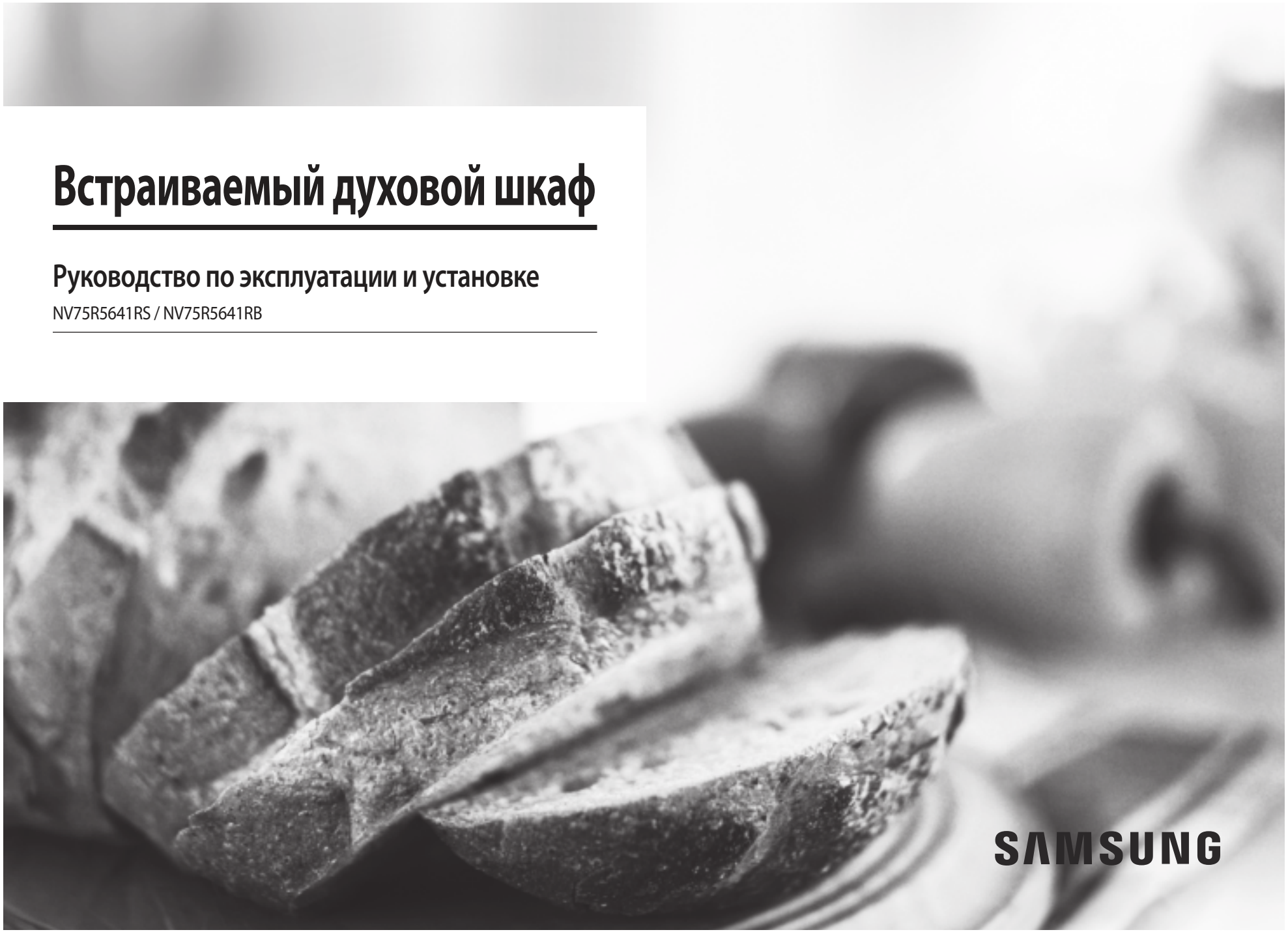
Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации и установке

NV75R5641RS / NV75R5641RB



NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 1 2/19/2019 3:50:25 PM

Содержание

Использование руководства 3

В данном руководстве используются следующие обозначения: 3

Инструкции по технике безопасности 3

Важные меры предосторожности 3
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование) 6
Функция автоматической экономии энергии 6

Установка 7

Комплектация 7
Подготовка к установке духового шкафа 8
Подключение к источнику питания 8
Установка в отсек кухонной мебели 8

Подготовка к использованию 10

Начальные установки 10
Запах нового духового шкафа 11
Интеллектуальная система безопасности 11
Принадлежности 11
Универсальная дверца 13
Механический замок (только для соответствующих моделей) 14
Режим двойного приготовления 14

Использование 15

Панель управления 15
Общие настройки 16
Режимы приготовления (за исключением режима гриль) 19
Режимы приготовления (гриль) 22
Диапазон допустимых значений температуры для режима двойного приготовления 23
Остановка процесса приготовления 24
Специальные функции 24
Автоматическое приготовление 25
Очистка паром 26
Таймер 27
Включение/выключение звукового сигнала 27

Рекомендации по приготовлению 27

Приготовление вручную 27
Программы режима Автоматическое приготовление 33
Пробные блюда 39
Коллекция популярных рецептов для программ режима Автоматическое приготовление 40

Обслуживание 43

Очистка 43
Снятие дверцы 44
Замена 45

Устранение неисправностей 45

Контрольные пункты 45
Информационные коды 47

Технические характеристики 48

Приложение 49

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 2 2/19/2019 3:50:25 PM

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 (включая детей) и 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.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 3 2/19/2019 3:50:25 PM

Инструкции по технике безопасности

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. Не позволяйте детям играть с устройством. Не позволяйте детям осуществлять чистку и техническое обслуживание устройства без присмотра взрослых.

Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Во время использования духовой шкаф 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 печи, 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 термощупом.)

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.

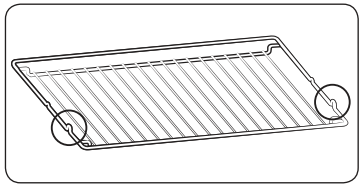
NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 4 2/19/2019 3:50:25 PM

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Духовой шкаф 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.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 5 2/19/2019 3:50:26 PM

Инструкции по технике безопасности

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.

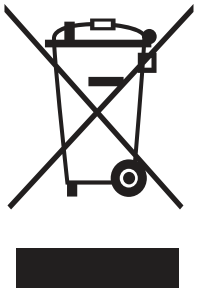
Не наступайте, не опирайтесь, не садитесь и не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.

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.

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.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 6 2/19/2019 3:50:27 PM

Установка

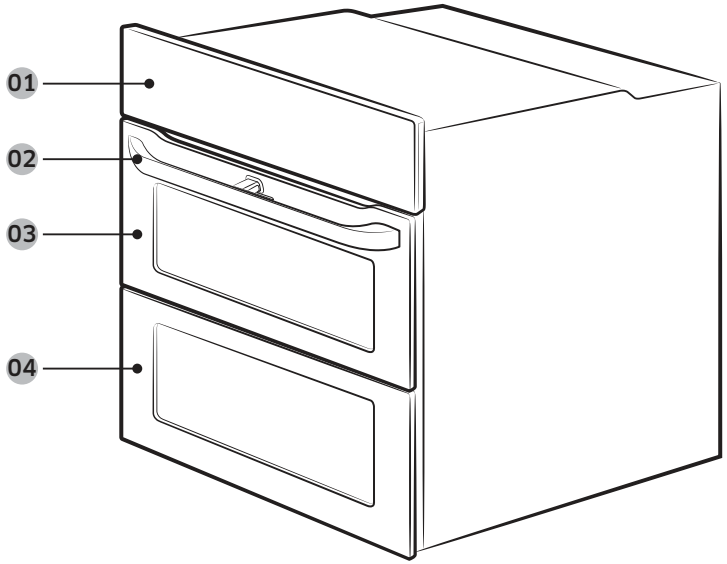
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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 с духовым шкафом или принадлежностями обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

Внешний вид устройства



01 Панель управления **02** Ручка дверцы **03** Верхняя дверца

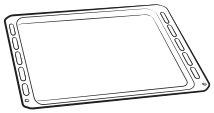
04 Главная дверца

Принадлежности

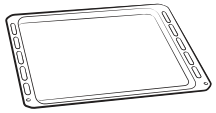
В комплект поставки духового шкафа входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить различные блюда.

