

Вбудована піч

Посібник зі встановлення та користування

NV75K5541RS / NV75K5541RB



SAMSUNG

Зміст

Як користуватися цим посібником	3	Робочі режими	12
У тексті посібника користувача використовуються такі символи:	3	Панель керування	12
Вказівки з техніки безпеки	3	Стандартні налаштування	13
Важливі застереження з техніки безпеки	3	Режими приготування (окрім гриля)	16
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	6	Режими приготування (гриль)	18
Автоматична функція заощадження електроенергії	6	Температурний діапазон для режиму дворівневого приготування	19
Встановлення	6	Щоб зупинити приготування	20
Комплект постачання	6	Спеціальні функції	21
Під'єднання живлення	7	Режим автоматичного приготування	21
Монтування печі в шафу	8	Чищення парою	22
Перед початком роботи	10	Таймер	23
Початкові налаштування	10	Увімкнення/вимкнення звуку	23
Запах нової печі	10	Готуємо з розумом	24
Розумний механізм безпеки	10	Приготування вручну	24
Приладдя	10	Програми автоматичного приготування	29
Режим дворівневого приготування	12	Вказівки щодо приготування страв	33
		Добірка поширених рецептів для приготування з автоматичними програмами	34
		Догляд	37
		Чищення	37
		Заміна	40
		Усунення несправностей	41
		Що слід перевірити	41
		Інформаційні коди	43
		Додаток	44

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.

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

Вказівки з техніки безпеки

Діти, старші 8-ми 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 під час роботи. 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 парюю 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 парюю.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

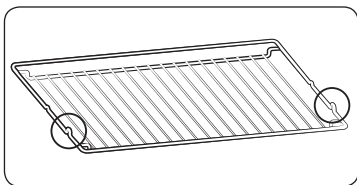
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

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 пристрою нагріваються.



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

⚠ УВАГА

Якщо піч було пошкоджено під час транспортування, не підключайте її.
До джерела живлення цей пристрій має підключати лише електрик із відповідною ліцензією.
У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою не вмикайте його.
Ремонт має виконувати тільки технічний персонал із відповідною ліцензією. Невідповідний ремонт може спричинити значну небезпеку для вас та інших. Якщо піч потребує ремонту, зверніться в центр обслуговування SAMSUNG або до місцевого дилера.
Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.
Піч слід під'єднати до джерела живлення через схвалений автоматичний переривач або запобіжник. Не використовуйте адаптери для кількох штекерів або подовжувачі.
На час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимикати.
Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.
Якщо цей пристрій обладнано функцією приготування на парі, не використовуйте його, якщо картридж подачі води пошкоджено (стосується лише моделей, які обладнано функцією приготування на парі).
Якщо картридж тріснув або поламався, не використовуйте його і зверніться до найближчого центру обслуговування (стосується лише моделей, які обладнано функцією приготування на парі).
Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.
Під час роботи внутрішні поверхні печі нагріваються і можуть спричинити опіки. Не торкайтесь нагрівальних елементів або внутрішньої поверхні печі, допоки вони не охолонуть.
Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.
Під час роботи за високої температури впродовж тривалого часу поверхня печі нагрівається.
Під час приготування їжі будьте обережні, коли відкриваєте дверцята печі, оскільки може статися викид гарячого повітря і пари.

Якщо ви готуєте страви, які містять спирт, зважте на те, що через високу температуру спирт може випаруватись, і пара може загорітись у разі контактування з гарячими частинами печі. Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.

Під час роботи печі діти мають перебувати на безпечній відстані.

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

Не 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

- 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

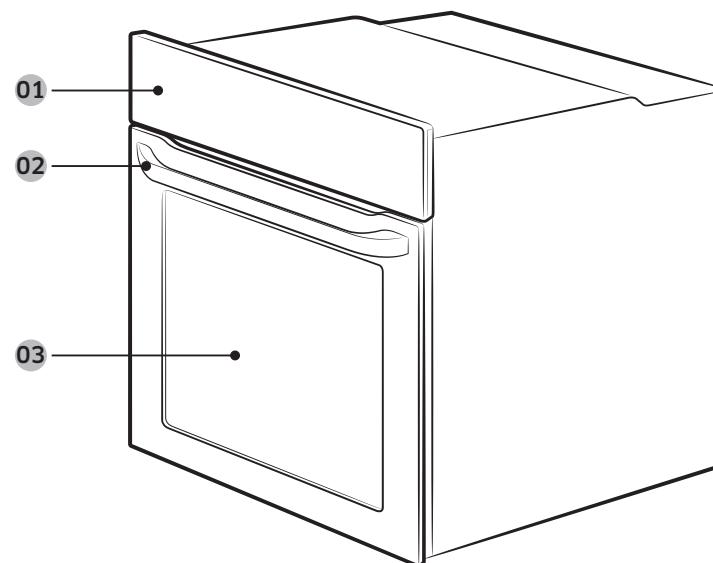
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

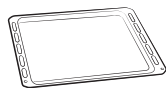
Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



Решітка-гриль



Решітка *



Форма для випікання *



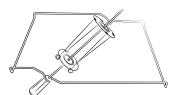
Універсальна форма *



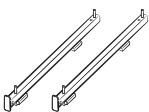
Глибока форма *



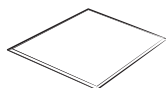
Рожен для смаження *



Рожен для смаження і приготування шашлика *



Телескопічні рейки *

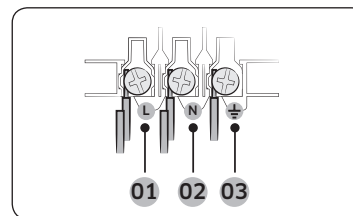


Розділювач

ПРИМІТКА

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

Під'єднання живлення



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

Підключіть піч до електричної розетки. Якщо штепсельна розетка недоступна через обмеження струму, слід використовувати багатополісний 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 таблиці.

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

Контакт (⏚) призначений для заземлення. Спершу підключіть жовту і зелену лінії (заземлення), які мають бути довгими за інші. Якщо ви користуєтеся штепсельною розеткою, встановлюйте піч так, щоб розетка була легкодоступною. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, спричинені відсутнім чи неналежно встановленим заземленням.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



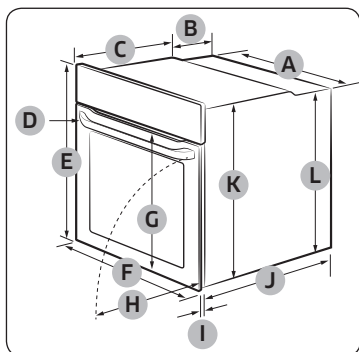
Встановлення

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.

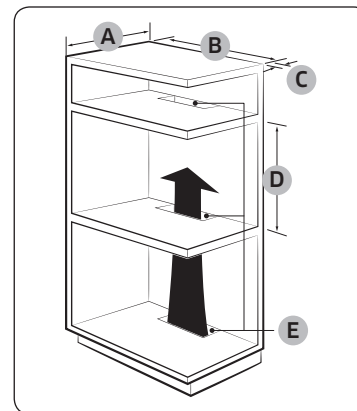
Піч має належним чином провітрюватися. Для належної вентиляції залиште простір близько 50 мм між нижньою полицею шафки і опорною стіною. Встановлюючи піч під варильною поверхнею, дотримуйтеся вказівок зі встановлення варильної поверхні.

Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

A	560	G	Макс. 506
B	175	H	Макс. 494
C	370	I	21
D	Макс. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

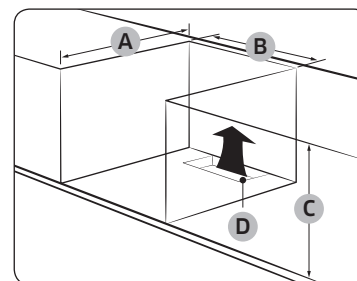


Вбудована шафка (мм)

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)

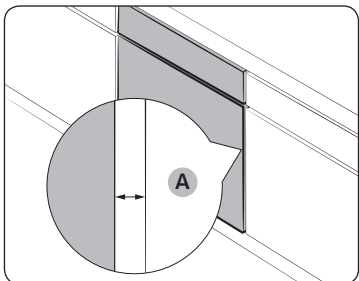
A	Мін. 550
B	Мін. 560
C	Мін. 600
D	Мін. 460 x мін. 50

ПРИМІТКА

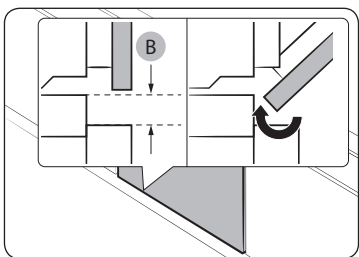
Вбудована шафка для печі має мати вентиляційні отвори (**D**) для відведення тепла і циркуляції повітря.



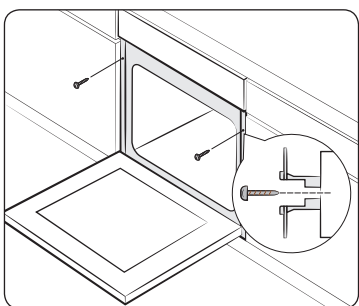
Встановлення печі



Упевніться, що між пристроєм та кожною стороною шапки 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 шапки, спершу від'єднайте живлення від печі і викрутіть 2 гвинти з обох боків печі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

📖 ПРИМІТКА

Фактичний вигляд печі може бути дещо іншим залежно від моделі.



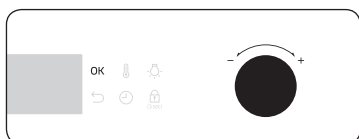
Перед початком роботи

Початкові налаштування

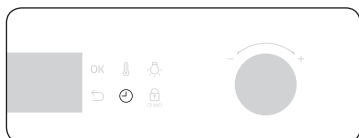
Коли ви вмикаєте піч уперше, на екрані з'явиться час за замовчуванням «12:00» і при цьому години («12») блиматимуть. Щоб встановити поточний час, дотримуйтеся вказівок нижче.




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



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



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

Запах нової печі

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

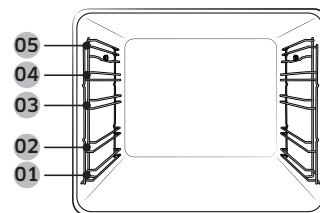
1. Вийміть усе приладдя з печі.
2. Увімкніть піч у режимі конвекції за температури 200 °C або звичайному режимі за температури 200 °C на годину. Таким чином буде спалено будь-які залишки виробництва.
3. Після цього вимкніть піч.

Розумний механізм безпеки

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

Приладдя

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



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

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



Основні вказівки з використання

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

Решітка-гриль	Решітка-гриль призначена для приготування страв на грилі і смаження. Встановлюйте решітку-гриль частинами, які виступають (тримачами з обох сторін), до переду.
Решітка *	Решітка використовується з лотком, що дозволяє уникнути потрапляння крапель на дно печі.
Форма для випікання *	Форма для випікання (глибина: 20 мм) використовується для випікання пирогів, печива тощо. Ставте скошеною стороною до переду.
Універсальна форма *	Універсальна форма (глибина: 30 мм) використовується в основному для смаження страв. Використовуйте решітку з лотком, щоб уникнути потрапляння крапель на дно печі. Ставте скошеною стороною до переду.
Глибока форма *	Глибока форма (глибина: 50 мм) використовується для смаження з або без решітки з лотком. Ставте скошеною стороною до переду.
Рожен для смаження *	Рожен для смаження використовується для приготування страв, наприклад курки, на грилі. Використовуйте рожен для смаження лише в режимі однорівневого приготування на рівні 4, де наявний адаптер для рожна. Викрутіть ручку рожна, щоб вийняти виріб.

Рожен для смаження і приготування шашлика *

Ставте лоток у положення 1, щоб збирати сік зі страв, або на дно печі для приготування великих порцій м'яса. Рожен рекомендовано використовувати для м'яса вагою до 1,5 кг.

1. Вставте рожен у м'ясо. Щоб легше було встановити рожен, 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 заду, і обережно потисніть, доки кінчик рожна не потрапить на обертовий механізм ззаду печі. Тупий кінець рожна має бути розташований на «v»-подібній деталі. (Рожен має два вушка, які мають знаходитись ближче до дверцят печі для запобігання руху рожна вперед; вушка також служать як лапки ручки).
4. Перед приготуванням страви викрутіть ручку.
5. Після приготування їжі прикрутіть ручку назад, щоб легше було зняти рожен із підставки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перевірте, чи належним чином розташована ручка рожна. Будьте уважні, користуючись рожем. Виделки і шпильки гострі і можуть завдати травм користувачу! Щоб уникнути опіків, виймаючи рожен, використовуйте рукавиці, адже він дуже гарячий.

Телескопічні рейки *

Використовуйте телескопічні рейки таким чином:

1. Витягніть рейки з печі.
2. Поставте форму на рейки і посуньте їх у піч.
3. Закрийте дверцята.

Розділювач

Розділювач дозволяє розділити піч на два відділення. Використовуйте розділювач у режимі дворівневого приготування.

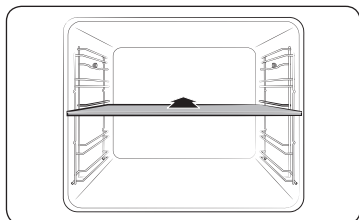
📖 ПРИМІТКА

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

Перед початком роботи

Режим дворівневого приготування

Можна використовувати обидва відділення, верхнє і нижнє, для приготування двох різних страв, або просто вибрати одне відділення, у якому готуватимете.



Вставте розділювач на рівні 3, щоб розділити камеру на два відділення. Піч виявить розділювач і за замовчуванням активує верхнє відділення.

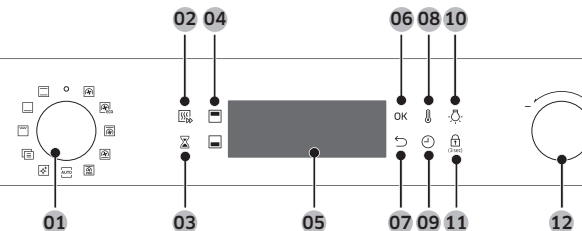
ПРИМІТКА

Використовуйте режим дворівневого приготування згідно рецептів. Докладніше читайте в розділі «Довідник із приготування страв» 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 Перемикач режимів	Повертайте, щоб вибрати режим приготування чи функцію.
02 Швидке розігрівання	Функція швидкого розігрівання швидко розігріває піч до потрібної температури. <ul style="list-style-type: none">• Натискайте, 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 °C.
03 Таймер	Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.
04 Верхнє/нижнє відділення	Зі встановленням розділювача вмикаються індикатори. Для приготування страви можна вибрати верхнє або нижнє відділення.
05 Дисплей	Відображення відомостей про вибрані режими чи налаштування.
06 ОК	Натисніть для підтвердження налаштувань.
07 Назад	Скасування поточних налаштувань і повернення до головного екрана.

