

# Встраиваемый духовой шкаф

---

## Руководство по эксплуатации и установке

NV7B564\*\*\*\* / NV7B565\*\*\*\* / NV7B566\*\*\*\* / NV7B567\*\*\*\* /  
NV7B568\*\*\*\* / NV7B574\*\*\*\* / NV7B575\*\*\*\* / NV7B576\*\*\*\* /  
NV7B577\*\*\*\* / NV7B578\*\*\*\*

---



**SAMSUNG**

# Содержание

<b>Использование руководства</b>	<b>3</b>
В данном руководстве используются следующие обозначения:	3
<b>Инструкции по технике безопасности</b>	<b>3</b>
Важные меры предосторожности	3
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	6
Функция автоматической экономии энергии	6
<b>Установка</b>	<b>6</b>
Комплектация	6
Подготовка к установке духового шкафа	7
Подключение к источнику питания	7
Установка в отсек кухонной мебели	8
<b>Подготовка к использованию</b>	<b>10</b>
Начальные установки	10
Часы	10
Запах нового духового шкафа	10
Интеллектуальная система безопасности	10
Плавно закрывающаяся дверца (бережно, безопасно и бесшумно) (только применимые модели)	11
Сборка контейнера для приготовления на пару (только применимые модели)	11
Принадлежности	12
Емкость для воды (только применимые модели)	13
Механический замок (только применимые модели)	13
Гибкая дверца (только применимые модели)	14
Режим двойного приготовления	15
<b>Использование</b>	<b>15</b>
Панель управления	15
Общие настройки	16
Режимы приготовления	18
Естественный пар (только применимые модели)	20
Диапазон допустимых значений температуры для режима двойного приготовления	25
Air Fry (только применимые модели)	26
Air Sous Vide (только применимые модели)	28

Остановка процесса приготовления	30
Специальные функции	31
Автоматическое приготовление	32
Очистка	33
Дополнительные функции	36
Настройки системы	37
Интеллектуальное управление	37
<b>Рекомендации по приготовлению</b>	<b>38</b>
Приготовление вручную	38
Программы автоматического приготовления	43
Пробные блюда	48
Коллекция популярных рецептов для программ режима Автоматическое приготовление	49
<b>Обслуживание</b>	<b>52</b>
Очистка	52
Замена	56
<b>Устранение неисправностей</b>	<b>56</b>
Контрольные пункты	56
Информационные коды	58
<b>Технические характеристики</b>	<b>59</b>
<b>Приложение</b>	<b>60</b>
Технический лист с информацией об энергетической эффективности (только для Республики Беларусь)	60
Уведомление о ПО с открытым исходным кодом	61

## 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.**

### ОСТОРОЖНО

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 духового шкафа, поскольку это может привести к появлению царапин и трещин на стекле.

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

Если устройство поддерживает функцию очистки, то в режиме очистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует оставлять детей рядом с устройством без присмотра. 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. Во время очистки системы 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 термодатчиком.)

Не допускается использовать паровые очистители.

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

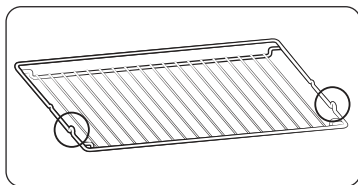
Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** 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.

**ОСТОРОЖНО.** 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.

#### ⚠ ОСТОРОЖНО

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

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

В случае неисправности или поломки устройства его эксплуатацию следует прекратить.

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

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

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

Перед проведением ремонта или очистки следует отключать устройство от сети.

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

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

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

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

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

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

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

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

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

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

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

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

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

В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.

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

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

Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.

Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

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

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

Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** В процессе приготовления не оставляйте дверцу духового шкафа открытой.

## Инструкции по технике безопасности

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



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

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

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

### Функция автоматической экономии энергии

Освещение: во время приготовления можно выключить освещение духового шкафа с помощью кнопки Освещение духового шкафа. В целях экономии энергии лампа освещения духового шкафа отключается через несколько минут после запуска программы приготовления.

## Установка

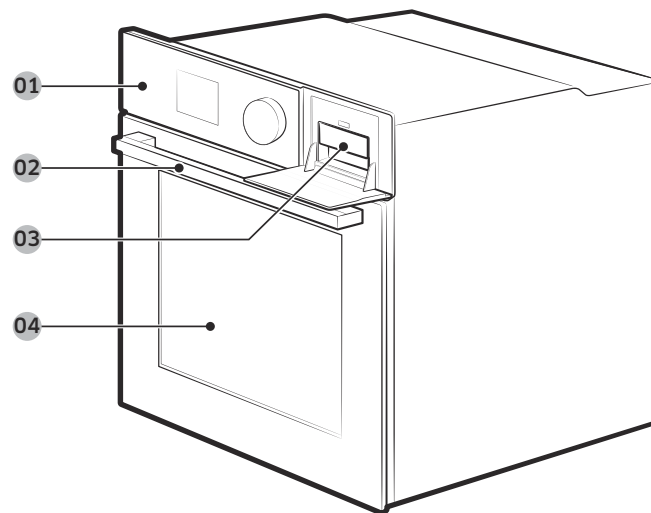
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Данный продукт предназначен для использования в качестве встроенного. Установку данного духового шкафа должен осуществлять квалифицированный специалист. Он несет ответственность за подключение духового шкафа к основному источнику питания и за соблюдение соответствующих местных правил техники безопасности.

### Комплектация

Убедитесь в наличии всех деталей и принадлежностей, входящих в комплект поставки устройства. В случае возникновения проблем с духовым шкафом или принадлежностями обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

### Внешний вид устройства



01 Панель управления

02 Ручка дверцы

03 Емкость для воды (\*)

04 Дверца

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

В зависимости от модели данный духовой шкаф может иметь одну или две дверцы.

## Принадлежности

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



Решетка



Решетка-вставка (\*)



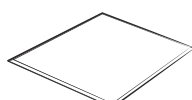
Противень для выпекания (\*)



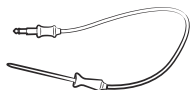
Универсальный противень (\*)



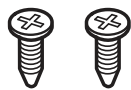
Глубокий противень (\*)



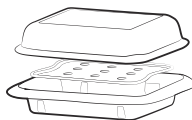
Разделитель



Термощуп (\*)



2 винта (M4 L25)



Контейнер для приготовления на пару (\*)



Паровой лоток (\*)



Лоток для Air Fry (\*)

## ПРИМЕЧАНИЕ

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

## Подготовка к установке духового шкафа

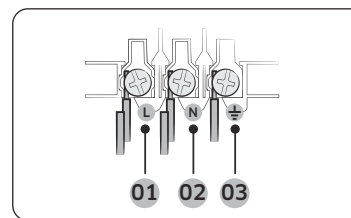


Крестовая отвертка



Дрель

## Подключение к источнику питания



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

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

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

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

С помощью отвертки откройте заднюю крышку духового шкафа и выкрутите винты крепления скобы кабеля. Затем подключите провода электропитания к соответствующим клеммам.

Клемма со значком (⚡) предназначена для подключения к заземлению. Сначала подключите желтый и зеленый провода (заземление), которые должны быть длиннее других проводов. При подключении к штепсельной розетке духовой шкаф следует установить таким образом, чтобы розетка находилась в легкодоступном месте. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за неправильного заземления или его отсутствия.

## ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

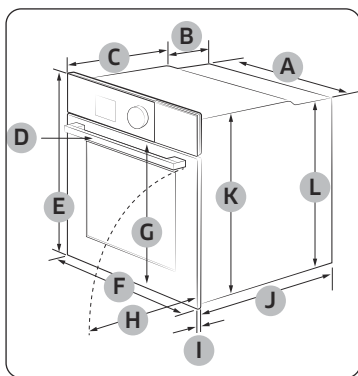
# Установка

## Установка в отсек кухонной мебели

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

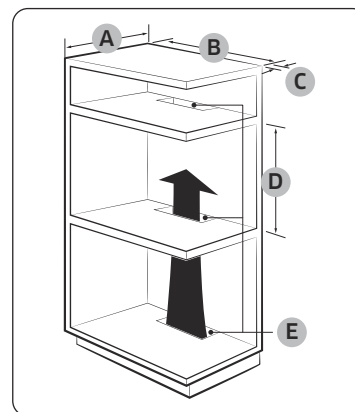
Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию духового шкафа. Для этого оставьте зазор, составляющий примерно 50 мм, между нижней полкой и стенкой отсека. При установке духового шкафа под варочной панелью следуйте инструкциям по установке для варочной панели.

### Необходимые размеры для установки



Духовой шкаф (мм)

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

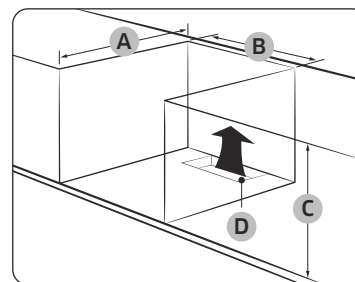


Отсек встроенной мебели (мм)

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

### ПРИМЕЧАНИЕ

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



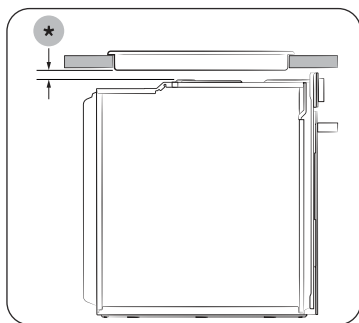
Шкаф под столешницей (мм)

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

### ПРИМЕЧАНИЕ

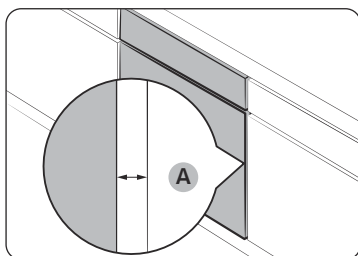
- Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия (D), обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.
- Требования к минимальной высоте (C) указаны для установки только духового шкафа.



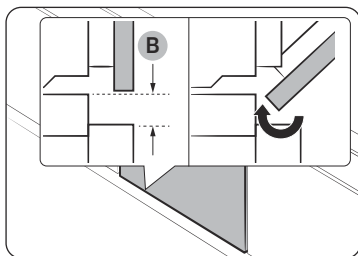


Установка с варочной панелью  
Для установки варочной панели на верхнюю часть духового шкафа см. требования к пространству для монтажа в руководстве по установке варочной панели (\*).

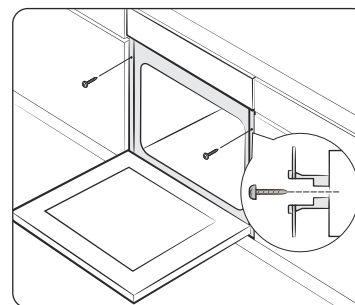
#### Установка духового шкафа



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



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



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

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

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

#### 📄 ПРИМЕЧАНИЕ

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

# Подготовка к использованию

## Начальные установки

При первом включении духового шкафа появляется экран Подсказки при первом запуске. Выполните инструкции, показанные на экране, и этот экран больше не появится.

После выполнения Подсказок при первом запуске на экране появятся время и дата по умолчанию (12:00 1 января). Выполните приведенные ниже действия для установки текущего времени и даты.

## Часы

Чтобы обеспечить правильную автоматическую работу, важно установить правильное время.



### Чтобы установить время

1. Нажмите
2. Выберите **Установить время**, используя **Круговой переключатель**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Установите текущее время, используя **Круговой переключатель**, затем нажмите на **Круговой переключатель**. (Часы, минуты и АМ/РМ, если необходимо)

### Чтобы установить дату

1. Нажмите
2. Выберите **Установить дату**, используя **Круговой переключатель**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Установите текущую дату, используя **Круговой переключатель**, затем нажмите на **Круговой переключатель**. (Месяц, день и год)

### Чтобы установить формат времени

1. Нажмите
2. Выберите **Формат времени**, используя **Круговой переключатель**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Поверните **Круговой переключатель** для выбора 12-часового или 24-часового формата, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Вы не можете изменить время на часах во время работы духового шкафа.

