

# Вбудована духовна шафа

---

Посібник зі встановлення та користування

NV7B421\*\*\*\* / NV7B422\*\*\*\* / NV7B423\*\*\*\* / NV7B424\*\*\*\* / NV7B425\*\*\*\* /  
NV7B431\*\*\*\* / NV7B432\*\*\*\* / NV7B433\*\*\*\* / NV7B434\*\*\*\* / NV7B435\*\*\*\*

---



**SAMSUNG**

# Зміст

## Як користуватися цим посібником 3

У тексті посібника користувача використовуються такі символи: 3

## Вказівки з техніки безпеки 3

Важливі застереження з техніки безпеки 3

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) 6

Автоматична функція заощадження електроенергії 6

## Встановлення 6

Комплект постачання 6

Підготовка до встановлення печі 7

Під'єднання живлення 7

Монтування печі в шафку 8

## Перед початком роботи 10

Початкові налаштування 10

Запах нової печі 10

Розумний механізм безпеки 10

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

Приладдя 11

Гнучкі дверцята (лише для окремих моделей) 12

Механічний фіксатор (лише для окремих моделей) 13

Режим дворівневого приготування 13

## Робочі режими 14

Панель керування 14

Стандартні налаштування 15

Режими приготування 18

Температурний діапазон для режиму дворівневого приготування 22

Air Sous Vide (лише для окремих моделей) 23

Щоб зупинити приготування 25

Спеціальні функції 25

Природна пара (лише для окремих моделей) 26

Режим автоматичного приготування 27

Очищення 28

Таймер 30

Увімкнення/вимкнення звуку 30

Увімкнення/вимкнення мережі Wi-Fi 30

## Готуємо з розумом 31

Приготування вручну 31

Програми автоматичного приготування 36

Вказівки щодо приготування страв 42

Добірка поширених рецептів для приготування з автоматичними програмами 43

## Догляд 47

Очищення 47

Від'єднання дверцят 50

Заміна 50

## Усунення несправностей 51

Що слід перевірити 51

Інформаційні коди 53

## Технічні характеристики 54

## Додаток 54

Технічний лист з інформацією про енергетичну ефективність (тільки для України) 54

Заява про використання відкритого коду 55

## Як користуватися цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану піч SAMSUNG.

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

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

У тексті посібника користувача використовуються такі символи:

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

### УВАГА

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

### ПРИМІТКА

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

## Вказівки з техніки безпеки

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

## ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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

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

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

## Вказівки з техніки безпеки

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

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

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

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

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

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

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

Робота функції очищення залежить від моделі пристрою.

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

Не використовуйте очищувач паром.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

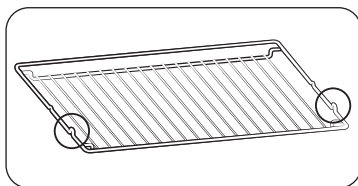
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.**

**УВАГА. За процесом приготування їжі слід наглядати. 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.

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

#### ⚠ УВАГА

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

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

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою не вмикайте його.

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

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

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

На час ремонту або очищення живлення пристрою слід вимикати.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.

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

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

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

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

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.

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

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

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

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

Під час роботи печі діти мають перебувати на безпечній відстані.

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

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

Під час приготування їжі дверцята печі мають бути зачинені.

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

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

Готуючи дуже вологі пироги, використовуйте глибокий посуд.

Не ставте посуд на відкриті дверцята печі.

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

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

Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.

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

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Закривайте дверцята на час роботи печі.

## Вказівки з техніки безпеки

### Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

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

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

### Автоматична функція заощадження електроенергії

- 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

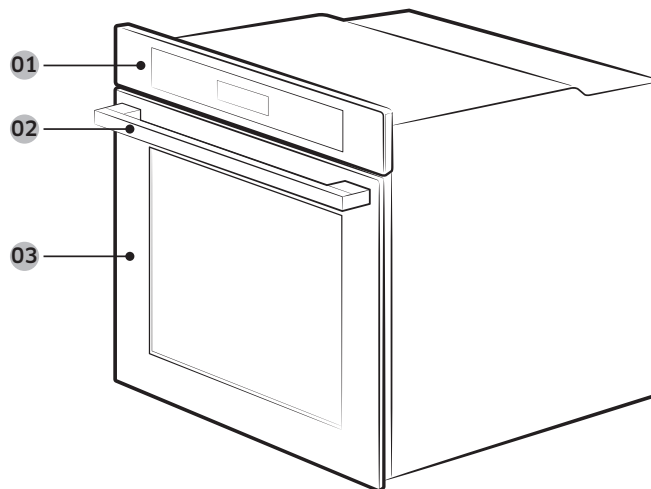
Цей пристрій призначений для вбудованих виробів.

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

### Комплект постачання

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

### Короткий огляд печі



01 Панель керування

02 Ручка дверця

03 Дверця

## ПРИМІТКА

Залежно від моделі, ця піч буває двох типів: з одинарними дверцятами та подвійними дверцятами.

## Приладдя

Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



Решітка-гриль



Решітка \*



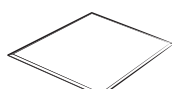
Форма для випікання \*



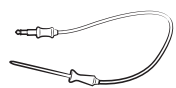
Універсальна форма \*



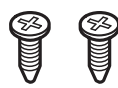
Глибока форма \*



Розділювач



Датчик готовності м'яса \*



2 Гвинти (M4 L25)



Лоток для пароварки \*

## ПРИМІТКА

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

## Підготовка до встановлення печі

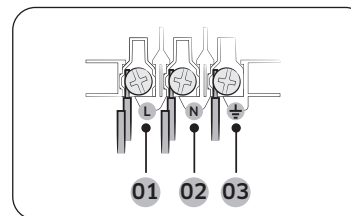


Хрестоподібна викрутка



Дриль

## Під'єднання живлення



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

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

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

Технічні характеристики вихідної потужності дивіться на паспортній таблиці.

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

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

## Встановлення

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

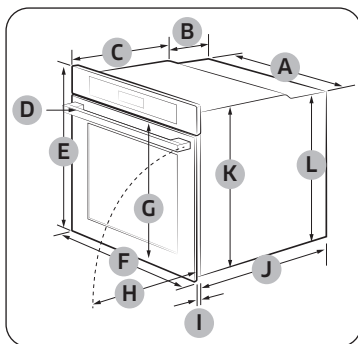
Не наступайте і не скручуйте кабелі під час встановлення і тримайте їх подалі від тих частин печі, які генерують тепло.

### Монтування печі в шафку

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

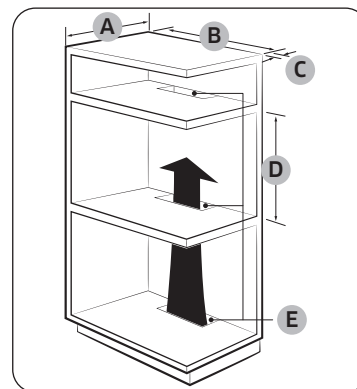
Піч має належним чином провітрюватися. Для належної вентиляції залиште простір близько 50 мм між нижньою полицею шафки і опорною стіною. Встановлюючи піч під варильною поверхнею, дотримуйтеся вказівок зі встановлення варильної поверхні.

### Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

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

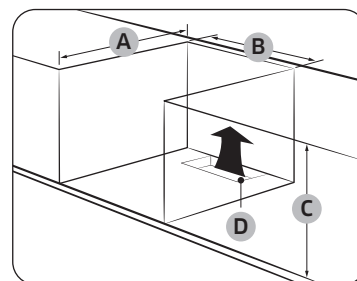


Вбудована шафка (мм)

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

### 📖 ПРИМІТКА

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

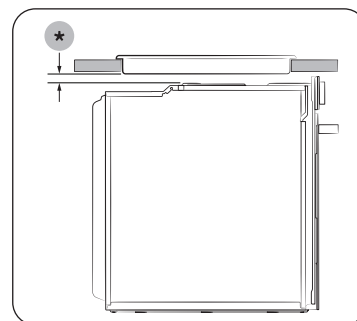


Шафка під умивальником (мм)

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

### 📖 ПРИМІТКА

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

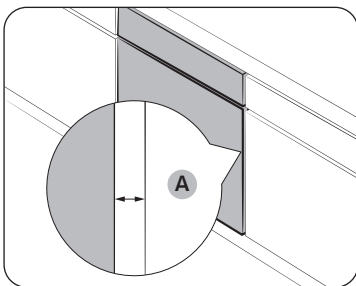


Установка з варильною поверхнею

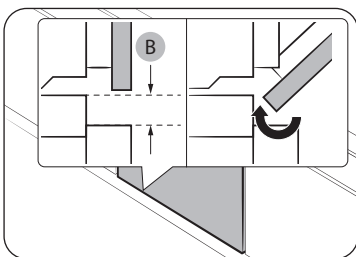
Щоб розмістити варильну поверхню поверх печі, перегляньте вимоги щодо місця для встановлення в посібнику зі встановлення варильної поверхні (★).



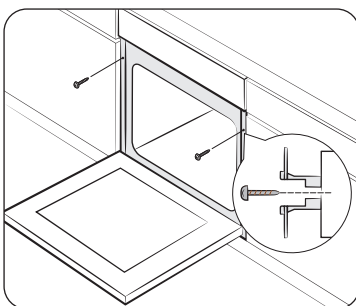
## Встановлення печі



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



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



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

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

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

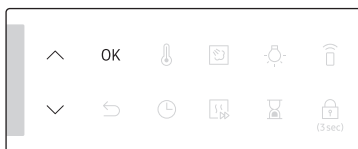
### 📖 ПРИМІТКА

Фактичний вигляд печі може бути дещо іншим залежно від моделі.

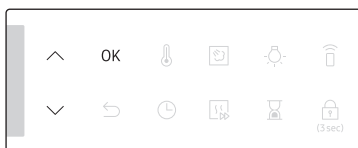
# Перед початком роботи

## Початкові налаштування

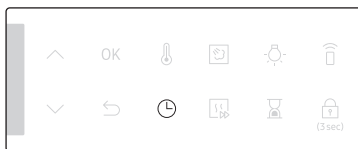
Коли ви вмикаєте піч уперше, на екрані з'явиться час за замовчуванням «12:00» і при цьому години («12») блиматимуть. Щоб встановити поточний час, дотримуйтеся вказівок нижче.



