

Вбудована піч

Посібник зі встановлення та користування

NV75N7646RB / NV75N7646RS / NV75N7626RB



SAMSUNG

Зміст

Як користуватися цим посібником 3

У тексті посібника користувача використовуються такі символи: 3

Вказівки з техніки безпеки 3

Важливі застереження з техніки безпеки 3

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) 6

Автоматична функція заощадження електроенергії 6

Встановлення 7

Комплект постачання 7

Підготовка до встановлення печі 8

Під'єднання живлення 8

Монтування печі в шафу 8

Перед початком роботи 10

Початкові налаштування 10

Запах нової печі 11

Розумний механізм безпеки 11

Приладдя 11

Гнучкі дверцята 13

Механічний фіксатор (лише для окремих моделей) 14

Режим дворівневого приготування 14

Робочі режими 15

Панель керування 15

Стандартні налаштування 16

Режими приготування 19

Температурний діапазон для режиму дворівневого приготування 22

Щоб зупинити приготування 23

Спеціальні функції 23

Режим автоматичного приготування 24

Чищення парою 25

Таймер 26

Увімкнення/вимкнення звуку 26

Інтелектуальна допомога при приготування страв 26

Приготування вручну 26

Програми автоматичного приготування 32

Вказівки щодо приготування страв 38

Добірка поширених рецептів для приготування з автоматичними програмами 39

Догляд 42

Чищення 42

Від'єднання дверцят 44

Заміна 45

Усунення несправностей 45

Що слід перевірити 45

Інформаційні коди 47

Технічні характеристики 48

Додаток 49

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.

Вказівки з техніки безпеки

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.

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

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

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

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні м'яючі 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.

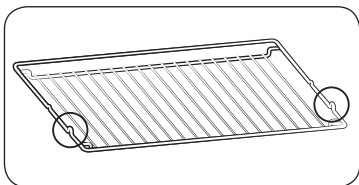
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

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 поверхні нагріваються.



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

УВАГА

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

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

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою не вмикайте його.

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

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

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

На час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимикати.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрій до розетки біля печі.

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

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

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

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

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.

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

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

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



Вказівки з техніки безпеки

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 деформації внаслідок значного коливання температури.

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

Під час приготування їжі дверцята печі мають бути зачинені.

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

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

Готуючи дуже вологі пироги, використовуйте глибокий посуд.

Не ставте посуд на відкриті дверцята печі.

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

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

Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Закривайте дверцята на час роботи печі.

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

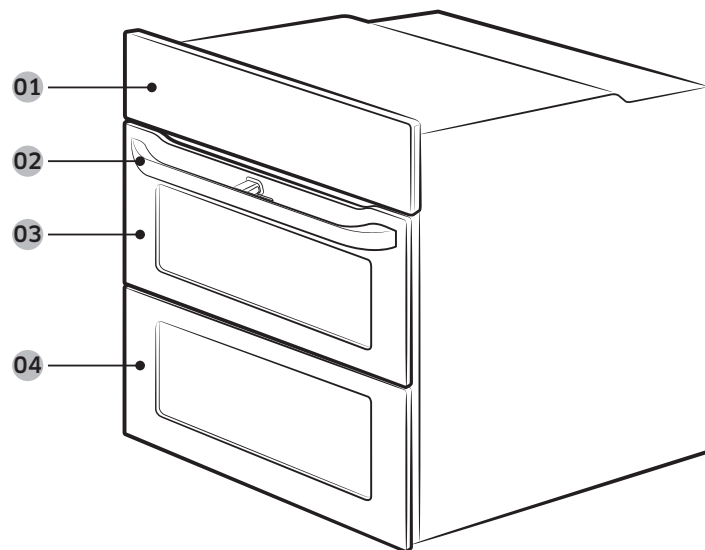
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



02 Панель керування

03 Ручка дверцят

04 Верхні дверцята

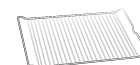
05 Головні дверцята

Приладдя

Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



Решітка-гриль



Решітка *



Форма для випікання *



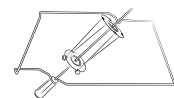
Універсальна форма *



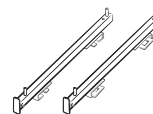
Глибока форма *



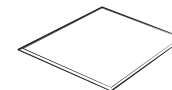
Рожен для смаження *



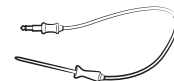
Рожен для смаження і приготування шашлика *



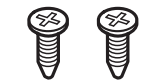
Телескопічні рейки *



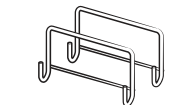
Розділювач



Щуп для м'яса *



2 гвинти (M4 L25)



Ручка

📖 ПРИМІТКА

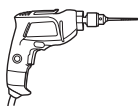
Наявність приладдя із зірочкою (*) залежить від моделі печі.

Встановлення

Підготовка до встановлення печі

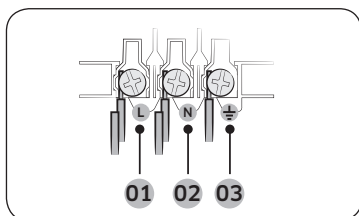


Хрестоподібна викрутка



Дриль

Під'єднання живлення



- 01 КОРИЧНЕВИЙ або ЧОРНИЙ
- 02 СИНІЙ або БІЛИЙ
- 03 ЖОВТО-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.

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

Технічні характеристики вихідної потужності дивіться на паспортній табличці.

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

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

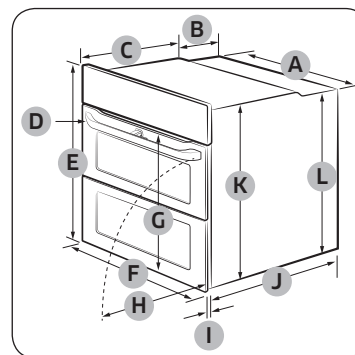
Не наступайте і не скручуйте кабелі під час встановлення і тримайте їх подалі від тих частин печі, які генерують тепло.

Монтування печі в шафку

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

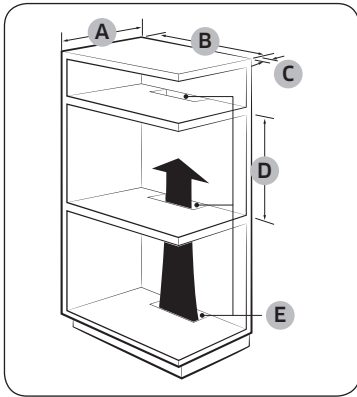
Піч має належним чином провітрюватися. Для належної вентиляції залиште простір близько 50 мм між нижньою полицею шафки і опорною стіною. Встановлюючи піч під варильною поверхнею, дотримуйтеся вказівок зі встановлення варильної поверхні.

Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

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

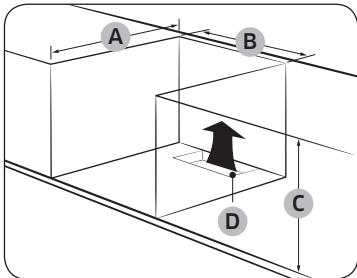


Вбудована шафка (мм)

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.



