

# Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации и установке

NV75K5541RS / NV75K5541RB



**SAMSUNG**

# Содержание

<b>Использование руководства</b>	<b>3</b>	<b>Управление</b>	<b>12</b>
В данном руководстве используются следующие обозначения:	3	Панель управления	12
<b>Инструкции по технике безопасности</b>	<b>3</b>	Общие настройки	13
Важные меры предосторожности	3	Режимы приготовления (за исключением режима Гриль)	16
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	6	Режимы приготовления (Гриль)	18
Функция автоматической экономии энергии	6	Диапазон допустимых значений температуры для режима двойного приготовления	19
<b>Установка</b>	<b>6</b>	Остановка процесса приготовления	20
Комплектация	6	Специальные функции	21
Подключение к источнику питания	7	Автоматическое приготовление	21
Установка в отсек кухонной мебели	8	Очистка паром	22
<b>Подготовка к использованию</b>	<b>10</b>	Таймер	23
Начальные установки	10	Включение/выключение звука	23
Запах нового духового шкафа	10	<b>Интеллектуальное приготовление</b>	<b>24</b>
Интеллектуальная система безопасности	10	Приготовление вручную	24
Принадлежности	10	Программы автоматического приготовления	29
Режим двойного приготовления	12	Пробные блюда	33
		Коллекция популярных рецептов для программ автоматического приготовления	34
		<b>Обслуживание</b>	<b>37</b>
		Очистка	37
		Замена	40
		<b>Устранение неисправностей</b>	<b>41</b>
		Контрольные пункты	41
		Информационные коды	43
		<b>Приложение</b>	<b>44</b>

## Использование руководства

Благодарим вас за выбор встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG.

Данное руководство пользователя содержит важную информацию по безопасности, а также инструкции по эксплуатации и обслуживанию устройства.

Перед началом эксплуатации духового шкафа прочитайте это руководство и сохраните его для использования в дальнейшем.

### В данном руководстве используются следующие обозначения:

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к **получению серьезной травмы, смерти и/или повреждению имущества.**

#### ВНИМАНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к **получению травмы и/или повреждению имущества.**

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Полезные советы, рекомендации и другая информация, которая поможет пользователю в работе с устройством.

## Инструкции по технике безопасности

Установка данного духового шкафа должна выполняться только квалифицированным электриком. Специалист по установке отвечает за подключение устройства к сетевому источнику питания с учетом соответствующих рекомендаций по технике безопасности.

### Важные меры предосторожности

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, дети, а также лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Стационарная проводка должна быть оснащена средствами отключения в соответствии с правилами монтажа проводки.

При установке устройства необходимо обеспечить возможность его отключения от сети питания. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки. В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций.

При установке не следует использовать клейкие вещества для фиксации устройства, поскольку данный способ крепления считается ненадежным.

## Инструкции по технике безопасности

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром. Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части устройства могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку это может привести к появлению царапин и трещин на стекле.

Если устройство поддерживает функцию очистки, перед использованием очистки паром или самоочистки из духового шкафа следует удалить чрезмерные загрязнения, а также все кухонные принадлежности. Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

Если устройство поддерживает функцию очистки, то в режиме очистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует оставлять детей рядом с устройством без присмотра. Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

Используйте только те термодатчики, которые рекомендованы для данного духового шкафа. (Только для моделей с термодатчиком.)

Не допускается использовать паровые очистители.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

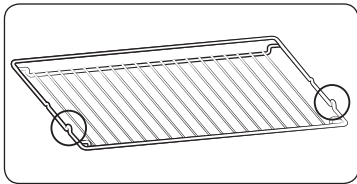
Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

**ВНИМАНИЕ!** В процессе приготовления устройство должно находиться под присмотром. При небольшом времени приготовления устройство должно находиться под постоянным присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться. Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.



Выступы решетки (стопоры по обеим сторонам) должны быть направлены к дверце, чтобы решетка оставалась в нейтральном положении во время приготовления тяжелых блюд.

### ⚠ ВНИМАНИЕ

Не следует выполнять подключение духового шкафа, если он был поврежден при транспортировке. Подключение данного устройства к сетевому источнику питания должно выполняться электриком, имеющим соответствующую квалификацию.

В случае неисправности или поломки устройства его эксплуатацию следует прекратить.

Ремонт устройства должен выполняться только квалифицированным техническим специалистом. Неправильно выполненный ремонт может подвергнуть пользователя и других лиц существенной опасности. При поломке духового шкафа обращайтесь в сервисный центр или к торговому представителю компании SAMSUNG.

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

Для подключения духового шкафа к сетевому источнику питания следует использовать одобренный автоматический выключатель или предохранитель. Запрещается использовать несколько штепсельных адаптеров или удлинителей.

Перед проведением ремонта или очистки следует отключать устройство от сети.

Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом.

Если устройство оснащено функцией приготовления пищи на пару, не пользуйтесь им, если картридж подачи воды поврежден. (Только для моделей с функцией приготовления на пару.)

При повреждении или неисправности картриджа не используйте его и обратитесь в ближайший сервисный центр. (Только для моделей с функцией приготовления на пару.)

Данная модель духового шкафа предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.

Во время работы внутренние стенки духового шкафа сильно нагреваются, и при соприкосновении с ними можно получить ожоги. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок духового шкафа, пока они не остынут.

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

При использовании духового шкафа при высокой температуре в течение продолжительного периода времени поверхности духового шкафа нагреваются.

Открывая дверцу во время приготовления пищи, соблюдайте осторожность, так как может произойти внезапный выброс горячего воздуха и пара.

В процессе приготовления блюд, содержащих алкоголь, под действием высоких температур алкоголь может испаряться и воспламеняться при контакте с нагретыми деталями духового шкафа.

В целях безопасности не следует чистить устройство струей воды или пара под высоким давлением.

Во время работы духового шкафа дети должны находиться на безопасном расстоянии от него.

Замороженные блюда (например, пиццу) следует готовить на большой решетке. При использовании противня для выпекания может произойти его деформация из-за большой разницы температур.

Не допускайте попадания воды на дно разогретого духового шкафа. Это может привести к повреждению эмалированной поверхности.

В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.

Не покрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой и не ставьте на него противни или формы для выпекания. Алюминиевая фольга препятствует теплообмену, в результате чего могут быть повреждены эмалированные поверхности. Кроме того, это отрицательно влияет на качество приготовляемой пищи.

Фруктовые соки могут оставлять несмываемые пятна на эмалированных поверхностях духового шкафа.

Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.

Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии от нее, поскольку они могут ушибиться или прищемить пальцы.

Не наступайте, не опирайтесь, не садитесь и не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.

Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** не отключайте устройство от сетевого источника питания даже после завершения процесса приготовления.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** в процессе приготовления не оставляйте дверцу открытой.

## Инструкции по технике безопасности

### Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

### Функция автоматической экономии энергии

- Если в процессе работы устройства пользователь не выполняет никаких действий в течение определенного промежутка времени, оно прекращает работу и переходит в режим ожидания.
- Освещение: во время приготовления можно выключить освещение духового шкафа с помощью кнопки Oven light (Освещение духового шкафа). В целях экономии энергии лампа освещения духового шкафа отключается через несколько минут после запуска программы приготовления.

## Установка

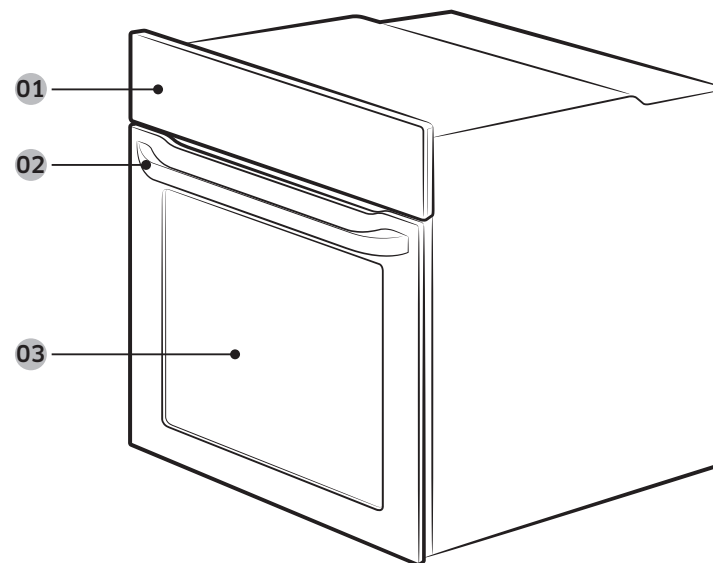
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Установку данного духового шкафа должен осуществлять квалифицированный специалист. Он несет ответственность за подключение духового шкафа к основному источнику питания и за соблюдение соответствующих местных правил техники безопасности.

### Комплектация

Убедитесь в наличии всех деталей и принадлежностей, входящих в комплект поставки устройства. В случае возникновения проблем при работе устройства или в ходе использования принадлежностей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

### Внешний вид устройства



01 Панель управления

02 Ручка дверцы

03 Дверца

## Принадлежности

В комплект поставки духового шкафа входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить различные блюда.



Решетка



Решетка-вставка \*



Противень для выпекания \*



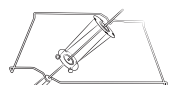
Универсальный противень \*



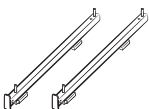
Глубокий противень \*



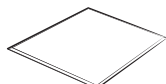
Жарочный вертел \*



Жарочный вертел и шампур для шашлыка \*



Выдвижные направляющие \*

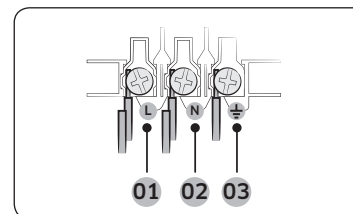


Разделитель

### ПРИМЕЧАНИЕ

Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (\*), зависит от модели духового шкафа.

## Подключение к источнику питания



- 01 КОРИЧНЕВЫЙ или ЧЕРНЫЙ
- 02 СИНИЙ или БЕЛЫЙ
- 03 ЖЕЛТЫЙ или ЗЕЛЕНый

Подключите кабель питания духового шкафа к розетке электросети. Если штепсельная розетка недоступна по причине допустимых ограничений тока, используйте многополюсный выключатель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм) в соответствии с требованиями техники безопасности. Используйте кабель питания типа H05 RR-F или H05 VV-F достаточной длины с минимальным сечением 1,5–2,5 мм<sup>2</sup>.

Номинальный ток (A)	Минимальная площадь поперечного сечения
10 < A ≤ 16	1,5 мм <sup>2</sup>
16 < A ≤ 25	2,5 мм <sup>2</sup>

Проверьте информацию о выходной мощности в спецификации на табличке, прикрепленной к духовому шкафу.

С помощью отвертки откройте заднюю крышку духового шкафа и выкрутите винты крепления скобы кабеля. Затем подключите провода электропитания к соответствующим клеммам. Клемма со значком (⏚) предназначена для подключения к заземлению. Сначала подключите желтый и зеленый провода (заземление), которые должны быть длиннее других проводов. При подключении к штепсельной розетке духовой шкаф следует установить таким образом, чтобы розетка находилась в легкодоступном месте. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за неправильного заземления или его отсутствия.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не наступайте на провода, не допускайте их перекручивания и держите их на достаточном расстоянии от нагревающихся частей духового шкафа.

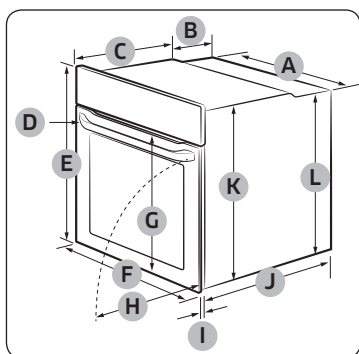
## Установка

### Установка в отсек кухонной мебели

При установке духового шкафа в отсек встроенной мебели его пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны выдерживать температуру до 90 °С. Компания Samsung не несет ответственности за повреждения мебели в результате нагревания духового шкафа.

