

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации и установке

NV75T9979CD / NV75T9879CD



SAMSUNG

Содержание

Использование руководства	3	Избранное	26
В данном руководстве используются следующие обозначения	3	Таймер	27
Инструкции по технике безопасности	3	Очистка	28
Важные меры предосторожности	3	Настройки	30
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	6	Блокировать	31
Функция автоматической экономии энергии	6	Рекомендации по приготовлению	32
Установка	7	Приготовление вручную	32
Комплектация	7	Программы режима Автоматическое приготовление	40
Подключение к источнику питания	8	Специальная функция	48
Установка в отсек кухонной мебели	8	Пробные блюда	49
Подготовка к использованию	11	Коллекция популярных рецептов для программ режима Автоматическое приготовление	51
Панель управления	11	Обслуживание	54
Начальные установки	12	Очистка	54
Запах нового духового шкафа	13	Замена	57
Интеллектуальная система безопасности	13	Устранение неисправностей	58
Плавно закрывающаяся дверца (бережно, безопасно и бесшумно)	13	Контрольные пункты	58
Сборка контейнера для приготовления на пару (только для соответствующих моделей)	13	Информационные коды	60
Принадлежности	14	Технические характеристики	61
Емкость для воды	15	Приложение	62
Использование	16	Уведомление о ПО с открытым исходным кодом	63
Режимы духового шкафа	16		
Режимы приготовления с применением пара	18		
Режимы двойного приготовления	20		
Приготовление с использованием термощупа (только для соответствующих моделей)	22		
Специальная функция	23		
Функция Healthy cook (только для соответствующих моделей)	25		
Автоматическое приготовление	25		

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.

В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций.

Инструкции по технике безопасности

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. Информация относительно устройств, оснащенных системой пиролизической очистки: некоторые животные, особенно птицы, могут быть чувствительны к испарениям и локальным колебаниям температуры, имеющим место во время пиролизической очистки. В это время животные должны находиться в подходящем, хорошо проветриваемом месте.

Проветривайте помещение во время пиролизической очистки и после ее завершения.

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.

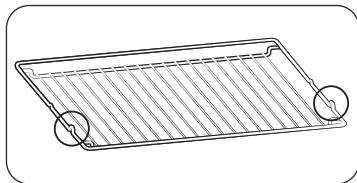
Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

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.

Если в сети происходит скачок напряжения, устройство автоматически отключается, чтобы предотвратить возможные повреждения. Как только напряжение возвращается к стандартному диапазону, устройство начинает работать в обычном режиме.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не следует выполнять подключение духового шкафа, если он был поврежден при транспортировке.

Подключение данного устройства к сетевому источнику питания должно выполняться электриком, имеющим соответствующую квалификацию.

В случае неисправности или поломки устройства его эксплуатацию следует прекратить.

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

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

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

Перед проведением ремонта или очистки следует отключать устройство от сети.

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

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

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

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

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

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

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

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

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

Инструкции по технике безопасности

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.

Установка

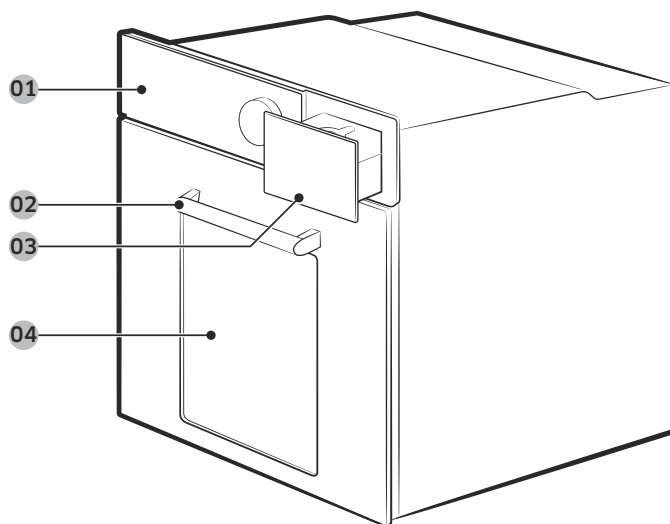
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Установка 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.
- Устройство предназначено для использования на высоте до 2000 метров над уровнем моря.

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.

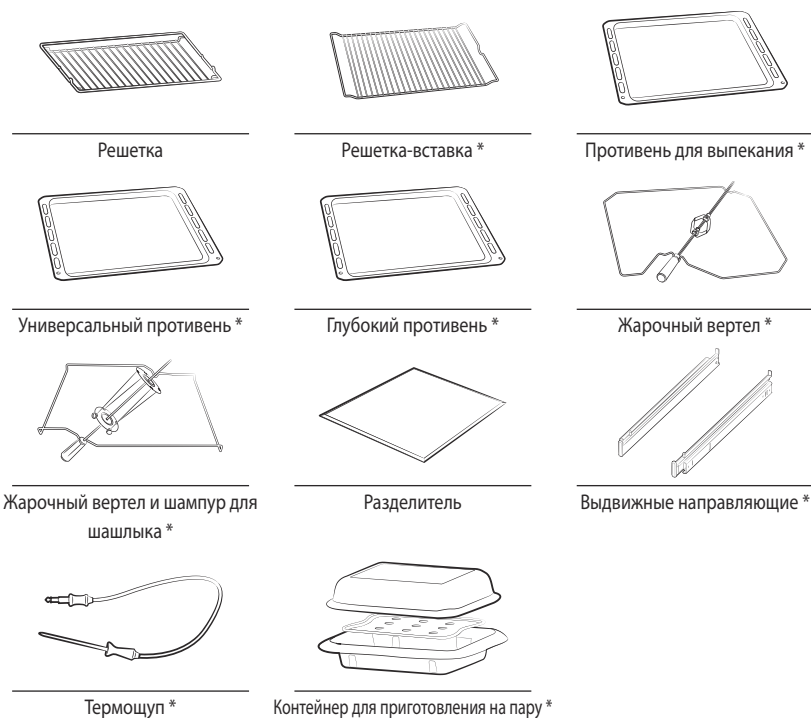
Внешний вид устройства



- 01 Панель управления 02 Ручка дверцы 03 Емкость для воды
04 Дверца

Принадлежности

В комплект поставки духового шкафа входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить различные блюда. Данные аксессуары входят в комплектацию. Принадлежности могут отличаться в зависимости от модели.



📖 ПРИМЕЧАНИЕ

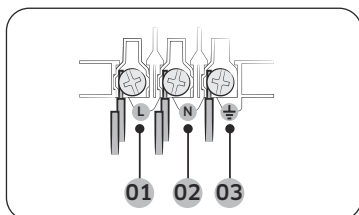
Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Перед использованием программы пиролизической очистки снимите блокировку от детей, чтобы избежать закупорки вентиляционных отверстий, которые могут привести к нагреву дверцы.

Установка

Подключение к источнику питания



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

Подключите кабель питания духового шкафа к розетке электросети. Если штепсельная розетка недоступна по причине допустимых ограничений тока, используйте многополюсный выключатель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм) в соответствии с требованиями техники безопасности. Используйте кабель питания типа H05 RR-F или H05 VV-F с минимальным сечением 1,5–2,5 мм² и достаточной длины.

Номинальный ток (А)	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

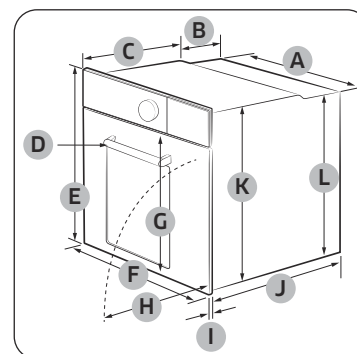
Не наступайте на провода, не допускайте их перекручивания и держите их на достаточном расстоянии от нагревающихся частей духового шкафа.

Установка в отсек кухонной мебели

При установке духового шкафа в отсек встроенной мебели его пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны соответствовать требованиям касательно устойчивости к температуре, приведенным в стандарте EN 60335. Компания Samsung не несет ответственности за повреждение мебели в результате нагревания духового шкафа.

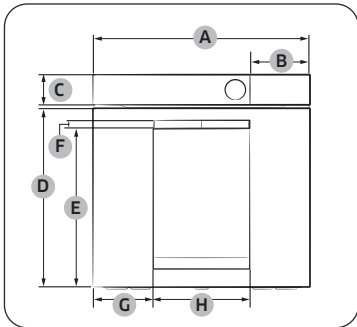
Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию духового шкафа. Для этого оставьте зазор, составляющий примерно 50 мм, между нижней полкой и стенкой отсека. При установке духового шкафа под варочной панелью следуйте инструкциям по установке для варочной панели.

Необходимые размеры для установки



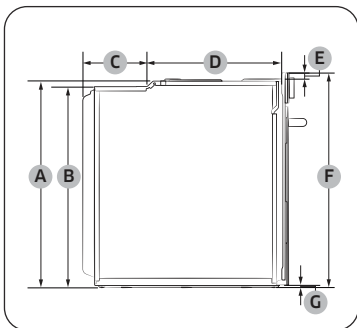
Духовой шкаф (мм)

A	560	G	Макс. 507,5
B	177	H	Макс. 494
C	372	I	21
D	Макс. 50	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559



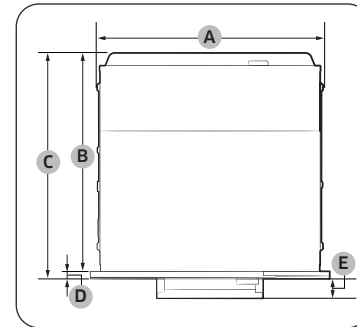
Духовой шкаф (мм)

A	595	E	439
B	163	F	22
C	85	G	165
D	495,5	H	264



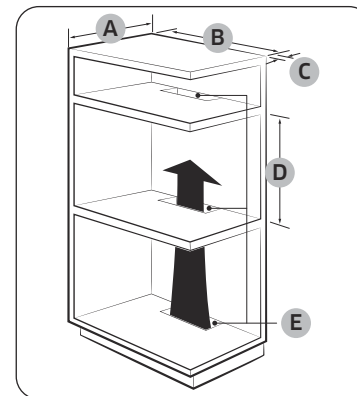
Духовой шкаф (мм)

A	579	E	17
B	559	F	596
C	177	G	7
D	372		



Духовой шкаф (мм)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



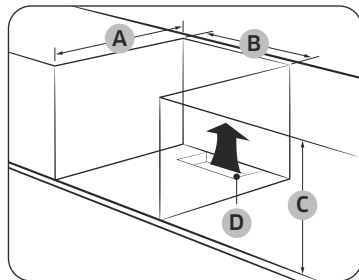
Отсек встроенной мебели (мм)

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.

Установка



Шкаф под раковинной (мм)

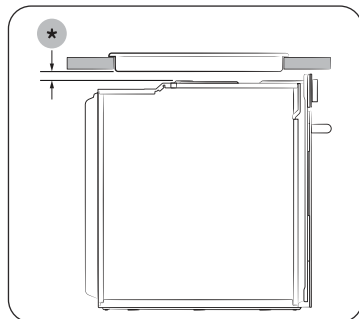
A	Мин. 550
B	Мин. 560
C	Мин. 600
D	Мин. 460 x мин. 50

ПРИМЕЧАНИЕ

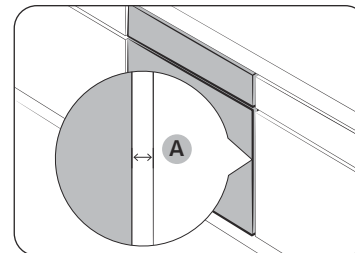
- Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия (D), обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.
- Требования к минимальной высоте (C) указаны для установки только духового шкафа.

Установка с варочной панелью

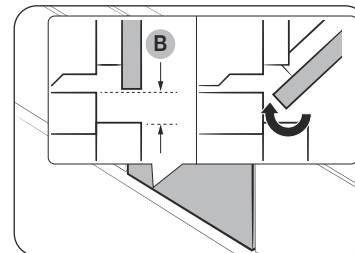
Для установки варочной панели на верхнюю часть духового шкафа см. требования к пространству для монтажа в руководстве по установке варочной панели (*).



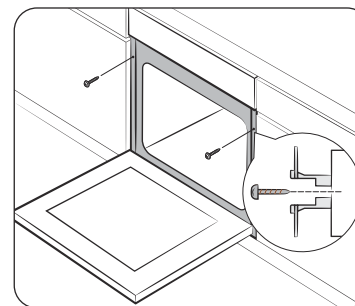
Установка духового шкафа



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



Также оставьте зазор (B) не менее 2 мм, чтобы дверца легко открывалась и закрывалась.



