

Вбудована духовна шафа

Посібник зі встановлення та користування

NV7B411**** / NV7B412**** /
NV7B413**** / NV7B414**** / NV7B415****



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 6

Комплект постачання 6

Під'єднання живлення 7

Монтування печі в шафку 8

Перед початком роботи 10

Початкові налаштування 10

Запах нової печі 10

Розумний механізм безпеки 10

Система м'якого закривання дверцят (лише для окремих моделей) 11

Приладдя 11

Механічний фіксатор (лише для окремих моделей) 12

Робочі режими 13

Панель керування 13

Стандартні налаштування 14

Режими приготування (окрім гриля) 17

Режими приготування (гриль) 18

Щоб зупинити приготування 20

Спеціальні функції 20

Природна пара (лише для окремих моделей) 21

Автоматичне приготування 22

Очищення 22

Таймер 24

Увімкнення/вимкнення звуку 24

Увімкнення/вимкнення мережі Wi-Fi 24

Розумне приготування 25

Приготування вручну 25

Програми автоматичного приготування 28

Вказівки щодо приготування страв 30

Добірка поширених рецептів для приготування з автоматичними програмами 31

Догляд 34

Очищення 34

Заміна 37

Усунення несправностей 38

Що слід перевірити 38

Інформаційні коди 40

Технічні характеристики 40

Додаток 41

Технічний лист з інформацією про енергетичну ефективність (тільки для України) 41

Заява про використання відкритого коду 42

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 шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

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

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

Провітрюйте приміщення під час піролітичного очищення й після його завершення.

Робота функції очищення залежить від моделі пристрою.

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

Не використовуйте очищувач паром.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

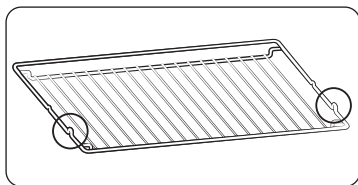
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

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

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання поверхні нагріваються.



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

У разі перепаду напруги в мережі пристрій автоматично вимикається, щоб не допустити можливого пошкодження. Щойно напруга повертається до норми, пристрій починає працювати у звичайному режимі.

⚠ УВАГА

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

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

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою не вмикайте його.

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

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

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

На час ремонту або очищення живлення пристрою слід вимикати.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.

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

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

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

Під час роботи внутрішні поверхні печі нагріваються і можуть спричинити опіки. Не торкайтесь нагрівальних елементів або внутрішньої поверхні печі, 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 очищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.

Під час роботи печі діти мають перебувати на безпечній відстані.

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

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

Під час приготування їжі дверцята печі мають бути зачинені.

Не застеляйте дно печі алюмінієвою фольгою і не ставте форми для випікання або піддони. Алюмінієва фольга блокує тепло, що може пошкодити емальовану поверхню і стати причиною поганих результатів приготування страв.

Фруктовий сік залишає плями, які можуть не змитись з емальованої поверхні печі.

Готуючи дуже вологі пироги, використовуйте глибокий посуд.

Не ставте посуд на відкриті дверцята печі.

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

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

Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Закривайте дверцята на час роботи печі.

Вказівки з техніки безпеки

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

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

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

Автоматична функція заощадження електроенергії

Підсвітка: під час процесу приготування їжі можна вимкнути підсвітку в печі, натиснувши відповідну кнопку. Задля заощадження електроенергії підсвітка печі вимикається через кілька хвилин після початку приготування.

Встановлення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

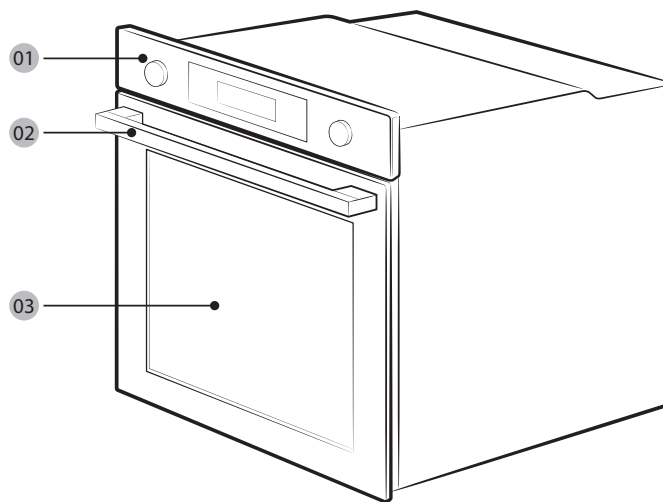
Цей пристрій призначений для вбудованих виробів.

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

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

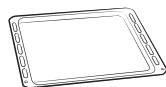
Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



Решітка-гриль



Решітка *



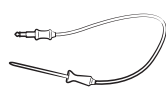
Форма для випікання *



Універсальна форма *



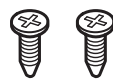
Глибока форма *



Щуп для м'яса *



Лоток для пароварки *

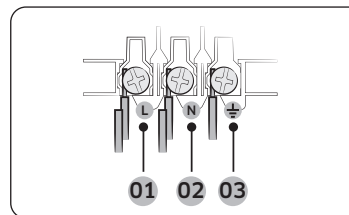


2 гвинти (M4 L25)

ПРИМІТКА

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

Під'єднання живлення



- 01 КОРИЧНЕВИЙ або ЧОРНИЙ
- 02 СИНИЙ або БІЛИЙ
- 03 ЖОВТИЙ і ЗЕЛЕНИЙ

Підключіть піч до електричної розетки. Якщо штепсельна розетка недоступна через обмеження струму, слід використовувати багатополосний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог із техніки безпеки. Використовуйте кабель живлення достатньої довжини, який підтримує характеристики H05 RR-F чи H05 VV-F, мін. 1,5–2,5 мм².

Номинальний струм (А)	Мінімальна площа поперечного розрізу
10 < A ≤ 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 користуєтесь штепсельною розеткою, встановлюйте піч так, щоб розетка була легкодоступною. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, спричинені відсутнім чи неналежно встановленим заземленням.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

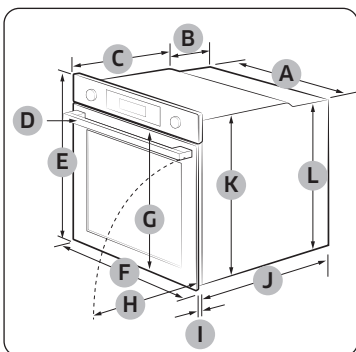
Встановлення

Монтування печі в шафку

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

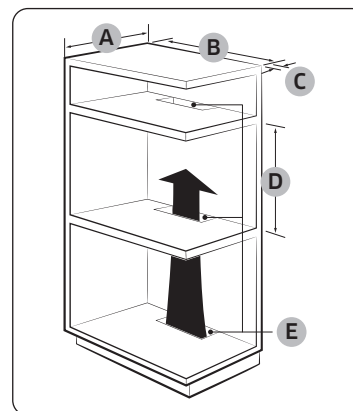
Піч має належним чином провітрюватися. Для належної вентиляції залиште простір близько 50 мм між нижньою полицею шафки і опорною стіною. Встановлюючи піч під варильною поверхнею, дотримуйтеся вказівок зі встановлення варильної поверхні.

Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

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

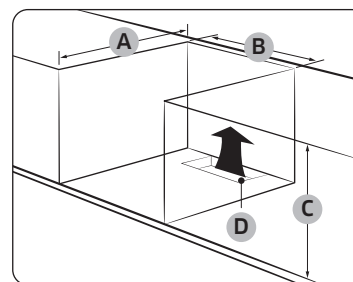


Вбудована шафка (мм)

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.