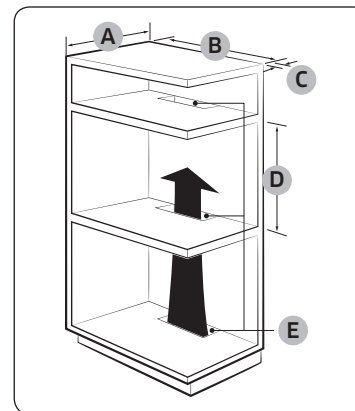
Для духового шкафа необходимо обеспечить надлежащую вентиляцию. Для этого следует оставить зазор, составляющий приблизительно 50 мм, между нижней полкой и стенкой отсека. При установке духового шкафа под варочной панелью следуйте инструкциям по установке варочной панели.

#### Минимальные размеры отсека



Духовой шкаф (мм)

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

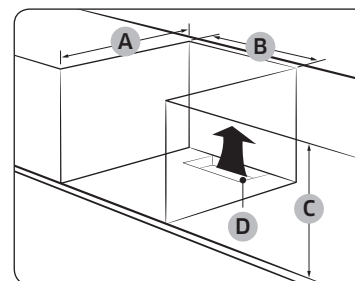


Отсек встроенной мебели (мм)

<b>A</b>	Мин. 550
<b>B</b>	Мин. 560
<b>C</b>	Мин. 50
<b>D</b>	Мин. 590 – макс. 600
<b>E</b>	Мин. 460 x мин. 50

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия (**E**), обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.



Шкаф под раковиной (мм)

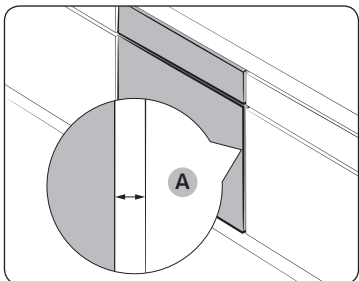
<b>A</b>	Мин. 550
<b>B</b>	Мин. 560
<b>C</b>	Мин. 600
<b>D</b>	Мин. 460 x мин. 50

#### ПРИМЕЧАНИЕ

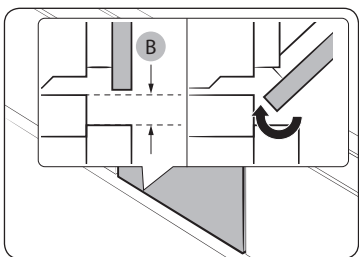
Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия (**D**), обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.



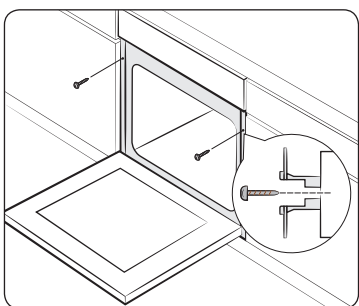
## Установка духового шкафа



Оставьте зазор **(A)** не менее 5 мм между духовым шкафом и каждой из стенок отсека.



Также оставьте зазор **(B)** не менее 3 мм, чтобы дверца легко открывалась и закрывалась.



Установите духовой шкаф в отсек кухонной мебели и надежно закрепите его с обеих сторон 2 винтами.

По завершении установки снимите защитную пленку, защитную ленту и другие упаковочные материалы, а также выньте дополнительные принадлежности из духового шкафа. Перед извлечением духового шкафа из отсека кухонной мебели отключите его от сети электропитания и выкрутите 2 винта с обеих сторон.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Для надлежащей работы духового шкафа необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. Ни при каких обстоятельствах не следует закрывать вентиляционные отверстия.

### **📄 ПРИМЕЧАНИЕ**

Фактический внешний вид духового шкафа может отличаться в зависимости от модели.



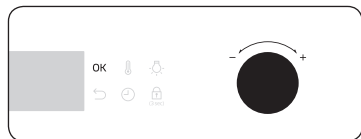
## Подготовка к использованию

### Начальные установки

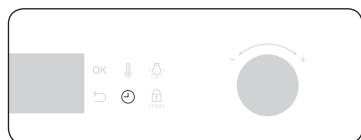
При первом включении духового шкафа на дисплее отображается время по умолчанию "12:00" и мигают цифры, обозначающие часы ("12"). Выполните приведенные ниже действия для установки текущего времени.




1. Пока цифры часов мигают, поворотом переключателя значений (правый переключатель) установите значение часов, а затем нажмите **OK** для перехода к установке значения минут.



2. Пока цифры минут мигают, поверните переключатель значений, чтобы установить значение минут, а затем нажмите **OK**.



- Чтобы изменить текущее время после начальной установки, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, а затем выполните описанные выше действия.

### Запах нового духового шкафа

Перед первым использованием необходимо очистить камеру духового шкафа, чтобы устранить запах, свойственный новому прибору.

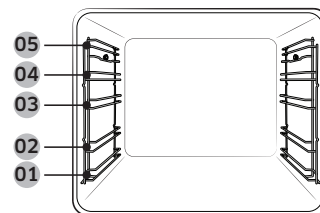
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Включите режим Конвекция или Стандартный, установив температуру 200 °С, на один час. Эта процедура позволит сжечь все вещества, оставшиеся в духовом шкафу после изготовления.
3. По завершении выключите духовой шкаф.

### Интеллектуальная система безопасности

При открытии дверцы работающего духового шкафа включается освещение камеры духового шкафа, а вентилятор и нагревательные элементы выключаются. Это позволяет избежать травм, например ожогов, и уменьшить потребление электроэнергии. Такой принцип работы не означает неисправность системы. Чтобы возобновить работу духового шкафа в обычном режиме, закройте дверцу.

### Принадлежности

Перед первым использованием принадлежностей их следует очистить, используя теплую воду, моющее средство и чистую мягкую ткань.



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

- При установке принадлежностей следует правильно располагать их внутри духового шкафа.
- Между принадлежностью и дном духового шкафа, а также любой другой дополнительной принадлежностью следует оставлять зазор не менее 1 см.
- Будьте предельно осторожны, вынимая посуду и/или принадлежности из духового шкафа. При соприкосновении с горячими блюдами или принадлежностями можно получить ожог.
- Во время нагрева принадлежности могут деформироваться. После охлаждения деформация исчезает без ущерба для внешнего вида и функциональности.



## Основные функции

Чтобы получить еще больше удовольствия от процесса приготовления блюд, ознакомьтесь с принципами использования всех принадлежностей.

<b>Решетка</b>	Решетка предназначена для приготовления блюд в режиме гриля и жаренья. Выступы решетки (стопоры по обеим сторонам) должны быть расположены по направлению к дверце.
<b>Решетка-вставка *</b>	Решетка-вставка используется вместе с противнем, чтобы предотвратить попадание жидкости на дно духового шкафа.
<b>Противень для выпекания *</b>	Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
<b>Универсальный противень *</b>	Универсальный противень (глубина: 30 мм) можно использовать для выпекания и жаренья. Во избежание попадания жидкости на дно духового шкафа установите решетку-вставку. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
<b>Глубокий противень *</b>	Глубокий противень (глубина: 50 мм) можно использовать с решеткой-вставкой или без нее для приготовления жаркого. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
<b>Жарочный вертел *</b>	Жарочный вертел предназначен для приготовления блюд на гриле, например курицы. Вертел используется только в режиме единой камеры на уровне 4, на котором предусмотрен переходник для его установки. Перед приготовлением в режиме гриля необходимо отвинтить ручку с вертела.

## Жарочный вертел и шампур для шашлыка \*

Установите противень на уровень 1, чтобы в него стекал сок; при приготовлении большой порции мяса противень можно поставить на дно духового шкафа. Не рекомендуется использовать вертел для приготовления блюд весом более 1,5 кг.

1. Насадите на вертел кусок мяса. На тупой конец вертела можно навинтить ручку, чтобы было легче вставлять его в мясо.
2. По краям можно положить слегка отваренный картофель и овощи.
3. Установите подставку на средний уровень V-образным выступом вперед. Установите вертел на подставку острым концом к задней стенке камеры духового шкафа и осторожно двигайте его вперед до тех пор, пока он не войдет во вращающийся механизм на задней стенке камеры. Тупой конец вертела должен располагаться на V-образном выступе. (На вертеле есть два выступа, которые должны располагаться ближе к дверце духового шкафа, предотвращая выдвигание вертела вперед. Выступы также служат фиксаторами для ручки.)
4. Перед началом приготовления отвинтите ручку.
5. После приготовления навинтите ручку обратно, чтобы было удобнее снимать вертел с подставки.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Убедитесь, что ручка жарочного вертела установлена надлежащим образом. Используя вертел, соблюдайте осторожность. Вилки и зубцы остро заточены и могут привести к травмам. Чтобы избежать ожогов, при извлечении горячего вертела используйте рукавицы.

## Выдвижные направляющие \*

Используйте выдвижные направляющие для установки противня следующим образом:

1. Выдвиньте направляющие из духового шкафа.
2. Установите противень на направляющие и задвиньте его в духовой шкаф.
3. Закройте дверцу.

## Разделитель

Разделитель предназначен для разделения духового шкафа на две отдельные камеры. Используйте разделитель для приготовления блюд в режиме двойного приготовления.

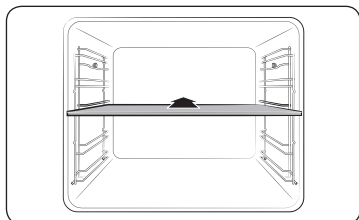
## **📖 ПРИМЕЧАНИЕ**

Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (\*), зависит от модели духового шкафа.

## Подготовка к использованию

### Режим двойного приготовления

Вы можете одновременно готовить два разных блюда в верхней и нижней камере или использовать только одну камеру.



Установите разделитель на уровне 3, чтобы разделить внутреннее пространство духового шкафа на две камеры. Духовой шкаф автоматически определяет наличие разделителя и по умолчанию включает верхнюю камеру.

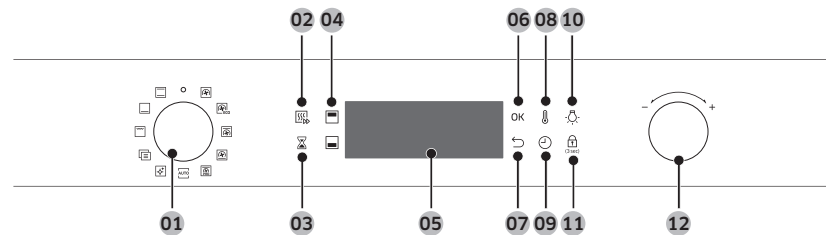
#### ПРИМЕЧАНИЕ

Возможность использования режима двойного приготовления зависит от рецепта блюда. Дополнительную информацию см. в разделе "Руководство по приготовлению" данного руководства.

## Управление

### Панель управления

Существует множество вариантов дизайна передней панели, которая может быть выполнена из разных материалов с использованием различных цветовых решений. В целях повышения качества внешний вид духового шкафа может быть изменен без предварительного уведомления.



<b>01</b> Переключатель режима	Поверните для выбора режима приготовления или функции.
<b>02</b> Быстрый прогрев	Режим быстрого прогрева позволяет быстро нагреть духовой шкаф до заданной температуры. <ul style="list-style-type: none"> <li>Нажмите, чтобы включить или выключить функцию быстрого прогрева.</li> <li>Можно использовать только в режиме единой камеры. (Конвекция, Стандартный, Верхний нагрев + конвекция, Нижний нагрев + конвекция)</li> <li>Функция отключена, если установлена температура ниже 100 °C.</li> </ul>
<b>03</b> Таймер	Таймер позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.
<b>04</b> Верхняя/нижняя камера	После установки разделителя загораются соответствующие индикаторы. Для приготовления блюда можно использовать верхнюю или нижнюю камеру.
<b>05</b> Дисплей	Отображает необходимую информацию о выбранных режимах или настройках.
<b>06</b> ОК	Нажмите, чтобы подтвердить настройки.