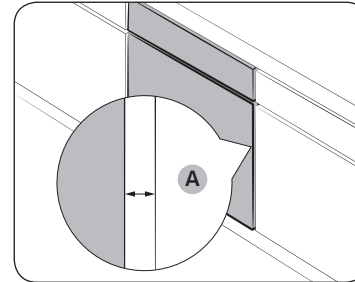
Шафка під умивальником (мм)

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

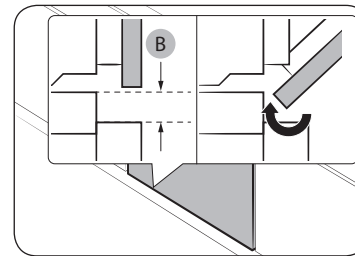
ПРИМІТКА

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

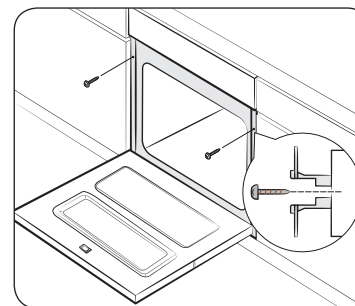
Встановлення печі



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



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



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

Встановлення

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

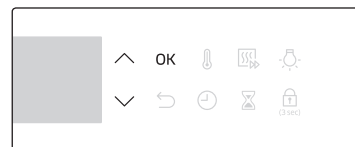
📄 ПРИМІТКА

Фактичний вигляд печі може бути дещо іншим залежно від моделі.

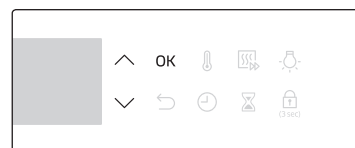
Перед початком роботи

Початкові налаштування

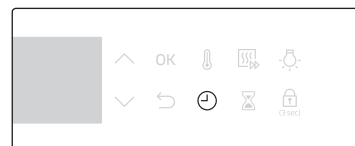
Коли ви вмикаєте піч уперше, на екрані з'явиться час за замовчуванням «12:00» і при цьому години («12») блиматимуть. Щоб встановити поточний час, дотримуйтеся вказівок нижче.



1. За допомогою кнопок **Λ** / **V** встановіть години, тоді натисніть **OK**. Почнуть блимати хвилини.



2. За допомогою кнопок **Λ** / **V** 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.

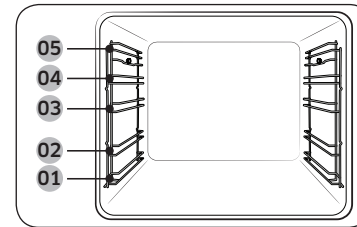
1. Вийміть усе приладдя з печі.
2. Увімкніть піч у режимі конвекції за температури 200 °C або звичайному режимі за температури 200 °C на годину. Таким чином буде спалено будь-які залишки виробництва.
3. Після цього вимкніть піч.

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.



Перед початком роботи

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. Вкрутіть ручку рожна, щоб вийняти виріб.
Рожен для смаження і приготування шашлика *	<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 дверцял печі для запобігання руху рожна вперед; вушка також служать як лапки ручки). 4. Перед приготуванням страви вкрутіть ручку. 5. Після приготування їжі прикрутіть ручку назад, щоб легше було зняти рожен із підставки.
Телескопічні рейки *	<p>Використовуйте телескопічні рейки таким чином:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Витягніть рейки з печі. 2. Поставте форму на рейки і посуňte їх у піч. 3. Закрийте дверцяла.
Розділювач	Розділювач дозволяє розділити піч на дві зони. Використовуйте розділювач у режимі дворівневого приготування.
Щуп для м'яса *	Щуп для м'яса дає змогу визначити температуру всередині шматка м'яса яке готується. Використовуйте лише щуп, який постачається з піччю.

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.

ПРИМІТКА

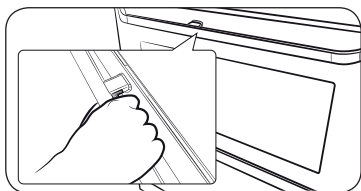
Наявність приладдя із зірочкою (*) залежить від моделі печі.



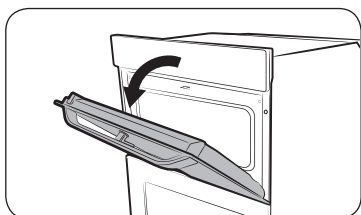
Гнучкі дверцята

Ця піч обладнана унікальними гнучкими дверцятами, які кріпляться на завісах посередині, тож вам доведеться лише відкрити верхню половину, щоб отримати доступ до верхньої зони. Якщо ви користуєтеся функцією дворівневого приготування, доступ до верхнього рівня буде простіший і більш енергоощадний.

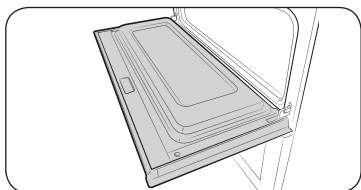
Як користуватися верхніми дверцятами



1. Повністю натисніть верхній важіль.

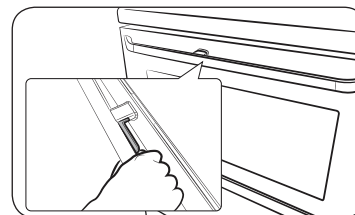


2. Потягніть за ручку.

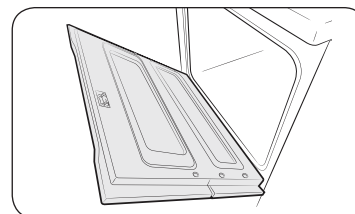


3. Відкриються лише верхні дверцята, як показано на малюнку.

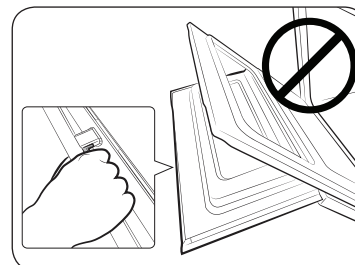
Як користуватися дверцятами повністю



1. Притримуйте ділянку ручки, де немає важеля, і потягніть.



2. Відкриються дверцята повністю, як показано на малюнку.



⚠ УВАГА

Відкривши двері повністю, візьміться за ручку в місці, де немає важеля.

Якщо натиснути важіль до половини, коли дверцята відчинені, можуть відкритися верхні дверцята, що може спричинити травмування.

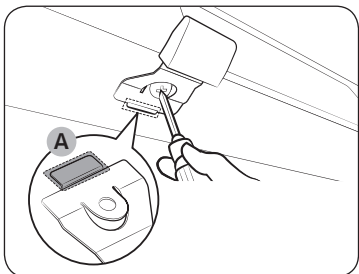
📖 ПРИМІТКА

- Не кладіть важкі предмети на пристрій і не застосовуйте надмірну силу до верхніх дверцят.
- Не дозволяйте дітям гратися верхніми дверцятами.

Перед початком роботи

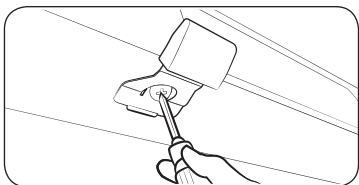
Механічний фіксатор (лише для окремих моделей)

Встановлення



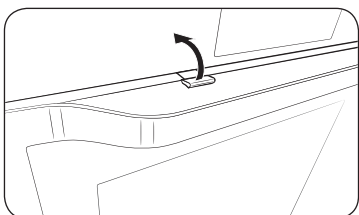
1. Вставте тонку частину механічного фіксатора (A) у відповідний отвір ручки фіксатора, як показано на малюнку.
2. Закрутіть гвинт на ручці фіксатора.

Знімання



- Відкрутіть та вийміть гвинт із ручки фіксатора.