## Запах нового духового шкафа

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

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

### ПРИМЕЧАНИЕ

- При первом использовании внутри духового шкафа можно увидеть дым во время работы. Однако это не является неисправностью устройства.
- Поскольку температура в помещении в начальный период приготовления пищи повышается, возможно появление пятен на внутреннем стекле дверцы. В этом случае выключите духовой шкаф и подождите, пока он остынет. Затем используйте кухонную бумагу или нейтральное моющее средство с чистой тканью, чтобы протереть внутреннее стекло.
- Кроме того, важно обеспечить хорошее проветривание кухонного помещения, в котором работает духовой шкаф.

## Интеллектуальная система безопасности

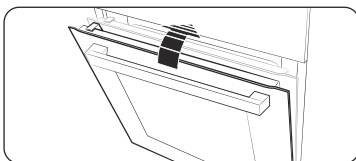
При открытии дверцы работающего духового шкафа включается освещение камеры, а вентилятор и нагревательные элементы выключаются. Это позволяет избежать травм, например ожогов, и уменьшить потребление электроэнергии. Такой принцип работы не означает неисправность системы. Чтобы возобновить работу духового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

## Плавно закрывающаяся дверца (бережно, безопасно и бесшумно) (только применимые модели)

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

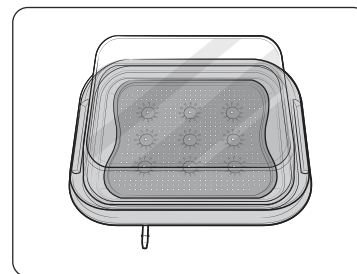
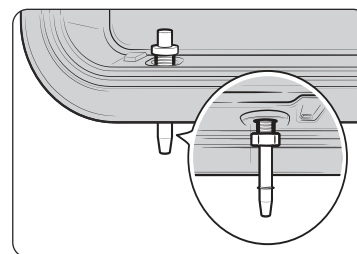
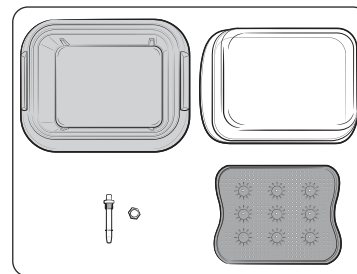
Петли особой конструкции придерживают дверцу за несколько сантиметров до полного закрытия, замедляя ее движение. Это превосходное конструкторское решение обеспечивает дополнительное удобство, позволяя закрывать дверцу бесшумно и плавно.

(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 применимые модели)



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.

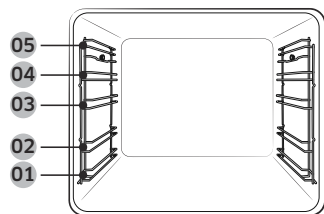
2. Вставьте паровую форсунку в отверстие на правой задней стороне металлической кастрюли, после чего зафиксируйте ее с помощью гайки из комплекта.

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

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

## Основные функции

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

<b>Решетка</b>	Решетка предназначена для приготовления блюд в режиме гриля и жаренья. При установке решетки выступы на ней (стопоры по обеим сторонам) должны быть расположены по направлению к дверце.
<b>Решетка-вставка (*)</b>	Решетка-вставка используется вместе с противнем, чтобы предотвратить попадание жидкости на дно духового шкафа.
<b>Противень для выпекания (*)</b>	Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
<b>Универсальный противень (*)</b>	Универсальный противень (глубина: 30 мм) можно использовать для выпекания и жаренья. Во избежание попадания жидкости на дно духового шкафа установите решетку-вставку. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
<b>Глубокий противень (*)</b>	Глубокий противень (глубина: 50 мм) можно использовать с решеткой-вставкой или без нее для приготовления жаркого. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.

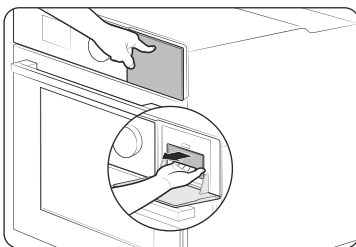
<b>Выдвижные направляющие (*)</b>	Используйте выдвижные направляющие для установки противня следующим образом: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Выдвиньте направляющие из духового шкафа.</li><li>2. Установите противень на направляющие и задвиньте его в духовой шкаф.</li><li>3. Закройте дверцу.</li></ol>
<b>Разделитель</b>	Разделитель предназначен для разделения духового шкафа на две отдельные зоны. Используйте разделитель для приготовления блюд в режиме двойного приготовления. Не используйте разделитель в качестве полки.
<b>Термощуп (*)</b>	Термощуп позволяет измерить температуру внутри готовящегося мяса. Следует использовать термощуп, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.
<b>Контейнер для приготовления на пару (*)</b>	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. <b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• При работе с контейнером для приготовления на пару всегда надевайте кухонные рукавицы и будьте осторожны, чтобы не уронить его.</li><li>• Резкие изменения температуры могут привести к повреждению или разрушению деталей из стекла.</li></ul>
<b>Паровой лоток (*)</b>	Используйте паровой лоток только в режиме естественного пара. Поставьте лоток на дно по центру камеры и наполните его чистой водой. Поскольку во время или сразу после приготовления лоток становится горячим, обязательно используйте кухонные рукавицы или подождите, пока духовой шкаф полностью не остынет, чтобы вынуть лоток.
<b>Лоток для Air Fry (*)</b>	Используйте лоток для Air Fry только в режиме Air Fry. Поскольку во время или сразу после приготовления лоток становится горячим, обязательно используйте кухонные рукавицы или подождите, пока духовой шкаф полностью не остынет, чтобы вынуть лоток.

## 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

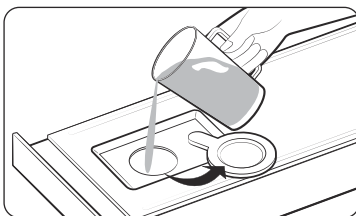
Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (\*), зависит от модели духового шкафа.

## Емкость для воды (только применимые модели)

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.



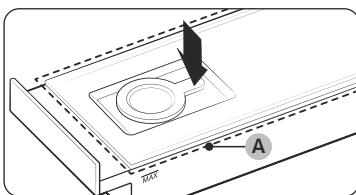
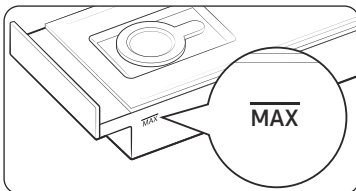
2. Откройте крышку емкости и налейте в нее 500 мл питьевой воды.
3. Закройте крышку и вставьте емкость для воды обратно.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Вставьте емкость для воды до конца, пока она не зафиксируется.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Не заполняйте резервуар для воды выше отметки максимального уровня.

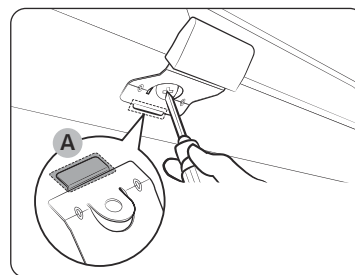


### ПРИМЕЧАНИЕ

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

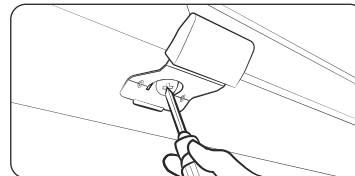
## Механический замок (только применимые модели)

### Установка



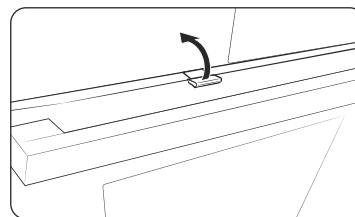
1. Вставьте тонкую часть (A) механического замка в соответствующий паз на ручке, как показано на иллюстрации.
2. Затяните винт на ручке с замком.

### Демонтаж



- Ослабьте и извлеките винт из ручки с замком.

### Закрытие/открытие



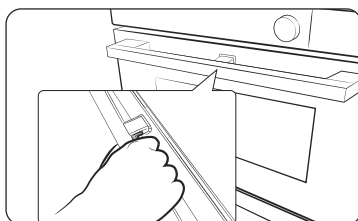
- Для открытия дверцы приподнимите ручку с замком, чтобы отпереть дверцу. Затем откройте дверцу.
- Чтобы запереть дверцу, просто закройте ее. Механический замок блокирует дверцу автоматически.

## Подготовка к использованию

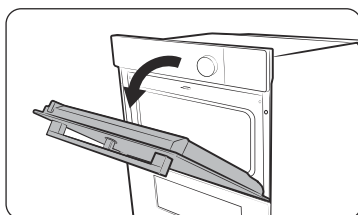
### Гибкая дверца (только применимые модели)

Данный духовой шкаф оснащен уникальной гибкой дверцей, которая крепится на петлях посередине, поэтому достаточно открыть только верхнюю половину, чтобы получить доступ к верхней зоне. При использовании функции одновременного приготовления двух блюд вы можете получить доступ к верхнему пространству духового шкафа гораздо проще и с большей энергоэффективностью.

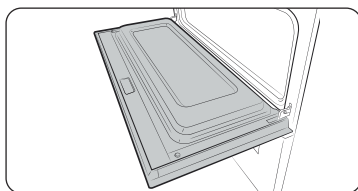
#### Как использовать верхнюю дверцу



1. Полностью нажмите на рычаг ручки.

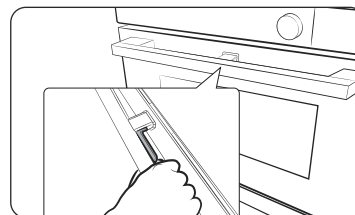


2. Потяните ручку.

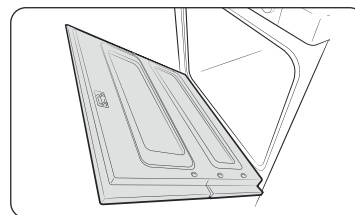


3. При этом откроется только верхняя дверца, как показано на рисунке.

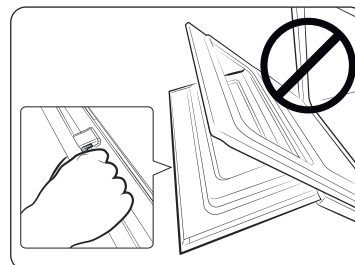
#### Как использовать дверцу целиком



1. Держите ручку за область без рычага, а затем потяните.



2. При этом откроется дверца целиком, как показано на рисунке.



#### **⚠ ОСТОРОЖНО**

Открывая дверцу целиком, обязательно держите ручку за ту часть, где нет рычага.

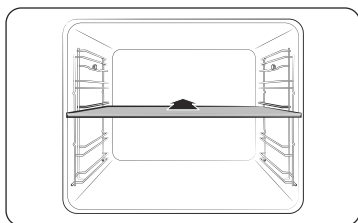
Если при открытии дверцы рычаг нажат наполовину, может открыться верхняя дверца, что приведет к травме.

#### **📖 ПРИМЕЧАНИЕ**

- Не ставьте тяжелые предметы и не прилагайте чрезмерных усилий к верхней дверце.
- Не позволяйте детям играть с верхней дверцей или на ней.

## Режим двойного приготовления

Вы можете одновременно готовить два разных блюда в верхней и нижней зонах или использовать только одну из них.



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

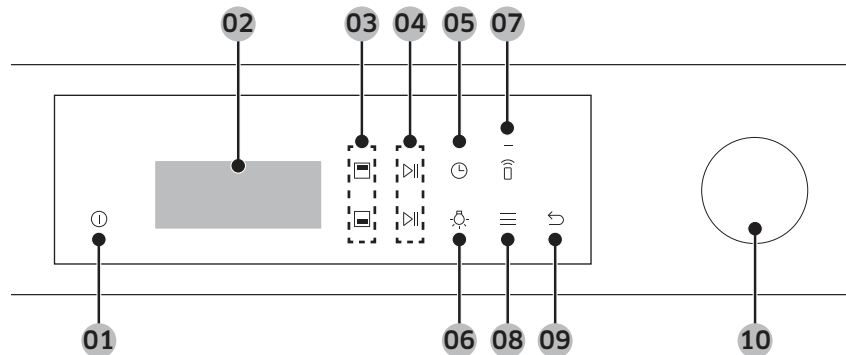
### ПРИМЕЧАНИЕ

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

## Использование

### Панель управления

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



01 Питание	Нажмите, чтобы включить духовой шкаф. Для выключения удерживайте кнопку в течение 1 секунды.
02 Экран	Отображает меню, информацию и данные о ходе приготовления.
03 Селектор верхней / нижней зоны	Вы можете выбрать для управления верхнюю или нижнюю зону. Кнопки становятся активными, когда вы вставляете разделитель в печь.
04 Запуск / останов	Нажмите, чтобы запустить или остановить работу печи. Чтобы отменить, нажмите и удерживайте 3 секунды во время приготовления. В режиме Одновременного приготовления двух блюд используйте верхнюю кнопку для верхней зоны и нижнюю кнопку для нижней зоны.
05 Время приготовления	Нажмите, чтобы задать время приготовления.
06 Освещение	Нажмите для включения или отключения освещения духового шкафа.

