпеки

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, сидати або ставити важкі речі на дверцята.

Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Закривайте дверцята на час роботи печі.

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

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

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

Автоматична функція заощадження електроенергії

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

Встановлення

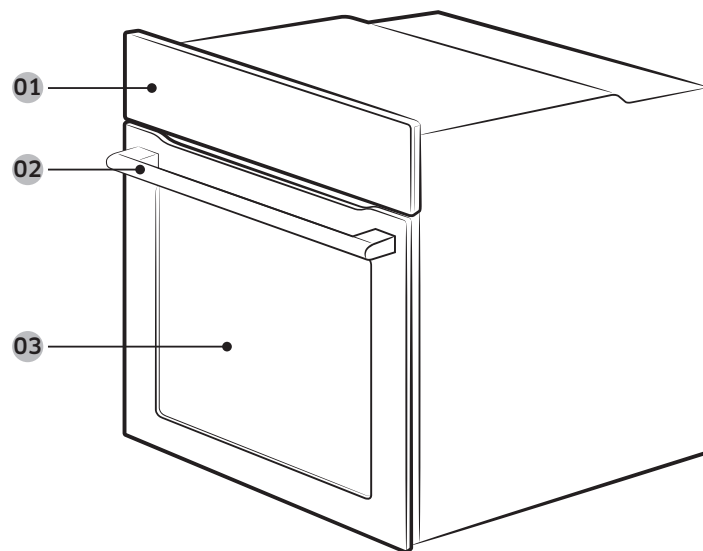
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Комплект постачання

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

Короткий огляд печі



01 Панель керування

02 Ручка дверцят

03 Дверцята

Приладдя

Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



Решітка-гриль *



Решітка *



Форма для випікання *



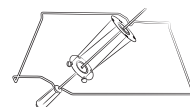
Універсальна форма *



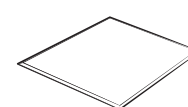
Глибока форма *



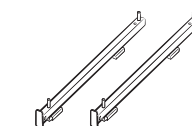
Рожен для смаження *



Рожен для смаження і приготування шашлика *



Розділювач *



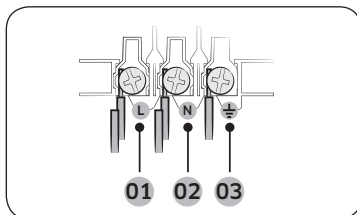
Телескопічні рейки *

📖 ПРИМІТКА

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

Встановлення

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 мм².

Номінальний струм (A)	Мінімальна площа поперечного розрізу
$10 < A \leq 16$	1,5 мм ²
$16 < A \leq 25$	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 неналежним встановленням заземленням.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

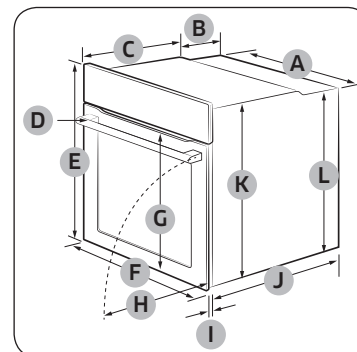
Не наступайте і не скручуйте кабелі під час встановлення і тримайте їх подалі від тих частин печі, які генерують тепло.

Монтування печі в шафку

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

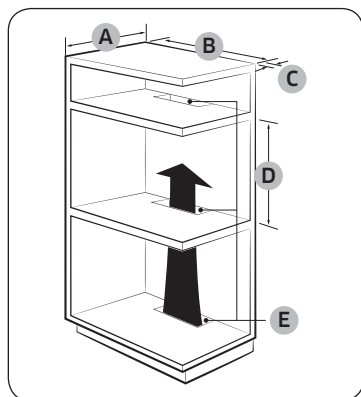
Піч має належним чином провітрюватися. Для належної вентиляції залиште простір близько 50 мм між нижньою полицею шафки і опорною стіною. Встановлюючи піч під варильною поверхнею, дотримуйтеся вказівок зі встановлення варильної поверхні.

Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

A	560	G	Макс. 476
B	175	H	Макс. 464
C	370	I	21
D	Макс. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

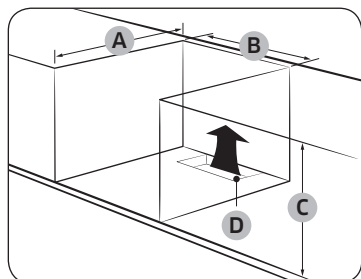


Вбудована шафка (мм)

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

ПРИМІТКА

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



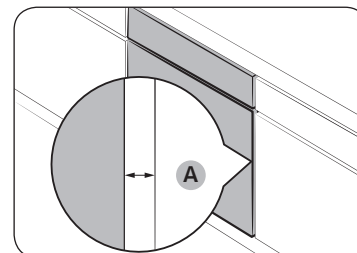
Шафка під умивальником (мм)

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

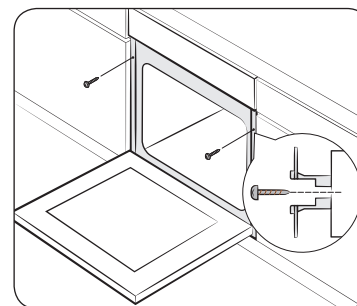
ПРИМІТКА

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

Встановлення печі



Упевніться, що між пристроєм та кожною стороною 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

Налаштування годинника

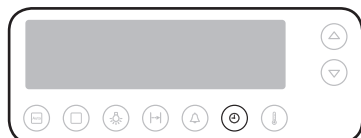
У випадку під'єднання живлення вперше, перед тим як використовувати виріб, налаштуйте час.



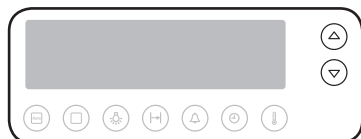
1. Натисніть кнопку ⌚.
На дисплеї блиматиме значок ⌚ і години.



2. За допомогою кнопок ▲ або ▼ встановіть години.



3. Натисніть кнопку ⌚, коли години буде встановлено.
На дисплеї блиматиме значок ⌚ і хвилини.



4. За допомогою кнопок ▲ або ▼ встановіть хвилини.



5. Натисніть кнопку ⌚ або зачекайте 10 секунд, щоб завершити налаштування часу. Значок ⌚ зникне.

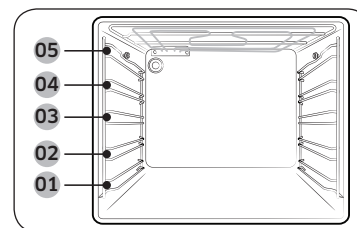
Запах нової печі

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

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

Приладдя

Уперше використовуючи приладдя, помийте його ретельно в теплій воді з мийними 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 скошено стороною до переду.
Глибока форма *	Глибока форма (глибина: 50 мм) використовується для смаження з або без решітки з лотком. Ставте скошено стороною до переду.
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 рожня. Викрутіть ручку рожня, 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, вкручіть 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 зад, і обережно потисніть, доки кінчик рожня не потрапить на обертовий механізм ззаду печі. Тупий кінець рожня має бути розташований на «V»-подібній деталі. (Рожен має два вушка, які мають знаходитись ближче до дверцят печі для запобігання руху рожня 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 рожня. Будьте уважні, користуючись рожем. Виделки і шпильки гострі і можуть завдати травм користувачу! Щоб уникнути опіків, виймаючи рожен, використовуйте рукавиці, адже він дуже гарячий.