1. За допомогою кнопок  $\wedge$  /  $\vee$  встановіть години, тоді натисніть **OK**. Почнуть блимати хвилини.



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



Щоб змінити поточний час після початкового налаштування, натисніть і утримуйте кнопку  $\text{⌚}$  упродовж 3 секунд, тоді виконайте вказівки вище.

## Запах нової печі

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

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

### ПРИМІТКА

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

## Розумний механізм безпеки

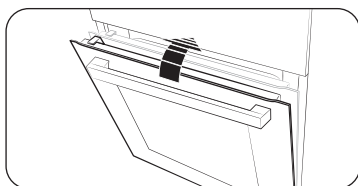
Якщо відкрити дверцята, поки піч працює, увімкнеться підсвітка, а вентилятор та нагрівальні елементи припинять працювати. Це дозволяє уникнути травм, наприклад опіків, а також непотрібних витрат електроенергії. У такому разі просто закрийте дверцята, і піч продовжить роботу, бо це не є помилкою системи.

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

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

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

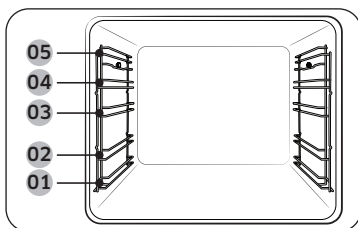
(Наявність цієї функції залежить від моделі печі.)



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

## Приладдя

Уперше використовуючи приладдя, помийте його ретельно в теплій воді з м'якими 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.

<b>Решітка-гриль</b>	Решітка-гриль призначена для приготування страв на грилі і смаження. Встановлюйте решітку-гриль частинами, які виступають (тримачами з обох сторін), до переду.
<b>Решітка *</b>	Решітка використовується з лотком, що дозволяє уникнути потрапляння крапель на дно печі.
<b>Форма для випікання *</b>	Форма для випікання (глибина: 20 мм) використовується для випікання пирогів, печива тощо. Ставте скошеною стороною до переду.
<b>Універсальна форма *</b>	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.
<b>Глибока форма *</b>	Глибока форма (глибина: 50 мм) використовується для смаження з або без решітки з лотком. Ставте скошеною стороною до переду.
<b>Телескопічні рейки *</b>	Використовуйте телескопічні рейки таким чином: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Витягніть рейки з печі.</li><li>2. Поставте форму на рейки і посуňte їх у піч.</li><li>3. Закрийте дверцята.</li></ol>
<b>Розділювач</b>	Розділювач дозволяє розділити піч на дві зони. Використовуйте розділювач у режимі дворівневого приготування. Не застосовуйте розділювач з будь-якою іншою метою, окрім розділення камери на дві зони приготування. Не використовуйте розділювач як полицю.
<b>Датчик готовності м'яса *</b>	Датчик готовності м'яса дає змогу визначити температуру всередині шматка м'яса в процесі приготування. Використовуйте лише датчик готовності м'яса, який постачається з піччю.
<b>Лоток для пароварки *</b>	Використовуйте лоток для пароварки лише в режимі природної пари. Поставте лоток внизу по центру камери і наповніть його чистою водою. Оскільки лоток нагрівається під час або відразу після приготування, обов'язково використовуйте кухонні рукавиці або зачекайте, поки піч повністю охолоне, щоб вийняти лоток.

## ПРИМІТКА

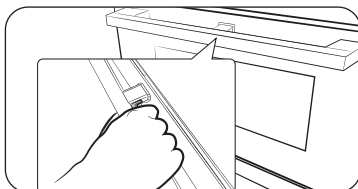
Наявність приладдя, позначеного зірочкою (\*), залежить від моделі печі.

## Перед початком роботи

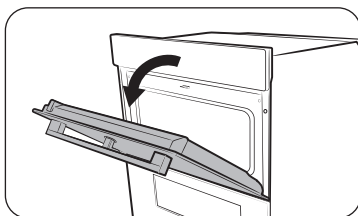
### Гнучкі дверцята (лише для окремих моделей)

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.

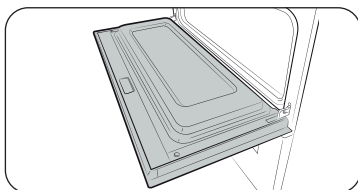
#### Як користуватися верхніми дверцятами



1. Повністю натисніть верхній важіль.

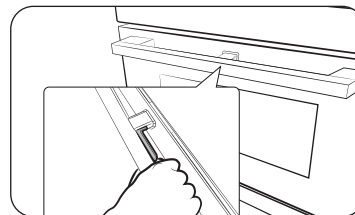


2. Потягніть за ручку.

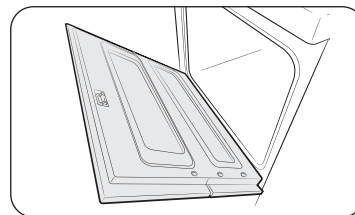


3. Відкриються лише верхні дверцята, як показано на малюнку.

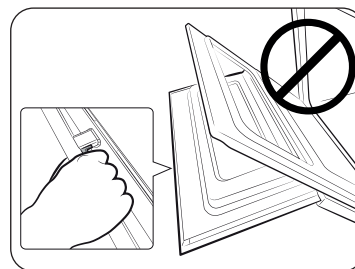
#### Як користуватися дверцятами повністю



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.

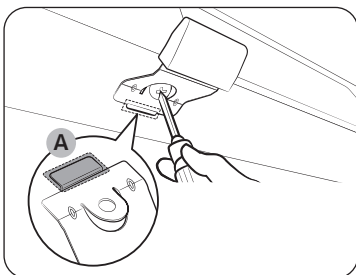
Якщо натиснути важіль до половини, коли дверцята відчинені, можуть відкритися верхні дверцята, що може спричинити травмування.

#### 📖 ПРИМІТКА

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

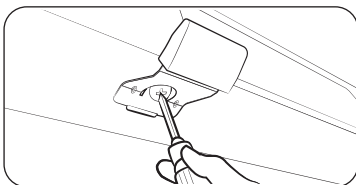
## Механічний фіксатор (лише для окремих моделей)

### Встановлення



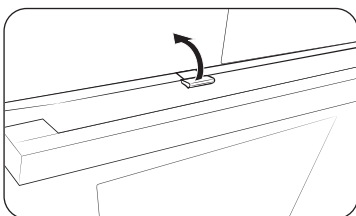
1. Вставте тонку частину механічного фіксатора (**A**) у відповідний отвір ручки фіксатора, як показано на малюнку.
2. Закрутіть гвинт на ручці фіксатора.

### Знімання



- Відкрутіть та вийміть гвинт із ручки фіксатора.

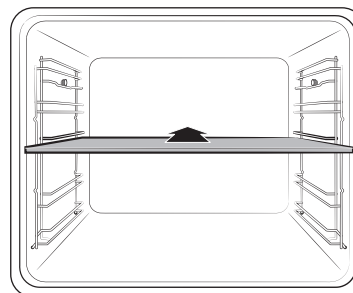
### Блокування/розблокування



- 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 «Готуємо з розумом» у цьому посібнику.

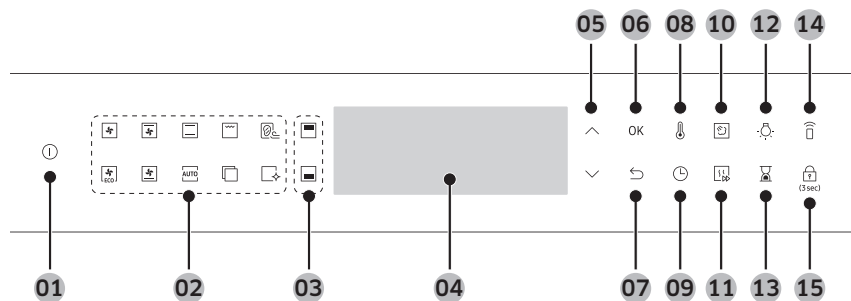
# Робочі режими

## Панель керування

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

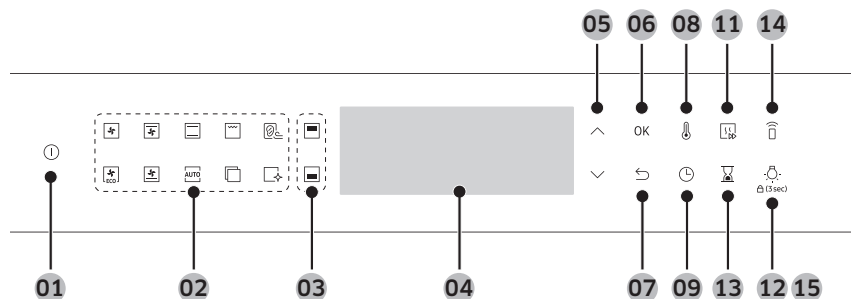
### Дворівневе приготування, природна пара :

NV7B424\*\*\*\* / NV7B425\*\*\*\* / NV7B434\*\*\*\* / NV7B435\*\*\*\*



### Дворівневе приготування, без природної пари :

NV7B421\*\*\*\* / NV7B422\*\*\*\* / NV7B423\*\*\*\* /  
NV7B431\*\*\*\* / NV7B432\*\*\*\* / NV7B433\*\*\*\*



01 Живлення	Натисніть, щоб увімкнути піч. Натисніть і утримуйте 1 секунду, щоб вимкнути піч.
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 верхнє або нижнє відділення.
04 Дисплей	Відображення відомостей про вибрані режими чи налаштування.
05 Вгору / Вниз	Налаштування значення вибраної функції.
06 ОК	Натисніть для підтвердження налаштувань.
07 Назад	Скасування поточних налаштувань і повернення до головного екрана.
08 Температура	Дозволяє налаштувати температуру.
09 Час приготування	Натисніть, щоб встановити час приготування.
10 Природна пара *	Режим природної пари дозволяє випікати хліб, хрусткий зовні і вологий всередині.
11 Швидке розігрівання	Функція швидкого розігрівання швидко розігріває піч до потрібної температури. <ul style="list-style-type: none"> <li>Натискайте, щоб увімкнути або вимкнути функцію швидкого розігрівання.</li> <li>Функція вимкнена для температури нижче 100 °C.</li> <li>Функція швидкого розігрівання працює лише в деяких режимах приготування та в обмежених температурних діапазонах.</li> </ul>
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 Таймер	Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.
14 Інтелектуальне керування	Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути функцію інтелектуального керування.
15 Функція блокування від дітей	Щоб уникнути нещасних випадків, замок від дітей вимикає усі елементи керування, окрім кнопки живлення. Натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб активувати, або ще раз натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб дезактивувати замок на панелі керування.