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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

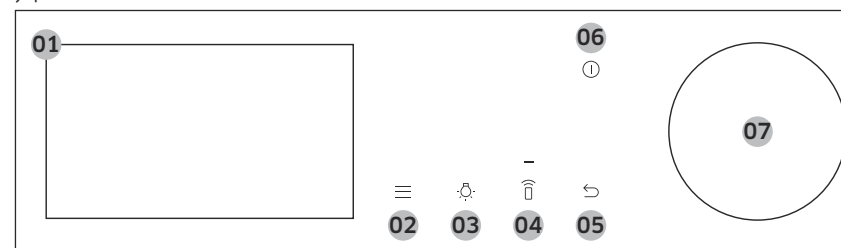
📄 ПРИМЕЧАНИЕ

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

Подготовка к использованию

Панель управления

Панель управления духового шкафа оснащена сенсорным дисплеем, круговым переключателем и сенсорными кнопками. Ознакомьтесь с приведенной информацией, чтобы узнать больше о панели управления.



01 Сенсорный дисплей	Отображает меню, информацию и данные о ходе приготовления. Для перехода между меню и списками проведите пальцем по дисплею. Чтобы выбрать нужный пункт меню, коснитесь его.
02 Дополнительные функции	Нажмите, чтобы открыть меню Дополнительные функции.
03 Освещение	Нажмите для включения или отключения освещения духового шкафа.
04 Функция Smart Control	Нажмите для включения или выключения Функция Smart Control. 📄 ПРИМЕЧАНИЕ Перед использованием этой функции необходимо установить подключение типа Функция Easy Connection.
05 Назад	Нажмите для перемещения к предыдущему экрану.
06 Питание	Нажмите для включения или выключения экрана. 📄 ПРИМЕЧАНИЕ Выключить духовой шкаф в то время, как его дверца открыта, можно только с помощью кнопки Питание.
07 Круговой переключатель	Для перехода между меню и списками поворачивайте переключатель влево и вправо. Выбранный элемент меню или списка будет подчеркнут. Нажмите на переключатель, чтобы выбрать подчеркнутый элемент.

Подготовка к использованию

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Начальные установки

При первом включении устройства на дисплее отображается экран приветствия и логотип Samsung. Следуйте указаниям на экране для завершения процесса начальной настройки. Начальные установки можно изменить позже на экране Настройки.

1. На экране приветствия нажмите **Начать настройку**.
2. Выберите язык.
 - a. Проведите пальцем по экрану вверх или вниз и нажмите на необходимый язык.
 - b. Коснитесь пункта **Вперед**.
3. Примите **Условия** и **Политика конфиденциальности**.
4. Подключите свое устройство к приложению SmartThings.
 - a. На экране Мобильный интерфейс нажмите **Вперед**.
 - b. Отсканируйте QR-код на дисплее с помощью смартфона и следуйте инструкциям на экране телефона, чтобы завершить подключение.
 - Если вы не хотите выполнять этот шаг, нажмите **Пропустить** и подключитесь через Wi-Fi. (См. шаг 5.)
 - c. После получения сообщения об успешном подключении нажмите **ОК** и установите часовой пояс. (См. шаг 6.)
5. Подключитесь к сети Wi-Fi.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы не хотите выполнять этот шаг, нажмите **Пропустить** и установите часовой пояс, дату и время. (См. шаги 6–8.)

- a. Нажмите на свою сеть Wi-Fi в списке.
 - Если список не отображается, нажмите **Сканировать**.
 - Нажмите **Добавить сеть**, если хотите добавить сеть Wi-Fi вручную.
 - Если сеть Wi-Fi защищена паролем, введите его с клавиатуры и нажмите **Подключить**.
 - b. После подключения к сети Wi-Fi нажмите **Вперед**.
6. Выберите часовой пояс.
 - a. Проведите пальцем по экрану вверх или вниз и выберите свой часовой пояс.
 - b. Коснитесь пункта **Вперед**.

7. Установить дату.
 - a. Выберите день, месяц и год.
 - b. Коснитесь пункта **Вперед**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Пропустите этот шаг, если вы подключили устройство к приложению SmartThings или сети Wi-Fi.

8. Установите время.
 - a. Выберите часы и минуты.
 - b. Коснитесь пункта **Вперед**.


ПРИМЕЧАНИЕ

Пропустите этот шаг, если вы подключили устройство к приложению SmartThings или сети Wi-Fi.

9. Нажмите **Готово**, чтобы завершить настройку.
 - Отобразится экран Подсказки при первом запуске. Вы можете нажать **УЗНАТЬ БОЛЬШЕ**, чтобы ознакомиться с рекомендациями, или **ПОЗЖЕ**, чтобы пропустить этот шаг.

Настройка постоянного отображения экрана

Экран автоматически отключается через определенное время. Если вы хотите, чтобы экран оставался включенным все время, следуйте приведенным ниже инструкциям.

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Настройки**.
2. На экране Настройки нажмите **Дисплей**.
3. На экране Дисплей нажмите **Превышение времени ожидания**.
4. Проведите пальцем вверх, чтобы переместиться вниз по списку параметров, после чего нажмите **Всегда включено**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- В зависимости от выбранных настроек потребление электроэнергии может увеличиться.
- Если для времени ожидания установлено значение **Всегда включено**, яркость ЖК-дисплея автоматически переключается на уровень 2, если в течение 3 минут не выполняется никаких действий.
- Параметр **Всегда включено** доступен, только если для заставки установлено значение Вкл.

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 Обычный, установив температуру 200 °С, на один час. Эта процедура позволит сжечь все вещества, оставшиеся в духовом шкафу после изготовления.
3. По завершении выключите духовой шкаф.

Интеллектуальная система безопасности

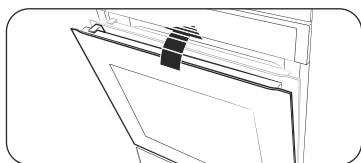
При открытии дверцы работающего духового шкафа включается освещение камеры, а вентилятор и нагревательные элементы выключаются. Это позволяет избежать травм, например ожогов, и уменьшить потребление электроэнергии. Такой принцип работы не означает неисправность системы. Чтобы возобновить работу духового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

Плавно закрывающаяся дверца (бережно, безопасно и бесшумно)

Встроенный духовой шкаф Samsung оснащен специальной дверцей для бережного, безопасного и бесшумного закрывания.

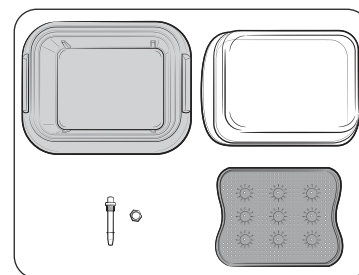
Петли особой конструкции придерживают дверцу за несколько сантиметров до полного закрытия, замедляя ее движение. Это превосходное конструкторское решение обеспечивает дополнительное удобство, позволяя закрывать дверцу бесшумно и плавно.

(Наличие данной функции зависит от модели духового шкафа.)



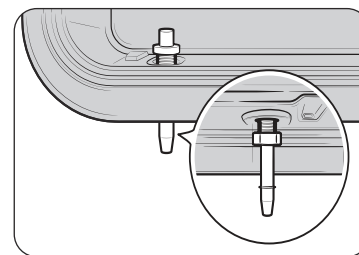
Под углом приблизительно в 15 градусов дверца начинает двигаться плавно и приходит в полностью закрытое положение примерно за 5 секунд.

Сборка контейнера для приготовления на пару (только для соответствующих моделей)

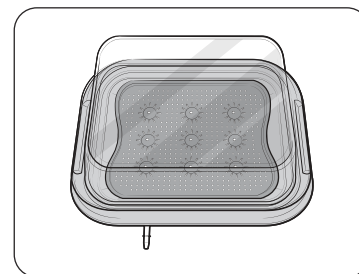


1. Проверьте и убедитесь, что все детали контейнера для приготовления на пару в наличии.

- Детали контейнера: стеклянная крышка, металлическая кастрюля, паровой лоток и паровая форсунка.



2. Вставьте паровую форсунку в отверстие на правой задней стороне металлической кастрюли, после чего зафиксируйте ее с помощью гайки из комплекта.

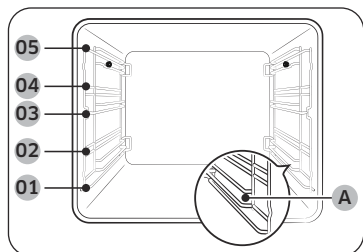


3. Поместите паровой лоток в металлическую кастрюлю, после чего закройте ее стеклянной крышкой, чтобы контейнер можно было использовать в духовке.

Подготовка к использованию

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 | (A) Уровень для
контейнера для
приготовления
на пару |

- При установке принадлежностей следует правильно располагать их внутри духового шкафа.
- **Уровень для контейнера для приготовления на пару (A)** предназначен только для соответствующего контейнера. Не устанавливайте этот контейнер на какой-либо другой уровень и не ставьте другие принадлежности на **уровень для контейнера для приготовления на пару (A)**.
- 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.
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 в режиме гриля необходимо отвинтить ручку с вертела.
Жарочный вертел и шампур для шашлыка *	Установите противень на уровень 1, чтобы в него стекал сок; при приготовлении большой порции мяса противень можно поставить на дно духового шкафа. Не рекомендуется использовать вертел для приготовления мясных блюд весом более 1,5 кг. <ol style="list-style-type: none"> 1. Насадите на вертел кусок мяса. На тупой конец вертела можно навинтить ручку, чтобы было легче вставлять его в мясо. 2. По краям можно положить слегка отваренный картофель и овощи. 3. Установите подставку на средний уровень V-образным выступом вперед. Установите вертел на подставку острым концом к задней стенке камеры духового шкафа и осторожно двигайте его вперед до тех пор, пока он не войдет во вращающийся механизм на задней стенке камеры. Тупой конец вертела должен располагаться на V-образном выступе. (На вертеле есть два выступа, которые должны располагаться ближе к дверце духового шкафа, предотвращая выдвигание вертела вперед. Выступы также служат фиксаторами для ручки.) 4. Перед началом приготовления отвинтите ручку. 5. После приготовления навинтите ручку обратно, чтобы было удобнее снимать вертел с подставки.

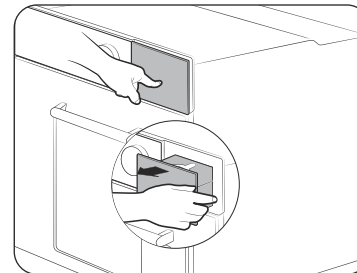
Разделитель	Разделитель предназначен для разделения духового шкафа на две отдельные зоны. Используйте разделитель для приготовления блюд в режиме Dual cook (Двойное приготовление). Не используйте разделитель для каких-либо других целей, кроме разделения камеры на две зоны. Не используйте разделитель в качестве полки.
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.
Термощуп*	Термощуп позволяет измерить температуру внутри готовящегося мяса. Следует использовать термощуп, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.
Контейнер для приготовления на пару*	Контейнер для приготовления на пару предназначен для использования только с режимами приготовления с применением пара. Устанавливайте контейнер для приготовления на пару только на соответствующем уровне и убедитесь, что он полностью вставлен в камеру и касается ее задней стенки. Контейнер для пара состоит из 4 отдельных деталей: стеклянной крышки, металлической кастрюли, парового лотка и паровой форсунки. Стеклянная крышка может использоваться для выпечки и запекания. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ <ul style="list-style-type: none"> • При работе с контейнером для приготовления на пару всегда надевайте кухонные рукавицы и будьте осторожны, чтобы не уронить его. • Резкие изменения температуры могут привести к повреждению или разрушению деталей из стекла.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

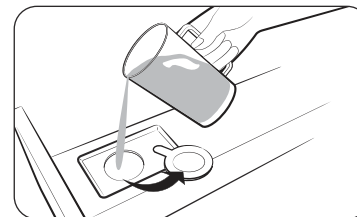
Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

Емкость для воды

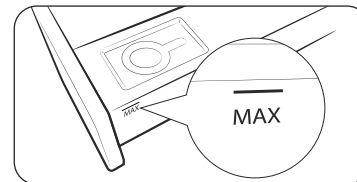
Емкость для воды используется для функций, связанных с применением пара. Перед приготовлением на пару емкость следует наполнить водой.



1. Емкость для воды находится в правом верхнем углу духового шкафа. Нажмите на емкость для воды, чтобы открыть и извлечь ее.

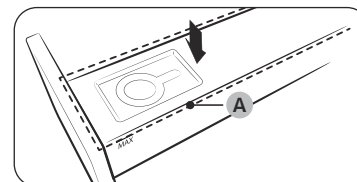


2. Откройте крышку емкости и налейте в нее 500 мл питьевой воды.
3. Закройте крышку и вставьте емкость для воды обратно.



📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Не заполняйте резервуар для воды выше отметки максимального уровня.