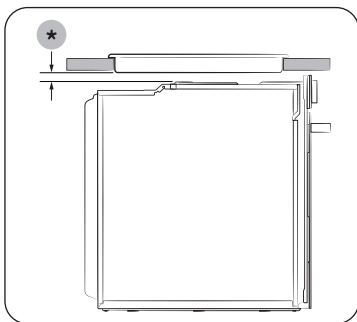


Шафка під умивальником (мм)

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

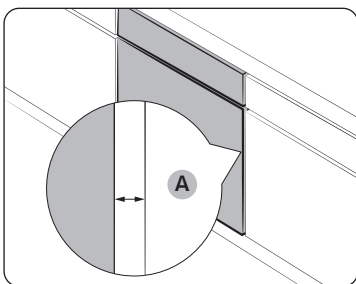
ПРИМІТКА

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

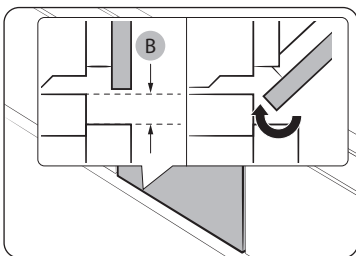


Установка з варильною поверхнею
Щоб розмістити варильну поверхню поверх печі, перегляньте вимоги щодо місця для встановлення в посібнику зі встановлення варильної поверхні (*).

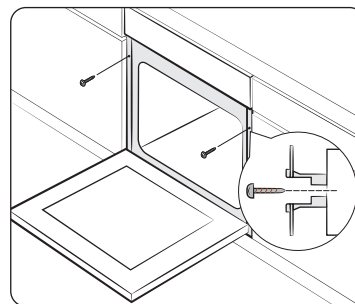
Встановлення печі



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



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



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

Після завершення встановлення зніміть пакувальну плівку, стрічку та інший пакувальний матеріал і вийміть із печі приладдя, яке додається. Щоб вийняти піч із 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

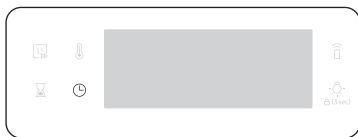
Коли ви вмикаєте піч уперше, на екрані з'явиться час за замовчуванням «12:00» і при цьому години («12») блиматимуть. Щоб встановити поточний час, дотримуйтеся вказівок нижче.




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.

ПРИМІТКА

- Під час першого використання, можливо, всередині печі можна буде побачити дим. Однак, це не є несправністю пристрою.
- Оскільки температура в камері для приготування на початковому етапі підвищується, ви можете виявити деякі плями на внутрішньому склі дверцят. Якщо таке трапиться, вимкніть піч і зачекайте, поки вона охолоне. Тоді протріть внутрішнє скло паперовим рушником або чистою ганчіркою із нейтральним мийним засобом.
- Також важливо переконатися, що ви використовуєте піч у добре провітрюваному кухонному середовищі.

Розумний механізм безпеки

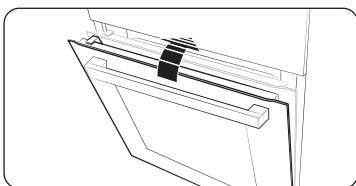
Якщо відкрити дверцята, поки піч працює, увімкнеться підсвітка, а вентилятор та нагрівальні елементи припинять працювати. Це дозволяє уникнути травм, наприклад опіків, а також непотрібних витрат електроенергії. У такому разі просто закрийте дверцята, і піч продовжить роботу, бо це не є помилкою системи.

Система м'якого закривання дверцят (лише для окремих моделей)

Вбудована духовна шафа Samsung обладнана технологією м'якого закривання дверцят, яка дозволяє обережно, тихо й безпечно закривати дверцята.

У процесі закривання спеціально розроблені завіси фіксують дверцята за кілька сантиметрів до кінцевого положення. Це удосконалення додає комфорту в користуванні, адже тепер дверцята зачиняються плавно й тихо.

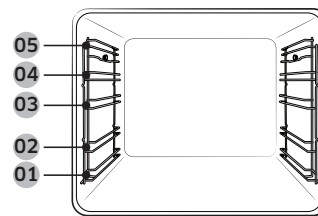
(Наявність цієї функції залежить від моделі печі.)



Спершу дверцята м'яко закриваються на 15 градусів, а тоді за 5 секунд закриваються повністю.

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.

Перед початком роботи

Основні вказівки з використання

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

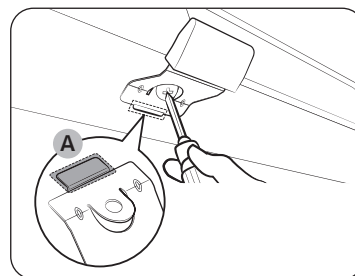
Решітка-гриль	Решітка-гриль призначена для приготування страв на грилі і смаження. Установлюйте решітку-гриль частинами, які виступають (тримачами з обох сторін), допереду
Решітка *	Решітка використовується з лотком, що дозволяє уникнути потрапляння крапель на дно печі.
Форма для випікання *	Форма для випікання (глибина: 20 мм) використовується для випікання пирогів, печива тощо. Ставте скошеною стороною до переду.
Універсальна форма *	Універсальна форма (глибина: 30 мм) використовується в основному для смаження страв. Використовуйте решітку з лотком, щоб уникнути потрапляння крапель на дно печі. Ставте скошеною стороною до переду.
Глибока форма *	Глибока форма (глибина: 50 мм) використовується для смаження з або без решітки з лотком. Ставте скошеною стороною до переду.
Щуп для м'яса *	Щуп для м'яса дає змогу визначити температуру всередині шматка м'яса яке готується. Використовуйте лише щуп, який постачається з піччю.
Телескопічні рейки *	Використовуйте телескопічні рейки таким чином: 1. Витягніть рейки з печі. 2. Поставте форму на рейки і посуňte їх у піч. 3. Закрийте дверцята.
Лоток для пароварки *	Використовуйте лоток для пароварки лише в режимі природної пари. Поставте лоток внизу по центру камери і наповніть його чистою водою. Оскільки лоток нагрівається під час або відразу після приготування, обов'язково використовуйте кухонні рукавиці або зачекайте, поки піч повністю охолоне, щоб вийняти лоток.

ПРИМІТКА

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

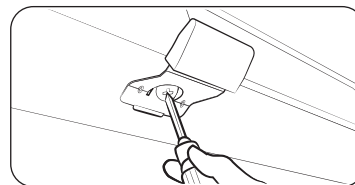
Механічний фіксатор (лише для окремих моделей)

Встановлення



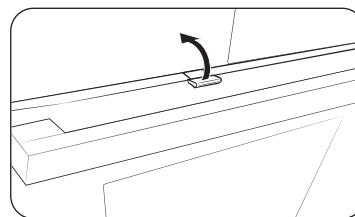
1. Вставте тонку частину механічного фіксатора (A) у відповідний отвір ручки фіксатора, як показано на малюнку.
2. Закрутіть гвинт на ручці фіксатора.

Знімання



- Відкрутіть та вийміть гвинт із ручки фіксатора.

Блокування/розблокування

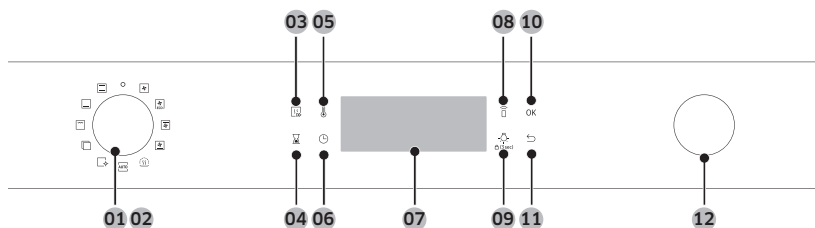


- Щоб відкрити дверцята, розблокуйте їх, легенько піднявши ручку фіксатора догори. Потім відкрийте дверцята.
- Щоб заблокувати дверцята, просто закрийте їх. Механічний фіксатор автоматично заблокує дверцята.