<b>07</b> Назад	Отмена текущих настроек и возврат в главное меню.
<b>08</b> Температура	Установка температуры.
<b>09</b> Время приготовления	Нажмите, чтобы задать время приготовления.
<b>10</b> Освещение духового шкафа	Нажмите для включения или выключения освещения внутри духового шкафа. Освещение духового шкафа включается автоматически, когда вы открываете дверцу или когда устройство начинает работу. По истечении заданного периода бездействия освещение автоматически отключается в целях экономии электроэнергии.
<b>11</b> Защита от детей	Во избежание несчастных случаев функция защиты от детей блокирует все элементы управления устройством. При этом блокировку можно отключить, установив переключатель режима в положение выключения. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы включить или выключить блокировку панели управления.
<b>12</b> Переключатель значений	Используйте переключатель значений для следующих задач: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Установка времени приготовления или температуры.</li> <li>• Выбор подпункта следующих меню: Очистка, Автоматическое приготовление, Специальная функция или Гриль.</li> <li>• Выбор размера порции для программ автоматического приготовления.</li> </ul>

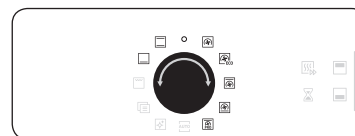
### ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы прикасаетесь к дисплею в пластиковых перчатках или кухонных рукавицах, устройство может не отреагировать на ваши действия должным образом.

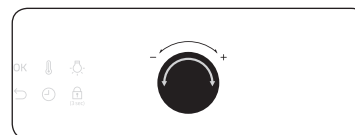
## Общие настройки

При необходимости заданную по умолчанию температуру и/или время приготовления можно менять при выборе режима приготовления. Выполните приведенные ниже действия для регулировки температуры и/или времени приготовления для выбранного режима приготовления.

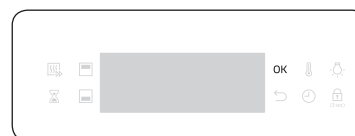
### Температура



1. Поверните переключатель режима для выбора режима или функции. На дисплее отобразится температура, заданная по умолчанию для выбранного режима или функции.




2. Поверните переключатель значений для установки нужной температуры.



3. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

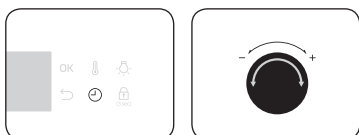
- Если в течение нескольких секунд не будет производиться настройка других параметров, духовой шкаф автоматически начнет приготовление с параметрами, установленными по умолчанию.
- Чтобы изменить заданную температуру, нажмите кнопку  и выполните описанные выше действия.
- Точную температуру внутри духового шкафа можно измерить с помощью разрешенного термометра и метода, определенного уполномоченным органом. При использовании для измерения других термометров возможно получение неточных показаний.


# Управление

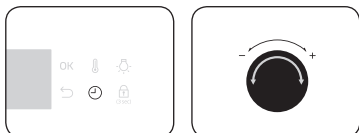
## Время приготовления




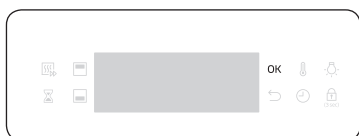
1. Поверните переключатель режима для выбора режима или функции.



2. Нажмите кнопку , а затем поверните переключатель значений для установки нужного времени (максимум 23 часа 59 минут).




3. Кроме того, вы можете задать время завершения приготовления. Нажмите кнопку  и установите время завершения с помощью переключателя значений. Для получения дополнительной информации см. раздел Отсрочка завершения.



4. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

### ПРИМЕЧАНИЕ


- При желании можно готовить без установки времени приготовления. В этом случае духовой шкаф начнет приготовление при заданной температуре без данных о времени приготовления, поэтому по завершении приготовления духовой шкаф необходимо будет выключить вручную.
- Чтобы изменить заданное время приготовления, нажмите кнопку  и выполните описанные выше действия.

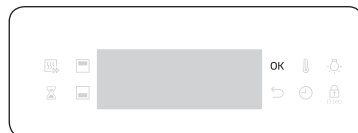
## Время завершения



1. Поверните переключатель режима для выбора режима или функции.




2. Дважды нажмите  и установите нужное время завершения с помощью переключателя значений.



3. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- При желании можно готовить без установки времени завершения. В этом случае духовой шкаф начнет приготовление при заданной температуре без данных о времени приготовления, поэтому по завершении приготовления духовой шкаф необходимо будет выключить вручную.
- Чтобы изменить заданное время завершения, дважды нажмите  и выполните описанные выше действия.

### Отсрочка завершения

Функция отсрочки завершения позволяет сделать процесс приготовления пищи еще более удобным.

#### Пример 1

Предположим, в 14:00 вы выбрали рецепт блюда, время приготовления которого составляет один час, и вы хотите, чтобы это блюдо было приготовлено к 18:00. Чтобы установить время завершения, измените значение времени, заданное для параметра Готово в, на 18:00. Духовой шкаф начнет приготовление в 17:00 и завершит работу в 18:00 согласно установленным параметрам.

Текущее время: 14:00      Заданное время приготовления: 1 час      Заданное время отсрочки завершения: 18:00

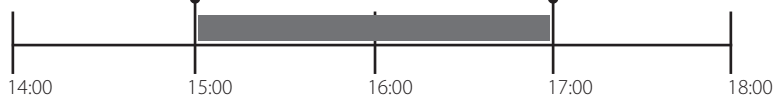
Духовой шкаф автоматически начнет приготовление в 17:00 и завершит работу в 18:00.



#### Пример 2

Текущее время: 14:00      Заданное время приготовления: 2 часа      Заданное время отсрочки завершения: 17:00

Духовой шкаф автоматически начнет приготовление в 15:00 и завершит работу в 17:00.

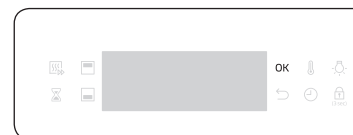
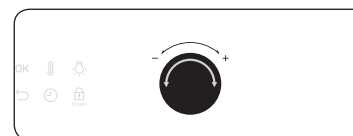
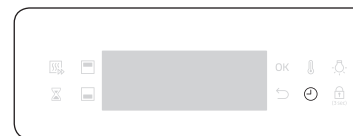


### ⚠ ВНИМАНИЕ

- В режиме двойного приготовления параметр Отсрочка завершения недоступен.
- Следите за тем, чтобы готовые блюда не находились в духовом шкафу слишком долго. Блюдо может испортиться.

### Удаление времени приготовления

Настройку времени приготовления можно удалить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



1. Во время работы духового шкафа нажмите для отображения времени приготовления, заданного по умолчанию.
2. С помощью переключателя значений установите значение времени приготовления на "00:00". Или просто нажмите .
3. Нажмите **ОК**.

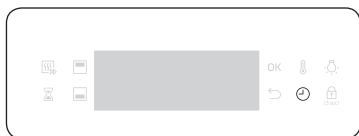
### ПРИМЕЧАНИЕ

В режиме двойного приготовления в первую очередь необходимо выбрать верхнюю или нижнюю камеру, для которой необходимо удалить настройку времени приготовления.

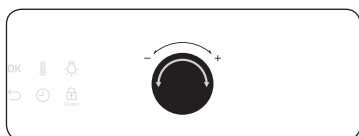
# Управление

## Удаление времени завершения

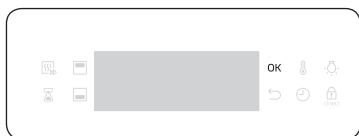
Настройку времени завершения можно удалить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



1. Во время работы духового шкафа дважды нажмите для отображения установленного времени завершения.



2. С помощью переключателя значений установите значение времени завершения на текущее время. Или просто нажмите .



3. Нажмите **OK**.

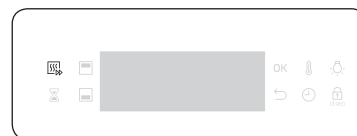
### ПРИМЕЧАНИЕ

В режиме двойного приготовления в первую очередь необходимо выбрать верхнюю или нижнюю камеру, для которой необходимо удалить настройку времени завершения.

## Режимы приготовления (за исключением режима Гриль)



1. С помощью переключателя режима выберите режим приготовления.
2. При необходимости установите время приготовления и/или температуру. Более подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.



3. Кроме того, можно выполнить быстрый прогрев духового шкафа. Для этого нажмите кнопку и выберите нужную температуру. На дисплее отображается соответствующий индикатор .



Духовой шкаф начинает предварительный прогрев, во время которого на дисплее отображается значок . Предварительный прогрев завершается, когда температура внутри духового шкафа достигает заданного значения. После завершения предварительного прогрева воспроизводится звуковой сигнал и индикатор перестает отображаться на дисплее. Предварительный прогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в руководстве по приготовлению.

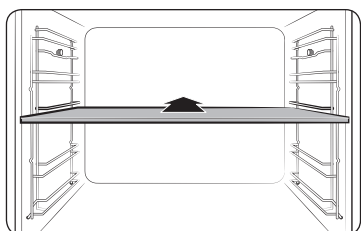
### ПРИМЕЧАНИЕ

В процессе приготовления можно изменить время приготовления и/или температуру.



## Режим двойного приготовления

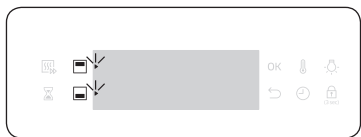
Для разделения духового шкафа на верхнюю и нижнюю камеру можно использовать разделитель, входящий в комплект поставки. Это позволяет использовать одновременно два разных режима приготовления или только одну камеру для приготовления блюда.






1. Установите разделитель на уровне 3, чтобы разделить внутреннее пространство духового шкафа на две камеры.

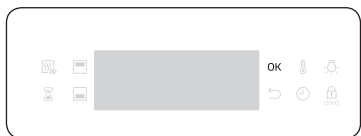


2. С помощью переключателя режима выберите режим приготовления. Для верхней камеры можно выбрать режимы Гриль, Конвекция и Верхний нагрев + конвекция, а для нижней — режимы Конвекция, Нижний нагрев + конвекция и Нижний нагрев.

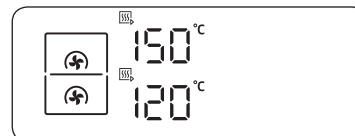



3. Нажмите , чтобы выбрать верхнюю камеру, или нажмите , чтобы выбрать нижнюю камеру. Для выбранной камеры отображается значок .

4. При необходимости установите время приготовления и/или температуру. Более подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.



5. По завершении нажмите **OK**.




Духовой шкаф начинает предварительный прогрев, во время которого на дисплее отображается значок . Предварительный прогрев завершается, когда температура внутри духового шкафа достигает заданного значения. Предварительный прогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в руководстве по приготовлению.

## ПРИМЕЧАНИЕ






Возможность использования режима двойного приготовления зависит от выбранного режима приготовления. Дополнительную информацию см. в разделе "Руководство по приготовлению" данного руководства.

## Режимы приготовления (за исключением режима Гриль)

Режимы приготовления, помеченные звездочкой (\*), доступны при использовании быстрого предварительного прогрева и недоступны при установке температуры менее 100 °C.

Режим	Диапазон температур (°C)			Рекомендуемая температура (°C)
	Единая камера	Верхняя камера	Нижняя камера	
 Конвекция	* 30–250	40–250	40–250	170
	Тепло поступает от заднего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для выпекания или жаренья при приготовлении одновременно нескольких блюд на разных уровнях.			
 Стандартный	* 30–250	-	-	200
	Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд.			
 Верхний нагрев + конвекция	* 40–250	40–250	-	190
	Тепло поступает от верхнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для жаренья блюд с хрустящей корочкой сверху (например, мясных блюд или лазаньи).			

