

NV70H5787CB

Встраиваемый духовой шкаф руководство пользователя

УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

SAMSUNG

содержание

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУКОВОДСТВА

4

4 Использование руководства

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

4

4 Важные меры предосторожности

УСТАНОВКА

9

10 Снятие дверцы
10 Снятие стекол дверцы
11 Автоматическая функция
экономии энергии
11 Правильная утилизация изделия
(Использованное электрическое и
электронное оборудование)

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

12

12 Элементы управления

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

12

12 Принадлежности

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

14

14 Установка часов
15 Первая чистка

Русский - 2

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

16

- 16 Установка режима разделителя
- 19 Настройка температуры духового шкафа
- 20 Время приготовления пищи
- 21 Выключение духового шкафа
- 22 Кухонный таймер
- 22 Включение/выключение лампы духового шкафа
- 23 Функция блокировки
- 23 Отключение звукового сигнала
- 24 Функции духового шкафа
- 32 Контрольные блюда
- 33 Автоматическое приготовление

ЧИСТКА И УХОД

41

- 41 Очистка паром
- 42 Поверхность, покрытая каталитической эмалью **(дополнительно)**
- 43 Чистка водосборника **(дополнительно)**
- 43 Быстрая сушка
- 43 Ручная очистка
- 44 Боковые направляющие **(дополнительно)**
- 45 Очистка верхнего нагревательного элемента **(дополнительно)**

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

46

- 46 Устранение неисправностей
- 47 Коды ошибок и безопасности

ПРИЛОЖЕНИЕ

48

- 48 Приложение

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУКОВОДСТВА

Благодарим за выбор встроенного духового шкафа SAMSUNG.

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

Перед началом эксплуатации духового шкафа прочитайте руководство и сохраните его для будущего использования.

В тексте руководства используются следующие обозначения.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ или ВНИМАНИЕ



Важная информация



Примечание

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. 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.

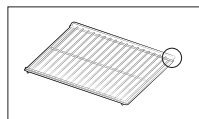
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

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.

Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке духового шкафа. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении во время приготовления тяжелых блюд. (Не во всех моделях)



⚠ 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.

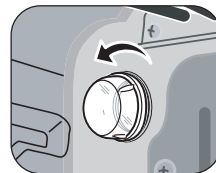
ЗАМЕНА ЛАМП

⚠️ Опасность поражения электрическим током!
Перед заменой любой лампы духового шкафа выполните следующие действия.

- Выключите духовой шкаф.
- Отключите духовой шкаф от сетевой розетки.
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить лампу и стеклянный колпачок от повреждения в случае их падения.
- Лампы можно приобрести в сервисном центре SAMSUNG.

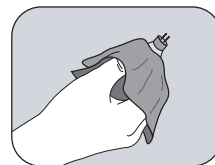
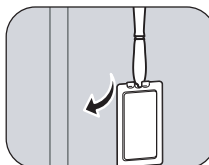
Лампа на задней стенке духового шкафа

1. Снимите колпачок, вращая его против часовой стрелки, затем снимите металлическое кольцо и плоское кольцо и очистите стеклянный колпачок. При необходимости замените лампу на новую лампу мощностью 25 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °С.
2. Очистите стеклянный колпачок, металлическое кольцо и плоское кольцо при необходимости.
3. Установите металлическое кольцо и плоское кольцо на стеклянный колпачок.
4. Установите стеклянный колпачок на то место, откуда он был снят при выполнении шага 1, и вращайте его по часовой стрелке до полной фиксации.



Лампа на боковой стенке камеры (не во всех моделях)

1. Чтобы снять стеклянную крышку, удерживая ее одной рукой за нижнюю часть, вставьте плоский острый предмет, например, нож, между стеклом и рамой.
 2. Снимите крышку.
 3. При необходимости замените галогеновую лампу на новую галогеновую лампу мощностью 25-40 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °С.
-  **Совет.** При замене галогеновой лампы не касайтесь лампы пальцами (используйте сухую ткань), чтобы на поверхности лампы не остались следы пота с ваших пальцев. Это позволяет повысить срок службы лампы при замене.
4. Установите стеклянную крышку на место.



УСТАНОВКА

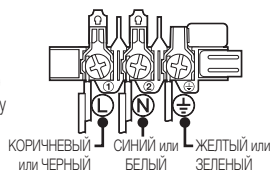
⚠ Инструкции по безопасной установке

Установку данного духового шкафа может выполнять только квалифицированный электрик. Он несет ответственность за подключение устройства к основному источнику питания и за соблюдение соответствующих правил техники безопасности.

- При установке необходимо обеспечить защиту от соприкосновения с деталями духового шкафа, находящимися под напряжением.
- Предмет кухонной мебели, в который встраивается духовой шкаф, по степени устойчивости должен отвечать требованиям стандарта DIN 68930.

Подключение к источнику питания

Если духовой шкаф не подключается к основному источнику питания с помощью вилки, в соответствии с требованиями техники безопасности необходимо установить разъединительный выключатель, у которого размыкаются все полюса (с расстоянием между контактами не менее 3 мм). Кабель питания (H05 RR-F или H05 VV-F с площадью поперечного сечения не менее 2,5 мм²) должен быть достаточно длинным, чтобы его можно было подключить к духовому шкафу, стоящему на полу перед предметом кухонной мебели, в который он встраивается. Откройте крышку клемм на задней стенке духового шкафа с помощью отвертки и отверните винты хомута кабеля перед подключением электрических проводов к соответствующим клеммам. Кабель заземления должен подключаться к клемме (⊥) духового шкафа. Сначала необходимо подсоединить желтый и зеленый кабели (кабели заземления), эти кабели должны быть длиннее остальных. Если духовой шкаф подключается к электросети с помощью вилки, она должна оставаться доступной после установки духового шкафа. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за отсутствия или неисправности заземления.

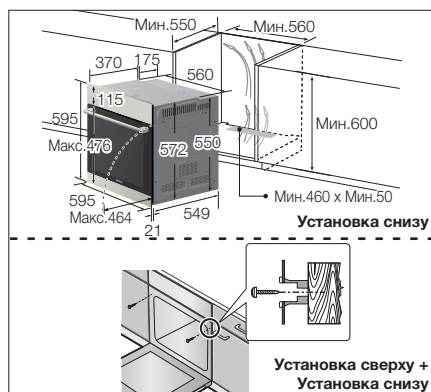
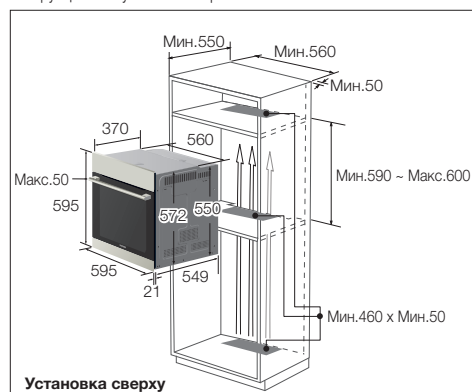


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не допускайте застревания соединительного кабеля во время установки и его соприкосновения с горячими деталями духового шкафа.

Установка в шкаф

При установке духового шкафа в отсек встроенной мебели его пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны выдерживать температуру до 90 °C. 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.



Полностью задвиньте устройство в шкаф и надежно зафиксируйте с обеих сторон двумя винтами. Необходимо оставить зазор (не менее 5 мм) между устройством и смежным шкафом.

После установки удалите защитную виниловую пленку, защитную ленту, бумагу и принадлежности с дверцы и внутренних поверхностей духового шкафа. Перед демонтажем духового шкафа отключите его от источника питания и отвинтите два винта с обеих сторон шкафа.

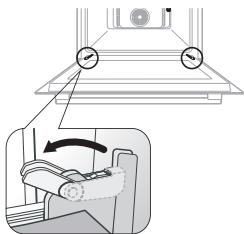
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Встроенный шкаф должен иметь минимальный вентиляционный зазор для поступления воздушного потока, как показано на рисунке. Не закрывайте это отверстие деревянными планками, поскольку оно предназначено для обеспечения вентиляции.

🔍 Внешний вид деталей передней панели духового шкафа, например, ручки дверцы, может меняться в зависимости от модели. Но размер духового шкафа соответствует размеру модели, изображенной на рисунке.

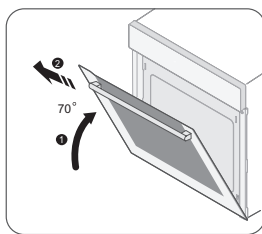
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

При использовании в обычном режиме дверцу духового шкафа снимать не следует, но при необходимости, например, если требуется очистка, дверцу можно снять, следуя указанным ниже инструкциям.

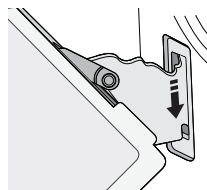
⚠ ВНИМАНИЕ! Дверца духового шкафа тяжелая.