07 Интеллектуальное управление	Включите или выключите функцию Интеллектуальное управление. <b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> Перед использованием этой функции необходимо установить подключение типа Функция Easy Connection.
08 Параметры	Нажмите, чтобы открыть меню Дополнительные функции. Нажмите и удерживайте 3 секунды, чтобы увидеть настройки системы.
09 Назад	Коснитесь, чтобы перейти к предыдущему экрану или отменить приготовление.
10 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 элемент.

## ПРИМЕЧАНИЕ

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

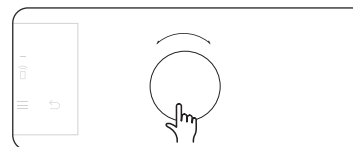
## Общие настройки

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

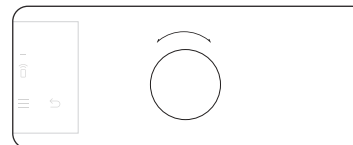
### Наиболее часто используемый режим и температура

- После того, как вы воспользуетесь духовым шкафом 10 раз, порядок режимов приготовления по умолчанию автоматически изменится. Список режимов приготовления будет располагаться в порядке от наиболее часто используемого режима к наименее используемому, чтобы вы могли быстро выбрать наиболее часто используемый режим приготовления.
- Если вы использовали конкретную температуру для этого режима приготовления более 3 раз, температура по умолчанию режима приготовления изменится автоматически.

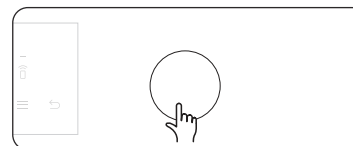
### Режим и температура



1. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать режим или функцию, затем нажмите на **Круговой переключатель**.  
- Появится температура по умолчанию для выбранного режима.




2. Поверните **Круговой переключатель** для установки желаемой температуры.



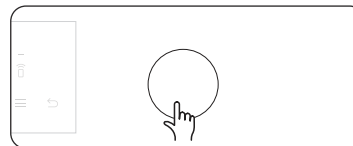
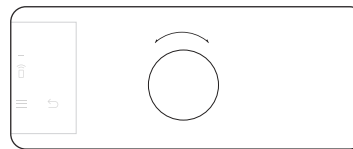
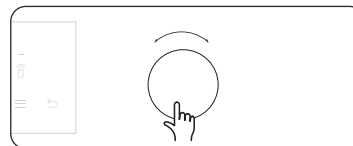
3. Нажмите на **Круговой переключатель** для подтверждения.




## ПРИМЕЧАНИЕ


- Чтобы изменить заданную температуру, поверните **Круговой переключатель** для установки желаемой температуры, а затем коснитесь ниже .
- Точную температуру внутри духового шкафа можно измерить с помощью разрешенного термометра и метода, определенного уполномоченным органом. При использовании для измерения других термометров возможно получение неточных показаний.

## Время приготовления



1. Выберите режим приготовления и установите температуру.
  - Подробные инструкции см. в разделе “Режим и температура”.
2. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать **Установить время приготовления**, затем нажмите на **Круговой переключатель** для подтверждения.
  - Кроме того, вы можете нажать , чтобы установить время приготовления.
3. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время до 23 часов 59 минут.
4. Нажмите на **Круговой переключатель** для подтверждения.

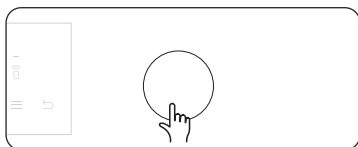
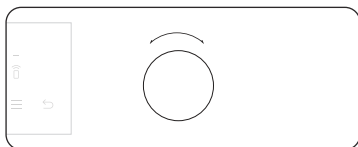
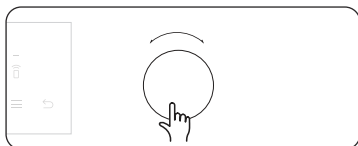
## ПРИМЕЧАНИЕ

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


# Использование

## Время завершения

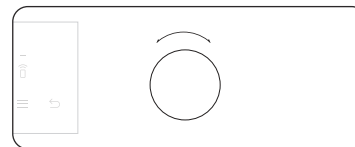
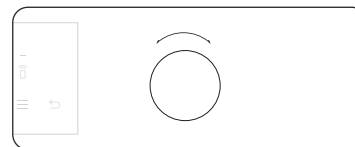
1. Выберите режим приготовления и установите температуру.  
- Подробные инструкции см. в разделе **"Режим и температура"**
2. Установите время приготовления.  
- Подробные инструкции см. в разделе **"Время приготовления"**.
3. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать **"Готовность к (время)"**, затем нажмите на **Круговой переключатель** для подтверждения.
4. Поверните **Круговой переключатель** для установки времени завершения.
5. Нажмите на **Круговой переключатель** для подтверждения.





### ПРИМЕЧАНИЕ

- При желании можно готовить без установки параметра Время завершения. В этом случае духовой шкаф немедленно начинает приготовление при заданной температуре и заканчивает приготовление по истечении заданного времени приготовления.
- Чтобы изменить заданное время завершения, нажмите кнопку  и выполните описанные выше действия.

## Режимы приготовления



1. Поверните **Круговой переключатель** для выбора режима приготовления.
2. При необходимости установите параметры Время приготовления и/или Температура. Подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.
3. После установки режима, температуры и времени приготовления поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать значение параметра **Устан Быстрый разогрев** Затем включите опцию.  
- Параметр Быстрый разогрев может быть недоступен для некоторых режимов приготовления.

Духовой шкаф начинает предварительный прогрев, во время которого на дисплее отображается значок Предварительного прогрева  или значок Быстрого разогрева . Предварительный прогрев завершается, когда температура внутри духового шкафа достигает заданного значения.

После завершения предварительного прогрева воспроизводится звуковой сигнал и индикатор перестает отображаться на дисплее.

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

### ПРИМЕЧАНИЕ

В процессе приготовления можно изменить значения параметров Время приготовления и/или Температура.

## Описание режимов приготовления

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

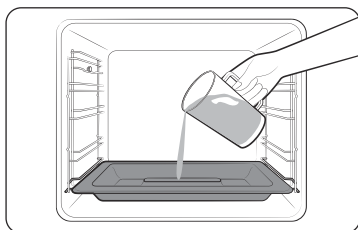
Режим		Диапазон температур (°С)				Рекомендуемая температура (°С)
		Единая камера	Двойное приготовление			
			Верхняя	Нижняя	Двойное приготовление	
	Конвекция	* 30–250	40–250	40–250	40–250	160
		Тепло поступает от заднего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для выпекания или жаренья при приготовлении одновременно нескольких блюд на разных уровнях.				
	Стандартный	* 30–250	-	-	-	180
		Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд.				
	Экоконвекция	30–250	-	-	-	160
		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. <b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> Режим нагрева Экоконвекция используется для определения класса энергоэффективности в соответствии с требованиями стандарта EN60350-1				
<b>Гриль</b>						
	Большой гриль	100–270	40–250	-	40–250	220
		Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазаньи или гратена).				
	Гриль с функцией Эко	100–270	-	-	-	220
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 (°С)				Рекомендуемая температура (°С)
		Единая камера	Двойное приготовление			
			Верхняя	Нижняя	Двойное приготовление	
	Гриль с вентилятором	100–250	-	-	-	180
		Тепло поступает от двух верхних нагревательных элементов и распределяется с помощью вентилятора. Используйте этот режим для приготовления блюд из мяса или рыбы на гриле.				
	Верхний нагрев + Конвекция	* 40–250	40–250	-	40–250	180
		Тепло поступает от верхнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для жаренья блюд с хрустящей корочкой сверху (например, мясных блюд или лазаньи).				
	Нижний нагрев + Конвекция	* 40–250	-	40–250	40–250	200
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления пиццы, выпекания хлеба или тортов.				
	Нижний нагрев	100–230	-	40–250	40–250	150
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента. Используйте этот режим в конце выпекания или приготовления для подрумянивания открытого пирога или пиццы снизу.				
	Профессиональное обжаривание	80–200	-	-	-	160
		В режиме Профессиональная жарка автоматически запускается цикл предварительного прогрева духового шкафа до температуры 220 °С. По достижении этой температуры включается верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор для обжаривания продуктов, например мяса. После обжаривания мясо готовится при низкой температуре. Используйте этот режим для приготовления блюд из говядины, птицы или рыбы.				
	Air Sous Vide	50–95	-	-	-	60
		В режиме Air Sous Vide используется горячий воздух с низкой температурой для реализации режима Sous Vide без резервуара для пара или воды. В этом режиме духовой шкаф поддерживает постоянную низкую температуру внутри рабочей камеры.				
	Air Fry	-	150–250	-	-	220
		В режиме Air Fry горячий воздух используется для получения более хрустящих и здоровых замороженных или свежих продуктов без масла или с меньшим количеством масла, чем в обычных режимах конвекции.				

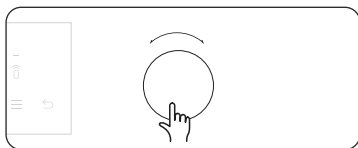
# Использование

## Естественный пар (только применимые модели)

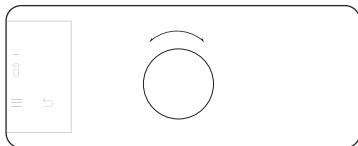
Благодаря функции естественного пара можно испечь хлеб, хрустящий снаружи и влажный внутри. Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.



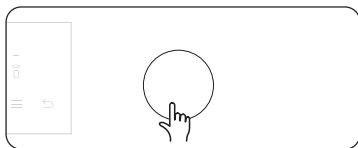
1. Вставьте паровой лоток на дно камеры.
2. Наполните лоток водой объемом 250 мл, когда духовой шкаф остынет.



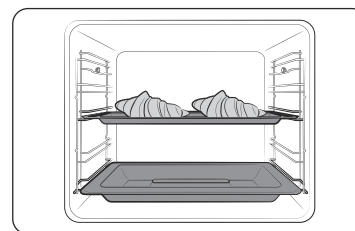
3. Выберите режим **Естественный пар** (☁).



4. Поверните **Круговой переключатель** для установки температуры и времени приготовления.



5. Нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы начать разогрев.



6. Поставьте продукты в духовой шкаф на любую решетку и приступайте к приготовлению.

### ПРИМЕЧАНИЕ

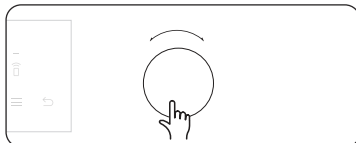
- Не доливайте воду во время приготовления или если духовой шкаф еще не остыл.
- Когда духовой шкаф полностью остынет после использования функции **Естественный пар**, используйте влажную ткань, чтобы протереть дно зоны.
- Чтобы удалить водяной налет, образовавшийся после длительного использования духового шкафа, используйте мягкую ткань со специальным моющим средством.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Круассаны, 4-6 шт.	Универсальный противень	3	190	20-25
Пирожки из слоеного теста с яблоками	Универсальный противень	3	190	20-25
Венская сдоба	Универсальный противень	3	190	20-30
Булочки	Универсальный противень	3	180	20-30
Белый хлеб	Решетка	2	180	30-40

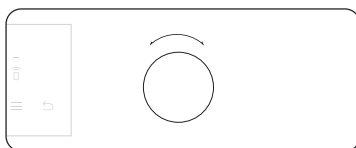
## Режимы приготовления с применением пара

### ОСТОРОЖНО

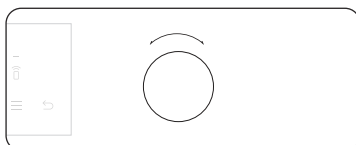
Перед использованием режимов приготовления с применением пара убедитесь, что емкость для воды заполнена.