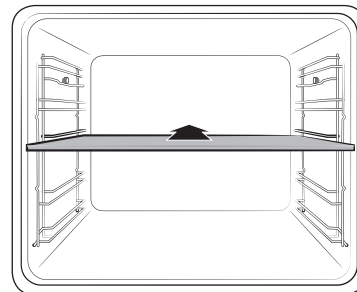
Блокування/розблокування



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

Режим дворівневого приготування

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



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

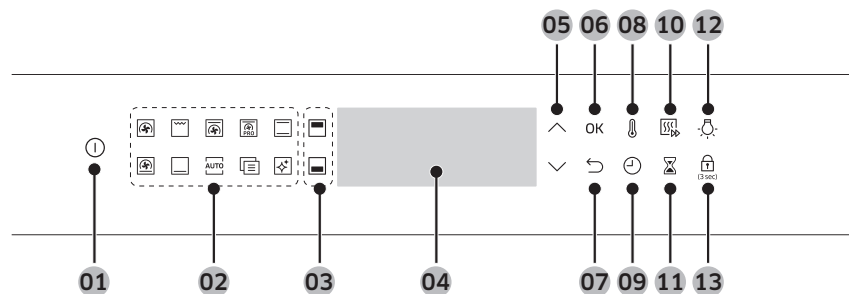
ПРИМІТКА

Використовуйте режим дворівневого приготування згідно рецептів. Докладніше читайте в розділі «Інтелектуальна допомога при 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	Увімкнення/вимкнення	Натисніть, щоб увімкнути піч. Щоб вимкнути піч, натисніть і утримуйте 1 секунду.
02	Панель вибору функцій	Натисніть, щоб вибрати потрібний режим приготування або функцію.
03	Верхня/нижня зона	Зі встановленням розділювача вмикаються індикатори. Для приготування страви можна вибрати верхню або нижню зону.
04	Дисплей	Відображення відомостей про вибрані режими чи налаштування.
05	Вгору / вниз	Налаштування значення вибраної функції.
06	OK	Натисніть для підтвердження налаштувань.
07	Назад	Скасування поточних налаштувань і повернення до головного екрана.
08	Температура	Натисніть, щоб встановити температуру приготування.
09	Час приготування	Натисніть, щоб встановити час приготування.

10	Функція швидкого розігрівання	<p>Функція швидкого розігрівання швидко розігріває піч до потрібної температури.</p> <ul style="list-style-type: none"> Натискайте, щоб увімкнути або вимкнути функцію швидкого розігрівання. Функція вимкнена для температури нижче 100 °C. Функція швидкого розігрівання працює лише в деяких режимах приготування та в обмежених температурних діапазонах.
11	Таймер	Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.
12	Підсвітка 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.
13	Функція блокування від дітей	<p>Щоб уникнути нещасних випадків, замок від дітей вимикає усі елементи керування, окрім кнопки живлення.</p> <p>Натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб активувати, або ще раз натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб дезактивувати замок на панелі керування.</p>

ПРИМІТКА

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



Робочі режими

Стандартні налаштування

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

Температура



1. На панелі функцій виберіть режим приготування. З'являтиметься стандартне значення температури для кожного налаштування.



2. За допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть температуру.

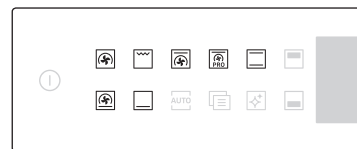


3. Натисніть **OK**, щоб підтвердити зміни.

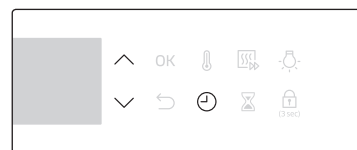
ПРИМІТКА

- 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 умовноваженою організацією. Інші термометри можуть не визначити температуру правильно.
- Після завершення розігрівання піч подасть звуковий сигнал.

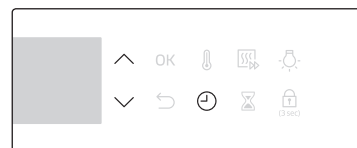
Час приготування



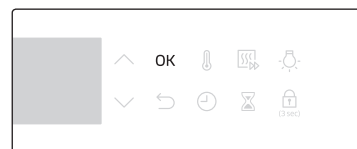
1. На панелі функцій виберіть режим приготування.



2. Натисніть \ominus і за допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть потрібний час.



3. Або ж можна відкласти час приготування страви. Натисніть \ominus і за допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть час завершення приготування. Докладніше читайте в розділі «Відкладення приготування страви».



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

ПРИМІТКА

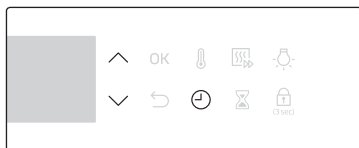
- Можна готувати, не встановлюючи часу приготування, якщо бажаєте. У такому разі піч почне готувати за заданої температури без даних про час; коли страва буде готова, ви повинні вручну зупинити піч.
- Щоб змінити встановлений час приготування страви, натисніть кнопку \ominus і виконайте дії нижче.




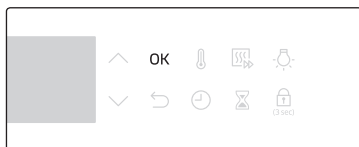
Час завершення



1. На панелі функцій виберіть режим приготування.




2. Натисніть  два рази і за допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть час завершення приготування.



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

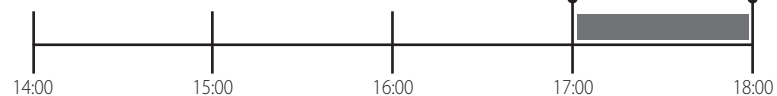
Функція відкладення приготування страви робить процес приготування їжі ще зручнішим.

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: 1 год. Час завершення: 18:00

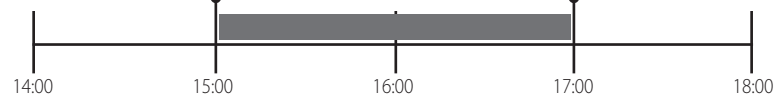
Піч автоматично розпочне приготування о 17:00 і завершить о 18:00.



Випадок 2

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

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



УВАГА

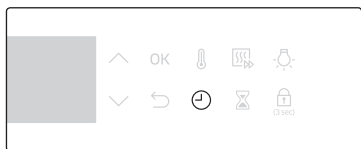
Не тримайте готову страву в печі надто довго. Їжа може зіпсуватися.



Робочі режими

Очищення даних про тривалість приготування

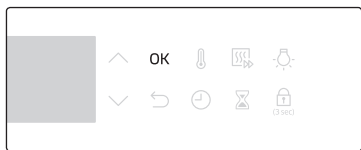
Дані про тривалість приготування можна очистити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну в будь-яку мить під час приготування.



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



2. За допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть для часу приготування значення «00:00». Або просто натисніть .



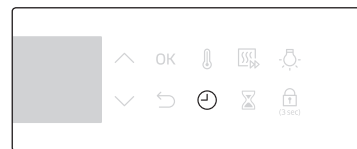
3. Натисніть **OK**.

ПРИМІТКА

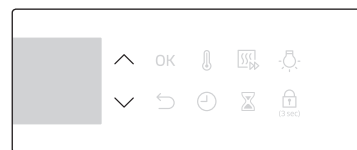
У режимі дворівневого приготування спершу слід вибрати верхню або нижню зону, для якої потрібно очистити дані про тривалість приготування.

Очищення даних про час завершення

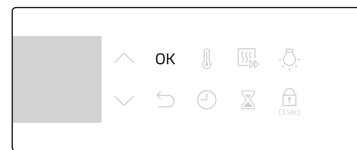
Дані про час завершення можна очистити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну в будь-яку мить під час приготування.