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



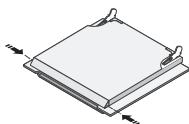
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине, поднимите и тяните дверцу вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.



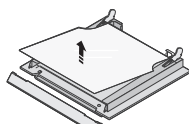
3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Зажимы на петлях с обеих сторон должны быть закрыты.

СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

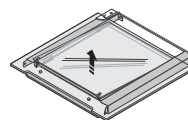
Конструкция дверцы духового шкафа включает в себя три листа стекла, расположенных один за другим. Эти стекла можно снять для чистки.



1. Нажмите на выступы с правой и левой стороны дверцы.



2. Снимите крышку, затем снимите стекло 1 с дверцы.



3. Поднимите стекло 2, вымойте стекла теплой водой или моющим средством и вытрите насухо мягкой чистой тканью.



УСТАНОВКА. В разных моделях духовых шкафов количество стекол в дверце может варьироваться от 2 до 4. При установке стекла 1 следите за тем, чтобы сторона стекла 1, покрытая трафаретной печатью, была повернута во внутреннюю сторону между стеклами.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ФУНКЦИЯ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

- Если во время настройки или временной остановки устройства не выбрано никакой функции, через 10 минут действие отменяется и будут отображены часы.
- Освещение : Во время приготовления можно выключить лампу духового шкафа кнопкой лампы. В целях экономии энергии лампа духового шкафа отключается через несколько минут после запуска программы приготовления.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

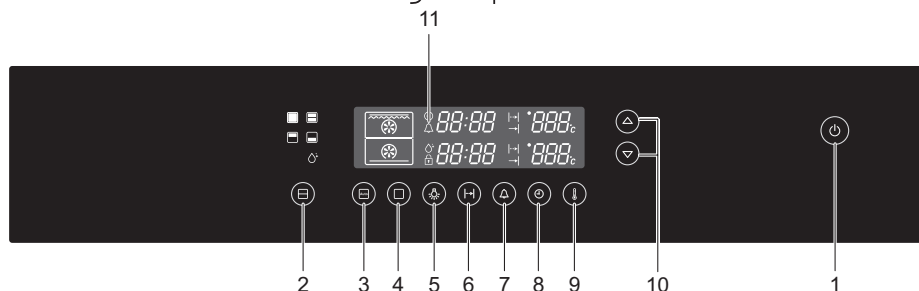
(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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.

элементы управления



- | | |
|--|---|
| 1. Кнопка включения/выключения питания | 6. Кнопка установки времени приготовления |
| 2. Кнопка выбора секции | 7. Кнопка кухонного таймера |
| 3. Кнопка выбора автоматического приготовления | 8. Кнопка установки часов |
| 4. Кнопка выбора режима приготовления | 9. Кнопка установки температуры |
| 5. Кнопка включения лампы | 10. Кнопки выбора времени/температуры |
| | 11. Информационный экран |

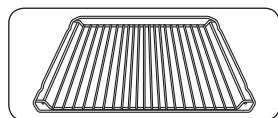


Кнопка включения/выключения питания

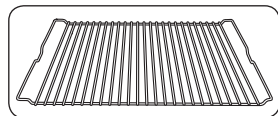
Нажмите эту кнопку, чтобы включить или выключить духовой шкаф. При нажатии кнопки **включения/выключения питания** подсветка кнопок и панели дисплея отключается. В результате все кнопки, кроме кнопки **включения/выключения питания**, будут деактивированы. При повторном нажатии на кнопку **включения/выключения питания** подсветка других кнопок и панели дисплея снова включится. Следовательно, все кнопки снова будут доступны.

принадлежности

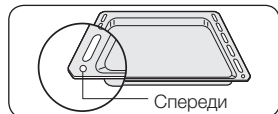
Следующие принадлежности входят в комплект поставки духового шкафа.



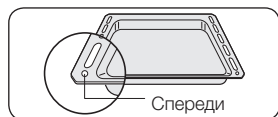
1. **Решетка для гриля** — используется для установки посуды, форм для пирогов, противней для жарки и гриля.



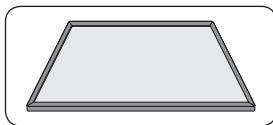
2. **Решетка для жарки (дополнительно)** — используется для жарки.



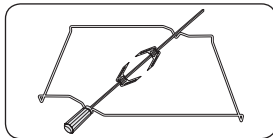
3. **Противень (дополнительно)** — используется для приготовления пирогов и печенья.



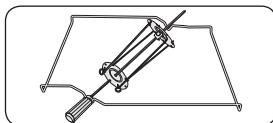
4. **Глубокая сковорода (дополнительно)** — используется для жарки или сбора мясного сока или капель жира.



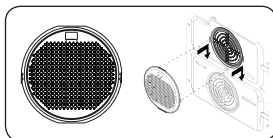
5. **Разделитель** — используется при готовке в режимах верхнего и нижнего жара или в двояном режиме. Вставляется на 3-й уровень, на котором на задней стенке камеры для приготовления расположен датчик установки разделителя. Необходимо вставить до упора в заднюю стенку.



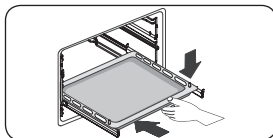
6. **Жарочный вертел** (дополнительно) — 2 вилки, съемная ручка и подставка, которая устанавливается на 3-й уровень снизу. При использовании вертел необходимо вставлять в отверстие в задней внутренней стенке духового шкафа. При жарке на вертеле поместите глубокую сковороду на 1-й уровень.



7. **Вертел и шампур**. (дополнительно)



8. **Жировой фильтр**. (дополнительно)
Жировой фильтр, установленный на задней стенке камеры духового шкафа, защищает вентилятор, круглый нагреватель и духовой шкаф от загрязнений и жира. Жировой фильтр рекомендуется использовать во время приготовления мясных блюд. Во время приготовления выпечки фильтр необходимо снять. Приготовление пирогов или другой выпечки при неснятом фильтре может дать плохие результаты.



9. **Выдвижные телескопические направляющие**. (дополнительно)
Чтобы установить решетку или противень, сначала выдвиньте телескопические направляющие на нужном уровне. Установите противень или решетку на направляющие и задвиньте направляющие в камеру духового шкафа до упора. Дверцу духового шкафа можно закрыть только после того, как телескопические направляющие будут полностью задвинуты в камеру духового шкафа.



Используется следующим образом.

- Установите глубокую сковороду (не подставку) на 1-й уровень для сбора выделяющегося сока или на дно духового шкафа, если кусок мяса для жарки слишком большой.
- Наденьте на вертел одну вилку, а затем кусок мяса для жарки.
- Пропаренный картофель и овощи можно уложить по краям глубокой сковороды для одновременной жарки с мясом.
- Установите подставку на средний уровень V-образным выступом вперед.
- Чтобы вертел было легче вставить, на его тупой конец можно навинтить ручку.
- Поместите вертел на подставку, направив заостренный конец к задней стенке, и осторожно протолкните его в поворотный механизм, расположенный на задней стенке духового шкафа. Тупой конец должен располагаться на V-образном выступе. (Вертел имеет два выступа, которые должны находиться ближе к дверце духового шкафа, предотвращая выдвижение вертела вперед. Выступы также служат фиксаторами для ручки.)
- Перед началом приготовления отвинтите ручку. После приготовления навинтите ручку обратно, чтобы облегчить снятие вертела с подставки.



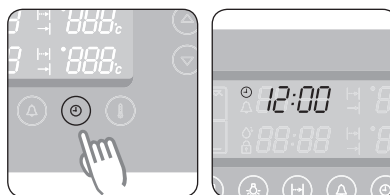
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. При выполнении пиролизической очистки необходимо убрать все принадлежности, неподходящие для такого типа самоочистки.

перед началом работы

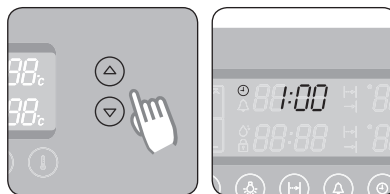
УСТАНОВКА ЧАСОВ

При первом подключении электропитания духовой шкаф рекомендуется использовать после установки времени.

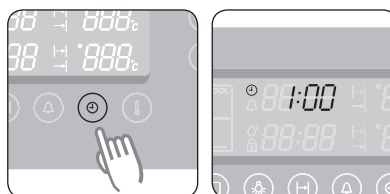
- 1 Нажмите кнопку **установки часов**.
Символы "⌚" и "12:" будут мигать на дисплее.



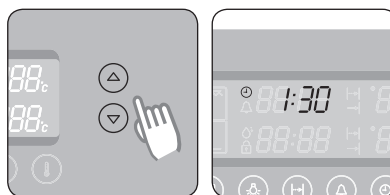
- 2 При помощи кнопки **выбора времени/температуры** установите значение часов.
Пример. Чтобы задать значение "1:30"
Подождите примерно 10 секунд. Значок часов перестанет мигать, и отобразится установленный час.