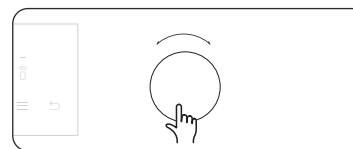
1. Выберите нужный режим приготовления, а затем нажмите на **Круговой переключатель**. (Подробную информацию о каждом режиме см. в разделе **“Описание режимов приготовления с применением пара”**.)
  - Термощуп можно использовать не во всех режимах. Для приготовления блюд с использованием термощупа см. раздел **“Приготовление с использованием термощупа (только применимые модели)”**.



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



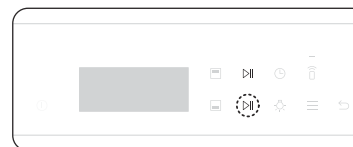
3. Установите мощность пара.
  - Стандартная настройка — **“Средняя”**.



4. Выберите **Время приготовления**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления.
  - Максимальное время приготовления составляет 23 часа 59 минут.
5. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления, и нажмите на **Круговой переключатель**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы начали готовить, не установив время приготовления, необходимо выключить духовой шкаф вручную.







6. Нажмите **▶||**, чтобы начать приготовление.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- В процессе приготовления пищи можно изменять температуру и время приготовления.
- Во время приготовления можно нажать **▶||**, чтобы приостановить приготовление, или нажать и удерживать **▶||** в течение 3 секунд, чтобы остановить и отменить операцию приготовления.
- По завершении приготовления на экране появится надпись **Добавить 5 мин..**
  - Вы можете выбрать **Добавить 5 мин.**, а затем нажать на **Круговой переключатель**, чтобы продлить процесс приготовления еще на 5 минут.

# Использование

## Описание режимов приготовления с применением пара

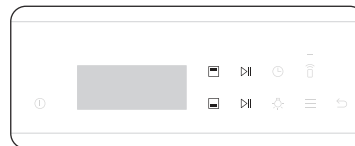
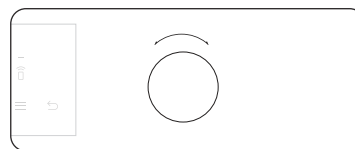
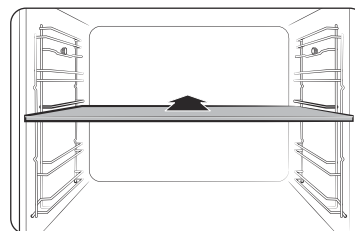
Режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый прогрев	Термощуп	
<b>Функция пара</b>					
	Приготов. на пару (*)	-	-	X	X
		Приготовление пищи происходит путем поступления горячего пара из парогенератора через паровую форсунку в духовой шкаф. Этот режим подходит для приготовления овощей, рыбы, яиц, фруктов и риса.			
	Паровая конвекция (*)	120-250	160	0	0
		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 (*)	120-250	180	0	0
		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 (*)	120-250	200	0	0
		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

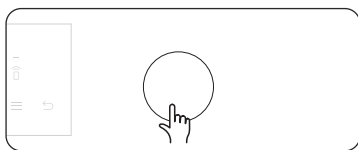
- Наличие режимов, отмеченных звездочкой (\*), зависит от модели духового шкафа.
- При готовке в этих режимах всегда заливajte в емкость для воды свежую воду.

## Режим двойного приготовления


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



1. Установите разделитель на уровне 3, чтобы разделить внутреннее пространство духового шкафа на две зоны.
2. Поверните **Круговой переключатель** для выбора режима приготовления. Для верхней зоны можно выбрать режимы Гриль, Конвекция, Нагрев сверху + Конвекция и Air Fry, а для нижней — режимы Конвекция, Нагрев снизу + Конвекция и Нагрев снизу.
3. Нажмите , чтобы выбрать верхнюю зону, или нажмите , чтобы выбрать нижнюю зону. Кнопка  активируется для выбранной зоны.
4. При необходимости установите параметры Времени приготовления и/или Температуры. Подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.



5. После завершения нажмите на **Круговой переключатель** для подтверждения.

Духовой шкаф начинает предварительный прогрев, во время которого на дисплее отображается значок . Предварительный прогрев завершается, когда температура внутри духового шкафа достигает заданного значения.

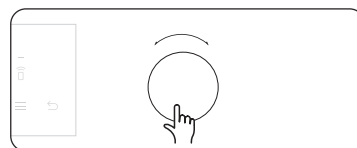
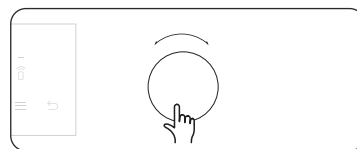
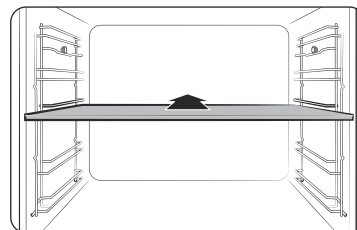
Предварительный прогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в руководстве по приготовлению.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

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

#### Режим одновременного приготовления двух блюд (Режим Гриль)

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



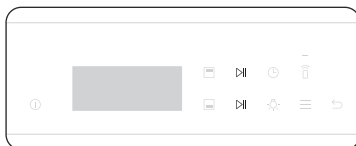
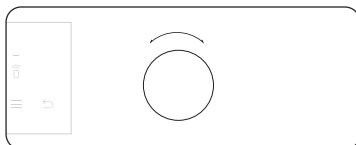
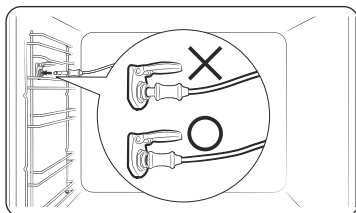
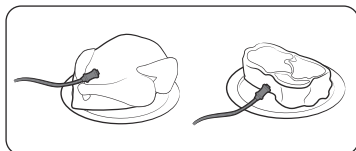
1. Чтобы включить режим двойного приготовления, установите разделитель на уровне 3.
2. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать **Большой гриль**, затем нажмите на **Круговой переключатель** для подтверждения.  
- Режимы Экогриль и Гриль с обдувом недоступны в режиме одновременного приготовления двух блюд.
3. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать желаемую температуру, затем нажмите на **Круговой переключатель** для подтверждения.

# Использование

## Приготовление с использованием термощупа (только применимые модели)

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. Коснитесь панели функций, чтобы выбрать режим приготовления и значение температуры.
2. Вставьте наконечник термощупа в центр куска приготовляемого мяса. Убедитесь, что резиновая рукоятка не заходит в мясо.
3. Вставьте разъем термощупа в гнездо на левой стенке. Убедитесь, что когда разъем зонда подсоединен, вы видите индикатор вставленного термощупа.
4. Поверните **Круговой переключатель** для установки внутренней температуры мяса.
5. Нажмите **▶||**, чтобы начать приготовление. Когда внутренняя температура мяса достигает заданного значения, приготовление завершается и духовой шкаф воспроизводит мелодию.

## ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

## 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Использование термощупа поддерживается не во всех режимах. Если вы используете термощуп с неприменимыми режимами, индикатор текущего режима будет мигать. В этом случае следует незамедлительно извлечь термощуп.



## Диапазон допустимых значений температуры для режима двойного приготовления

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

В режиме двойного приготовления диапазон температур одной зоны зависит от температуры, установленной для другой. Например, возможность обжарки в верхней зоне зависит от диапазона температур приготовления в режиме, выбранном для нижней зоны. Однако температура, которую можно установить для каждой из зон, ограничивается диапазоном от 40 (минимум) до 250 (максимум).

Если для верхней зоны установлено значение (°C)	Для нижней зоны действует ограничение (°C)	
	Минимум	Максимум
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Если для нижней зоны установлено значение (°C)	Для верхней зоны действует ограничение (°C)	
	Минимум	Максимум
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

# Использование

Доступные режимы в каждой зоне

Зона	Доступный режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый прогрев	Термощуп
Верхняя	Конвекция	40–250	160	X	X
	Большой гриль	40–250	220	X	X
	Таймер	40–250	180	X	X
	Air Fry	150–250	220	X	X
Нижняя	Конвекция	40–250	160	X	X
	Нижний нагрев + конвекция	40–250	200	X	X
	Нижний нагрев	40–250	150	X	X
	Приготов. на пару (*)	-	-	X	X
	Паровая конвекция (*)	120–250	160	X	X
	Паровой нагрев снизу + конвекция (*)	120–250	200	X	X

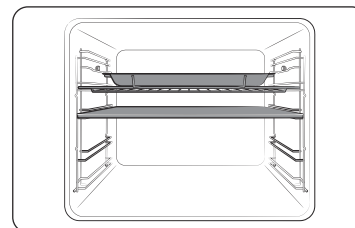
## ПРИМЕЧАНИЕ

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

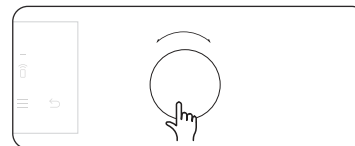
## Air Fry (только применимые модели)

Для этого режима разогрев не требуется. Для сбора капель рекомендуется поставить противень на разделитель.

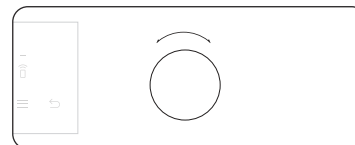
Для лучшего результата приготовления переворачивайте продукты во время приготовления.



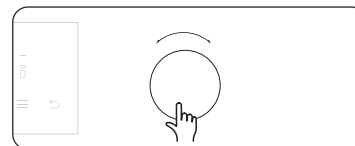
1. Вставьте разделитель и поставьте противень с решеткой на решетку в позиции 4.



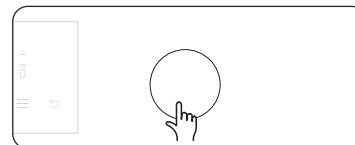
2. Выберите режим Air Fry, используя **Круговой переключатель**.



3. Используйте **Круговой переключатель** для изменения температуры по умолчанию. Введите рекомендуемую температуру для вашего блюда в соответствии с руководством по приготовлению. Температура по умолчанию – 220 °C.



4. Нажмите на **Круговой переключатель** и установите **Время приготовления** или **Время завершения**, при необходимости.



5. Коснитесь **▶▶** или нажмите на **Круговой переключатель**.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Для сбора капель поставьте противень на перегородку. Это поможет уменьшить брызги и дым.
- Перед использованием противня проверьте максимально допустимую температуру противня.
- Режим **Air Fry** предназначен для двойной верхней решетки духового шкафа. Вставьте разделитель и поместите продукты на решетку в положении 4 для достижения наилучших результатов.
- Для приготовления свежих или домашних блюд равномерно распределите масло по большей площади, чтобы продукты стали более хрустящими.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Если что-то готовится в нижней зоне, режим **Air Fry** недоступен в верхней зоне.
- Если в верхней зоне используется режим **Air Fry**, нижняя зона вообще недоступна.

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем перевернуть продукты по прошествии половины времени приготовления.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
<b>Картофель</b>				
Замороженный картофель фри	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	20-25
Замороженный картофель фри, с пряностями	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	20-25
Замороженные картофельные шарики	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Замороженные драники	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Замороженные дольки картофеля	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Домашний картофель фри	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	20-25
Домашние дольки картофеля	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	20-25
<b>Замороженный</b>				
Замороженные куриные наггетсы	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Замороженные куриные крылья	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	25-30
Замороженные луковые кольца	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Замороженные куриные палочки	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	20-25
Замороженные пончики	Решетка + Лоток для Air Fry	4	190-200	10-15

# Использование

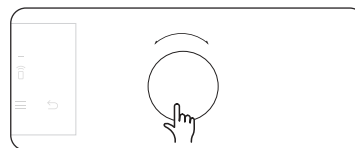
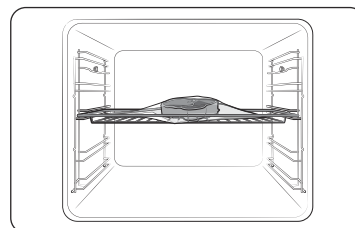
Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
<b>Курица</b>				
Свежие голени	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	30-35
Свежие крылья	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	25-30
Грудки в панировке	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	25-30
<b>Овощи</b>				
Спаржа в панировке	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	15-20
Баклажаны, нарезанные ломтиками и панированные	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	15-20
Луковые кольца в панировке	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	15-20
Кабачки, кубики	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	20-25
Соцветия цветной капусты	Решетка + Лоток для Air Fry	4	190-200	15-20
Овощная смесь	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	15-20


## Air Sous Vide (только применимые модели)

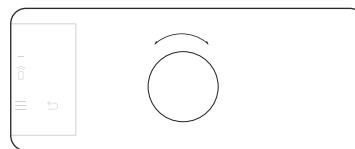
В режиме **Air Sous Vide** используется горячий воздух с низкой температурой для реализации режима Sous Vide без резервуара для пара или воды. В этом режиме духовой шкаф поддерживает постоянную низкую температуру внутри рабочей камеры, готовя продукты, которые сохраняют свой первоначальный аромат и питательные вещества, предлагая насыщенный вкус и нежную текстуру.