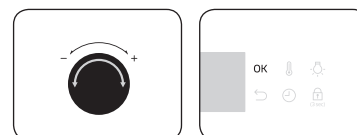
## Управление

Режим	Диапазон температур (°C)			Рекомендуемая температура (°C)
	Единая камера	Двойная камера		
		Верхняя камера	Нижняя камера	
 Нижний нагрев + конвекция	* 40–250	-	40–250	190
	Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления пиццы, выпекания хлеба или тортов.			
 Нижний нагрев	100–230	-	100–230	Единая камера: 190 Нижняя камера: 170
	Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента. Используйте этот режим в конце выпекания или приготовления для подрумянивания открытого пирога или пиццы снизу.			
 Профессиональное обжаривание	80–200	-	-	160
	В режиме профессионального обжаривания автоматически запускается цикл предварительного прогрева духового шкафа до температуры 220 °C. По достижении этой температуры включается верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор для обжаривания продуктов, например мяса. После обжаривания мясо готовится при низкой температуре. Используйте этот режим для приготовления блюд из говядины, птицы или рыбы.			
 Конвекция Эко	30–250	-	-	170
	В режиме Конвекция Эко используется оптимизированная система нагрева, позволяющая более экономично расходовать электроэнергию во время приготовления. Время приготовления немного увеличивается, но это не влияет на результат. Обратите внимание, что в этом режиме не требуется выполнять предварительный прогрев.			
	 <b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> Режим нагрева Конвекция Эко используется для определения класса энергоэффективности в соответствии с требованиями стандарта EN60350-1.			

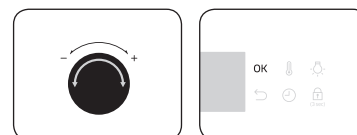
## Режимы приготовления (Гриль)



1. Установите переключатель режима в положение .



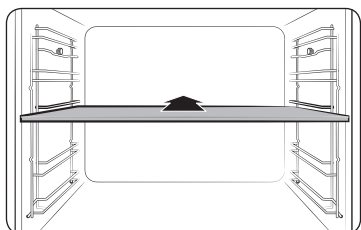
2. С помощью переключателя значений выберите **Большой гриль (G 1)** или **Гриль с функцией Эко (G 2)**, а затем нажмите **ОК**.



3. С помощью переключателя значений установите температуру, а затем нажмите **ОК**.


## Режим двойного приготовления

Использование функции гриля в режиме двойного приготовления позволяет готовить небольшие порции блюд при более экономичном потреблении электроэнергии. По умолчанию функция большого гриля доступна только в верхней камере, поскольку духовой шкаф использует только верхний нагревающий элемент.



1. Чтобы включить режим двойного приготовления, установите разделитель на уровень 3.



2. Установите переключатель режима в положение . По умолчанию автоматически выбирается только режим **Большой гриль (G 1)**.



3. С помощью переключателя значений установите температуру, а затем нажмите **ОК**.

## Режимы приготовления Гриль

Режим		Диапазон температур (°C)			Рекомендуемая температура (°C)
		Единая камера	Двойная камера		
			Верхняя камера	Нижняя камера	
G 1	Большой гриль	100–270	200–250	-	240
		Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазаньи или гратена).			
G 2	Гриль с функцией Эко	100–270	-	-	240
		Тепло поступает от гриля с малой площадью нагрева. Используйте этот режим для приготовления блюд, требующих меньше тепла, например рыбы и багетов с начинкой.			

## Диапазон допустимых значений температуры для режима двойного приготовления

Вы можете одновременно использовать верхнюю и нижнюю камеру для приготовления блюд в разных режимах.

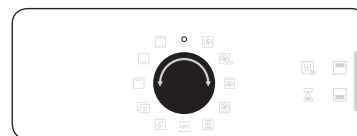
В режиме двойного приготовления диапазон температур одной камеры зависит от температуры, установленной для другой камеры. Например, возможность обжарки в верхней камере зависит от диапазона температур приготовления в режиме, выбранном для нижней камеры. Однако каждую из камер можно использовать только при температуре, заданной в диапазоне от 40 (минимум) до 250 (максимум).

Если для верхней камеры установлено значение (°C)	Температура для нижней камеры не может превышать значения (°C)	
	Минимум	Максимум
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

## Управление

Если для нижней камеры установлено значение (°C)	Температура для верхней камеры не может превышать значения (°C)	
	Минимум	Максимум
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

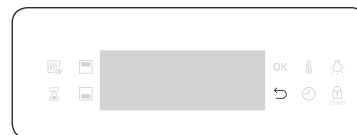
## Остановка процесса приготовления



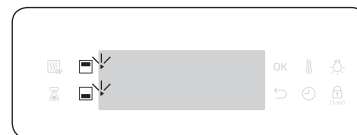
В процессе приготовления установите переключатель режима в положение . Духовой шкаф выключится через несколько секунд. Во избежание случайного выбора неправильной команды духовой шкаф ожидает несколько секунд, чтобы пользователь смог при необходимости отменить остановку приготовления.

### Остановка приготовления в одной из камер

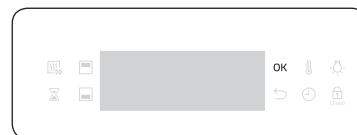
Следуйте приведенным ниже инструкциям для остановки приготовления в режиме двойного приготовления.



1. Нажмите , чтобы остановить приготовление.



2. Нажмите , чтобы выбрать верхнюю камеру, или нажмите , чтобы выбрать нижнюю камеру. Значок , отображающийся для выбранной камеры, начнет мигать.




3. Нажмите **ОК**. Духовой шкаф остановит процесс приготовления в выбранной камере.

## Специальные функции

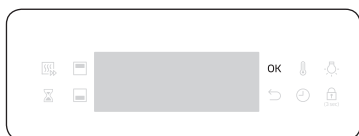
Добавление специальных или дополнительных функций позволяет сделать процесс приготовления еще проще. Специальные функции недоступны в режиме двойного приготовления.



1. Установите переключатель режима в положение .



2. С помощью переключателя значений выберите функцию, а затем нажмите **OK**. Отобразится значение температуры по умолчанию.
3. При необходимости установите время приготовления и/или температуру. Более подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.



4. Нажмите **OK**, чтобы запустить функцию.

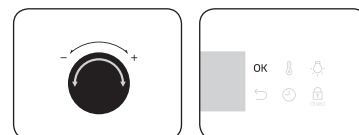
Режим	Диапазон температур (°C)	Рекомендуемая температура (°C)	Инструкции	
F 1	Сохранение тепла	40–100	80	Используйте данный режим только для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
F 2	Подогрев посуды	30–80	60	Используйте этот режим для подогрева посуды или принадлежностей духового шкафа.

## Автоматическое приготовление

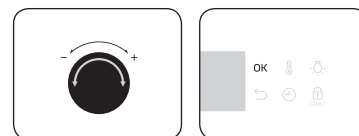
Менее опытные пользователи могут выбрать один из 50 готовых рецептов для автоматического приготовления. Эта функция позволяет тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Время приготовления и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранным рецептом.



1. Установите переключатель режима в положение **Auto**.



2. С помощью переключателя значений выберите программу, а затем нажмите **OK**.



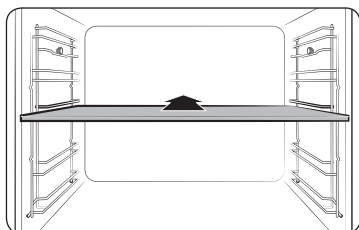
3. С помощью переключателя значений выберите размер порции. Диапазон значений веса зависит от программы.
4. Нажмите **OK**, чтобы начать процесс приготовления.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Некоторые программы автоматического приготовления предусматривают предварительный прогрев духового шкафа. Ход предварительного прогрева при выполнении таких программ отображается на дисплее. Блюдо следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева. Затем следует нажать кнопку **Время приготовления**, чтобы запустить программу автоматического приготовления.
- Для получения дополнительной информации см. раздел "Программы автоматического приготовления" в данном руководстве.

# Управление

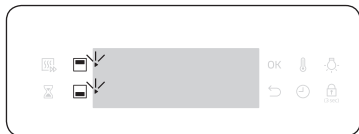
## Режим двойного приготовления






1. Чтобы включить режим двойного приготовления, установите разделитель на уровень 3.



2. Установите переключатель режима в положение **AUTO**.



3. Нажмите , чтобы выбрать верхнюю камеру, или нажмите , чтобы выбрать нижнюю камеру. Для выбранной камеры отображается значок .



4. С помощью переключателя значений выберите программу для верхней камеры, а затем нажмите **ОК**.



5. С помощью переключателя значений выберите размер порции. Диапазон значений веса зависит от программы.

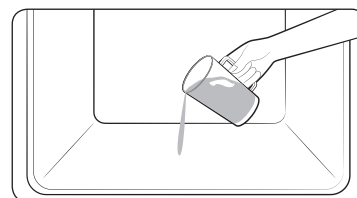
6. Нажмите **ОК**, чтобы начать процесс приготовления.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Для получения дополнительной информации см. раздел "Программы автоматического приготовления" в данном руководстве.


## Очистка паром

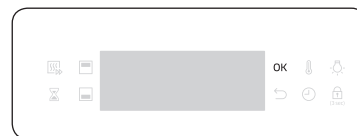
Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений. Эта функция позволяет сэкономить время, исключая необходимость регулярной ручной чистки. В процессе выполнения на дисплее отображается оставшееся время.



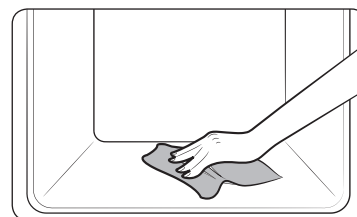
1. Налейте 400 мл воды на дно духового шкафа и закройте дверцу.



2. Установите переключатель режима в положение .



3. Нажмите **ОК**, чтобы начать процесс очистки. Очистка паром выполняется в течение 26 минут.



4. Протрите внутренние поверхности духового шкафа сухой тканью.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

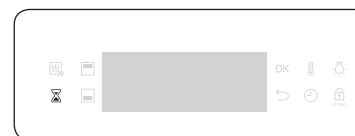
Не открывайте дверцу до полного завершения цикла очистки. Температура воды внутри устройства достаточно высокая, чтобы вызвать ожог.

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

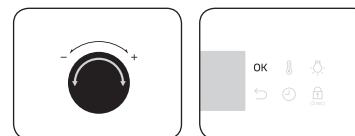
- Если в духовом шкафу скопилось большое количество жира, например после запекания или обжаривания на гриле, перед включением функции паровой очистки духового шкафа рекомендуется удалить вевшиеся загрязнения с помощью чистящего средства.
- После завершения цикла очистки оставьте дверцу открытой. Это позволит эмалированной поверхности камеры полностью высохнуть.
- При высокой температуре внутри духового шкафа очистка не запускается. Дайте устройству остыть и повторите попытку.
- Не наливайте воду на дно устройства слишком резко. Делайте это аккуратно. В противном случае вода вытечет наружу.

### Таймер

Таймер позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.



1. Нажмите .

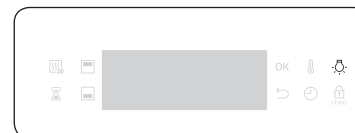


2. С помощью переключателя значений установите время, а затем нажмите **OK**. Максимальное значение времени, доступное для установки: 23 часа 59 минут.

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

- По истечении заданного периода времени устройство подаст звуковой сигнал, и на дисплее начнет мигать сообщение "00:00".
- Установки таймера можно изменить в любое время.

### Включение/выключение звука



- Чтобы включить звук, нажмите и удерживайте кнопку Освещение духового шкафа в течение 3 секунд.
- Чтобы включить звук, снова нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 3 секунд.

# Интеллектуальное приготовление

## Приготовление вручную

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ об акриламиде

Акриламид образуется в процессе выпекания крахмалосодержащих продуктов, например картофельных чипсов, картошки фри и хлеба, и является вредным для здоровья человека веществом. Поэтому рекомендуется готовить эти блюда при низких температурах, избегая пережаривания, образования коричневой корочки или подгорания.