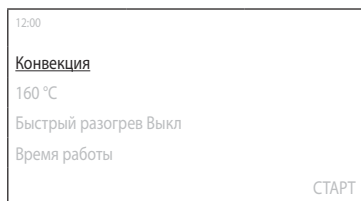


📖 ПРИМЕЧАНИЕ

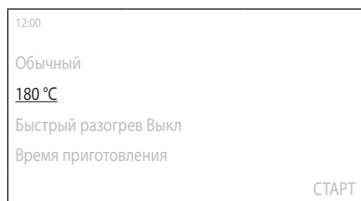
Перед использованием духового шкафа убедитесь, что верхняя крышка емкости для воды (A) закрыта.

Использование

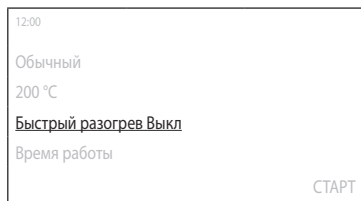
Режимы духового шкафа



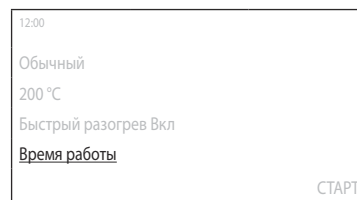
1. На главном экране нажмите **Конвекция**, чтобы выбрать желаемый режим приготовления. (Подробную информацию о каждом режиме см. в разделе **Описание режимов работы духового шкафа**).
 - Термощуп можно использовать не во всех режимах. Для приготовления блюд с использованием термощупа см. раздел **Приготовление с использованием термощупа (только для соответствующих моделей)**.



2. Установите необходимую температуру.
 - Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.



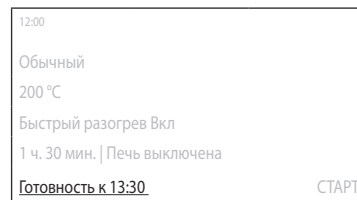
3. Настройте параметр Быстрый разогрев.
 - Стандартная настройка — Выкл.



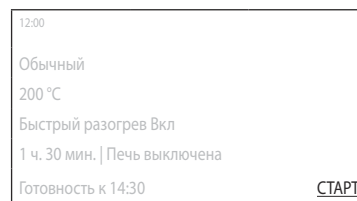
4. Нажмите **Время работы**, чтобы выбрать желаемое значение.
 - Максимальное время приготовления составляет 23 часа 59 минут.
5. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления.
 - Можно выбрать параметр **Печь выключена, Поддержание t°** или **Подогрев**.
 - Режим **Большой гриль** не поддерживает параметр **Подогрев**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы начали готовить, не установив время приготовления или не выбрав параметр **Поддержание t°**, то должны будете выключить духовой шкаф вручную.



6. Нажмите **Готовность к**, чтобы выбрать желаемое время завершения.
 - При установке времени приготовления отображается время окончания приготовления. (Например, **Готовность к 13:30**)












7. Нажмите **СТАРТ**.
 - Если вы не изменяли время завершения, духовой шкаф сразу же начнет приготовление.
 - В противном случае духовой шкаф автоматически настроит время начала, чтобы закончить приготовление в установленное время.

ПРИМЕЧАНИЕ



- В процессе приготовления пищи можно изменять температуру, настройку параметра Быстрый разогрев и время приготовления.
- Чтобы отменить приготовление во время готовки, нажмите **ВЫКЛ**, а затем **ОК**.
- По завершении приготовления на экране появятся параметры **+5 мин.** и **Добавить в избранное**.
 - Нажмите **+5 мин.**, чтобы продлить приготовление еще на 5 минут.
 - Нажмите **Добавить в избранное**, чтобы добавить часто используемые настройки в список избранного. Таким образом вы сможете легко применить те же настройки в следующий раз, когда будете готовить. (Для получения дополнительной информации см. раздел **Избранное**.)

Описание режимов работы духового шкафа

Режим		Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый разогрев	Термошуп
	Конвекция	30–275	160	0	0
		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.			
	Обычный	30–275	180	0	0
		Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд.			
	Большой гриль	100–300	220	X	X
		Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазани или гратена).			
	Экогриль	100–300	220	X	X
		Тепло поступает от гриля с малой площадью нагрева. Используйте этот режим для приготовления блюд, требующих меньше тепла, например рыбы и багетов с начинкой.			

Режим		Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый разогрев	Термошуп
	Гриль с обдувом	100–275	180	X	X
		Тепло поступает от двух верхних нагревательных элементов и распределяется с помощью вентилятора. Используйте этот режим для приготовления блюд из мяса или рыбы на гриле.			
	Нагрев сверху + конвекция	40–275	180	0	0
		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 лазани).			
	Нагрев снизу + конвекция	40–275	200	0	0
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления пиццы, выпекания хлеба или тортов.			
	Нагрев снизу	100–230	150	X	X
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента. Используйте этот режим в конце выпекания или приготовления для подрумянивания открытого пирога или пиццы снизу.			
	Профессиональная жарка	80–200	160	X	0
		В режиме Профессиональная жарка 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 блюд из говядины, птицы или рыбы.			

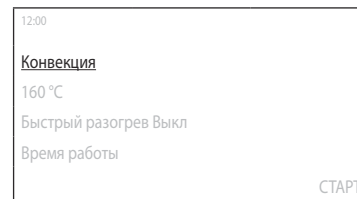
Использование

Режим		Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый разогрев	Термошуп
	Экоконвекция	30–275	160	X	O
		<p>В режиме Экоконвекция 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.</p> <p> ПРИМЕЧАНИЕ Режим нагрева Экоконвекция используется для определения класса энергоэффективности в соответствии с требованиями стандарта EN60350-1.</p>			

Режимы приготовления с применением пара

ВНИМАНИЕ!

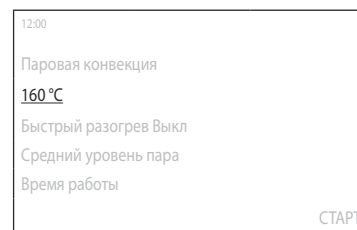
Перед использованием режимов приготовления с применением пара убедитесь, что емкость для воды заполнена.



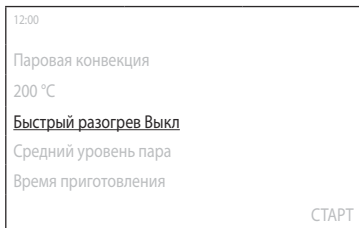
- На главном экране нажмите **Конвекция**, чтобы выбрать желаемый режим приготовления. (Подробную информацию о каждом режиме см. в разделе **Описание режимов приготовления с применением пара**.)
 - Если вы выбрали режим **Пароварка**, перейдите к шагу 5. (Шаги 2–4 не применяются в режиме **Пароварка**.)
 - Термошуп можно использовать не во всех режимах. Для приготовления блюд с использованием термошупа см. раздел **Приготовление с использованием термошупа (только для соответствующих моделей)**.

ПРИМЕЧАНИЕ

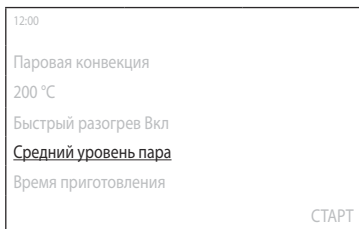
Режим **Пароварка** доступен только в соответствующих моделях.



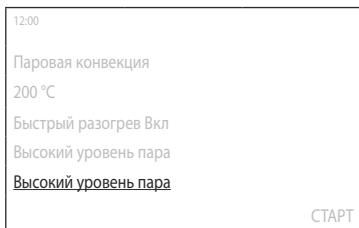
- Установите необходимую температуру.
 - Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.



3. Настройте параметр Быстрый разогрев.
- Стандартная настройка — Выкл.



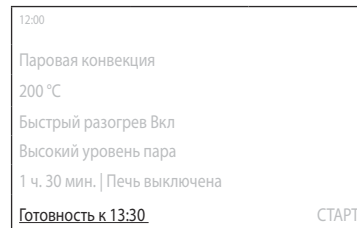
4. Установите мощность пара.
- Стандартная настройка — Средняя.



5. Нажмите **Время работы**, чтобы выбрать желаемое значение.
- Максимальное время приготовления составляет 23 часа 59 минут.
6. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления.
- Можно выбрать параметр **Печь выключена**, **Поддержание t°** или **Подогрев**.

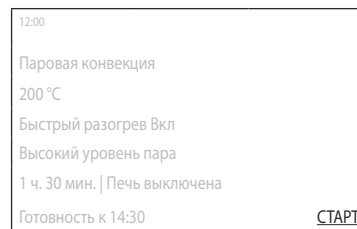
ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы начали готовить, не установив время приготовления или не выбрав параметр **Поддержание t°**, то должны будете выключить духовой шкаф вручную.



7. Нажмите **Готовность к**, чтобы выбрать желаемое время завершения.

- При установке времени приготовления отображается время окончания приготовления. (Например, **Готовность к 13:30**)



8. Нажмите **СТАРТ**.





- Если вы не изменяли время завершения, духовой шкаф сразу же начнет приготовление.
- В противном случае духовой шкаф автоматически настроит время начала, чтобы закончить приготовление в установленное время.

ПРИМЕЧАНИЕ

- В процессе приготовления пищи можно изменять температуру, настройку параметра Быстрый разогрев и время приготовления.
- Чтобы отменить приготовление во время готовки, нажмите **ВЫКЛ**, а затем **ОК**.
- По завершении приготовления на экране появятся параметры **+5 мин.** и **Добавить в избранное**.
 - Нажмите **+5 мин.**, чтобы продлить приготовление еще на 5 минут.
 - Нажмите **Добавить в избранное**, чтобы добавить часто используемые настройки в список избранного. Таким образом вы сможете легко применить те же настройки в следующий раз, когда будете готовить. (Для получения дополнительной информации см. раздел **Избранное**.)

Использование

Описание режимов приготовления с применением пара

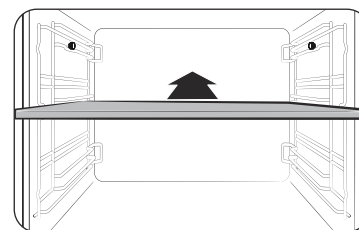
Режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый разогрев	Термошуп
 Пароварка *	-	-	X	X
 Паровая конвекция	120–275	160	O	O
	Тепло, выделяемое конвекционным нагревательным элементом и вентиляторами, непрерывно поддерживается горячим паром. Интенсивность пара может быть низкой, средней или высокой. Этот режим подходит для выпечки из слоеного или дрожжевого теста, хлеба и пиццы, а также обжаривания мяса и рыбы.			
 Паровой нагрев сверху + конвекция	120–275	180	O	O
	Тепло, выделяемое верхним нагревательным элементом и конвекционным нагревательным элементом, равномерно распределяется вентилятором по всей камере духового шкафа и поддерживается горячим паром. Этот режим подходит для жаренья блюд с хрустящей корочкой, например мяса, птицы или рыбы.			
 Паровой нагрев снизу + конвекция	120–275	200	O	O
	Тепло, выделяемое нижним нагревательным элементом и конвекционным нагревательным элементом, равномерно распределяется вентилятором по всей камере духового шкафа и поддерживается горячим паром. Этот режим подходит для выпекания блюд с хрустящей корочкой, например пиццы или яблочного пирога.			

ПРИМЕЧАНИЕ

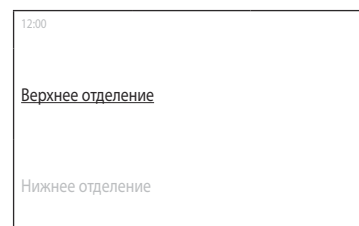
- Наличие режимов, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.
- При готовке в этих режимах всегда заливajte в емкость для воды свежую воду.

Режимы двойного приготовления

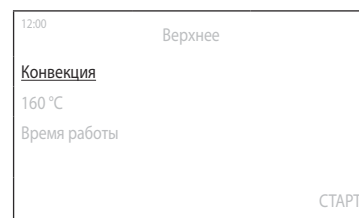
Для разделения духового шкафа на верхнюю и нижнюю зоны можно использовать разделитель из комплекта поставки. Таким образом можно одновременно применять два разных режима приготовления или только одну зону для приготовления блюда.



- Установите разделитель на уровне 3, чтобы разделить внутреннее пространство духового шкафа на две зоны.
 - Когда разделитель установлен, духовой шкаф определяет его наличие и автоматически меняет вид основного экрана.



- Выберите желаемую зону.



- Установите желаемые параметры приготовления и приступайте к готовке.
 - Для получения более подробной информации см. раздел **Режимы духового шкафа** или **Режимы приготовления с применением пара**.
 - Информацию о доступных режимах и параметрах см. в разделе **Доступные режимы в каждой зоне**.