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



2. За допомогою кнопок \wedge / \vee змініть час завершення на поточний час. Або просто натисніть .



3. Натисніть **OK**.

ПРИМІТКА

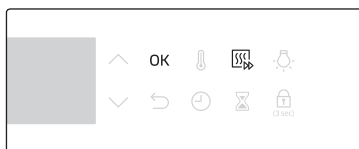
У режимі дворівневого приготування спершу слід вибрати верхню або нижню зону, для якої потрібно очистити дані про час завершення приготування.



Режими приготування



1. На панелі функцій 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 налаштуйте потрібну температуру. На екрані з'явиться відповідна індикація .
4. Завершивши, натисніть **ОК**.

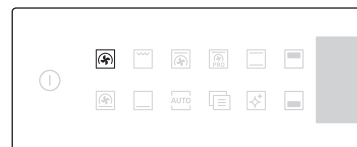


Піч почне розігріватися, поки не буде досягнуто встановленої температури. Коли попереднє розігрівання буде закінчено, індикація зникне і пролунає звуковий сигнал. Функцію розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо у довіднику з приготування страв не вказано інше.

ПРИМІТКА

Тривалість та/або температуру можна змінювати під час приготування.

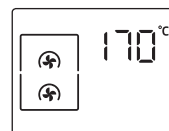
Режими конвекції



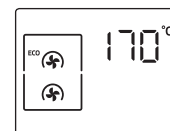
Натисніть кнопку щоб вибрати між режимом конвекції та еко-конвекції.

ПРИМІТКА

Можна вибрати режим еко-конвекції в режимі дворівневого приготування.

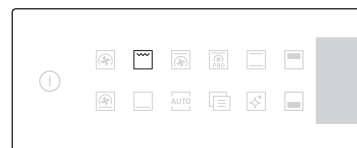


Конвекція

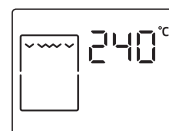


Еко-конвекція

Режими гриля



Натисніть кнопку щоб вибрати між режимом Великий гриль та Еко-гриль.



Великий гриль

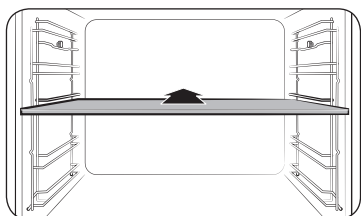


Еко-гриль

Робочі режими

Режим дворівневого приготування

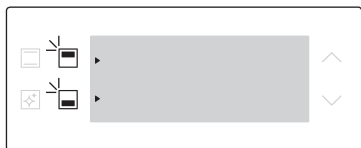
Використовуйте розділювач, який додається, щоб розділити камеру на верхню та нижню зони. Це дає змогу користувачам одночасно готувати дві різні страви або просто обрати зону, в якій готуватиметься страва.






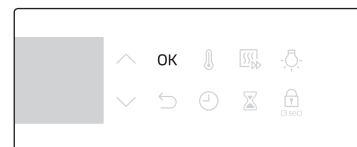
1. Вставте розділювач на рівні 3, щоб розділити камеру на дві зони.
2. Для верхньої зони доступний режим гриля, конвекції, еко-конвекції чи верхнього нагрівального елемента + конвекції. Для нижньої зони можна ввімкнути режим конвекції, еко-конвекції, нижнього нагрівального елемента + конвекції і нижнього нагрівального елемента.

ПРИМІТКА

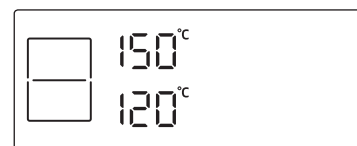
Режим еко-конвекції неможливо використовувати одночасно в обох зонах у режимі дворівневого приготування.



3. Натисніть , щоб вибрати верхню зону, або – , щоб вибрати нижню зону. Поруч із вибраною зоною з'явиться індикатор .
4. На панелі функцій виберіть режим приготування.
5. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».



6. Завершивши, натисніть **OK**.



Піч почне розігріватися, поки не буде досягнуто встановленої температури. Функцію 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 «Інтелектуальна допомога при приготування страв» у цьому посібнику.

Режими приготування

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		
			Верхня зона	Нижня зона	
	Конвекція	* 30–275	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.			
	Еко-конвекція	30–275	40–250	40–250	170
		Режим еко-конвекції використовує оптимізовані налаштування системи 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			
		<ul style="list-style-type: none"> Режим еко-конвекції передбачений відповідно до вимог класифікації енергоефективності згідно зі стандартом EN60350-1. У режимі дворівневого приготування режим еко-конвекції неможливо встановити одночасно у верхній і нижній зоні. 			
	Звичайний режим	* 30–275	-	-	200
		Тепло генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження більшості страв.			

Режим		Температурний діапазон (°C)			Рекомендована температура (°C)
		Однорівневий режим	Дворівневий режим		
			Верхня зона	Нижня зона	
	Верхній нагрівальний елемент + конвекція	* 40–275	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 лазань).			
	Нижній нагрівальний елемент + конвекція	* 40–275	-	40–250	190
		Нижній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для приготування піци, хліба чи пирогів.			
	Нижній нагрівальний елемент	100–230	-	40–250	190
		Тепло генерує нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим, до прикладу, наприкінці випікання, щоб підрум'янити нижню частину кішу чи піци.			
	Професійне смаження	80–200	-	-	160
		У режимі професійного смаження виконується цикл попереднього розігрівання, доки не буде досягнуто температури 220 °C. Тоді вмикаються верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції для смаження страви, наприклад м'яса. Після смаження м'ясо готуватиметься за низької температури. Використовуйте цей режим для приготування яловичини, птиці та риби.			
	Великий гриль	100–300	40–250	-	240
		Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум'янення верхньої частини страв (наприклад, м'яса, лазань чи запіканки).			
	Еко-гриль	100–300	-	-	240
		Тепло генерує мала область гриля. Використовуйте цей режим для приготування страв, для яких потрібно менше тепла, наприклад риби чи канапок.			

Робочі режими

Температурний діапазон для режиму дворівневого приготування

Можна одночасно використовувати верхню та нижню зони для приготування різних страв.


У режимі дворівневого приготування на налаштування температури однієї зони впливає на налаштування температури в іншій зоні. Наприклад, температуру смаження у верхній зоні буде обмежено режимом, вибраним у нижній зоні. Кожна зона обмежує налаштування температури від 40 до 250 градусів.

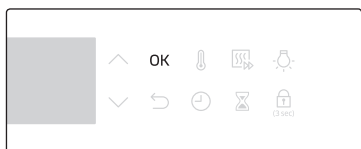
Якщо у верхній зоні встановлено (°C)	У нижній зоні температуру буде обмежено до (°C)	
	Мінімально	Максимально
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Якщо у нижній зоні встановлено (°C)	У верхній зоні 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

Щоб зупинити приготування



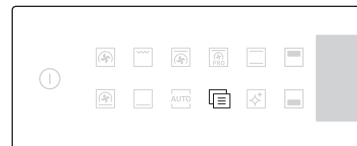
1. Під час процесу приготування натисніть кнопку .





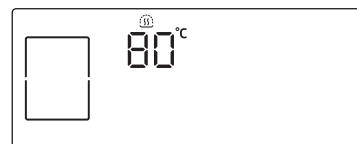
2. Щоб скасувати приготування, натисніть **OK**.