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

- Предварительный прогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в руководстве по приготовлению.
- При использовании функции "Гриль с функцией Эко" блюдо следует размещать в центре противня.

### Советы по использованию дополнительных принадлежностей

В комплект поставки духового шкафа может входить разное количество дополнительных принадлежностей. Вы можете заметить, что некоторые из принадлежностей, указанные в приведенной ниже таблице, не входят в комплект поставки. Однако если указанная в руководстве по приготовлению принадлежность не входит в комплект поставки вашего духового шкафа, можно использовать имеющиеся у вас принадлежности, которые позволят достичь таких же результатов.

- Противень для выпекания и универсальный противень взаимозаменяемы.
- При приготовлении блюд с большим содержанием масла рекомендуется установить противень под решеткой для сбора излишков масла. Если в комплект поставки входит решетка-вставка, вы можете использовать ее вместе с противнем.
- Если в комплект поставки входит универсальный противень или глубокий противень, или оба этих противня, для приготовления блюд с высоким содержанием масла лучше всего использовать более глубокий противень.

## Выпечка

Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Бисквит	Решетка, форма Ø 25–26 см	2		160–170	35–40
Мраморный кекс	Решетка, форма для выпечки с отверстием посередине	3		175–185	50–60
открытый пирог	Решетка, форма для тарта Ø 20 см	3		190–200	50–60
Пирог из дрожжевого теста на противне с фруктами и обсыпкой	Универсальный противень	2		160–180	40–50
Фруктовый пирог с крошкой	Решетка, форма для запекания 22–24 см	3		170–180	25–30
Сконы (булочки)	Универсальный противень	3		180–190	30–35
Лазанья	Решетка, форма для запекания 22–24 см	3		190–200	25–30
Безе	Универсальный противень	3		80–100	100–150
Суфле	Решетка, формочки для суфле	3		170–180	20–25
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, на противне	Универсальный противень	3		150–170	60–70
Домашняя пицца (1–1,2 кг)	Универсальный противень	2		190–210	10–15



Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Пирожки из слоеного теста с начинкой	Универсальный противень	2		180–200	20–25
Киш	Решетка, форма для запекания 22–24 см	2		180–190	25–35
Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	2		160–170	65–75
Охлажденная пицца	Универсальный противень	3		180–200	5–10

### Жарка

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
<b>Мясо (говядина/свинина/баранина)</b>					
Говяжья вырезка, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		160–180	50–70
Филейная часть телятины на косточке, 1,5 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		160–180	90–120
Жареная свинины, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		200–210	50–60
Свинья вырезка, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		160–180	100–120
Ножка ягненка с косточкой, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		170–180	100–120

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
<b>Птица (курица/утка/индейка)</b>					
Курица, целиком, 1,2 кг*	Решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		205	80–100
Кусочки курицы	Решетка + универсальный противень	3 1		200–220	25–35
Утиная грудка	Решетка + универсальный противень	3 1		180–200	20–30
Небольшая индейка целиком, 5 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		180–200	120–150
<b>Овощи</b>					
Овощи, 0,5 кг	Универсальный противень	3		220–230	15–20
Запеченный картофель половинками, 0,5 кг	Универсальный противень	3		200	45–50
<b>Рыба</b>					
Рыбное филе, запеченное	Решетка + универсальный противень	3 1		200–230	10–15
Жареная рыба	Решетка + универсальный противень	3 1		180–200	30–40

\* Переверните по прошествии половины времени приготовления

## Интеллектуальное приготовление

### Приготовление в режиме гриля

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф перед приготовлением в режиме "Большой гриль". Переверните по прошествии половины времени приготовления.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
<b>Хлеб</b>					
Тост	Решетка	5		270	2–4
Тосты с сыром	Универсальный противень	4		200	4–8
<b>Говядина</b>					
Стейк*	Решетка + универсальный противень	4 1		240–250	15–20
Гамбургеры*	Решетка + универсальный противень	4 1		250–270	13–18
<b>Свинина</b>					
Свиные отбивные	Решетка + универсальный противень	4 1		250–270	15–20
Сосиски	Решетка + универсальный противень	4 1		260–270	10–15
<b>Птица</b>					
Куриная грудка	Решетка + универсальный противень	4 1		230–240	30–35
Куриные ножки	Решетка + универсальный противень	4 1		230–240	25–30

\* По истечении 2/3 времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

### Замороженный полуфабрикат

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженная пицца, 0,4–0,6 кг	Решетка	3		200–220	15–25
Замороженная лазанья	Решетка	3		180–200	45–50
Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	Универсальный противень	3		220–225	20–25
Замороженные крокеты	Универсальный противень	3		220–230	25–30
Замороженный сыр камамбер для приготовления в духовом шкафу	Решетка	3		190–200	10–15
Замороженные багеты с начинкой	Решетка + универсальный противень	3 1		190–200	10–15
Замороженные рыбные палочки	Решетка + универсальный противень	3 1		190–200	15–25
Замороженный фишбургер	Решетка	3		180–200	20–35

### Профессиональное обжаривание

Этот режим предусматривает цикл автоматического нагрева до температуры 220 °С. Во время подрумянивания мяса работают верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Затем блюдо пропекается при более низкой температуре, установленной предварительно. В это время работают верхние и нижние нагревательные элементы. Этот режим подходит для приготовления жаркого из мяса и птицы.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°С)	Время (ч)
Ростбиф	Решетка + универсальный противень	3 1	80–100	3–4
Жаркое из свинины	Решетка + универсальный противень	3 1	80–100	4–5
Жаркое из ягненка	Решетка + универсальный противень	3 1	80–100	3–4
Утиная грудка	Решетка + универсальный противень	3 1	70–90	2–3

### Конвекция Эко

В этом режиме используется оптимизированная система нагрева, позволяющая более экономично расходовать электроэнергию во время приготовления пищи. Время приготовления блюд этой категории указано без учета предварительного прогрева, который не рекомендуется выполнять в целях экономии электроэнергии. Время приготовления и/или температуру можно увеличить или уменьшить по собственному усмотрению.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°С)	Время (мин)
Фруктовый пирог с крошкой, 0,8–1,2 кг	Решетка	2	160–180	60–80
Картофель в мундире, 0,4–0,8 кг	Универсальный противень	2	190–200	70–80
Сосиски, 0,3–0,5 кг	Решетка + универсальный противень	3 1	160–180	20–30
Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу, 0,3–0,5 кг	Универсальный противень	3	180–200	25–35
Замороженные дольки картофеля, 0,3–0,5 кг	Универсальный противень	3	190–210	25–35
Рыбное филе, запеченное, 0,4–0,8 кг	Решетка + универсальный противень	3 1	200–220	30–40
Рыбное филе с хрустящей корочкой в панировке, 0,4–0,8 кг	Решетка + универсальный противень	3 1	200–220	30–45
Запеченная говяжья вырезка, 0,8–1,2 кг	Решетка + универсальный противень	2 1	180–200	65–75
Жареные овощи, 0,4–0,6 кг	Универсальный противень	3	200–220	25–35

## Интеллектуальное приготовление

### Двойное приготовление

Перед использованием функции двойного приготовления установите разделитель. Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф. В следующей таблице представлено 5 программ для режима двойного приготовления, рекомендованных для приготовления различных блюд, жаренья и выпекания. Данные программы позволяют одновременно готовить основное блюдо и гарнир или основное блюдо и десерт.

- При использовании функции двойного приготовления время предварительного прогрева может быть увеличено.

№	Камера	Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
1	Верхняя камера	Бисквит	Решетка, для формы Ø 25–26 см	4		160–170	40–45
	Нижняя камера	Домашняя пицца, 1,0–1,2 кг	Универсальный противень	1		190–210	13–18
2	Верхняя камера	Жареные овощи, 0,4–0,8 кг	Универсальный противень	4		220–230	13–18
	Нижняя камера	Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	1		160–170	70–80
3	Верхняя камера	Пита	Универсальный противень	4		230–240	13–18
	Нижняя камера	Картофельный гратен, 1,0–1,5 кг	Решетка, форма для запекания 22–24 см	1		180–190	45–50
4	Верхняя камера	Куриные ножки	Решетка + универсальный противень	4 4		230–250	30–35
	Нижняя камера	Лазанья, 1,0–1,5 кг	Решетка, форма для запекания 22–24 см	1		190–200	30–35
5	Верхняя камера	Рыбное филе, запеченное	Решетка + универсальный противень	4 4		210–230	15–20
	Нижняя камера	Пирожки из слоеного теста с яблоками	Универсальный противень	1		170–180	25–30

Для экономии энергии можно использовать только верхнюю или нижнюю камеру.

При использовании отдельных камер время приготовления можно увеличить. Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

### Верхняя камера

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Пирожки	Универсальный противень	4		170	30–35
Сконы (булочки)	Универсальный противень	4		180–190	30–35
Лазанья	Решетка	4		190–200	30–35
Куриные ножки*	Решетка + универсальный противень	4 4		230–250	30–35

\* Не следует использовать предварительный прогрев духового шкафа.

### Нижняя камера

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Пирожки	Универсальный противень	1		170	30–35
Мраморный кекс	Решетка	1		160–170	60–70
Яблочный пирог	Решетка	1		160–170	70–80
Домашняя пицца, 1,0–1,2 кг	Универсальный противень	1		190–210	13–18

## Программы автоматического приготовления

### Режим единой камеры

В следующей таблице представлено 40 программ автоматического приготовления, жаренья и выпекания различных блюд.

Здесь указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации.

Режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы для удобства использования. Некоторые из рецептов для программ автоматического приготовления приведены в руководстве пользователя.

Программы автоматического приготовления с 1 по 19, а также 38 и 39 предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого отображается на дисплее.

Блюдо следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева. Затем следует нажать кнопку **Время приготовления**, чтобы запустить программу автоматического приготовления.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 1	Картофельный гратен	1,0–1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного гратена в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 2	Овощной гратен	0,8–1,2	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты овощного гратена в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 3	Запеканка из макаронных изделий	1,2–1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты запеканки из макаронных изделий в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала завершения предварительного прогрева поставьте форму в центр решетки.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 4	Лазанья	1,0–1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты домашней лазаньи в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала завершения предварительного прогрева поставьте форму в центр решетки.		
A 5	Рататуй	1,2–1,5	Решетка	3
		Выложите все ингредиенты рататуйа в огнеупорную кастрюлю с крышкой. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала завершения предварительного прогрева поставьте форму в центр решетки. Запекайте с закрытой крышкой. Перемешайте перед подачей на стол.		
A 6	Яблочный пирог	1,2–1,4	Решетка	2
		Подготовьте и выложите все ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки размером 24–26 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 7	Круассаны	0,3–0,4	Универсальный противень	3
		Сделайте круассаны (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
A 8	Пирожки из слоеного теста с яблоками	0,3–0,4	Универсальный противень	3
		Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее пирожки из слоеного теста с яблоками. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
A 9	Лоранский пирог	1,2–1,5	Решетка	2
		Приготовьте тесто для пирога и выложите его в круглую форму для пиццы диаметром 25 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		