ПРИМЕЧАНИЕ

- После того как вы приступите к готовке в одной из зон, можно нажать на индикатор зоны в верхней центральной части экрана и повторить шаги 2–3, чтобы начать готовить в другой зоне.
- При готовке в обеих зонах одновременно могут существовать некоторые ограничения на выбор режимов или диапазона температур.

Доступные режимы в каждой зоне

Зона	Доступный режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый разогрев	Термошуп
Верхнее	Конвекция	40–250	160	X	X
	Большой гриль	40–250	220	X	X
	Нагрев сверху + конвекция	40–250	180	X	X
Нижнее	Конвекция	40–250	160	X	X
	Нагрев снизу + конвекция	40–250	200	X	X
	Нагрев снизу	40–250	150	X	X
	Пароварка *	–	–	X	X
	Паровая конвекция	120–250	160	X	X
	Паровой нагрев снизу + конвекция	120–250	200	X	X

ПРИМЕЧАНИЕ

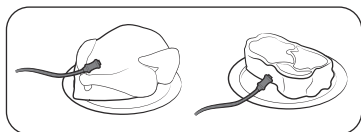
- Описание каждого режима см. в разделе **Описание режимов работы духового шкафа** или **Описание режимов приготовления с применением пара**.
- Наличие режимов, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

Использование

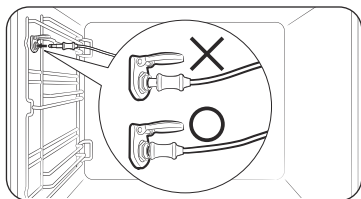
Приготовление с использованием термощупа (только для соответствующих моделей)

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

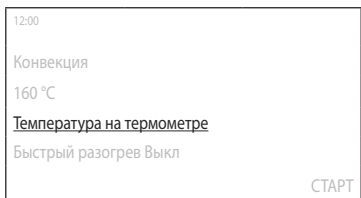
- Следует использовать термощуп, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.
- При подключении термощупа установка времени приготовления недоступна.



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



2. Вставьте разъем термощупа в гнездо на левой стенке. При правильном подключении термощупа на дисплее отобразится сообщение **Термощуп для мяса вставлен..**
 - Если вставлен термощуп, вместо параметра **Время работы** будет отображаться параметр **Температура на термометре**.



3. Нажмите на параметр **Температура на термометре**, чтобы установить желаемую температуру мяса.



4. Выберите желаемые параметры приготовления.

- Информацию о режимах, в которых можно использовать термощуп, см. в разделе **Описание режимов работы духового шкафа** или **Описание режимов приготовления с применением пара**.
- См. шаги 1–3 раздела **Режимы духового шкафа** или шаги 1–4 раздела **Режимы приготовления с применением пара**.

5. Нажмите **СТАРТ**.

- Когда внутренняя температура мяса достигает заданного значения, приготовление завершается и духовой шкаф воспроизводит мелодию.

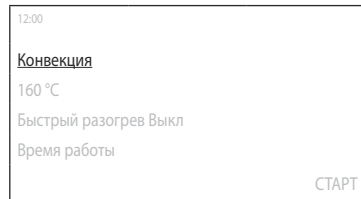
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

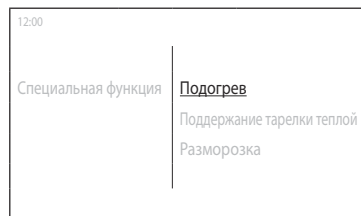
📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Использование термощупа поддерживается не во всех режимах. При попытке использования термощупа в неприменимом режиме отображается сообщение **Выбранный режим не поддерживает использование термощупа для мяса..** В этом случае следует незамедлительно извлечь термощуп.

Специальная функция

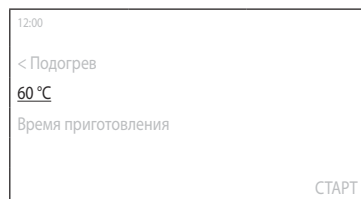


1. На главном экране нажмите **Конвекция**, после чего нажмите **Специальная функция**.



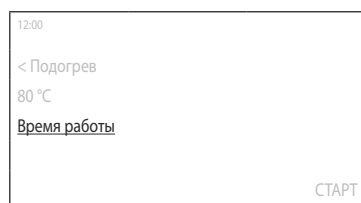
2. Выберите необходимую функцию.

- Подробную информацию о каждой функции см. в разделе **Описание специальных функций**.



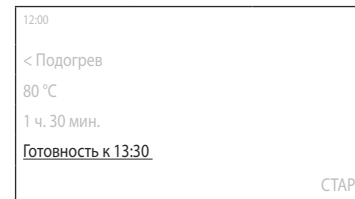
3. Установите необходимую температуру.

- Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.



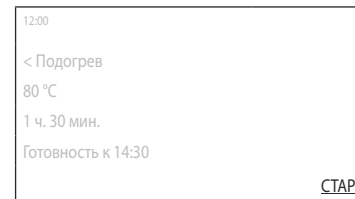
4. Нажмите **Время работы**, чтобы установить желаемое время приготовления, или **Температура на термометре**, чтобы задать желаемую температуру мяса.

- Параметр **Температура на термометре** доступен только в режиме **Медленное приготовление**.
- Максимальное время приготовления составляет 23 часа 59 минут.



5. Нажмите **Готовность к**, чтобы выбрать желаемое время завершения.

- При установке времени приготовления отображается время окончания приготовления. (Например, **Готовность к 13:30**)
- Данный шаг не применяется в режиме **Медленное приготовление**.



6. Нажмите **СТАРТ**.

- Если вы не изменяли время завершения, духовой шкаф сразу же начнет приготовление.
- В противном случае духовой шкаф автоматически настроит время начала, чтобы закончить приготовление в установленное время.
- Если вы выбрали режим **Медленное приготовление**, когда внутренняя температура мяса достигнет заданного значения, приготовление завершится и духовой шкаф воспроизведет мелодию.

Использование

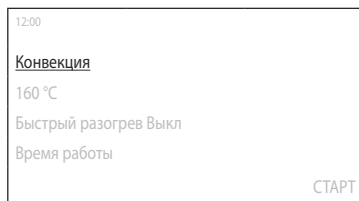
Описание специальных функций

Режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Описания
Подогрев	40–100	60	Используйте данный режим для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
Поддержание тарелки теплой	30–80	50	Используйте этот режим для подогрева посуды или принадлежностей духового шкафа.
Разморозка	30–60	30	Данный режим используется для оттаивания замороженных продуктов, выпечки, фруктов, пирожных, сливок и шоколада. Время размораживания зависит от типа, размера и количества продуктов.
Расстаивание теста	30–50	35	Данный режим используется для расстойки теста и приготовления домашнего йогурта.
Приготовление пиццы	160–250	200	Этот режим подходит для приготовления пиццы. Температура и время приготовления зависят от размера и толщины теста пиццы.

Режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Описания
Медленное приготовление	70–120	80	Использование низкой температуры в этом режиме позволяет добиться нежной текстуры блюд. Он подходит для жаренья говядины, свинины, телятины или баранины при необходимости получения нежной текстуры блюда. Рекомендуется полностью обжарить мясо при высокой температуре на варочной панели до жарки.
Сушка	40–90	60	Данный режим используется для сушки фруктов, овощей и трав. Время сушки зависит от типа, толщины и количества продуктов.

Функция Healthy cook (только для соответствующих моделей)

В духовом шкафу имеется 20 программ здорового питания. Настройки приготовления будут автоматически изменены в соответствии с выбранной программой.



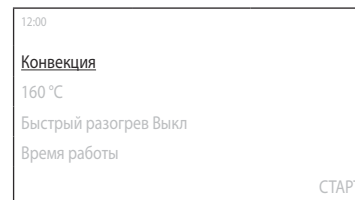
1. На главном экране нажмите **Конвекция**, после чего нажмите **Функция Healthy cook**.



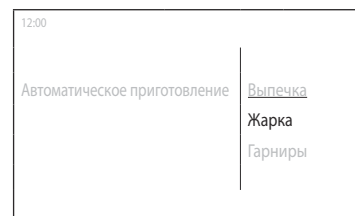
2. Выберите необходимую программу.
 - Подробную информацию о каждой программе см. в пункте **Функция Healthy cook** раздела **Рекомендации по приготовлению** на стр. 47.
3. Прочитайте совет и нажмите **Вперед**.
4. Налейте воду в емкость для воды в соответствии с инструкциями на экране, а затем нажмите **Вперед**.
5. Подготовьте продукты и дополнительные принадлежности согласно инструкциям на экране, а затем нажмите **Вперед**.
 - Если вы хотите начать приготовление в определенное время, нажмите **Отложить запуск**, чтобы установить желаемое время.
6. Нажмите **СТАРТ**.

Автоматическое приготовление

В духовом шкафу имеется 50 или 70 (для моделей с функцией приготовления пищи на пару) программ Автоматическое приготовление. Эта функция позволяет тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Время приготовления, уровень мощности и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранной программой.

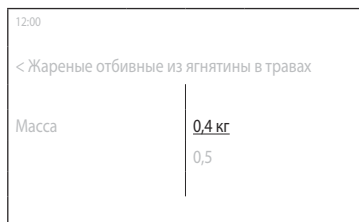


1. На главном экране нажмите **Конвекция**, после чего нажмите **Автоматическое приготовление**.



2. Выберите категорию, а затем подкатеорию.
 - В некоторых категориях может не быть подкатегорий.
3. Выберите необходимую программу.
 - Подробную информацию о каждой программе см. в пункте **Программы режима Автоматическое приготовление** раздела **Рекомендации по приготовлению** на стр. 40.
4. Прочитайте совет и нажмите **Вперед**.

Использование



5. Выберите **Масса**.
 - Этот шаг может не применяться в некоторых программах.
 - Доступный вес зависит от выбранной программы.
6. Налейте воду в емкость для воды в соответствии с инструкциями на экране, а затем нажмите **Вперед**.
 - Этот шаг может не применяться в некоторых программах.
7. Подготовьте продукты и дополнительные принадлежности согласно инструкциям на экране, а затем нажмите **Вперед**.
 - Если вы хотите начать приготовление в определенное время, нажмите **Отложить запуск**, чтобы установить желаемое время.
8. Нажмите **СТАРТ**.

Избранное

Вы можете добавить до 10 часто используемых настроек приготовления в список избранного, чтобы легко применять их в будущем.

Добавление новых настроек приготовления в избранное

1. Нажмите кнопку на панели управления, после чего выберите **Избранное**.
2. На экране избранного нажмите **+**.
3. Установите настройки приготовления.
 - Элементы, отображаемые в списке, могут изменяться в зависимости от того, какие параметры вы выбираете. (Режим приготовления, зона приготовления, температура, Температура на термометре, Быстрый разогрев, Время работы и т. д.)
4. Нажмите **Готово**.
5. Введите название с помощью клавиатуры, после чего нажмите **OK**.



ПРИМЕЧАНИЕ

Вы также можете просто выбрать параметр **Добавить в избранное**, который появляется по завершении приготовления.



Редактирование настроек приготовления в списке избранного

1. Нажмите кнопку на панели управления, после чего выберите **Избранное**.
2. На экране избранного нажмите настройку приготовления, которую хотите отредактировать.
3. Нажмите **Изменить**.
4. Внесите изменения в параметры приготовления.
 - Элементы, отображаемые в списке, могут изменяться в зависимости от того, какие параметры вы выбираете. (Режим приготовления, температура, Время работы и т. д.)
5. Нажмите **Готово**.


Переименование настроек приготовления в списке избранного

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Избранное**.
2. На экране избранного нажмите .
3. Нажмите **Переименовать** справа от настройки приготовления, название которой вы хотите изменить.
4. Введите название с помощью клавиатуры, после чего нажмите **ОК**.
5. Нажмите **Готово**.

Удаление настроек приготовления из списка избранного


1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Избранное**.
2. На экране избранного нажмите .
3. Нажмите **Удалить** справа от настройки приготовления, которую хотите удалить.
4. Нажмите **Готово**.

Использование настроек приготовления из списка избранного

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Избранное**.
2. Выберите настройку приготовления, которую хотите использовать.
3. Нажмите **СТАРТ**.

Таймер

Добавление нового таймера


1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Таймер**.
2. На экране таймера нажмите **+**.

ПРИМЕЧАНИЕ



Если вы добавляете таймер впервые, пропустите этот шаг.

3. Установите время.

Редактирование существующего таймера



1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Таймер**.
2. На экране таймера нажмите на таймер, который хотите отредактировать.
3. Измените время.

Переименование таймера


1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Таймер**.
2. На экране таймера нажмите .
3. Нажмите **Переименовать** справа от таймера, название которого вы хотите изменить.
4. Введите название с помощью клавиатуры, после чего нажмите **ОК**.
5. Нажмите **Готово**.