Решетка

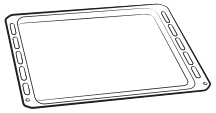
Решетка-вставка *



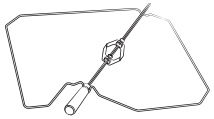
Противень для выпекания *



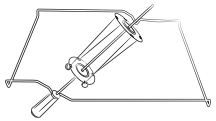
Универсальный противень *



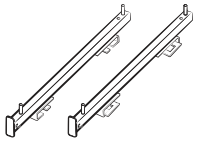
Глубокий противень *



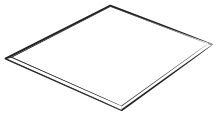
Жарочный вертел *



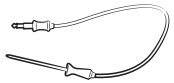
Жарочный вертел и шампур для шашлыка *



Выдвижные направляющие *

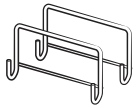


Разделитель



Термощуп *

2 винта (M4 L25)



Ручка для установки

ПРИМЕЧАНИЕ

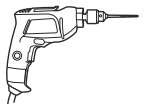
Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 7 2/19/2019 3:50:30 PM

Установка

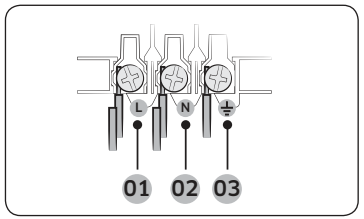
Подготовка к установке духового шкафа

Отвертка Phillips



Дрель

Подключение к источнику питания



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 с минимальным сечением 1,5–2,5 мм^2 и достаточной длины.

01 КОРИЧНЕВЫЙ или ЧЕРНЫЙ
02 СИНИЙ или БЕЛЫЙ
03 ЖЕЛТЫЙ или ЗЕЛЕНЫЙ

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

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.

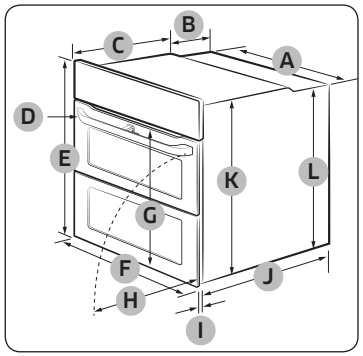
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Установка 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 °C. Компания Samsung не несет ответственности за повреждения мебели в результате нагревания духового шкафа.
Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию духового шкафа. Для этого оставьте зазор, составляющий примерно 50 мм, между нижней полкой и стенкой отсека. При установке духового шкафа под варочной панелью следуйте инструкциям по установке для варочной панели.

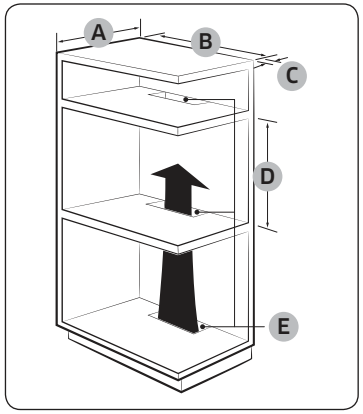
Минимальные размеры отсека



Духовой шкаф (мм)

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

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 8 2/19/2019 3:50:31 PM

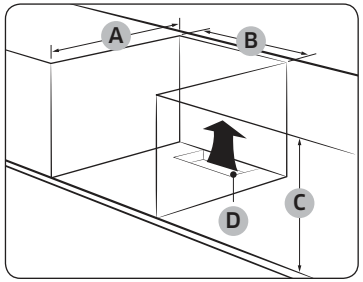


Отсек встроенной мебели (мм)

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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



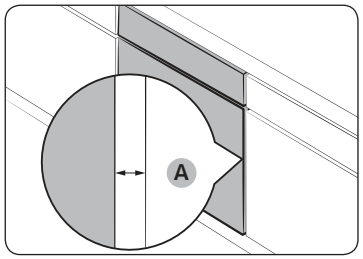
Шкаф под раковиной (мм)

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

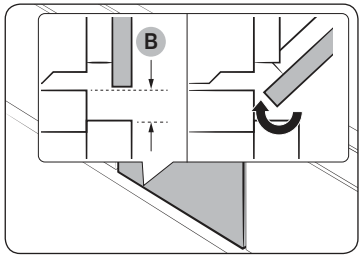
ПРИМЕЧАНИЕ

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

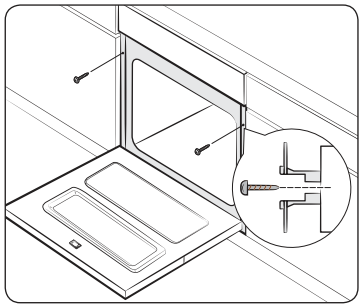
Установка духового шкафа



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.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 9 2/19/2019 3:50:33 PM

Установка

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, поверните Переключатель значений (правый переключатель), чтобы установить 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.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 10 2/19/2019 3:50:34 PM

Запах нового духового шкафа

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

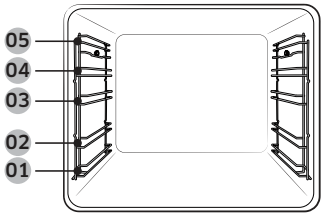
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Включите режим Конвекция или Стандартный, установив температуру 200 °C, на один час. Эта процедура позволит сжечь все вещества, оставшиеся в духовом шкафу после изготовления.
3. По завершении выключите духовой шкаф.

Интеллектуальная система безопасности

При открытии дверцы работающего духового шкафа включается освещение камеры, 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.

Решетка	Решетка предназначена для приготовления блюд на гриле и жаренья. При установке решетки выступы на ней (стопоры по обеим сторонам) должны быть расположены по направлению к дверце.
Решетка-вставка *	Решетка-вставка используется вместе с противнем, чтобы предотвратить попадание жидкости на дно духового шкафа.
Противень для выпекания *	Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 11 2/19/2019 3:50:34 PM

Подготовка к использованию

Универсальный противень *	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.
Глубокий противень *	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.
Жарочный вертел *	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 на гриле 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 вращающий 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 выдвижение 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.

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 зоны. Используйте разделитель для приготовления блюд в режиме двойного приготовления.
Термощуп *	Термощуп позволяет измерить температуру внутри приготовляемого мяса. Следует использовать термощуп, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.

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.

ПРИМЕЧАНИЕ

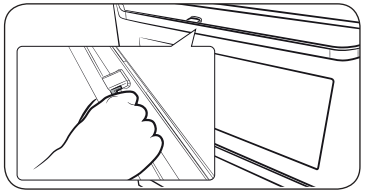
Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 12 2/19/2019 3:50:34 PM

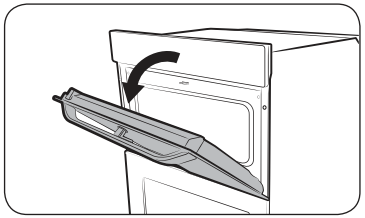
Универсальная дверца

Духовой шкаф оснащен уникальной универсальной дверцей с петлями посередине, благодаря чему для доступа к верхней зоне достаточно открыть только ее верхнюю половину. При использовании режима двойного приготовления она обеспечивает более удобный доступ к верхней зоне духового шкафа и позволяет повысить энергосбережение.

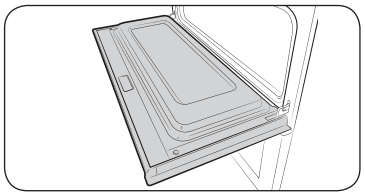
Использование верхней дверцы



1. Нажмите на замок на ручке до упора.

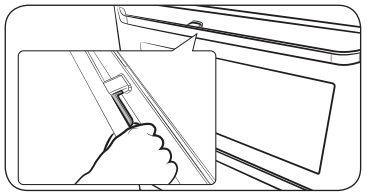


2. Потяните за ручку.

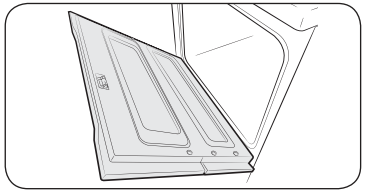


3. Откроется только верхняя дверца, как показано на иллюстрации.

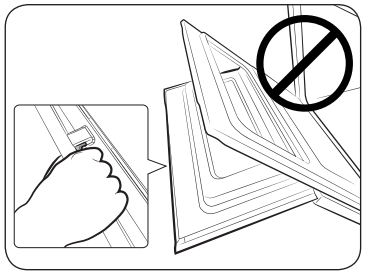
Полное открытие дверцы



1. Возьмитесь за ручку, не касаясь замка, и потяните за нее.



2. Дверца откроется полностью, как показано на иллюстрации.



⚠ ВНИМАНИЕ

При открытии дверцы полностью не держитесь за область, в которой расположен замок.
Нажатие на замок во время открытия дверцы может привести к открытию верхней дверцы и получению травм.