### ПРИМІТКА

- Наявність функцій, позначених зірочкою (\*), залежить від моделі печі.
- Якщо торкнутись дисплея у кухонних чи інших рукавичках, він може не розпізнати команду належним чином.

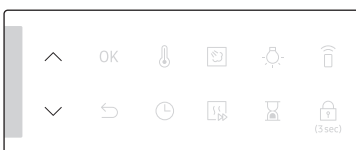
## Стандартні налаштування

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

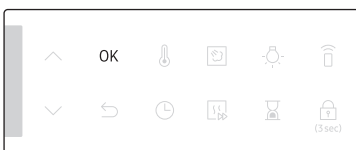
### Температура



1. 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.

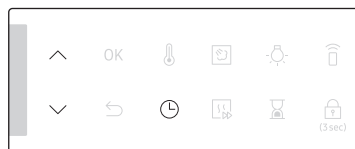
### ПРИМІТКА


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

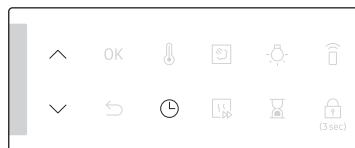
### Час приготування




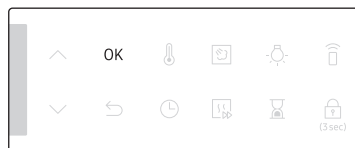
1. На панелі функцій виберіть режим приготування.



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




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



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

### ПРИМІТКА

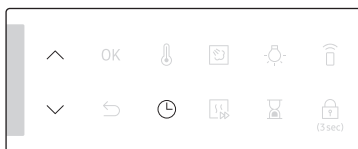
- Можна готувати, не встановлюючи часу приготування, якщо бажаєте. У такому разі піч почне готувати за заданої температури без даних про час; коли страва буде готова, ви повинні вручну зупинити піч.
- Щоб змінити встановлений час приготування страви, натисніть кнопку  і виконайте дії нижче.


# Робочі режими

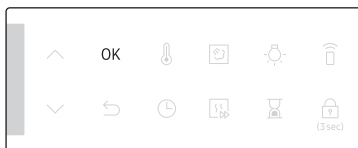
## Час завершення



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

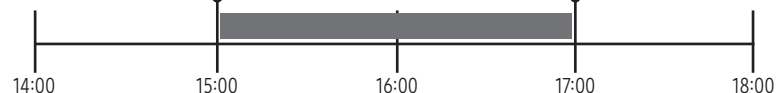
Піч автоматично розпочне приготування о 17:00 і завершить о 18:00.



### 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.



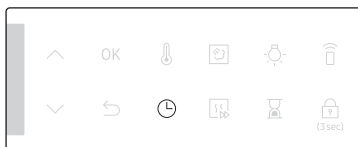
### УВАГА


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

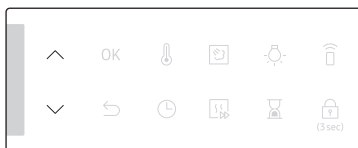



### Очищення даних про тривалість приготування

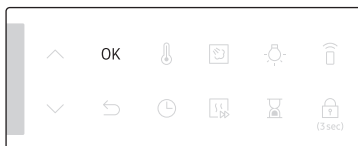
Дані про тривалість приготування можна очистити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну в будь-яку мить під час приготування.



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 .



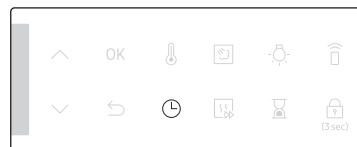
3. Натисніть **OK**.


#### ПРИМІТКА

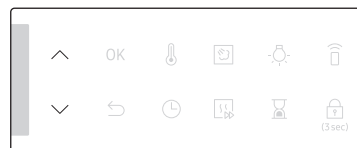
У режимі дворівневого приготування спершу слід вибрати верхню або нижню зону, для якої потрібно очистити дані про тривалість приготування.


### Очищення даних про час завершення

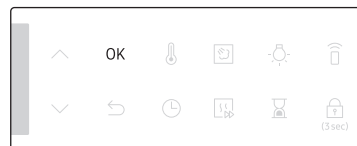
Дані про час завершення можна очистити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну в будь-яку мить під час приготування.



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

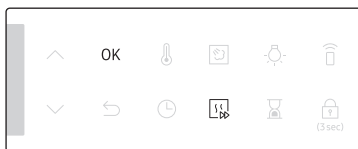
У режимі дворівневого приготування спершу слід вибрати верхню або нижню зону, для якої потрібно очистити дані про час завершення приготування.

# Робочі режими

## 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 **OK**.



Піч розігріватиметься, доки не буде досягнуто задану температуру. Коли попереднє розігрівання буде закінчено, індикація зникне і пролунає звуковий сигнал. Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо в «Готуємо з розумом» не вказано інше.

### ПРИМІТКА

Тривалість та/або температуру можна змінювати під час приготування.

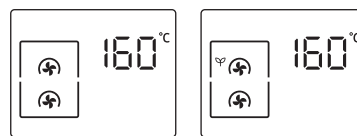
## Режими конвекції



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

### ПРИМІТКА

Можна вибрати режим еко-конвекції в режимі дворівневого приготування.



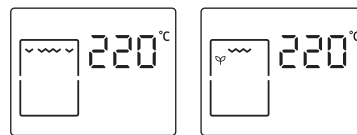
Конвекція

Еко-конвекція

## Режими гриля

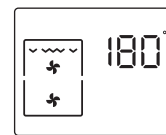


Натисніть кнопку , щоб вибрати між режимами великий гриль, еко-гриль та гриль із вентилятором.



Великий гриль

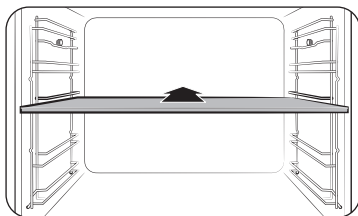
Еко-гриль



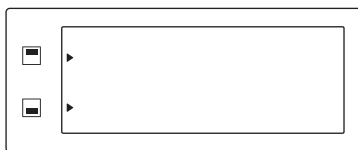
Гриль із вентилятором

## Режим дворівневого приготування

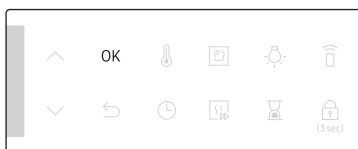
Використовуйте розділювач, який додається, щоб розділити камеру на верхню та нижню зони. Це дає змогу користувачам одночасно готувати дві різні страви або просто обрати зону, в якій готуватиметься страва.



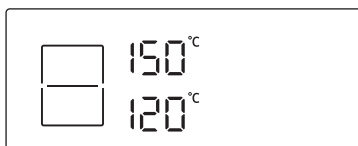
1. Вставте розділювач на рівні 3, щоб розділити камеру на дві зони.
2. Для верхньої зони доступний режим гриля, Конвекції чи верхнього нагрівального елемента + Конвекції. Для нижньої зони можна ввімкнути режим Конвекції, нижнього нагрівального елемента + Конвекції і нижнього нагрівального елемента.



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 розігріватиметься, доки не буде досягнуто задану температуру. Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо в «Готуємо з розумом» не вказано інше.

## ПРИМІТКА





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





## Режими приготування

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

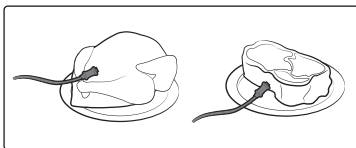
Режим	Температурний діапазон (°C)				Рекомендована температура (°C)
	Однорівневий режим	Дворівневий режим			
		Верхнє відділення	Нижнє відділення	Дворівневий режим	
  <b>Конвекція</b>	* 30–250	40–250	40–250	-	160
	Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для випікання і смаження на різних рівнях одночасно.				
  <b>Еко-конвекція</b>	* 30–250	-	-	-	160
	Режим еко-конвекції використовує оптимізовану систему нагрівання для заощадження електроенергії під час приготування страв. Приготування триватиме трохи довше, проте результат залишатиметься таким самим. Зауважте, що для цього режиму не потрібне попереднє розігрівання.				
<b>ПРИМІТКА</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Режим еко-конвекції передбачений відповідно до вимог класифікації енергоефективності згідно зі стандартом EN60350-1.</li> <li>• У режимі дворівневого приготування режим еко-конвекції неможливо встановити одночасно у верхній і нижній зоні.</li> </ul>					

## Робочі режими

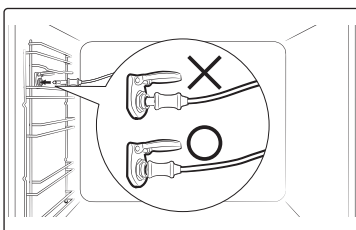
Режим		Температурний діапазон (°C)				Рекомендована температура (°C)
		Однорівневий режим	Дворівневий режим			
			Верхнє відділення	Нижнє відділення	Дворівневий режим	
	Звичайний режим	* 30–250	-	-	-	180
		Тепло генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цю функцію потрібно використовувати для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

Режим		Температурний діапазон (°C)				Рекомендована температура (°C)
		Однорівневий режим	Дворівневий режим			
			Верхнє відділення	Нижнє відділення	Дворівневий режим	
	Великий гриль	100–270	40–250	-	-	220
		Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум'янення верхньої частини страв (наприклад, м'яса, лазаньї чи запіканки).				
	Еко-гриль	100–270	-	-	-	220
		Тепло генерує мала область гриля. Використовуйте цей режим для приготування страв, для яких потрібно менше тепла, наприклад риби чи канапок.				
	Гриль із вентилятором	100–250	-	-	-	180
		Два верхні нагрівальні елементи генерують тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором. Використовуйте цей режим для приготування м'яса або риби на грилі.				
	Air Sous Vide («під вакуумом»)	* 50–95	-	-	-	60
		У режимі Air Sous Vide від використовується низькотемпературне гаряче повітря для втілення режиму без пари або резервуара для води. У цьому режимі піч підтримує постійну низьку температуру всередині камери для приготування.				