Использование

Удаление таймера

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Таймер**.
2. На экране таймера нажмите .
3. Нажмите **Удалить** справа от таймера, который хотите удалить.
4. Нажмите **Готово**.

Использование таймера

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Таймер**.
2. Нажмите **СТАРТ** справа от таймера, который хотите использовать.


ПРИМЕЧАНИЕ

По истечении заданного периода времени на дисплее появится сообщение **Время вышло**, и прозвучит мелодия. Нажмите **ОК**, чтобы закрыть сообщение.

Очистка

Пиролитическая очистка

Пиролитическая очистка обеспечивает высокотемпературную термальную очистку. Данная функция позволяет сжечь остатки жирной пищи, что значительно упрощает ручную очистку.

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Очистка**.
2. Нажмите **Пиролитическая очистка**.
3. Выберите время и нажмите **Вперед**.
4. Следуйте инструкциям на экране, после чего нажмите **Вперед**.
5. Прочтите сообщение на экране, после чего нажмите **СТАРТ**.
6. Дождитесь, пока духовой шкаф остынет, затем протрите дверцу по краям влажной тканью.

ВНИМАНИЕ!


- Не прикасайтесь к духовому шкафу, поскольку во время выполнения этого цикла он сильно нагревается.
- Во избежание несчастных случаев не оставляйте детей без присмотра рядом с духовым шкафом.
- По завершении цикла не отключайте питание духового шкафа, пока работает охлаждающий вентилятор.

ПРИМЕЧАНИЕ

- При запуске цикла духовой шкаф нагревается изнутри. Для обеспечения безопасности дверца блокируется. Когда цикл завершится и духовой шкаф остынет, дверца разблокируется.
- Перед очисткой убедитесь, что внутри духового шкафа ничего нет. Дополнительные принадлежности могут деформироваться из-за высокой температуры внутри духового шкафа.

Очистка паром

Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений. Автоматическая очистка исключает необходимость в проведении регулярных очисток вручную.

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Очистка**.
2. Нажмите **Очистка паром**.
3. Следуйте инструкциям на экране, после чего нажмите **Вперед**.
4. Нажмите **СТАРТ**.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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


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.
- Если температура внутри слишком высокая, автоматическая очистка не запустится. Дайте устройству остыть и повторите попытку.
- Не наливайте воду на дно устройства слишком резко. Делайте это аккуратно. В противном случае вода вытечет наружу.

Удаление нагара

Очищайте внутреннюю часть парогенератора для предотвращения ухудшения качества и вкуса приготовляемой пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Духовой шкаф обеспечивает отсчет времени режимов приготовления с применением пара и при необходимости выводит запрос на очистку от накипи. При этом вы все еще сможете использовать режимы приготовления с применением пара в течение следующих двух часов, не запуская функцию Удаление нагара. Однако вы не сможете активировать режимы приготовления с применением пара через два часа, если не запустите и не дождетесь завершения работы функции Удаление нагара.
 - При получении уведомления нажмите **Начать сейчас**, чтобы запустить функцию Удаление нагара, или **Позже**, чтобы отложить ее.
1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Очистка**.
 2. Нажмите **Удаление нагара**, а затем **Вперед**.
 3. Следуйте инструкциям на экране, после чего нажмите **Старт**.
 - Если появится уведомление о том, что воды недостаточно, добавьте ее в емкость для воды и нажмите **ОК**.
 4. После завершения очистки от накипи духовой шкаф выполняет автоматический слив воды.
 5. По окончании слива опорожните емкость для воды.
 6. Залейте в емкость для воды 500 мл питьевой воды в соответствии с инструкциями на экране, а затем нажмите **ОК**, чтобы начать ополаскивание.
 7. По окончании ополаскивания опорожните емкость для воды.
 - После этого очистите ее, перед тем как установить на место.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- При работе с емкостью для воды надевайте кухонные рукавицы.
- Следует использовать только те средства от накипи, которые специально предназначены для духовых шкафов или кофеварок.


ВНИМАНИЕ!

- Не отменяйте процесс очистки от накипи. В противном случае необходимо перезапустить и выполнить цикл удаления накипи в течение следующих трех часов для включения режимов приготовления с применением пара.
- Во избежание несчастных случаев не оставляйте детей без присмотра рядом с духовым шкафом.
- Сведения о пропорциях воды и средства от накипи см. в инструкции производителя для средства от накипи.

Использование

Слив воды

После использования режимов приготовления с применением пара следует слить остатки воды, чтобы предотвратить ее воздействие на реализацию других режимов приготовления. При необходимости слива воды в целях очистки также следует пользоваться этой функцией.

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Очистка**.
2. Нажмите **Слив воды**, а затем **Старт**.
3. Следуйте инструкциям на экране, после чего нажмите **ОК**.
 - Духовой шкаф выполняет слив воды из парогенератора в емкость для воды.
4. По окончании слива опорожните емкость для воды.
 - После этого очистите ее, перед тем как установить на место.


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- При работе с емкостью для воды надевайте кухонные рукавицы.
- Не вынимайте емкость для воды во время слива.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

После начала слива воды из духового шкафа следует дождаться завершения цикла.

Настройки

Нажмите кнопку  на панели управления, потом — **Настройки**, чтобы изменить различные настройки духового шкафа. Более подробные сведения см. в приведенной далее таблице.



Меню	Подменю	Описание
Подключения	Wi-Fi	Включение и выключение Wi-Fi и подключение к сети Wi-Fi.
	Функция Easy Connection	Подключение духового шкафа к серверу SmartThings через соединение Wi-Fi. Когда устройство подключено, вы можете использовать приложение SmartThings для проверки его состояния и / или управления им с помощью мобильного устройства.
	Удаленное управление	Нажмите Активировать , чтобы разрешить контакт-центру удаленный доступ к вашему духовому шкафу для проверки внутренней информации.

Меню	Подменю	Описание
Дисплей	Яркость	Изменение яркости дисплея.
	Экранная заставка	Включение и выключение отображения заставки. 📖 ПРИМЕЧАНИЕ Заставка — это функция, которая отображает на сенсорном экране дату и время, если в течение определенного времени в режиме ожидания не было никакой активности.
	Тема часов	Выбор темы оформления часов.
	Превышение времени ожидания	Установка времени ожидания до включения заставки. 📖 ПРИМЕЧАНИЕ <ul style="list-style-type: none"> • В зависимости от выбранных настроек потребление электроэнергии может увеличиться. • Если для времени ожидания установлено значение Всегда включено, яркость ЖК-дисплея автоматически переключается на уровень 2, если в течение 3 минут не выполняется никаких действий.
Дата и время	Автоматически установленная дата и время	Включение и выключение функции автоматической установки времени через Интернет. Устройство должно быть подключено к сети Wi-Fi.
	Выбрать часовой пояс	Позволяет выбрать часовой пояс. (Для этого необходимо отключить автоматическую установку даты и времени.)
	Установить дату	Позволяет вручную выбрать дату. (Для этого необходимо отключить автоматическую установку даты и времени.)
	Установить время	Позволяет вручную установить время. (Для этого необходимо отключить автоматическую установку даты и времени.)
	Выбрать формат времени	Выбор отображения времени в 12-часовом или 24-часовом формате.
Язык		Выбор языка интерфейса.

Меню	Подменю	Описание
Громкость		Регулирование громкости сигналов духового шкафа.
Жесткость воды		Регулирование жесткости воды, используемой в режимах приготовления с применением пара. <ul style="list-style-type: none"> Мягкая: до 120 ч/млн Средняя: 120–240 ч/млн Средней жесткости: 240–350 ч/млн Жесткая: более 350 ч/млн
Справка	Поиск и устранение неисправностей	Просмотр информации об устранении неисправностей.
	Подсказки при первом запуске	Просмотр простых инструкций по основным принципам работы духового шкафа.
Об устройстве	Название модели	Просмотр информации о модели духового шкафа.
	Версия ПО	Просмотр информации текущей версии программного обеспечения. Когда появится новая версия программного обеспечения, в этом меню появится кнопка Обновление ПО .
	Информация юридического характера	Просмотр правовой информации.
Демонстрационный режим		Включение или выключение демонстрационного режима.

Блокировать

Блокировка панели управления для предотвращения непреднамеренного использования.

- Чтобы включить функцию Блокировать, нажмите кнопку  на панели управления и выберите **Блокировать**.
- Чтобы отключить функцию Блокировать, нажмите и удерживайте кнопку , пока не увидите сообщение **Управление разблокировано..**

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 Экогриль 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.

Выпекание

Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Бисквитный торт	Решетка, форма Ø 25–26 см	2		160–170	35–40
«Мраморный» пирог	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 крамбл	Решетка, форма для запекания 22–24 см	3		170–180	25–30
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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	2		160–170	65–75
Охлажденная пицца	Универсальный противень	3		180–200	5–10

Запекание

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, снятая с кости, 1,5 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		160–180	90–120
Жаркое из свинины, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		200–210	50–60
Свинная вырезка, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		160–180	100–120
Окорок ягненка на кости, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		170–180	100–120

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	60–80 *
Кусочки курицы	Решетка + универсальный противень	3 1		200–220	25–35
Утиная грудка	Решетка + универсальный противень	3 1		200–210	20–30
Небольшая целая индейка, 5 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		180–200	120–150
Овощи					
Овощи, 0,5 кг	Универсальный противень	3		220–230	15–20
Половинки печеного 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

* Переверните по прошествии 2/3 времени приготовления.

Рекомендации по приготовлению

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		270–300	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					
Свинные 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
Куриная ножка	Решетка + универсальный противень	4 1		230–240	25–30

* Переверните по прошествии 2/3 времени приготовления.

Замороженные готовые блюда

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
Замороженный картофель фри	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

Режим приготовления с применением пара

В режиме приготовления на пару духовой шкаф производит пар и равномерно распределяет его внутри камеры для приготовления, покрывая все полки и углы. Это позволяет подрумянить пищу, получить хрустящую корочку сверху и оставить ее мягкой и сочной внутри.

Заполните емкость для воды питьевой водой до отметки максимального уровня, а затем выберите уровень пара, который больше всего соответствует используемому рецепту.

Паровая конвекция

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме приготовления на пару для повышения качества выпекания.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженные булочки	Универсальный противень	3	Низкий	180–190	10–20
Замороженные круассаны	Универсальный противень	3	Низкий	180–190	10–20
Белый хлеб	Решетка, форма для выпечки голландского кекса 24 см	2	Средний	180–190	30–40
Многозерновой хлеб	Решетка, форма для выпечки голландского кекса 24 см	2	Средний	180–190	30–40
Слойки	Универсальный противень	3	Низкий	180–190	15–20
Ванильный пудинг с карамелью	Решетка	3	Высокий	120–130	20–30
Чизкейк	Решетка	3	Средний	150–160	55–65
Багет*	Универсальный противень	3	Высокий	180–200	25–35
Замороженная пицца из самоподнимающейся муки	Универсальный противень	3	Средний	190–210	15–25

* Для приготовления багета пар требуется только в начале выпекания. Рекомендуется использовать режим **Паровая конвекция** в течение 10 мин и режим **Конвекция** с аналогичным значением температуры на протяжении оставшегося времени выпекания.

Паровой нагрев сверху + конвекция

Рекомендуется настроить режим приготовления по прошествии половины времени приготовления, чтобы прекратить подачу пара и получить хрустящую корочку. Рекомендуется использовать режим **Нагрев сверху + конвекция** или **Конвекция** и поддерживать температуру.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин)
Запеченная свинина с хрустящей корочкой, 1,2 кг	Решетка + универсальный противень	3 1	Средний	170–180	90–120
Курица целиком, 1,2 кг	Решетка + универсальный противень	2 1	Средний	190–200	55–65
Кусочки курицы	Решетка + универсальный противень	4 1	Низкий	210–220	25–35
Утиная грудка	Решетка + универсальный противень	4 1	Низкий	170–180	15–25
Утка целиком, 2,5 кг	Решетка + универсальный противень	2 1	Средний	170–180	100–120
Небольшая индейка целиком, 4,0 кг	Решетка + универсальный противень	2 1	Средний	180–200	120–150
Рыба целиком, 0,5 кг *	Решетка + универсальный противень	4 1	Средний	170–190	20–30
Рыбное филе *	Решетка + универсальный противень	4 1	Низкий	190–200	15–25

* Во время приготовления рекомендуется использовать режим **Паровой нагрев сверху + конвекция**, чтобы не пересушить блюдо.

Рекомендации по приготовлению

Паровой нагрев снизу + конвекция

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме приготовления на пару для получения хрустящей корочки.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин)
Домашняя пицца	Универсальный противень	2	Средний	190–200	15–20
Пицца из самоподнимающейся муки	Универсальный противень	2	Средний	190–210	15–20
Киш	Решетка	2	Низкий	180–190	25–35
Булочки	Универсальный противень	2	Низкий	180–190	15–25
Фокачча	Решетка	2	Низкий	200–210	15–25

Пароварка (только для соответствующих моделей)

Режим Пароварка можно использовать для множества рецептов.