Робочі режими

Панель керування

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



01 Живлення	Поверніть ліворуч/праворуч, щоб увімкнути/вимкнути піч.
02 Перемикач режимів	Повертайте ліворуч/праворуч, щоб вибрати режим приготування чи функцію.
03 Швидке розігрівання	Функція швидкого розігрівання швидко розігріває піч до потрібної температури. <ul style="list-style-type: none"> • Торкніть, щоб увімкнути або вимкнути функцію швидкого розігрівання. • Ця функція доступна лише в режимі однорівневого приготування. (Конвекція, Звичайний режим, Верхній нагрівальний елемент + Конвекція, Нижній нагрівальний елемент + Конвекція) • Функція вимкнена для температури нижче 100 °С.
04 Таймер	Допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.
05 Температура	Дозволяє налаштувати температуру.
06 Час приготування	Використовується для встановлення часу приготування.
07 Дисплей	Відображення відомостей про вибраний режим чи поточні налаштування.
08 Інтелектуальне керування	Натисніть та утримуйте протягом 3 секунд, щоб увімкнути/вимкнути функцію інтелектуального керування.

09 Підсвітка печі (Замок від дітей)	Натискайте, щоб увімкнути або вимкнути внутрішнє освітлення печі. Освітлення в печі вмикається автоматично, коли закриваються дверцята, чи вмикається піч. З метою заощадження електроенергії освітлення автоматично вимикається, як мине певний час бездіяльності пристрою. Функція блокування від дітей: Для уникнення нещасних випадків замок від дітей вмикає всі елементи керування. Натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб активувати, або ще раз натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб дезактивувати замок на панелі керування.
10 ОК	Натисніть для підтвердження налаштувань.
11 Назад	Скасування поточних налаштувань і повернення до налаштувань за замовчуванням.
12 Регулятор	Використовуйте регулятор для: <ul style="list-style-type: none"> • встановлення часу або температури приготування; • вибору підпункту меню верхнього рівня: очищення, автоматичне приготування, спеціальні функції чи гриль. • вибору порції для Програми автоматичного приготування.

ПРИМІТКА

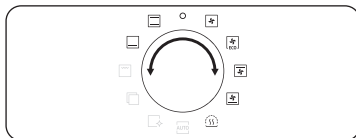
Якщо торкнутись дисплея у кухонних чи інших рукавичках, він може не розпізнати команду належним чином.

Робочі режими

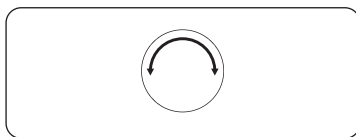
Стандартні налаштування

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.

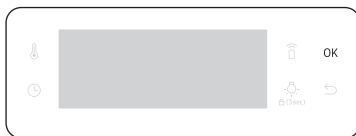
Температура



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



2. Повертайте регулятор, щоб вибрати потрібну температуру.

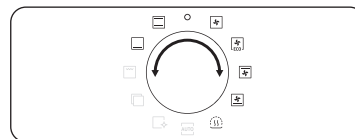


3. Натисніть **ОК**, щоб підтвердити зміни.

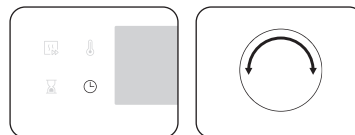
ПРИМІТКА

- Якщо за кілька секунд ви не введете інших налаштувань, піч автоматично почне приготування страви зі стандартними налаштуваннями.
- Щоб змінити встановлену температуру, натисніть кнопку і дотримуйтеся вказівок вище.
- Точну температуру всередині печі можна визначити за допомогою спеціального термометра і методики, що визначені уповноваженою організацією. Інші термометри можуть не визначати температуру правильно.

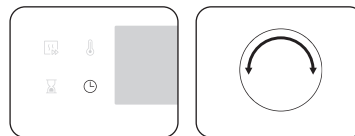
Час приготування



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



2. Натисніть кнопку , тоді за допомогою регулятора встановіть потрібний час до 23 годин 59 хвилин.



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

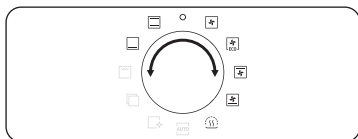


4. Натисніть **ОК**, щоб підтвердити зміни.

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 **ОК**, 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.

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

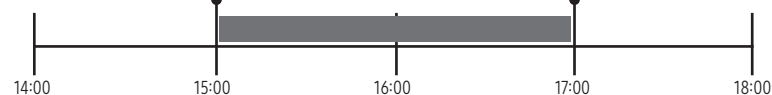
Піч автоматично розпочне приготування о 17:00 і завершить о 18:00.



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


Не тримайте готову страву в печі надто довго. Їжа може зіпсуватися.

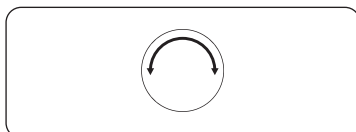
Робочі режими


Очищення даних про тривалість приготування

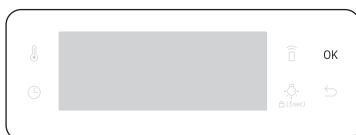
Дані про тривалість приготування можна очистити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну в будь-яку мить під час приготування.



1. Коли піч працює, натисніть кнопку , щоб відобразити тривалість приготування за замовчуванням.



2. За допомогою регулятора встановіть значення «0:00». Або просто натисніть .




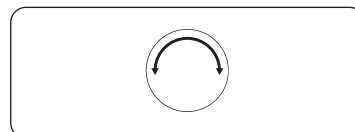
3. Натисніть **OK**.


Очищення даних про час завершення

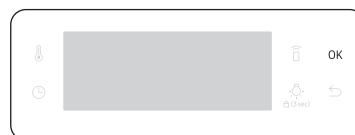
Дані про час завершення можна очистити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну в будь-яку мить під час приготування.



1. Коли піч працює, натисніть два рази кнопку , щоб відобразити на екрані налаштований час завершення.

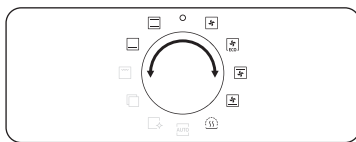


2. Повертайте регулятор, щоб змінити час завершення на поточний час. Або просто натисніть .



3. Натисніть **OK**.

Режими приготування (окрім гриля)



1. За допомогою перемикача режимів виберіть режим приготування.
2. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».
3. За потреби можна увімкнути функцію швидкого розігрівання. Для цього натисніть кнопку і встановіть потрібну температуру. На екрані з'явиться відповідна індикація .



Піч почне розігріватися з позначкою , поки внутрішня температура не досягне потрібної. Коли попереднє розігрівання буде закінчено, індикація зникне і пролунає звуковий сигнал. Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо в розділі «Розумне приготування» не вказано інше.

ПРИМІТКА



Тривалість та/або температуру можна змінювати під час приготування.

Режими приготування (окрім гриля)

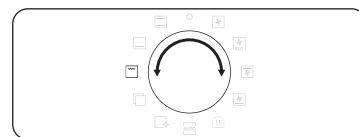
Режими приготування з зірочкою (*) доступні для швидкого розігрівання і недоступні для температур, нижчих за 100 °C.

Режим	Температурний діапазон (°C)	Рекомендована температура (°C)
Конвекція	* 30–250	160
	Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для випікання і смаження на різних рівнях одночасно.	
Звичайний режим	* 30–250	180
	Тепло генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження більшості страв.	
Верхній нагрівальний елемент + Конвекція	* 40–250	180
	Верхній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для смаження з утворенням хрусткої скоринки (наприклад, м'яса чи лазаньї).	
Нижній нагрівальний елемент + конвекція	* 40–250	200
	Нижній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для приготування піци, хліба чи пирогів.	
Нижній нагрівальний елемент	100–230	150
	Тепло генерує нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим, до прикладу, наприкінці випікання, щоб підрум'янити нижню частину кішу чи піци.	

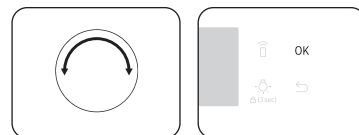
Робочі режими

Режим	Температурний діапазон (°C)	Рекомендована температура (°C)
 Еко-конвекція	30-250	160
	Режим еко-конвекції використовує оптимізовану систему нагрівання для заощадження електроенергії під час приготування страв. Приготування триватиме трохи довше, проте результат залишатиметься таким самим. Зауважте, що для цього режиму не потрібне попереднє розігрівання. <p>ПРИМІТКА</p> Режим еко-конвекції передбачений відповідно до вимог класифікації енергоефективності згідно зі стандартом EN60350-1	
 Зберігання страви теплою	40-100	60
Використовуйте лише для зберігання теплою щойно приготованої страви.		

