

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации и установке

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** / NV7B424**** / NV7B425**** /
NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433**** / NV7B434**** / NV7B435****



SAMSUNG

Содержание

Использование руководства 3

В данном руководстве используются следующие обозначения: 3

Инструкции по технике безопасности 3

Важные меры предосторожности 3

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование) 6

Функция автоматической экономии энергии 6

Установка 6

Комплектация 6

Подготовка к установке духового шкафа 7

Подключение к источнику питания 7

Установка в отсек кухонной мебели 8

Подготовка к использованию 10

Начальные установки 10

Запах нового духового шкафа 10

Интеллектуальная система безопасности 10

Плавно закрывающаяся дверца (только применимые модели) 11

Принадлежности 11

Гибкая дверца (только применимые модели) 12

Механический замок (только применимые модели) 13

Режим двойного приготовления 13

Использование 14

Панель управления 14

Общие настройки 15

Режимы приготовления 18

Диапазон допустимых значений температуры для режима двойного приготовления 22

Air Sous Vide (только применимые модели) 23

Остановка процесса приготовления 25

Специальные функции 25

Естественный пар (только применимые модели) 26

Автоматическое приготовление 27

Очистка 28

Таймер 30

Включение/выключение звука 30

Включение/выключение Wi-Fi 30

Рекомендации по приготовлению 31

Приготовление вручную 31

Программы автоматического приготовления 36

Пробные блюда 42

Коллекция популярных рецептов для программ автоматического приготовления 43

Обслуживание 47

Очистка 47

Отсоединение дверцы 50

Замена 50

Устранение неисправностей 51

Контрольные пункты 51

Информационные коды 53

Технические характеристики 54

Приложение 54

Технический лист с информацией об энергетической эффективности (только для Республики Беларусь) 54

Уведомление о ПО с открытым исходным кодом 55

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.

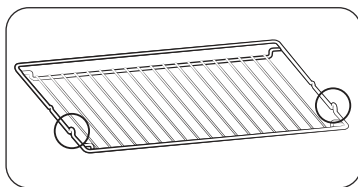
Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

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

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

Установка

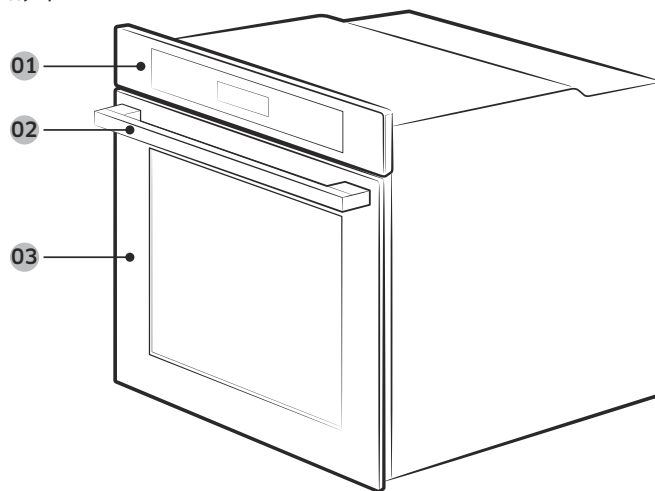
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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 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 *



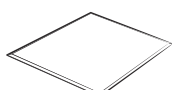
Противень для выпекания *



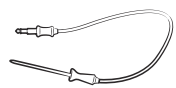
Универсальный противень *



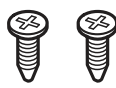
Глубокий противень *



Разделитель



Термошуп *



2 Винта (M4 L25)



Паровой лоток *

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Подготовка к установке духового шкафа

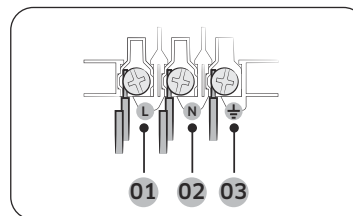


Крестовая отвертка



Дрель

Подключение к источнику питания



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

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

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

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

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

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

Установка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

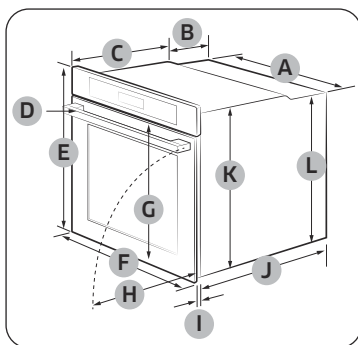
Не наступайте на провода, не допускайте их перекручивания и держите их на достаточном расстоянии от нагреваемых частей духового шкафа.

Установка в отсек кухонной мебели

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

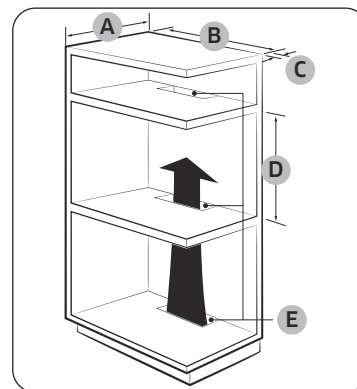
Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию духового шкафа. Для этого оставьте зазор, составляющий примерно 50 мм, между нижней полкой и стенкой отсека. При установке духового шкафа под варочной панелью следуйте инструкциям по установке для варочной панели.

Минимальные размеры отсека



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

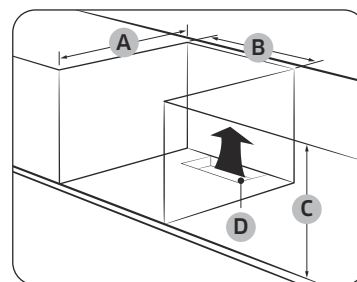


Отсек встроенной мебели (мм)

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.