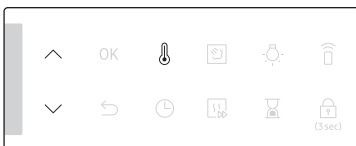
### Приготування з датчиком готовності м'яса (лише для окремих моделей)



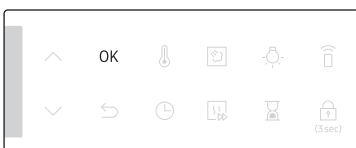
1. На панелі функцій виберіть режим приготування і температуру.
2. Встроміть кінчик шупа посередині шматка м'яса, яке готується. Гумова ручка не повинна торкатися м'яса.



3. Підключіть штекер шупа до розетки на стіні зліва. Перевірте, чи видно встановлений датчик готовності м'яса після під'єднання роз'єму шупа.



4. Знову натисніть кнопку  і за допомогою кнопок  $\wedge$  /  $\vee$  встановіть внутрішню температуру м'яса.



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

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо акриламідів

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

### ПРИМІТКА

Не всі режими підтримують застосування датчика готовності м'яса. Якщо використовувати шуп для м'яса у режимах, які не підтримують його, блиматиме індикатор поточного режиму. У такому разі негайно заберіть датчик.

## 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 верхньому відділенні 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

Режими для кожної зони

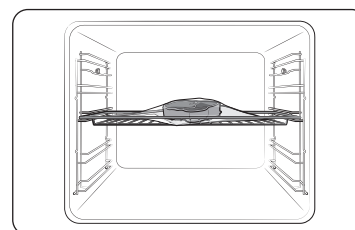
Зона	Доступний режим	Температурний діапазон (°C)	Температура за замовчуванням, (°C)	Швидке розігрівання	Датчик готовності м'яса
Верхнє відділення	Конвекція	40–250	160	X	X
	Великий гриль	40–250	220	X	X
	Верхній нагрівальний елемент + Конвекція	40–250	180	X	X
Нижнє відділення	Конвекція	40–250	160	X	X
	Нижній нагрівальний елемент + Конвекція	40–250	200	X	X
	Нижній нагрівальний елемент	40–250	150	X	X

**Air Sous Vide (лише для окремих моделей)**

У режимі Air Sous Vide від використовується низькотемпературне гаряче повітря для втілення режиму без пари або резервуара для води. У цьому режимі піч підтримує постійну низьку температуру всередині камери для приготування, готуючи їжу, яка зберігає свій оригінальний аромат і поживні речовини, пропонуючи збагачений смак і м'яку текстуру.



1. Покладіть їжу в чистий вакуумний пакет і закрийте його. Тоді поставте їжу на решітку у положенні 3 у піч.

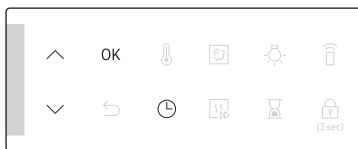


2. Натисніть кнопку **Air Sous Vide** , щоб вибрати режим.



3. Температуру за замовчуванням можна змінити за допомогою кнопок  $\wedge$  /  $\vee$ . Встановіть рекомендовану температуру для їжі відповідно до зазначеного в посібнику із приготування їжі. Температура за замовчуванням – 60 °C. (температуру можна змінити на 1 °C).

## Робочі режими



4. Натисніть і за допомогою кнопок  $\wedge$  /  $\vee$  встановіть час приготування.
5. Натисніть **OK**, щоб почати приготування.

### ПРИМІТКА

- Використовуйте тільки свіжі та якісні інгредієнти. Обріжте, почистьте їх і зберігайте в холодильнику.
- Використовуйте термостійкі вакуумні пакети для переміщення та зберігання інгредієнтів.
- Ніколи не використовуйте термостійкі вакуумні пакети повторно.
- Тривалість приготування залежить від товщини продуктів. Додавання солі або цукру може скоротити час приготування.
- **Підказки**
- Щоб зберегти оригінальний смак, рекомендуємо використовувати менше трав і спецій, ніж у звичайних рецептах.
- М'ясо та риба будуть кращими на смак, якщо дати їм постояти, тоді подавати.
- Якщо їжу не подали відразу після приготування, покладіть їжу в крижану воду і повністю охолодіть. Тоді зберігайте її за температури 5 °C, щоб зберегти аромат і текстуру їжі.
- У виняткових випадках курку рекомендовано їсти відразу після приготування.

Для досягнення кращого результату рекомендовано попередньо розігріти піч.

Страва	Готовність	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (год.)
<b>Яловичина</b>					
Стейк, товщиною 4 см	Із кров'ю	Решітка-гриль	3	54	3-4
Стейк, товщиною 4 см	Помірна	Решітка-гриль	3	60	3-4
Стейк, товщиною 4 см	Просмажене	Решітка-гриль	3	68	3-4
Смажене	Помірна	Решітка-гриль	3	62	6-8
Смажене	Просмажене	Решітка-гриль	3	68	6-8
<b>Свинина</b>					
Поріzana, без кісток	М'яка	Решітка-гриль	3	60	3-4
Поріzana, без кісток	Тверда	Решітка-гриль	3	71	3-4
Смажене	Помірна	Решітка-гриль	3	62	4-6
Смажене	Просмажене	Решітка-гриль	3	72	4-6
Рвана свинина	Просмажене	Решітка-гриль	3	74	18-24
<b>М'ясо птиці</b>					
Куряча грудинка	М'яка	Решітка-гриль	3	66	3-4
Куряча грудинка	Тверда	Решітка-гриль	3	72	3-4
Грудинка качки	М'яка	Решітка-гриль	3	63	3-4
<b>Риба</b>					
Стейки з лосося	М'яка	Решітка-гриль	3	52	2-3
Стейки з лосося	Просмажене	Решітка-гриль	3	63	2-3
Філе тріски	М'яка	Решітка-гриль	3	55	2-3




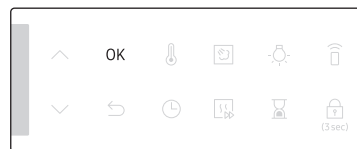
Страва	Готовність	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (год.)
<b>Овочі</b>					
Спаржа	-	Решітка-гриль	3	85	2-3
Картопля, нарізана	-	Решітка-гриль	3	90	2-3
Солодка картопля, нарізана	-	Решітка-гриль	3	90	2-3
Морква, нарізана	-	Решітка-гриль	3	90	2-3
Гарбуз, кубиками	-	Решітка-гриль	3	90	2-3
<b>Фрукти</b>					
Яблука, нарізані	-	Решітка-гриль	3	80	2-3
Ананас, нарізаний	-	Решітка-гриль	3	85	1-2
Груша, нарізана	-	Решітка-гриль	3	83	2-3
<b>Інше</b>					
Курачі яйця	Пашот	Решітка-гриль	3	63	2-3
Курачі яйця	Зварені круто	Решітка-гриль	3	71	2-3

\* Готуйте курячі яйця без вакуумної упаковки.

## Щоб зупинити приготування



1. Під час процесу приготування натисніть кнопку .





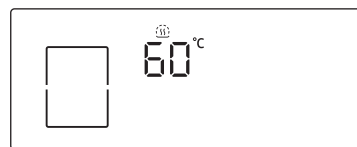
2. Щоб скасувати приготування, натисніть **OK**.

## 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. Докладніше читайте в розділі «Стандартні налаштування».



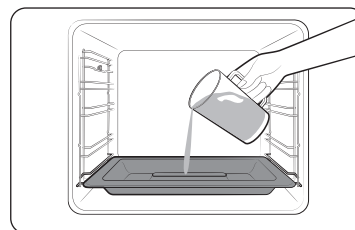
4. Піч запустить вибрану функцію з налаштуваннями за замовчуванням чи вибраними налаштуваннями.

## Робочі режими

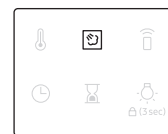
Режим		Температурний діапазон (°C)	Рекомендована температура (°C)	Вказівки
F1	Нижній нагрівальний елемент	100-230	150	Тепло генерує нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим, до прикладу, наприкінці випікання, щоб підрум'янити нижню частину кішу чи піци.
F2	Зберігання страви теплою	40-100	60	Використовуйте цей режим лише для зберігання теплою щойно приготованої страви.
F3	Розігрівання посуду	30-80	50	Використовуйте для розігрівання тарілок чи іншого посуду.
F4	Розморожування	30-60	30	Цей режим використовується для розморожування заморожених продуктів, запікання продуктів, фруктів, випікання тортів, приготування кремів і шоколаду. Тривалість розморожування залежить від типу, розміру й кількості продуктів.

## Природна пара (лише для окремих моделей)

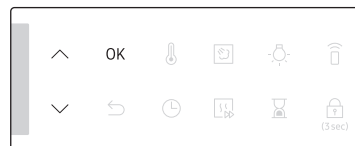
Режим природної пари дозволяє випікати хліб, хрусткий зовні і вологий всередині. Для досягнення кращого результату рекомендовано попередньо розігріти піч.