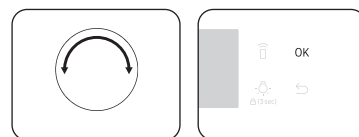
Режими приготування (гриль)



1. За допомогою перемикача режимів виберіть .



2. За допомогою регулятора виберіть **Великий гриль (G 1)** або **Еко-гриль (G 2)**, чи **Гриль із вентилятором (G 3)** і натисніть **OK**.



3. Повертаючи регулятор, встановіть температуру і натисніть **OK**.

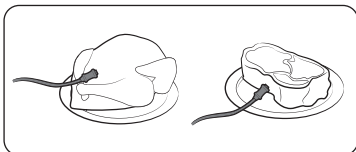
Режими приготування (гриль)

Режим	Температурний діапазон (°C)	Рекомендована температура (°C)
G 1 Великий гриль	100-270	220
	Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум'янення верхньої частини страв (наприклад, м'яса, лазаньї чи запіканки).	
G 2 Еко-гриль	100-270	220
	Тепло генерує мала область гриля. Використовуйте цей режим для приготування страв, для яких потрібно менше тепла, наприклад риби чи канапок.	
G 3 Гриль із вентилятором	100-250	180
	Два верхні нагрівальні елементи генерують тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором. Використовуйте цей режим для приготування м'яса або риби на грилі.	

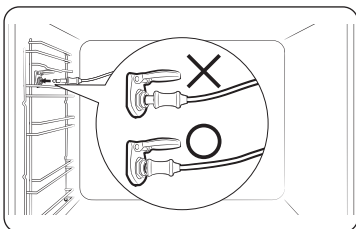
Приготування з щупом для м'яса (лише для окремих моделей)

Щуп для м'яса дає змогу визначити температуру всередині шматка м'яса під час приготування. Коли температура досягає заданого значення, запікання завершується, а піч вимикається.

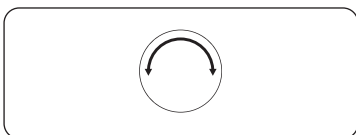
- Використовуйте лише щуп, який постачається з піччю.
- Якщо щуп під'єднано, встановити час приготування неможливо.




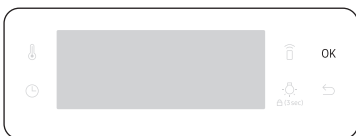
1. На панелі функцій виберіть режим приготування і температуру.
2. Встроміть кінчик щупа посередині шматка м'яса, яке готується. Гумова ручка не повинна торкатися м'яса.



3. Підключіть штекер щупа до розетки на стіні зліва. Перевірте, чи видно встановлений щуп для м'яса після під'єднання роз'єму щупа.



4. Знову натисніть кнопку  і за допомогою регулятора (регулятор праворуч) встановіть внутрішню температуру м'яса.



5. Натисніть **OK**, щоб почати приготування. Коли температура всередині м'яса досягне заданого значення, піч припинить готувати.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо акриламідів

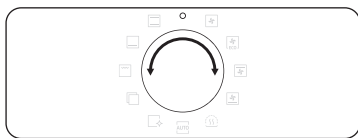
- Щоб уникнути пошкоджень, не використовуйте щуп для м'яса з рожном.
- Під час приготування щуп сильно нагрівається. Щоб уникнути опіків, виймайте страву в кухонних рукавицях.

📖 ПРИМІТКА

Не усі режими підтримують роботу щупа для м'яса. Якщо використовувати щуп для м'яса у режимах, які не підтримують його, блиматиме індикатор поточного режиму. У такому разі негайно заберіть щуп.

Робочі режими

Щоб зупинити приготування



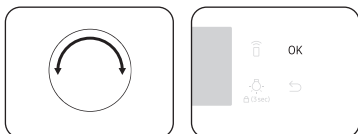
Коли піч працює, встановіть перемикач режимів у положення «**○**». За кілька секунд піч вимкнеться. Це дозволяє уникнути застосування неправильних команд; піч чекає кілька секунд, щоб користувач міг змінити налаштування.

Спеціальні функції

Додавайте спеціальні чи додаткові функції для покращання результатів приготування.



1. За допомогою перемикача режимів виберіть .



2. За допомогою регулятора виберіть функцію, тоді натисніть **ОК**. З'явиться значення температури за замовчуванням.

3. Встановіть температуру приготування, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «**Стандартні налаштування**».

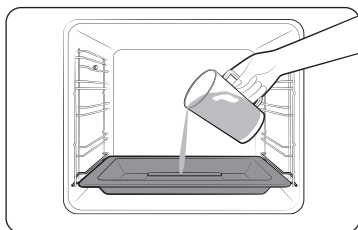
4. Натисніть **ОК**, щоб увімкнути функцію.



	Режим	Температурний діапазон (°C)	Рекомендована температура (°C)	Вказівки
F1	Розігрівання посуду	30-80	50	Використовуйте для розігрівання тарілок чи іншого посуду.
F2	Розморожування	30-60	30	Цей режим використовується для розморожування заморожених продуктів, запікання продуктів, фруктів, випікання тортів, приготування кремів і шоколаду. Тривалість розморожування залежить від типу, розміру й кількості продуктів.

Природна пара (лише для окремих моделей)

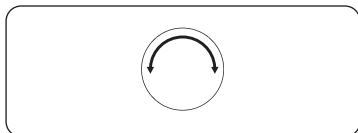
Режим природної пари дозволяє випікати хліб, хрусткий зовні і вологий всередині. Для досягнення кращого результату рекомендовано попередньо розігріти піч.



1. Поставте лоток для пароварки на дно відділення.
2. Налийте в лоток 250 мл води (лише коли піч холодна).



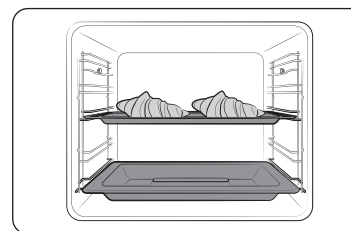
3. Встановіть режим **Конвекції** і виберіть режим **Природної пари** .



4. Повертайте регулятор, щоб вибрати температуру.



5. Натисніть **ОК**, щоб почати розігрівання.



6. Поставте їжу у піч на будь-яку решітку та почніть готувати.

ПРИМІТКА

- Не доливайте воду під час приготування або коли піч гаряча.
- Протріть дно камери вологою ганчіркою, коли піч повністю охолоне після використання в режимі природної пари.
- Щоб видалити наліт, який утворюється після тривалого використання печі, скористайтесь м'якою ганчіркою зі спеціальним мийним засобом.

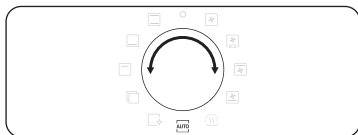
Режим **Природної пари** працює лише в режимі **Конвекції** .

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Круасани, 4-6 шт.	Універсальна форма	3	190	20-25
Листковий пиріг з яблуками	Універсальна форма	3	190	20-25
Данська випічка	Універсальна форма	3	190	20-30
Булочка	Універсальна форма	3	180	20-30
Білий хліб	Решітка-гриль	2	180	30-40

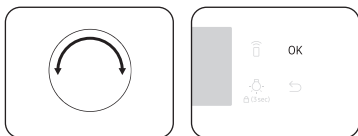
Робочі режими

Автоматичне приготування

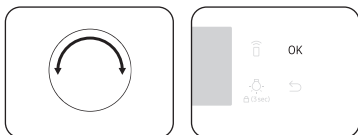
Для недосвідчених кухарів піч пропонує загалом 20 програм автоматичного приготування. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і зусилля. Тривалість і температуру приготування буде налаштовано відповідно до вибраного рецепту.



1. За допомогою перемикача режимів виберіть **АУТО**.



2. За допомогою регулятора виберіть програму, тоді натисніть **ОК**.



3. Повертайте регулятор, щоб вибрати розмір порції. Діапазон ваги залежить від програми.
4. Натисніть **ОК**, щоб почати приготування.