ПРИМЕЧАНИЕ

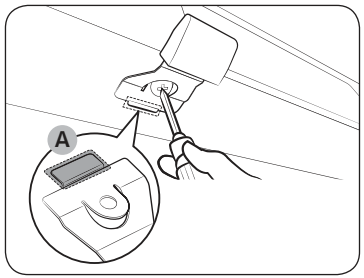
- Не ставьте на верхнюю дверцу тяжелые предметы и не прикладывайте чрезмерных усилий.
- Не разрешайте детям играть с верхней дверцей или на ней.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 13 2/19/2019 3:50:36 PM

Подготовка к использованию

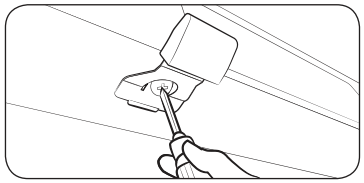
Механический замок (только для соответствующих моделей)

Установка



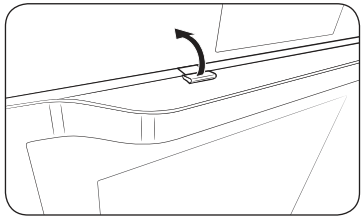
1. Вставьте тонкую часть **(A)** механического замка в соответствующий паз на ручке, как показано на иллюстрации.
2. Затяните винт на ручке с замком.

Демонтаж



- Ослабьте и извлеките винт из ручки с замком.

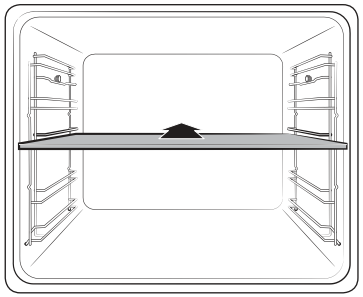
Закрытие/открытие



- Для открытия дверцы приподнимите ручку с замком, чтобы отпереть дверцу. Затем откройте дверцу.
- Чтобы запереть дверцу, просто закройте ее. Механический замок блокирует дверцу автоматически.

Режим двойного приготовления

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



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

ПРИМЕЧАНИЕ

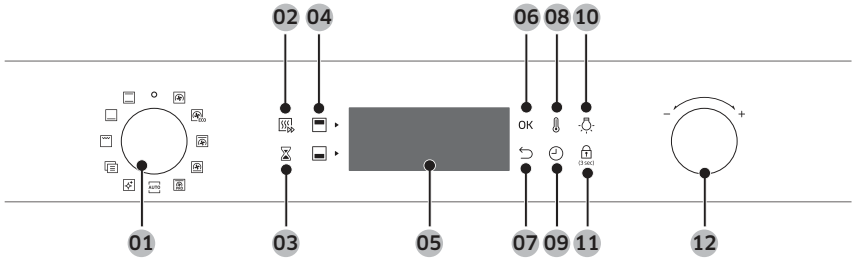
Возможность использования режима двойного приготовления зависит от рецепта блюда. Дополнительную информацию см. в разделе Рекомендации по приготовлению в данном руководстве.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 14 2/19/2019 3:50:37 PM

Использование

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.



01	Переключатель режима	Поверните для выбора режима приготовления или функции.
02	Быстрый прогрев (только для соответствующих моделей)	Режим Быстрый прогрев позволяет быстро нагреть духовой шкаф до заданной температуры. • Нажмите, чтобы включить или выключить функцию Быстрый прогрев. • Можно использовать только в режиме единой камеры. • Если установлена температура ниже 100 °C, функция отключена.
03	Таймер	Позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.
04	Верхняя/Нижняя зона	После установки разделителя загораются соответствующие индикаторы. Для приготовления блюда можно использовать верхнюю или нижнюю зону.
05	Дисплей	Отображает необходимую информацию о выбранных режимах или настройках.
06	OK	Нажмите, чтобы подтвердить настройки.
07	Назад	Отмена текущих настроек и возврат в главное меню.
08	Температура	Установка температуры.
09	Время приготовления	Нажмите, чтобы задать время приготовления.
10	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.
11	Защита от детей	Во избежание несчастных случаев функция Защита от детей обеспечивает блокировку всех элементов управления устройством. При этом блокировку можно отключить, установив Переключатель режима в положение выключения. Для активации нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. Для отмены блокировки панели управления снова нажмите и удерживайте в течение 3 секунд.
12	Переключатель значений	Используйте Переключатель значений для выполнения следующих действий: • Установка параметров Время приготовления или Температура; • Выбор подпунктов следующих меню: Очистка, Автоматическое приготовление, Специальная функция или Гриль; • Выбор размера порции для программ режима Автоматическое приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 15 2/19/2019 3:50:38 PM

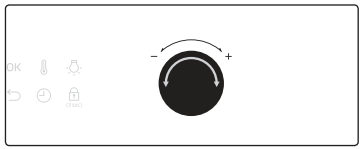
Использование

Общие настройки

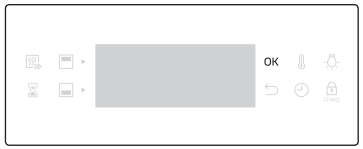
При необходимости заданные по умолчанию значения параметров температура и/или время приготовления можно менять при выборе режима приготовления. Выполните приведенные ниже действия для регулировки параметров температура и/или время приготовления для выбранного режима приготовления.

Температура

1. Выберите режим приготовления или функцию с помощью переключатель режима. На дисплее отобразится значение параметра температура, заданное по умолчанию для выбранного режима или функции.



2. Поверните переключатель значений для установки нужного значения параметра температура.



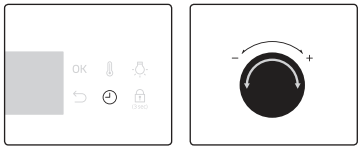
3. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

ПРИМЕЧАНИЕ

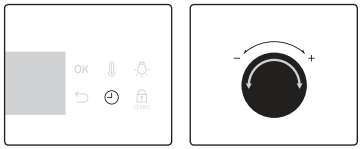
- Если в течение нескольких секунд не будет производиться настройка других параметров, духовой шкаф автоматически начнет приготовление с параметрами, установленными по умолчанию.
- Чтобы изменить заданное значение параметра температура, нажмите кнопку и выполните описанные выше действия.
- Точную температуру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

Время приготовления

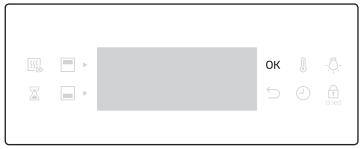
1. Выберите режим приготовления или функцию с помощью переключатель режима.



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



3. Дополнительно можно настроить отложенное завершение приготовления. Нажмите кнопку и установите время завершения с помощью переключатель значений. Для получения дополнительной информации см. Отсрочка завершения.



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

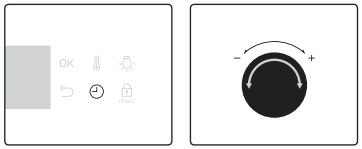
ПРИМЕЧАНИЕ

- При желании можно готовить без установки параметра время 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 значение параметра время приготовления, нажмите кнопку и выполните описанные выше действия.

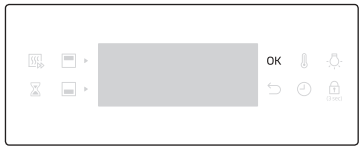
NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 16 2/19/2019 3:50:39 PM

Время завершения

1. Выберите режим приготовления или функцию с помощью переключатель режима.



2. Дважды нажмите ◷ и установите нужное значение параметра время завершения с помощью переключатель значений.



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

ПРИМЕЧАНИЕ

- При желании можно готовить без установки параметра время 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 значение параметра время завершения, дважды нажмите ◷ и выполните описанные выше действия.

Отсрочка завершения

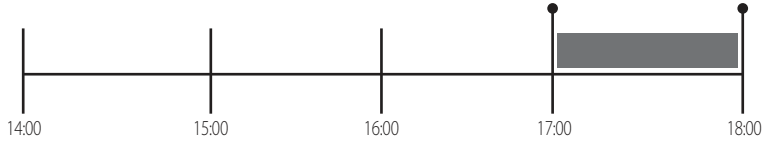
Функция отсрочка завершения позволяет сделать процесс приготовления пищи еще более удобным.