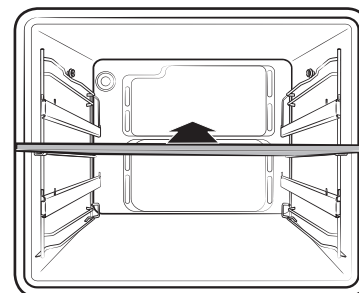
Розділювач *	Розділювач дозволяє розділити піч на дві зони. Використовуйте розділювач у режимі дворівневого приготування. Не використовуйте розділювач як полицю.
Телескопічні рейки *	Використовуйте телескопічні рейки таким чином: 1. Витягніть рейки з печі. 2. Поставте форму на рейки і посуньте їх у піч. 3. Закрийте дверцята.

📖 ПРИМІТКА

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

Режим дворівневого приготування

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



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

📖 ПРИМІТКА

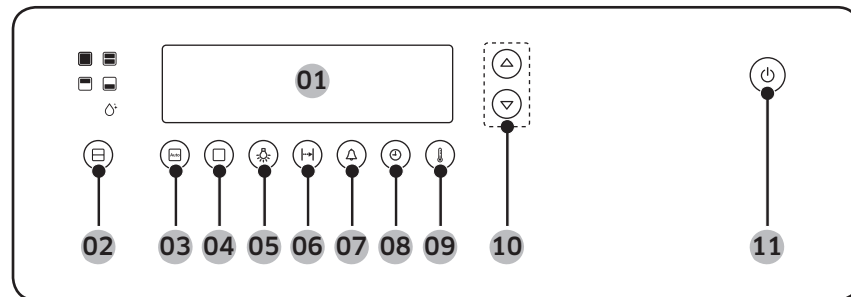
Використовуйте режим дворівневого приготування згідно рецептів. Докладніше читайте в розділі «Готуємо з розумом» у цьому посібнику.



Робочі режими

Панель керування

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



01	Дисплей	Відображення відомостей про вибрані режими чи налаштування.
02	Вибір зони	Натисніть, щоб вибрати зону(и) і готувати з використанням розділювача.
03	Автоматичний режим	Натисніть, щоб встановити режим приготування з-поміж 40 автоматичних програм.
04	Приготування вручну	Натисніть, щоб встановити режим приготування вручну.
05	Лампочка	Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути лампочку. Після ввімкнення лампочка автоматично вимикатиметься через певний проміжок часу, щоб заощадити електроенергію.
06	Час приготування	Натисніть, щоб встановити тривалість приготування вручну. Якщо ви використовуєте режим дворівневого приготування, натисніть один раз, щоб вибрати верхню зону, або двічі, щоб вибрати нижню зону.
07	Таймер	Натисніть, щоб встановити таймер. Таймер допомагає перевірити час або тривалість під час приготування страви.
08	Годинник	Натисніть, щоб встановити поточний час.

09	Температура	Натисніть, щоб встановити температуру для приготування вручну. Якщо ви використовуєте режим дворівневого приготування, натисніть один раз, щоб вибрати верхню зону, або двічі, щоб вибрати нижню зону.
10	Вгору/вниз	Використовуйте ці кнопки для: - встановлення часу або температури приготування; - вибору режиму приготування вручну або автоматичного режиму; - встановлення поточного часу і часу таймера; - вибору порції для програм автоматичного приготування.
11	Потужність	Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути піч.

ПРИМІТКА

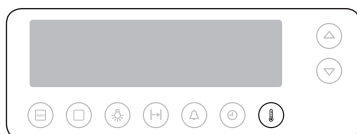
- Якщо торкнутись дисплея у кухонних чи інших рукавичках, піч може не спрацювати належним чином.
- Освітлення в печі вмикається автоматично, коли закриваються дверцята, чи вмикається піч.



Стандартні налаштування

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

Температура



1. Натисніть кнопку . Якщо ви вибрали режим дворівневого приготування, натисніть кнопку один раз, щоб змінити температуру для верхньої зони, і натисніть кнопку двічі, щоб змінити температуру нижньої зони.



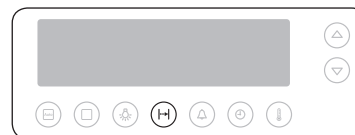
2. За допомогою кнопок або виберіть потрібну температуру.
3. Зачекайте 3 секунди. Піч почне працювати з вибраними налаштуваннями.

ПРИМІТКА

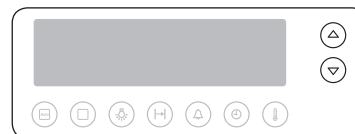
Температуру можна змінити під час приготування страви.

Щоб змінити встановлену температуру, натисніть кнопку і дотримуйтеся вказівок вище.

Час приготування



1. Натисніть кнопку . На дисплеї почне блимати значок . Якщо ви вибрали режим дворівневого приготування, натисніть кнопку один раз, щоб змінити час приготування для верхньої зони, і натисніть кнопку двічі, щоб змінити час приготування нижньої зони.



2. За допомогою кнопок або виберіть потрібну температуру.
3. Зачекайте 3 секунди. Піч почне працювати з вибраними налаштуваннями.

ПРИМІТКА

Час приготування можна змінити під час приготування страви.

Щоб змінити встановлений час приготування страви, натисніть кнопку і виконайте дії вище.

Робочі режими

Режими приготування вручну

Режим однорівневого приготування



1. Натисніть кнопку .



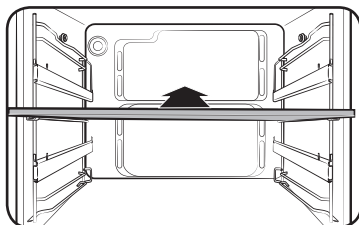
2. Натисніть кнопку .



3. За допомогою кнопок  або  виберіть потрібний режим приготування.
4. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».
5. Зачекайте 3 секунди. Піч почне працювати з вибраними налаштуваннями.

Режим дворівневого приготування

Використовуйте розділювач, який додається, щоб розділити камеру на верхню та нижню зони. Це дає змогу одночасно готувати дві різні страви або просто обрати зону, в якій готуватиметься страва.



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

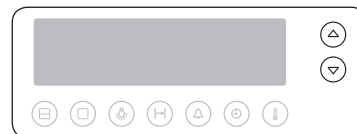


2. Натисніть кнопку , щоб вибрати потрібну зону. Бліматиме відповідний індикатор.

-  Верхня зона
-  Нижня зона
-  Верхня і нижня зони



3. Натисніть кнопку .



4. За допомогою кнопок  або  виберіть потрібний режим приготування. Доступні режими приготування різняться залежно від вибраної зони.
5. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».
6. Зачекайте 3 секунди. Піч почне працювати з вибраними налаштуваннями.