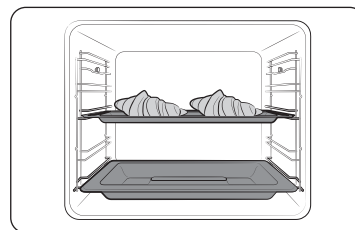
1. Поставте лоток для пароварки на дно зон.
2. Налийте в лоток 250 мл води (лише коли піч холодна).



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



4. За допомогою кнопок  $\wedge$  /  $\vee$  встановіть температуру.
5. Натисніть **OK**, щоб почати розігрівання.



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

## ПРИМІТКА

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

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

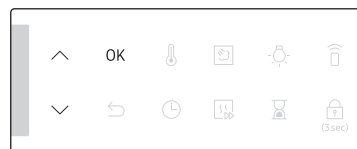
Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Круасани, 4-6 шт.	Універсальна форма	3	190	20-25
Листковий пиріг з яблуками	Універсальна форма	3	190	20-25
Данська випічка	Універсальна форма	3	190	20-30
Булочка	Універсальна форма	3	180	20-30
Білий хліб	Решітка-гриль	2	180	30-40

## Режим автоматичного приготування

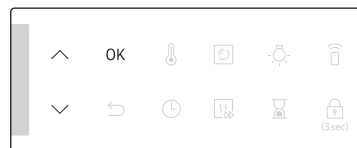
Для недосвідчених кухарів піч пропонує загалом 50 програм автоматичного приготування. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і зусилля. Тривалість і температуру приготування буде налаштовано відповідно до вибраного рецепту.



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



2. За допомогою кнопок  $\wedge$  /  $\vee$  виберіть програму, тоді натисніть **OK**. Відобразиться доступний діапазон ваги (розмір порції).



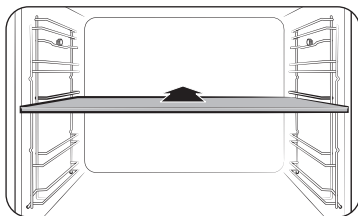
3. За допомогою кнопок  $\wedge$  /  $\vee$  встановіть розмір порції, тоді натисніть **OK**, щоб почати приготування.

## ПРИМІТКА

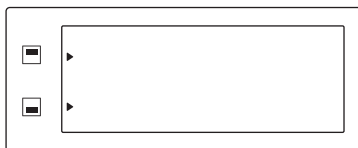
- У деякі елементи «Програми автоматичного приготування» входить розігрівання. Для таких програм відображається перебіг процесу попереднього розігрівання. Після того як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч. Тоді натисніть кнопку **Час приготування**,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

# Робочі режими

## Режим дворівневого приготування



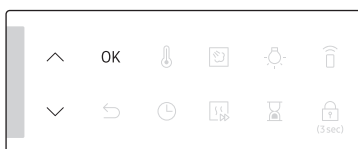
1. Встановіть розділювач на рівні 3, щоб увімкнути режим дворівневого приготування.



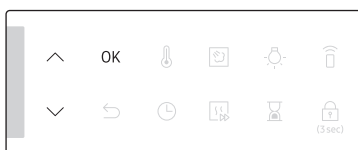
2. Натисніть , щоб вибрати верхню зону, або , щоб вибрати нижню зону. Поруч із вибраною зоною з'явиться індикатор .



3. На панелі функцій натисніть .



4. За допомогою кнопок  $\wedge$  /  $\vee$  виберіть програму, тоді натисніть **OK**. Відобразиться доступний діапазон ваги (розмір порції).



5. За допомогою кнопок  $\wedge$  /  $\vee$  встановіть розмір порції, тоді натисніть **OK**, щоб почати приготування.

### ПРИМІТКА

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

## Очищення

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

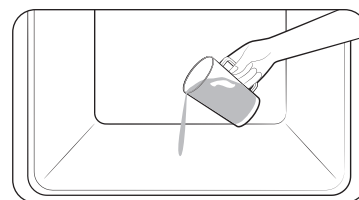
Функція	Вказівки
C1	<b>Очищення паром</b> Ця функція корисна для очищення паром слабких забруднень.
C2	<b>Піролітичне *</b> Піролітичне очищення режим – це функція очищення з високотемпературним нагріванням. Вона дозволяє спалювати залишки жиру для полегшення очищення вручну. 1 год 50 хв (налаштування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

### ПРИМІТКА

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

### Очищення паром

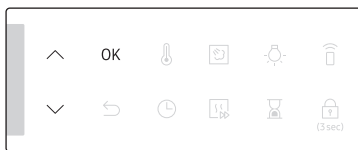
Ця функція корисна для очищення паром слабких забруднень. Це заощаджує ваш час, усуваючи потребу регулярно чистити піч вручну.



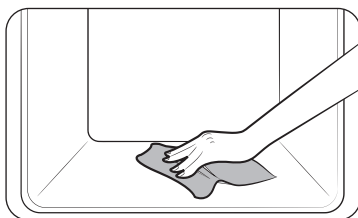
1. Налийте 400 мл води на дно печі і закрийте дверцята.



2. Натисніть на панелі вибору функцій.



3. За допомогою кнопок  $\wedge$  /  $\vee$  виберіть C1, тоді натисніть **OK**.  
Робота режиму очищення паром триває 26 хвилин.



4. Витріть піч всередині сухою ганчіркою.

#### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

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

#### **📖 ПРИМІТКА**

- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію очищення паром, рекомендовано усунути складні забруднення за допомогою м'якого засобу.
- Після завершення робочого циклу залиште дверцята печі привідчиненими. Таким чином внутрішня емальована поверхня краще висушить.
- Якщо піч всередині гаряча, ввімкнути функцію очищення не вдасться. Зачекайте, поки піч охолоне, і спробуйте ще раз.
- Не лейте із силою воду на дно печі. Робіть це обережно. Інакше вода переллється до переду.
- Вода, яку вилили на дно печі, може не повністю випаруватися, і це нормально.

#### **Піролітичне очищення**

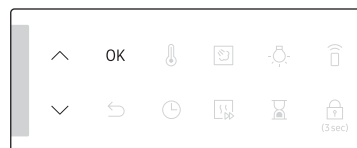
Піролітичне очищення режим – це функція очищення з високотемпературним нагріванням. Вона дозволяє спалювати залишки жиру для полегшення очищення вручну.

#### **📖 ПРИМІТКА**

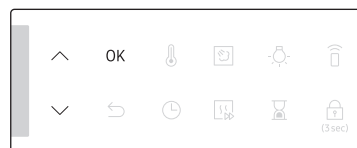
Функція піролітичного очищення доступна лише для відповідних моделей.



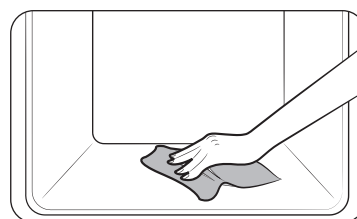
1. Вийміть усе приладдя, зокрема бокові доріжки, і вручну витріть великі залишки їжі. Інакше під час очищення вони можуть зайнятися і призвести до пожежі.
2. Натисніть на панелі вибору функцій.



3. За допомогою кнопок  $\wedge$  /  $\vee$  виберіть C2, тоді натисніть **OK**.



4. За допомогою кнопок  $\wedge$  /  $\vee$ , виберіть час очищення з-поміж 3 рівнів: 1 год 50 хв (налаштування за замовчуванням), 2 год 10 хв та 2 год 30 хв
5. Натисніть **OK**, щоб почати очищення.



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

## Робочі режими

### ⚠ УВАГА

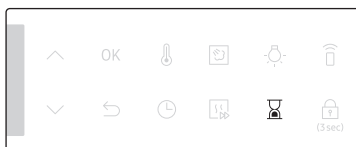
- Не торкайтеся печі під час циклу очищення, оскільки вона дуже нагрівається.
- Для уникнення нещасних випадків стежте за тим, щоб діти перебували якомога далі від печі.
- Не вимикайте живлення печі відразу після завершення циклу: зачекайте, доки вентилятор її охолодить.

### 📖 ПРИМІТКА

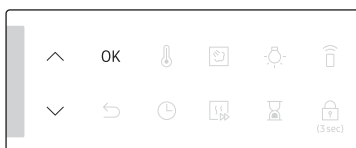
- Після запуску циклу піч усередині нагрівається. Задля безпеки дверцята блокуються. Після закінчення циклу та охолодження печі дверцята буде розблоковано.
- Перед чищенням переконайтеся, що піч порожня. Через високу температуру всередині печі приладдя може деформуватись.

## Таймер

Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.



1. Натисніть .

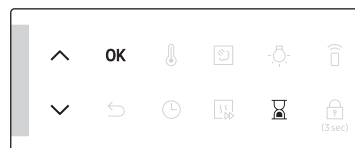



2. За допомогою кнопок  $\wedge$  /  $\vee$  встановіть тривалість, тоді натисніть **OK**.

### 📖 ПРИМІТКА

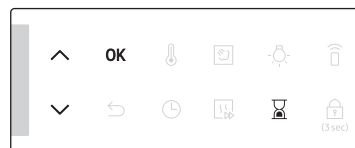
- Після того, як міне встановлений час, піч подасть звуковий сигнал і на дисплеї блиматиме індикація «0:00».
- Налаштування таймера можна змінити в будь-який час.


## Увімкнення/вимкнення звуку



1. Щоб вимкнути звук, торкніть і утримуйте упродовж 3 секунд кнопку . На дисплеї блиматиме значення **1**.
2. Виберіть **1** і натисніть **OK**. Налаштуйте за допомогою кнопок  $\wedge$  /  $\vee$  і натисніть **OK**.
3. Щоб увімкнути звук, повторіть кроки **1, 2**, вимкніть налаштування і натисніть **OK**.

## Увімкнення/вимкнення мережі Wi-Fi



1. Щоб увімкнути Wi-Fi, торкніть і утримуйте упродовж 3 секунд кнопку . На дисплеї блиматиме значення **1**.
2. Виберіть **2** і натисніть **OK**. Налаштуйте за допомогою кнопок  $\wedge$  /  $\vee$  і натисніть **OK**.
3. Щоб вимкнути Wi-Fi, повторіть кроки **1, 2**, вимкніть налаштування і натисніть **OK**.