ПРИМІТКА

- У деякі елементи **Програми автоматичного приготування** входить розігрівання. Для таких програм відображається перебіг процесу попереднього розігрівання. Після того як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч. Тоді натисніть кнопку **Час приготування**, щоб розпочати приготування в автоматичному режимі.
- Докладніше читайте в розділі «Програми автоматичного приготування» у цьому посібнику.

Очищення

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

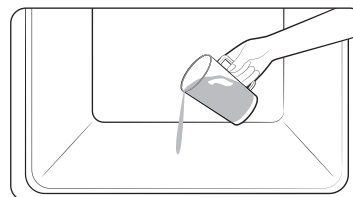
Функція	Вказівки
C1	Очищення паром Ця функція корисна для очищення паром слабких забруднень.
C2	Піролітичне * Піролітичне очищення режим – це функція очищення з високотемпературним нагріванням. Вона дозволяє спалювати залишки жиру для полегшення очищення вручну. 1 год 50 хв (налаштування за замовчуванням) / 2 год 10 хв / 2 год 30 хв

ПРИМІТКА

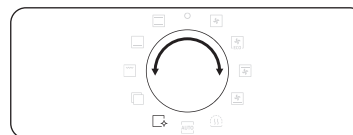
Функція позначена зірочкою (*) доступна лише на певних моделях.

Очищення паром

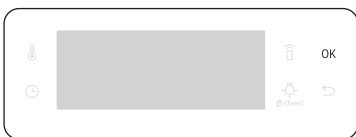
Ця функція корисна для очищення паром слабких забруднень. Це заощаджує ваш час, усуваючи потребу регулярно чистити піч вручну. Під час процесу на дисплеї відобразиться залишковий час.



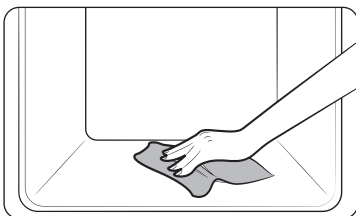
1. Налийте 400 мл води на дно печі і закрийте дверцята.



2. За допомогою перемикача режимів виберіть .



3. За допомогою регулятора виберіть режим С1, тоді натисніть **ОК**.
Робота режиму очищення паром 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

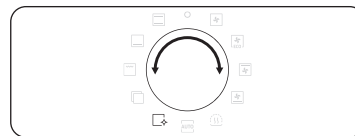
- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію очищення паром, рекомендовано усунути складні забруднення за допомогою м'якого засобу.
- Після завершення робочого циклу залиште дверцята печі привідчиненими. Таким чином внутрішня емальована поверхня краще висохне.
- Якщо піч всередині гаряча, ввімкнути функцію очищення 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.

Піролітичне очищення

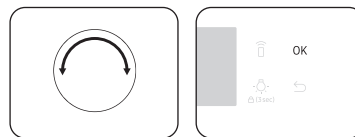
Піролітичне очищення режим – це функція очищення з високотемпературним нагріванням. Вона дозволяє спалювати залишки жиру для полегшення очищення вручну.

📖 ПРИМІТКА

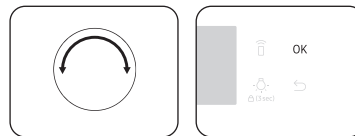
Функція піролітичного очищення доступна лише для відповідних моделей.



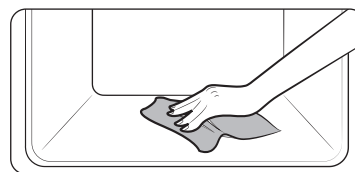
1. Вийміть усе приладдя, зокрема бокові доріжки, і вручну витріть великі залишки їжі. Інакше під час очищення вони можуть зайнятися і призвести до пожежі.
2. За допомогою перемикача режимів виберіть



3. За допомогою регулятора виберіть режим С2, тоді натисніть **ОК**.



4. Повертаючи регулятор, виберіть час очищення з-поміж 3 рівнів: 1 год 50 хв (налаштування за замовчуванням), 2 год 10 хв та 2 год 30 хв
5. Натисніть **ОК**, щоб почати очищення.



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

Робочі режими



УВАГА

- Не торкайтеся печі під час циклу очищення, оскільки вона дуже нагрівається.
- Для уникнення нещасних випадків стежте за тим, щоб діти перебували якомога далі від печі.
- Не вимикайте живлення печі відразу після завершення циклу: зачекайте, доки вентилятор її охолодить.



ПРИМІТКА

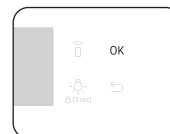
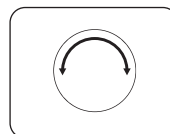
- Після запуску циклу піч усередині нагрівається. Задля безпеки дверцята блокуються. Після закінчення циклу та охолодження печі дверцята буде розблоковано.
- Перед чищенням переконайтеся, що піч порожня. Через високу температуру всередині печі приладдя може деформуватись.

Таймер

Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.



1. Натисніть .



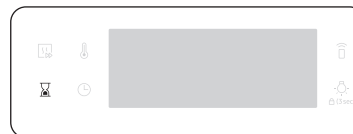
2. За допомогою регулятора встановіть час і натисніть **OK**.
Максимально можна встановити 23 години і 59 хвилин.



ПРИМІТКА

- Після того, як мине встановлений час, піч подасть звуковий сигнал і на дисплеї блиматиме індикація «0:00».
- Налаштування таймера можна змінити в будь-який час.

Увімкнення/вимкнення звуку



1. Щоб вимкнути звук, торкніть і утримуйте упродовж 3 секунд кнопку . На дисплеї блиматиме значення **1**.
2. Виберіть **1** і натисніть **OK**. І за допомогою регулятора встановіть «Увімк.» і натисніть **OK**.
3. Щоб увімкнути звук, повторіть кроки **1, 2**, встановіть значення «Вимк.» і натисніть **OK**.

Увімкнення/вимкнення мережі Wi-Fi



1. Щоб увімкнути Wi-Fi, торкніть і утримуйте упродовж 3 секунд кнопку . На дисплеї блиматиме значення **1**.
2. Виберіть **2** і натисніть **OK**. І за допомогою регулятора встановіть «Увімк.» і натисніть **OK**.
3. Щоб вимкнути Wi-Fi, повторіть кроки **1, 2**, встановіть значення «Вимк.» і натисніть **OK**.

Розумне приготування

Приготування вручну

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо акриламід

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

📖 ПРИМІТКА

- Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо інше не вказано в розділі «Розумне приготування».
- 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 розділі «Розумне приготування», 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
Мрамуровий кекс	Решітка-гриль, ємність для кексу	3		175-185	50-60
Пиріг	Решітка-гриль, форма для пирога Ø 20 см	3		190-200	50-60
Дріжджовий пиріг із фруктами і посипкою	Універсальна форма	2		160-180	40-50
Фруктовий крамбл	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	3		170-180	25-30
Британські булочки	Універсальна форма	3		180-190	30-35
Лазанья	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	3		190-200	25-30
Меренге	Універсальна форма	3		80-100	100-150
Суфле	Решітка-гриль, форми для суфле	3		170-180	20-25
Яблучний пиріг із дріжджового тіста	Універсальна форма	3		150-170	60-70
Піца по-домашньому, 1–1,2 кг	Універсальна форма	2		190-210	10-15
Заморожена випічка з листового тіста, з начинкою	Універсальна форма	2		180-200	20-25

Розумне приготування

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

Смаження

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

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

* Переверніть, як мине половина часу приготування.

Приготування в режимі гриля

Рекомендовано попередньо розігріти піч впродовж 5-10 хвилин у режимі великого гриля. Перевертайте, щойно 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	20-30
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	25-35

* Перевернути, 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
Заморожені чіпси для приготування в печі	Універсальна форма	3		220-225	20-25
Заморожені крокети	Універсальна форма	3		220-230	25-30

Професійне смаження

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

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

Розумне приготування

Еко-конвекція

У цьому режимі застосовується оптимізована система нагрівання, яка дає змогу економити енергію під час приготування страв. Для заощадження електроенергії в цьому режимі не рекомендовано використовувати функцію розігрівання.