ПРИМІТКА

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

Режими приготування

Режим	Опис	Температура за замовчуванням
	Звичайний режим Тепло генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження більшості страв.	200 °C
	Верхній нагрівальний елемент + Конвекція Верхній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентиляторами режиму конвекції. Використовуйте цей режим для смаження з утворенням хрусткої скоринки (наприклад, м'яса чи лазань).	190 °C
	Конвекція Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентиляторами режиму конвекції. Використовуйте цей режим для випікання і смаження на різних рівнях одночасно.	170 °C
	Великий Гриль Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум'янення верхньої частини страв (наприклад, м'яса, лазань чи запіканки).	240 °C
	Малий Гриль Тепло генерує мала область гриля. Використовуйте цей режим для приготування страв, для яких потрібно менше тепла, наприклад риби чи канапок.	240 °C
	Нижній нагрівальний елемент + Конвекція Нижній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентиляторами режиму конвекції. Використовуйте цей режим для приготування піци, хліба чи пирогів.	190 °C

Автоматичні режими приготування

Для недосвідчених кухарів піч пропонує загалом 40 програм автоматичного приготування. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і зусилля. Тривалість і температуру приготування буде налаштовано відповідно до вибраного рецепту.

Режим однорівневого приготування



1. Натисніть кнопку



2. Натисніть кнопку



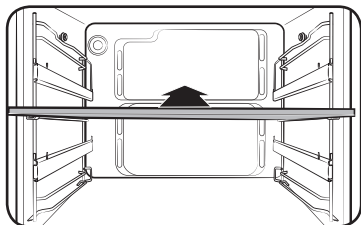
3. За допомогою кнопок або виберіть потрібний режим автоматичного приготування, тоді зачекайте 5 секунд.
4. Натискайте кнопку або , щоб вибрати розмір порції. Діапазон ваги залежить від програми.
5. Зачекайте 3 секунди. Піч почне працювати з вибраними налаштуваннями.

ПРИМІТКА

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

Робочі режими

Режим дворівневого приготування



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



2. Натисніть кнопку



3. Натисніть кнопку , щоб вибрати потрібну зону. Бліматиме відповідний індикатор.

- Верхня зона
- Нижня зона
- Верхня і нижня зони



4. За допомогою кнопок або виберіть потрібний режим автоматичного приготування, тоді зачекайте 5 секунд.
5. Натискайте кнопку або , щоб вибрати розмір порції. Діапазон ваги залежить від програми.
6. Зачекайте 3 секунди. Піч почне працювати з вибраними налаштуваннями.

ПРИМІТКА

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

Чищення парою

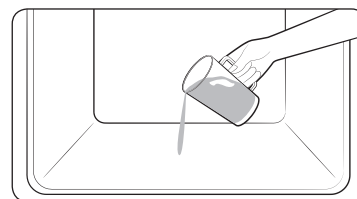
Ця функція корисна для чищення парою слабких забруднень. Це заощаджує ваш час, усуваючи потребу регулярно чистити піч вручну. Під час процесу на дисплеї відображатиметься залишковий час.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Для чищення печі не застосовуйте засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.
- Не відкривайте дверцята, поки не завершиться робочий цикл. Вода всередині печі дуже гаряча і може спричинити опіки.

УВАГА

Вийміть усе приладдя з печі, перш ніж вмикати функцію.

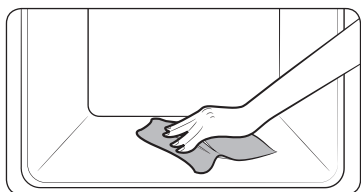


1. Налийте 400 мл води на дно печі і закрийте дверцята.



2. За допомогою кнопки виберіть , тоді зачекайте 5 секунд. На дисплеї почне блимати значок .
3. Через певний час нагрівальний елемент припинить роботу і світитиметься лампочка.
4. Після того, як роботу буде завершено, на дисплеї блиматиме індикація, і пролунає звуковий сигнал.
5. За допомогою кнопки завершіть операцію.





6. Витріть піч всередині сухою ганчіркою.

ПРИМІТКА

- Не використовуйте дистильовану воду.
- Функцію очищення паром можна використати, лише коли піч охолола до певної температури. Якщо очищення паром не працює, дозвольте печі повністю охолонути.
- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію чищення паром, рекомендовано усунути складні забруднення за допомогою м'якого засобу.
- Після завершення робочого циклу залиште дверцята печі привідчиненими. Таким чином внутрішня емальована поверхня краще висохне.
- Якщо піч всередині гаряча, ввімкнути функцію чищення не вдасться. Зачекайте, поки піч охолоне, і спробуйте ще раз.
- Не лейте із силою воду на дно печі. Робіть це обережно. Інакше вода переллється до переду.

Швидке висихання



1. Привідкрийте дверцята прибіл. на 30°.
2. Натисніть кнопку .



3. За допомогою кнопок  або  виберіть режим **конвекції**.
4. Встановіть час приготування їжі на 5 хвилин і температуру на 50 °C.
Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».

Таймер

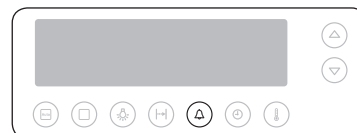
Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.



1. Натисніть кнопку . На дисплеї почне блимати значок .



2. За допомогою кнопок  або  виберіть потрібний час.



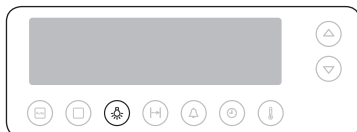
3. Щоб запустити таймер, натисніть кнопку . Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал.

ПРИМІТКА

Щоб скасувати налаштування таймера, натисніть та утримуйте кнопку  упродовж 2 секунд.

Робочі режими

Вмикання/вимикання підсвітки в печі



Натисніть кнопку , щоб увімкнути або вимкнути лампу активної зони (однорівневе приготування/верхня зона/нижня зона).

У режимі дворівневого приготування страв підсвітка вмикається у вказаній нижче послідовності.

Один раз	Верхня і нижня зони
Два рази	Верхня зона
Тричі	Нижня зона
Чотири рази	Вимк.

ПРИМІТКА

Лампочка автоматично вимикається за кілька хвилин.

Блокування від дітей



Щоб активувати блокування від дітей, одночасно натисніть і утримуйте кнопки  та  упродовж 3 секунд. На дисплеї з'явиться значок .

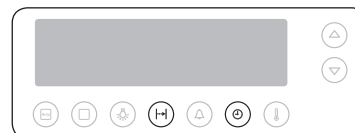


Щоб вимкнути блокування від дітей, одночасно натисніть і утримуйте кнопки  та  упродовж 3 секунд. На дисплеї зникне значок .

ПРИМІТКА

Коли ввімкнено блокування від дітей, усі кнопки, крім кнопки , не працюватимуть незалежно від робочого стану печі.

Увімкнення/вимкнення звуку



Щоб вимкнути або ввімкнути звук, одночасно натисніть і утримуйте кнопки  та  упродовж 3 секунд.

Готуємо з розумом

Приготування вручну

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо акриламідів

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

📖 ПРИМІТКА

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

Поради щодо використання приладдя

Піч постачається з приладдям різної кількості та виду. Деякого приладдя, вказаного в таблиці, 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.

- 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.