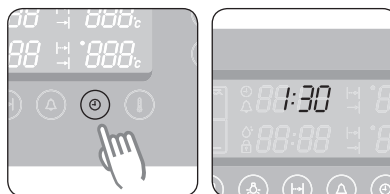
- 3 Нажмите кнопку **установки часов**.
Символы "⌚" и ":00" будут мигать на дисплее.



- 4 При помощи кнопки **выбора времени/температуры** установите значение минут.
Значок "⌚" будет мигать на дисплее.



- 5 Чтобы завершить настройку часов, нажмите кнопку **установки часов** или подождите около 10 секунд.
"⌚" исчезнет, а цифра "30" перестанет мигать. На дисплее отобразится установленное время суток. Теперь духовой шкаф готов к использованию.



ПЕРВАЯ ЧИСТКА

Перед первым использованием духовой шкаф следует тщательно очистить.



Не используйте острые или абразивные чистящие материалы. Они могут повредить поверхность духового шкафа. Для духовых шкафов с эмалированной передней панелью используйте имеющиеся в продаже чистящие средства.

Чистка духового шкафа

1. Откройте дверцу.
2. Вымойте все противни, принадлежности и боковые направляющие теплой водой или средством для мытья посуды и вытрите их насухо чистой мягкой тканью.
3. Вымойте внутреннюю поверхность духового шкафа аналогичным образом.
4. Протрите переднюю панель духового шкафа влажной салфеткой.

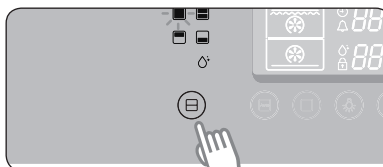
Проверьте правильность установки часов. Перед использованием уберите из духового шкафа все принадлежности и оставьте его включенным в режиме конвекции на 1 час, установив температуру 200 °С. Появившийся при этом характерный запах является нормальным явлением, однако во время этой процедуры кухня должна хорошо проветриваться.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

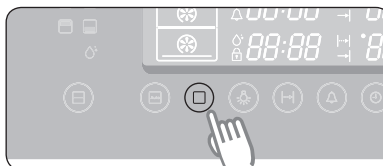
УСТАНОВКА РЕЖИМА РАЗДЕЛИТЕЛЯ

Для использования режимов верхнего и нижнего жара, а также для сдвоенного режима вставьте разделитель. Для работы в одинарном режиме уберите разделитель. Затем нажмите кнопку **выбора секции**, чтобы выбрать необходимый режим. Дополнительные сведения см. в таблице ниже.

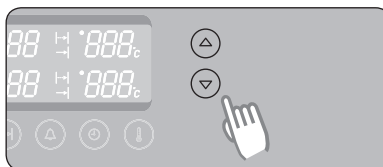
1. Нажмите кнопку **выбора секции**, чтобы выбрать необходимую секцию.



2. Нажмите кнопку **выбора режима приготовления**.
(пропустите этот шаг в одинарном режиме)



3. Нажмите кнопку **выбора времени/температуры**, чтобы выбрать необходимую функцию духового шкафа. Если по истечении 3 секунд не было выполнено других настроек, духовой шкаф начнет работу автоматически в выбранном режиме и с выбранной функцией.



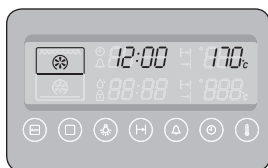
Режимы приготовления с разделителем

Режим разделителя	Маркировка	Функция духового шкафа	Установка разделителя	Сведения об использовании
Режим верхнего жара		1. Конвекция 2. Верхний нагрев + Конвекция 3. Большой гриль	Да	Позволяет экономить энергию и время при приготовлении небольших блюд.
Сдвоенный режим		Верхняя и нижняя секция задействованы	Да	Позволяет готовить два блюда при разных температурах одновременно.

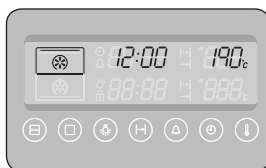
Режим разделителя	Маркировка	Функция духового шкафа	Установка разделителя	Сведения об использовании
Режим нижнего жара		1. Конвекция 2. Нижний нагрев + Конвекция	Да	Позволяет экономить энергию и время при приготовлении небольших блюд.
Режим одинарной печи		1. Конвекция 2. Верхний нагрев + Конвекция 3. Обычный 4. Большой гриль 5. Малый гриль 6. Нижний нагрев + Конвекция	Нет	-
Режим очистки паром		-	Нет	-

Режим верхней камеры

Функционирует только верхний нагревательный элемент.
Необходимо вставить разделитель.



Конвекция



Верхний нагрев +
Конвекция



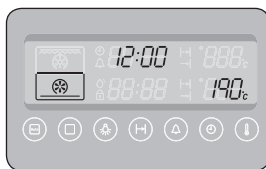
Большой гриль

Режим нижней камеры

Функционирует только нижний нагревательный элемент.
Необходимо вставить разделитель.



Конвекция



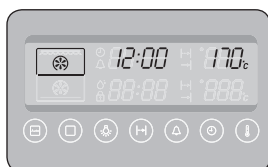
Нижний нагрев +
Конвекция

Режим двойного приготовления

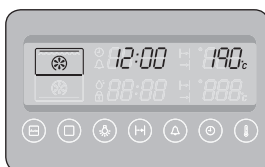
Режимы верхнего и нижнего жара функционируют одновременно. Можно выбрать режим, который будет активирован первым. Если при завершении приготовления одного из блюд в сдвоенном режиме требуется изменить время или температуру приготовления другого блюда, нажмите кнопку **выбора секции** для выбора режима (верхний или нижний жар), который будет функционировать. Необходимо вставить разделитель.

Сдвоенный режим 1

Режим верхнего жара начинает функционировать первым. Если нажата кнопка **выбора режима приготовления** или с момента установки режима верхнего жара прошло более 15 секунд и не было выполнено каких-либо действий, духовой шкаф начнет работу в режиме нижнего жара.



Конвекция



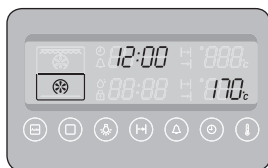
Верхний нагрев +
Конвекция



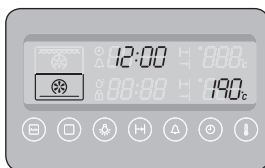
Большой гриль

Сдвоенный режим 2

Если в начале работы режима верхнего жара нажата кнопка **выбора режима приготовления** или прошло более 15 секунд и не было выполнено каких-либо действий, духовой шкаф начнет работу в режиме нижнего жара. Режимы верхнего и нижнего жара функционируют одновременно.



Конвекция



Нижний нагрев +
Конвекция



Режим защиты от перенапряжения

- Данная функция защищает устройство от перепадов напряжения.
- В результате сильного перепада напряжения срабатывает оповещение и на дисплее отображается сообщение "-UP-". Функции нагревательного элемента, лампы, конвекционного двигателя и вертела отключаются.
- Функция защиты от перенапряжения может прервать процесс приготовления.
- Когда напряжение снова возвращается к стандартному диапазону, режим защиты от перенапряжения автоматически отключается и духовой шкаф начинает работать как обычно.

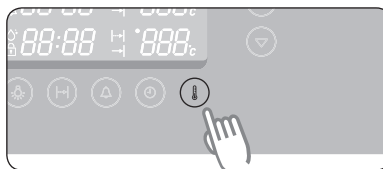
Одинарный режим



НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

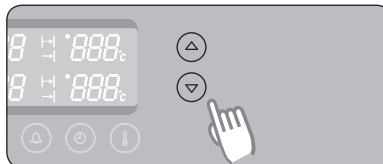
В одинарном режиме, а также в режимах верхнего и нижнего жара

1. Нажмите кнопку **температура**.



2. Нажмите кнопку **выбора времени/температуры** для установки температуры с шагом 5 °C.

Одинарный режим (большой и малый гриль)	40 °C-250 °C (40 °C-270 °C)
Режим верхнего жара	40 °C-250 °C
Режим нижнего жара	40 °C-250 °C

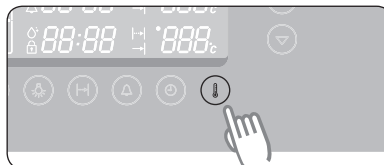


Температуру можно установить во время приготовления.

В настройках режимов духового шкафа верхний и нижний нагревательные элементы включаются по очереди в процессе готовки для регулировки и поддержания необходимого уровня температуры.

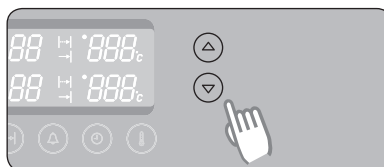
В двоенном режиме

1. Нажмите кнопку **установки температуры** (режим верхнего жара).
Дважды нажмите кнопку **установки температуры** (режим нижнего жара).



2. Нажмите кнопку **выбора времени/температуры** для установки температуры с шагом 5 °C.