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 параметр 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 значение время приготовления: 1 час	Заданное значение Отсрочка завершения: 18:00

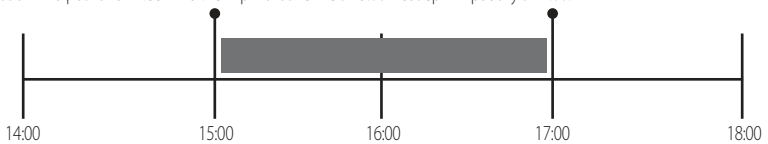
Духовой шкаф автоматически начнет приготовление в 17:00 и завершит работу в 18:00.



Пример 2

Текущее время: 14:00	Заданное значение время приготовления: 2 часа	Заданное значение Отсрочка завершения: 17:00

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



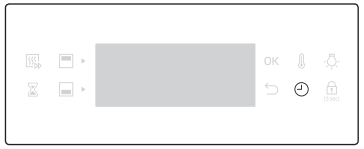
ВНИМАНИЕ

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

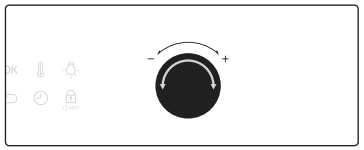
NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 17 2/19/2019 3:50:40 PM

Сброс параметра время приготовления

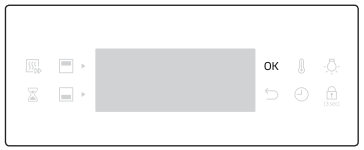
Значение параметра время приготовления можно сбросить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



1. Во время работы духового шкафа нажмите для отображения значения параметра время приготовления, заданного по умолчанию.



2. С помощью переключатель значений установите значение «00:00» для параметра время приготовления. Или просто нажмите .



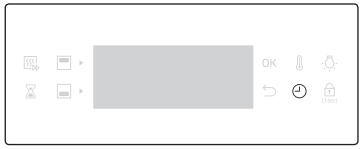
3. Нажмите **OK**.

ПРИМЕЧАНИЕ

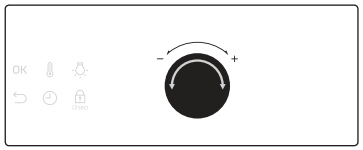
В режиме двойного приготовления в первую очередь необходимо выбрать верхнюю или нижнюю зону, для которой необходимо сбросить настройку параметра время приготовления.

Сброс параметра время завершения

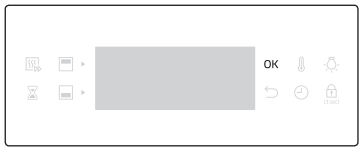
Значение параметра время завершения можно сбросить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



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



2. С помощью переключатель значений установите текущее время в качестве значения параметра время завершения. Или просто нажмите .



3. Нажмите **OK**.

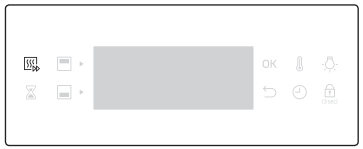
ПРИМЕЧАНИЕ

В режиме двойного приготовления в первую очередь необходимо выбрать верхнюю или нижнюю зону, для которой необходимо сбросить настройку параметра время завершения.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 18 2/19/2019 3:50:40 PM

Режимы приготовления (за исключением режима гриль)

1. С помощью переключатель режима выберите режим приготовления.
2. При необходимости установите параметры время приготовления и/или температура. Подробную информацию см. В разделе **Общие настройки**.



3. При необходимости можно быстро прогреть духовой шкаф. Для этого нажмите кнопку и выберите нужное значение параметра температура. На дисплее отображается соответствующий индикатор .

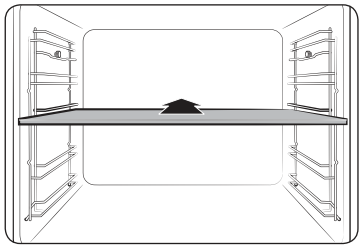
Духовой шкаф начинает предварительный прогрев. Предварительный прогрев завершается, когда температура внутри духового шкафа достигает заданного значения. После завершения предварительного прогрева воспроизводится звуковой сигнал и индикатор перестает отображаться на дисплее. Предварительный прогрев духового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

ПРИМЕЧАНИЕ

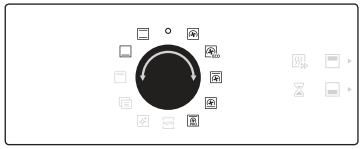
В процессе приготовления можно изменить значения параметров время приготовления и/или температура.

Режим двойного приготовления

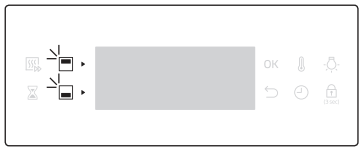
Для разделения духового шкафа на верхнюю и нижнюю зону можно использовать разделитель, входящий в комплект поставки. Это позволяет использовать одновременно два разных режима приготовления или только одну зону для приготовления блюда.



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

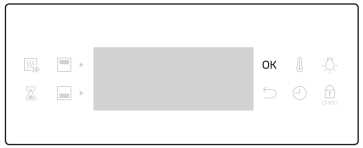


2. С помощью Переключатель режима выберите режим приготовления. Для верхней зоны можно выбрать режимы Гриль, Конвекция и Верхний нагрев + Конвекция, а для нижней — режимы Конвекция, Нижний нагрев + Конвекция и Нижний нагрев.

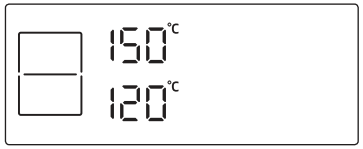


3. Нажмите , чтобы выбрать верхнюю зону, или нажмите , чтобы выбрать нижнюю зону.
   Для выбранной зоны отображается значок .
4. При необходимости установите параметры время приготовления и/или температура. Подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 19 2/19/2019 3:50:42 PM



5. По завершении нажмите **OK**.



Духовой шкаф начинает предварительный прогрев. 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.

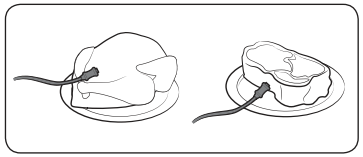
ПРИМЕЧАНИЕ

Возможность использования режима двойного приготовления зависит от выбранного режима приготовления. Дополнительную информацию см. в разделе **Рекомендации по приготовлению** в данном руководстве.

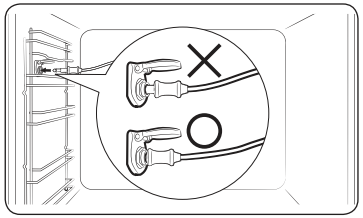
Приготовление с использованием термощупа (только для соответствующих моделей)

Термощуп позволяет измерить температуру внутри мяса во время его приготовления. Когда температура достигает целевого значения, духовой шкаф прекращает работу и завершает приготовление.

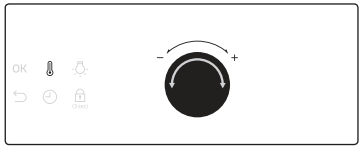
- Следует использовать термощуп, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.
- При подключении термощупа установка времени приготовления недоступна.



1. Вставьте наконечник термощупа в центр куска приготовляемого мяса. Убедитесь, что резиновая рукоятка не заходит в мясо.

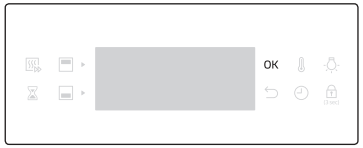


2. Вставьте разъем термощупа в гнездо на левой стенке. Убедитесь, что на дисплее отображается индикатор термощупа и текущая внутренняя температура мяса.



3. Выберите режим приготовления и температуру на панели функций.

4. Нажмите кнопку еще раз (выделение) и установите температуру для термощупа, повернув переключатель значений (30_99 °c).
(Если температура превысит заданное значение, приготовление будет прекращено.)



5. Нажмите **OK**, чтобы начать приготовление. Когда внутренняя температура мяса достигает заданного значения, приготовление завершается и духовой шкаф воспроизводит мелодию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Для предотвращения повреждений не следует использовать термощуп вместе с вертелом.
- При завершении приготовления термощуп сильно нагревается. Во избежание ожогов вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

ПРИМЕЧАНИЕ

Использование термощупа поддерживается не во всех режимах. При использовании термощупа в неприменимых режимах индикатор текущего режима начинает мигать. В этом случае следует незамедлительно извлечь термощуп.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 20 2/19/2019 3:50:43 PM

Режимы приготовления (за исключением режима гриль)

Режимы приготовления, помеченные звездочкой (*), доступны при использовании функции быстрый прогрев и недоступны при установке температуры менее 100 °c.