## Готуємо з розумом

### Приготування вручну

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо акриламід

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

#### ПРИМІТКА

- Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо інше не вказано в розділі «Готуємо з розумом».
- У режимі еко-гриля продукти слід класти посередині відповідного приладдя.











#### Поради щодо використання приладдя

Піч постачається з приладдям різної кількості та виду. Деякого приладдя, вказаного в таблиці нижче, може не бути в комплекті поставки. Проте навіть якщо в комплекті бракує певного приладдя, вказаного у розділі «Готуємо з розумом», 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 глибоку посудину.

### Випікання

Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

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

## Готуємо з розумом

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Піца по-домашньому, 1-1,2 кг.	Універсальна форма	2		190-210	10-15
Заморожена випічка з листового тіста, з начинкою	Універсальна форма	2		180-200	20-25
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.)
<b>М'ясо (Яловичина/Свинина/Ягнятина)</b>					
Вирізка яловичини, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		160-180	50-70
Телятина з кісткою, 1,5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		160-180	90-120
Смажена свинина, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200-210	50-60
Свинина, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		160-180	100-120
Нога баранини з кісткою, 1 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		170-180	100-120

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
<b>Птиця (Курка/Качка/Індичка)</b>					
Ціла курка, 1,2 кг *	Решітка-гриль + універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		205	80-100 *
Шматки курки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200-220	25-35
Грудинка качки	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		180-200	20-30
Невелика ціла індичка, 5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		180-200	120-150
<b>Овочі</b>					
Овочі, 0,5 кг	Універсальна форма	3		220-230	15-20
Запечена картопля (половинками) 0,5 кг	Універсальна форма	3		200	45-50
<b>Риба</b>					
Філе риби, запечене	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		200-230	10-15
Смажена риба	Решітка-гриль + Універсальна форма	3 1		180-200	30-40

\* Перевертайте, щойно мине половина часу приготування.



### Приготування в режимі гриля

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

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
<b>Хліб</b>					
Тости	Решітка-гриль	5		270	2-4
Сирний тост	Універсальна форма	4		200	4-8
<b>Яловичина</b>					
Стейк *	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		240-250	15-20
Бургери *	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		250-270	13-18
<b>Свинина</b>					
Відбивні зі свинини	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		250-270	15-20
Ковбаски	Решітка-гриль + Універсальна форма	4 1		260-270	10-15
<b>М'ясо птиці</b>					
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 камамбер 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

## Готуємо з розумом

### Професійне смаження

Цей режим включає цикл автоматичного розігрівання до температури 220 °С. 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. (°С)	Час (год.)
Смажена яловичина	Решітка-гриль +	3	80-100	3-4
	Універсальна форма	1		
Смажена свинина	Решітка-гриль +	3	80-100	4-5
	Універсальна форма	1		
Смажена баранина	Решітка-гриль +	3	80-100	3-4
	Універсальна форма	1		
Грудинка качки	Решітка-гриль +	3	80-100	2-3
	Універсальна форма	1		

### Еко-конвекція

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

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

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

### 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.

Ні	Зона	Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
1	Верхнє відділення	Бісквіт	Решітка-гриль, форма Ø 25–26 см	4		160-170	40-45
	Нижнє відділення	Піца домашньому, 1,0–1,2 кг	Універсальна форма	1		190-210	13-18
2	Верхнє відділення	Смажені овочі, 0,4–0,8 кг	Універсальна форма	4		220-230	13-18
	Нижнє відділення	Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	1		160-170	70-80
3	Верхнє відділення	Піта	Універсальна форма	4		230-240	13-18
	Нижнє відділення	Картопляна запіканка, 1,0–1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	1		180-190	45-50
4	Верхнє відділення	Курячі ніжки	Решітка-гриль + універсальна форма	4 4		210-230	30-35
	Нижнє відділення	Лазанья, 1,0–1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22–24 см	1		190-200	30-35

Ні	Зона	Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
5	Верхнє відділення	Філе риби, запечене	Решітка-гриль + Універсальна форма	4		210-230	15-20
				4			
	Нижнє відділення	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.





### Верхнє відділення

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

\* Не розігрівайте піч.

## Готуємо з розумом

Нижче відділення

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

## Програми автоматичного приготування

### ⚠ УВАГА

Продукти, які швидко псуються (молоко, яйця, риба, м'ясо, птиця тощо), не слід залишати в печі більше ніж на 1 годину до початку приготування, а готову страву слід вийняти з печі одразу після приготування. Вживання зіпсутих страв може призвести до харчового отруєння.

### 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 від 1 до 19, 38 і 39 включають розігрівання, і на екрані відображається перебіг процесу розігрівання. Після того як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч.

Натисніть кнопку **Час приготування**, щоб **Розпочати автоматичне приготування**.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A1	Картопляна запіканка	1,0-1,5	Решітка-гриль	3
		Приготуйте свіжу картопляну запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A2	Овочева запіканка	0,8-1,2	Решітка-гриль	3
		Приготуйте свіжу овочеву запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 3	Запечена паста	1,2-1,5	Решітка-гриль	3
		Зробіть запіканку з макаронів і викладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A 4	Лазанья	1,0-1,5	Решітка-гриль	3
		Приготуйте лазанью по-домашньому і викладіть її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A 5	Рататуй	1,2-1,5	Решітка-гриль	3
		Викладіть інгредієнти для рататую в посудину з кришкою. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки. Запікайте під кришкою. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.		
A 6	Яблучний пиріг	1,2-1,4	Решітка-гриль	2
		Приготуйте яблучний пиріг і викладіть його у круглу металеву форму розміром 20-24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A 7	Круасани	0,3-0,4	Універсальна форма	3
		Зробіть круасани (з готового охолодженого тіста). Застеліть універсальну форму папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
A 8	Листковий пиріг з яблуками	0,3-0,4	Універсальна форма	3
		Викладіть листковий пиріг з яблуками на універсальну форму, застелену папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 9	Основа для фруктової начинки	0,4-0,5	Решітка-гриль	3
		Викладіть тісто для основи в антипригарну металеву форму для випікання, змащену вершковим маслом. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A 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 сигнал завершення розігрівання, додайте начинку й поставте форму на середину решітки.		
A 11	Білий батон	0,6-0,7	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A 12	Пшенично-житній батон	0,8-0,9	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A 13	Булочка	0,3-0,5	Універсальна форма	3
		Сформуєте булочки (з готового охолодженого тіста). Застеліть універсальну форму папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		

## Готуємо з розумом

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A14	Фруктовий крамбл	0,8-1,2	Решітка-гриль	3
		Викладіть свіжі фрукти (малину, смородину, нарізані яблука чи груші) на термостійку посудину розміром 22–24 см. Посипте зверху посипкою. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A15	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 сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
A16	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 сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A17	Мармуровий кекс	0,7-0,8	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто й викладіть його в круглу металеву форму для кексу-кілця. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A18	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 сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
A19	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 сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A20	Смажена вирізка яловичини	0,8-1,2	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.		
A21	Смажена яловичина повільного приготування	0,8-1,2	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.		
A22	Смажені відбивні з баранини з травами	0,4-0,8	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Замаринуйте відбивні з баранини в травах і спеціях та викладіть на решітку-гриль.				
A23	Нога баранини з кісткою	1,0-1,4	Решітка-гриль	3
			Універсальна форма	1
Покладіть мариновану баранину на решітку-гриль.				
A24	Смажена свинина зі скоринкою	0,8-1,2	Решітка-гриль	3
			Універсальна форма	1
Покладіть свинину на решітку жирною стороною догори.				
A25	Реберця свинини	0,8-1,2	Решітка-гриль	3
			Універсальна форма	1
Покладіть свинячі реберця на решітку.				

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 26	Ціла курка	1,0-1,4	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	0,5-0,9	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Замаринуйте курячу грудинку і покладіть на решітку.				
A 28	Курячі ніжки	0,5-0,9	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Натріть олією і спеціями та покладіть на решітку.				
A 29	Грудинка качки	0,3-0,7	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	0,3-0,7	Універсальна форма	4
			Викладіть філе форелі на універсальну форму шкірою догори.	
A 31	Форель	0,3-0,7	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Помийте й почистьте рибу, покладіть її на решітку головами до хвостів. Додайте до риби лимонний сік, сіль і трави. Зробіть на шкірі надрізи ножем. Змастіть олією і посипте сіллю.				

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 32	Палтус	0,3-0,7	Універсальна форма	3
			Покладіть морського язика на універсальну форму, застелену папером для випічки. Зробіть надрізи ножем.	
A 33	Стейк/філе лосося	0,3-0,7	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	1
Сполосніть і почистьте філе чи стейки. Викладіть філе на решітку шкірою догори.				
A 34	Смажені овочі	0,3-0,7	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	Запечені половинки картоплі	0,5-0,9	Універсальна форма	3
			Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл уздовж. Викладіть в універсальну форму зрізаною стороною догори й змастіть оливковою олією, посипте травами й спеціями.	
A 36	Заморожені чіпси для приготування в печі	0,3-0,7	Універсальна форма	3
			Рівномірно розкладіть заморожені чіпси в універсальній формі.	
A 37	Заморожені картопляні дольки	0,3-0,7	Універсальна форма	3
			Рівномірно розподіліть картопляні дольки в універсальній формі.	
A 38	Заморожена піца	0,3-0,7	Решітка-гриль	3
Запустіть програму; коли пролунає сигнал завершення розігрівання, покладіть заморожену піцу на середину решітки-гриль.				

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 39	Піца по-домашньому	0,8-1,2	Універсальна форма	2
		Приготуйте дріжджове тісто для домашньої піци й покладіть його в універсальну форму. У вагу входить тісто і начинка, як от соус, овочі, шинка і сир. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
A 40	Тісто	0,3-0,7	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто, покладіть його в чашу і накрийте плівкою. Поставте посудину на середину решітки.		

### Дворівневе приготування

У таблиці нижче подано 10 автоматичних програм для приготування, смаження та випікання страв. Можна використовувати лише верхнє чи нижнє відділення або обидва відділення одночасно.