08 Температура	Дозволяє налаштувати температуру.
09 Час приготування	Натисніть, щоб встановити час приготування.
10 Освітлення печі	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.
11 Замок від дітей	Для уникнення нещасних випадків замок від дітей вмикає усі елементи управління. Однак піч можна вимкнути, перевівши перемикач вибору режиму в положення «вимк.». Натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб увімкнути замок, або знову натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб вимкнути замок на панелі керування.
12 Регулятор	Використовуйте регулятор для: <ul style="list-style-type: none"> • встановлення часу або температури приготування; • вибору підпункту меню верхнього рівня: чищення, автоматичне приготування, спеціальні функції чи гриль; • вибору порції для програм автоматичного приготування.

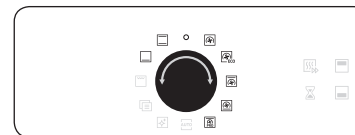
ПРИМІТКА

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

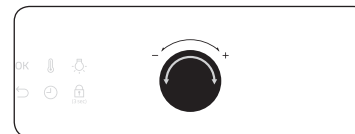
Стандартні налаштування

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

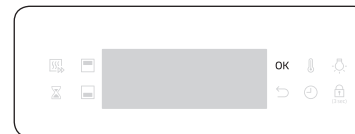
Температура



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




2. Повертайте регулятор, щоб вибрати потрібну температуру.



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

ПРИМІТКА

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

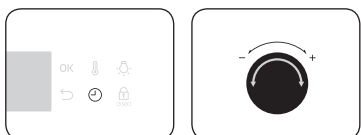



Робочі режими

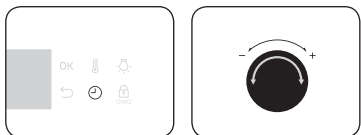
Час приготування




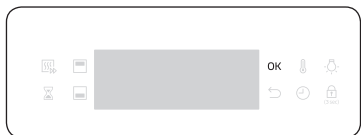
1. Повертайте перемикач режимів, щоб вибрати режим або функцію.



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 в розділі «Відкладення приготування страви».



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

ПРИМІТКА


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

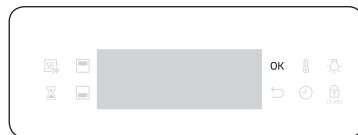
Час завершення



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




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



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

ПРИМІТКА

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



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: Час завершення: 18:00
1 год.

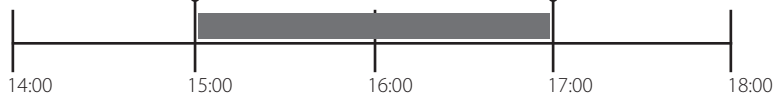
Піч автоматично розпочне приготування о 17:00 і завершить о 18:00.



Випадок 2

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

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

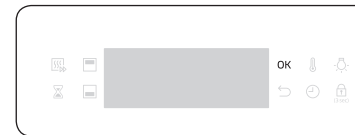
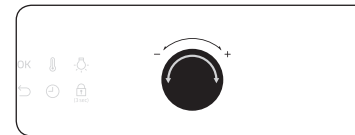
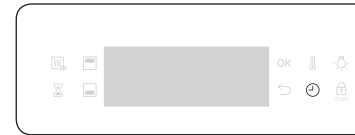



⚠ УВАГА


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

Очищення даних про тривалість приготування

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



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

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

3. Натисніть **OK**.

ПРИМІТКА

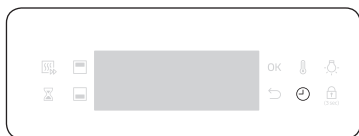
У режимі дворівневого приготування спершу слід вибрати верхнє або нижнє відділення, для якого потрібно очистити дані про тривалість приготування.




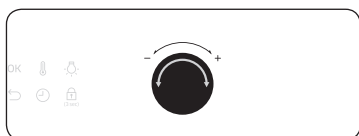
Робочі режими


Очищення даних про час завершення

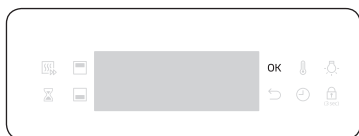
Дані про час завершення можна очистити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну в будь-яку мить під час приготування.



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



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



3. Натисніть **OK**.

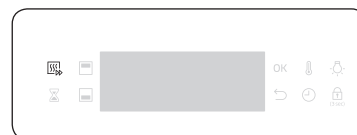
ПРИМІТКА



У режимі дворівневого приготування спершу слід вибрати верхнє або нижнє відділення, для якого слід очистити дані про час завершення.

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 у довіднику з приготування страв не вказано інше.

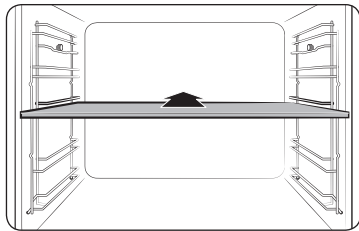
ПРИМІТКА

Тривалість та/або температуру можна змінювати під час приготування.



Режим дворівневого приготування

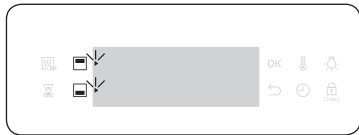
Використовуйте розділювач, який додається, щоб розділити камеру на верхнє та нижнє відділення. Це дає змогу користувачам одночасно готувати дві різні страви або просто обрати відділення, в якому готуватиметься страв.



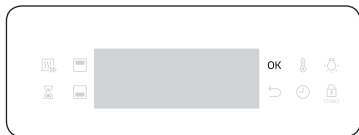
1. Вставте розділювач на рівні 3, щоб розділити камеру на два відділення.



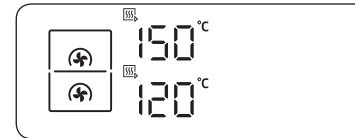
2. За допомогою перемикача режимів виберіть режим приготування. Можна вибрати режим гриля, конвекції і верхнього нагрівального елемента + конвекції для верхнього відділення і режим конвекції, нижнього нагрівального елемента + конвекції, режим нижнього нагрівального елемента для нижнього відділення.



3. Натисніть , щоб вибрати верхнє відділення, або , щоб вибрати нижнє відділення. Для вибраного відділення з'явиться позначка .
4. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».



5. Завершивши, натисніть **ОК**.



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

ПРИМІТКА





Наявність функції дворівневого приготування залежить від режиму приготування. Докладніше читайте в розділі «Довідник із приготування страв» у цьому посібнику.

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)	
	Однорівневий режим	Дворівневий режим			
		Верхнє відділення	Нижнє відділення		
	Конвекція	* 30–250	40–250	40–250	170
		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	-	-	200
		Тепло генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження більшості страв.			
	Верхній нагрівальний елемент + конвекція	* 40–250	40–250	-	190
		Верхній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для смаження з утворенням хрусткої скоринки (наприклад, м'яса чи лазаньї).			

Робочі режими

Режим	Температурний діапазон (°C)			Рекомендована температура (°C)
	Однорівневий режим	Дворівневий режим		
		Верхнє відділення	Нижнє відділення	
 Нижній нагрівальний елемент + конвекція	* 40–250	-	40–250	190
 Нижній нагрівальний елемент	100–230	-	100–230	Однорівневий режим: 190 Нижнє відділення: 170
 Професійне смаження	80–200	-	-	160
 Еко-конвекція	30–250	-	-	170

Нижній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для приготування піци, хліба чи пирогів.

Тепло генерує нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим, до прикладу, наприкінці випікання, щоб підрум'янити нижню частину кішу чи піци.


У режимі професійного смаження виконується цикл попереднього розігрівання, доки не буде досягнуто температури 220 °C. Тоді вмикаються верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції для смаження страви, наприклад м'яса. Після смаження м'ясо готуватиметься за низької температури. Використовуйте цей режим для приготування яловичини, птиці та риби.

Режим еко-конвекції використовує оптимізовану систему нагрівання для заощадження електроенергії під час приготування страв. Тривалість приготування буде дещо більшою, проте результат залишатиметься таким самим. Зауважте, що для цього режиму не потрібне попереднє розігрівання.