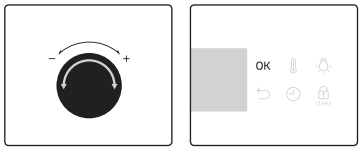
Режим		Диапазон температур (°C)			Рекомендуемая температура (°C)
		Единая камера	Двойное приготовление		
			Верхняя зона	Нижняя зона	
	Конвекция	* 30–250	40–250	40–250	170
		Тепло поступает от заднего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте 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).			
	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	-	40–250	190
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента. Используйте этот режим в конце выпекания или приготовления для подрумянивания открытого пирога или пиццы снизу.			

Режим		Диапазон температур (°C)			Рекомендуемая температура (°C)
		Единая камера	Двойное приготовление		
			Верхняя зона	Нижняя зона	
PRO	Профессиональное обжаривание	80–200	-	-	160
		В режиме Pro-Roasting (Профессиональное обжаривание) 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.			
ECO	Конвекция Эко	30–250	40–250	40–250	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. **ПРИМЕЧАНИЕ** • Режим нагрева Конвекция Эко используется для определения класса энергоэффективности в соответствии с требованиями стандарта EN60350-1. • В режиме двойного приготовления режим Конвекция Эко нельзя установить одновременно для верхней и нижней зон.			

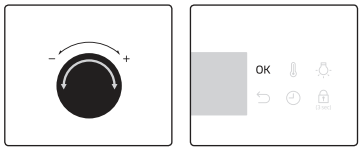
NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 21 2/19/2019 3:50:45 PM

Режимы приготовления (гриль)

1. Установите переключатель режима в положение .



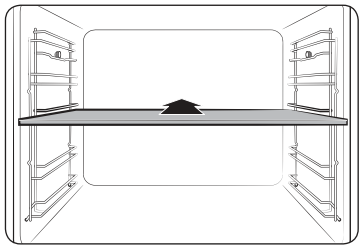
2. С помощью переключатель значений выберите **Большой гриль (G 1)** или **Гриль с функцией Эко (G 2)**, а затем нажмите **OK**.



3. С помощью переключатель значений установите значение параметра температура, а затем нажмите **ok**.

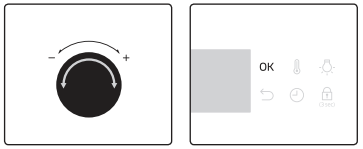
Режим двойного приготовления

Использование функций режима гриль в режиме двойного приготовления позволяет готовить небольшие порции блюд при более экономичном потреблении электроэнергии. По умолчанию функция Большой гриль доступна только для верхней зоны, поскольку духовой шкаф использует только верхний нагревающий элемент.



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

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



3. С помощью переключатель значений установите значение параметра температура, а затем нажмите **OK**.

Режимы приготовления (Гриль)

Режим		Диапазон температур (°C)			Рекомендуемая температура (°C)
		Единая камера	Двойное приготовление		
			Верхняя зона	Нижняя зона	
G 1	Большой гриль	100–270	40–250	-	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.			

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 22 2/19/2019 3:50:46 PM

Диапазон допустимых значений температуры для режима двойного приготовления

Вы можете одновременно использовать верхнюю и нижнюю зону для приготовления блюд в разных режимах.
В режиме двойного приготовления диапазон температур одной зоны зависит от температуры, установленной для другой. Например, возможность обжарки в верхней зоне зависит от диапазона температур приготовления в режиме, выбранном для нижней зоны. Однако каждую из зон можно использовать только при температуре, заданной в диапазоне от 40 (минимум) до 250 (максимум).

Если для верхней зоны установлено значение (°C)	Для нижней зоны действует ограничение (°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

Если для нижней зоны установлено значение (°C)	Для верхней зоны действует ограничение (°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

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 23 2/19/2019 3:50:46 PM

Использование

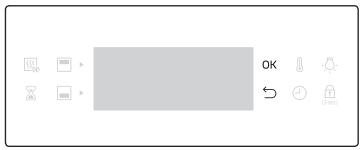
Остановка процесса приготовления

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 зон

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

1. Нажмите ▬, чтобы выбрать верхнюю зону, или нажмите ▬, чтобы выбрать нижнюю зону.

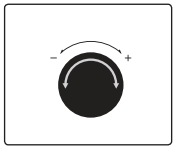


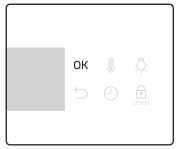
2. Нажмите ⮌, а затем нажмите **OK**. Духовой шкаф остановит процесс приготовления в выбранной зоне.

Специальные функции

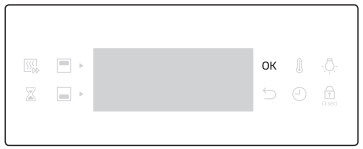
Добавление специальных или дополнительных функций позволяет повысить эффективность процесса приготовления. Специальные функции недоступны в режиме двойного приготовления.

1. Установите переключатель режима в положение ☰.





2. С помощью переключатель значений выберите функцию, а затем нажмите **OK**. Отобразится значение параметра температура по умолчанию.
3. При необходимости установите параметры время приготовления и/или температура. Подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.



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

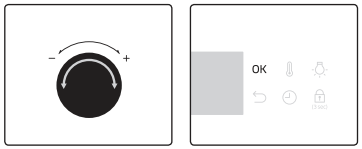
Режим		Диапазон температур (°C)	Рекомендуемая температура (°C)	Инструкции
F 1	Поддержание тепла	40–100	80	Используйте данный режим для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
F 2	Подогрев посуды	30–80	60	Используйте этот режим для подогрева посуды или принадлежностей духового шкафа.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 24 2/19/2019 3:50:48 PM

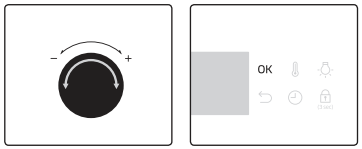
Автоматическое приготовление

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. Параметры время приготовления и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранным рецептом.

1. Установите переключатель режима в положение AUTO.



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

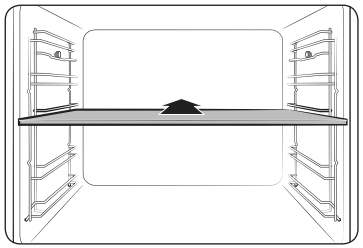


3. С помощью переключатель значений выберите размер порции. Диапазон значений веса зависит от программы.
4. Нажмите **OK**, чтобы начать приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ

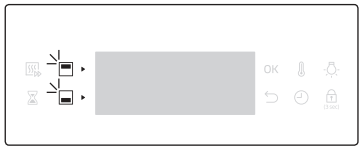
- Некоторые программы режима Автоматическое приготовление предусматривают предварительный прогрев духового шкафа. Ход предварительного прогрева при выполнении таких программ отображается на дисплее. Блюдо следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева. Затем следует нажать кнопку Время приготовления, чтобы запустить программу режима Автоматическое приготовление.
- Дополнительную информацию см. в разделе Программы режима Автоматическое приготовление в данном руководстве.

Режим двойного приготовления



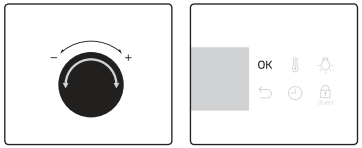
1. Чтобы включить режим двойного приготовления, установите разделитель на уровне 3.

2. Установите переключатель режима в положение AUTO.

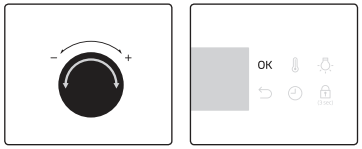


3. Нажмите ▬, чтобы выбрать верхнюю зону, или нажмите ▬, чтобы выбрать нижнюю зону.
Для выбранной зоны отображается значок ▶.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 25 2/19/2019 3:50:49 PM



4. С помощью переключатель значений выберите программу для верхней зоны, а затем нажмите **OK**.



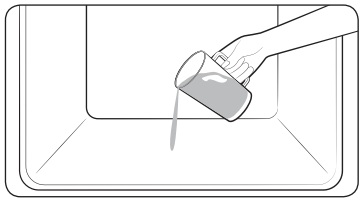
5. С помощью переключатель значений выберите размер порции. Диапазон значений веса зависит от программы.
6. Нажмите **OK**, чтобы начать приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ

Дополнительную информацию см. в разделе Программы режима Автоматическое приготовление в данном руководстве.

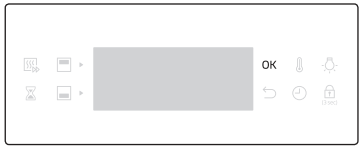
Очистка паром

Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений. Эта функция позволяет сэкономить время, исключая необходимость регулярной ручной чистки.