## Интеллектуальное приготовление

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 10	Белый хлеб	0,6–0,7	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 11	Зерновой хлеб	0,8–0,9	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 12	Булочки	0,3–0,5	Универсальный противень	3
		Сделайте булочки (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После звукового сигнала завершения предварительного прогрева поставьте противень в духовой шкаф.		
A 13	Фруктовый пирог с крошкой	0,8–1,2	Решетка	3
		Выложите свежие ягоды и фрукты (малину, ежевику, кусочки яблок или груши) в форму размером 22–24 см. Сверху посыпьте крошкой из песочного теста. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала завершения предварительного прогрева поставьте форму в центр решетки.		
A 14	Сконы (булочки)	0,5–0,6	Универсальный противень	3
		Застелите противень бумагой для выпекания и выложите на нее сконы (диаметром 5–6 см). Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
A 15	Бисквит	0,5–0,6	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в круглую форму из черного металла для выпечки (диаметром 26 см). Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 16	Мраморный кекс	0,7–0,8	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в круглую металлическую форму с отверстием или форму для кексов. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 17	Голландский кекс	0,7–0,8	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 18	Основа для открытого фруктового пирога	0,4–0,5	Решетка	3
		Выложите тесто в черную металлическую форму для выпечки пирогов, предварительно смазанную маслом. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 19	Брауни (шоколадный пирог)	0,7–0,8	Решетка	3
		Выложите тесто в жаропрочную форму размером 20–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала завершения предварительного прогрева поставьте форму в центр решетки.		
A 20	Запеченная говяжья вырезка	0,9–1,1	Решетка + универсальный противень	2
		1,1–1,3		1
		Посолите мясо и приправьте его специями, а затем поставьте в холодильник на 1 час. Выложите на решетку жирной стороной вверх.		
A 21	Медленно прожаренный ростбиф	0,9–1,1	Решетка + универсальный противень	2
		1,1–1,3		1
		Посолите мясо и приправьте его специями, а затем поставьте в холодильник на 1 час. Выложите на решетку жирной стороной вверх.		
A 22	Бараньи отбивные	0,4–0,6	Решетка + универсальный противень	4
		0,6–0,8		1
		Замаринуйте бараньи отбивные с травами и специями, а затем выложите их на решетку.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 23	Ножка ягненка с косточкой	1,0–1,5	Решетка + универсальный противень	3
		1,5–2,0		1
		Замаринуйте мясо ягненка, а затем выложите на решетку.		
A 24	Запеченная свинина с хрустящей корочкой	0,8–1,0	Решетка + универсальный противень	3
		1,0–1,2		1
		Выложите свинину жирной стороной вверх на решетку.		
A 25	Свинные ребрышки	0,8–1,0	Решетка + универсальный противень	3
		1,0–1,2		1
		Выложите свинные ребрышки на решетку.		
A 26	Курица, целиком	0,9–1,1	Решетка + универсальный противень	2
		1,1–1,3		1
		Промойте и почистите курицу. Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Выложите грудкой вниз на решетку и переверните, после того как раздастся звуковой сигнал.		
A 27	Куриная грудка	0,4–0,6	Решетка + универсальный противень	4
		0,6–0,8		1
		Замаринуйте грудки, а затем выложите их на решетку.		
A 28	Куриные ножки	0,6–0,8	Решетка + универсальный противень	4
		0,8–1,0		1
		Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на противень.		
A 29	Утиная грудка	0,3–0,4	Решетка + универсальный противень	4
		0,4–0,5		1
		Выложите утиные грудки жирной стороной вверх на решетку. Первый параметр предназначен для средней прожарки, второй параметр — для полной прожарки.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 30	Филе форели	0,3–0,5	Универсальный противень	4
		0,5–0,7		
		Выложите филе форели кожей вверх на универсальный противень.		
A 31	Форель	0,3–0,5	Решетка + универсальный противень	4
		0,5–0,7		1
		Помойте и почистите рыбу, а затем выложите ее на решетку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Сбрызните лимонным соком, посолите внутри и посыпьте травами. Сделайте надрезы на коже ножом. Смажьте маслом и натрите солью.		
A 32	Камбала	0,3–0,5	Универсальный противень	3
		0,5–0,7		
		Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и положите на нее камбалу. Сделайте неглубокие надрезы ножом.		
A 33	Филе лосося	0,4–0,6	Решетка + универсальный противень	4
		0,6–0,8		1
		Помойте и почистите филе или стейки. Положите филе на решетку кожей вверх.		
A 34	Жареные овощи	0,4–0,6	Универсальный противень	4
		0,6–0,8		
		Промойте и нарежьте цукини, баклажан, перец, лук и томаты черри ломтиками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на противне.		
A 35	Запеченный картофель половинками	0,6–0,8	Универсальный противень	3
		0,8–1,0		
		Разрежьте крупные картофелины (весом 200 г каждая) пополам вдоль. Выложите на противень срезом вверх, смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями.		



## Интеллектуальное приготовление

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 36	Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	0,3–0,5	Универсальный противень	3
		0,5–0,7		
		Равномерно распределите на противне замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу.		
A 37	Замороженные дольки картофеля	0,3–0,5	Универсальный противень	3
		0,5–0,7		
		Равномерно распределите замороженные дольки картофеля по противню.		
A 38	Замороженная пицца	0,3–0,6	Решетка	3
		0,6–0,9		
		Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, положите замороженную пиццу в центр решетки. Первый параметр предназначен для тонкой пиццы по-итальянски, второй — для пиццы на толстом тесте, запекаемой в сковороде.		
A 39	Домашняя пицца	0,8–1,0	Универсальный противень	2
		1,0–1,2		
		Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
A 40	Ферментация дрожжевого теста	0,5–0,6	Решетка	2
		0,7–0,8		
		Замесите тесто в миске и обтяните ее пищевой пленкой. Поставьте миску в центр решетки. Первый параметр предназначен для теста пиццы или пирога, второй параметр — теста для хлеба.		

### Двойное приготовление

В следующей таблице представлены 10 программ автоматического приготовления, жаренья и выпекания различных блюд. Можно использовать только верхнюю или только нижнюю камеру или использовать обе камеры одновременно.

Для каждой программы в таблице указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы для удобства использования. Некоторые из рецептов для программ автоматического приготовления приведены в руководстве пользователя.

Все программы автоматического приготовления для режима двойного приготовления предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого будет отображаться на дисплее.

Блюдо следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева. Затем следует нажать кнопку **Время приготовления**, чтобы запустить программу автоматического приготовления.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные перчатки.

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
<b>Верхняя камера</b>				
A 1	Картофельный гратен	1,0–1,5	Решетка	4
		Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного гратена в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 2	Лазанья	1,0–1,5	Решетка	4
		Подготовьте и выложите все ингредиенты домашней лазаньи в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала завершения предварительного прогрева поставьте форму в центр решетки.		
A 3	Куриные ножки	0,6–0,8	Решетка + универсальный противень	4
		0,8–1,0		4
		Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.		
A 4	Запеченный картофель половинками	0,6–0,8	Универсальный противень	4
		0,8–1,0		
		Разрежьте крупные картофелины (весом 200 г каждая) пополам вдоль. Выложите на противень срезом вверх, смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями.		





Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
А 5	Замороженные чипсы для приготовления	0,3–0,5	Универсальный противень	4
		0,5–0,7		
	в духовом шкафу	Равномерно распределите на противне замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу.		
<b>Нижняя камера</b>				
А 1	Яблочный пирог	1,2–1,4	Решетка	1
		Подготовьте и выложите все ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки размером 24–26 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
А 2	Пирожки из слоеного теста с яблоками	0,3–0,4	Универсальный противень	1
		Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее пирожки из слоеного теста с яблоками. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
А 3	Лоранский пирог	1,2–1,5	Решетка	1
		Приготовьте тесто для пирога и выложите его в круглую форму для кша диаметром 25 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
А 4	Замороженная пицца	0,3–0,6	Решетка	1
		0,6–0,9		
		Положите замороженную пиццу в центр решетки. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, вставьте решетку в духовой шкаф. Первый параметр предназначен для тонкой пиццы по-итальянски, второй — для пиццы на толстом тесте, запекаемой в сковороде.		
А 5	Домашняя пицца	0,8–1,0	Универсальный противень	1
		1,0–1,2		
		Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		

## Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350-1

### 1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного прогрева духового шкафа. Не используйте функцию быстрого прогрева. Всегда устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.

Тип продуктов	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Пирожки	Универсальный противень	3		165	25–30
		2		165	28–33
		1+4		155	35–40
Песочное печенье	Универсальный противень + универсальный противень	1+4		140	28–33
Низкокалорийный бисквит	Решетка + форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, ø 26 см)	2		160	35–40
		2		160	35–40
		1+4		155	45–50
Яблочный пирог	Решетка + 2 формы для выпечки с защелкой *(с темным покрытием, ø 20 см)	1 при расположении по диагонали		160	70–80
					Универсальный противень + решетка + 2 формы для выпечки с защелкой **(с темным покрытием, ø 20 см)

\* Две формы с пирогами размещают слева в задней части решетки и справа в передней ее части.

\*\* Две формы с пирогами размещают по центру решетки одна над другой.

## Интеллектуальное приготовление

### 2. Приготовление в режиме гриля

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут в режиме "Большой гриль".

Тип продуктов	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Тосты из белого хлеба	Решетка	5		270 (макс.)	1–2
Гамбургеры с говядиной* (12 шт.)	Решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	4 1		270 (макс.)	1-й 15–18 2-й 5–8

\* По истечении 2/3 времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

### 3. Жарка

Тип продуктов	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Целая курица*	Решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		205	80–100

\* По истечении половины времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

## Коллекция популярных рецептов для программ автоматического приготовления

### Картофельный гратен

**Ингредиенты** 800 г картофеля, 100 мл молока, 100 мл сливок, 50 г взбитых яиц, по 1 ст. л. соли, перца и мускатного ореха, 150 г тертого сыра, сливочное масло, тимьян

**Способ приготовления** Очистите картофель и нарежьте его на дольки толщиной 3 мм. Смажьте всю поверхность формы для запекания (22–24 см) маслом. Разложите ломтики на чистом кухонном полотенце, накройте сверху другим кухонным полотенцем и оставьте. Подготовьте остальные ингредиенты. Положите все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, в большую миску и хорошо перемешайте. Выложите ломтики картофеля в форму так, чтобы они аккуратно перекрывали друг друга, и залейте картофель получившейся смесью из остальных ингредиентов. Посыпьте тертым сыром и запекайте. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна.

### Овощной гратен

**Ингредиенты** 800 г овощей (цукини, помидоры, лук, морковь, перец, предварительно приготовленный картофель), 150 мл сливок, 50 г взбитых яиц, по 1 ст. л. соли, приправ и зелени (перец, петрушка или розмарин), 150 г тертого сыра, 3 ст. л. оливкового масла, несколько листьев тимьяна

**Способ приготовления** Помойте овощи и нарежьте их ломтиками толщиной 3–5 мм. Выложите ломтики в форму для запекания (22–24 см) и полейте оливковым маслом. Смешайте все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, и залейте овощи получившейся смесью. Посыпьте тертым сыром и запекайте. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна.

## Лазанья

**Ингредиенты** 2 ст. л. оливкового масла, 500 г говяжьего фарша, 500 мл томатного соуса, 100 мл говяжьего бульона, 150 г сухих листов теста для лазаньи, 1 луковица (нашинкованная), 200 г тертого сыра, по 1 ч. л. сушеной петрушки, орегано и базилика

**Способ приготовления** Приготовьте томатно-мясной соус. Нагрейте масло в сковороде, затем обжарьте говяжий фарш и нашинкованный лук в течение 10 минут до золотистого цвета. Добавьте томатный соус, говяжий бульон и сушеные травы. Доведите смесь до кипения и готовьте на медленном огне в течение 30 минут.  
Приготовьте тесто для лазаньи, следуя инструкциям на упаковке. Положите лист лазаньи в форму, выложите на него мясной соус, посыпьте тертым сыром, а затем повторите все снова в таком же порядке. Посыпьте верхний лист лазаньи оставшимся сыром и запекайте.