Режим верхнего жара (большой гриль)	170 °C-250 °C (200 °C-250 °C)
Режим нижнего жара	170 °C-250 °C



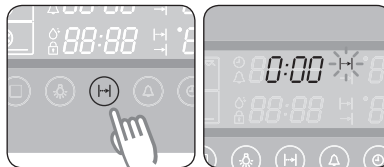
 Температуру можно регулировать во время готовки.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

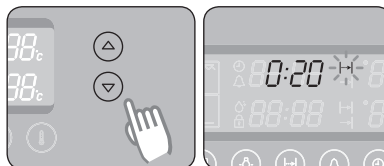
Время приготовления пиццы можно установить в процессе готовки.

В одинарном режиме, а также в режимах верхнего и нижнего жара

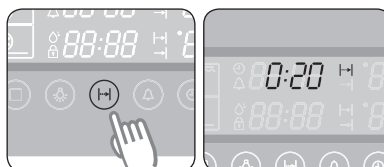
1. Нажмите кнопку **выбора времени приготовления**.
"⏸" будет мигать на дисплее.



2. Чтобы установить нужное время приготовления, нажимайте кнопку **выбора времени/температуры**.



3. Нажмите кнопку **установки времени приготовления**.
Духовой шкаф будет работать с учетом установленного времени, если вы не нажмете кнопку **установки времени приготовления** в течение 5 секунд.

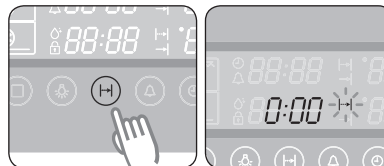


 Во время приготовления можно настроить установленное ранее время приготовления с помощью кнопки **выбора времени/температуры**, чтобы добиться наилучших результатов.

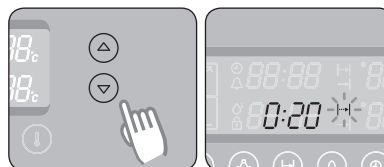
В сдвоенном режиме

Время приготовления пищи для режимов верхнего и нижнего жара можно выбрать с помощью кнопки установки времени приготовления и кнопок выбора времени/температуры.

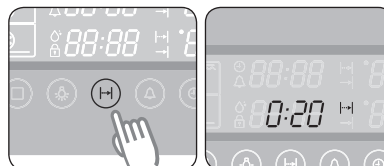
1. Нажмите кнопку **установки времени приготовления** дважды (режим нижнего жара). "H" будет мигать на дисплее.



2. Чтобы установить нужное время приготовления, нажимайте кнопку **выбора времени/температуры**.



3. Нажмите кнопку **установки времени приготовления**. Духовой шкаф будет работать с учетом установленного времени, если вы не нажмете кнопку **установки времени приготовления** в течение 5 секунд.



 Во время приготовления можно настроить установленное ранее время приготовления с помощью кнопки **выбора времени/температуры**, чтобы добиться наилучших результатов.

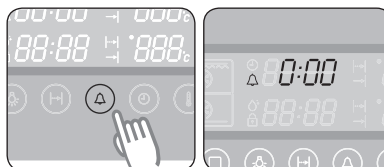
ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Чтобы выключить духовой шкаф, нажмите кнопку **включения/выключения питания**.



КУХОННЫЙ ТАЙМЕР

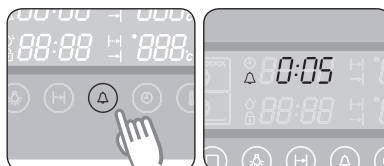
1. Нажмите кнопку **кухонного таймера** один раз.
"Δ" начнет мигать.



2. Чтобы установить нужное время приготовления, нажмите кнопку **выбора времени/температуры**.
Пример. 5 минут



3. Нажмите **кнопку кухонного таймера**, чтобы запустить кухонный таймер.
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

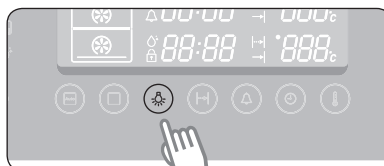


 Для сброса таймера нажмите и удерживайте кнопку **кухонного таймера** в течение 2 секунд.

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЛАМПЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Нажмите кнопку **Лампа**, чтобы включить или выключить освещение активной камеры (единой/верхней/нижней).
В режиме двойного приготовления освещение включается в следующей последовательности.

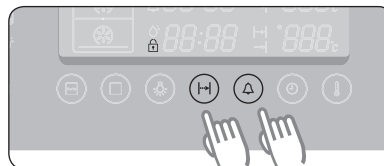
Один раз	Верхняя и нижняя камера
Два раза	Верхняя камера
Три раза	Нижняя камера
Четыре раза	Выключено



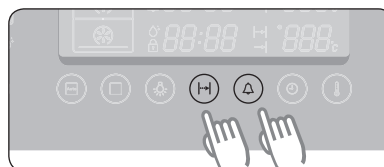
 Лампа автоматически выключается через несколько минут.

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ

1. Одновременно нажмите и удерживайте кнопку **установки времени приготовления** и кнопку **кухонного таймера** в течение 3 секунд. "🔒" отобразится на дисплее.



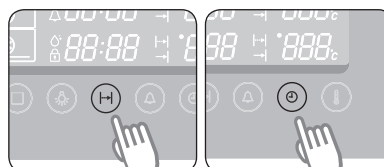
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопку **установки времени приготовления** и кнопку **кухонного таймера** в течение 3 секунд, чтобы снять блокировку.



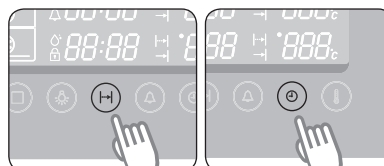
 После блокировки все кнопки, кроме кнопки **включения/выключения питания**, не будут функционировать. Функция блокировки доступна всегда, независимо от того работает духовой шкаф или нет.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

1. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите одновременно и удерживайте в течение 3 секунд кнопку **установки времени приготовления** и кнопку **установки часов**.



2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз нажмите одновременно и удерживайте в течение 3 секунд кнопку **установки времени приготовления** и кнопку **установки часов**.



ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Существуют следующие режимы работы духового шкафа

Режимы духового шкафа

В следующей таблице представлены различные режимы и параметры духового шкафа.

Используйте таблицы с рекомендациями по готовке для данных режимов, приведенные на следующих страницах, в качестве инструкций при приготовлении пищи.

	Обычный Пища нагревается верхним и нижним нагревательными элементами. Этот режим предназначен для выпечки и жарки.
	Верхний нагрев + Конвекция Данный режим рекомендуется выбирать при жарке мяса. Работает верхний нагревательный элемент и вентилятор, который обеспечивает циркуляцию горячего воздуха от верхнего и заднего нагревательных элементов.
	Конвекция Пища нагревается горячим воздухом, исходящим от заднего нагревательного элемента и циркулируемым двумя вентиляторами. Данный режим обеспечивает равномерный нагрев и идеально подходит для готовки полуфабрикатов, тортов и круассанов. Данный режим позволяет готовить пищу на двух уровнях.
	Большой гриль Пища нагревается верхним нагревательным элементом. Данный режим рекомендуется использовать для приготовления бифштексов, сосисок и сырных тостов на гриле.
	Малый гриль Данный режим идеально подходит для приготовления небольшого количества пищи на гриле, например багетов или рыбного филе. Положите продукты в центр решетки для гриля, так как будет функционировать только малый нагревательный элемент в центре.
	Нижний нагрев + Конвекция Нижний и задний нагревательные элементы нагревают воздух, который затем распределяется вентиляторами. Данный режим идеально подходит для выпечки пирогов, пиццы, хлеба и ватрушек.

1. Обычный

Рекомендуемая температура: 200 °C

Обычный режим идеально подходит для выпечки и поджаривания продуктов, уложенных на одном противне. Для поддержания температуры в шкафу работают и верхний, и нижний нагревательные элементы.

Обычный режим также рекомендуется использовать для предварительного разогрева.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженная лазанья (500-1000 г)	3	Решетка для гриля	180-200	40-50
Рыба целиком (например, дорада) (300-1000 г), 3-4 надреза с каждой стороны	3	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	240	15-20
Рыбное филе (500-1000 г), 3-4 надреза с каждой стороны	3	Противень для выпекания	200	13-20
Замороженные отбивные котлеты (350-1000 г), рубленое мясо с начинкой из ветчины, сыра или грибов	3	Противень для выпекания	200	25-35
Замороженные отбивные котлеты из пропущенной через мясорубку моркови, свекловицы или картофеля (350-1000 г)	3	Противень для выпекания	200	20-30
Свинные отбивные на косточке (500-1000 г)	3/2	Решетка для жарки/ глубокая сковорода	200	40-50
Печеный картофель (разрезанный пополам) (500-1000 г)	3	Противень для выпекания	180-200	30-45
Замороженный мясной рулет с грибной начинкой (500-1000 г)	3	Противень для выпекания	180-200	40-50
Бисквитный торт (250-500 г)	2	Решетка для гриля	160-180	20-30
Мраморный пирог (500-1000 г)	2	Решетка для гриля	170-190	40-50
Торт из дрожжевого теста с фруктовой начинкой, посыпанный бисквитной крошкой (1000-1500 г)	2	Противень для выпекания	160-180	25-35
Кексы (500-800 г)	2	Решетка для гриля	190-200	25-30

2. Верхний нагрев + Конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °C

Работает верхний нагревательный элемент и вентилятор, который обеспечивает постоянную циркуляцию горячего воздуха.