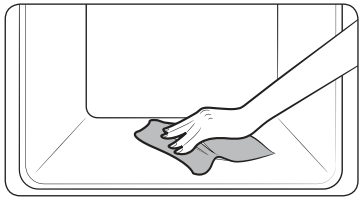


1. Налейте 400 мл воды на дно духового шкафа и закройте дверцу.

2. Установите переключатель режима в положение .



3. Нажмите **OK**, 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.

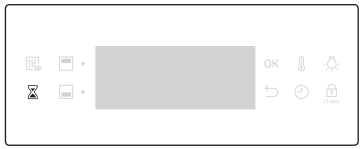
ПРИМЕЧАНИЕ

- Если в духовом шкафу скопилось большое количество жира, например после запекания или обжаривания на гриле, перед включением функции паровой очистки духового шкафа рекомендуется удалить въевшиеся 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.

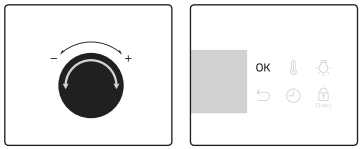
NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 26 2/19/2019 3:50:51 PM

Таймер

Позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.



1. Нажмите ⌛.

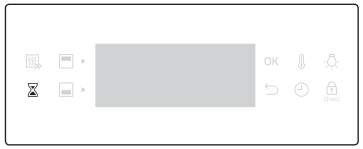


2. С помощью переключатель значений установите время, а затем нажмите **OK**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- По истечении заданного периода времени воспроизводится звуковой сигнал, а на дисплее начинает мигать сообщение "00:00".
- Настройки функции таймер можно изменить в любое время.

Включение/выключение звукового сигнала



- Чтобы выключить звук, нажмите и удерживайте кнопку ⌛ в течение 3 секунд.
- Чтобы включить звук, снова нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 3 секунд.

Рекомендации по приготовлению

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.

ВНИМАНИЕ

Легко портящиеся продукты (например, молоко, яйца, рыба, мясо или птица) не должны находиться в духовом шкафу более 1 часа до начала приготовления. Кроме того, их необходимо извлекать сразу же после завершения приготовления. Употребление испорченных продуктов может вызвать пищевое отравление.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Предварительный прогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в руководстве по приготовлению.
- При использовании режима 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.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 27 2/19/2019 3:50:52 PM

Рекомендации по приготовлению

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
Тарт (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
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)
Мясо (Говядина/Свинина/Баранина)					
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
Свиная 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

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 28 2/19/2019 3:50:52 PM

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Птица (Курица/Утка/Индейка)					
Курица целиком, 1,2 кг *	Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		200	65–80 *
Кусочки курицы	Решетка + Универсальный противень	3 1		200–220	25–35
Утиная грудка	Решетка + Универсальный противень	3 1		200–210	20–30
Небольшая индейка целиком, 5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		180–200	120–150
Овощи					
Овощи, 0,5 кг	Универсальный противень	3		220–230	15–20
Запеченные половинки картофеля, 0,5 кг	Универсальный противень	3		190–200	40–50
Рыба					
Запеченное рыбное филе	Решетка + Универсальный противень	3 1		200–220	20–30
Жареная рыба	Решетка + Универсальный противень	3 1		180–200	30–40

* По истечении половины времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

Приготовление в режиме гриль

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)
Хлеб					
Тост	Решетка	5		250–270	2–4
Тосты с сыром	Универсальный противень	4		200	4–8
Говядина					
Стейк *	Решетка + Универсальный противень	4 1		240–250	15–20
Гамбургеры *	Решетка + Универсальный противень	4 1		250–270	13–18
Свинина					
Свиные отбивные	Решетка + Универсальный противень	4 1		250–270	15–20
Сосиски	Решетка + Универсальный противень	4 1		260–270	10–15
Птица					
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.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 29 2/19/2019 3:50:53 PM

Рекомендации по приготовлению

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 °C. Во время обжаривания 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 (°C)	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	80–100	2–3

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 30 2/19/2019 3:50:53 PM

Двойное приготовление

Перед использованием функции двойного приготовления установите разделитель. Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

В следующей таблице представлены 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.

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

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 31 2/19/2019 3:50:54 PM

Рекомендации по приготовлению

Для экономии энергии можно использовать только верхнюю или нижнюю зону. При использовании отдельной зоны время приготовления может увеличиться. Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

Верхняя зона

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Картофельный гратен	Решетка, форма для запекания 22–24 см	4		160–170	40–50
Сконы (булочки)	Универсальный противень	4		180–190	30–35
Лазанья	Решетка, форма для запекания 22–24 см	4		180–190	25–35
Куриные ножки *	Решетка + Универсальный противень	4 4		230–250	30–35

* Не следует использовать предварительный прогрев духового шкафа.

Нижняя зона

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Голландский кекс	Решетка, форма для выпечки голландского кекса 24 см	1		170–180	50–60
Мраморный кекс	Решетка, форма для выпечки с отверстием посередине	1		160–170	60–70
Яблочный пирог	Решетка, форма ø 20 см	1		160–170	70–80
Домашняя пицца, 1,0–1,2 кг	Универсальный противень	1		190–210	13–18

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.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Фруктовый пирог с крошкой, 0,8–1,2 кг	Решетка, форма для запекания 24 см	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

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 32 2/19/2019 3:50:55 PM

Двойное приготовление — режим конвекция эко

Для экономии энергии можно использовать режим конвекция эко в верхней или нижней зоне.

Время приготовления блюд этой категории указано без учета предварительного прогрева, который не рекомендуется выполнять в целях экономии электроэнергии.

Верхняя зона

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Лазанья	Решетка, форма для запекания 22–24 см	4	180–200	30–45
Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	Универсальный противень	4	200–210	25–35
Замороженные дольки картофеля	Универсальный противень	4	200–210	25–35
Запеченная говяжья вырезка	Решетка + Универсальный противень	4 4	170–180	60–80

Нижняя зона

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Мраморный кекс	Решетка, форма для выпечки с отверстием посередине	1	170–180	60–70
Голландский кекс	Решетка, форма для выпечки голландского кекса 24 см	1	170–180	50–60
Картофель в мундире	Универсальный противень	1	190–200	70–90
Замороженная пицца	Решетка	1	200–210	25–30

Программы режима Автоматическое приготовление

⚠ **ВНИМАНИЕ**

Легко портящиеся продукты (например, молоко, яйца, рыба, мясо или птица) не должны находиться в духовом шкафу более 1 часа до начала приготовления. Кроме того, их необходимо извлекать сразу же после завершения приготовления. Употребление испорченных продуктов может вызвать пищевое отравление.

Режим единой камеры

В следующей таблице представлены 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 режима Автоматическое приготовление 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 режима Автоматическое приготовление.

⚠ **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 воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение 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 воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 33 2/19/2019 3:50:55 PM

Рекомендации по приготовлению

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
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, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
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, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 5	Рататуй	1,2–1,5	Решетка	3
		Выложите все ингредиенты рататуя в огнеупорную кастрюлю с крышкой. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение 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 диаметром 24–26 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 7	Круассан	0,3–0,4	Универсальный противень	3
		Сделайте круассаны (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
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 воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
A 9	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 воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 10	Лоранский пирог	1,2–1,5	Решетка	2
		Приготовьте тесто для лоранского пирога и выложите его в круглую форму для пирога диаметром 25 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
A 11	Белый хлеб	0,6–0,7	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 12	Зерновой хлеб	0,8–0,9	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 13	Булочки	0,3–0,5	Универсальный противень	3
		Сделайте булочки (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в духовой шкаф.		

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 34 2/19/2019 3:50:55 PM

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 14	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, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 15	Сконы (булочки)	0,5–0,6	Универсальный противень	3
		Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее сконы (диаметром 5–6 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
A 16	Бисквит	0,5–0,6	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в круглую черную металлическую форму для выпечки (диаметром 26 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 17	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 воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 18	Голландский кекс	0,7–0,8	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 19	Брауни (шоколадный пирог)	0,7–0,8	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в жаропрочную форму размером 20–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 20	Запеченная говяжья вырезка	0,8–1,3	Решетка	2
			Универсальный противень	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	0,8–1,3	Решетка	2
			Универсальный противень	1
		Посолите мясо и приправьте его специями, а затем поставьте в холодильник на 1 час. Выложите на решетку жирной стороной вверх.		
A 22	Жареные бараньи отбивные с травами	0,4–0,9	Решетка	4
			Универсальный противень	1
		Замаринуйте бараньи отбивные с травами и специями, а затем выложите их на решетку.		
A 23	Ножка ягненка с косточкой	1,0–1,5	Решетка	3
			Универсальный противень	1
		Замаринуйте мясо ягненка, а затем выложите на решетку.		
A 24	Жареная свинина с хрустящей корочкой	0,8–1,3	Решетка	3
			Универсальный противень	2
		Выложите свинину жирной стороной вверх на решетку.		
A 25	Свиные ребрышки	0,8–1,3	Решетка	3
			Универсальный противень	3
		Выложите свиные ребрышки на решетку.		