ПРИМІТКА
Режим еко-конвекції передбачений відповідно до вимог класифікації енергоефективності згідно зі стандартом EN60350-1.

Режими приготування (гриль)



1. За допомогою перемикача режимів виберіть .



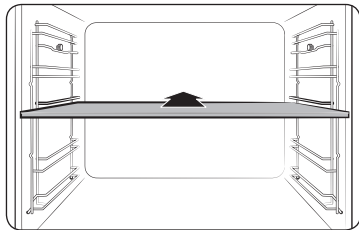
2. За допомогою регулятора виберіть великий гриль (G 1) або еко-гриль (G 2) і натисніть **OK**.



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

Режим дворівневого приготування

Використання режиму гриля у дворівневому режимі корисне для приготування малих порцій страви, адже дозволяє заощадити електроенергію. За замовчуванням у верхньому відділенні доступний лише режим великого гриля, оскільки піч використовує лише верхній нагрівальний елемент.

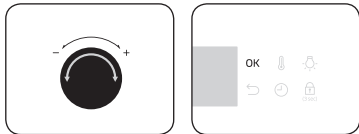


1. Встановіть розділювач на рівні 3, щоб увімкнути режим дворівневого приготування.



2. За допомогою перемикача режимів виберіть .

За замовчуванням автоматично вибирається лише **великий гриль (G 1)**.



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

Режими приготування (гриль)

Режим		Температурний діапазон (°C)			Рекомендована температура (°C)
		Однорівневий режим	Дворівневий режим		
			Верхнє відділення	Нижнє відділення	
G 1	Великий гриль	100–270	200–250	-	240
		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	-	-	240
		Тепло генерує мала область гриля. Використовуйте цей режим для приготування страв, для яких потрібно менше тепла, наприклад риби чи канапок.			

Температурний діапазон для режиму дворівневого приготування

Можна одночасно використовувати верхнє та нижнє відділення для приготування різних страв. У режимі дворівневого приготування на налаштування температури одного відділення впливає налаштування температури в іншому відділенні. Наприклад, температуру смаження у верхньому відділенні буде обмежено режимом, вибраним у нижньому відділенні. Кожне відділення обмежує налаштування температури від 40 до 250 градусів.

Якщо у верхньому відділенні встановлено (°C)	У нижньому відділенні температуру буде обмежено до (°C)	
	Мінімально	Максимально
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Робочі режими

Якщо у нижньому відділенні встановлено (°C)	У верхньому відділенні температура буде обмежено до (°C)	
	Мінімально	Максимально
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

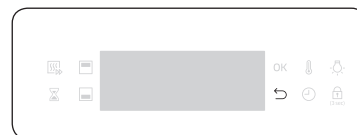
Щоб зупинити приготування



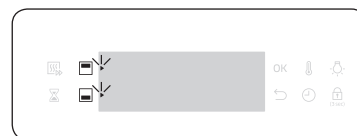
Коли піч працює, встановіть перемикач режимів у положення «**0**». За кілька секунд піч вимкнеться. Це дозволяє уникнути застосування неправильних команд; піч чекає кілька секунд, щоб користувач міг змінити налаштування.




Щоб зупинити приготування в окремому відділенні

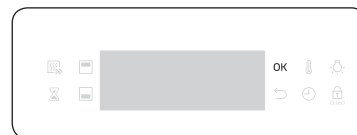
Щоб зупинити приготування в режимі дворівневого приготування, дотримуйтеся цих вказівок.



1. Натисніть , щоб зупинити приготування їжі.



2. Натисніть , щоб вибрати верхнє відділення, або , щоб вибрати нижнє відділення. Для вибраного відділення блиматиме позначка .




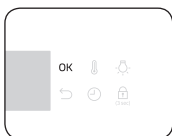
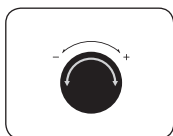
3. Натисніть **OK**. У вибраному відділенні приготування завершиться.

Спеціальні функції

Додавайте спеціальні чи додаткові функції для покращання результатів приготування. Спеціальні функції недоступні в режимі дворівневого приготування.

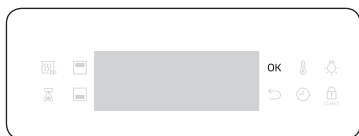


1. За допомогою перемикача режимів виберіть .



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

3. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».




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

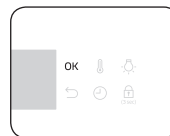
Режим		Температурний діапазон (°C)	Рекомендована температура (°C)	Вказівки
F 1	Утримання страви теплою	40–100	80	Використовуйте лише для утримання теплою щойно приготованої страви.
F 2	Розігрівання посуду	30–80	60	Використовуйте для розігрівання тарілок чи іншого посуду.

Режим автоматичного приготування

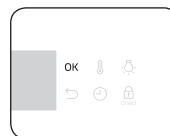
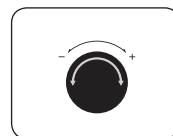
Для недовідчених кухарів піч пропонує 50 автоматичних програм приготування страв. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і зусилля. Тривалість і температуру приготування буде налаштовано відповідно до вибраного рецепту.



1. За допомогою перемикача режимів виберіть .



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



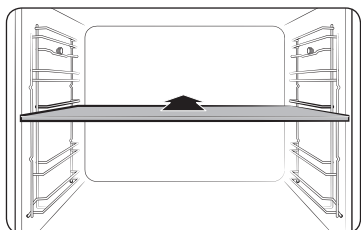
3. Повертайте регулятор, щоб вибрати розмір порції. Діапазон ваги залежить від програми.
4. Натисніть **ОК**, щоб почати приготування.

ПРИМІТКА

- Окремі програми автоматичного режиму приготування включають попереднє 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 страв» у цьому посібнику.

Робочі режими

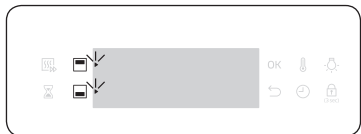
Режим дворівневого приготування





1. Встановіть розділювач на рівні 3, щоб увімкнути режим дворівневого приготування.



2. За допомогою перемикача режимів виберіть **AUTO**.



3. Натисніть , щоб вибрати верхнє відділення, або , щоб вибрати нижнє відділення. Для вибраного відділення з'явиться позначка ►.



4. За допомогою регулятора виберіть програму для верхнього відділення і натисніть **OK**.



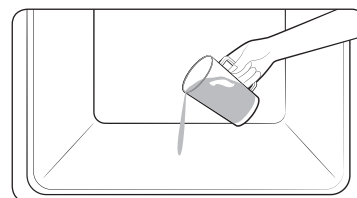
5. Повертайте регулятор, щоб вибрати розмір порції. Діапазон ваги залежить від програми.
6. Натисніть **OK**, щоб почати приготування.

ПРИМІТКА

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


Чищення парою

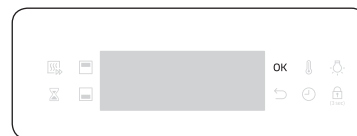
Ця функція корисна для чищення парою слабких забруднень. Це заощаджує ваш час, усуваючи потребу регулярно чистити піч вручну. Під час процесу на дисплеї відобразиться залишковий час.



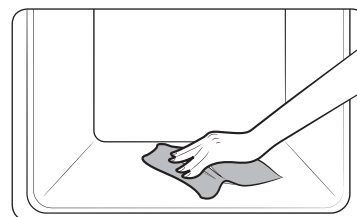
1. Налийте 400 мл води на дно печі і закрийте дверцята.



2. За допомогою перемикача режимів виберіть .



3. Натисніть **OK**, щоб почати чищення. Робота режиму чищення парою триває 26 хвилин.