Рекомендуется предварительно прогреть духовку в режиме верхний нагрев + конвекция.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Свинина на косточке (1000 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	3	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	180-200	50-65
Свиная лопатка в фольге (1000-1500 г) ЗАМАРИНУЙТЕ	2	Противень для выпекания	180-230	80-120
Целая курица (800-1300 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	2	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	190-200	45-65
Мясные или рыбные стейки (400-800 г)	3	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	180-200	15-35
Кусочки курицы (500-1000 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	4	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	200-220	25-35
Жареная рыба (500-1000 г), используйте жаростойкую посуду СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	2	Решетка для гриля	180-200	30-40
Ростбиф (800-1200 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	2	Решетка для жарки + Глубокая сковорода Добавьте 1 чашку воды	200-220	45-60
Утиная грудка (300-500 г)	4	Решетка для жарки + Глубокая сковорода Добавьте 1 чашку воды	180-200	25-35

3. Конвекция

Рекомендуемая температура: 170 °C

Этот режим можно использовать для приготовления блюд, размещенных на всех трех полках. Он также подходит для жарки. Приготовление осуществляется при использовании нагревательного элемента на задней стенке и вентилятора, который распределяет жар.

Рекомендуется предварительно прогреть духовку в режиме конвекции.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Баранина (350-700 г) СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	3	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	190-200	40-50
Печеные бананы (3-5 шт.), надрежьте сверху ножом, добавьте 10-15 г шоколада, 5-10 г орехов в надрез, добавьте немного подслащенной воды, оберните в алюминиевую фольгу.	3	Решетка для гриля	220-240	15-25
Печеные яблоки 5-8 шт. по 150-200 г каждое Удалите сердцевину, добавьте изюм и джем. Используйте термостойкую посуду.	3	Решетка для гриля	200-220	15-25
Котлеты из рубленного мяса (300-600 г)	3	Противень для выпекания	190-200	18-25
Рулет из рубленного мяса с начинкой (500-1000 г) СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень для выпекания	180-200	50-65
Замороженные крокеты (500-1000 г)	2	Противень для выпекания	180-200	25-35
Замороженные чипсы для приготовления в духовке (300-700 г)	2	Противень для выпекания	180-200	20-30
Замороженная пицца (300-1000 г)	2	Решетка для гриля	200-220	15-25
Яблочный пирог с миндалем (500-1000 г)	2	Решетка для гриля	170-190	35-45
Свежие круассаны (200-400 г) (готовое тесто)	3	Противень для выпекания	180-200	15-25

4. Большой гриль

Рекомендуемая температура: 240 °C

В режиме большого гриля можно поджаривать большие количества плоских продуктов, например стейки, шницели и рыбу. Он также подходит для приготовления тостов. В этом режиме работают верхний нагревательный элемент и гриль.

Рекомендуется предварительно прогреть духовку в режиме большого гриля.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Сосиски (тонкие) 5-10 шт.	4	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	220	5-8 перевернуть 5-8
Сосиски (тонкие) 8-12 шт.	4	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	220	4-6 перевернуть 4-6
Тосты 5-10 шт.	5	Решетка для гриля	240	1-2 перевернуть 1-2
Сырные тосты 4-6 шт.	4	Решетка для жарки + Противень	200	4-8
Замороженные блины с начинкой (200-500 г)	3	Противень для выпекания	200	20-30
Бифштексы (400-800 г)	4	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	240	8-10 перевернуть 5-7

5. Малый гриль

Рекомендуемая температура: 240 °C

Этот режим предназначен для приготовления небольшого количества плоских продуктов, например стейков, шницелей, рыбы и тостов, выложенных посередине противня. Работает только верхний нагревательный элемент.

Рекомендуется предварительно прогреть духовку в режиме малого гриля. Выложите продукты по центру используемой для приготовления принадлежности.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженный сыр Камамбер для приготовления в печи (2-4 по 75 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ (без предварительного прогрева)	3	Решетка для гриля	200	10-12
Замороженные багеты с начинкой (помидоры и моцарелла/ ветчина и сыр)	3	Решетка для жарки + Противень	200	15-20
Замороженные рыбные палочки (300-700 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ (без предварительного прогрева)	3	Решетка для жарки + Противень	200	15-25
Замороженный фишбургер (300-600 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ	3	Противень для выпекания	180-200	20-35
Замороженная пицца (300-500 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ (без предварительного прогрева)	3	Решетка для жарки + Противень	180-200	23-30

6. Нижний нагрев + Конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °C

Режим "Нижний нагрев + Конвекция" предназначен для приготовления блюд с начинкой, в которых низ должен пропекаться, а начинка не подсыхать. Он подходит также для приготовления пиццы, лотарингских пирогов, немецких открытых фруктовых пирогов и ватрушек.

Рекомендуется предварительно прогреть духовку в режиме "Нижний нагрев + Конвекция".

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Пирог из дрожжевого теста с яблоками (замороженный) (350-700 г)	3	Решетка для гриля	180-200	15-20
Пирожки из слоеного теста с начинкой (замороженные) (300-600 г) СМАЖЬТЕ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ, ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ (без предварительного прогрева)	3	Противень для выпекания	180-200	20-25
Фрикадельки в соусе (250-500 г), используйте жаростойкую посуду	3	Решетка для гриля	180-200	25-35
Вертуны из слоеного теста (500-1000 г) СМАЖЬТЕ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	Противень для выпекания	180	15-23
Трубочки из теста с начинкой в соусе (250-500 г), используйте жаростойкую посуду	3	Решетка для гриля	180	22-30
Пирог из дрожжевого теста с начинкой (600-1000 г) СМАЖЬТЕ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	Противень для выпекания	180-200	20-30
Домашняя пицца (500-1000 г)	2	Противень для выпекания	200-220	15-25
Домашний хлеб (700-900 г)	2	Решетка для гриля	170-180	45-55

7. Сдвоенный режим

В режиме двойного приготовления в духовке можно готовить два блюда одновременно. Во время приготовления в верхнем и нижнем отсеках можно установить различные температуры, режимы и время приготовления. Например, можно одновременно жарить стейки на гриле и запекать другое блюдо с сыром. Используя разделитель можно готовить блюдо с сыром в нижнем отсеке, а стейки в верхнем отсеке духовки. Перед началом готовки не забудьте вставить разделитель на уровне полки 3.

Предложение 1. Приготовление при различных температурах

Камера	Продукт	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Принадлежности	Время (мин.)
ВЕРХНИЙ	Замороженная пицца (300-400 г)	4	Конвекция	200 - 220	Решетка для гриля	15-25
НИЖНИЙ	Торт мраморный (500-700 г)	1	Конвекция	170 - 180	Противень для выпекания	50-60



Кладите продукты в неразогретую духовку

Предложение 2. Приготовление в различных режимах

Камера	Продукт	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Принадлежности	Время (мин.)
ВЕРХНИЙ	Куски курицы (400-600 г)	4	Верхний нагрев + Конвекция	200 - 220	Решетка для жарки + Глубокая сковорода	25-35
НИЖНИЙ	Картофель с сыром (500-1000 г)	1	Конвекция	170 - 180	Решетка для гриля	30-40



Кладите продукты в неразогретую духовку

КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

В соответствии со стандартом EN 60350

1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного разогрева.

Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Пирожки	Противень для выпекания	3	Обычный	160-180	15-25
	Глубокая сковорода + Противень	1+4	Конвекция	150-170	20-30
Низкокалорийный бисквитный торт	Форма для выпечки на решетке для гриля (с темным покрытием, диаметр - 26 см)	2	Обычный	160-180	20-30
Яблочный пирог	Решетка для гриля + Противень + 2 формы для выпечки с защелкой (с темным покрытием, диаметр - 20 см)	1+3	Конвекция	170-190	80-100
	Решетка для гриля + 2 формы для выпечки с защелкой (с темным покрытием, диаметр - 20 см)	1 расположенный по диагонали	Обычный	170-190	70-80

2. Приготовление в режиме гриля

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут с использованием функции большого гриля. Этот режим используется с максимальной настройкой температуры 270 °C.

Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Тосты из белого хлеба	Решетка для гриля	5	Большой гриль	270	1 ^я 1-2 2 ^я 1-1½
Гамбургеры с говядиной	Решетка для жарки + Глубокая сковорода (для сбора капель)	4	Большой гриль	270	1 ^я 7-10 2 ^я 6-9

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В режиме автоматического приготовления можно выбрать 40 автопрограмм для готовки, жарки и выпечки.