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 35 2/19/2019 3:50:56 PM

Рекомендации по приготовлению

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 26	Курица целиком	1,0–1,5	Решетка	2
			Универсальный противень	1
		Промойте и почистите курицу. Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Выложите грудкой вниз на решетку, переверните после звукового сигнала.		
A 27	Куриная грудка	0,5–1,0	Решетка	4
			Универсальный противень	1
		Замаринуйте грудки, а затем выложите их на решетку.		
A 28	Куриные ножки	0,5–1,0	Решетка	4
			Универсальный противень	1
		Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.		
A 29	Утиная грудка	0,3–0,8	Решетка	4
			Универсальный противень	1
		Выложите утиные грудки жирной стороной вверх на решетку. Первый параметр предназначен для средней прожарки, второй параметр — для полной прожарки.		
A 30	Запеченное филе форели	0,3–0,8	Универсальный противень	4
		Выложите филе форели кожицей вверх на универсальный противень.		
A 31	Форель	0,3–0,8	Решетка	4
			Универсальный противень	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 кожице ножом. Смажьте маслом и натрите солью.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 32	Камбала	0,3–0,8	Универсальный противень	3
		Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и положите на нее камбалу. Сделайте неглубокие надрезы ножом.		
A 33	Стейк из лосося/филе лосося	0,3–0,8	Решетка	4
			Универсальный противень	1
		Помойте и почистите филе или стейки. Выложите филе на решетку кожей вверх.		
A 34	Жареные овощи	0,3–0,8	Универсальный противень	4
		Промойте и нарежьте цукини, баклажан, перец, лук и томаты черри ломтиками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите по универсальному противню.		
A 35	Запеченные половинки картофеля	0,5–1,0	Универсальный противень	3
		Разрежьте крупные картофелины (весом 200 г каждая) пополам вдоль. Выложите на универсальный противень срезом вверх, смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями.		
A 36	Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	0,3–0,8	Универсальный противень	3
		Равномерно распределите замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу по универсальному противню.		
A 37	Замороженные дольки картофеля	0,3–0,8	Универсальный противень	3
		Равномерно распределите замороженные дольки картофеля по универсальному противню.		
A 38	Замороженная пицца	0,3–0,8	Решетка	3
		Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение 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.		

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 36 2/19/2019 3:50:56 PM

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 39	Домашняя пицца	0,8–1,3	Универсальный противень	2
		Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на универсальный противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
A 40	Расстойка теста	0,3–0,8	Решетка	2
		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 нижнюю зону или использовать обе зоны одновременно.
Для каждой программы указаны порции продуктов, весовые диапазоны и приведены 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 режима Автоматическое приготовление для режима двойного приготовления 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 режима Автоматическое приготовление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

1. Верхняя зона

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
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 воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение 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, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 3	Куриные ножки	0,5–1,0	Решетка	4
			Универсальный противень	4
		Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.		

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 37 2/19/2019 3:50:56 PM

Рекомендации по приготовлению

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 4	Запеченные половинки картофеля	0,5–1,0	Универсальный противень	4
		Разрежьте крупные картофелины (весом 200 г каждая) пополам вдоль. Выложите на универсальный противень срезом вверх, смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями.		
A 5	Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	0,3–0,8	Универсальный противень	4
		Равномерно распределите замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу по универсальному противню.		

2. Нижняя зона

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 1	Яблочный пирог	1,2–1,4	Решетка	1
		Подготовьте и выложите все ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки диаметром 24–26 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 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 воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
A 3	Лоранский пирог	1,2–1,5	Решетка	1
		Приготовьте тесто для лоранского пирога и выложите его в круглую форму для пирога диаметром 25 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
A 4	Замороженная пицца	0,3–0,8	Решетка	1
		Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение 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 5	Домашняя пицца	0,8–1,3	Универсальный противень	1
		Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на универсальный противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		

3. Двойное приготовление

Можно выбрать одну автоматическую программу для нижней и верхней зон и готовить одновременно.

⚠ **ВНИМАНИЕ**

При использовании только верхней или нижней зоны вентилятор и нагревательный элемент другой зоны могут работать для обеспечения оптимальной производительности. Неиспользуемая зона не должна использоваться в каких-либо иных целях.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 38 2/19/2019 3:50:56 PM

Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350-1

1. Выпечка

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

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Пирожки	Универсальный противень	3		165	23–28
		3		155	25–35
		1+3		155	30–35
Песочное печенье	Универсальный противень + Универсальный противень	1+3		140	30–35
Низкокалорийный бисквит	Решетка + Форма для выпечки с защелкой (С темным покрытием, ø 26 см)	2		160	30–35
		2		160	35–40
		1+4		155	40–45
Яблочный пирог	Решетка + 2 Формы для выпечки с защелкой * (С темным покрытием, ø 20 см)	2, при расположении по диагонали		160	70–80
	Универсальный противень + Решетка + 2 Формы для выпечки с защелкой ** (С темным покрытием, ø 20 см)	1+3		160	80–90

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

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

2. Приготовление в режиме гриль

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

Тип блюда	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.)	1й: 15–18 2й: 5–8

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

3. Жарка

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Целая курица *	Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		200	65–80 *

* По истечении половины времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 39 2/19/2019 3:50:57 PM

Рекомендации по приготовлению

Коллекция популярных рецептов для программ режима Автоматическое приготовление

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 тщательно 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 запеките. 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 запеките. 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 запеките.

Яблочный пирог

Ингредиенты

- **Тесто**: 275 г муки, 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, 1/2 ст. л. корицы, 50 г изюма без косточек, 2 ст. л. панировочных сухарей

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 40 2/19/2019 3:50:57 PM

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 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 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 кубиками размером приблизительно 3/4 x 3/4 см. Полейте яблоки лимонным соком и тщательно перемешайте. Промойте и высушите изюм. Добавьте к яблокам сахар, корицу и изюм. Тщательно 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.

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 пирога (диаметром 25 см), предварительно смазанную маслом. Проколите основание пирога вилкой в нескольких местах. Смешайте яйца, сливки, густую сметану, сыр, соль и перец. Выложите получившуюся смесь в форму с тестом и запеките.

Фруктовый пирог с крошкой

Ингредиенты

- Посыпка: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 г соли, 2 г молотой корицы
- Фрукты: 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.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 41 2/19/2019 3:50:57 PM

Рекомендации по приготовлению

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
- **Посыпка**: 400 г нарезанных ломтиками овощей (баклажан, цукини, лук, помидоры), 100 г ветчины или бекона (нарезанного небольшими кусочками), 100 г тертого сыра

Способ приготовления: Насыпьте муку в миску, 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 °C, 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 запеките.

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 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 время 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 время от 30 минут до 1 часа.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 42 2/19/2019 3:50:57 PM

Обслуживание

Очистка

Для облегчения очистки духового шкафа выполняйте данную процедуру регулярно.

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

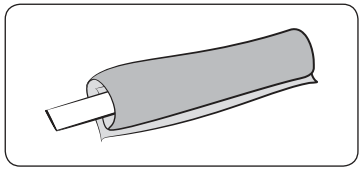
Мойте принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо полотенцем. Для удаления въевшихся загрязнений замочите принадлежности в теплой мыльной воде на 30 минут, а затем вымойте их.

Поверхность, покрытая каталитической эмалью (только для соответствующих моделей)

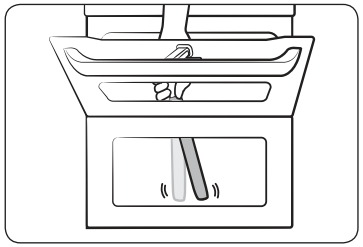
Съемные детали устройства покрыты темно-серой каталитической эмалью. На них могут попадать брызги масла и жира, разлетающиеся под действием циркулирующего воздуха в режиме Convection (Конвекция). Однако при температуре 200 °C и выше эти загрязнения сгорают.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите внутренние поверхности духового шкафа.
3. Включите режим Convection (Конвекция), установив самую высокую температуру, на один час.

Дверца



1. Намотайте влажную ткань на палочку.