Во время готовки в этом режиме обязательно используйте контейнер для приготовления на пару и наполните емкость для воды питьевой водой до макс. отметки.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Время (мин)
Соцветия брокколи	Контейнер для приготовления на пару	A	10–15
Нарезанные овощи (цуккини, морковь, болгарский перец)	Контейнер для приготовления на пару	A	10–20
Зеленая спаржа	Контейнер для приготовления на пару	A	15–20
Белая спаржа	Контейнер для приготовления на пару	A	15–20
Зеленая фасоль	Контейнер для приготовления на пару	A	15–20
Брюссельская капуста	Контейнер для приготовления на пару	A	15–20
Половинки очищенного картофеля	Контейнер для приготовления на пару	A	25–35
Рыбное филе	Контейнер для приготовления на пару	A	15–25
Мидии	Контейнер для приготовления на пару	A	10–20
Креветки	Контейнер для приготовления на пару	A	10–20
Куриная грудка	Контейнер для приготовления на пару	A	20–30
Вареные яйца	Контейнер для приготовления на пару	A	13–18

ПРИМЕЧАНИЕ

Уровень А означает специальную полку, предназначенную для контейнера для приготовления на пару. Точное расположение уровня А см. в разделе **Принадлежности** на стр. 14.

Профессиональная жарка

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

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	Верхнее	Бисквитный торт	Решетка, форма Ø 25–26 см	4		160–170	40–45
	Нижнее	Домашняя пицца, 1,0–1,2 кг	Универсальный противень	1		190–210	13–18
2	Верхнее	Жареные овощи, 0,4–0,8 кг	Универсальный противень	4		220–230	13–18
	Нижнее	Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	1		165–175	70–80
3	Верхнее	Пита	Универсальный противень	4		230–240	13–18
	Нижнее	Картофель, запеченный с сыром и сухарями, 1,0–1,5 кг	Решетка, форма для запекания 22–24 см	1		180–190	45–50

№	Зона	Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
4	Верхнее	Куриная ножка	Решетка + универсальный противень	4 4		230–250	30–35
	Нижнее	Лазанья, 1,0–1,5 кг	Решетка, форма для запекания 22–24 см	1		190–200	30–35
5	Верхнее	Запеченное рыбное филе	Решетка + универсальный противень	4 4		210–230	15–20
	Нижнее	Яблочное слоеное тесто	Универсальный противень	1		170–180	25–30

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.

Верхнее

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Картофель, запеченный с сыром и сухарями	Решетка, форма для запекания 22–24 см	4		160–170	40–50
Булочки	Универсальный противень	4		180–190	30–35
Лазанья	Решетка, форма для запекания 22–24 см	4		180–190	25–35
Куриная ножка *	Решетка + универсальный противень	4 4		230–250	30–35

* Не следует использовать предварительный прогрев духового шкафа.

Нижнее

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин)
Голландский кекс	Решетка, форма для выпечки голландского кекса 24 см	1		-	170–180	50–60
Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	1		-	160–170	70–80
Домашняя пицца, 1,0–1,2 кг	Универсальный противень	1		-	190–210	15–20
Круассаны	Универсальный противень	1		Низкий	180–190	15–20

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин)
Чизкейк	Решетка	1		Средний	150–160	60–70
Сайка	Универсальный противень	1		Низкий	180–190	15–25
Соцветия брокколи *	Контейнер для приготовления на пару	A		-	-	10–15
Половинки очищенного картофеля *	Контейнер для приготовления на пару	A		-	-	25–35
Рыбное филе *	Контейнер для приготовления на пару	A		-	-	15–25
Вареные яйца *	Контейнер для приготовления на пару	A		-	-	13–18

ПРИМЕЧАНИЕ

- Уровень A означает специальную полку, предназначенную для контейнера для приготовления на пару. Точное расположение уровня A см. в разделе **Принадлежности** на стр. 14.
- Наличие режимов зависит от модели духового шкафа.

Экоконвекция

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 крамбл, 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
Замороженный картофель фри, 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
Жареное говяжье филе, 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

Термошуп

Тип блюда	Базовая температура (°C)	
Говядина/баранина	Полусырое	45–50
	Средней прожарки	55–60
	Хорошо прожарено	65–70
Свинина	80–85	
Птица	85–90	

Рекомендации по приготовлению

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 50 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.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

1. Выпечка

Программы автоматического приготовления для выпекания предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого отображается на дисплее. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала завершения предварительного прогрева поставьте блюдо в духовой шкаф. Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Рекомендуется использовать жаростойкую форму размером 22–24 см, способную выдерживать нагрев до 300 °C и изготовленную из стекла или стеклокерамики.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Выпечка			
Картофель, запеченный с сыром и сухарями	1,0–1,5	Решетка	3
	Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного gratena в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Овощи в панировке	0,8–1,2	Решетка	3
	Подготовьте и выложите все ингредиенты овощного gratena в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Запеченные макаронные изделия	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 на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
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 на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Рататуй	1,2–1,5	Решетка	3
	Выложите все ингредиенты рататуйа в огнеупорную кастрюлю с крышкой. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки. Запекайте с закрытой крышкой. Перемешайте перед подачей на стол.		
Пироги и пирожные			
Яблочный пирог	1,2–1,4	Решетка	2
	Подготовьте и выложите ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки размером 20–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Круассаны *	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 на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Яблочное слоеное тесто *	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 на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Основа для флана	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 на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Лотарингский пирог	1,2–1,5	Решетка	2
	Приготовьте тесто для пирога и выложите его в круглую форму для пиццы диаметром 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
Печенье «Мадлен»	0,2–0,4	Решетка	3
	Положите тесто в черные металлические формочки для печенья Мадлен. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
Хлеб			
Белый хлеб *	0,6–0,7	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в черную металлическую прямоугольную форму для выпечки (длиной 25–30 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Многозерновой хлеб *	0,8–0,9	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в черную металлическую прямоугольную форму для выпечки (длиной 25–30 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Багеты *	0,6–0,7	Универсальный противень	3
	Приготовьте тесто на 2 багета и выложите их на универсальный противень.		
Хлеб с грецкими орехами *	1,0–1,1	Универсальный противень	3
	Приготовьте тесто на 4 шт. и выложите их на универсальный противень.		
Сайка *	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 на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Торты и десерты			
Фруктовый крамбл	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 на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
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 на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Бисквитный торт	0,5–0,6	Решетка	3
	Приготовьте тесто и выложите его в круглую черную металлическую форму для выпечки (диаметром 25–26 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
«Мраморный» пирог	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 на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Голландский кекс	0,7–0,8	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25–26 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Чизкейк *	0,8–0,9	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в черную металлическую круглую форму для выпечки (20–24 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Шоколадные пирожные	0,7–0,8	Решетка	3
	Приготовьте тесто и выложите его в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

* При использовании функции приготовления блюдо с применением пара заполните емкость для воды питьевой водой до максимальной отметки.

2. Жарка

Для улучшения вкуса рекомендуется использовать свежее охлажденное мясо, птицу, рыбу. В случае использования замороженных продуктов рекомендуется тщательно их разморозить. В программах автоматического приготовления не предусмотрены функции предварительного прогрева и переворачивания. Но при желании для достижения наилучших результатов можно перевернуть мясо по истечении половины времени приготовления.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Мясо			
Жареное говяжье филе **	0,8–2,0	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.		
Ростбиф медленного приготовления **	0,8–2,0	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.		
Жареные отбивные из ягнятины в травах	0,4–0,8	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Замаринуйте бараньи отбивные с травами и специями, а затем выложите их на решетку.		
Окорок ягненка на кости **	0,8–2,0	Решетка	3
		Универсальный противень	1
	Замаринуйте мясо ягненка, а затем выложите на решетку.		
Жареная свинина с хрустящей корочкой **	0,8–2,0	Решетка	3
		Универсальный противень	1
	Выложите свинину жирной стороной вверх на решетку.		
Каре из свиных ребрышек	0,8–1,2	Решетка	3
		Универсальный противень	1
	Выложите свиные ребрышки на решетку.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Птица			
Курица целиком */**	0,8–1,5	Решетка	2
		Универсальный противень	1
Промойте и почистите курицу. Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите на решетку грудкой вниз. Вставьте термощуп в самую толстую часть грудки.			
Куриная грудка	0,5–0,9	Решетка	4
		Универсальный противень	1
Замаринуйте грудку, а затем выложите ее на решетку.			
Куриная ножка	0,5–0,9	Решетка	4
		Универсальный противень	1
Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.			
Курица-бабочка *	1,0–1,3	Решетка	3
		Универсальный противень	1
Промойте и почистите курицу. Разрежьте спинку курицы, смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Поместите блюдо на решетку, поставьте в универсальный противень и готовьте.			
Утка целиком */**	1,5–2,7	Решетка	2
		Универсальный противень	1
Промойте и почистите утку. Приправьте ее специями. Положите грудкой вверх на решетку и поставьте ее в универсальный противень. Вставьте термощуп в самую толстую часть грудки.			
Утиная грудка	0,3–0,7	Решетка	4
		Универсальный противень	1
Выложите утиную грудку жирной стороной вверх на решетку.			

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Рыба			
Филе форели, запеченное	0,3–0,7	Универсальный противень	4
		Выложите филе форели кожей вверх на универсальный противень.	
Форель	0,3–0,7	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 коже ножом. Смажьте маслом и натрите солью.			
Палтус	0,3–0,7	Универсальный противень	3
		Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и положите на нее камбалу. Сделайте неглубокие надрезы ножом.	
Стейк/филе лосося	0,3–0,7	Решетка	4
		Универсальный противень	1
Помойте и почистите филе или стейки. Выложите филе на решетку кожей вверх.			

* При использовании функции приготовления блюд с применением пара заполните емкость для воды питьевой водой до максимальной отметки.

** Термощуп следует вставлять в наиболее толстую часть куска мяса.

Рекомендации по приготовлению

3. Гарниры

В программах автоматического приготовления не предусмотрена функция предварительного прогрева. Используйте свежие овощи.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Жареные овощи	0,3–0,7	Универсальный противень	4
	Промойте и нарежьте ломтиками цукини, баклажан, перец, лук и томаты черри. Смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на противне.		
Фаршированные томаты	0,3–0,7	Универсальный противень	3
	Помойте томаты и нарежьте их пополам, выньте сердцевину. Нафаршируйте томаты (например, рисом, говяжьим фаршем) и выложите на противень.		
Дольки картофеля	0,3–0,7	Универсальный противень	3
	Помойте картофель и порежьте его дольками. Смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями. Равномерно распределите по противню и готовьте.		
Половинки печеного картофеля	0,5–0,9	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.		

4. Удобство

В программах автоматического приготовления не предусмотрена функция предварительного прогрева. Используйте замороженные полуфабрикаты.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Замороженный картофель фри	0,3–0,7	Универсальный противень	3
	Равномерно распределите на противне замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу.		
Замороженные дольки картофеля	0,3–0,7	Универсальный противень	3
	Равномерно распределите замороженные дольки картофеля по противню.		
Замороженная лазанья	0,3–0,7	Решетка	3
	Положите замороженную лазанью в форму для запекания и поставьте форму на решетку.		

5. Тесто для пиццы

Программы автоматического приготовления для выпекания предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого отображается на дисплее. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала завершения предварительного прогрева поставьте блюдо в духовой шкаф. Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Замороженная пицца	0,3–0,7	Решетка	3
	Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, положите замороженную пиццу в центр решетки.		
Домашняя пицца	0,8–1,2	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 на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Кальцоне	0,8–1,2	Универсальный противень	3
	Подготовьте 4 кальцоне и выложите их на противень.		
Расстойка теста	0,3–0,7	Решетка	2
	Замесите тесто в миске и обтяните ее пищевой пленкой. Поставьте миску в центр решетки.		

Двойное приготовление

В следующей таблице представлено 20 программ для автоматического приготовления, жаренья и выпекания различных блюд. Можно использовать только верхнюю или нижнюю камеру или использовать обе камеры 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.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

1. Верхнее

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Картофель, запеченный с сыром и сухарями	1,0–1,5	Решетка	4
	Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного gratena в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Запеченные макаронные изделия	1,2–1,5	Решетка	4
	Подготовьте и выложите все ингредиенты запеканки из макаронных изделий в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
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 на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Булочки	0,5–0,6	Универсальный противень	4
	Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее сконы (диаметром 5–6 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Куриная ножка	0,5–0,9	Решетка	4
		Универсальный противень	4
Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.			
Стейк/филе лосося	0,3–0,7	Решетка	4
		Универсальный противень	4
Помойте и почистите филе или стейки. Выложите филе на решетку кожей вверх.			
Жареные овощи	0,3–0,7	Универсальный противень	4
		Промойте и нарежьте ломтиками цукини, баклажан, перец, лук и томаты черри. Смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на противне.	
Половинки печеного картофеля	0,5–0,9	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.	
Замороженные дольки картофеля	0,3–0,7	Универсальный противень	4
		Равномерно распределите замороженные дольки картофеля по противню.	
Замороженный картофель фри	0,3–0,7	Универсальный противень	4
		Равномерно распределите на противне замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу.	