Для использования режимов верхнего и нижнего жара, а также для сдвоенного режима вставьте разделитель.

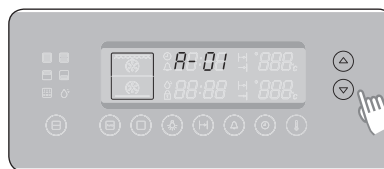
1. Нажмите кнопку **выбора автоматического приготовления**.



2. Выберите нужную функцию, нажав кнопку **выбора режима приготовления**.
(пропустите этот шаг в одинарном режиме)



3. Выберите нужный рецепт, нажимая кнопки **выбора времени/температуры**.
Подождите 5 секунд.



4. Выберите нужный вес при помощи кнопок **выбора времени/температуры**.



Программы автоматического приготовления в одинарном режиме

В следующей таблице представлено 25 автоматических программ для готовки, жарки и выпечки.

Их можно использовать в одном отсеке духового шкафа. Всегда извлекайте разделитель.

В этой таблице указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации.

Для удобства пользования режимы приготовления пищи и время готовки запрограммированы.

В процессе готовки можно обращаться к этим указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретую духовку.

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
1	Замороженная пицца	0,3-0,6 0,7-1,0	Решетка для гриля	2	Положите замороженную пиццу в центр решетки для гриля.
2	Замороженные чипсы для приготовления в печи	0,3-0,5 (тонкие) 0,6-0,8 (толстые)	Противень для выпекания	2	Равномерно разложите на противне чипсы для приготовления в печи. Первый параметр предназначен для картофеля фри, второй - для толстых чипсов.
3	Замороженные крокеты для приготовления в печи	0,3-0,5 0,6-0,8	Противень для выпекания	2	Выложите замороженные картофельные крокеты на противень.
4	Домашняя лазанья	0,3-0,5 0,8-1,0	Решетка для гриля	3	Приготовьте свежую лазанью или используйте готовый к употреблению продукт и положите его в жаростойкую форму для выпечки подходящего размера. Поставьте форму в центр духового шкафа.
5	Бифштексы	0,3-0,6 0,6-0,8	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Разложите маринованные бифштексы рядами на решетке для жарки. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Первый параметр предназначен для тонких бифштексов, второй - для толстых.
6	Ростбиф	0,6-0,8 0,9-1,1	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	2	Положите кусок маринованной говядины на решетку для жарки. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
7	Жаркое из свинины	0,6-0,8 0,9-1,1	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	2	Положите кусок маринованной свинины на решетку для жарки. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
8	Бараньи котлеты	0,3-0,4 0,5-0,6	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Замаринуйте бараньи котлеты. Выложите бараньи котлеты на решетку для жарки. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Первый параметр предназначен для тонких котлет, второй - для толстых.
9	Куски курицы	0,5-0,7 1,0-1,2	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите куски курицы рядами на решетке для жарки.
10	Целая курица	1,0-1,1 1,2-1,3	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	2	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу на решетку для жарки. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
11	Утиная грудка	0,3-0,5 0,6-0,8	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Приготовьте утиную грудку, положите ее на решетку для жарки жирной стороной вверх. Первый параметр предназначен для одной утиной грудки, второй - для 2 толстых утиных грудок.
12	Рулет из индейки	0,6-0,8 0,9-1,1	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Положите рулет из индейки на решетку для жарки. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
13	Рыба на пару	0,5-0,7 0,8-1,0	Решетка для гриля	2	Промойте и почистьте рыбу, например целую форель, окуня или лаврака. Поочередно выложите рыбу в овальную жаростойкую стеклянную форму. Добавьте 2-3 столовых ложки лимонного сока. Закройте крышкой.
14	Жареная рыба	0,5-0,7 0,8-1,0	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Поочередно выложите рыбу на решетку для жарки. Первый параметр предназначен для 2 рыб, второй - для 4 рыб. Эта программа подходит для целых рыб, таких как форель, судак или карась.
15	Стейки из семги	0,3-0,4 0,7-0,8	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Выложите стейки из семги на решетку для жарки. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
16	Печеный картофель	0,4-0,5 0,8-1,0	Противень для выпекания	2	Помойте картофель, разрежьте картофелины пополам. Смажьте их оливковым маслом и посыпьте зеленью и специями. Равномерно распределите ломтики на противне. Первый параметр предназначен для небольших картофелин (по 100 г), второй - для больших (по 200 г).
17	Жареные овощи	0,4-0,5 0,8-1,0	Глубокая сковорода	4	Положите овощи, например ломтики баклажанов и цуккини, кусочки перца, грибы и томаты черри, в глубокую сковородку. Смажьте смесью оливкового масла, зелени и специй.
18	Запеченные овощи	0,4-0,6 0,8-1,0	Решетка для гриля	2	Приготовьте овощи в панировке в жаростойкой круглой форме. Поставьте форму в центр духового шкафа.
19	Торт Мраморный	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Решетка для гриля	2	Положите тесто в подходящую по размеру форму для выпечки кексов, смазанную маслом.
20	Фруктовый открытый пирог	0,3-0,4 (большой) 0,2-0,3 (тарталетки)	Решетка для гриля	2	Положите тесто в форму для выпечки пирогов, смазанную маслом. Первый параметр предназначен для одного открытого фруктового пирога, второй - для 5-6 небольших тарталеток.
21	Бисквитный торт	0,4-0,5 (средний) 0,2-0,3 (небольшие клубни)	Решетка для гриля	2	Положите тесто в круглую форму из черного металла для выпечки. Первый параметр предназначен для формы диаметром 26 см, второй - для небольшой формы диаметром 18 см.
22	Маффины	0,5-0,6 0,7-0,8	Решетка для гриля	2	Положите тесто в форму из черного металла для выпечки на 12 оладий. Первый параметр предназначен для небольших оладий, второй - для крупных.
23	Хлеб	0,7-0,8 (белый) 0,8-0,9 (непресеянная мука)	Решетка для гриля	2	Приготовьте тесто согласно инструкциям производителей и положите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Первый параметр предназначен для белого хлеба (0,7-0,8 кг), второй - для хлеба из непресеянной муки (0,8-0,9 кг).

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
24	Домашняя пицца	1,0-1,2 1,3-1,5	Противень для выпекания	2	Положите пиццу на противень. В весовых диапазонах учитывается начинка: соус, овощи, ветчина и сыр. Параметр 1 предназначен для тонкой пиццы (1,0-1,2 кг), параметр 2 - для пиццы с большим количеством начинки (1,3-1,5 кг).
25	Ферментация в дрожжевом тесте	0,3-0,5 0,6-0,8	Решетка для гриля	2	Первый параметр рекомендуется для пиццы из поднимающегося дрожжевого теста. Второй параметр предназначен для пирогов и хлеба из дрожжевого теста. Положите тесто в большую круглую жаропрочную форму и накройте липкой пищевой пленкой.

Программы автоматического приготовления для верхней камеры духового шкафа

В следующей таблице представлено 5 автоматических программ для готовки, жарки и выпечки. В этой таблице указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Для удобства пользования режимы приготовления пищи и время готовки запрограммированы. В процессе готовки можно обращаться к этим указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретую духовку.

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
1	Замороженные булочки	0,2-0,3 0,4-0,5	Решетка для гриля	4	Равномерно распределите замороженные рогалики на решетке для гриля.
2	Замороженная пицца	0,1-0,2 0,3-0,4	Решетка для гриля	5	Поместите замороженную пиццу в центр решетки для гриля.
3	Замороженные кусочки пиццы	0,2-0,3 0,4-0,5	Решетка для гриля	5	Выложите мини-пиццы рядом друг с другом на решетке для гриля.
4	Замороженные рыбные палочки	0,2-0,3 0,4-0,5	Противень для выпекания	5	Равномерно разложите рыбные палочки на противне для выпекания. Рекомендуемый вес 10 шт. - 0,2-0,3 кг, 15 шт. - 0,4-0,5 кг. Переверните после звукового сигнала.
5	Замороженные чипсы для приготовления в печи	0,4-0,5 0,6-0,7	Противень для выпекания	5	Разложите замороженные чипсы для приготовления в печи на противне для выпекания. Первый параметр рекомендуется для картофеля фри, второй - для толстых чипсов. Используйте бумагу для выпечки. Переверните после звукового сигнала.

Программы автоматического приготовления для нижней камеры духового шкафа

В следующей таблице представлено 5 автоматических программ для готовки, жарки и выпечки.

В этой таблице указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации.

Для удобства пользования режимы приготовления пищи и время готовки запрограммированы.

В процессе готовки можно обращаться к этим указаниям.

Если не рекомендуется предварительно разогревать духовой шкаф, помещайте продукты в холодный духовой шкаф.