4. Витріть піч всередині сухою ганчіркою.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

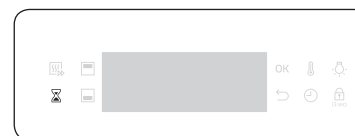
Не відкривайте дверцята, поки не завершиться робочий цикл. Вода всередині печі дуже гаряча і може спричинити опіки.

📖 ПРИМІТКА

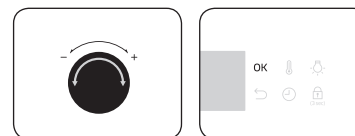
- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію чищення паром, рекомендовано усунути складні забруднення за допомогою миючого засобу.
- Після завершення робочого циклу залиште дверцята печі привідчиненими. Таким чином внутрішня емальована 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.

Таймер

Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.



1. Натисніть .

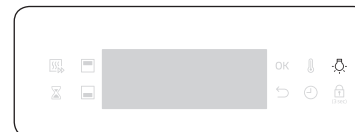


2. За допомогою регулятора встановіть час і натисніть **OK**.
Максимально можна встановити 23 години і 59 хвилин.

📖 ПРИМІТКА

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

Увімкнення/вимкнення звуку



- Щоб вимкнути звук, торкніться і утримуйте кнопку підсвітки печі упродовж 3 секунд.
- Щоб увімкнути звук, ще раз торкніться і утримуйте кнопку упродовж 3 секунд.

Готуємо з розумом

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 у довіднику із приготування страв не вказано інше.
- У режимі еко-гриля продукти слід класти посередині відповідного приладдя.

Поради щодо використання приладдя




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

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

Випікання









Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Бісквіт	Решітка-гриль, форма Ø 25–26 см	2		160–170	35–40
Мармуровий кекс	Решітка-гриль, ємність для кексу	3		175–185	50–60
Пиріг	Решітка-гриль, форма для пирога Ø 20 см	3		190–200	50–60
Дріжджовий пиріг із фруктами і посипкою	Універсальна форма	2		160–180	40–50
Фруктовий крамбл	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	3		170–180	25–30
Британські булочки	Універсальна форма	3		180–190	30–35
Лазанья	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	3		190–200	25–30
Меренге	Універсальна форма	3		80–100	100–150
Суфле	Решітка-гриль, форми для суфле	3		170–180	20–25
Яблучний пиріг із дріжджового тіста	Універсальна форма	3		150–170	60–70
Піца домашньому, 1–1,2 кг	Універсальна форма	2		190–210	10–15
Заморожена випічка з листкового тіста, з начинкою	Універсальна форма	2		180–200	20–25

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

Смаження

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









Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Птиця (курка/качка/індичка)					
Ціла курка, 1,2 кг*	Решітка-гриль + універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		205	80–100
Шматки курки	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		200–220	25–35
Грудинка качки	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		180–200	20–30
Невелика ціла індичка, 5 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		180–200	120–150
Овочі					
Овочі, 0,5 кг	Універсальна форма	3		220–230	15–20
Печена картопля, розрізана навпіл, 0,5 кг	Універсальна форма	3		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 у режимі великого гриля. Перевертайте, як мине половина часу приготування.

Готуємо з розумом

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Хліб					
Тости	Решітка-гриль	5		270	2–4
Сирний тост	Універсальна форма	4		200	4–8
Яловичина					
Стейк*	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		240–250	15–20
Бургери*	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		250–270	13–18
Свинина					
Відбивні зі свинини	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		250–270	15–20
Ковбаски	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		260–270	10–15
М'ясо птиці					
Куряча грудинка	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		230–240	30–35
Курячі ніжки	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		230–240	25–30

* Переверніть, як мине 2/3 часу приготування.

Заморожені готові страви

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Заморожена піца, 0,4–0,6 кг	Решітка-гриль	3		200–220	15–25
Заморожена лазанья	Решітка-гриль	3		180–200	45–50
Заморожені чіпси для приготування в печі	Універсальна форма	3		220–225	20–25
Заморожені крокети	Універсальна форма	3		220–230	25–30
Заморожений сир камембер для приготування в печі	Решітка-гриль	3		190–200	10–15
Заморожені багети з начинкою	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		190–200	10–15
Заморожені рибні палички	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		190–200	15–25
Заморожений рибний бургер	Решітка-гриль	3		180–200	20–35

Професійне смаження

Цей режим включає цикл автоматичного розігрівання до температури 220 °C. Під час смаження м'яса працюють верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції.

Після цього страва готується за встановленої низької температури. Тоді працюють верхній і нижній нагрівальні елементи. Цей режим підходить для смаження м'яса і птиці.

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

Еко-конвекція

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

Температуру і час приготування можна збільшувати та/або зменшувати за потреби.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Фруктовий крамбл, 0,8–1,2 кг	Решітка-гриль	2	160–180	60–80
Картопля в мундирах, 0,4–0,8 кг	Універсальна форма	2	190–200	70–80
Ковбаски, 0,3–0,5 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1	160–180	20–30
Заморожені чіпси для приготування в печі, 0,3–0,5 кг	Універсальна форма	3	180–200	25–35
Заморожені картопляні дольки, 0,3–0,5 кг	Універсальна форма	3	190–210	25–35
Рибне філе, запечене, 0,4–0,8 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1	200–220	30–40
Паніроване хрустке рибне філе, 0,4–0,8 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1	200–220	30–45
Смажена яловичина, 0,8–1,2 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	2 1	180–200	65–75
Смажені овочі, 0,4–0,6 кг	Універсальна форма	3	200–220	25–35

Готуємо з розумом

Дворівневе приготування

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

Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

У таблиці нижче описано 5 програм дворівневого приготування, рекомендовані для смаження і випікання. Режим дворівневого приготування дозволяє одночасно готувати основні страви і гарніри або основні страви і десерти.

• У режимі дворівневого приготування час розігрівання може бути довшим.

№	Камера	Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
1	Верхнє відділення	Бісквіт	Решітка-гриль, форма Ø 25–26 см	4		160–170	40–45
	Нижнє відділення	Піца по-домашньому, 1,0–1,2 кг	Універсальна форма	1		190–210	13–18
2	Верхнє відділення	Смажені овочі, 0,4–0,8 кг	Універсальна форма	4		220–230	13–18
	Нижнє відділення	Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	1		160–170	70–80
3	Верхнє відділення	Піта	Універсальна форма	4		230–240	13–18
	Нижнє відділення	Картпляна запіканка, 1,0–1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	1		180–190	45–50
4	Верхнє відділення	Курачі ніжки	Решітка-гриль + універсальна форма	4		230–250	30–35
	Нижнє відділення	Лазанья, 1,0–1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	1		190–200	30–35
5	Верхнє відділення	Філе риби, запечене	Решітка-гриль + універсальна форма	4		210–230	15–20
	Нижнє відділення	Листковий пиріг з яблуками	Універсальна форма	1		170–180	25–30

Можна також використовувати лише верхнє або нижнє відділення для заощадження електроенергії. У разі використання окремого відділення час приготування може бути довшим. Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

Верхнє відділення

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Невеличкі пироги	Універсальна форма	4		170	30–35
Британські булочки	Універсальна форма	4		180–190	30–35
Лазанья	Решітка-гриль	4		190–200	30–35
Курачі ніжки*	Решітка-гриль + універсальна форма	4		230–250	30–35
		4			

* Не розігрівайте піч.