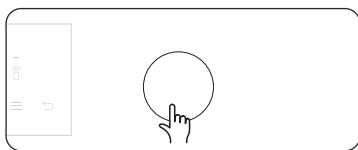
1. Поместите продукты в чистый вакуумный пакет и запечатайте его. Затем загрузите продукты на решетку духового шкафа в положении 3.



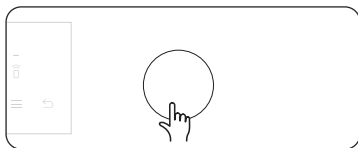
2. Выберите режим **Air Sous Vide** .



3. Используйте **Круговой переключатель** для изменения температуры по умолчанию. Введите рекомендуемую температуру для вашего блюда в соответствии с руководством по приготовлению. Температура по умолчанию составляет 60 °C. (Вы можете изменить температуру на 1 °C.)



4. Нажмите на **Круговой переключатель** для установки времени приготовления.



5. Коснитесь **▶||** или нажмите на **Круговой переключатель**.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте только свежие и качественные ингредиенты. Обрежьте их в чистом виде и храните в холодильнике.
- Для перемещения и хранения ингредиентов используйте термостойкие вакуумные пакеты.
- Никогда не используйте термостойкие вакуумные пакеты повторно.
- Время приготовления зависит от толщины продуктов. Добавление соли или сахара может сократить время приготовления.

#### Рекомендации

- Чтобы сохранить первоначальный вкус, рекомендуем использовать меньше пряностей и специй, чем в обычных рецептах.
- Мясо и рыба обладают лучшим вкусом, если их обжарить и подать к столу.
- Если блюдо не подается сразу после приготовления, поместите его в ледяную воду и полностью охладите. Затем храните его при температуре не выше 5 °С, чтобы сохранить аромат и текстуру пищи.
- В исключительных случаях курицу рекомендуется есть сразу после приготовления.

Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

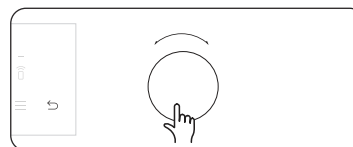
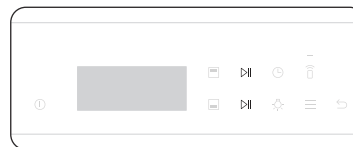
Блюдо	Готовность	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)
<b>Говядина</b>					
Стейк толщиной 4 см	Полусырое	Решетка	3	54	3-4
Стейк толщиной 4 см	Средняя	Решетка	3	60	3-4
Стейк толщиной 4 см	Хорошо прожарено	Решетка	3	68	3-4
Жарка	Средняя	Решетка	3	62	6-8
Жарка	Хорошо прожарено	Решетка	3	68	6-8
<b>Свинина</b>					
Отбивная, без костей	Мягкая	Решетка	3	60	3-4
Отбивная, без костей	Плотная	Решетка	3	71	3-4
Жарка	Средняя	Решетка	3	62	4-6
Жарка	Хорошо прожарено	Решетка	3	72	4-6
Томленая свиная шея	Хорошо прожарено	Решетка	3	74	18-24
<b>Птица</b>					
Куриная грудка	Мягкая	Решетка	3	66	3-4
Куриная грудка	Плотная	Решетка	3	72	3-4
Утиная грудка	Мягкая	Решетка	3	63	3-4
<b>Рыба</b>					
Стейк из лосося	Мягкая	Решетка	3	52	2-3
Стейк из лосося	Хорошо прожарено	Решетка	3	63	2-3
Филе трески	Мягкая	Решетка	3	55	2-3

# Использование

Блюдо	Готовность	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)
<b>Овощи</b>					
Спаржа	-	Решетка	3	85	2-3
Картофель ломтиками	-	Решетка	3	90	2-3
Сладкий картофель, ломтиками	-	Решетка	3	90	2-3
Кусочки моркови	-	Решетка	3	90	2-3
Кабачки, кубики	-	Решетка	3	90	2-3
<b>Фрукты</b>					
Кусочки яблок	-	Решетка	3	80	2-3
Ананас, ломтики	-	Решетка	3	85	1-2
Груша, ломтики	-	Решетка	3	83	2-3
<b>Прочие</b>					
Куриные яйца	Пашот	Решетка	3	63	2-3
Куриные яйца	Сваренные вкрутую	Решетка	3	71	2-3

\* Приготовьте куриные яйца без вакуумной упаковки.

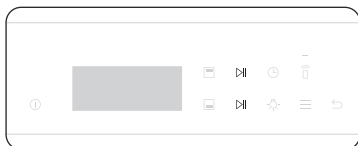
## Остановка процесса приготовления







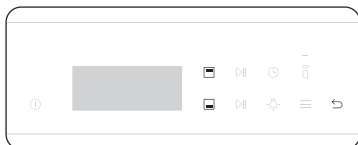
- Во время приготовления можно нажать кнопку ▷||, чтобы выключить духовой шкаф. Однако духовой шкаф не выключится сразу, чтобы избежать непреднамеренных манипуляций. Если вы нажали кнопку ▷|| по ошибке, вы можете нажать кнопку ▷|| в течение 3 секунд.
- Вы можете нажать ▷||, чтобы приостановить приготовление, или нажать ▷|| и удерживать в течение 3 секунд, чтобы остановить и отменить операцию приготовления.
- Кроме того, вы можете нажать ↶, использовать **Круговой переключатель**, чтобы выбрать **Да**, а затем нажать на **Круговой переключатель** для отмены операции приготовления.




## Остановка приготовления в одной из зон

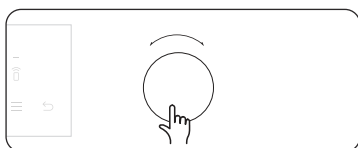
Следуйте приведенным ниже инструкциям для остановки приготовления в режиме двойного приготовления.



- Вы можете нажать , чтобы приостановить приготовление, или нажать  и удерживать в течение 3 секунд, чтобы остановить и отменить операцию приготовления.
  - Используйте верхнюю кнопку  для верхней зоны и нижнюю кнопку  для нижней зоны.



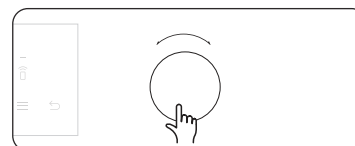
- Кроме того, можно следовать приведенным ниже инструкциям.
  1. Нажмите  для выбора верхней зоны или нажмите  для выбора нижней зоны, а затем нажмите .



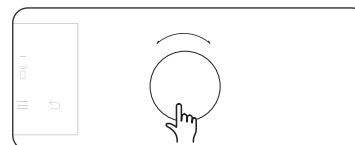
2. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать **Да**, а затем нажмите на **Круговой переключатель** для отмены операции приготовления.

## Специальные функции

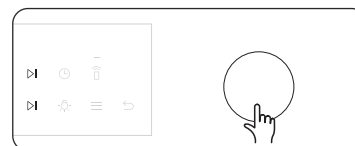
Дополнительные функции позволяют повысить эффективность процесса приготовления. Специальные функции недоступны в режиме двойного приготовления.




1. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать **Специальная функция**, затем нажмите на **Круговой переключатель** для подтверждения.



2. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать функцию, затем нажмите на **Круговой переключатель** для подтверждения.
3. При необходимости установите параметры **Время приготовления** и/или **Температура**. Подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.



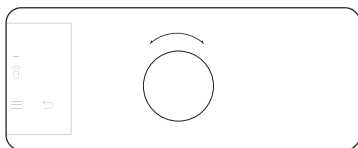
4. Чтобы запустить функцию, нажмите **Круговой переключатель** или кнопку .

Режим	Диапазон температур (°C)	Рекомендуемая температура (°C)	Инструкции
Поддержание тепла	40-100	60	Используйте данный режим для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
Подогрев посуды	30-80	50	Используйте этот режим для подогрева посуды или принадлежностей духового шкафа.
Размораживание	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.

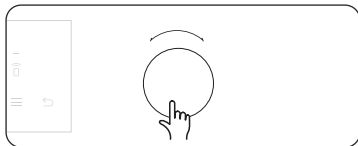
# Использование

## Автоматическое приготовление

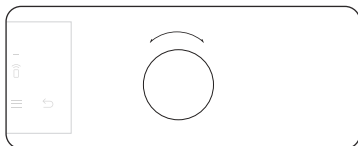
Менее опытные пользователи могут выбрать один из 50 готовых рецептов для автоматического приготовления. Эта функция позволяет тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Параметры Время приготовления и Температура устанавливаются автоматически в соответствии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



1. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать **Автоматическое приготовление**.



2. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать программу, затем нажмите на **Круговой переключатель** для подтверждения.



3. Поверните **Круговой переключатель** для выбора размера порции. Диапазон значений веса зависит от программы.

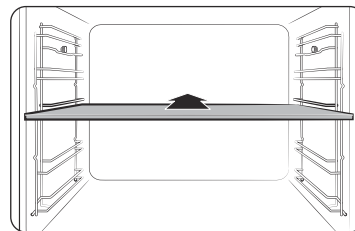


4. Чтобы начать приготовление, нажмите **Круговой переключатель** или кнопку **▶||**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Некоторые программы автоматического приготовления предусматривают предварительный прогрев духового шкафа. Ход разогрева при выполнении таких программ отображается на дисплее. Блюдо следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева. Чтобы начать Автоматическое приготовление, нажмите **Круговой переключатель** или кнопку **▶||**.
- Дополнительную информацию см. в разделе **Рекомендации по приготовлению** в данном руководстве.

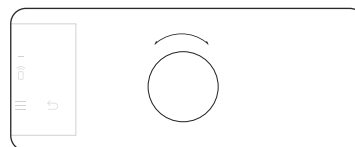
## Режим двойного приготовления



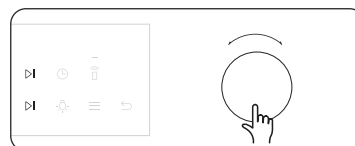
1. Чтобы включить режим двойного приготовления, установите разделитель на уровне 3.



2. Нажмите **■** для выбора верхней зоны или нажмите **■** для выбора нижней зоны. Кнопка **▶||** активируется для выбранной зоны.

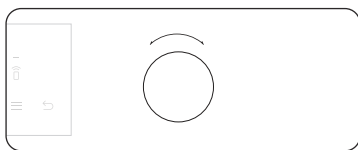


3. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать **Автоматическое приготовление**.

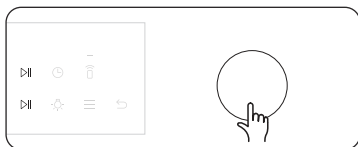


4. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать программу для выбранной зоны, затем нажмите на **Круговой переключатель** или кнопку **▶||**.





5. Поверните **Круговой переключатель** для выбора размера порции. Диапазон значений веса зависит от программы.
6. Чтобы начать приготовление, нажмите **Круговой переключатель** или кнопку ▶II.



#### ПРИМЕЧАНИЕ

Дополнительную информацию см. в разделе **Рекомендации по приготовлению** в данном руководстве.

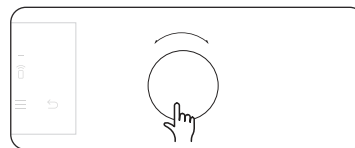
### Очистка

Вы можете использовать два режима очистки. Эта функция позволяет сэкономить время, исключая необходимость регулярной ручной чистки. В процессе выполнения на дисплее отображается оставшееся время.