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

Усі програми дворівневого приготування включають етап розігрівання, і на дисплеї відображається інформація про режим розігрівання.

Після того як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч.

Натисніть кнопку **Час приготування**, щоб **Розпочати автоматичне приготування**.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.



## 1. Верхнє відділення

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
1	Картопляна запіканка	1,0-1,5	Решітка-гриль	4
		Приготуйте свіжу картопляну запіканку, виклавши її в термостійку форму розміром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
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 сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
3	Курячі ніжки	0,5-0,9	Решітка-гриль	4
			Універсальна форма	4
		Натріть олією і спеціями та покладіть на решітку.		
4	Запечені половинки картоплі	0,5-0,9	Універсальна форма	4
		Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл уздовж. Викладіть в універсальну форму зрізаною стороною догори й змастіть оливковою олією, посипте травами й спеціями.		
5	Заморожені чіпси для приготування в печі	0,3-0,7	Універсальна форма	4
		Рівномірно розкладіть заморожені чіпси в універсальній формі.		

## 2. Нижнє відділення

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
1	Яблучний пиріг	1,2-1,4	Решітка-гриль	1
		Приготуйте яблучний пиріг і викладіть його у круглу металеву форму розміром 20-24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму на середину решітки.		
2	Листковий пиріг з яблуками	0,3-0,4	Універсальна форма	1
		Викладіть листковий пиріг з яблуками на універсальну форму, застелену папером для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		
3	Кіш лорен	1,2-1,5	Решітка-гриль	1
		Приготуйте тісто для кіша, викладіть його в круглу форму діаметром 22–24 см. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, додайте начинку й поставте форму на середину решітки.		
4	Заморожена піца	0,3-0,7	Решітка-гриль	1
		Запустіть програму; коли пролунає сигнал завершення розігрівання, покладіть заморожену піцу на середину решітки-гриль.		
5	Піца по-домашньому	0,8-1,2	Універсальна форма	1
		Приготуйте дріжджове тісто для домашньої піци й покладіть його в універсальну форму. У вагу входить тісто і начинка, як от соус, овочі, шинка і сир. Запустіть програму, і коли пролунає сигнал завершення розігрівання, поставте форму в піч.		

## Готуємо з розумом

### 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.

### 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	25-30
		1+3		155	33-38
Пісочне печиво	Універсальна форма	1+3		140	28-33
Нежирний бісквіт	Решітка-гриль + Розбірна форма для пирогів (3 темним покриттям, Ø 26 см)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Яблучний пиріг	Решітка-гриль + 2 Розбірні круглі форми для пирогів ** (3 антипригарним покриттям, Ø 20 см)	2 розташована по діагоналі		160	70-80
	Універсальна форма + Решітка-гриль + 2 Розбірні форми для пирогів *** (3 антипригарним покриттям, Ø 20 см)	1+3		160	80-90



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

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

\*\*\* Два пироги розташовуються таким чином: посередині один 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		270 (Макс.)	1-2
Гамбургери з яловичиною * (12 шт.)	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	4 1		270 (Макс.)	1-ша 15-18 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 * 1,3-1,5 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		200	60-75
Ціла курка * 1,5-1,7 кг	Решітка-гриль + Універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		200	70-85

\* Перевертайте, щойно мине половина часу приготування.

## Добірка поширених рецептів для приготування з автоматичними програмами

### Картопляна запіканка

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

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

## Готуємо з розумом

### Овочева запіканка

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

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

### 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. Змішайте усі інгредієнти у кухонному комбайні до утворення крихкої маси. Сформуєте руками з тіста кулю. Обгорніть плівкою і покладіть у холодильник на 30 хвилин.

Змастіть розбірну форму для випікання (діаметром 24–26 см) жиром і посипте дно борошном. Розкачайте  $\frac{3}{4}$  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). Проштрикніть тісто виделкою. Змішайте яйця, вершки, свіжі вершки, сир, сіль і перець. Вилийте суміш на тісто одразу перед випіканням.

## Фруктовий крамбл

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

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

# Готуємо з розумом

## 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.

## Смажені відбивні з баранини з травами

- Інгредієнти** 1 кг відбивних із баранини (6 шматків), 4 великі зубці часнику (витиснути), 1 ст. л. свіжого чебрецю (подрібненого), 1 ст. л. свіжого розмарину (подрібненого), 2 ст. л. солі, 2 ст. л. оливкової олії
- Вказівки** Змішайте сіль, часник, трави та олію і покладіть в цю суміш м'ясо. Переверніть м'ясо, щоб воно вкрилося маринадом з усіх боків, і залиште на 30 хвилин – 1 годину за кімнатної температури.

## Реберця свинини

- Інгредієнти** 2 шматки свинячих реберець, 1 ст. л. чорного перцю, 3 лаврові листочки, 1 цибулина (подрібнена), 3 зубчики часнику (подрібненого), 85 г коричневого цукру, 3 ст. л. ворсестеширського соусу, 2 ст. л. помідорового пюре, 2 ст. л. оливкової олії
- Вказівки** Приготуйте соус для барбекю. Розігрійте олію в сковорідці й додайте цибулю. Готуйте до м'якості, потім додайте решту інгредієнтів. Смажте, тоді зменште температуру і тушуйте ще 30 хвилин. Замаринуйте реберця в соусі барбекю і залиште на 30 хвилин – 1 годину.

# Догляд

## Очищення

Рекомендовано регулярно чистити піч.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

### Внутрішня частина

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

### Зовнішня поверхня печі

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

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

### Приладдя

Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Щоб видалити стійкий бруд, замочіть приладдя в теплій мильній воді на 30 хвилин, а потім помийте.

### 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.

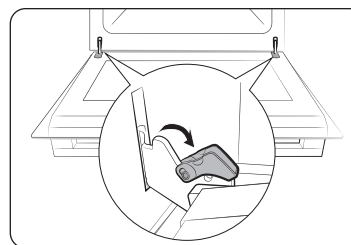
1. Вийміть все приладдя з печі.
2. Почистьте піч всередині.
3. Виберіть режим конвекції із максимальною температурою і увімкніть цей режим на одну годину.

### Дверцята

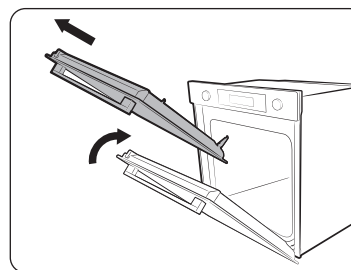
Зняти дверцята з печі можна лише з метою очищення. Щоб зняти дверцята для очищення, дотримуйтеся вказівок нижче.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Дверцята печі важкі.

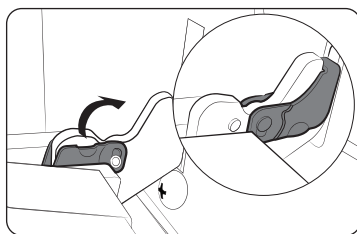


1. Відкрийте дверцята й відкрийте фіксатори на обох завісах.



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

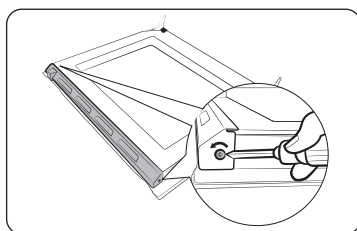
## Догляд



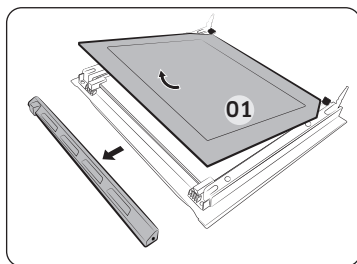
- Після цього виконайте дії пунктів 1–2 вище у зворотному порядку, щоб установити двері на місце. Упевніться, що фіксатори на завісах закрито з обох боків.

### Скло дверцят

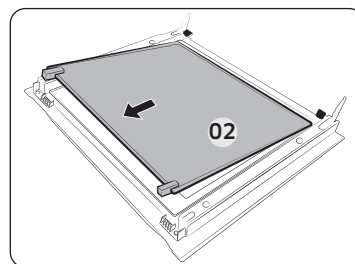
Залежно від моделі дверцят печі обладнано 3–4 шарами скла, розташованими один за одним. Виймати скло з дверцят можна лише з метою очищення. Щоб зняти скло з дверцят для очищення, дотримуйтеся вказівок нижче.



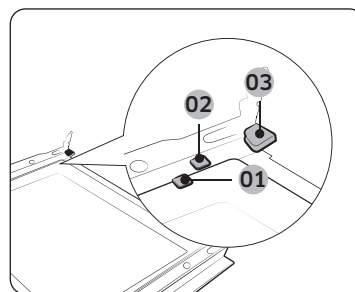
- За допомогою викрутки викрутіть гвинти зліва і справа.



- Зніміть кришки в напрямку стрілок.
- Зніміть перший шар скла із дверцят.

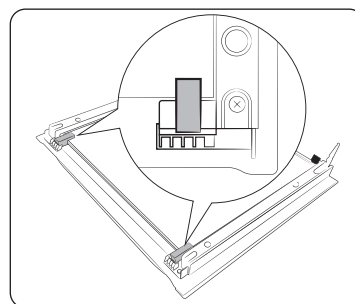


- Зніміть другий шар із дверцят у напрямку стрілки.
- Протріть скло чистою ганчіркою, змоченою в мильній воді.



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

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



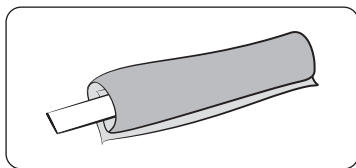
- Перевірте, чи належним чином встановлено гумові тримачі і надійно зафіксуйте скло.
- Щоб встановити дверцята на місце, виконайте дії кроків 1–2 вище у зворотньому порядку.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

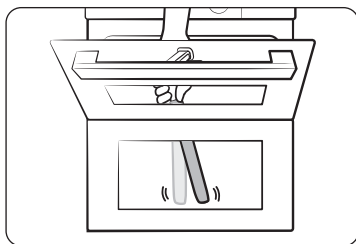
Щоб тепло не втікало, належним чином вставте скло.