## Яблочный пирог

**Ингредиенты**

- **Тесто:** 275 г муки,  $\frac{1}{2}$  ст. л. соли, 125 г сахарной пудры, 8 г ванильного сахара, 175 г охлажденного сливочного масла, 1 яйцо (взбитое)
- **Начинка:** 750 г крепких яблок, 1 ст. л. лимонного сока, 40 г сахара,  $\frac{1}{2}$  ст. л. корицы, 50 г изюма без косточек, 2 ст. л. панировочных сухарей

**Способ приготовления** В большую емкость просейте муку с солью. Добавьте сахарную пудру и ванильный сахар. Положите в получившуюся смесь масло и порежьте его с помощью 2 ножей на маленькие кубики. Добавьте  $\frac{3}{4}$  взбитого яйца. Смешайте все ингредиенты в кухонном комбайне до образования однородной рыхлой массы. Замесите тесто руками и сформируйте из него шар. Оберните его пищевой пленкой и положите в холодильник на 30 минут.  
Смажьте форму с защелкой (диаметром 24–26 см) маслом и присыпьте мукой. Раскатайте  $\frac{3}{4}$  теста в пласт толщиной 5 мм. Распределите его по форме так, чтобы тесто покрыло дно и стенки.  
Очистите яблоки и удалите из них сердцевину. Нарежьте их на кубики примерно  $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$  см. Сбрызните яблоки лимонным соком и хорошо перемешайте. Промойте и высушите изюм. Добавьте к яблокам сахар, корицу и изюм. Хорошо перемешайте. Посыпьте нижний слой теста панировочными сухарями. Слегка прижмите.  
Раскатайте остатки теста. Нарежьте пласт теста на небольшие полоски. Выложите полоски крест-накрест на начинку. Равномерно смажьте пирог остатками взбитого яйца.



## Интеллектуальное приготовление

### Лоранский пирог

- Ингредиенты**
- **Тесто:** 200 г обычной муки, 80 г сливочного масла, 1 яйцо
  - **Начинка:** 75 г нежирного бекона, нарезанного кубиками, 125 мл сливок, 125 г густой сметаны, 2 яйца (взбитых), 100 г тертого швейцарского сыра, соль и перец

**Способ приготовления** Приготовьте тесто. Насыпьте муку в миску, добавьте масло и яйцо, а затем перемешайте все до получения мягкого теста. Поставьте в холодильник на 30 минут. После чего раскатайте тесто и уложите его в керамическую форму для киша (диаметром 25 см), предварительно смазанную маслом. Проколите основание пирога вилкой в нескольких местах. Смешайте бекон, яйца, сливки, густую сметану, сыр, соль и перец. Выложите получившуюся смесь в форму с тестом и запекайте.

### Фруктовый пирог с крошкой

- Ингредиенты**
- **Начинка:** 200 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 г соли, 2 г молотой корицы
  - **Фруктовая начинка:** 600 г смеси из разных фруктов

**Способ приготовления** Смешайте все ингредиенты до образования крошки для обсыпки пирога. Выложите фрукты в форму и посыпьте сверху крошкой.

### Домашняя пицца

- Ингредиенты**
- **Тесто для пиццы:** 300 г муки, 7 г сухих дрожжей, 1 ст. л. оливкового масла, 200 мл теплой воды, 1 ст. л. сахара и соли
  - **Начинка:** 400 г нарезанных ломтиками овощей (баклажан, цукини, лук, помидоры), 100 г ветчины или бекона (нарезанного на небольшие кусочки), 100 г тертого сыра

**Способ приготовления** Насыпьте в миску муки, добавьте дрожжи, масло, сахар, соль и теплую воду. Перемешайте все до получения мягкого влажного теста. Замесите тесто с помощью миксера или вручную (5–10 минут). Закройте миску крышкой и поставьте ее в духовой шкаф, разогретый до 35 °С, на 30 минут, чтобы тесто поднялось. Раскатайте тесто в пласт прямоугольной формы на посыпанной мукой поверхности и положите его на противень или в сковороду для пиццы. Смажьте тесто томатным пюре и выложите сверху ветчину, грибы, оливки и помидоры. Равномерно посыпьте тертым сыром и запекайте.

### Запеченная говяжья вырезка

- Ингредиенты** 1 кг говяжьей вырезки или филе, 5 г соли, 1 г перца, по 3 г розмарина и тимьяна

**Способ приготовления** Посыпьте говядину солью, перцем и розмарином и положите в холодильник на 1 час. Выложите мясо на решетку. Поставьте в духовой шкаф и начните приготовление.



## Жареные бараньи отбивные с травами

**Ингредиенты** 1 кг отбивных из баранины (6 штук), 4 больших дольки чеснока (раздавленные), 1 ст. л. свежего тимьяна (измельченного), 1 ст. л. свежего розмарина (измельченного), 2 ст. л. соли, 2 ст. л. оливкового масла

**Способ приготовления** Перемешайте соль, чеснок, травы и масло в отдельной емкости. Обваляйте в получившейся смеси каждую отбивную. Оставьте мариноваться при комнатной температуре на срок от 30 минут до 1 часа.

## Свиные ребрышки

**Ингредиенты** 2 порции свиных ребрышек, 1 ч. л. черного перца горошком, 3 лавровых листа, 1 луковица (нашинкованная), 3 дольки чеснока (измельченные), 85 г коричневого сахара, 3 ст. л. вустерского соуса, 2 ст. л. томатного пюре, 2 ст. л. оливкового масла

**Способ приготовления** Приготовьте соус для барбекю. Разогрейте масло в сковороде и добавьте лук. Готовьте до размягчения. Затем добавьте остальные ингредиенты. Обжарьте все ингредиенты, а затем готовьте на медленном огне в течение 30 минут до загустения. Замаринуйте ребрышки в соусе для барбекю и оставьте на срок от 30 минут до 1 часа.

## Обслуживание

### Очистка

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- Перед очисткой убедитесь, что духовой шкаф и принадлежности остыли.
- Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, ткани или губки с грубыми волокнами, металлические мочалки, ножи или любые другие абразивные материалы.

#### **Внутренняя поверхность духового шкафа**

- Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа используйте чистую ткань и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Не чистите уплотнение дверцы руками.
- Во избежание повреждения эмалированных поверхностей духового шкафа используйте только обычные чистящие средства для духовых шкафов.
- Для удаления въевшихся загрязнений используйте специальное средство для чистки духового шкафа.

#### **Внешняя поверхность духового шкафа**

Для чистки внешних поверхностей духового шкафа (дверцы, ручки и дисплея) используйте чистую ткань и мягкое моющее средство или теплую мыльную воду. Вытирайте поверхности бумажным полотенцем или сухой тканью.

Вокруг ручки и кнопок могут появиться пятна жира и грязи, это происходит под действием горячего воздуха, поступающего из духового шкафа. Рекомендуется очищать ручку и кнопки каждый раз после использования духового шкафа.

#### **Принадлежности**

Мойте принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо полотенцем. Для удаления въевшихся загрязнений замочите принадлежности в теплой мыльной воде на 30 минут, а затем вымойте их.

#### **Поверхность, покрытая каталитической эмалью (только для соответствующих моделей)**

Съемные детали устройства покрыты темно-серой каталитической эмалью. На них могут попадать брызги масла и жира, разлетающиеся под действием циркулирующего воздуха в режиме конвекции. Однако при температуре 200 °C и выше эти загрязнения сгорают.

- 1.** Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
- 2.** Очистите внутренние поверхности духового шкафа.
- 3.** Включите режим конвекции, установив самую высокую температуру, на один час.

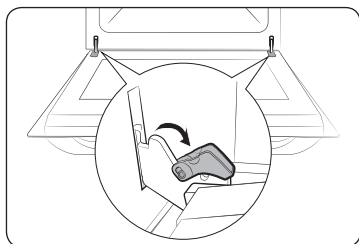
## Обслуживание

### Дверца

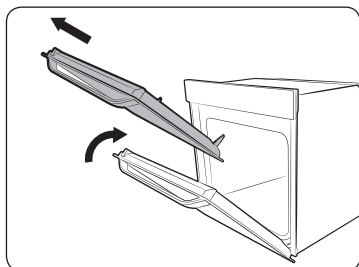
Дверцу духового шкафа следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять дверцу для очистки, выполните следующие действия.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

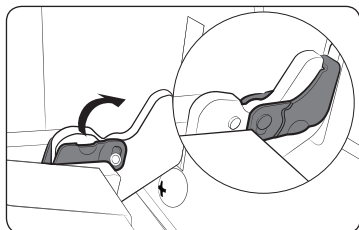
Дверца духового шкафа тяжелая.



1. Откройте дверцу и затем откройте зажимы на обеих петлях дверцы.



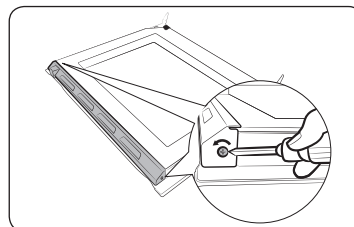
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Удерживая дверцу духового шкафа с двух сторон, поднимите и потяните ее вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.
3. Очистите дверцу мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.



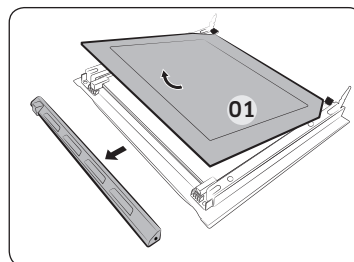
4. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки дверцы на место. Убедитесь, что зажимы на обеих петлях полностью закрыты.

### Стекло дверцы

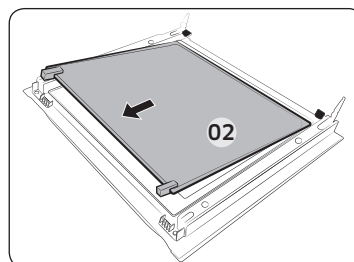
В зависимости от модели конструкция дверцы духового шкафа включает в себя 3–4 листа стекла, расположенных один за другим. Стекла дверцы следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять стекло для очистки, выполните следующие действия.



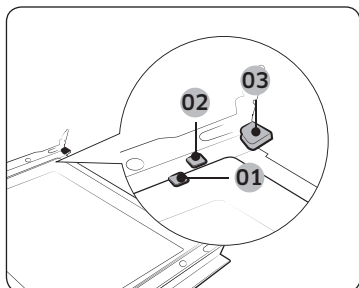
1. При помощи отвертки открутите винты, расположенные на левой и правой стороне дверцы.



2. Снимите крышки, сдвинув их в направлении, указанном стрелкой.
3. Снимите первый лист стекла с дверцы.



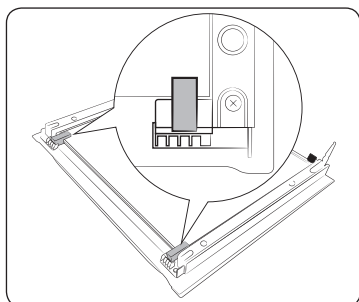
4. Снимите второй лист, сдвинув его в направлении, указанном стрелкой.
5. Очистите стекло мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.



- 01 Крепежный зажим 1
- 02 Крепежный зажим 2
- 03 Крепежный зажим 3

6. После очистки установите стекла следующим образом:

- В указанном порядке установите лист 2 между крепежными зажимами 1 и 2, а лист 1 закрепите с помощью зажима 3.

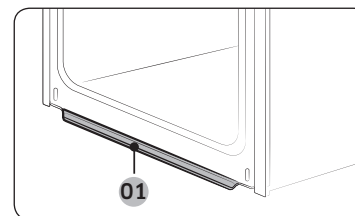


- 7. Проверьте, правильно ли расположены резинки и надежно ли они удерживают стекло.
- 8. Повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки дверцы на место.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Во избежание утечки тепла проверьте правильность установки стекол.

**Водосборник**



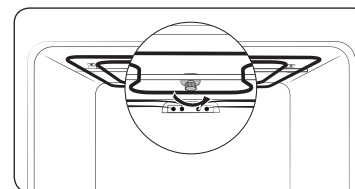
01 Водосборник

В водосборник попадает не только жидкость, образующаяся в процессе приготовления, но и остатки пищи. Выполняйте регулярную очистку водосборника.