Функция	Инструкции
Очистка паром	Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений.
Пиролитическая очистка	Пиролитическая очистка обеспечивает высокотемпературную термальную очистку. Данная функция позволяет сжечь остатки жирной пищи, что значительно упрощает ручную очистку. 1 ч 50 мин / 2 ч 10 мин (настройка по умолчанию) / 2 ч 30 мин
Удаление накипи	Очищайте внутреннюю часть парогенератора для предотвращения ухудшения качества и вкуса приготовляемой пищи.
Слив	После использования режимов приготовления с применением пара следует слить остатки воды, чтобы предотвратить ее воздействие на реализацию других режимов приготовления.

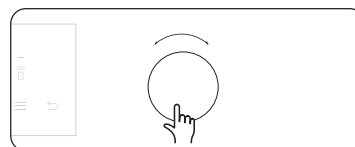
### Пиролитическая очистка (только применимые модели)

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

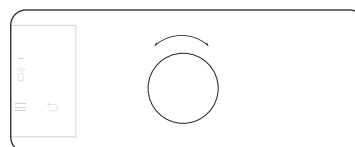


1. Снимите все принадлежности, включая боковые направляющие, и вручную удалите крупные частицы загрязнений внутри печи. В противном случае они могут загореться во время цикла очистки, что приведет к пожару.

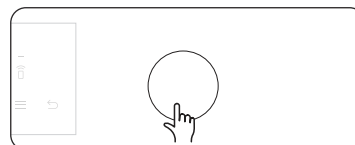
2. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать **Очистка**, затем нажмите на **Круговой переключатель** для подтверждения.



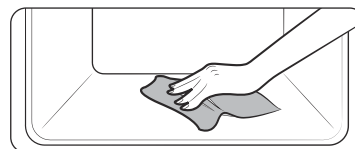
3. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать **Пиролитическая очистка**, затем нажмите на **Круговой переключатель** для подтверждения.



4. Поверните **Круговой переключатель** для выбора времени очистки из 3 уровней: 1 час 50 минут, 2 часа 10 минут (настройка по умолчанию) и 2 часа 30 минут.



5. Для запуска очистки нажмите на **Круговой переключатель**.



6. После завершения дождитесь, пока духовой шкаф остынет, затем протрите дверцу по краям влажной тканью.

# Использование

## ⚠ ОСТОРОЖНО

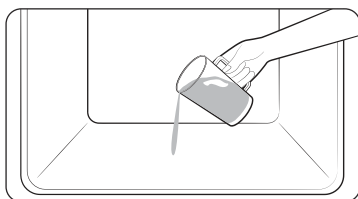
- Не прикасайтесь к духовому шкафу, поскольку во время выполнения этого цикла он сильно нагревается.
- Во избежание несчастных случаев не оставляйте детей без присмотра рядом с духовым шкафом.
- По завершении цикла не отключайте питание духового шкафа, пока работает охлаждающий вентилятор.

## 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

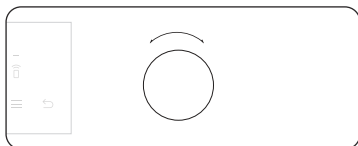
- При запуске цикла духовой шкаф нагревается изнутри. Для обеспечения безопасности дверца блокируется. Когда цикл завершится и духовой шкаф остынет, дверца разблокируется.
- Перед очисткой убедитесь, что внутри духового шкафа ничего нет. Дополнительные принадлежности могут деформироваться из-за высокой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

## Очистка паром

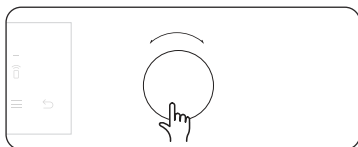
Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений.



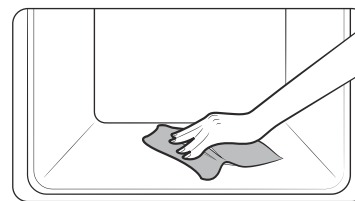
1. Налейте 400 мл воды на дно духового шкафа и закройте дверцу.



2. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать пункт **Очистка**.



3. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать **Очистка паром**, затем нажмите на **Круговой переключатель** для запуска очистки. Очистка паром выполняется в течение 26 минут.



4. Протрите внутренние поверхности духового шкафа сухой тканью.

## ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

## 📖 ПРИМЕЧАНИЕ


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

## Удаление накипи

Очищайте внутреннюю часть парогенератора для предотвращения ухудшения качества и вкуса приготавливаемой 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.

1. Нажмите на  **Круговой переключатель**, чтобы выбрать очистку.
2. Затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Выберите **Удаление нагара**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Следуйте инструкциям на экране, выберите **Старт**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - Если появится уведомление о том, что воды недостаточно, добавьте ее в емкость для воды и нажмите **ОК**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
6. После завершения очистки от накипи духовой шкаф выполняет автоматический слив воды.
7. По окончании слива опорожните емкость для воды.
8. Залейте в емкость для воды 500 мл питьевой воды в соответствии с инструкциями на экране, нажмите **ОК**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы начать ополаскивание.
9. 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.

### ОСТОРОЖНО

- 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.

### Слив

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. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать пункт Очистка.
2. Затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Выберите **Слив воды**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Выберите **Старт**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Следуйте инструкциям на экране, нажмите **ОК**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
  - Духовой шкаф выполняет слив воды из парогенератора в емкость для воды.
6. 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.
- В зависимости от среды, в которой работает устройство, операция слива может занять много времени. Это не является неисправностью продукта, а необходимо для безопасности, поэтому подождите, пока вода остынет.

## Дополнительные функции



Меню	Описание
Таймер	Установка таймера.
Блокировка	Блокировка панели управления.
Мои режимы	Редактирование списка режимов приготовления.
Тайм-аут экрана	Настройка тайм-аута экрана.
Установка даты	Установка текущей даты.  <b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> Подробные инструкции см. на стр. 10
Формат времени	Установка формата времени на 12-часовой или 24-часовой формат.  <b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> Подробные инструкции см. на стр. 10.
Звук	Включение или выключение звука духового шкафа (звуковые сигналы).
Быстрый разогрев (*)	Установка быстрого разогрева.

(\*) только применимые модели.



### Таймер

1. Нажмите .
2. Выберите **Таймер** с помощью **Кругового переключателя**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Установите таймер (часы и минуты) с помощью **Кругового переключателя**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы запустить таймер.
5. Если вы хотите приостановить, отменить или изменить таймер, нажмите на **Круговой переключатель** или поверните **Круговой переключатель**.


### Блокировка

1. Нажмите .
2. Выберите пункт **Блокировать** с помощью **Кругового переключателя**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Если вы хотите разблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд.


### Мои режимы

1. Нажмите .
2. Выберите **Мои режимы** с помощью **Кругового переключателя**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Поверните **Круговой переключатель**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы выбрать требуемые режимы.
4. Нажмите , чтобы сохранить.
5. Выберите **Сохранить**, чтобы сохранить изменения.


### Тайм-аут экрана

1. Нажмите .
2. Выберите **Тайм-аут экрана** с помощью **Кругового переключателя**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать желаемое время.
4. Нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы сохранить изменения.


### Звук

1. Нажмите .
2. Выберите **Звук** с помощью **Кругового переключателя**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать **Вкл** или **Выкл**.
4. Нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы сохранить изменения.

### Быстрый прогрев

1. Нажмите .
2. Выберите **Быстрый разогрев** с помощью **Кругового переключателя**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать **Вкл** или **Выкл**.
4. Нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы сохранить изменения.


## Настройки системы

Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, чтобы войти в меню **Настройки системы**, затем поверните **Круговой переключатель** для изменения различных настроек вашего духового шкафа.


Более подробные сведения см. в приведенной далее таблице.

Настройки системы	Описание
Батон белого хлеба	Включение или выключение Wi-Fi.
Язык	Выбор языка интерфейса.
Мои заметки	Эта функция запоминает и сохраняет настройки приготовления.
Камера по умолчанию	Вы можете выбрать верхнюю или нижнюю камеру в качестве настройки по умолчанию (Только в режиме одновременного приготовления двух блюд).
Жесткость воды	Позволяет выбрать жесткость воды.
Сброс	Сброс настроек. (Дополнительные функции, системные настройки)


### Wi-Fi / Мои шаблоны

1. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, чтобы войти в меню **Настройки системы**.
2. Выберите нужное меню с помощью **Кругового переключателя**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать **Вкл** или **Выкл**.
4. Нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы сохранить изменения.


### Язык

1. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, чтобы войти в меню **Настройки системы**.
2. Выберите **Язык** с помощью **Кругового переключателя**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать желаемый язык.
4. Нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы сохранить изменения.


### Камера по умолчанию

1. Нажмите  и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы войти в меню **Настройки системы**.
2. Выберите Камеру по умолчанию с помощью **Кругового переключателя**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать **Верхнюю** или **Нижнюю** камеру.
4. Нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы сохранить изменения.

### Жесткость воды

1. Нажмите  и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы войти в меню **Настройки системы**.
2. Выберите **Жесткость воды** с помощью **Кругового переключателя**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать желаемую **Жесткость воды**.
4. Нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы сохранить изменения.



### Сброс

1. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, чтобы войти в меню **Настройки системы**.
2. Выберите **Сброс** с помощью **Кругового переключателя**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы выбрать **Сброс** или **Отмена**.
4. нажмите на **Круговой переключатель** для подтверждения.

## Интеллектуальное управление

Чтобы использовать функцию Интеллектуальное управление духового шкафа, необходимо загрузить приложение SmartThings на мобильное устройство. Если условия связи плохие или печь установлена в месте со слабым сигналом Wi-Fi, функции, управляемые приложением SmartThings, могут работать некорректно.

### Как подключить духовой шкаф

1. Загрузите и откройте приложение SmartThings на своем мобильном устройстве.
2. Следуйте инструкциям на экране приложения, чтобы подключить духовой шкаф.
3. После завершения процесса на экране вашего духового шкафа появится значок  и приложение подтвердит, что вы подключены.
4. Если значок  не появится, следуйте инструкциям в приложении для повторного подключения.

# 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.

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

### Советы по использованию дополнительных принадлежностей

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

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

## Выпечка

Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

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

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

### Жарка

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

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

\* Переверните по прошествии половины времени приготовления.

## Рекомендации по приготовлению

### Приготовление в режиме Гриль

Перед приготовлением в режиме Большой гриль рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

Переверните по прошествии половины времени приготовления.

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

\* По истечении  $\frac{2}{3}$  времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

### Замороженный полуфабрикат

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



### Профессиональное обжаривание

Этот режим предусматривает цикл автоматического нагрева до температуры 220 °С. 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 (°С)	Время (ч)
Ростбиф	Решетка +	3	80-100	3-4
	Универсальный противень	1		
Жаркое из свинины	Решетка +	3	80-100	4-5
	Универсальный противень	1		
Жаркое из ягненка	Решетка +	3	80-100	3-4
	Универсальный противень	1		
Утиная грудка	Решетка +	3	80-100	2-3
	Универсальный противень	1		

### Конвекция Эко

В этом режиме используется оптимизированная система нагрева, позволяющая более экономично расходовать электроэнергию во время приготовления пищи. Время приготовления блюд этой категории указано без учета предварительного прогрева, который не рекомендуется выполнять в целях экономии электроэнергии.

Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления и/или температуру по своему усмотрению.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°С)	Время (мин)
Фруктовый крамбл, 0,8–1,2 кг	Решетка	2	160-180	60-80
Картофель в мундире, 0,4–0,8 кг	Универсальный противень	2	190-200	70-80
	Решетка +	3		
Сосиски, 0,3–0,5 кг	Универсальный противень	1	160-180	20-30
	Решетка +	3		
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 +	3	200-220	30-40
	Универсальный противень	1		
Рыбное филе с хрустящей корочкой в панировке, 0,4–0,8 кг	Решетка +	3	200-220	30-45
	Универсальный противень	1		
Жареное говяжье филе, 0,8–1,2 кг	Решетка +	2	180-200	65-75
	Универсальный противень	1		
Жареные овощи, 0,4–0,6 кг	Универсальный противень	3	200-220	25-35

## Рекомендации по приготовлению

### Двойное приготовление

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

В следующей таблице представлены 5 программ для режима двойного приготовления, рекомендованных для приготовления различных блюд, жаренья и выпекания. Данные программы позволяют одновременно готовить основное блюдо и гарнир или основное блюдо и десерт.