Нижнє відділення

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Невеличкі пироги	Універсальна форма	1		170	30–35
Мрамуровий кекс	Решітка-гриль	1		160–170	60–70
Яблучний пиріг	Решітка-гриль	1		160–170	70–80
Піца по-домашньому, 1,0–1,2 кг	Універсальна форма	1		190–210	13–18

Програми автоматичного приготування

Однорівневе приготування

У таблиці нижче описано 40 автоматичних програм для 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 1–19, 38 і 39 включають етап розігрівання, і на дисплеї відображається відповідна інформація. 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
A 1	Картопляна запіканка	1,0–1,5	Решітка-гриль	3
		Приготуйте свіжу картопляну запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 2	Овочева запіканка	0,8–1,2	Решітка-гриль	3
		Приготуйте свіжу овочеву запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 3	Запечена паста	1,2–1,5	Решітка-гриль	3
		Приготуйте пасту і викладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 4	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 5	Рататуй	1,2–1,5	Решітка-гриль	3
		Викладіть інгредієнти страви в посудину з кришкою. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки. Запікайте, накривши кришкою. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.		
A 6	Яблучний пиріг	1,2–1,4	Решітка-гриль	2
		Приготуйте яблучний пиріг і викладіть його у круглу металеву форму розміром 24–26 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 7	Круасани	0,3–0,4	Універсальна форма	3
		Приготуйте круасани (з готового охолодженого тіста). Розстеліть в універсальній формі папір для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, поставте форму.		
A 8	Листковий пиріг з яблуками	0,3–0,4	Універсальна форма	3
		Викладіть листковий пиріг з яблуками на папір для випічки, розстелений в універсальній формі. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, поставте форму.		
A 9	Кіш лорен	1,2–1,5	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто для кіша, викладіть його у круглу посудину діаметром 25 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, додайте начинку і викладіть страву на середину решітки.		
A 10	Білий хліб	0,6–0,7	Решітка-гриль	3
		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 страву на середину решітки.		

Готуємо з розумом

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 11	Пшенично-житній хліб	0,8–0,9	Решітка-гриль	3
		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 страву на середину решітки.		
A 12	Булочки	0,3–0,5	Універсальна форма	3
		Приготуйте рулети (з готового охолодженого тіста). Розстеліть в універсальній формі папір для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, поставте форму.		
A 13	Фруктовий крамбл	0,8–1,2	Решітка-гриль	3
		Викладіть свіжі фрукти (малину, смородину, нарізані яблука чи груші) на термостійку посудину розміром 22–24 см. Посипте зверху посипкою. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 14	Британські булочки	0,5–0,6	Універсальна форма	3
		Викладіть булочки (діаметром 5–6 см) на папір для випічки, яким ви застелили форму. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, поставте форму.		
A 15	Бісквіт	0,5–0,6	Решітка-гриль	3
		Приготуйте тісто і викладіть його у круглу посудину для випікання з чорного металу діаметром 26 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 16	Мармуровий кекс	0,7–0,8	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто і викладіть його у круглу металеву форму для кексу. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 17	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 18	Основа для фруктової начинки	0,4–0,5	Решітка-гриль	3
		Викладіть тісто у форму для випікання з чорного металу, змазану маслом, для випікання основи. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 19	Шоколадні тістечка	0,7–0,8	Решітка-гриль	3
		Приготуйте тісто і викладіть його в термостійку форму розміром 20–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 20	Смажена вирізка яловичини	0,9–1,1	Решітка-гриль + універсальна форма	2
		1,1–1,3		1
		Додайте до яловичини приправи і поставте м'ясо в холодильник на 1 годину. Покладіть м'ясо на решітку жирною стороною догори.		
A 21	Смажена яловичина (на повільному вогні)	0,9–1,1	Решітка-гриль + універсальна форма	2
		1,1–1,3		1
		Додайте до яловичини приправи і поставте м'ясо в холодильник на 1 годину. Покладіть м'ясо на решітку жирною стороною догори.		
A 22	Відбивні з баранини	0,4–0,6	Решітка-гриль + універсальна форма	4
		0,6–0,8		1
		Замаринуйте відбивні з баранини у травах і спеціях і викладіть на решітку.		
A 23	Нога баранини з кісткою	1,0–1,5	Решітка-гриль + універсальна форма	3
		1,5–2,0		1
		Покладіть маринovanу баранину на решітку-гриль.		
A 24	Смажена свинина зі скоринкою	0,8–1,0	Решітка-гриль + універсальна форма	3
		1,0–1,2		1
		Покладіть свинину на решітку жирною стороною догори.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 25	Реберця свинини	0,8–1,0	Решітка-гриль +	3
		1,0–1,2	універсальна форма	1
		Покладіть реберця на решітку.		
A 26	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 курку грудинкою донизу на решітку і переверніть, як тільки піч подасть звуковий сигнал.		
A 27	Куряча грудинка	0,4–0,6	Решітка-гриль +	4
		0,6–0,8	універсальна форма	1
		Замаринуйте курячу грудинку і покладіть на решітку.		
A 28	Курячі ніжки	0,6–0,8	Решітка-гриль +	4
		0,8–1,0	універсальна форма	1
		Змастіть олією і спеціями і покладіть у форму.		
A 29	Грудинка качки	0,3–0,4	Решітка-гриль +	4
		0,4–0,5	універсальна форма	1
		Покладіть грудинку качки на решітку жирною стороною догори. Перше налаштування – для середнього просмажування, а друге – для ретельнішого просмажування.		
A 30	Філе форелі	0,3–0,5	Універсальна форма	4
		0,5–0,7		
		Викладіть філе форелі в універсальну форму шкірою догори.		
A 31	Форель	0,3–0,5	Решітка-гриль +	4
		0,5–0,7	універсальна форма	1
		Сполосніть і почистьте рибу і покладіть її на решітку головою до хвоста. Додайте до риби лимонний сік, сіль і трави. Зробіть на шкірі надрізи ножем. Змастіть олією і посипте сіллю.		
A 32	Палтус	0,3–0,5	Універсальна форма	3
		0,5–0,7		
		Розстеліть в універсальній формі папір для випічки і покладіть у форму палтус. Зробіть надрізи ножем.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 33	Філе лосося	0,4–0,6	Решітка-гриль +	4
		0,6–0,8	універсальна форма	1
		Сполосніть і почистьте філе чи стейки. Викладіть філе на решітку шкірою догори.		
A 34	Смажені овочі	0,4–0,6	Універсальна форма	4
		0,6–0,8		
		Сполосніть і приготуйте шматки кабачка, баклажана, перцю, цибулі і помідорів черрі. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть рівномірно у формі.		
A 35	Печена картопля, розрізана навпіл	0,6–0,8	Універсальна форма	3
		0,8–1,0		
		Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл по довжині. Викладіть у форму зрізаною стороною догори і змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями.		
A 36	Заморожені чіпси для приготування в печі	0,3–0,5	Універсальна форма	3
		0,5–0,7		
		Рівномірно розкладіть заморожені чіпси у формі.		
A 37	Заморожені картопляні дольки	0,3–0,5	Універсальна форма	3
		0,5–0,7		
		Рівномірно розподіліть картопляні дольки у формі.		
A 38	Заморожена піца	0,3–0,6	Решітка-гриль	3
		0,6–0,9		
		Запустіть програму, коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть заморожену піцу на середину решітки. Перше налаштування слід вибирати для тонкої італійської піци, а друге - для товстої піци.		

Готуємо з розумом

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 39	Піца по-домашньому	0,8–1,0	Універсальна форма	2
		1,0–1,2		
Приготуйте тісто для піци по-домашньому і покладіть її у форму. У вагу входить тісто і начинка, як от соус, овочі, шинка і сир. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, поставте форму.				
A 40	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.				