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
1	Замороженная семга в слоеном тесте	0,2-0,3 0,5-0,6	Противень для выпекания	1	Используйте бумагу для выпечки. Выложите 2 кусочка семги в слоеном тесте (0,2-0,3 кг) рядом друг с другом или 4 кусочка (0,5-0,6 кг) в два ряда на противень для выпекания.
2	Домашний киш (небольшие клубни) 0,9-1,0 (большой)	0,5-0,6 (небольшие клубни) 0,9-1,0 (большой)	Решетка для гриля	1	Рекомендуется предварительно разогревать нижнюю камеру духового шкафа до температуры 210 °C в режиме "Нижний нагрев + Конвекция", пока не прозвучит звуковой сигнал. Используйте черную металлическую форму для выпекания. Разогрев духовой шкаф, выложите пирог в центр решетки для гриля. Для первого режима используйте форму диаметром 18 см, для второго режима - форму диаметром 26 см.
3	Домашняя пицца	0,2-0,6 0,8-1,2	Противень для выпекания	1	Используйте бумагу для выпечки. Выложите 0,2-0,6 кг пиццы на круглый противень для пиццы, 0,8-1,2 кг - на прямоугольный противень для выпекания.
4	Маффины	0,5-0,6 0,7-0,8	Решетка для гриля	1	Положите тесто в форму из черного металла для выпечки на 12 оладий.
5	Фрукты в слоеном тесте	0,2-0,3 0,4-0,5	Противень для выпекания	1	Выложите 4 порции фруктов в слоеном тесте на противень для выпекания в два ряда. Используйте бумагу для выпекания. Первый режим предназначен для выпекания 4 маленьких порций фруктов в слоеном тесте (0,2-0,3 кг), второй режим - для выпекания 4 больших порций (0,4-0,5 кг).

Программы автоматического приготовления для режима двойного приготовления

Перед использованием функции автоматического приготовления в режиме двойного приготовления установите разделитель.

В следующей таблице представлено 5 программ автоматического приготовления в режиме двойного приготовления, позволяющих готовить, жарить и выпекать различные блюда.

Благодаря использованию этих программ вы сможете одновременно готовить основное блюдо и гарнир или основное блюдо и десерт. В таблице указаны количества продуктов, веса и соответствующие рекомендации.

Для удобства пользования режимы приготовления пищи и время готовки запрограммированы. Следуйте приведенным в таблице указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретую духовку.

Нет	Камера	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
1	Верхняя камера	Куски курицы	0,3-0,5 0,8-1,0	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Выложите куски курицы на решетку для жарки кожей вверх.
	Нижняя камера	Картофель с сыром	0,4-0,6 0,8-1,0	Решетка для гриля	1	Используйте жаропрочную посуду. Выложите в центр решетки для гриля.
2	Верхняя камера	Жареные овощи	0,4-0,5 0,7-0,8	Глубокая сковорода	4	Выложите нарезанные ломтиками овощи (кабачки, сладкий перец, лук, укроп, баклажаны, помидоры) и грибы в глубокую сковороду. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями.
	Нижняя камера	Тесто для пиццы	0,1-0,2 0,3-0,4	Противень для выпекания	1	Выложите хлебную пиццу на противень, покрытый бумагой для выпекания.
3	Верхняя камера	Жареная рыба	0,3-0,5 0,6-0,8	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Ополосните и подготовьте целую рыбу (такую как форель, лещ, судак или дорада), добавьте лимонный сок, травы и специи. Смажьте кожуру оливковым маслом и посыпьте специями. Положите на решетку для жарки.
	Нижняя камера	Дольки картофеля	0,3-0,4 0,5-0,6	Противень для выпекания	1	Промойте и очистите картофель. Порежьте дольками, крупный картофель порежьте на половинки. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями.

Нет	Камера	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
4	Верхняя камера	Жареная утиная грудка	0,3-0,5 (1-2 тонких) 0,6-0,8 (2 толстых)	Глубокая сковорода + Решетка для жарки	4	Выложите маринованные утиные грудки на решетку для жарки жирной стороной вверх. Первый режим предназначен для запекания утиных грудок обычного размера (0,3 кг), второй режим - для запекания 2 утиных грудок (каждая весом 0,4 кг).
	Нижняя камера	Печеные яблоки	0,4-0,5 0,9-1,0	Решетка для гриля	1	Порежьте яблоки, выньте из них сердцевину и наполните их марципаном и изюмом. Поместите в круглую жаропрочную посуду.
5	Верхняя камера	Маффины	0,5-0,6 0,7-0,8	Решетка для гриля	4	Положите тесто в форму из черного металла для выпечки на 12 оладий.
	Нижняя камера	Домашняя пицца	0,2-0,6 0,8-1,2	Противень для выпекания	1	Выложите 0,2-0,6 кг пиццы на круглое металлическое блюдо для пиццы, 0,8-1,2 кг - на противень для выпекания. Используйте бумагу для выпечки.

ЧИСТКА И УХОД

ОЧИСТКА ПАРОМ

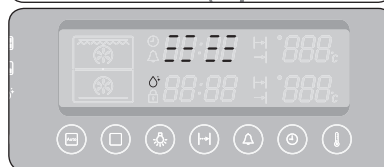
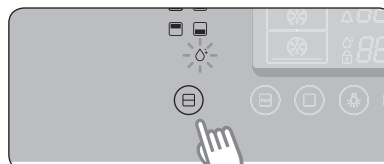
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Налейте примерно 400 мл воды на дно пустого духового шкафа. Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.
3. Закройте дверцу.



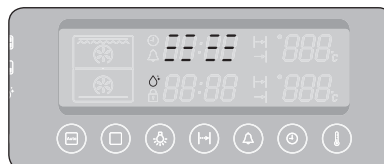
Внимание!

Систему очистки паром можно включить только в том случае, когда духовой шкаф полностью остыл до комнатной температуры. Если духовой шкаф не работает, подождите, позволив ему остыть полностью.

4. Нажмите кнопку **выбора секции** для выбора режима очистки паром и подождите 5 секунд. Значок "☉" будет мигать на дисплее.



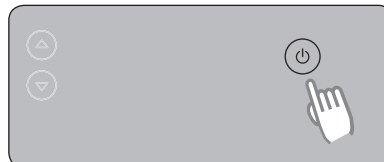
5. Через некоторое время нагреватель завершит работу и лампа продолжит светиться.

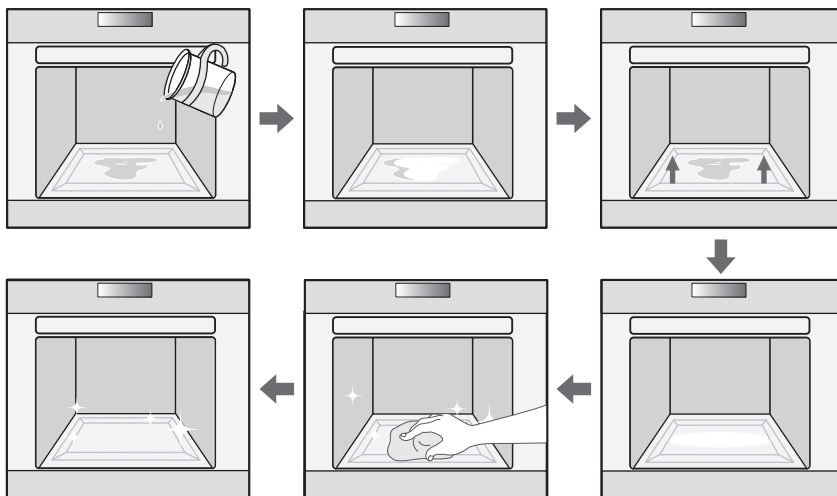


6. После завершения работы дисплей начнет мигать и прозвучит звуковой сигнал.



7. Нажмите кнопку **включения/выключения питания**, чтобы завершить работу и очистить внутреннюю поверхность духового шкафа.





После отключения режима очистки выполните следующие действия

- Соблюдайте осторожность при открытии дверцы до окончания процедуры очистки паром: вода, скапливающаяся на дне, имеет высокую температуру.
- Не оставляйте воду в духовом шкафу на продолжительное время, например на ночь.
- Откройте дверцу духового шкафа и удалите остатки воды губкой.
- Протрите внутреннюю поверхность духового шкафа с помощью моющего средства: смоченной губки, мягкой или нейлоновой щетки. Въевшиеся загрязнения можно удалить с помощью нейлоновой мочалки.
- Известковые отложения можно удалить с помощью тряпки, пропитанной уксусом.
- Очистите водой без добавления моющих средств и протрите насухо мягкой тканью (обязательно протрите в месте под уплотнением дверцы духового шкафа).
- Если духовой шкаф сильно загрязнен, процедуру можно повторить, когда прибор остынет.
- Если в духовом шкафу скопилось большое количество жира, например после запекания или обжаривания на гриле, перед включением функции очистки духового шкафа рекомендуется втереть моющее средство во въевшиеся загрязнения.
- После очистки оставьте дверцу духового шкафа приоткрытой под углом 15°, чтобы его внутренняя эмалированная поверхность хорошо просохла.