Спеціальні функції

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



1. Натисніть  на панелі вибору функцій.
2. Натисніть  ще раз, щоб вибрати функцію.
3. Встановіть тривалість приготування та/або температуру, якщо потрібно. Детальніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».
4. Піч запустить вибрану функцію з налаштуваннями за замовчуванням чи вибраними налаштуваннями.



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

Робочі режими

Режим автоматичного приготування

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



1. На панелі функцій натисніть **AUTO**.



2. За допомогою кнопок **Λ / V** виберіть програму, тоді натисніть **OK**. Відобразиться доступний діапазон ваги (розмір порції).

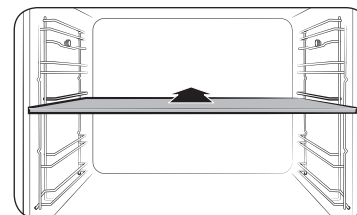


3. За допомогою кнопок **Λ / V** встановіть розмір порції, тоді натисніть **OK**, щоб почати приготування.

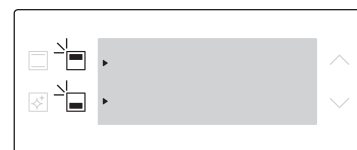
ПРИМІТКА

- 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» у цьому посібнику.

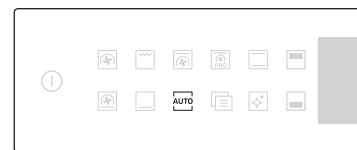
Режим дворівневого приготування



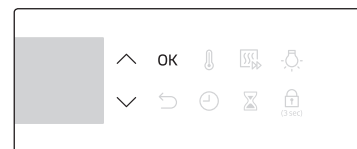
1. Встановіть розділювач на рівні 3, щоб увімкнути режим дворівневого приготування.



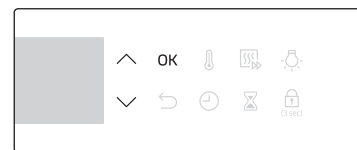
2. Натисніть **■**, щоб вибрати верхню зону, або **■**, щоб вибрати нижню зону. Поруч із вибраною зоною з'явиться індикатор **▶**.



3. На панелі функцій натисніть **AUTO**.



4. За допомогою кнопок **Λ / V** виберіть програму, тоді натисніть **OK**. Відобразиться доступний діапазон ваги (розмір порції).



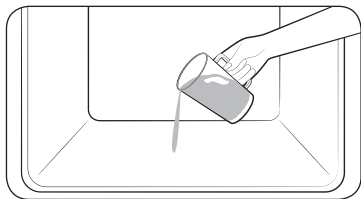
5. За допомогою кнопок **Λ / V** встановіть розмір порції, тоді натисніть **OK**, щоб почати приготування.

ПРИМІТКА

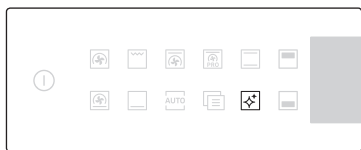
Докладніше читайте в розділі «Програми автоматичного приготування» у цьому посібнику.


Чищення парою

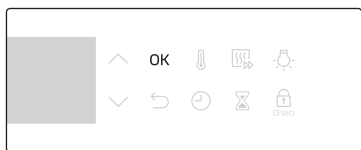
Ця функція корисна для чищення парою слабких забруднень. Це заощаджує ваш час, усуваючи потребу регулярно чистити піч вручну.



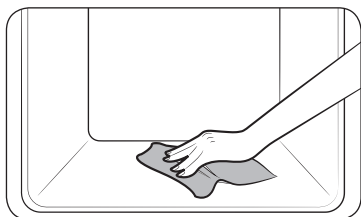
1. Налийте 400 мл води на дно печі і закрийте дверцята.



2. Натисніть  на панелі вибору функцій.



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.

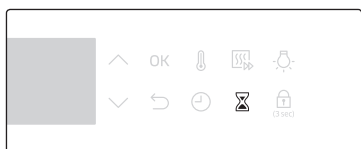
📖 ПРИМІТКА

- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію чищення парою, 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 передку.
- Вода, яку вилили на дно печі, може не повністю випаруватися, і це нормально.

Робочі режими

Таймер

Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.



1. Натисніть .

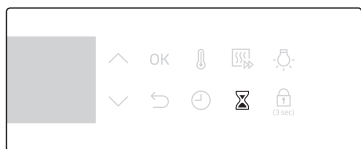



2. За допомогою кнопок \wedge / \vee встановіть тривалість, тоді натисніть **OK**.

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

Інтелектуальна допомога при приготування страв

Приготування вручну

ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо акриламідів

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

УВАГА

Продукти, які швидко псуються (наприклад, молоко, яйця, риба, м'ясо чи птиця) не мають залишатися в печі більше 1 години, перш ніж почнеться приготування їжі, і страву слід вийняти з печі одразу після приготування. Якщо ви з'їсте зіпсовану страву, можна отруїтися.

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
Мрамуровий кекс	Решітка-гриль, ємність для кексу	3		175–185	50–60
Пиріг	Решітка-гриль, форма для пирога Ø 20 см	3		190–200	50–60
Дріжджовий пиріг із фруктами і посипкою	Універсальна форма	2		160–180	40–50
Фруктовий крамбл	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	3		170–180	25–30
Британські булочки	Універсальна форма	3		180–190	30–35
Лазанья	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	3		190–200	25–30
Меренге	Універсальна форма	3		80–100	100–150
Суфле	Решітка-гриль, форми для суфле	3		170–180	20–25
Яблучний пиріг із дріжджового тіста	Універсальна форма	3		150–170	60–70
Піца домашньому, 1–1,2 кг	Універсальна форма	2		190–210	10–15

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

Смаження

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
М'ясо (яловичина/свинина/ягнятина)					
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

Інтелектуальна допомога при приготування страв

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		200	65–80 *
Шматки курки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200–220	25–35
Грудинка качки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200–210	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
Запечена картопля (половинками) 0,5 кг	Універсальна форма	3		190–200	40–50
Риба					
Філе риби, запечене	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200–220	20–30
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.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Хліб					
Тости	Решітка-гриль	5		270–300	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 $\frac{2}{3}$ 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	80–100	2–3

Інтелектуальна допомога при приготування страв

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.

№	Зона	Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
1	Верхня зона	Бісквіт	Решітка-гриль, форма Ø 25–26 см	4		160–170	40–45
	Нижня зона	Піца по-домашньому, 1,0–1,2 кг	Універсальна форма	1		190–210	13–18
2	Верхня зона	Смажені овочі, 0,4–0,8 кг	Універсальна форма	4		220–230	13–18
	Нижня зона	Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	1		160–170	70–80
3	Верхня зона	Піта	Універсальна форма	4		230–240	13–18
	Нижня зона	Картопляна запіканка, 1,0–1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	1		180–190	45–50

№	Зона	Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
4	Верхня зона	Курячі ніжки	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 4		230–250	30–35
	Нижня зона	Лазанья, 1,0–1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	1		190–200	30–35
5	Верхня зона	Філе риби, запечене	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 4		210–230	15–20
	Нижня зона	Листковий пиріг з яблуками	Універсальна форма	1		170–180	25–30

Можна також використовувати лише верхню або нижню зону для заощадження електроенергії. У разі використання окремої зони час приготування може бути довшим. Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

Верхня зона

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Картопляна запіканка	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	4		160–170	40–50
Британські булочки	Універсальна форма	4		180–190	30–35
Лазанья	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	4		180–190	25–35
Курачі ніжки *	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 4		230–250	30–35

* Не розігрівайте піч.