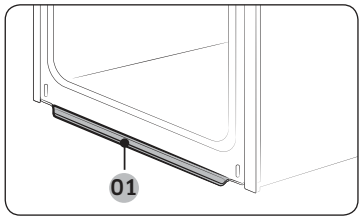


2. Расстелите под дверцей полотенце.
3. Очистите дверцу.
4. Нанесите моющее средство на ткань и повторите очистку.
5. Протрите сухой тканью оставшуюся влагу и пену.

ВНИМАНИЕ

Не снимайте дверцу для очистки.

Водосборник



01 Водосборник

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

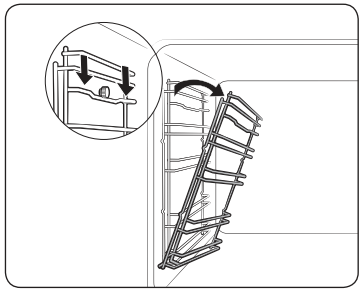
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

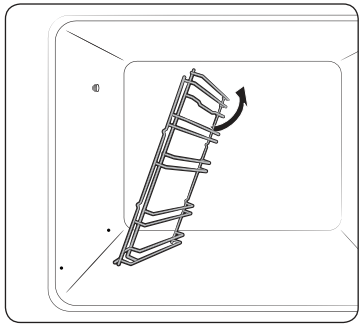
NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 43 2/19/2019 3:50:58 PM

Обслуживание

Боковые решетки (только для соответствующих моделей)



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



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

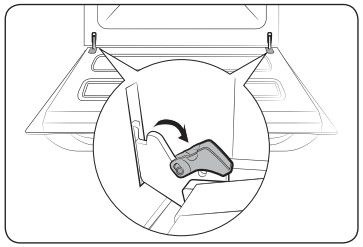
ПРИМЕЧАНИЕ

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

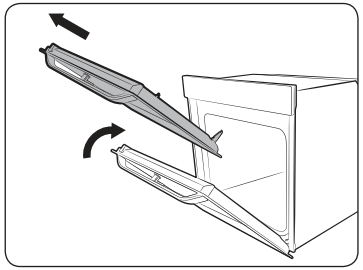
Снятие дверцы

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

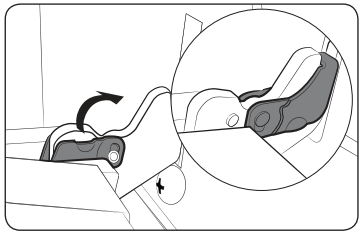
Дверца духового шкафа тяжелая.



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.

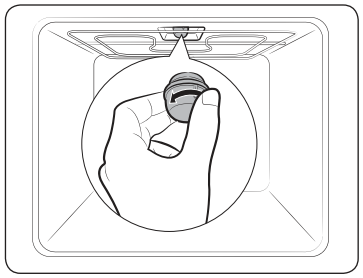


3. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки дверцы на место. Убедитесь, что зажимы на обеих петлях полностью закрыты.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 44 2/19/2019 3:50:59 PM

Замена

Лампы

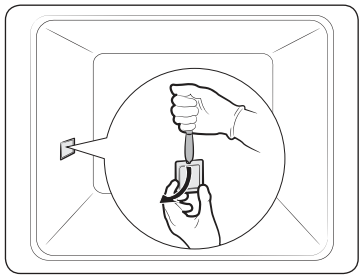


1. Снимите стеклянный колпачок, повернув его против часовой стрелки.
2. Замените лампочку.
3. Очистите стеклянный колпачок.
4. После завершения очистки выполните действия шага 1 в обратном порядке для установки колпачка на место.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Перед заменой лампы выключите духовой шкаф и отключите кабель питания.
- Используйте только лампы мощностью 25–40 Вт / 220–240 В с жаростойкостью 300 °C. 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 удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Проблема	Причина	Решение
Кнопки не функционируют должным образом.	• В пространство между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет • Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага • Включена функция блокировки	• Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку. • Удалите влагу и повторите попытку. • Проверьте, включена ли функция блокировки.
Время не отображается.	• Электропитание не подается	• Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф не работает.	• Электропитание не подается	• Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	• Устройство отключено от розетки электросети	• Подключите устройство к электросети.
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	• Непрерывное приготовление в течение длительного времени • Вентилятор системы охлаждения не работает • Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией • К одной розетке электросети подключено сразу несколько приборов	• После завершения длительного процесса приготовления дайте духовому шкафу остыть. • Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы. • При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке. • Используйте отдельную розетку электросети для подключения устройства.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 45 2/19/2019 3:51:00 PM

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
На духовой шкаф не подается питание.	• Электропитание не подается	• Проверьте, подается ли питание на устройство.
Внешняя поверхность духового шкафа слишком сильно нагревается во время работы.	• Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией	• При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
Дверца плохо открывается.	• 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.	• Лампа включается, а затем выключается • Во время приготовления на поверхность лампы попали посторонние вещества	• Лампа выключается автоматически по прошествии определенного периода времени для экономии электроэнергии. Чтобы включить ее снова, нажмите кнопку Освещение духового шкафа. • 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 • Используется розетка электросети без заземления	• 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.		

Проблема	Причина	Решение
Яркость освещения в духовом шкафе постоянно меняется.	• Уровень яркости освещения зависит от выходной мощности	• Изменение уровня выходной мощности во время приготовления не является неисправностью, поэтому не стоит беспокоиться.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	• Вентилятор продолжает работать определенный период времени в автоматическом режиме для вентиляции воздуха внутри духового шкафа	• Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.
Духовой шкаф не производит нагрев.	• Дверца открыта • Заданы неправильные параметры работы духового шкафа • Если перегорел предохранитель на домашнем распределительном щите или сработал автоматический выключатель	• Закройте дверцу и выполните перезапуск устройства. • Перейдите к главе, посвященной управлению устройством, и выполните сброс параметров духового шкафа. • Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика.
Во время работы из устройства выходит дым.	• В начале эксплуатации устройства • На нагревательный элемент попали остатки пищи	• 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. • Дайте духовому шкафу полностью остыть и удалите с нагревательного элемента остатки пищи.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 46 2/19/2019 3:51:00 PM

Проблема	Причина	Решение
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	• Используется нежаропрочная посуда из пластмассы или других материалов	• Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	• Дверца часто открывается во время приготовления	• 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.
Функция очистки паром не работает.	• Это происходит, потому что температура внутри духового шкафа еще слишком высокая	• Дайте духовому шкафу остыть, а затем включите эту функцию.
Режим двойного приготовления не работает.	• Разделитель установлен неправильно	• Прежде чем продолжить использование, установите разделитель надлежащим образом.
Режим единой камеры не работает.	• В духовой шкаф установлен разделитель	• Прежде чем продолжить использование, извлеките разделитель.
В камере, которая не используется в режиме двойного приготовления, работает вентилятор (или высокая температура камеры).	• Для достижения наилучшей производительности и результатов приготовления могут работать вентилятор и нагревательный элемент неиспользуемой камеры	• Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.

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	
C-F0	Отсутствие связи между основной и вспомогательной печатной платой	
C-F2	Проблемы со связью между сенсорным элементом управления <-> основным или вспомогательным микроконтроллером	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-d0	Неисправность в работе кнопки 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 удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 47 2/19/2019 3:51:00 PM

Устранение неисправностей

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	Автоматическое выключение 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.

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящие инструкции могут быть изменены без предварительного уведомления.

Размеры (Ш x В x Г)	Внешние	595 x 595 x 570 мм
Объем		75 л
Вес	Нетто	NV75R5641RS: 41,7 кг NV75R5641RB: 41,4 кг
Входное напряжение		230–240 В пер. тока, 50 Гц
Максимальная полезная выходная мощность		3650–3950 Вт

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 48 2/19/2019 3:51:00 PM

Приложение

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие 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)	1,05 0,71
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	NV75N7546RB, NV75N7546RS
Индекс энергетической эффективности EElcavity для каждой камеры	81,6
Класс энергетической эффективности для каждой камеры	A+
Потребление энергии за цикл для каждой камеры в стандартном режиме	1,05 кВт·ч
Потребление энергии за цикл для каждой камеры в режиме с принудительной циркуляцией воздуха	0,71 кВт·ч
Количество камер	1
Источник нагрева	электрический
Объем духового шкафа	75 л
Тип духового шкафа	встроенный
Вес духового шкафа	NV75R5641RS: 41,7 кг NV75R5641RB: 41,4 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

NV75R5641RS_NV75R5641RB_WT_DG68-01165A-00_RU.indd 49 2/19/2019 3:51:01 PM

Заметки

Заметки

SAMSUNG

EAC

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	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)
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support

DG68-01165A-00