ПОВЕРХНОСТЬ, ПОКРЫТАЯ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ЭМАЛЬЮ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

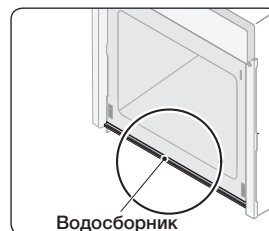
Съемный кожух покрыт темно-серой каталитической эмалью, на которую могут попасть брызги масла и жира, разлетающиеся под действием циркулирующего воздуха в режиме конвекции. При температуре 200 °C и выше эти отложения сгорают.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. После очистки всех внутренних поверхностей духового шкафа, установите режим конвекции при 250 °C на один час.

ЧИСТКА ВОДОСБОРНИКА (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

Водосборник предназначен для сбора воды, образующейся во время приготовления в духовом шкафу продуктов с высоким содержанием воды. Отходы продуктов могут попадать в водосборник. Если не производить очистку, встроенная мебель может быть повреждена. После приготовления очищайте водосборник, чтобы защитить мебель.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. В случае утечки воды из водосборника после приготовления, обратитесь в сервисный центр.



БЫСТРАЯ СУШКА

1. Оставьте дверцу духового шкафа приоткрытой под углом приблизительно 30°.
2. Нажмите кнопку **выбора секции** для выбора одинарного режима.
3. Нажмите кнопку **выбора режима приготовления**.
4. Нажмите кнопку **выбора времени/температуры** для конвекции.
5. Установите значение времени приготовления, равное приблизительно 5 минутам, и значение температуры, равное 50 °C.
6. После окончания данного периода выключите духовой шкаф.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не чистите духовой шкаф струей воды или пара под высоким давлением.

РУЧНАЯ 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 другие абразивные материалы.

Внутренние поверхности духового шкафа

- Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа используйте чистую ткань и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Не чистите уплотнение дверцы руками.
- Чтобы избежать повреждения эмалированных поверхностей духового шкафа, используйте только стандартные 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 сухим полотенцем.

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

Принадлежности

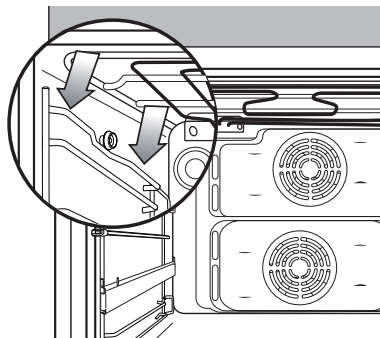
Мойте принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо полотенцем. Для облегчения очистки можно замочить их в теплой мыльной воде на 30 минут.

БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

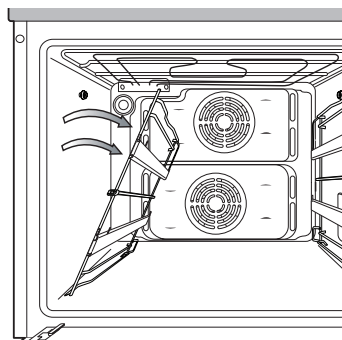
Для очистки внутренней поверхности духового шкафа можно извлечь обе боковые направляющие.

Отсоединение боковых направляющих

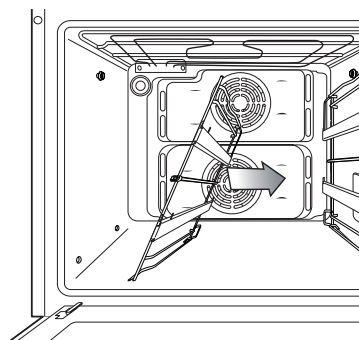
1. Нажмите в середине верхней боковой направляющей.



2. Поверните боковую направляющую на угол примерно 45°.



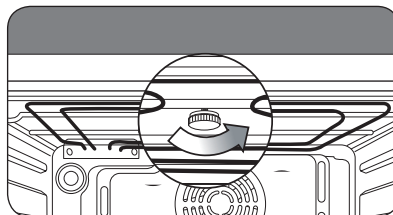
3. Потяните и извлеките боковую направляющую из двух отверстий в нижней части стенки камеры.



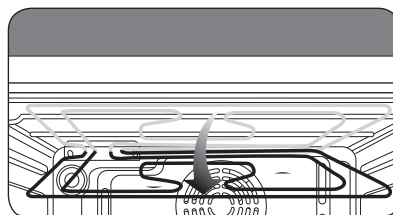
Установка. Повторите шаги 1, 2 и 3 в обратном порядке.

ОЧИСТКА ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

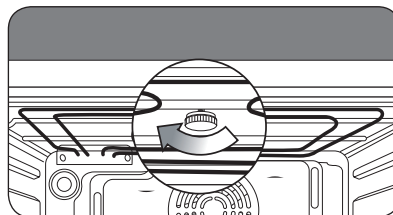
1. Для удобства очистки верхней стенки камеры духового шкафа нагревательный элемент гриля можно опустить. Отверните круглую гайку, вращая ее против часовой стрелки, удерживая нагревательный элемент гриля.



2. Передняя часть нагревательного элемента гриля опускается, и нагревательный элемент невозможно извлечь из духового шкафа. Не давите на нагревательный элемент гриля, это может привести к деформации.



3. После завершения очистки поднимите нагревательный элемент в исходное положение и заверните гайку в направлении по часовой стрелке.



УСТАНОВКА. Повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке.

гарантия и обслуживание

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Что делать, если духовой шкаф не нагревается?	• Духовой шкаф может быть выключен. Включите духовой шкаф. • Возможно, часы не установлены. Установите время (см. раздел "Установка часов"). • Проверьте, применены ли все необходимые установки. • В доме мог перегореть плавкий предохранитель или сработать автоматический выключатель. Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если проблема повторяется, обратитесь за помощью к квалифицированному электрику.
Что делать, если функция духового шкафа и температура установлены, но духовой шкаф не нагревается?	• Возможно, возникли проблемы с внутренними электрическими соединениями. Обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если отображается код ошибки и духовой шкаф не нагревается?	• Возникла неисправность внутреннего соединения электрической цепи. Обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если на дисплее мигает значение времени?	• Произошел сбой электропитания. Установите время (см. раздел "Установка часов").
Что делать, если не работает освещение духового шкафа?	• Лампа освещения духового шкафа перегорела. Замените лампу освещения духового шкафа (см. раздел "Замена лампы").
Что делать, если вентилятор духового шкафа работает, но не был установлен режим, при котором работает вентилятор?	• После окончания использования духового шкафа вентилятор работает до охлаждения духового шкафа. Если вентилятор продолжает работать после охлаждения духового шкафа, обратитесь в местный сервисный центр.

КОДЫ ОШИБОК И БЕЗОПАСНОСТИ

КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
S-01	Сработало защитное отключение. Духовой шкаф продолжает работать с заданной температурой в течение длительного времени. Ниже 105 °C в течение 16 часов От 105 °C до 240 °C в течение 8 часов От 245 °C до макс. значения в течение 4 часов	Выключите духовой шкаф и извлеките продукты. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.
5E	Кнопка нажата в течение длительного времени.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопок воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если код ошибки отобразится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
-dE-	Разделитель используется неправильно.	Установите разделитель для использования режимов верхней камеры, нижней камеры и двойного приготовления. Для использования режима единой камеры извлеките разделитель.
E-**¹⁾	Ошибки функционирования духового шкафа могут негативно отразиться на его производительности и безопасности. Немедленно прекратите использование духового шкафа.	Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
-UP-	ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕНАПРЯЖЕНИЯ Данная функция защищает устройство от перепадов напряжения. В результате сильного перепада напряжения срабатывает оповещение, на дисплее отображается сообщение "-UP-", отключаются функции нагревательного элемента, лампы, конвекционного двигателя и вертела.	Когда напряжение снова возвращается к стандартному диапазону, защита от перенапряжения автоматически отключается и духовой шкаф начинает работать в обычном режиме. Функция защиты от перенапряжения может прервать процесс приготовления.

1) ** для всех номеров.

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)

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Класс энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	0,89 0,87
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	70 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	NV70H5787CB		
Тип камеры	Одна камера	верхняя камера	нижняя камера
Индекс энергетической эффективности EEI_{cavity} для каждой камеры	103,6	98,5	98,5
Класс энергетической эффективности для каждой камеры	A	A	A
Потребление энергии за цикл для каждой камеры в стандартном режиме	0,89 кВт·ч	-	-
Потребление энергии за цикл для каждой камеры в режиме с принудительной циркуляцией воздуха	0,87 кВт·ч	0,67 кВт·ч	0,67 кВт·ч
Количество камер	3 (Одна камера, верхняя камера, нижняя камера)		
Источник нагрева	электрический		
Объем духового шкафа	70 л	30 л	32 л
Тип духового шкафа	встроенный		
Вес духового шкафа	37,4 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

Импортёр 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	ВЕБ-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)



DG68-00532A-04