2. Нижнее

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Яблочный пирог	1,2–1,4	Решетка	1
	Подготовьте и выложите ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки размером 20–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Яблочное слоеное тесто *	0,3–0,4	Универсальный противень	1
	Застелите противень бумагой для выпекания и выложите на нее пирожки из слоеного теста с яблоками. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Круассаны *	0,3–0,4	Универсальный противень	1
	Сделайте круассаны (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Лотарингский пирог	1,2–1,5	Решетка	1
	Приготовьте тесто для пирога и выложите его в круглую форму для пиццы диаметром 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
Сайка *	0,3–0,5	Универсальный противень	1
	Сделайте булочки (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Фруктовый крамбл	0,8–1,2	Решетка	1
	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 на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Чизкейк *	0,8–0,9	Решетка	1
	Приготовьте тесто и выложите его в черную металлическую круглую форму для выпечки (20–24 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Фаршированные томаты	0,3–0,7	Универсальный противень	1
	Помойте томаты и нарежьте их пополам, выньте сердцевину. Нафаршируйте томаты (например, рисом, говяжьим фаршем) и выложите на противень.		
Замороженная пицца	0,3–0,7	Решетка	1
	Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, положите замороженную пиццу в центр решетки.		
Домашняя пицца	0,8–1,2	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 на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		

* При использовании функции приготовления блюда с применением пара заполните емкость для воды питьевой водой до максимальной отметки.

3. Дублированное приготовление

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

Функция Healthy cook (только для соответствующих моделей)

В духовом шкафу имеется 20 программ здорового питания. Настройки приготовления будут автоматически изменены в соответствии с выбранной программой. Для готовки можно использовать единую или нижнюю камеру.

Во время готовки в этом режиме обязательно используйте контейнер для приготовления на пару и наполните емкость для воды питьевой водой до макс. отметки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Соцветия брокколи	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Соцветия цветной капусты	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Морковные ломтики	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Ломтики кабачка	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Кубики тыквы	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Зеленая спаржа	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Белая спаржа	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Зеленая фасоль	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Брюссельская капуста	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Половинки очищенного картофеля	0,6–0,8	Контейнеры для приготовления на пару	A
Яблочные ломтики	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Креветки	0,6–0,8	Контейнеры для приготовления на пару	A
Мидии	0,8–1,0	Контейнеры для приготовления на пару	A
Рыбное филе	0,6–0,8	Контейнеры для приготовления на пару	A
Куриная грудка	0,8–1,0	Контейнеры для приготовления на пару	A
Крем-карамель	0,3–0,4	Контейнеры для приготовления на пару	A

Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Замороженные пельмени	0,4–0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Яйцо вкрутую	0,5–0,7	Контейнеры для приготовления на пару	A
Яйцо «в мешочек»	0,5–0,7	Контейнеры для приготовления на пару	A
Яйцо всмятку	0,5–0,7	Контейнеры для приготовления на пару	A

ПРИМЕЧАНИЕ

Уровень A означает специальную полку, предназначенную для контейнера для приготовления на пару. Точное расположение уровня A см. в разделе **Принадлежности** на стр. 14.

Специальная функция

Разморозка

Данный режим используется для размораживания замороженных продуктов, выпечки, фруктов, пирожных, сливок и шоколада. Время размораживания зависит от типа, размера и количества продуктов.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженные продукты Куриные наггетсы, сосиски, картофель	Решетка + универсальный противень	3 1	50	–
Выпечка Хлеб и булочки	Решетка + универсальный противень	3 1	50	–
Фрукты	Решетка, форма для запекания	3	30	–
Пирожные, сливки, шоколад	Решетка, форма для запекания	3	30	–

Сушка

Данный режим используется для сушки фруктов, овощей и трав. Время сушки зависит от типа, толщины и количества продуктов.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Фрукты	Решетка	3	70–80	300–420
Овощи	Решетка	3	70–80	200–500
Травы	Решетка	3	70–80	60–90

Расстаивание теста

Данный режим используется для расстойки теста и приготовления домашнего йогурта.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Тесто для пиццы	Решетка	2	30–40	30–40
Тесто для пирожных/хлеба	Решетка, форма для запекания	2	30–40	40–50
Домашний йогурт	Решетка, форма для запекания	2	40–50	6–7 (часов)

Приготовление пиццы

Данный режим подходит для приготовления пиццы. Температура и время приготовления зависит от размера и толщины теста пиццы.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Домашняя пицца	Универсальный противень	2	190–210	15–25
Домашняя тонкая пицца	Универсальный противень	2	210–230	10–15

Медленное приготовление

Использование низкой температуры в этом режиме позволяет добиться нежной текстуры блюд. Этот режим подходит для жаренья говядины, свинины, телятины или баранины при необходимости получения нежной текстуры блюда. Рекомендуется полностью обжарить мясо при высокой температуре на варочной панели до жарки.







Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (часы)
Ростбиф	Решетка + универсальный противень	3 1	80–100	3–4
Вырезка толщиной 5–6 см	Решетка + универсальный противень	3 1	70–80	4–5
Жаркое из свинины	Решетка + универсальный противень	3 1	80–100	4–5
Жаркое из ягненка	Решетка + универсальный противень	3 1	80–100	3–4
Утиная грудка	Решетка + универсальный противень	3 1	70–90	2–3

Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350-1.

1. Выпекание

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного прогрева духового шкафа. Не используйте функцию Быстрый разогрев. 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		165	25–30
		1+3		155	33–38
Песочное печенье	Универсальный противень	1+3		140	28–33
Низкокалорийный бисквит	Решетка + форма для выпечки со съемным дном (с темным покрытием, Ø 26 см)	2		165	30–35 *
		2		160	30–35
		1+4		155	35–40
Яблочный пирог	Решетка + 2 формы для выпечки со съемным дном ** (с темным покрытием, Ø 20 см)	2, при расположении по диагонали		160	70–80
	Универсальный противень + решетка + 2 формы для выпечки со съемным дном *** (с темным покрытием, Ø 20 см)	1+3		160	80–90

* При использовании стеклянного блюда с крышкой (Ø 26 см) в режиме Обычный увеличьте значение параметра Cooking time (Время приготовления) на 5 минут.

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

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

Рекомендации по приготовлению

2. 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		300 (макс.)	1–2
Гамбургеры с говядиной* (12 шт)	Решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	4 1		300 (макс.)	1-й: 15–18 2-й: 5–8

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

3. Запекание

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Целая курица* 1,3–1,5 кг	Решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		200	60–75
Целая курица* 1,5–1,7 кг	Решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		200	70–85

* Переверните по прошествии половины времени приготовления.

4. Пароварка

При использовании функции приготовления блюд на пару заполните емкость для воды питьевой водой до максимальной отметки.

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Время (мин)
Соцветия брокколи 0,5 кг	Контейнер для приготовления на пару	A		12–15
Яйца на пару 10 шт.	Контейнер для приготовления на пару	A		15–18
Очищенный картофель 0,5 кг	Контейнер для приготовления на пару	A		18–23
Замороженный лосось	Контейнер для приготовления на пару	A		18–23

ПРИМЕЧАНИЕ

Уровень А означает специальную полку, предназначенную для контейнера для приготовления на пару. Точное расположение уровня А см. в разделе **Принадлежности** на стр. 14.

Коллекция популярных рецептов для программ режима Автоматическое приготовление

Картофель, запеченный с сыром и сухарями

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 дольками 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 полученной смесью из остальных ингредиентов. Посыпьте тертым сыром и запекайте. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна.

Овощи в панировке

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 полученной смесью. Посыпьте тертым сыром и запекайте. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна.

Лазанья

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

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

Рекомендации по приготовлению

Яблочный пирог

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

Способ приготовления В большую емкость просейте муку с солью. Добавьте сахарную пудру и ванильный сахар. Положите в получившуюся смесь масло и порежьте его с помощью 2 ножей на маленькие кубики. Добавьте $\frac{3}{4}$ взбитого яйца. Смешайте все ингредиенты в кухонном комбайне до образования однородной рыхлой массы. Замесите тесто руками и сформируйте из него шар. Оберните его пищевой пленкой и положите в холодильник на 30 минут.

Смажьте форму с защелкой (диаметром 24–26 см) маслом и присыпьте мукой. Раскатайте $\frac{3}{4}$ теста в пласт толщиной 5 мм. Распределите его по форме так, чтобы тесто покрыло дно и стенки.

Очистите яблоки и удалите из них сердцевину. Нарежьте кубиками размером приблизительно $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ 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.

Лотарингский 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 запекайте.

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.

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 °С, на 30 минут, чтобы тесто поднялось. Раскатайте тесто в пласт прямоугольной формы на посыпанной мукой поверхности и положите его на противень или в сковороду для пиццы. Смажьте тесто томатным пюре и выложите сверху ветчину, грибы, оливки и помидоры. Равномерно посыпьте тертым сыром и запеките.

Запеченная говядья 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 отбивные из ягнятины в травах

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 от 30 минут до 1 часа.

Свинные ребрышки

Ингредиенты 2 порции свиных ребрышек, 1 ст. 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.

Обслуживание

Очистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Внутренняя поверхность духового шкафа

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

Внешняя поверхность духового шкафа

Если на внешней поверхности (например, на дверце, ручке или дисплее) имеются отпечатки пальцев, жир или пятна, очистите их с помощью мягкой ткани с чистящим средством для стекол или нейтральным моющим средством, после чего вытрите насухо мягкой чистой 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 Конвекция. Однако при температуре 200 °C и выше эти загрязнения сгорают.

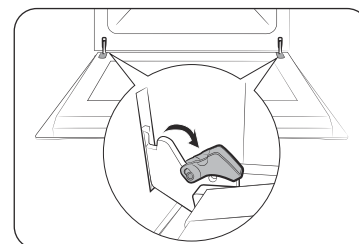
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите внутренние поверхности духового шкафа.
3. Включите режим **Конвекция**, установив самую высокую температуру, на один час.

Дверца

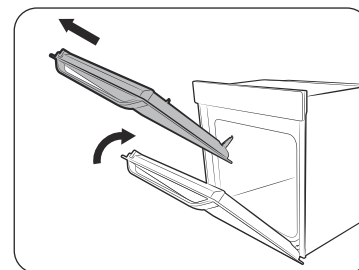
Дверцу духового шкафа следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять дверцу для очистки, выполните следующие действия.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

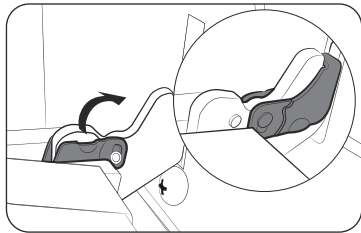
Дверца духового шкафа тяжелая.



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



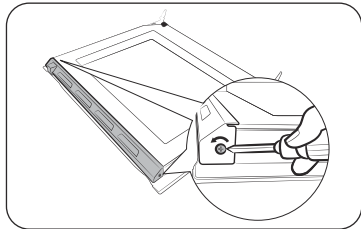
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Удерживая дверцу духового шкафа с двух сторон, поднимите и потяните ее вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.
3. Очистите дверцу мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.



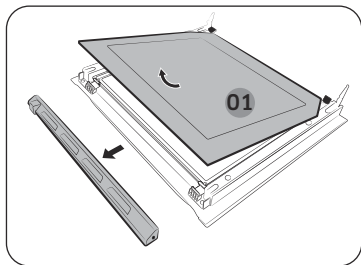
4. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки дверцы на место. Убедитесь, что зажимы на обеих петлях полностью закрыты.

Стекло дверцы

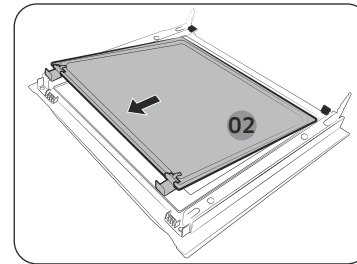
В зависимости от модели конструкция дверцы духового шкафа включает в себя 3–4 листа стекла, расположенных один за другим. Стекла дверцы следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять стекло для очистки, выполните следующие действия.



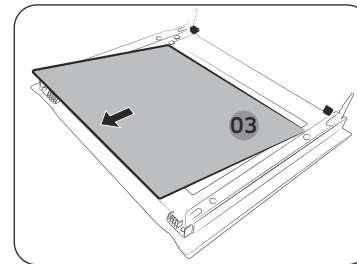
1. При помощи отвертки открутите винты, расположенные на левой и правой стороне дверцы.