Звичайний режим

Рекомендована температура: 200 °C

Звичайний режим ідеально підходить для запікання та смаження їжі на одній решітці. Для підтримання температури в печі працюють як верхній, так і нижній елементи нагрівання.

Радимо попередньо прогріти піч у **звичайному** режимі.

Продукти	Рівень полочки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожена лазанья (500-1000 г)	3	Решітка-гриль	180-200	40-50
Ціла риба (наприклад, дорадо) (300-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ	3	Решітка + універсальна форма	240	15-20
Філе риби (500-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ	3	Універсальна форма	200	13-20
Заморожені котлети (350-1000 г) фарш із шинкою, сиром або грибами СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ	3	Універсальна форма	200	25-35
Заморожені котлети з фаршу, моркви, буряка чи картоплі (350-1000 г) СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ	3	Універсальна форма	200	20-30
Котлети зі свинини на кістці (500-1000 г) СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ, ДОДАЙТЕ СІЛЬ І ПЕРЕЦЬ	3	Решітка + універсальна форма	200	40-50

Готуємо з розумом

Продукти	Рівень полочки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Печена картопля (розріжте картоплини навпіл) (500-1000 г)	3	Універсальна форма	180-200	30-45
Заморожений м'ясний рулет із грибною начинкою (500-1000 г) СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ	3	Універсальна форма	180-200	40-50
Бісквіт (250-500 г)	2	Решітка-гриль	160-180	20-30
Мрамуровий пиріг (500-1000 г)	2	Решітка-гриль	170-190	40-50
Дріжджова випічка у формі з фруктами і посипкою (1000-1500 г)	2	Універсальна форма	160-180	25-35
Кекси (500-800 г)	2	Решітка-гриль	190-200	25-30

Верхній нагрівальний елемент + Конвекція

Рекомендована температура: 190 °C

Працює верхній нагрівальний елемент, а вентилятор постійно розганяє гаряче повітря.

Радимо попередньо прогріти піч у режимі «Верхній нагрівальний елемент + Конвекція».

Продукти	Рівень полочки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Свинина з кісткою (1000 г) ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПТЕ СПЕЦІЯМИ	3	Решітка + універсальна форма	180-200	50 - 65
Лопатка свинини у фользі (1000-1500 г) ЗАМАРИНУЙТЕ	2	Універсальна форма	180-230	80-120
Ціла курка (800-1300 г) ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПТЕ СПЕЦІЯМИ	2	Решітка + універсальна форма	190-200	45 - 65
М'ясні або рибні стейки (400-800 г) СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ, ДОДАЙТЕ СІЛЬ І ПЕРЕЦЬ	3	Решітка + універсальна форма	180-200	15-35
Шматки курки (500-1000 г) ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПТЕ СПЕЦІЯМИ	4	Решітка + універсальна форма	200-220	25-35
Смажена риба (500-1000 г), використовуйте спеціальну посудину для печі ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ	2	Решітка-гриль	180-200	30-40
Смажена яловичина (800-1200 г) ЗМАСТІТЬ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПТЕ СПЕЦІЯМИ	2	Решітка + універсальна форма Додайте 1 чашку води.	200-220	45-60

Продукти	Рівень полочки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Грудинка качки (300-500 г)	4	Решітка + універсальна форма Додайте 1 чашку води.	180-200	25-35

Конвекція

Рекомендована температура: 170 °C

Ця функція підходить для запікання їжі на трьох полицях, а також для смаження. Приготування відбувається завдяки гарячому повітрю, яке надходить від елемента нагрівання і розганяється вентилятором.

Радимо попередньо прогріти піч у режимі **Конвекція**.

Продукти	Рівень полочки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Бік ягняти (350-700 г) ЗМАСТИТЬ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПТЕ СПЕЦІЯМИ	3	Решітка + універсальна форма	190-200	40-50
Запечені банани (3-5 шматків), зробіть зверху ножом надрізи, в них додайте 10-15 г шоколаду, 5-10 г горіхів, додайте цукор, змочений у воді, і загорніть в алюмінієву фольгу.	3	Решітка-гриль	220-240	15-25
Запечені яблука, 5-8 штук по 150-200 г Вийміть серцевини, наповніть родзинками та повидлом. Використовуйте жаростійкий посуд.	3	Решітка-гриль	200-220	15-25

Продукти	Рівень полочки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Котлети з м'ясного фаршу (300-600 г) СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ	3	Універсальна форма	190-200	18-25
Рулет із м'ясного фаршу з начинкою по-російськи (500-1000 г) ЗМАСТИТЬ ОЛІЄЮ	3	Універсальна форма	180-200	50 - 65
Заморожені крокети (500-1000 г)	2	Універсальна форма	180-200	25-35
Заморожені чіпси для приготування у печі (300-700 г)	2	Універсальна форма	180-200	20-30
Заморожена піца (300-1000 г)	2	Решітка-гриль	200-220	15-25
Яблучно-мигдальний пиріг (500-1000 г)	2	Решітка-гриль	170-190	35-45
Свіжий круасан (200-400 г) (з готового тіста)	3	Універсальна форма	180-200	15-25

Готуємо з розумом

Великий Гриль

Рекомендована температура: 240 °C

На **Великий Гриль** можна готувати великі порції їжі, підготовленої пластами, наприклад стейки, шніцелі та рибу. Ця функція також підходить для приготування тостів. У цьому режимі працює верхній нагрівальний елемент та гриль.

Радимо попередньо прогріти піч у режимі **Великий Гриль**.

Продукти	Рівень полочки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Ковбаски (тонкі) 5-10 шт.	4	Решітка + універсальна форма	220	5-8 обернути 5-8
Ковбаски (тонкі) 8-12 шт.	4	Решітка + універсальна форма	220	4-6 обернути 4-6
Тости 5-10 шт.	5	Решітка-гриль	240	1-2 обернути 1-2
Сирні тости 4-6 шт.	4	Решітка + універсальна форма	200	4-8
Заморожені млинці з начинкою по-російськи (200-500 г)	3	Універсальна форма	200	20-30
Стейки з яловичини (400-800 г)	4	Решітка + універсальна форма	240	8-10 обернути 5-7

Малий Гриль

Рекомендована температура: 240 °C

Це налаштування призначене для приготування на грилі невеликих порцій їжі, підготовленої пластами, наприклад стейків, шніцелів, риби та тостів, покладеної посередині форми. Працює лише верхній нагрівальний елемент.

Радимо попередньо прогріти піч у режимі **Малий Гриль**.

Покладіть їжу посередині форми.

Продукти	Рівень полочки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожений сир камамбер для приготування у печі (2-4 шматки по 75 г) КЛАДІТЬ У ХОЛОДНУ ПІЧ (перед попереднім прогріванням)	3	Решітка-гриль	200	10-12
Заморожені багети з начинкою (помідори з моцареллою або шинка з сиром)	3	Решітка + універсальна форма	200	15-20
Заморожені рибні палички (300-700 г) КЛАДІТЬ У ХОЛОДНУ ПІЧ (перед попереднім прогріванням) СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ	3	Решітка + універсальна форма	200	15-25
Заморожений рибний бургер (300-600 г) КЛАДІТЬ У ХОЛОДНУ ПІЧ, СКРОПІТЬ ОЛІЄЮ	3	Універсальна форма	180-200	20-35
Заморожена піца (300-500 г) КЛАДІТЬ У ХОЛОДНУ ПІЧ (перед попереднім прогріванням)	3	Решітка + універсальна форма	180-200	23-30

Нижній нагрівальний елемент + Конвекція

Рекомендована температура: 190 °C

Режим «Нижній нагрівальний елемент + Конвекція» призначений для рецептів, які передбачають вологий верх та хрустку основу, наприклад піци, киш-лорена, німецьких відкритих фруктових пирогів та сирних пирогів.