Нижня зона

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Голландський солодкий хлібець	Решітка-гриль, ємність для пирогів діаметром 24 см	1		170–180	50–60
Мрамуровий кекс	Решітка-гриль, ємність для кексу	1		160–170	60–70
Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	1		160–170	70–80
Піца домашньому, 1,0–1,2 кг	Універсальна форма	1		190–210	13–18

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.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Фруктовий крамбл, 0,8–1,2 кг	Решітка-гриль, форма для печі 24 см	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

Інтелектуальна допомога при приготування страв

Режим дворівневого приготування – режим еко-конвекції

Можна також використовувати режим еко-конвекції у верхній або нижній зоні для заощадження електроенергії.

Для цього режиму не рекомендовано використовувати функцію розігрівання з метою заощадження електроенергії.

Верхня зона

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Лазанья	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	4	180–200	30–45
Заморожені чіпси для приготування в печі	Універсальна форма	4	200–210	25–35
Заморожені картопляні дольки	Універсальна форма	4	200–210	25–35
Смажена вирізка яловичини	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 4	170–180	60–80

Нижня зона

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Мрамуровий кекс	Решітка-гриль, ємність для кексу	1	170–180	60–70
Голландський солодкий хлібець	Решітка-гриль, ємність для пирога діаметром 24 см	1	170–180	50–60
Картопля «в мундирах»	Універсальна форма	1	190–200	70–90
Заморожена піца	Решітка-гриль	1	200–210	25–30

Програми автоматичного приготування

⚠ УВАГА

Продукти, які швидко псуються (наприклад, молоко, яйця, риба, м'ясо чи птиця) не мають залишатися в печі більше 1 години, перш ніж почнеться приготування їжі, і страву слід вийняти з печі одразу після приготування. Якщо ви зісте зіпсовану страву, можна отруїтися.

Однорівневе приготування

У таблиці нижче подано 40 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв. У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо. У посібнику з вказівками ви знайдете кілька рецептів для програм автоматичного приготування.

Програми автоматичного приготування 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.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
А 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.		
А 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.		
А 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.		
А 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.		
А 7	Круасан	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, покладіть форму в піч.		
А 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, покладіть форму в піч.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
А 9	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.		
А 10	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.		
А 11	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.		
А 12	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.		
А 13	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, покладіть форму в піч.		

Інтелектуальна допомога при приготування страв

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 14	Фруктовий кранбл	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 15	Британські булочки	0,5–0,6	Універсальна форма	3
		Викладіть булочки (діаметром 5–6 см) на папір для випічки, яким ви застелили універсальну форму. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму в піч.		
A 16	Бісквіт	0,5–0,6	Решітка-гриль	3
		Приготуйте тісто і викладіть його в круглу посудину для випікання з чорного металу діаметром 26 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 17	Мрамуровий кекс	0,7–0,8	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто і викладіть його у круглу металеву форму для кексу. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 18	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.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
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	0,8–1,3	Решітка-гриль	2
			Універсальна форма	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 повільного приготування	0,8–1,3	Решітка-гриль	2
			Універсальна форма	1
		Додайте до яловичини приправи і поставте м'ясо в холодильник на 1 годину. Покладіть м'ясо на решітку жирною стороною догори.		
A 22	Смажені відбивні з баранини з травами	0,4–0,9	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	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	3
			Універсальна форма	1
		Покладіть мариновану баранину на решітку-гриль.		
A 24	Смажена свинина зі скоринкою	0,8–1,3	Решітка-гриль	3
			Універсальна форма	2
		Покладіть свинину на решітку жирною стороною догори.		
A 25	Реберця свинини	0,8–1,3	Решітка-гриль	3
			Універсальна форма	3
		Покладіть реберця на решітку.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 26	Ціла курка	1,0–1,5	Решітка-гриль	2
			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	0,5–1,0	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Замаринуйте курячу грудинку і покладіть на решітку.				
A 28	Курячі ніжки	0,5–1,0	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Змастіть олією і спеціями і покладіть на решітку.				
A 29	Грудинка качки	0,3–0,8	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Покладіть грудинку качки на решітку жирною стороною догори. Перше налаштування – для середнього просмажування, а друге – для ретельнішого просмажування.				
A 30	Запечене філе форелі	0,3–0,8	Універсальна форма	4
			Викладіть філе форелі в універсальну форму шкірою догори.	
A 31	Форель	0,3–0,8	Решітка-гриль	4
			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 ножом. Змастіть олією і посипте сіллю.				

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 32	Палтус	0,3–0,8	Універсальна форма	3
			Розстеліть в універсальній формі папір для випічки і покладіть у форму палтус. Зробіть надрізи ножом.	
A 33	Стейк/філе лосося	0,3–0,8	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Сполосніть і почистьте філе чи стейки. Викладіть філе на решітку шкірою догори.				
A 34	Смажені овочі	0,3–0,8	Універсальна форма	4
			Сполосніть і приготуйте шматки кабачка, баклажана, перцю, цибулі і помідорів черрі. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть їх рівномірно в універсальній формі.	
A 35	Печена картопля, розрізана навпіл	0,5–1,0	Універсальна форма	3
			Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл по довжині. Викладіть в універсальну форму зрізаною стороною догори і змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями.	
A 36	Заморожені шматки картоплі для приготування у печі	0,3–0,8	Універсальна форма	3
			Рівномірно розкладіть заморожені чіпси в універсальній формі.	
A 37	Заморожені картопляні дольки	0,3–0,8	Універсальна форма	3
			Рівномірно розподіліть картопляні дольки в універсальній формі.	
A 38	Заморожена піца	0,3–0,8	Решітка-гриль	3
			Запустіть програму, коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть заморожену піцу на середину решітки. Перше налаштування слід вибрати для тонкої італійської піци, а друге - для товстої піци.	

Інтелектуальна допомога при приготування страв

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 39	Піца по-домашньому	0,8–1,3	Універсальна форма	2
		Приготуйте тісто для піци по-домашньому і покладіть її в універсальну 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, покладіть форму в піч.		
A 40	Тісто	0,3–0,8	Решітка-гриль	2
		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.		

Інтелектуальна допомога при приготування страв

Дворівневе приготування

У таблиці нижче подано 10 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв. Можна використовувати лише верхню чи нижню зону або обидві зони 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.

1. Верхня зона

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 1	Картопляна запіканка	1,0–1,5	Решітка-гриль	4
		Приготуйте свіжу картоплю 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	0,5–1,0	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	4
Змастіть олією і спеціями і покладіть на решітку.				

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 4	Печена картопля, розрізана навпіл	0,5–1,0	Універсальна форма	4
		Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл по довжині. Викладіть в універсальну форму зрізаною стороною догори і змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями.		
A 5	Заморожені чіпси для приготування в печі	0,3–0,8	Універсальна форма	4
		Рівномірно розкладіть заморожені чіпси в універсальній формі.		

2. Нижня зона

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
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, покладіть форму в піч.		
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.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 4	Заморожена піца	0,3–0,8	Решітка-гриль	1
		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.		
A 5	Піца по-домашньому	0,8–1,3	Універсальна форма	1
		Приготуйте тісто для піци по-домашньому і покладіть її в універсальну 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, покладіть форму в піч.		

3. Подвійний режим приготування

Можна вибрати одну автоматичну програму для нижньої та верхньої зон і готувати одночасно.

УВАГА

Коли використовується верхня чи нижня зона, вентилятор та нагрівальний елемент іншої зони можуть працювати задля оптимальної ефективності. Зону, яка не використовується, не слід використовувати для інших цілей.