Дворівневе приготування

У таблиці нижче подано 10 автоматичних програм для смаження та запікання страв. Можна використовувати лише верхнє чи нижнє відділення або обидва відділення одночасно. У програмі вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо. У посібнику з вказівками ви знайдете кілька рецептів для програм автоматичного приготування. Усі програми дворівневого приготування включають етап розігрівання, і на дисплеї відображається інформація про режим 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
Верхнє відділення				
A 1	Картопляна запіканка	1,0–1,5	Решітка-гриль	4
		Приготуйте свіжу картопляну запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 2	Лазанья	1,0–1,5	Решітка-гриль	4
		Приготуйте лазанью по-домашньому і викладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 3	Курячі ніжки	0,6–0,8	Решітка-гриль + універсальна форма	4
		0,8–1,0		4
Змастіть олією і спеціями і покладіть на решітку.				
A 4	Печена картопля, розрізана навпіл	0,6–0,8	Універсальна форма	4
		0,8–1,0		
Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл по довжині. Викладіть у форму зрізаною стороною догори і змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями.				

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 5	Заморожені чіпси для приготування в печі	0,3–0,5	Універсальна форма	4
		0,5–0,7		
		Рівномірно розкладіть заморожені чіпси у формі.		
Нижнє відділення				
A 1	Яблучний пиріг	1,2–1,4	Решітка-гриль	1
		Приготуйте яблучний пиріг і викладіть його у круглу металеву форму розміром 24–26 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 2	Листковий пиріг з яблуками	0,3–0,4	Універсальна форма	1
		Викладіть листковий пиріг з яблуками на папір для випічки, розстелений в універсальній формі. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, поставте форму.		
A 3	Кіш лорен	1,2–1,5	Решітка-гриль	1
		Приготуйте тісто для кіша, викладіть його у круглу посудину діаметром 25 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, додайте начинку і викладіть страву на середину решітки.		
A 4	Заморожена піца	0,3–0,6	Решітка-гриль	1
		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 вибрати для тонкої італійської піци, а друге - для товстої піци.		
A 5	Піца по-домашньому	0,8–1,0	Універсальна форма	1
		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.		

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 дверця.

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		160	35–40
		2		160	35–40
		1+4		155	45–50
Яблучний пиріг	Решітка-гриль + 2 розбірні форми для випікання *(з темним покриттям, ø 20 см)	1 розташована по діагоналі		160	70–80

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

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

Готуємо з розумом

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 ст. 15–18 2 ст. 5–8

* Переверніть, як мине 2/3 часу приготування.

3. Смаження

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

* Переверніть, як мине половина часу приготування.

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. Змастіть маслом дно посудини (22–24 см). Розкладіть шматки на чистий рушник, накрийте їх рушником і не відкривайте, поки не приготує решту інгредієнтів. Викладіть решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, у велику посудину і ретельно перемішайте. Викладіть шматки картоплі у посудину, накладаючи їх один на оден, 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 (кабачки, помідори, цибуля, морква, перець, попередньо проварена картопля), 150 мл вершків, 50 г збитих цілих 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 і наріжте їх на шматки товщиною 3–5 мм. Покладіть овочі в посудину (22–24 см) і додайте олію. Змішайте решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, і додайте до овочів. Посипте тертим сиром і випікайте. Коли страва буде готова, прикрасьте її кількома свіжими листочками чебрецю.

Лазанья

Інгредієнти 2 ст. л. оливкової олії, 500 г подрібненої яловичини, 500 мл томатного соусу, 100 мл яловичого бульйону, 150 г сухих листків лазанї, 1 цибулина (подрібнена), 200 г тертого сиру, по 1 ч. л. сушених листочків петрушки, орегано, базиліку

Вказівки Приготуйте соус із м'яса і помідорів. Розігрійте олію на сковорідці, тоді готуйте подрібнену яловичину 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 чашою. 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. Сформуєте 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 $\frac{3}{4}$ тісто 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.

Готуємо з розумом

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 кранбл

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

Вказівки Змішайте усі інгредієнти до утворення крихкої маси для прикрашання десерту. Викладіть фрукти в посудину, 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
 - **Верх:** 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 викладіть на суміш м'ясо. Переверніть м'ясо, щоб воно вкрилося маринадом з усіх боків, і залиште на 30 хвилин–1 годину за кімнатної температури.

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 у сковорідці і додайте цибулю. Готуйте, поки цибуля не стане м'якою, і 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

Чищення

▲ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Внутрішня частина

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

Зовнішня поверхня печі

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

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

Приладдя

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

Каталітична емальована поверхня (стосується лише окремих моделей)

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

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

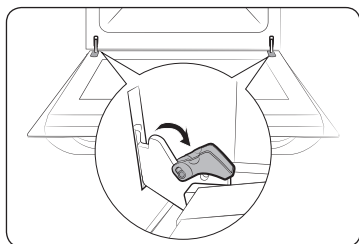
Догляд

Дверцята

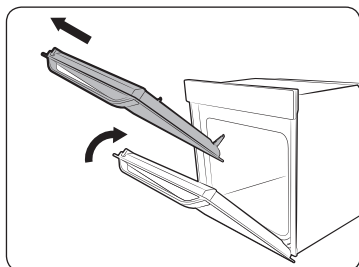
Не знімайте дверцята з печі; це рекомендовано робити лише для чищення. Щоб зняти дверцята для чищення, дотримуйтеся вказівок нижче.

▲ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Дверцята печі важкі.

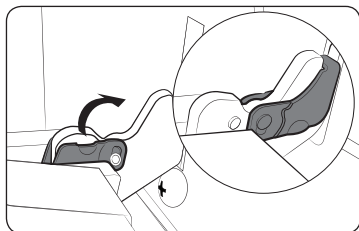


1. Відкрийте дверцята і відкрийте фіксатори на обох завісах.



2. Закрийте дверцята на приблизно 70°. Притримуйте дверцята печі з боків обома руками, підніміть і потягніть догори, щоб зняти з завіс.

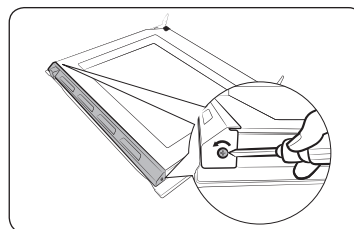
3. Чистьте дверцята мильною водою і чистою ганчіркою.



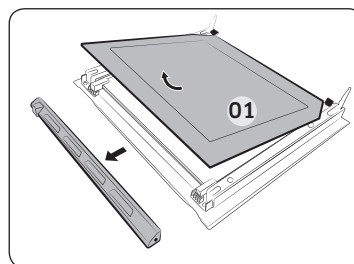
4. Після цього виконайте дії кроків 1–2 вище у зворотному порядку, щоб установити двері на місце. Упевніться, що фіксатори встановлено на завісах з обох боків.

Скло дверцят

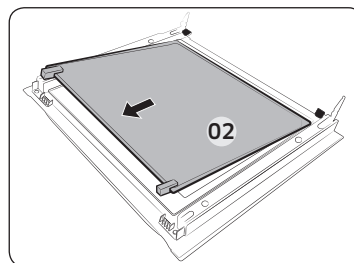
Залежно від моделі дверцята печі обладнано 3–4 пластими скла, розташованими один над одним. Не знімайте скло з дверцят; це рекомендовано робити лише для чищення. Щоб зняти скло з дверцят для чищення, дотримуйтеся вказівок нижче.



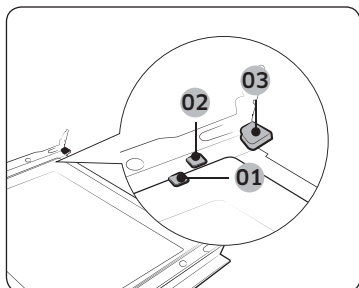
1. За допомогою викрутки викрутіть гвинти зліва і справа.



2. Зніміть кришки у напрямку стрілок.
3. Зніміть перший пласт із дверцят.