Радимо попередньо прогріти піч у режимі «Нижній нагрівальний елемент + Конвекція».

Продукти	Рівень полицки	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожений яблучний пиріг із дріжджового тіста (350-700 г)	3	Решітка-гриль	180-200	15-20
Заморожені маленькі пироги з листового тіста з начинкою (300-600 г) ЗМАСТИТЬ ЯЄЧНИМ ЖОВТКОМ, КЛАДІТЬ В ХОЛОДНУ ПІЧ (перед попереднім прогріванням)	3	Універсальна форма	180-200	20-25
М'ясні фрикадельки в соусі (250-500 г), використовуйте посудину, призначену для печі	3	Решітка-гриль	180-200	25-35
Рулетки з листового тіста (500-1000 г) ЗМАСТИТЬ ЯЄЧНИМ ЖОВТКОМ	3	Універсальна форма	180	15-23
Каннелони в соусі (250-500 г), використовуйте посудину, призначену для печі	3	Решітка-гриль	180	22-30
Заморожені пироги із дріжджового тіста (600-1000 г) ЗМАСТИТЬ ЯЄЧНИМ ЖОВТКОМ	3	Універсальна форма	180-200	20-30
Піца по-домашньому (500-1000 г)	2	Універсальна форма	200-220	15-25
Домашній хліб (700-900 г)	2	Решітка-гриль	170-180	45-55

Режим приготування на двох рівнях

За допомогою цього режиму у печі можна готувати дві різні страви. Під час приготування у верхній і нижній зонах можна використовувати різні температури, режими приготування і час приготування їжі. Наприклад, можна одночасно смажити стейки на грилі та готувати запіканку. Використовуючи розділювач, можна готувати запіканку у нижній та стейки у верхній частинах.

Перед початком готування завжди ставте розділювач на 3 рівень.

Підказка 1: Приготування за різних температур

Зона	Продукти	Рівень полицки	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Приладдя	Час (хв.)
ВЕРХНЯ	Заморожена піца (300-400 г)	4	Конвекція	200-220	Решітка-гриль	15-25
НИЖНЯ	Мармуровий кекс (500-700 г)	1	Конвекція	170-180	Універсальна форма	50-60

* Покладіть страву в холодну піч.

Підказка 2: Приготування у різних режимах

Зона	Продукти	Рівень полицки	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Приладдя	Час (хв.)
ВЕРХНЯ	Шматки курки (400-600 г)	4	Верхній нагрівальний елемент + конвекція	200-220	Решітка + універсальна форма	25-35
НИЖНЯ	Картопляна запіканка (500-1000 г)	1	Конвекція	170-180	Решітка-гриль	30-40

* Покладіть страву в холодну піч.

Готуємо з розумом

Програми автоматичного приготування

Однорівневе приготування

У таблиці нижче подано 25 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв.

Усі ці програми можна застосовувати для однієї камери печі. Завжди виймайте розділювач.

У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації.

Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо.

Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу в холодну піч.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень
1	Заморожена піца	0,3–0,6 0,7-1,0	Решітка-гриль	2
		Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриль.		
2	Заморожені чіпси для приготування в печі	0,3-0,5 (тонкі) 0,6-0,8 (товсті)	Універсальна форма	2
		Розкладіть заморожені чіпси рівномірно в універсальну форму. Перше налаштування слід вибирати для картоплі фрі, а друге – для товстих чіпсів, що готуються в печі.		
3	Заморожені крокети для приготування у печі	0,3-0,5 0,6-0,8	Універсальна форма	2
		Покладіть картопляні крокети у форму.		
4	Лазанья домашньому	0,3-0,5 0,8-1,0	Решітка-гриль	3
		Приготуйте свіжу лазанью або візьміть готову та викладіть її у посудину відповідного розміру, безпечну для використання в печі. Поставте посудину посередині печі.		

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень
5	Стейки з яловичини	0,3-0,6 0,6-0,8	Решітка + універсальна форма	4
		Покладіть мариновані стейки з яловичини поруч на решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків стейків, а друге – для товстих шматків.		
6	Смажена яловичина	0,6-0,8 0,9-1,1	Решітка + універсальна форма	2
		Розкладіть мариновану яловичину для смаження на решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.		
7	Смажена свинина	0,6-0,8 0,9-1,1	Решітка + універсальна форма	2
		Розкладіть мариновану свинину для смаження на решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали.		
8	Відбивні з баранини	0,3-0,4 0,5-0,6	Решітка + універсальна форма	4
		Замаринуйте відбивні з баранини. Покладіть відбивні з баранини на решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків відбивних, а друге – для товстих шматків.		
9	Шматки курки	0,5-0,7 1,0-1,2	Решітка + універсальна форма	4
		Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх один біля одного на решітку.		
10	Ціла курка	1,0-1,1 1,2-1,3	Решітка + універсальна форма	2
		Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Викладіть курку на решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.		

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень
11	Грудинка качки	0,3-0,5 0,6-0,8	Решітка + універсальна форма	4
		Покладіть грудинку качки на решітку жирним боком догори. Перше налаштування слід вибирати для однієї грудинки, а друге – для 2 грубих шматків грудинки.		
12	Рулет з індички	0,6-0,8 0,9-1,1	Решітка + універсальна форма	4
		Покладіть рулет з індички на решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.		
13	Риба, оброблена парю	0,5-0,7 0,8-1,0	Решітка-гриль	2
		Сполосніть і почистьте рибу, наприклад цілу форель, прісноводного або морського окуня. Покладіть рибу в овальну скляну посудину, безпечну для використання в печі. Додайте 2-3 ст. ложки лимонного соку. Накрийте кришкою.		
14	Смажена риба	0,5-0,7 0,8-1,0	Решітка + універсальна форма	4
		Покладіть рибу на решітку головою до хвоста. Перше налаштування слід вибирати для 2 рибин, а друге – для 4 рибин. Ця програма підходить для цілої риби, наприклад для форелі, судака або морського карася.		
15	Стейки з лосося	0,3-0,4 0,7-0,8	Решітка + універсальна форма	4
		Покладіть стейки з лосося на решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.		