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

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

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

### Верхняя

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

\* Не следует использовать предварительный прогрев духового шкафа.

### Нижняя

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

## Программы автоматического приготовления

### ⚠ ОСТОРОЖНО

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

### Режим единой камеры

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

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

Программы автоматического приготовления с 1 по 19, а также 38 и 39 предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого отображается на дисплее. Блюдо следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева.

Чтобы начать Автоматическое приготовление, нажмите **Круговой переключатель** или кнопку **▶**.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
1	Картофельный гратен	1,0-1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного гратена в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение разогрева, поставьте форму в центр решетки.		
2	Овощной гратен	0,8-1,2	Решетка	3
		Подготовьте и выложите свежие овощи в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение разогрева, поставьте форму в центр решетки.		
3	Запеканка из макаронных изделий	1,2-1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты запеканки из макаронных изделий в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
4	Лазанья	1,0-1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты домашней лазаньи в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
5	Рататуй	1,2-1,5	Решетка	3
		Выложите все ингредиенты рататуйа в огнеупорную кастрюлю с крышкой. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки. Запекайте с закрытой крышкой. Перемешайте перед подачей на стол.		
6	Яблочный пирог	1,2-1,4	Решетка	2
		Подготовьте и выложите все ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки диаметром 20-24 см. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
7	Круассаны	0,3-0,4	Универсальный противень	3
		Сделайте круассаны (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
8	Пирожки из слоеного теста с яблоками	0,3-0,4	Универсальный противень	3
		Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее пирожки из слоеного теста с яблоками. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
9	Основа для открытого фруктового пирога	0,4-0,5	Решетка	3
		Выложите тесто в черную металлическую форму для выпечки пирогов, предварительно смазанную маслом. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

## Рекомендации по приготовлению

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
10	Лоранский пирог	1,2-1,5	Решетка	2
		Приготовьте тесто для лоранского пирога и выложите его в круглую форму для пирога диаметром 25 см. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
11	Батон белого хлеба	0,6-0,7	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
12	Зерновой хлеб	0,8-0,9	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
13	Булочки	0,3-0,5	Универсальный противень	3
		Сделайте булочки (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
14	Фруктовый пирог с крошкой	0,8-1,2	Решетка	3
		Выложите свежие ягоды и фрукты (малину, ежевику, кусочки яблок или груши) в форму размером 22–24 см. Сверху посыпьте крошкой из песочного теста. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
15	Сконы (булочки)	0,5-0,6	Универсальный противень	3
		Застелите универсальный противень бумагой для выпекания (диаметром 5–6 см) и выложите на нее сконы. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
16	Бисквит	0,5-0,6	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в круглую черную металлическую форму для выпечки (диаметром 26 см). После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
17	Мраморный кекс	0,7-0,8	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в круглую металлическую форму с отверстием или форму для кексов. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
18	Голландский кекс	0,7-0,8	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
19	Брауни (шоколадный пирог)	0,7-0,8	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в жаропрочную форму размером 20–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
20	Запеченная говядья вырезка	0,8-1,2	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.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
21	Медленно прожаренный ростбиф	0,8-1,2	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.				
22	Жареные бараньи отбивные с травами	0,4-0,8	Решетка	4
			Универсальный противень	1
Замаринуйте бараньи отбивные с травами и специями, а затем выложите их на решетку.				
23	Ножка ягненка на косточке	1,0-1,4	Решетка	3
			Универсальный противень	1
Замаринуйте мясо ягненка, а затем выложите на решетку.				
24	Жареная свинина с хрустящей корочкой	0,8-1,2	Решетка	3
			Универсальный противень	1
Выложите свинину жирной стороной вверх на решетку.				
25	Свинные ребрышки	0,8-1,2	Решетка	3
			Универсальный противень	1
Выложите свинные ребрышки на решетку.				
26	Курица целиком	1,0-1,4	Решетка	2
			Универсальный противень	1
Промойте и почистите курицу. Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Выложите грудкой вниз на решетку, переверните после звукового сигнала.				

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
27	Куриная грудка	0,5-0,9	Решетка	4
			Универсальный противень	1
Замаринуйте грудки, а затем выложите их на решетку.				
28	Куриные ножки	0,5-0,9	Решетка	4
			Универсальный противень	1
Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.				
29	Утиная грудка	0,3-0,7	Решетка	4
			Универсальный противень	1
Выложите утиные грудки жирной стороной вверх на решетку. Первая настройка предназначена для средней прожарки, вторая – для хорошей прожарки.				
30	Запеченное филе форели	0,3-0,7	Универсальный противень	4
			Выложите филе форели кожей вверх на универсальный противень.	
31	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.				
32	Камбала	0,3-0,7	Универсальный противень	3
			Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и положите на нее камбалу. Сделайте неглубокие надрезы ножом.	

## Рекомендации по приготовлению

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
33	Стейк из лосося/ филе лосося	0,3-0,7	Решетка	4
			Универсальный противень	1
Помойте и почистите филе или стейки. Выложите филе на решетку кожей вверх.				
34	Жареные овощи	0,3-0,7	Универсальный противень	4
			Промойте и нарежьте цукини, баклажан, перец, лук и томаты черри ломтиками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на универсальном противне.	
35	Запеченный картофель половинками	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.	
36	Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	0,3-0,7	Универсальный противень	3
			Равномерно распределите замороженные чипсы на универсальном противне для приготовления в духовом шкафу.	
37	Замороженные дольки картофеля	0,3-0,7	Универсальный противень	3
			Равномерно распределите замороженные дольки картофеля по универсальному противню.	
38	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.	

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
39	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.	
40	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 представлены 10 программ автоматического приготовления, жаренья и выпекания различных блюд. Можно использовать только верхнюю или нижнюю зону или использовать обе зоны одновременно.

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

Все программы автоматического приготовления 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.

Чтобы начать Автоматическое приготовление, нажмите **Круговой переключатель**.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

#### 1. Верхняя

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
1	Картофельный гратен	1,0-1,5	Решетка	4
		Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного гратена в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение разогрева, поставьте форму в центр решетки.		
2	Лазанья	1,0-1,5	Решетка	4
		Подготовьте и выложите все ингредиенты домашней лазаньи в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
3	Куриные ножки	0,5-0,9	Решетка	4
			Универсальный противень	4
		Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
4	Запеченный картофель половинками	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.		
5	Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	0,3-0,7	Универсальный противень	4
		Равномерно распределите замороженные чипсы на универсальном противне для приготовления в духовом шкафу.		

#### 2. Нижняя

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
1	Яблочный пирог	1,2-1,4	Решетка	1
		Подготовьте и выложите все ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки диаметром 20–24 см. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
2	Пирожки из слоеного теста с яблоками	0,3-0,4	Универсальный противень	1
		Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее пирожки из слоеного теста с яблоками. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
3	Лоранский пирог	1,2-1,5	Решетка	1
		Приготовьте тесто для пирога и выложите его в круглую форму для кнута диаметром 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		

## Рекомендации по приготовлению

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
4	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.		
5	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.		

### 3. Дублированное приготовление

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

#### ОСТОРОЖНО








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

## Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350-1.

### 1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного прогрева духового шкафа. Не используйте функцию Быстрый 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 Время приготовления на 5 минут.

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

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



## 2. Приготовление в режиме Гриль

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

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

\* По истечении  $\frac{2}{3}$  времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

## 3. Жарка

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.

## Коллекция популярных рецептов для программ режима Автоматическое приготовление

### Картофельный graten

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

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

### Овощной graten

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

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

## Рекомендации по приготовлению

### 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.

### Яблочный пирог

**Ингредиенты**

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

**Способ приготовления** В большую емкость просейте муку с солью. Добавьте сахарную пудру и ванильный сахар. Положите в получившуюся смесь масло и порежьте его с помощью 2 ножей на маленькие кубики. Добавьте  $\frac{3}{4}$  взбитого яйца. Смешайте все ингредиенты в кухонном комбайне до образования однородной рыхлой массы. Замесите тесто руками и сформируйте из него шар. Оберните его пищевой пленкой и положите в холодильник на 30 минут.  
Смажьте форму с защелкой (диаметром 24–26 см) маслом и присыпьте мукой. Раскатайте  $\frac{3}{4}$  теста в пласт толщиной 5 мм. Распределите его по форме так, чтобы тесто покрыло дно и стенки.  
Очистите яблоки и удалите из них сердцевину. Нарежьте 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.

### Лоранский пирог

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

**Способ приготовления** Приготовьте тесто. Насыпьте муку в миску, добавьте масло и яйцо, а затем перемешайте все до получения мягкого теста. Поставьте в холодильник на 30 минут. После чего раскатайте тесто и уложите его в керамическую форму для пирога (диаметром 25 см), предварительно смазанную маслом. Проколите основание пирога вилкой в нескольких местах. Смешайте яйца, сливки, густую сметану, сыр, соль и перец. Выложите получившуюся смесь в форму с тестом и 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 на 30 минут в духовой шкаф, разогретый до 35 °С, чтобы тесто поднялось. Раскатайте тесто в пласт прямоугольной формы на посыпанной мукой поверхности и положите его на противень или в сковороду для пиццы. Смажьте тесто томатным пюре и выложите сверху ветчину, грибы, оливки и помидоры. Равномерно посыпьте тертым сыром и запекайте.

### Запеченная говяжья вырезка

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

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

## Рекомендации по приготовлению

### Жареные бараньи отбивные с травами

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

**Способ приготовления** Перемешайте соль, чеснок, травы и масло в отдельной емкости. Обваляйте в получившейся смеси каждую отбивную. Оставьте мариноваться при комнатной температуре 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

Для облегчения очистки регулярно чистите духовой шкаф.

#### ⚠ 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.
- Поскольку температура в помещении в начальный период приготовления пищи повышается, возможно появление пятен на внутреннем стекле дверцы. В этом случае выключите духовой шкаф и подождите, пока он остынет. Затем используйте кухонную бумагу или нейтральное моющее средство с чистой тканью, чтобы протереть внутреннее стекло.

#### Внешняя поверхность духового шкафа

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

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

#### Принадлежности

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

### Поверхность, покрытая каталитической эмалью (только применимые модели)

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 °С и выше эти загрязнения сгорают.

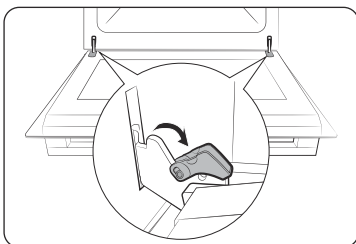
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите внутренние поверхности духового шкафа.
3. Включите режим Конвекция, установив самую высокую температуру, на один час.

### Дверца

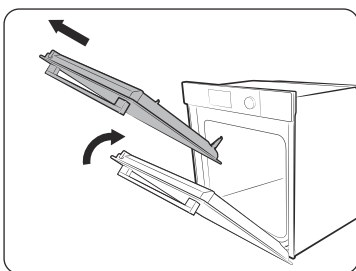
Дверцу духового шкафа следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять дверцу для очистки, выполните следующие действия.

#### ▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

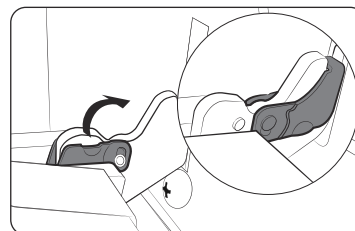
Дверца духового шкафа тяжелая.



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



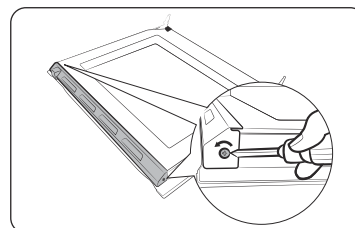
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Удерживая дверцу духового шкафа с двух сторон, поднимите и потяните ее вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.
3. Очистите дверцу мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.



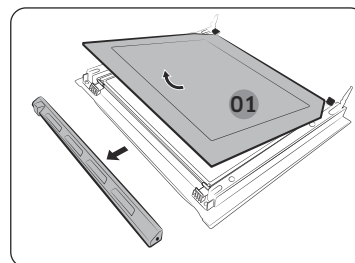
4. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки дверцы на место. Убедитесь, что зажимы на обеих петлях полностью закрыты.