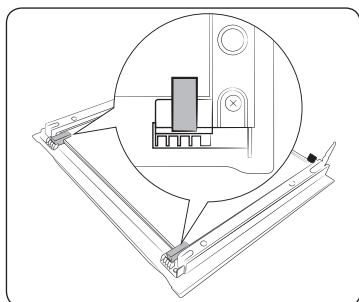


4. Зніміть другий пласт із дверцят у напрямку стрілки.
5. Почистьте скло мильною водою і чистою ганчіркою.



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

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

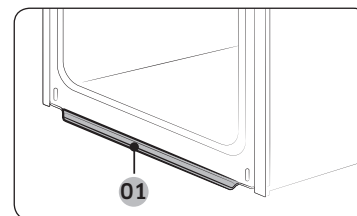


7. Перевірте, чи належним чином встановлено гумові тримачі і надійно зафіксуйте скло.
8. Щоб встановити дверцята на місце, виконайте дії кроків 1–2 вище у зворотньому порядку.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Щоб тепло не втікало, належним чином вставте скло.

Лоток для води



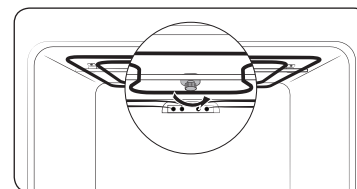
01 Лоток для води

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

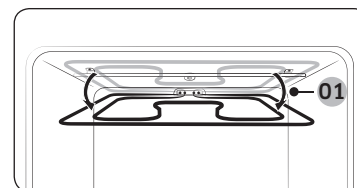
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Верхня панель (лише окремі моделі)

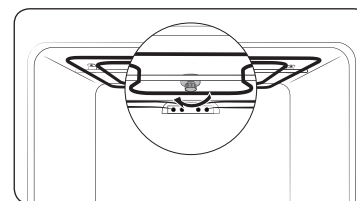


1. Опустіть нагрівальний елемент гриля. Для цього поверніть муфту проти годинникової стрілки, тримаючи нагрівальний елемент гриля. Нагрівальний елемент гриля є змінною частиною. Не тисніть нагрівальний елемент гриля донизу із силою.



01 Прибл. 12°

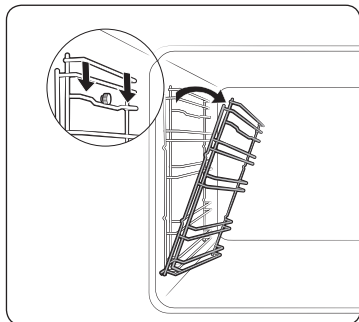
2. Почистьте верхню панель печі мильною водою та чистою ганчіркою.



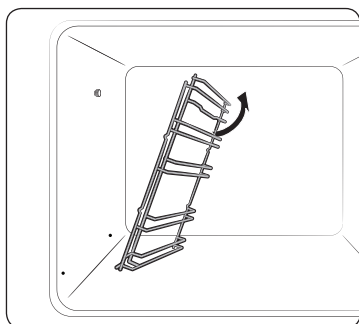
3. Завершивши, встановіть нагрівальний елемент гриля на місце і поверніть муфту за годинниковою стрілкою.

Догляд

Бокові доріжки (лише для окремих моделей)



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



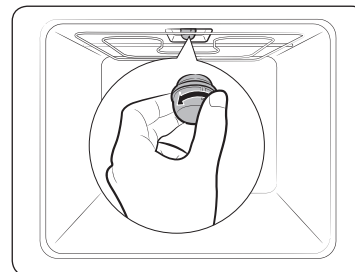
2. Потягніть і зніміть нижній ряд із бокової доріжки ліворуч.
3. Зніміть бокову доріжку праворуч.
4. Почистьте обидві бокові доріжки.
5. Після цього виконайте дії кроків 1–2 вище у зворотному порядку, щоб установити бокові доріжки на місце.

ПРИМІТКА

Піч працює без бокових доріжок і решіток.

Заміна

Лампочки

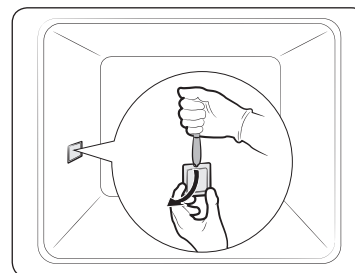


1. Зніміть скляний ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки.
2. Замініть лампочку в печі.
3. Почистьте скляний ковпачок.
4. Після цього виконайте крок 1 вище у зворотному порядку і встановіть скляний ковпачок на місце.

▲ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Бокова лампочка печі



1. 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.	• Можливо, не подається живлення.	• Перевірте, чи подається живлення.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	• Можливо, піч від'єднано від розетки.	• Під'єднайте кабель живлення до розетки.
Під час роботи вимикається живлення.	• Можливо, піч неперервно працювала надто довго.	• Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	• Можливо, не працює вентилятор охолодження.	• Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	• Можливо, піч встановлено у місці без належної вентиляції.	• Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	• Можливо, до однієї розетки підключено кілька кабелів живлення.	• Використовуйте один штекер.
До печі не подається живлення.	• Можливо, не подається живлення.	• Перевірте, чи подається живлення.

Проблема	Причина	Вирішення
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	• Можливо, піч встановлено у місці без належної вентиляції.	• Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	• Можливо, між дверцятами і внутрішньою поверхнею печі застрягли залишки їжі.	• Ретельно почистьте піч і знову відкрийте дверцята.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	• Можливо, лампочка увімкнулася, а тоді вимкнулася.	• Лампочка вимикається автоматично за деякий час для заощадження живлення. Її можна увімкнути знову, натиснувши кнопку підсвітки печі.
	• Можливо, до лампочки під час готування прилепли сторонні часточки.	• Почистьте внутрішню поверхню печі і перевірте ще раз.
Піч уражає електричним струмом.	• Можливо, не належним чином виконано заземлення. • Можливо, використовується розетка без заземлення	• Перевірте, чи належним чином заземлено живлення.
Протікає вода.	• Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю виробу.	• Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
Через зазор у дверцятах виходить пара.		
В печі залишається вода.		
Надто яскраве світло в печі.	• Яскравість світла змінюється зі зміною потужності.	• Зміна потужності під час готування не є несправністю, тому не слід хвилюватися.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
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 смаженого 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 чищення парюю.	<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 дворівневого приготування.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, розділювач не встановлено належним чином. 	<ul style="list-style-type: none"> Вставте розділювач правильно і увімкніть режим.
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.

Інформаційні коди

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

Код	Значення	Вирішення
C-d1	Несправна функція блокування дверцят	Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
C-20	Несправні сенсори	
C-21		
C-22		
C-F1	Стається лише під час читання/запису EEPROM.	
C-F0	Можливо, між головною платою керування і додатковою платою керування немає зв'язку.	
C-F2	З'являється у разі проблем зі зв'язком між сенсорною платою <-> головною (Main micom) чи додатковою (Sub micom) платою управління	Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
C-d0	Проблема з кнопками Стається, якщо натиснути і утримувати кнопку якийсь час.	Почистьте кнопки і упевніться, що навколо чи на кнопках немає води. Вимкніть піч і повторіть спробу. Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.

Код	Значення	Вирішення
-dC-	Можливо, у дворівневому режимі вийнято розділювач. Можливо, в однорівневому режимі встановлено розділювач.	Не виймайте розділювач, готуючи у дворівневому режимі. Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
S-01	Захисне вимкнення Піч може працювати за встановленої температури протягом тривалого часу. • Менше 105 °C – 16 год. • Від 105 °C до 240 °C – 8 год. • Від 245 °C до макс. – 4 год.	Це не є несправністю системи. Вимкніть піч і вийміть їжу. Тоді повторіть спробу, як звичайно.