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень
16	Картопля для приготування в печі	0,4-0,5 0,8-1,0	Універсальна форма	2
		Помийте картоплю, розріжте її навпіл. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть картоплю рівномірно у посудину. Перше налаштування слід вибирати для малих картоплин (100 г кожна), а друге – для великих картоплин (200 г кожна).		
17	Смажені овочі	0,4-0,5 0,8-1,0	Універсальна форма	4
		Покладіть овочі, наприклад шматочки кабачків цукіні, перцю, баклажана, гриби та помідори чері, у глибоку форму. Змастіть олією, додайте трави і спеції.		
18	Овочева запіканка	0,4-0,6 0,8-1,0	Решітка-гриль	2
		Готуйте овочеву запіканку з тертим сиром у круглій посудині, безпечній для використання в печі. Поставте посудину посередині печі.		
19	Мармуровий кекс	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Решітка-гриль	2
		Викладіть тісто у відповідну за розміром посудину для випікання кексів, змащену маслом.		
20	Основа для фруктової начинки	0,3-0,4 (великий) 0,2-0,3 (маленькі відкриті пироги)	Решітка-гриль	2
		Викладіть тісто у змащену маслом посудину для випікання основи. Перше налаштування слід вибирати для однієї основи для фруктової начинки, а друге – для 5-6 малих відкритих пирогів.		

Готуємо з розумом

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень
21	Бісквіт	0,4-0,5 (середнього розміру) 0,2-0,3 (малий)	Решітка-гриль	2
	Викладіть тісто у круглу форму для випікання з чорного металу. Перше налаштування слід вибирати для посудини розміром Ø 26 см, а друге – для малої посудини розміром Ø 18 см.			
22	Кекси	0,5-0,6 0,7-0,8	Решітка-гриль	2
	Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок. Перше налаштування слід вибирати для малих здобних булочок а друге – для великих здобних булочок.			
23	Хліб	0,7-0,8 (білий) 0,8-0,9 (з непросіяної муки)	Решітка-гриль	2
	Готуйте тісто відповідно до вказівок виробників і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Перше налаштування слід вибирати для білого хліба (0,7-0,8 кг), а друге – для хліба з непросіяної муки (0,8-0,9 кг).			
24	Піца по-домашньому	1,0-1,2 1,3-1,5	Універсальна форма	2
	Покладіть піцу на лоток. У вагу входить така начинка, як соус, овочі, шинка і сир. Налаштування 1 (1,0-1,2 кг) слід використовувати для тонкої піци, а налаштування 2 (1,3-1,5 кг) – для великої кількості начинки.			

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень
25	Бродіння дріжджового тіста	0,3-0,5 0,6-0,8	Решітка-гриль	2
	Перше налаштування слід використовувати для того, щоб підрісло дріжджове тісто для піци. Друге налаштування підходить для приготування дріжджового тіста для пирогів і тіста на хліб. Покладіть тісто у велику круглу термостійку посудину і накрийте її плівкою.			

Дворівневе приготування

У таблиці нижче подано 10 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв.

У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації.

Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо.

Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу в холодну піч.

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Верхнє відділення				
1	Заморожені булочки	0,2-0,3 0,4-0,5	Решітка-гриль	4
	Розкладіть рівномірно заморожені булочки на решітку-гриль.			
2	Заморожена піца	0,1-0,2 0,3-0,4	Решітка-гриль	5
	Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриль.			
3	Заморожені міні-піци	0,2-0,3 0,4-0,5	Решітка-гриль	5
	Покладіть міні-піци поруч на решітку-гриль.			
4	Заморожені рибні палички	0,2-0,3 0,4-0,5	Універсальна форма	5
	Розкладіть рибні палички рівномірно в універсальній формі. 0,2-0,3 кг – вага на 10 шт., а 0,4-0,5 кг – на 15 шт. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.			

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
5	Заморожені чіпси для приготування в печі	0,4-0,5 0,6–0,7	Універсальна форма	5
		Розкладіть заморожені чіпси в універсальній формі. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків картоплі фрі, а друге - для грубих чіпсів, що готуються в печі. Розстеліть папір для випікання. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.		
Нижня зона				
1	Заморожений лосось у листовому тісті	0,2-0,3 0,5-0,6	Універсальна форма	1
		Розстеліть папір для випікання. Покладіть в універсальну форму 2 шматки листового тіста (0,2-0,3 кг) поруч або 4 шматки (0,5-0,6 кг) тіста у два ряди.		
2	Кіш по-домашньому	0,5-0,6 (малого розміру) 0,9-1,0 (велика)	Решітка-гриль	1
		Радимо попередньо прогріти нижнє відділення печі до температури 210 °C у режимі «нижній нагрівальний елемент + конвекція» до моменту подачі звукового сигналу. Використовуйте посудину для випікання з чорного металу. Прогрівши піч, покладіть кіш посередині решітки-гриль. Для першого налаштування використовуйте посудину діаметром Ø 18 см, а для другого налаштування – посудину діаметром Ø 26 см.		
3	Піца по-домашньому	0,2-0,6 0,8-1,2	Універсальна форма	1
		Розстеліть папір для випікання. Піцу вагою 0,2-0,6 кг покладіть у круглу форму для піци, а піцу вагою 0,8-1,2 кг – у квадратну універсальну форму.		
4	Кекси	0,5-0,6 0,7-0,8	Решітка-гриль	1
		Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
5	Листкове тісто з фруктами	0,2-0,3 0,4-0,5	Універсальна форма	1
		Розстеливши папір для випікання, покладіть у два ряди 4 шт. листового тіста в універсальну форму. Перше налаштування використовуйте для 4 малих шматків листового тіста (0,2-0,3 кг), а друге налаштування – для 4 великих шматків листового тіста (0,4-0,5 кг).		

Приготування страв на двох рівнях

Перш ніж використовувати режим дворівневого приготування, встановіть у піч розділювач.

У таблиці нижче подано 5 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв на двох рівнях.

Ці програми дозволяють одночасно готувати основні страви і гарніри або основні страви і десерти. У цій таблиці подано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації.

Режими приготування і час приготування їжі попередньо встановлені для зручності у користуванні. Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу в холодну піч.

№	Зона	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки
1	Верхнє відділення	Шматки курки	0,3-0,5 0,8-1,0	Решітка + універсальна форма	4
			Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть шматки курки на решітку шкірою догори.		
	Нижня зона	Картопляна запіканка	0,4-0,6 0,8-1,0	Решітка-гриль	1
			Використовуйте посудину для випікання, безпечну для використання у печі. Поставте страву посередині решітки-гриль.		

Готуємо з розумом

№	Зона	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки
2	Верхнє відділення	Смажені овочі	0,4-0,5 0,7-0,8	Універсальна форма	4
			Покладіть у глибоку форму нарізані овочі, наприклад шматочки кабачків цукіні, перцю, цибулі, грибів, фенхелю, баклажанів і помідорів. Полийте олією і додайте спеції.		
	Нижня зона	Піца-хліб	0,1-0,2 0,3-0,4	Універсальна форма	1
			Розстеліть на лоток папір для випікання і покладіть піцу-хліб.		
3	Верхнє відділення	Смажена риба	0,3-0,5 0,6-0,8	Решітка + універсальна форма	4
			Сполосніть і підготуйте цілу рибу, наприклад форель, судак або морський карась, додайте лимонного соку, трав і спецій. Змастіть оливковою олією і додайте спецій. Викладіть на решітку.		
	Нижня зона	Картопляні дольки	0,3-0,4 0,5-0,6	Універсальна форма	1
			Помийте та почистьте картоплю. Розріжте її на дольки, а малу картоплю розріжте навпіл. Полийте олією і додайте спеції.		