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
Смажене яловиче філе, 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

Програми автоматичного приготування

У таблиці нижче подано 20 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв.

У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо. У посібнику з вказівками ви знайдете кілька рецептів для програм автоматичного приготування.

Програми автоматичного приготування від 1 до 8, 18 і 19 включають розігрівання, і на екрані відображається перебіг процесу розігрівання. Після того як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч.

Тоді натисніть кнопку **Час приготування**, щоб розпочати приготування в автоматичному режимі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A1	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.		
A2	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.		
A3	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.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 4	Яблучний пиріг	1,2-1,4	Решітка-гриль	2
		Зробіть яблучний пиріг і викладіть його в круглу металеву форму діаметром 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 в 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 в 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 в 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 +	2
		1,1-1,3	Універсальна форма	1
		Додайте до яловичини приправи і поставте м'ясо в холодильник на 1 годину. Покладіть м'ясо на решітку жирною стороною догори.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 10	Смажені відбивні з баранини з травами	0,4-0,6	Решітка-гриль +	4
		0,6-0,8	Універсальна форма	1
		Замаринуйте відбивні з баранини в травах і спеціях та викладіть на решітку-гриль.		
A 11	Ціла курка	0,9-1,1	Решітка-гриль +	2
		1,1-1,3	Універсальна форма	1
		Помийте та почистьте курку. Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть її на решітку-гриль грудинкою донизу й повертайте, як-тільки пролунає сигнал.		
A 12	Куряча грудинка	0,4-0,6	Решітка-гриль +	4
		0,6-0,8	Універсальна форма	1
		Замаринуйте грудинки й викладіть на решітку-гриль.		
A 13	Форель	0,3-0,5	Решітка-гриль +	4
		0,5-0,7	Універсальна форма	1
		Помийте й 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 +	4
		0,6-0,8	Універсальна форма	1
		Сполосніть і почистьте філе. 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 й помідорів черрі. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть рівномірно у формі.		

Розумне приготування










Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A16	Запечені половинки картоплі	0,6-0,8	Універсальна форма	3
		0,8-1,0		
		Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл уздовж. Викладіть у форму зрізану стороною догори і змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями.		
A17	Заморожені чіпси для приготування в печі	0,3-0,5	Універсальна форма	3
		0,5-0,7		
		Рівномірно розкладіть заморожені чіпси у формі.		
A18	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.		
A19	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.		
A20	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.		

Вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN 60350-1

1. Випікання

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

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



* У разі використання скляної посудини з кришкою (Ø 26 см) у звичайному режимі збільште час готування на 5 хвилин.

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

*** Два пироги розташовуються таким чином: посередині один поверх іншого.


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		270 (макс.)	1-2
Гамбургери з яловичиною * (12 шт.)	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	4 1		270 (макс.)	1) 15–18 2) 5–8

* Перевертайте, коли 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.

Добірка поширених рецептів для приготування з автоматичними програмами

Картопляна запіканка

Інгредієнти 800 г картоплі, 100 мл молока, 100 мл вершків, 50 г збитих цілих яєць, по 1 ст. л. солі, перцю, мускатного горіха, 150 г тертого сиру, масло, чебрець

Вказівки Почистьте картоплю і поріжте на шматки товщиною 3 мм. Добре змастіть вершковим маслом дно посудини (22–24 см). Розкладіть шматки на чистий рушник, накрійте їх рушником і не відкривайте, поки не приготує решту інгредієнтів. Викладіть решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, у велику посудину і ретельно перемішайте. Викладіть шматки картоплі у посудину, накладаючи їх один на один, і викладіть суміш поверх картоплі. Посипте тертим сиром і випікайте. Коли страва буде готова, прикрасьте її свіжими листочками чебрецю.

Овочева запіканка

Інгредієнти 800 г овочів (цукіні, помідори, цибуля, морква, перець, попередньо проварена картопля), 150 мл вершків, 50 г збитих яєць, по 1 ст. л. солі, спецій (перець, петрушка або розмарин), 150 г тертого сиру, 3 ст. л. оливкової олії, листочки чебрецю

Вказівки Помийте овочі й наріжте їх скибочками товщиною 3–5 мм. Покладіть нарізані овочі шарами в посудину для запіканки (22–24 см) і додайте олію. Змішайте решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, і залийте сумішшю овочі. Посипте тертим сиром і випікайте. Прикрасьте готову страву кількома свіжими листочками чебрецю.

Розумне приготування

Лазанья

Інгредієнти 2 ст. л. оливкової олії, 500 г фаршу із яловичини, 500 мл помідорового соусу, 100 мл м'ясного бульйону, 150 г смужок висушеної лазаньї, 1 цибуля (поріzana), 200 г тертого сиру, 1 ст. л. висушеної потертої петрушки, орегано, базилік

Вказівки Приготуйте соус із м'яса і помідорів. Розігрійте олію на сковорідці, тоді готуйте фарш із яловичини і цибулю упродовж 10 хвилин до золотистого кольору. Влийте помідоровий соус і яловичий бульйон, додайте сушені трави. Доведіть до кипіння, тоді тушуйте ще 30 хвилин.
Готуйте лазанью відповідно до вказівок на упаковці. Викладіть лазанью, м'ясний соус і сир, тоді знову повторіть усі дії з початку. Рівномірно посипте верхній шар пасти сиром, що залишився, і запікайте.

Яблучний пиріг

Інгредієнти

- **Тісто:** 275 г борошна, $\frac{1}{2}$ ст. л. солі, 125 г білої цукрової пудри, 8 г ванільного цукру, 175 г холодного масла, 1 яйце (збите)
- **Начинка:** 750 г твердих цілих яблук, 1 ст. л. лимонного соку, 40 г цукру, $\frac{1}{2}$ ст. л. кориці, 50 г родзинок без кісточок, 2 ст. л. панірувальних сухарів

Вказівки Просійте борошно з сіллю над великою чашею. Просійте цукрову пудру і ванільний цукор. Розріжте масло 2 ножами на малі кубики і розітріть із борошном. Додайте $\frac{3}{4}$ збитого яйця. Замішайте усі інгредієнти у кухонному комбайні до утворення крихкої маси. Сформуйте руками з тіста кулю. Обгорніть плівкою і покладіть у холодильник на 30 хвилин.
Змастіть розбірну форму для випікання (діаметром 24–26 см) жиром і посипте дно борошном. Розкачайте $\frac{3}{4}$ тіста товщиною 5 мм. Викладіть тісто у форму (на дно і стінки форми).
Почистьте і повиймайте з яблук кісточки. Поріжте яблука на кубики $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ см. Збризніть яблука лимонним соком і ретельно перемішайте. Помийте і висушіть смородину і родзинки. Додайте цукор, корицю, родзинки і смородину. Ретельно перемішайте і посипте тісто на дні панірувальними сухарями. Злегка потисніть. Розкачайте решту тіста. Поріжте тісто на малі смужки і розкладіть їх навхрест поверх начинки. Змастіть пиріг рештою збитого яйця.

Кіш лорен

- Інгредієнти**
- **Тісто:** 200 г звичайного борошна, 80 г масла, 1 яйце
 - **Начинка:** 75 г нежирного бекону, нарізаного кубиками, 125 мл вершків, 125 г свіжих вершків, 2 яйця, збиті, 100 г тертого швейцарського сиру, сіль і перець

Вказівки Щоб приготувати тісто, покладіть борошно, масло і яйце у чашу і перемішайте до утворення м'якої маси, тоді залиште тісто у холодильнику на 30 хвилин. Розкачайте тісто і викладіть у змащену жиром керамічну посудину для кішу (діаметром 25 см). Прощтрикніть тісто виделкою. Змішайте яйця, вершки, свіжі вершки, сир, сіль і перець. Вилийте суміш на тісто одразу перед випіканням.