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



4. Снимите второй лист, сдвинув его в направлении, указанном стрелкой.

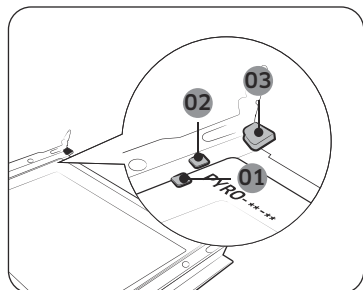


5. Снимите третий лист, сдвинув его в направлении, указанном стрелкой.
6. Очистите стекло мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.

⚠ ВНИМАНИЕ!

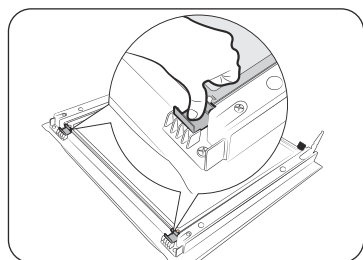
Чтобы правильно определить сторону листа для установки, найдите метку PYRO в углу каждого листа.
Правильное направление: PYRO-**-**
Неправильное направление: **--**-OЯУРЧ

Обслуживание



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

7. После очистки установите стекла следующим образом:
- Расположение петель см. на рисунке. В указанном порядке установите лист 3 под крепежным зажимом 1, лист 2 между крепежными зажимами 1 и 2, а лист 1 закрепите с помощью зажима 3. Стекла должны быть расположены так, чтобы сторона листа, покрытая трафаретной печатью, была направлена вниз.

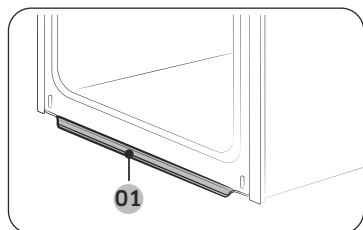


8. После установки листа 2 надавите на крепежные зажимы и удостоверьтесь, что стекло надежно зафиксировано.
9. Повторите приведенные выше шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки крышек на место.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание утечки тепла проверьте правильность установки стекол.

Водосборник



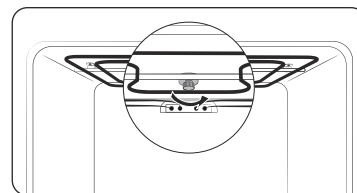
- 01 Водосборник

В водосборник попадает не только жидкость, образующаяся в процессе приготовления, но и остатки пищи. Водосборник нельзя отсоединить. Вытрите воду в водосборнике, когда духовой шкаф остынет после приготовления пищи.

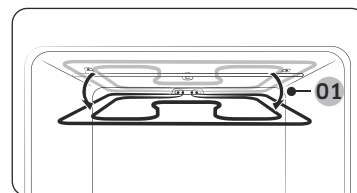
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Верхняя стенка камеры духового шкафа (только для соответствующих моделей)

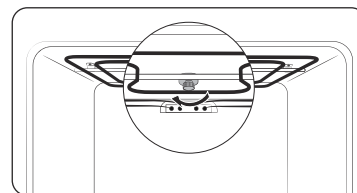


1. Опустите нагревательный элемент гриля. Для этого, удерживая нагревательный элемент гриля, отверните круглую гайку, вращая ее против часовой стрелки. Нагревательный элемент гриля не является съемной деталью. Не давите на нагревательный элемент гриля.



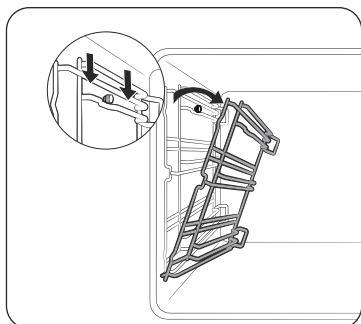
- 01 Прибл. 12°

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

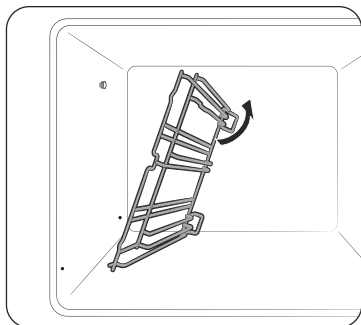


3. После завершения очистки установите нагревательный элемент гриля на место и заверните гайку в направлении по часовой стрелке.

Боковые решетки (только для соответствующих моделей)



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



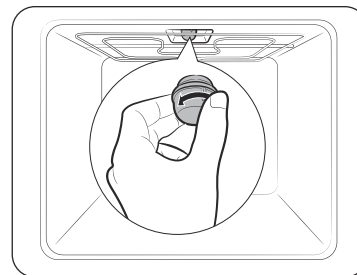
2. Потяните и извлеките нижнюю часть левой решетки.
3. Выполните те же действия с правой решеткой.
4. Очистите обе боковые решетки.
5. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки боковых решеток на место.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Замена

Лампы

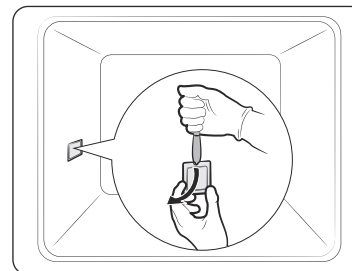


1. Снимите стеклянный колпачок, повернув его против часовой стрелки.
2. Замените лампочку.
3. Очистите стеклянный колпачок.
4. После завершения очистки выполните действия шага 1 в обратном порядке для установки колпачка на место.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Лампа на боковой стенке духового шкафа



1. Возьмитесь за нижнюю часть плафона лампы, расположенной на боковой стенке камеры духового шкафа, и снимите его, помогая себе плоским заостренным предметом, например ножом, как показано на рисунке.
5. Замените лампу на боковой стенке духового шкафа.
6. Установите плафон на место.

Устранение неисправностей

Контрольные пункты

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

Проблема	Причина	Решение
Кнопки не функционируют должным образом.	<ul style="list-style-type: none"> В пространство между кнопками попал посторонний предмет. Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага. Включена функция блокировки. 	<ul style="list-style-type: none"> Удалите его и повторите попытку. Удалите влагу и повторите попытку. Проверьте, включена ли функция блокировки.
Время не отображается.	<ul style="list-style-type: none"> Электропитание не подается. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Электропитание не подается. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, подается ли питание на устройство. Проверьте, включен ли демонстрационный режим.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	<ul style="list-style-type: none"> Устройство отключено от розетки электросети. 	<ul style="list-style-type: none"> Подключите устройство к электросети.

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подаче электропитания.	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
На духовой шкаф не подается питание.	<ul style="list-style-type: none"> Электропитание не подается. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, подается ли питание на устройство.
Внешняя поверхность духового шкафа слишком нагревается во время работы.	<ul style="list-style-type: none"> Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией. 	<ul style="list-style-type: none"> При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
Дверца плохо открывается.	<ul style="list-style-type: none"> Между дверцей и камерой духового шкафа есть остатки пищи. 	<ul style="list-style-type: none"> Тщательно очистите духовой шкаф и попробуйте снова открыть дверцу.
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Лампа включается, а затем выключается. Во время приготовления на поверхность лампы попали посторонние вещества. 	<ul style="list-style-type: none"> Лампа выключается автоматически по прошествии определенного периода времени для экономии электроэнергии. Чтобы снова включить ее, нажмите кнопку Освещение духового шкафа. Очистите камеру духового шкафа и проверьте, удалось ли устранить неисправность.

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф электризуется.	<ul style="list-style-type: none"> Источник питания не заземлен надлежащим образом Используется розетка электросети без заземления. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, правильно ли заземлена розетка электросети.
Из устройства капает вода.	<ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью. 	<ul style="list-style-type: none"> Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.
Через зазор между дверцей и корпусом духового шкафа выходит пар.		
В духовом шкафу скапливается вода.		
Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется.	<ul style="list-style-type: none"> Уровень яркости освещения зависит от выходной мощности. 	<ul style="list-style-type: none"> Изменение уровня выходной мощности во время приготовления не является неисправностью, поэтому не стоит беспокоиться.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	<ul style="list-style-type: none"> Вентилятор продолжает работать определенный период времени в автоматическом режиме для вентиляции воздуха внутри духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф не производит нагрев.	<ul style="list-style-type: none"> Дверца открыта. Заданы неправильные параметры работы духового шкафа. Перегорел предохранитель на домашнем распределительном щите или сработал автоматический выключатель 	<ul style="list-style-type: none"> 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. Проверьте, включен ли демонстрационный режим.
Во время работы из устройства выходит дым.	<ul style="list-style-type: none"> В начале эксплуатации устройства Если на нагревательном элементе есть остатки пищи 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	<ul style="list-style-type: none"> Используется нежаропрочная посуда из пластмассы или других материалов. 	<ul style="list-style-type: none"> Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	<ul style="list-style-type: none"> Дверца часто открывается во время приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Во время приготовления на пару слышно, как кипит вода.	<ul style="list-style-type: none"> Это происходит, потому что вода нагревается при помощи парового подогревателя. 	<ul style="list-style-type: none"> Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.
Режим приготовления на пару не работает.	<ul style="list-style-type: none"> В резервуаре для воды отсутствует вода. 	<ul style="list-style-type: none"> Налейте воду в резервуар и повторите попытку.
В режиме пиролизической очистки устройство нагревается.	<ul style="list-style-type: none"> Это происходит, потому что пиролизическая очистка выполняется при высоких температурах. 	<ul style="list-style-type: none"> Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.
Во время пиролизической очистки присутствует запах гари.	<ul style="list-style-type: none"> Пиролизическая очистка выполняется при высоких температурах, чтобы остатки пищи сгорали, поэтому может присутствовать соответствующий запах. 	<ul style="list-style-type: none"> Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.
Функция очистки паром не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Это происходит, потому что температура внутри духового шкафа еще слишком высокая. 	<ul style="list-style-type: none"> Дайте духовому шкафу остыть, а затем включите эту функцию.

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-23		
C-F1	Возникает только в процессе чтения/записи памяти EEPROM.	Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.
C-70	Проблемы, связанные с паром	
C-72		
C-F0	Отсутствие связи между основной и вспомогательной печатными платами.	
C-F2	Проблемы со связью между сенсорным элементом управления <-> основным или вспомогательным микроконтроллером.	
C-d0	<p>Неисправность в работе кнопки</p> <p>Данная проблема возникает, когда кнопка удерживается нажатой в течение некоторого времени.</p>	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.



Код	Значение	Решение
-dC-	<p>Если разделитель вынимается из духового шкафа во время приготовления в режиме двойного приготовления.</p> <p>Если разделитель устанавливается в духовой шкаф во время приготовления в режиме единой камеры.</p>	<p>Не вынимайте разделитель из духового шкафа во время приготовления в режиме Двойное приготовление.</p> <p>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.</p> <p>Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.</p>
S-01	<p>Автоматическое выключение</p> <p>Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ниже 105 °C — 16 часов От 105 °C до 240 °C — 8 часов От 245 °C до макс. значения — 4 часа 	<p>Это не является сбоем в работе системы. Выключите духовой шкаф и выньте блюдо. Затем повторите попытку.</p>

Технические характеристики

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

Входное напряжение		230–240 В пер. тока, ~50 Гц
Максимальная полезная выходная мощность		3650–3950 Вт
Размеры (Ш x В x Г)	Основное устройство	595 x 596 x 570 мм
	Встраиваемый	560 x 579 x 549 мм
Объем		75 л
Вес	Нетто (с учетом всех принадлежностей)	
	NV75T9979CD: 51,2 кг NV75T9879CD: 48,3 кг	

Приложение

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

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



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

Наименование изготовителя	Samsung
Наименование модели	NV75T9979CD, NV75T9879CD
Индекс энергетической эффективности EECavity 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	NV75T9979CD: 51,2 кг NV75T9879CD: 48,3 кг

Данные приведены в соответствии со стандартами СТБ 2478-2017 и СТБ 2477-2020

Советы по экономии энергии

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

Заметки

Уведомление о ПО с открытым исходным кодом

Поставляемое с данным устройством программное обеспечение содержит ПО с открытым кодом. Вы можете получить полный соответствующий исходный код на период трех лет после последней отгрузки товара, связавшись с нашей службой поддержки. Для этого перейдите по ссылке <http://opensource.samsung.com> и выберите меню Inquiry (Запрос).

Также вы можете получить полный исходный код на физическом носителе, например CD-ROM. За это потребуется внести минимально необходимую плату.

Ссылка http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0 ведет на страницу, которая содержит информацию о лицензии на открытый исходный код, относящуюся к данному продукту. Это предложение действительно для всех, кто получил данную информацию.





SAMSUNG

Устройство предназначено для нагрева и приготовления пищи

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	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	www.samsung.com/uz_ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support



DG68-01396A-01