№	Зона	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки
4	Верхнє відділення	Смажена грудинка качки	0,3-0,5 (1-2 тонкі шматки) 0,6-0,8 (2 товсті шматки)	Решітка + універсальна форма	4
			Покладіть мариновані грудинки качки на решітку жирним боком догори. Перше налаштування використовуйте для грудинок середнього розміру (0,3 кг), а друге налаштування – для 2 грудинок (кожна по 0,4 кг)		
	Нижня зона	Печені яблука	0,4-0,5 0,9-1,0	Решітка-гриль	1
			Помийте яблука і віріжте з них середину, після чого начиніть марципаном або родзинками. Покладіть у круглу посудину, безпечну для використання у печі.		
5	Верхнє відділення	Кекси	0,5-0,6 0,7-0,8	Решітка-гриль	4
			Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок.		
	Нижня зона	Піца домашньому	0,2-0,6 0,8-1,2	Універсальна форма	1
			Піцу вагою 0,2-0,6 кг покладіть у круглу металеву форму для піци, а піцу вагою 0,8-1,2 кг – в універсальну форму. Розстеліть папір для випікання.		

Вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN 60350

1. Випікання

Рекомендації щодо випікання наводяться для попередньо розігрітої печі.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полочки	Режим приготування їжі	Темп. (°C)	Час приготування (хв.)
Невеличкі пироги	Універсальна форма	3	Звичайний режим	160-180	15-25
		2	Конвекція	160	30-35
		1+4	Конвекція	155	35-40
Нежирний бісквіт	Решітка-гриль + роз'ємна форма для пирогів (з темним покриттям, Ø 26 см)	2	Звичайний режим	160-180	20-30
Яблучний пиріг	Решітка-гриль + універсальна форма + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, Ø 20 см)	1+3	Конвекція	170-190	80-100
	Решітка-гриль + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, Ø 20 см)	1 розташована по діагоналі	Звичайний режим	170-190	70-80

2. Приготування в режимі гриля

Попередньо нагріта впродовж 5 хвилин порожня піч із використанням функції великого гриля.

Цю функцію слід використовувати із максимальним значенням температури 270 °C.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полочки	Режим приготування їжі	Темп. (°C)	Час приготування (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Решітка-гриль	5	Великий гриль	270	1 ^{ша} 1-2 2 ^{га} 1-1½
Гамбургери з яловичиною	Решітка + універсальна форма (для бризок)	4	Великий гриль	270	1 ^{ша} 7-10 2 ^{га} 6-9



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

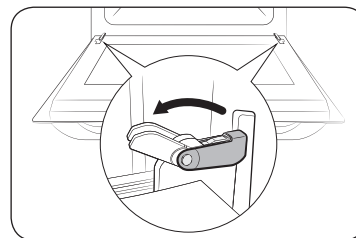
Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Щоб видалити стійкий бруд, замочіть використовуване приладдя у теплій мильній воді на 30 хвилин, перш ніж мити.

Знімання дверцят

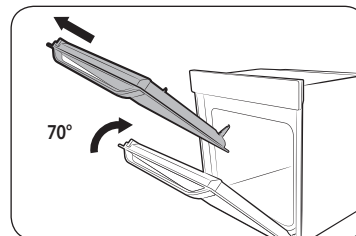
За звичайного користування дверцята печі не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтесь таких вказівок.

⚠ УВАГА

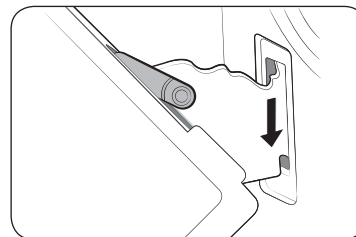
Дверцята печі важкі.



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



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

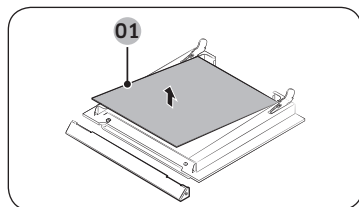
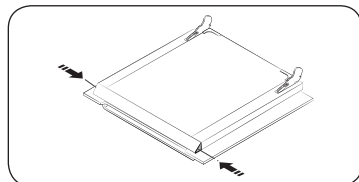


3. Після чищення повторіть дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку, щоб встановити дверцята. Затискачі на завісах слід закрити з обох боків.

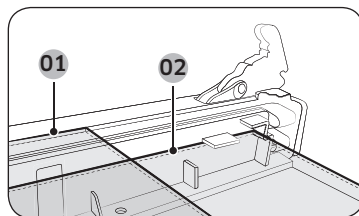


Виймання скла з дверцят

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



01 Скло 1



01 Скло 1

02 Скло 2

ПРИМІТКА

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

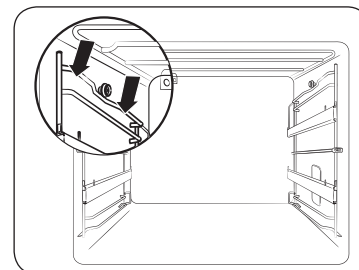
1. Натисніть обидві кнопки ліворуч і праворуч дверцят.

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

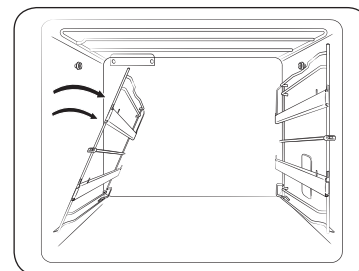
3. Після чищення встановіть скло на місце, повторивши дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку. Перевірте правильне розташування скла 1 і 2 відповідно до малюнку вище.

Від'єднання бокових решіток (залежно від моделі)

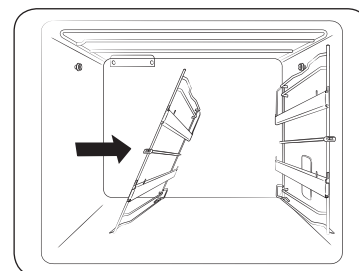
Щоб почистити внутрішні стінки, зніміть бокові решітки всередині печі.



1. Натисніть бокову решітку посередині вгори.



2. Нахиліть бокову решітку приблизно на 45°.



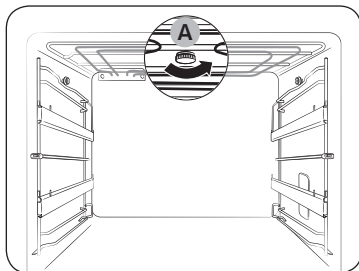
3. Потягніть і вийміть бокову решітку з двох нижніх отворів.

ПРИМІТКА

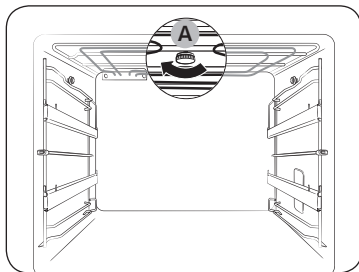
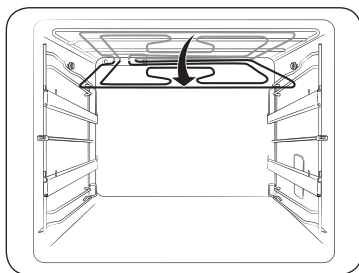
Щоб прикріпити бокові решітки, повторіть дії кроків 1-3 у зворотному порядку.