Інтелектуальна допомога при приготування страв

Вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN 60350-1

1. Випікання

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

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Невеличкі пироги	Універсальна форма	3		165	23–28
		3		155	25–35
		1+3		155	30–35
Пісочне печиво	Універсальна форма + Універсальна форма	1+3		140	30–35
Нежирний бісквіт	Решітка-гриль + розбірна форма для випікання (з темним покриттям, ø 26 см)	2		160	30–35
		2		160	35–40
		1+4		155	40–45
Яблучний пиріг	Решітка-гриль + 2 розбірні круглі форми для пирогів * (з темним покриттям, ø 20 см)	2 розташована по діагоналі		160	70–80
	Універсальна форма + решітка-гриль + 2 розбірні форми для пирогів ** (з темним покриттям, ø 20 см)	1+3		160	80–90

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

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

2. Приготування в режимі гриля

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

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Решітка-гриль	5		300 (макс.)	1–2
Гамбургери з яловичиною * (12 шт.)	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	4		300 (макс.)	1 ^{ша} 15–18
		1			2 ^{га} 5–8

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

3. Смаження

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Ціла курка *	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		200	65–80 *

* 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 приготуєте решту інгредієнтів. Викладіть решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, у велику посудину і ретельно перемішайте. Викладіть шматки картоплі у посудину, накладаючи їх один на один, і викладіть суміш поверх картоплі. Посипте тертим сиром і випікайте. Коли страва буде готова, прикрасьте її свіжими листочками чебрецю.

Овочева запіканка

- Інгредієнти** 800 г овочів (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.

Інтелектуальна допомога при приготування страв

Лазанья

- Інгредієнти** 2 ст. л. оливкової олії, 500 г подрібненої яловичини, 500 мл томатного соусу, 100 мл яловичого бульйону, 150 г сухих листків лазаньї, 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 фарш із яловичини і цибулю упродовж 10 хвилин до золотистого кольору. Влийте помідоровий соус і яловичий бульйон, додайте сушені трави. Доведіть до кипіння, тоді тушуйте ще 30 хвилин. Готуйте лазанью відповідно до вказівок на упаковці. Викладіть лазанью, м'ясний соус і сир, тоді знову повторіть усі дії з початку. Рівномірно посипте верхній шар пасти сиром, що залишився, і запікайте.

Яблучний пиріг

- Інгредієнти**
- **Тісто:** 275 г борошна, $\frac{1}{2}$ ст. л. солі, 125 г білої цукрової пудри, 8 г ванільного цукру, 175 г холодного масла, 1 яйце (збите)
 - **Начинка:** 750 г твердих цілих яблук, 1 ст. л. лимонного соку, 40 г цукру, $\frac{1}{2}$ ст. л. кориці, 50 г родзинок без кісточок, 2 ст. л. панірувальних сухарів
- Вказівки** Просійте борошно з сіллю над великою чашею. Просійте цукрову пудру і ванільний цукор. Розріжте масло 2 ножами на малі кубики і розітріть із борошном. Додайте $\frac{3}{4}$ збитого яйця. Замішайте усі інгредієнти у кухонному комбайні до утворення крихкої маси. Сформуйте руками з тіста кулю. Обгорніть плівкою і покладіть у холодильник на 30 хвилин. Змастіть розбірну форму для випікання (діаметром 24–26 см) жиром і посипте дно борошном. Розкачайте $\frac{3}{4}$ тіста товщиною 5 мм. Викладіть тісто у форму (на дно і стінки форми). Почистьте і повиймайте з яблук кісточки. Поріжте на кубики $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ см. Збризніть яблука лимонним соком і ретельно перемішайте. Помийте і висушіть смородину і родзинки. Додайте цукор, корицю, родзинки і смородину. Ретельно перемішайте і посипте тісто на дні панірувальними сухарями. Злегка потисніть. Розкачайте решту тіста. Поріжте тісто на малі смужки і розкладіть їх навхрест поверх начинки. Змастіть пиріг рештою збитого яйця.

Кіш лорен

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

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

Фруктовий крамбл

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

Вказівки Змішайте 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
 - **Начинка:** 400 г нарізаних овочів (баклажан, кабачок, цибуля, помідор), 100 г шинки або бекону (подрібненого), 100 г тертого сиру

Вказівки Викладіть борошно, дріжджі, олію, сіль, цукор і влийте теплу воду в чашу і змішайте до утворення вологої маси. Замішуйте 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.

Інтелектуальна допомога при приготування страв

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. ворсестширського 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

Рекомендовано регулярно чистити піч.

⚠ 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

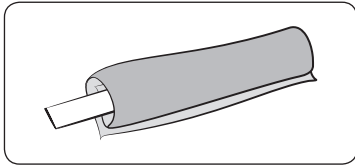
Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Щоб видалити стійкий бруд, замочіть використовуване приладдя у теплій мильній воді на 30 хвилин, перш ніж мити.

Каталітична емальована поверхня (стосується лише окремих моделей)

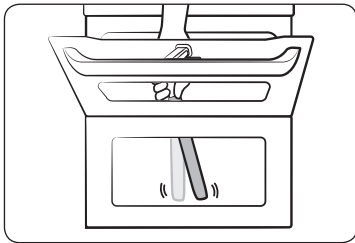
Знімні частини вкриті темно-сірою каталітичною емаллю. Вони можуть бути забруднені олією і жиром; причиною цього є повітря, яке циркулює у режимі конвекції. Ці забруднення згоряють у печі за температури 200 °C і вище.

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

Дверцята



1. Обв'яжіть вологу ганчірку навколо палиці.

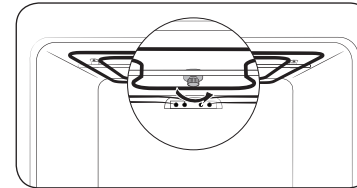


2. Покладіть рушник під дверцята.
3. Почистьте дверцята.
4. Додайте миючий засіб до ганчірки і знову почистьте.
5. Витріть вологу сухою ганчіркою.

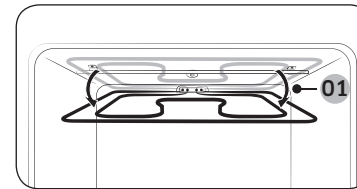
⚠ УВАГА

Не від'єднуйте дверцята під час чищення.

Верхня панель (лише окремі моделі)

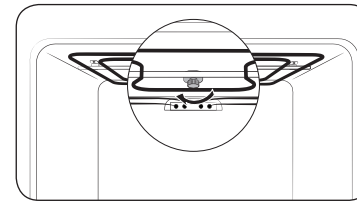


1. Опустіть нагрівальний елемент гриля. Для цього поверніть муфту проти годинникової стрілки, тримаючи нагрівальний елемент гриля. Нагрівальний елемент гриля не є знімною частиною. Не тисніть нагрівальний елемент гриля донизу із силою.



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

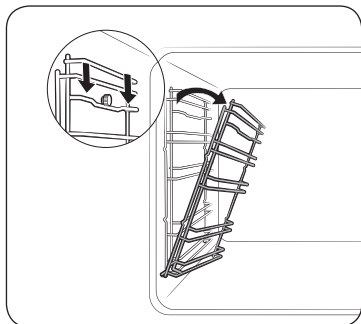
01 Прибл. 12°



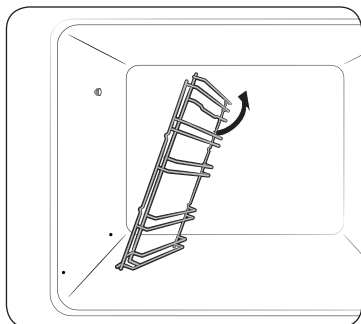
3. Завершивши, встановіть нагрівальний елемент гриля на місце і поверніть муфту за годинниковою стрілкою.