### Стекло гверцы

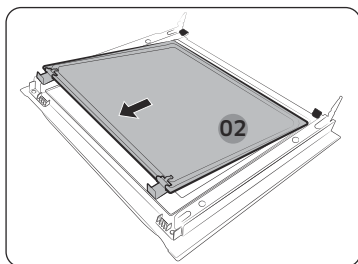
В зависимости от модели конструкция дверцы духового шкафа включает в себя 3–4 листа стекла, расположенных один за другим. Стекла дверцы следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять стекло для очистки, выполните следующие действия.



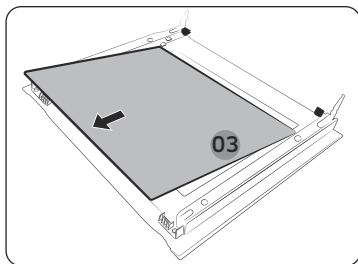
1. При помощи отвертки открутите винты, расположенные на левой и правой стороне дверцы.



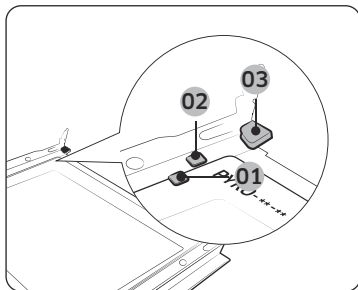
2. Снимите крышки, сдвинув их в направлении, указанном стрелкой.
3. Снимите первый лист стекла с дверцы.



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.

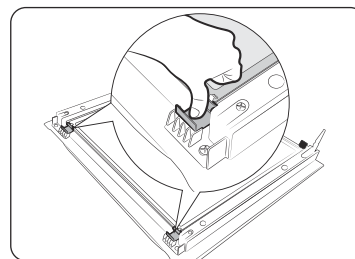


7. После очистки установите стекла следующим образом:
- Расположение петель см. на рисунке. В указанном порядке установите лист 3 под крепежным зажимом 1, лист 2 между крепежными зажимами 1 и 2, а лист 1 закрепите с помощью зажима 3. Стекла должны быть расположены так, чтобы сторона листа, покрытая трафаретной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

### ⚠ ОСТОРОЖНО

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

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

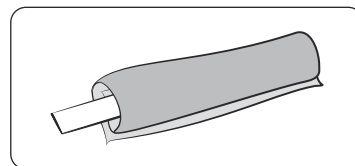


8. После установки листа 2 надавите на крепежные зажимы и удостоверьтесь, что стекло надежно зафиксировано.  
9. Повторите приведенные выше шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки крышек на место.

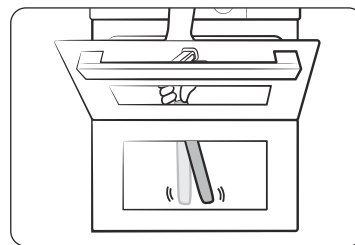
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание утечки тепла проверьте правильность установки стекол.

### Двойная стеклянная дверца (только применимые модели)



1. Намотайте влажную ткань на палочку.

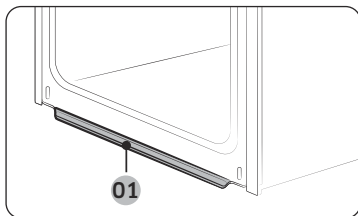


2. Пропустите полотенце под дверцей.  
3. Очистите дверцу.  
4. Нанесите моющее средство на ткань и снова очистите.  
5. Протрите сухой тканью для удаления влаги и пузырьков.

### ⚠ ОСТОРОЖНО

Не отсоединяйте дверцу для очистки.

## Водосборник



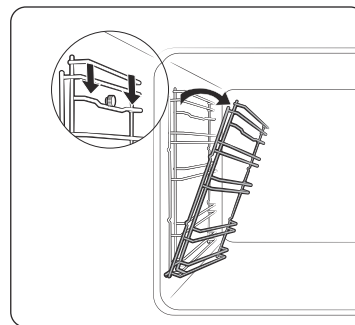
01 Водосборник

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.

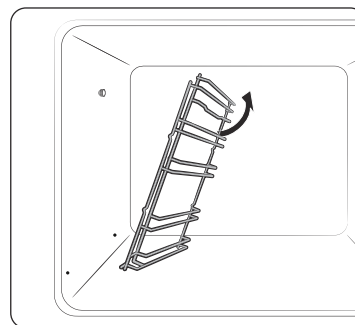
### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

## Боковые направляющие (только применимые модели)



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



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

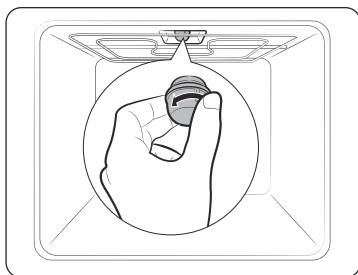
### **📖 ПРИМЕЧАНИЕ**

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

## Обслуживание

### Замена

#### Лампы

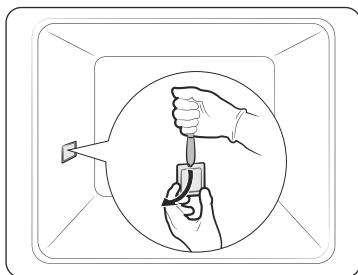


1. Снимите стеклянный колпачок, повернув его против часовой стрелки.
2. Замените лампочку.
3. Очистите стеклянный колпачок.
4. После завершения очистки выполните действия шага 1 в обратном порядке для установки колпачка на место.

#### **⚠ 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.
2. Замените лампу на боковой стенке духового шкафа.
3. Установите плафон на место.

## Устранение неисправностей

### Контрольные пункты

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

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



Проблема	Причина	Решение
На духовой шкаф не подается питание.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Электроснабжение не подается.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, подается ли питание на устройство.</li> </ul>
Внешняя поверхность духового шкафа слишком нагревается во время работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.</li> </ul>
Дверца плохо открывается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Между дверцей и камерой духового шкафа есть остатки пищи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тщательно очистите духовой шкаф и попробуйте снова открыть дверцу.</li> </ul>
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Лампа включается, а затем выключается.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Лампа выключается автоматически по прошествии определенного периода времени для экономии электроэнергии. Чтобы включить ее снова, нажмите кнопку Освещение духового шкафа.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Во время приготовления на поверхность лампы попали посторонние вещества.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Очистите камеру духового шкафа и проверьте, удалось ли устранить неисправность.</li> </ul>
При использовании духового шкафа произошло поражение электрическим током.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Источник питания не заземлен надлежащим образом</li> <li>Используется розетка электросети без заземления.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, правильно ли заземлена розетка электросети.</li> </ul>
Из устройства капает вода.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.</li> </ul>
Через зазор между дверцей и корпусом духового шкафа выходит пар.		
В духовом шкафу скапливается вода.		

Проблема	Причина	Решение
Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Уровень яркости освещения зависит от выходной мощности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изменение уровня выходной мощности во время приготовления не является неисправностью, поэтому не стоит беспокоиться.</li> </ul>
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вентилятор продолжает работать определенный период времени в автоматическом режиме для вентиляции воздуха внутри духового шкафа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.</li> </ul>
Духовой шкаф не производит нагрев.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дверца открыта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Закройте дверцу и выполните перезапуск устройства.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Заданы неправильные параметры работы духового шкафа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перейдите к главе, посвященной управлению устройством, и выполните сброс параметров духового шкафа.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перегорел предохранитель на домашнем распределительном щите или сработал автоматический выключатель.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика.</li> </ul>
Во время работы из устройства выходит дым.	<ul style="list-style-type: none"> <li>В начале эксплуатации устройства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>В начале эксплуатации нагревательный элемент может выделять дым. Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования духового шкафа такая ситуация больше не возникает.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>На нагревательный элемент попали остатки пищи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дайте духовому шкафу полностью остыть и удалите с нагревательного элемента остатки пищи.</li> </ul>
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Используется нежаропрочная посуда из пластмассы или других материалов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.</li> </ul>

## Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дверца часто открывается во время приготовления.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри духового шкафа снижается, и это может повлиять на конечный результат.</li> </ul>
В режиме пиролизической очистки духовой шкаф нагревается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это происходит из-за того, что пиролизическая очистка выполняется при высоких температурах.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.</li> </ul>
Во время пиролизической очистки присутствует запах гари.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пиролизическая очистка выполняется при высоких температурах, чтобы остатки пищи сгорали, поэтому может присутствовать соответствующий запах.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.</li> </ul>
Функция очистки паром не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это происходит, потому что температура внутри духового шкафа еще слишком высокая.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дайте духовому шкафу остыть, а затем включите эту функцию.</li> </ul>
Режим двойного приготовления не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Разделитель установлен неправильно</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Прежде чем продолжить использование, установите разделитель надлежащим образом.</li> </ul>
Режим единой камеры не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>В духовой шкаф установлен разделитель.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Прежде чем продолжить использование, извлеките разделитель.</li> </ul>

## Информационные коды

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

Код	Значение	Решение
C-d1	Неполадки в работе функции блокировки дверцы.	Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.
C-20	Неполадки в работе датчика.	
C-21		
C-22		
C-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.	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-F2	Проблемы со связью между сенсорным элементом управления (-> основным или вспомогательным микроконтроллером.	
C-d0	<b>Неисправность в работе кнопки</b> Данная проблема возникает, когда кнопка удерживается нажатой в течение некоторого времени.	Очистите кнопки и убедитесь, что вокруг/на них нет воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если проблему не 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><b>Автоматическое выключение</b></p> <p>Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ниже 100 °C — 16 часов</li> <li>• От 105 °C до 240 °C — 8 часов</li> <li>• От 245 °C до Макс. значения — 4 часа</li> </ul>	<p>Это не является сбоем в работе системы.</p> <p>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.

<b>Входное напряжение</b>		230–240 В пер. тока, 50 Гц
<b>Максимальная полезная выходная мощность</b>		3650–3950 Вт
<b>Размеры (Ш x В x Г)</b>	<b>Основное устройство</b>	595 x 596 x 570 мм
	<b>Встраиваемый</b>	560 x 579 x 549 мм
<b>Объем</b>		76 л

## 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)

SAMSUNG	Samsung	
Идентификация модели	NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578****	
Индекс энергоэффективности на камеру (EEI cavity)	81,6	
Класс энергоэффективности на камеру	A+	
Энергозатраты (электричество), необходимые для нагрева нормированной загрузки в камере печи с электронагревом за цикл в обычном режиме на одну камеру (конечная электрическая энергия) (EC electric cavity)	1,05 кВт·ч	
Энергозатраты, необходимые для нагрева нормированной загрузки в камере печи с электронагревом за цикл в режиме с вентилятором на одну камеру (конечная электрическая энергия) (EC electric cavity)	0,71 кВт·ч	
Количество камер	1	
Источник тепла в камере (электричество или газ)	электрический	
Объем на камеру (V)	76 л	
Тип духового шкафа	встроенный	
Вес духового шкафа	NV7B564**** : 33,4 кг NV7B565**** : 38,4 кг NV7B566**** : 35,6 кг NV7B567**** : 40,6 кг NV7B568**** : 35,6 кг	NV7B574**** : 36,9 кг NV7B575**** : 40,9 кг NV7B576**** : 39,1 кг NV7B577**** : 43,1 кг NV7B578**** : 39,1 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 переворачивать блюдо. Не открывайте дверь часто во время приготовления, чтобы поддерживать температуру в духовке и экономить энергию
- Запланируйте использование духовки таким образом, чтобы не выключать духовку между приготовлением разных блюд, чтобы сэкономить энергию и сократить время на повторное нагревание духовки
- Если время приготовления составляет более 30 минут, печь может быть отключена за 5-10 минут до окончания времени приготовления, чтобы сэкономить энергию. Оставшегося тепла будет достаточно для завершения процесса приготовления
- По возможности, готовьте более одного блюда одновременно

#### Уведомление о ПО с открытым исходным кодом

Поставляемое с данным устройством программное обеспечение содержит ПО с открытым кодом. Ссылка [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_TP1\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0) ведет на страницу, которая содержит информацию о лицензии на открытый исходный код, относящуюся к данному продукту.



Заметки

---

Заметки

---



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