Догляд

Чищення верхнього нагрівального елемента (залежно від моделі)



1. Зніміть верхню муфту (А), повернувши її проти годинникової стрілки, притримуючи верхній нагрівальний елемент. Передня частина верхнього елемента нагрівання нахилиться донизу.
2. Почистьте верхній нагрівальний елемент.



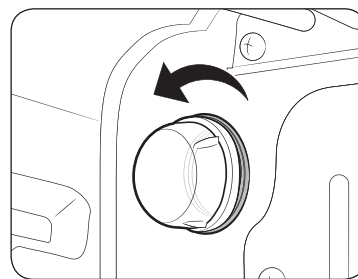
3. Підніміть і встановіть верх нагрівального елемента на місце, тоді закріпіть верхню муфту (А).

Заміна

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

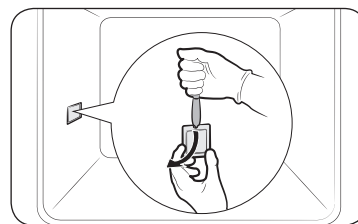
- Перш ніж замінити лампочку, вимкніть піч і від'єднайте кабель живлення.
- Використовуйте лише термостійкі лампочки 25–40 Вт / 220–240 В, 300 °С. Схвалені лампочки можна придбати в місцевому центрі обслуговування Samsung.
- Перш ніж взяти в руки галогенну лампочку, обгорніть її сухою ганчіркою. Таким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

Лампочки



1. Зніміть скляний ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки.
2. Замініть лампочку в печі.
3. Встановіть скляний ковпачок на місце, повернувши за годинниковою стрілкою.

Бокова лампочка (залежно від моделі)



1. Візьміться однією рукою за нижній кінець кришки бокової лампочки і за допомогою плаского гострого предмета, наприклад ножа, зніміть кришку, як показано на малюнку.
2. Замініть бокову лампочку.
3. Встановіть кришку на місце.

Усунення несправностей

Що слід перевірити

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

Проблема	Причина	Вирішення
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	• Можливо, між кнопками є сторонні часточки.	• Усуньте сторонню речовину і повторіть спробу.
	• Сенсорна модель: можливо, зовнішня поверхня волога.	• Усуньте вологу і повторіть спробу.
	• Можливо, встановлено функцію блокування.	• Перевірте, чи не встановлено функцію блокування.
Не відображається час.	• Можливо, не подається живлення.	• Перевірте, чи подається живлення.
Піч не працює.		
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	• Можливо, пристрій від'єднано від розетки.	• Під'єднайте кабель живлення до розетки.
Під час роботи вимикається живлення.	• Можливо, піч неперервно працювала надто довго.	• Після тривалої роботи дайте піч час охолонути.
	• Можливо, не працює вентилятор охолодження.	• Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	• Можливо, піч 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.

Проблема	Причина	Вирішення
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 прилипли сторонні часточки.	• Почистьте внутрішню поверхню печі і перевірте ще раз.
Піч уражає електричним струмом.	• Можливо, не належним чином виконано заземлення.	• Перевірте, чи належним чином заземлено живлення.
	• Можливо, використовується розетка без заземлення.	



Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Протікає вода.	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю виробу.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
Через зазор у дверцят 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.
Піч не нагрівається.	Можливо, відкрито дверцят.	Закрийте дверцят і перезапустіть піч.
	Можливо, неправильно встановлені елементи управління печі.	Дивіться розділ про роботу печі і перезапустіть піч.
	Можливо, згорів запобіжник чи спрацював переривач.	Замініть запобіжник або перезапустіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи з печі йде дим.	Під час початкового встановлення.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівального елемента може йти дим. Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим припиниться.
	Можливо, на нагрівальному елементі є їжа.	Дайте печі повністю охолонути і видаліть їжу з нагрівального елемента.
Під час роботи печі чути запах смаженого або запах пластмаси.	Можливо, ви використовуєте пластмасові чи інші ємності, які не є термостійкими.	Використовуйте скляні ємності, які витримують високу температуру.
Піч не готує належним чином.	Можливо, ви надто часто відкриваєте дверцят під час роботи печі.	Не слід часто відкривати дверцят, якщо немає потреби перевертати страву. Якщо ви часто відкриваєте дверцят, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування.
Не працює функція чищення парю.	Це тому, що температура надто висока.	Дайте печі охолонути, тоді використовуйте знову.
Не працює режим дворівневого приготування.	Можливо, розділювач не встановлено належним чином.	Вставте розділювач правильно і увімкніть режим.
Не працює режим однорівневого приготування.	Можливо, у піч встановлено розділювач.	Вийміть розділювач і увімкніть піч.



Інформаційні коди

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

Код	Значення	Вирішення
E-2* ¹⁾	ПОМИЛКА СЕНСОРА ТЕМПЕРАТУРИ	Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування SAMSUNG.
S-01	БЕЗПЕЧНЕ ВИМИКАННЯ Піч продовжує працювати за встановленої температури протягом тривалого часу.	Вимкніть піч і вийміть їжу. Дайте печі охолонути, перед тим як використовувати її знову.
-SE- E-0* ¹⁾	Помилка в роботі печі може призвести до низьких експлуатаційних характеристик та проблем із безпекою. негайно припиніть використовувати піч.	Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування Samsung.
-dE-	ВІДСУТНІЙ РОЗДІЛЮВАЧ Розділювач використовується неправильно. Див. розділ «Встановлення режиму розділювача» (стор. 16).	Для приготування їжі у верхньому, подвійному і нижньому режимах розділювач слід вставити, а для одного режиму приготування їжі розділювач слід вийняти.
-UP-	ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕНАПРУГИ Ця функція захищає пристрій від перепадів напруги. Внаслідок сильного перепаду напруги лунає звуковий сигнал, і з'являється повідомлення «-UP-»; нагрівальний елемент, лампа, двигун у режимі конвекції та смаження на рожні вимикаються.	Коли буде встановлено напругу допустимого діапазону, режим захисту від перенапруги вимкнеться автоматично, і піч повернеться до звичайного режиму роботи. Функція захисту від перенапруги може перервати процес приготування їжі.

1) ** стосується усіх номерів.

Технічні характеристики

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

Напруга під'єднання		230 В ~ 50 Гц
Максимальна споживана потужність		3650 Вт
Розміри (Ш x В x Г)	Габаритні	595 x 595 x 570 мм
Об'єм		68 літрів
Вага	Нетто	37,8 кг

Додаток

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

найменування або торговельна марка постачальника	Samsung
код моделі духової шафи	NV68R5540CB
індекс енергоефективності кожної камери духової шафи	95,2
клас енергоефективності камери духової шафи	A
обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у звичайному режимі в кВт-год	0,89 кВт-год
обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у режимі примусової конвекції в кВт-год	0,80 кВт-год
кількість камер	1
джерело (джерела) енергії для кожної камери	електрика
об'єм кожної камери, л	68 л
Вага нетто	37,8 кг

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

Поради щодо заощадження електроенергії

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

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років