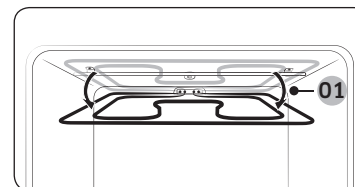
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

В случае обнаружения утечки воды из водосборника, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

**Верхняя стенка камеры духового шкафа (только для соответствующих моделей)**

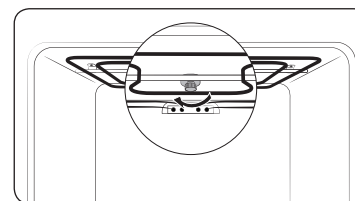


- 1. Опустите нагревательный элемент гриля. Для этого, удерживая нагревательный элемент гриля, отверните круглую гайку, вращая ее против часовой стрелки. Нагревательный элемент гриля не является съемной деталью. Не давите на нагревательный элемент гриля.



01 Прибл. 12°

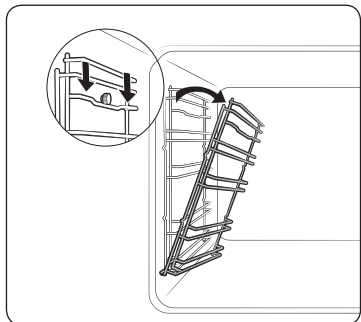
- 2. Очистите верхнюю стенку мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.



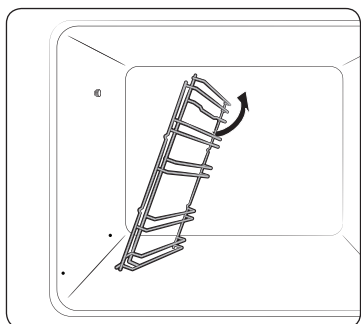
- 3. После завершения очистки установите нагревательный элемент гриля на место и заверните гайку в направлении по часовой стрелке.

# Обслуживание

Боковые направляющие (только для соответствующих моделей)



1. Нажмите на верхнюю часть левой направляющей и опустите ее вниз, наклонив под углом 45°.



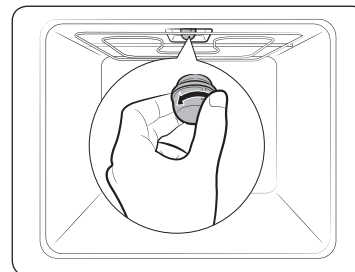
2. Потяните и извлеките нижнюю часть левой направляющей.
3. Выполните те же действия с правой направляющей.
4. Очистите обе боковые направляющие.
5. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки боковых направляющих на место.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Духовой шкаф работает без установки боковых направляющих и решеток в нужное положение.

## Замена

### Лампы

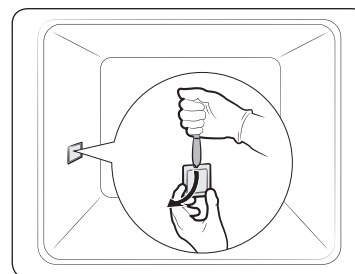


1. Снимите стеклянный колпачок, повернув его против часовой стрелки.
2. Замените лампочку.
3. Очистите стеклянный колпачок.
4. После завершения очистки выполните действия шага 1 в обратном порядке для установки колпачка на место.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Перед заменой лампы выключите духовой шкаф и отключите кабель питания.
- Используйте только лампы мощностью 25–40 Вт / 220–240 В с жаростойкостью 300 °С. Вы можете приобрести одобренные к использованию лампы в местном сервисном центре компании Samsung.
- При замене галогенной лампы всегда используйте сухую ткань. Данную меру предосторожности необходимо соблюдать, чтобы на лампе не оставались отпечатки пальцев и следы пота с рук, которые могут привести к сокращению срока службы лампы.

### Лампа на боковой стенке духового шкафа



1. Возьмитесь за нижнюю часть плафона лампы, расположенной на боковой стенке камеры духового шкафа, и снимите его, помогая себе плоским заостренным предметом, например ножом.
2. Замените боковую лампу.
3. Установите плафон на место.



## Устранение неисправностей

### Контрольные пункты

В случае возникновения проблем в работе устройства, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, и выполните предложенные действия по устранению неполадок. Если проблему не удастся устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Проблема	Причина	Решение
Кнопки не функционируют должным образом.	• Если в зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет	• Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	• Модель с сенсорным управлением: если на внешнюю панель попала влага	• Удалите влагу и повторите попытку.
	• Если включена функция блокировки	• Проверьте, включена ли функция блокировки.
Время не отображается.	• Если отсутствует электропитание	• Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф не работает.	• Если отсутствует электропитание	• Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	• В случае отключения кабеля питания от розетки электросети	• Подключите устройство к электросети.
Во время работы устройства происходит сбой в подаче электропитания.	• Если процесс приготовления занимает слишком много времени	• После завершения длительного процесса приготовления дайте духовому шкафу остыть.
	• Если охлаждающий вентилятор не работает	• Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	• Если духовой шкаф установлен в месте с плохой вентиляцией	• При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	• Если к одной розетке электросети подключено сразу несколько приборов	• Используйте отдельную розетку электросети для подключения устройства.

Проблема	Причина	Решение
На духовой шкаф не подается питание.	• Если отсутствует электропитание	• Проверьте, подается ли питание на устройство.
Внешняя поверхность духового шкафа слишком нагревается во время работы.	• Если духовой шкаф установлен в месте с плохой вентиляцией	• При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
Дверца плохо открывается.	• Если между дверцей и камерой духового шкафа есть остатки пищи	• Тщательно очистите духовой шкаф и попробуйте снова открыть дверцу.
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	• Если лампа попеременно включается и выключается	• Лампа выключается автоматически по прошествии определенного периода времени для экономии электроэнергии. Чтобы включить ее снова, нажмите кнопку освещения духового шкафа.
	• Если поверхность лампы загрязнена посторонними веществами	• Очистите камеру духового шкафа и проверьте, удалось ли устранить неисправность.
При использовании духового шкафа произошло поражение электрическим током.	• При установке устройство не было заземлено надлежащим образом. • Если используется незаземленная розетка электросети	• Проверьте, правильно ли заземлена розетка электросети.
Из устройства капает вода.	• Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью.	• Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.
Через зазор между дверцей и корпусом духового шкафа выходит пар.		
В духовом шкафу скапливается вода.		
Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется.	• Уровень яркости освещения зависит от выходной мощности.	• Изменение уровня выходной мощности во время приготовления не является неисправностью, поэтому не стоит беспокоиться.

## Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вентилятор продолжает работать определенный период времени в автоматическом режиме для вентиляции воздуха внутри духового шкафа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.</li> </ul>
Духовой шкаф не производит нагрев.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если дверца открыта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Закройте дверцу и выполните перезапуск устройства.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если элементы управления духовым шкафом еще не настроены</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перейдите к главе, посвященной управлению устройством, и выполните сброс параметров духового шкафа.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если перегорел предохранитель на домашнем распределительном щите или сработал автоматический выключатель.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика.</li> </ul>
Во время работы из устройства выходит дым.	<ul style="list-style-type: none"> <li>При первом включении устройства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>В начале эксплуатации нагревательный элемент может выделять дым. Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования духового шкафа такая ситуация больше не возникает.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если на нагревательном элементе есть остатки пищи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дайте духовому шкафу полностью остыть и удалите с нагревательного элемента остатки пищи.</li> </ul>
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	<ul style="list-style-type: none"> <li>При использовании нежаропрочных емкостей из пластмассы или других материалов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте стеклянные емкости, устойчивые к воздействию высоких температур.</li> </ul>

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>При частом открывании дверцы во время приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри духового шкафа снижается, и это может повлиять на конечный результат.</li> </ul>
Функция очистки паром не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это происходит, потому что температура внутри духового шкафа еще слишком высокая.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дайте духовому шкафу остыть, а затем включите эту функцию.</li> </ul>
Режим двойного приготовления не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если разделитель установлен неправильно</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установите разделитель надлежащим образом и включите режим.</li> </ul>
Режим единой камеры не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если разделитель установлен в духовой шкаф.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выньте разделитель и включите режим.</li> </ul>



## Информационные коды

В случае возникновения неисправности в работе устройства на дисплее отобразится информационный код. См. приведенную ниже таблицу и выполните предложенные действия.

Код	Значение	Решение
C-d1	Неполадки в работе функции блокировки дверцы	Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.
C-20	Неполадки в работе датчика	
C-21		
C-22		
C-F1	Возникает только в процессе чтения/записи памяти EEPROM	Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.
C-F0	В случае отсутствия связи между основной и вспомогательной печатной платой	
C-F2	Возникает в случае проблем со связью между сенсорным элементом управления <-> основным или вспомогательным микроконтроллером	
C-d0	<b>Неисправность в работе кнопки</b> Данная проблема возникает, когда кнопка удерживается нажатой в течение некоторого времени.	Очистите кнопки и убедитесь, что вокруг/на них нет воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если проблему не удастся устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Код	Значение	Решение
-dC-	Если разделитель вынимается из духового шкафа во время приготовления в режиме двойного приготовления. Если разделитель устанавливается в духовой шкаф во время приготовления в режиме единой камеры.	Не вынимайте разделитель из духового шкафа во время приготовления в режиме двойного приготовления. Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.
S-01	<b>Автоматическое выключение</b> Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени. • Ниже 105 °C — 16 часов • От 105 °C до 240 °C — 8 часов • От 245 °C до макс. значения — 4 часа	Это не является сбоем в работе системы. Выключите духовой шкаф и выньте блюдо. Затем повторите попытку.

## Приложение

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности упаковки" 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ "петля Мебиуса" указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях Срок службы: 7 лет

### Информация об энергетической эффективности (только для Российской Федерации)

<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ</b>	
Класс энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев	0,99
принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	0,83
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	75 л
Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л	большой
Адрес и наименование лаборатории	(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 16677
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности	
✳ оборудование класса I	

### Технический лист с информацией об энергетической эффективности (только для Республики Беларусь)

Наименование изготовителя	Samsung		
Наименование модели	NV75K5541RS, NV75K5541RB		
Тип камеры	Одна камера	верхняя камера	нижняя камера
Индекс энергетической эффективности EECavity для каждой камеры	95,4	100,0	101,5
Класс энергетической эффективности для каждой камеры	A	A	A
Потребление энергии за цикл для каждой камеры в стандартном режиме	0,99 кВт·ч	-	-
Потребление энергии за цикл для каждой камеры в режиме с принудительной циркуляцией воздуха	0,83 кВт·ч	0,69 кВт·ч	0,69 кВт·ч
Количество камер	3 (Одна камера, верхняя камера, нижняя камера)		
Источник нагрева	электрический		
Объем духового шкафа	75 л	34 л	32 л
Тип духового шкафа	встроенный		
Вес духового шкафа	41,0 кг		

Данные приведены в соответствии со стандартами СТБ 2478-2017 и СТБ 2477-2017

#### Советы по экономии энергии

- Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой, за исключением случаев, когда необходимо переворачивать блюдо. Не открывайте дверь часто во время приготовления, чтобы поддерживать температуру в духовке и экономить энергию
- Запланируйте использование духовки таким образом, чтобы не выключать духовку между приготовлением разных блюд, чтобы сэкономить энергию и сократить время на повторное нагревание духовки
- Если время приготовления составляет более 30 минут, печь может быть отключена за 5-10 минут до окончания времени приготовления, чтобы сэкономить энергию. Оставшегося тепла будет достаточно для завершения процесса приготовления
- По возможности, готовьте более одного блюда одновременно

## Заметки

---

## Заметки

---



# SAMSUNG

**Производитель :** Samsung Electronics Co., Ltd / Самсунг Электроникс Ко., Лтд

**Адрес производителя :**

(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 16677

**Адрес мощностей производства :**

ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

**Страна производства :** Малайзия

**Импортер в России :**

ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

Адрес: Российская Федерация, 123242, г. Москва, Новинский бульвар, д. 31, помещение 1, 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	БЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1800-25-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)



DG68-00743A-03