Фруктовий крамбл

- Інгредієнти**
- **Начинка:** 200 г борошна, 100 г масла, 100 г цукру, 2 г солі, 2 г порошку кориці
 - **Фрукти:** 600 г різноманітних фруктів

Вказівки Змішайте всі інгредієнти до утворення крихкої маси для прикрашання десерту. Викладіть фрукти в посудину для запікання, а зверху посипку.

Піца по-домашньому

- Інгредієнти**
- **Тісто для піци:** 300 г муки, 7 г сухих дріжджів, 1 ст. л. оливкової олії, 200 мл теплої води, 1 ст. л. цукру і солі
 - **Начинка:** 400 г нарізаних овочів (баклажан, кабачок, цибуля, помідор), 100 г шинки або бекону (подрібненого), 100 г тертого сиру

Вказівки Викладіть борошно, дріжджі, олію, сіль, цукор і влийте теплу воду в чашу і змішайте до утворення вологої маси. Змішуйте тісто міксером чи вручну упродовж 5–10 хвилин. Накрийте кришкою і покладіть у піч на 30 хвилин за температури 35 °С. Розкачайте тісто прямокутної форми, попередньо посипавши поверхню борошном, і викладіть тісто у форму. Викладіть помідорове пюре на тісто, тоді викладіть шинку, гриби, оливки і помідори. Посипте рівномірно сиром і запікайте.

Смажена вирізка яловичини

- Інгредієнти** 1 кг вирізки яловичини, 5 г солі, 1 г перцю, по 3 г розмарину, чебрецю

Вказівки Приправте яловичину сіллю, перцем і розмарином і залиште у холодильнику на 1 годину. Викладіть на решітку-гриль. Покладіть у піч і готуйте.

Смажені відбивні з баранини з травами

- Інгредієнти** 1 кг відбивних із баранини (6 шматків), 4 великі зубці часнику (витиснути), 1 ст. л. свіжого чебрецю (подрібненого), 1 ст. л. свіжого розмарину (подрібненого), 2 ст. л. солі, 2 ст. л. оливкової олії

Вказівки Змішайте сіль, часник, трави та олію і покладіть в цю суміш м'ясо. Переверніть м'ясо, щоб воно вкрилося маринадом з усіх боків, і залиште на 30 хвилин – 1 годину за кімнатної температури.

Розумне приготування

Реберця свинини

Інгредієнти 2 шматки свинячих реберець, 1 ст. л. чорного перцю, 3 лаврові листочки, 1 цибулина (подрібнена), 3 зубчики часнику (подрібненого), 85 г коричневого цукру, 3 ст. л. ворсестеширського соусу, 2 ст. л. помідорового пюре, 2 ст. л. оливкової олії

Вказівки Приготуйте соус для барбекю. Розігрійте олію в сковорідці й додайте цибулю. Готуйте до м'якості, потім додайте решту інгредієнтів. Смажте, тоді зменште температуру і тушуйте ще 30 хвилин. Замаринуйте реберця в соусі барбекю і залиште на 30 хвилин –1 годину.

Догляд

Очищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Внутрішня частина

- Для очищення внутрішньої частини печі використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для очищення або теплий мильний розчин.
- Не чистьте вручну ущільнювачі дверцят.
- Щоб не пошкодити емальовані поверхні печі, використовуйте лише стандартні засоби для очищення.
- Щоб видалити стійкий бруд, використовуйте спеціальний засіб для очищення печі.
- Оскільки температура в камері для приготування на початковому етапі підвищується, ви можете виявити деякі плями на внутрішньому склі дверцят. Якщо таке трапиться, вимкніть піч і зачекайте, поки вона охолоне. Тоді протріть внутрішнє скло паперовим рушником або чистою ганчіркою із нейтральним мийним засобом.

Зовнішня поверхня печі

Для очищення зовнішньої поверхні, наприклад дверцят, ручки і дисплея, використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для очищення 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 (лише для окремих моделей)

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

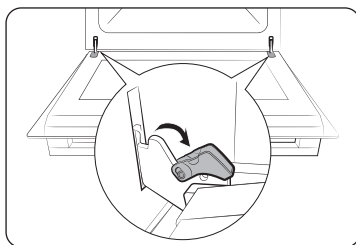
1. Вийміть все приладдя з печі.
2. Почистьте піч всередині.
3. Виберіть режим конвекції із максимальною температурою і увімкніть цей режим на одну годину.

Дверцята

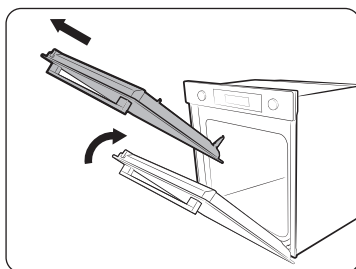
Зняти дверцята з печі можна лише з метою очищення. Щоб зняти дверцята для очищення, дотримуйтеся вказівок нижче.

▲ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

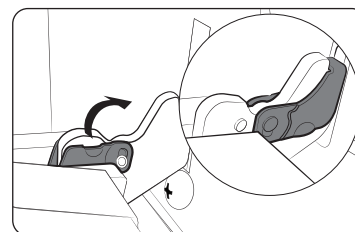
Дверцята печі важкі.



1. Відкрийте дверцята й відкрийте фіксатори на обох завісах.



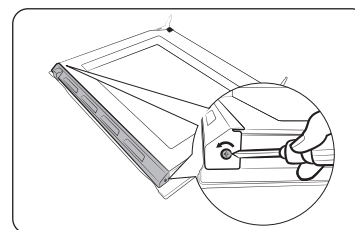
2. Закрийте дверцята на приблизно 70°. Притримуйте дверцята печі з боків обома руками, підніміть і потягніть догори, щоб зняти із завіс.
3. Протріть дверцята чистою ганчіркою, змоченою в мильній воді.



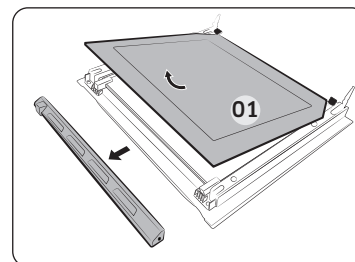
4. Після цього виконайте дії пунктів 1–2 вище у зворотному порядку, щоб установити двері на місце. Упевніться, що фіксатори на завісах закрито з обох боків.

Скло дверцят

Залежно від моделі дверцята печі обладнано 3–4 шарами скла, розташованими один за одним. Виймати скло з дверцят можна лише з метою очищення. Щоб зняти скло з дверцят для очищення, дотримуйтеся вказівок нижче.

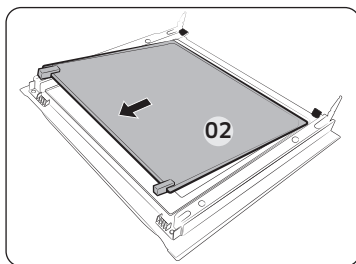


1. За допомогою викрутки викрутіть гвинти зліва і справа.

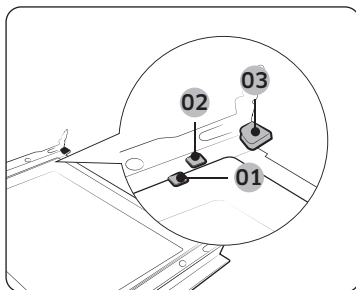


2. Зніміть кришки в напрямку стрілок
3. Зніміть перший шар скла із дверцят.

Догляд

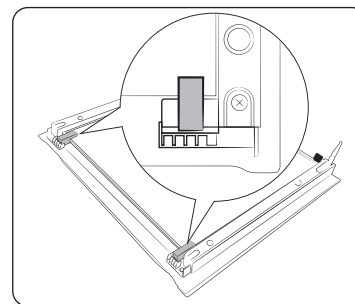


4. Зніміть другий шар із дверцят у напрямку стрілки.
5. Протріть скло чистою ганчіркою, змоченою в мильній воді.



6. Після завершення встановіть шари скла в такому порядку:
 - Вставте пласт 2 між затискачами 1 і 2, а пласт 1 – у затискач 3 у вказаному порядку.