### Скло подвійних дверцят (лише для окремих моделей)



1. Обв'яжіть вологу ганчірку навколо палиці.

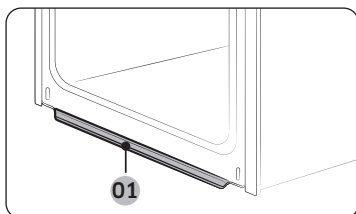


2. Покладіть рушник під дверцята.
3. Почистьте дверцята.
4. Додайте мийний засіб до ганчірки і знову почистьте.
5. Витріть вологу сухою ганчіркою.

#### УВАГА

Не від'єднуйте дверцята під час очищення.

### Лоток для води



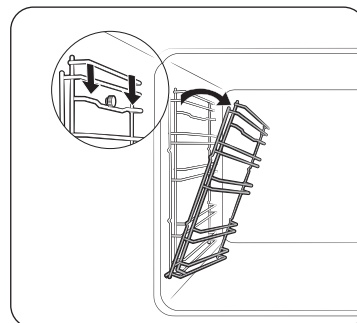
01 Лоток для води

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

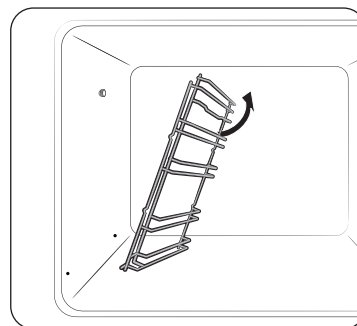
#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

### Бокові решітки (лише для окремих моделей)



1. Натисніть верхній ряд на решітці зліва й відхиліть униз приблизно на 45°.



2. Потягніть і вийміть нижній ряд бокової решітки ліворуч.
3. Так само зніміть бокову решітку праворуч.
4. Почистьте обидві бокові решітки.
5. Після цього виконайте дії пунктів 1–2 у зворотному порядку, щоб встановити бокові решітки на місце.

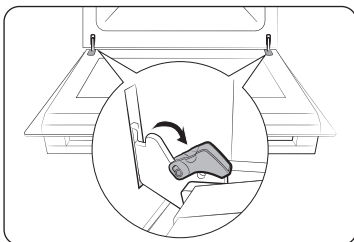
#### ПРИМІТКА

Піч працює без бокових і звичайних решіток.

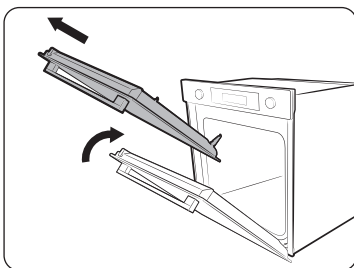
## Від'єднання дверцят

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

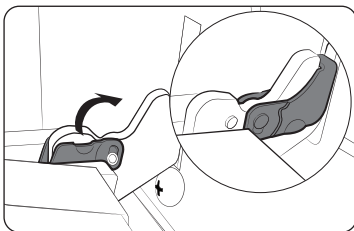
Дверцята печі важкі.



1. Відкрийте дверцята й відкрийте фіксатори на обох завісах.



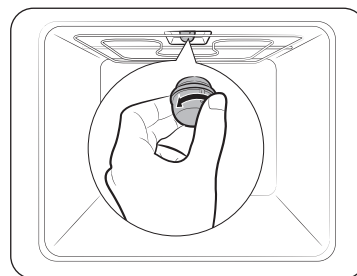
2. Закрийте дверцята на приблизно 70°. Притримуйте дверцята печі з боків обома руками, підніміть і потягніть догори, щоб зняти із завіс.



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

## Заміна

### Лампочки

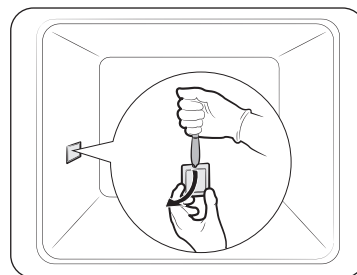


1. Зніміть скляний ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки.
2. Замініть лампочку в печі.
3. Почистьте скляний ковпачок.
4. Після цього виконайте крок 1 вище у зворотному порядку і встановіть скляний ковпачок на місце.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Перш ніж замінити лампочку, вимкніть піч і від'єдняйте 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. Притримуючи однією рукою нижній край кришки бокової лампочки, за допомогою плаского гострого предмета, наприклад ножа, зніміть кришку, як показано на рисунку.
2. Замініть бокову лампочку.
3. Встановіть кришку лампочки 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"> <li>Можливо, між кнопками є сторонні часточки.</li> <li>Сенсорна модель: можливо, зовнішня поверхня волога.</li> <li>Можливо, встановлено функцію блокування.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Усуньте сторонню речовину і повторіть спробу.</li> <li>Усуньте вологу і повторіть спробу.</li> <li>Перевірте, чи не встановлено функцію блокування.</li> </ul>
Деякі кнопки не увімкнені належним чином.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Якщо перегородка залишається вставленою в камеру (або якщо піч працює в режимі Flex)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вийміть розділювач. Доки він встановлений, деякі кнопки вимкнені.</li> </ul>
Не відображається час.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, не подається живлення.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перевірте, чи подається живлення.</li> </ul>
Піч не працює.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, не подається живлення.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перевірте, чи подається живлення.</li> </ul>
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, пристрій від'єднано від розетки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Під'єднайте кабель живлення до розетки.</li> </ul>
Під час роботи вимикається живлення.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, піч неперервно працювала надто довго.</li> <li>Можливо, не працює вентилятор охолодження.</li> <li>Можливо, піч встановлено у місці без належної вентиляції.</li> <li>Можливо, до однієї розетки підключено кілька кабелів живлення.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.</li> <li>Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.</li> <li>Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.</li> <li>Використовуйте один штекер.</li> </ul>

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

## Усунення несправностей

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

Проблема	Причина	Вирішення
Піч не готує належним чином.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, ви надто часто відкриваєте дверцята під час роботи печі.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Не працює функція очищення парю.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Це тому, що температура надто висока.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дайте печі охолонути, тоді увімкніть знову.</li> </ul>
Не працює режим дворівневого приготування.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, розділювач не встановлено належним чином.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вставте розділювач правильно і увімкніть режим.</li> </ul>
Не працює режим однорівневого приготування.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, у піч встановлено розділювач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вийміть розділювач і увімкніть піч.</li> </ul>
Працює вентилятор у камері, яка не використовується в режимі дворівневого приготування (або висока температура в камері).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Для кращих результатів приготування і ефективності роботи можуть працювати вентилятор і нагрівальний елемент, які не використовуються.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.</li> </ul>

## Інформаційні коди

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

Код	Значення	Вирішення
C-d1	Несправна функція блокування дверцят.	Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
C-20	Несправні сенсори.	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Стається лише під час Читання/Запису EEPROM.	
C-F0	Можливо, між головною платою керування і додатковою платою керування немає зв'язку.	
C-F2	З'являється у разі проблем зі зв'язком між сенсорною платою <-> головною (Main micom) чи додатковою (Sub micom) платою 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	<b>Проблема з кнопками</b> Стається, якщо натиснути і утримувати кнопку якийсь час.	Почистьте кнопки і упевніться, що навколо чи на кнопках немає води. Вимкніть піч і повторіть спробу. Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.

Код	Значення	Вирішення
-dC-	Можливо, у дворівневому режимі вийнято розділювач. Можливо, в однорівневому режимі встановлено розділювач.	Не виймайте розділювач, готуючи у дворівневому режимі. Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під'єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.
S-01	<b>Захисне вимкнення</b> Піч може працювати за встановленої температури протягом тривалого часу. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Менше 100 °C – 16 год.</li> <li>• Від 105 °C до 240 °C – 8 год.</li> <li>• Від 245 °C до Макс. – 4 год.</li> </ul>	Це не є несправністю системи. Вимкніть піч і вийміть їжу. Тоді повторіть спробу, як звичайно.

## Технічні характеристики

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

Напруга під'єднання		230-240 В змінного струму 50 Гц
Максимальна споживана потужність		3650–3950 Вт
Розміри (Ш x В x Г)	Окремий пристрій	595 X 596 X 570 мм
	Вбудована	560 X 579 X 549 мм
Об'єм		76 л

## Додаток

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

#### Мікрофіша

SAMSUNG	Samsung	
Ідентифікація моделі	NV7B421****, NV7B422****, NV7B423****, NV7B424****, NV7B425****, NV7B431****, NV7B432****, NV7B433****, NV7B434****, NV7B435****	
Коефіцієнт енергоефективності печі (на камеру)	81,6	
Клас енергоефективності печі (на камеру)	A+	
Споживання електроенергії для розігрівання страви стандартної ваги в електropечі у звичайному режимі (кінцева електрична енергія) (електропечі)	1,05 кВт·год	
Споживання електроенергії для розігрівання страви стандартної ваги в електropечі у режимі роботи вентилятора (кінцева електрична енергія) (електропечі)	0,71 кВт·год	
Кількість камер	1	
Джерело тепла печі (електрика чи газ)	електрика	
Об'єм камери печі (V)	76 л	
Тип печі	Вбудована	
Маса виробу (М)	NV7B421**** : 33,4 кг NV7B422**** : 33,4 кг NV7B423**** : 38,4 кг NV7B424**** : 33,4 кг NV7B425**** : 38,4 кг	NV7B431**** : 36,9 кг NV7B432**** : 36,9 кг NV7B433**** : 40,9 кг NV7B434**** : 36,9 кг NV7B435**** : 40,9 кг

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

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років

### Поради щодо заощадження електроенергії

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

### Моделі з радіопередавачем або радіомовним приймачем

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

### Для моделей з радіопередавачами застосовується така інформація

- Це обладнання може використовуватись на території України.

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

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

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

### Заява про використання відкритого коду

Програмне забезпечення цього виробу містить програмне забезпечення з відкритим кодом.

Наведена нижче URL-адреса: [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_TP1\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0) веде до інформації про ліцензію з відкритим кодом, яка стосується цього продукту.