Догляд

Бокові решітки (лише для окремих моделей)



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



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

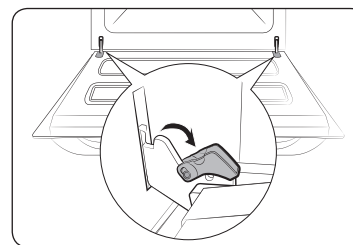
ПРИМІТКА

Піч працює без бокових і звичайних решіток.

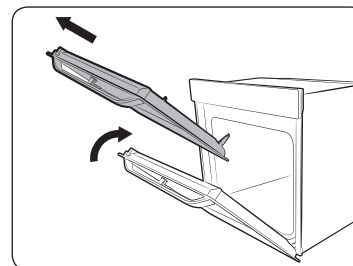
Від'єднання дверцят

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

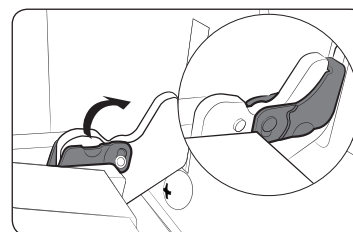
Дверцята печі важкі.



1. Відкрийте дверцята і відкрийте фіксатори на обох завісах.



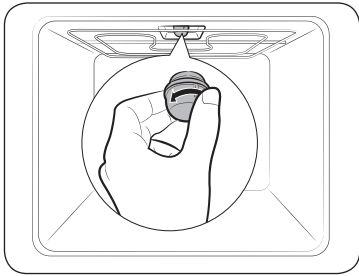
2. Закрийте дверцята на приблизно 70°. Притримуйте дверцята печі з боків обома руками, підніміть і потягніть догори, щоб зняти з завіс.



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

Заміна

Лампочки

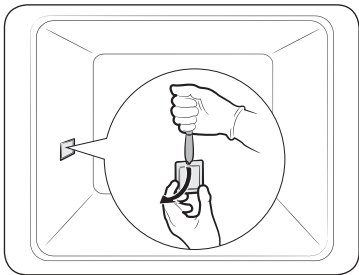


1. Зніміть скляний ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки.
2. Замініть лампочку в печі.
3. Почистьте скляний ковпачок.
4. Після цього виконайте крок 1 вище у зворотному порядку і встановіть скляний ковпачок на місце.

⚠ 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 плоского 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.	<ul style="list-style-type: none">• Можливо, між кнопками є сторонні часточки.• Сенсорна модель: можливо, зовнішня поверхня волога.• Можливо, встановлено функцію блокування.	<ul style="list-style-type: none">• Усуньте сторонню речовину і повторіть спробу.• Усуньте вологу і повторіть спробу.• Перевірте, чи не встановлено функцію блокування.
Не відображається час.	<ul style="list-style-type: none">• Можливо, не подається живлення.	<ul style="list-style-type: none">• Перевірте, чи подається живлення.
Піч не працює.	<ul style="list-style-type: none">• Можливо, не подається живлення.	<ul style="list-style-type: none">• Перевірте, чи подається живлення.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	<ul style="list-style-type: none">• Можливо, пристрій від'єднано від розетки.	<ul style="list-style-type: none">• Під'єднайте кабель живлення до розетки.
Під час роботи вимикається живлення.	<ul style="list-style-type: none">• Можливо, піч неперервно працювала надто довго.• Можливо, не працює вентилятор охолодження.• Можливо, піч встановлено у місці без належної вентиляції.• Можливо, до однієї розетки підключено кілька кабелів живлення.	<ul style="list-style-type: none">• Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.• Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.• Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.• Використовуйте один штекер.
До печі не подається живлення.	<ul style="list-style-type: none">• Можливо, не подається живлення.	<ul style="list-style-type: none">• Перевірте, чи подається живлення.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, піч встановлено у місці без належної вентиляції. 	<ul style="list-style-type: none"> Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, між дверцятами і внутрішньою поверхнею печі застрягли залишки їжі. 	<ul style="list-style-type: none"> Ретельно почистьте піч і знову відкрийте дверцята.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, лампочка увімкнулася, а тоді вимкнулася. Можливо, до лампочки під час готування прилипли сторонні часточки. 	<ul style="list-style-type: none"> Лампочка вимикається автоматично за деякий час для заощадження живлення. Її можна увімкнути знову, натиснувши кнопку підсвітки печі. Почистьте внутрішню поверхню печі і перевірте ще раз.
Піч уражає електричним струмом.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, не належним чином виконано заземлення. Можливо, використовується розетка без заземлення. 	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте, чи належним чином заземлено живлення.
Протікає вода.	<ul style="list-style-type: none"> Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю виробу. 	<ul style="list-style-type: none"> Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
Через зазор у дверцятах виходить пара.		
В печі залишається вода.		
Надто яскраве світло в печі.	<ul style="list-style-type: none"> Яскравість світла змінюється зі зміною потужності. 	<ul style="list-style-type: none"> Зміна потужності під час готування не є несправністю, тому не слід хвилюватися.

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. Можливо, неправильно виконані налаштування печі. Можливо, згорів запобіжник чи пошкоджено переривач. 	<ul style="list-style-type: none"> Закрийте дверцята і перезапустіть піч. Дивіться розділ про роботу печі і перезапустіть піч. 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. Можливо, на нагрівальному елементі є їжа. 	<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. Дайте печі повністю охолонути і видаліть їжу з нагрівального елемента.
Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, ви використовуєте пластмасові чи інші ємності, які не є термостійкими. 	<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте скляні ємності, які витримують високу температуру.

Проблема	Причина	Вирішення
Піч не готує належним чином.	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, ви надто часто відкриваєте дверцята під час роботи печі. 	<ul style="list-style-type: none"> Не слід часто відкривати дверцята, якщо немає потреби перевертати страву. Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування.
Не працює функція чищення парою.	<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.
Працює вентилятор у камері, яка не використовується в режимі дворівневого приготування (або висока температура в камері).	<ul style="list-style-type: none"> Для кращих результатів приготування і ефективності роботи можуть працювати вентилятор і нагрівальний елемент, які не використовуються. 	<ul style="list-style-type: none"> Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.

Інформаційні коди

Якщо з пічкою 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.	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-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 керування.	Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
C-d0	Проблема з кнопками Стається, якщо натиснути і утримувати кнопку якийсь час.	Почистьте кнопки і упевніться, що навколо чи на кнопках немає води. Вимкніть піч і повторіть спробу. Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.

Усунення несправностей

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. <ul style="list-style-type: none"> • 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.

Технічні характеристики

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

Розміри (Ш x В x Г)	Габаритні	595 x 595 x 570 мм
Об'єм		75 літрів
Вага	Нетто	42,0 кг
Напруга під'єднання		230–240 В змінного струму 50 Гц
Максимальна споживана потужність		3650–3950 Вт

Додаток

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

найменування або торговельна марка постачальника	Samsung
код моделі духової шафи	NV75N7646RB, NV75N7646RS, NV75N7626RB
індекс енергоефективності кожної камери духової шафи	81,6
клас енергоефективності камери духової шафи	A+
обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у звичайному режимі в кВт-год	1,05 кВт-год
обсяг енергоспоживання за цикл для кожної камери духової шафи (за наявності) у режимі примусової конвекції в кВт-год	0,71 кВт-год
кількість камер	1
джерело (джерела) енергії для кожної камери	електрика
об'єм кожної камери, л	75 л

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років