- 01 Затискач 1
- 02 Затискач 2
- 03 Затискач 3

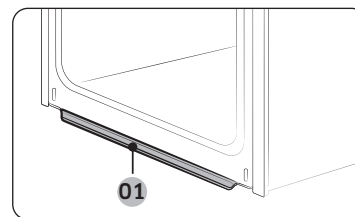


7. Перевірте, чи належним чином встановлено гумові тримачі і надійно зафіксуйте скло.
8. Щоб встановити дверцята на місце, виконайте дії кроків 1–2 вище у зворотньому порядку.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Щоб запобігти втратам тепла, належним чином вставте скло.

Лоток для води



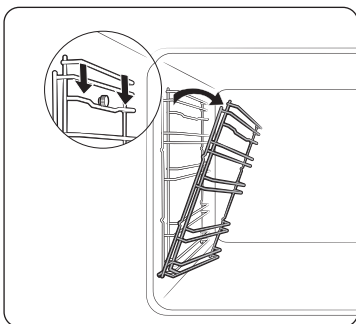
- 01 Лоток для води

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

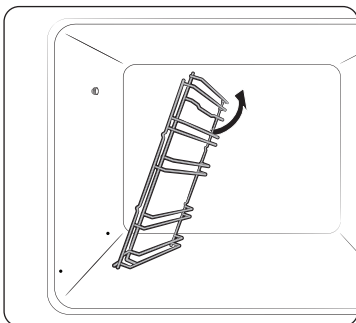
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Бокові доріжки (лише для окремих моделей)



1. Натисніть верхній ряд на доріжці зліва і опустіть на приблизно 45°.



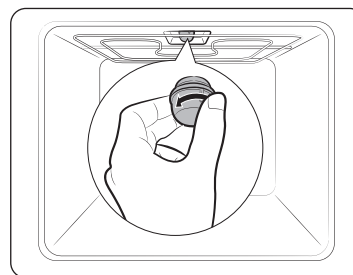
2. Потягніть і зніміть нижній ряд із бокової доріжки ліворуч.
3. Зніміть бокову доріжку праворуч.
4. Почистьте обидві бокові доріжки.
5. Після цього виконайте дії кроків 1-2 вище у зворотньому порядку, щоб встановити бокові доріжки на місце.

ПРИМІТКА

Піч працює без бокових доріжок і решіток.

Заміна

Лампочки



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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Усунення несправностей

Що слід перевірити

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

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

Проблема	Причина	Вирішення
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	• Можливо, піч встановлено в місці без належної вентиляції	• Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	• Можливо, між дверцятами і внутрішньою поверхнею печі застрягли залишки їжі	• Ретельно почистьте піч і знову відкрийте дверцята.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	• Можливо, лампочка увімкнулася, а тоді вимкнулася	• Лампочка вимикається автоматично за деякий час для заощадження живлення. Її можна 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 • Можливо, використовується розетка без заземлення	• Перевірте, чи належним чином заземлено живлення.
Протікає вода.	• Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю виробу.	• Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
Через зазор у дверцятах виходить пара.		
В печі залишається вода.		

Проблема	Причина	Вирішення
Надто яскраве світло в печі.	<ul style="list-style-type: none"> Яскравість світла змінюється зі зміною потужності. 	<ul style="list-style-type: none"> Зміна потужності під час готування не є несправністю, тому не слід хвилюватися.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	<ul style="list-style-type: none"> Вентилятор автоматично працює упродовж певного часу, щоб провітрити піч всередині. 	<ul style="list-style-type: none"> Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.
Піч не нагрівається.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, відкрито дверцята 	<ul style="list-style-type: none"> Закрийте дверцята і перезапустіть піч.
	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, неправильно встановлені елементи управління печі 	<ul style="list-style-type: none"> Дивіться розділ про роботу печі і перезапустіть піч.
	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, згорів запобіжник чи пошкоджено переривач. 	<ul style="list-style-type: none"> Замініть запобіжник або перезапустіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.
Під час роботи з печі йде дим.	<ul style="list-style-type: none"> Під час початкового встановлення 	<ul style="list-style-type: none"> Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівального елемента може йти дим. Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим припиниться.
	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, на нагрівальному елементі є їжа 	<ul style="list-style-type: none"> Дайте печі повністю охолонути і видаліть їжу з нагрівального елемента.
Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, ви використовуєте пластмасові чи інші ємності, які не є термостійкими 	<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте скляні ємності, які витримують високу температуру.

Проблема	Причина	Вирішення
Піч не готує належним чином.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, ви надто часто відкриваєте дверцята під час роботи печі 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Не працює функція очищення парю.	<ul style="list-style-type: none"> Це тому, що температура надто висока. 	<ul style="list-style-type: none"> Дайте печі охолонути, тоді увімкніть знову.
Не працює режим однорівневого приготування.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, у піч встановлено розділювач. 	<ul style="list-style-type: none"> Вийміть розділювач і увімкніть піч.

Усунення несправностей

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-23		
C-F1	Виникає лише під час читання / запису EEPROM	
C-F0	Можливо, між головною й додатковою платами керування немає зв'язку	
C-F2	Виникає в разі проблем зі зв'язком між сенсорною платою й головною (Main micom) чи додатковою (Sub micom) платою керування	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. <ul style="list-style-type: none">• Менше 100 °C – 16 год.• Від 105 °C до 240 °C – 8 год.• Від 245 °C до макс. – 4 год.	Це не є несправністю системи. Вимкніть піч і вийміть їжу. Тоді повторіть спробу, як звичайно.

Технічні характеристики

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

Напруга під'єднання	230–240 В змінного струму 50 Гц	
Максимальна споживана потужність	3500-3850 Вт	
Розміри (Ш × В × Г)	Окремий пристрій	595 x 596 x 570 мм
	Вбудована	560 x 579 x 549 мм
Об'єм	76 л	

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років

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

Мікрофіша

SAMSUNG	Samsung
Ідентифікація моделі	NV7B411****, NV7B412****, NV7B413****, NV7B414****, NV7B415****
Коефіцієнт енергоефективності печі (на камеру)	81,6
Клас енергоефективності печі (на камеру)	A+
Споживання електроенергії (електрика) для розігрівання страви стандартної ваги в електропечі у звичайному режимі (кінцева електрична енергія) (електропін)	1,05 кВт-год
Споживання електроенергії для розігрівання страви стандартної ваги в електропечі в режимі роботи вентилятора (кінцева електрична енергія) (електропін)	0,71 кВт-год
Кількість камер	1
Джерело тепла печі (електрика чи газ)	електрика
Об'єм камери печі (V)	76 л
Маса виробу (M)	NV7B411****: 31,7 кг NV7B412****: 31,7 кг NV7B413****: 36,7 кг NV7B414****: 31,7 кг NV7B415****: 36,7 кг
Тип печі	Вбудована

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

Поради щодо заощадження електроенергії

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

Моделі з радіопередавачем або радіомовним приймачем

- Самсунг Електронікс Ко., Лтд. заявляє, що це обладнання відповідає вимогам «Технічного регламенту радіообладнання», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.05.2017р. № 355
- Повний текст декларації відповідності доступний за такою адресою: <http://www.samsung.com> перейдіть на сторінку Підтримка > Пошук за кодом моделі.

Для моделей з радіопередавачами застосовується така інформація

- Це обладнання може використовуватись на території України.

	Частотний діапазон	Потужність передавача (макс.)
Wi-Fi	2412-2472 МГц	20 дБм
Bluetooth	2402-2480 МГц	10 дБм

Загальне споживання електроенергії в режимі очікування, Вт (усі мережеві порти – в увімкненому стані)		1,9 Вт
Період до активації функції керування потужністю, хв.		20 хвилин
Wi-Fi	Споживання електроенергії в режимі очікування, Вт	1,9 Вт
	Період до активації функції керування потужністю, хв.	20 хвилин
Режим вимкнення	Споживання електроенергії	0,5 Вт
	Період до активації функції керування потужністю, хв.	30 хвилин

Вимірювання та розрахунок енергоспоживання здійснений на підставі Постанови КМУ № 733 від 14.08.2019 р., та згідно з національними стандартами, що є ідентичними відповідним європейським гармонізованим стандартам ДСТУ EN 50564 (EN 50564).