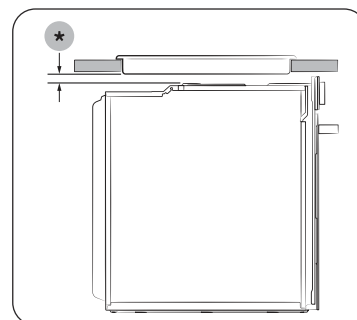


Шкаф под столешницей (мм)

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

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

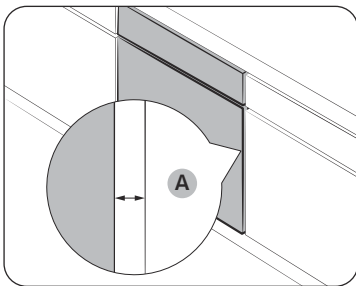
Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия (D), обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.



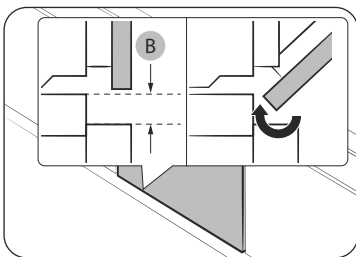
Установка с варочной панелью

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

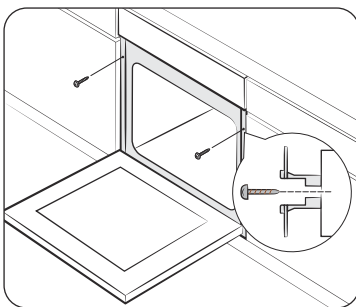
Установка духового шкафа



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 отключите его от сети электропитания и выкрутите 2 винта с обеих сторон.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

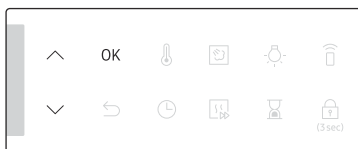
ПРИМЕЧАНИЕ

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

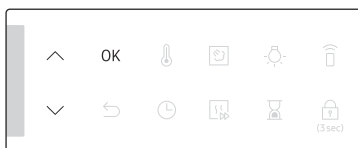
Подготовка к использованию

Начальные установки

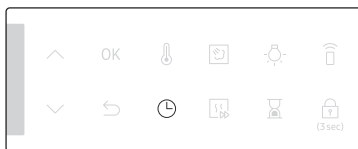
При первом включении духового шкафа на дисплее отображается время по умолчанию (12:00) и мигают цифры, обозначающие часы (12). Выполните приведенные ниже действия для установки текущего времени.



1. Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить значение часов, а затем нажмите **OK**. Значение минут начнет мигать.



2. Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить значение минут, а затем нажмите **OK**.



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

Запах нового духового шкафа

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

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Включите режим Конвекция или Стандартный, установив температуру 200 °C, 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

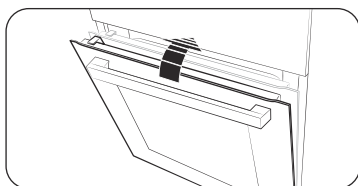
При открытии дверцы работающего духового шкафа включается освещение камеры, а вентилятор и нагревательные элементы выключаются. Это позволяет избежать травм, например ожогов, и уменьшить потребление электроэнергии. Такой принцип работы не означает неисправность системы. Чтобы возобновить работу духового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

Плавно закрывающаяся дверца (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.

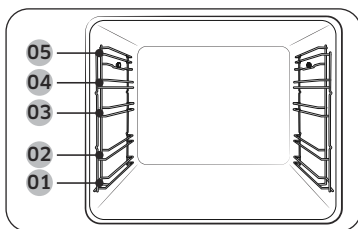
(Наличие данной функции зависит от модели духового шкафа.)



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

Принадлежности

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



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

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

Основные функции

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

Решетка	Решетка предназначена для приготовления блюд в режиме гриля и жаренья. При установке решетки выступы на ней (стопоры по обеим сторонам) должны быть расположены по направлению к дверце.
Решетка-вставка *	Решетка-вставка используется вместе с противнем, чтобы предотвратить попадание жидкости на дно духового шкафа.
Противень для выпекания *	Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Универсальный противень *	Универсальный противень (глубина: 30 мм) можно использовать для выпекания и жаренья. Во избежание попадания жидкости на дно духового шкафа установите решетку-вставку. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Глубокий противень *	Глубокий противень (глубина: 50 мм) можно использовать с решеткой-вставкой или без нее для приготовления жаркого. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Выдвижные направляющие *	Используйте выдвижные направляющие для установки противня следующим образом: <ol style="list-style-type: none">1. Выдвиньте направляющие из духового шкафа.2. Установите противень на направляющие и задвиньте его в духовой шкаф.3. Закройте дверцу.
Разделитель	Разделитель предназначен для разделения духового шкафа на две отдельные зоны. Используйте разделитель для приготовления блюд в режиме двойного приготовления. Не используйте разделитель для каких-либо других целей, кроме разделения камеры на две зоны. Не используйте разделитель в качестве полки.
Термощуп *	Термощуп позволяет измерить температуру внутри готовящегося мяса. Следует использовать термощуп, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.
Паровой лоток *	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.

ПРИМЕЧАНИЕ *

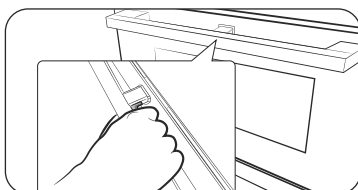
Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

Подготовка к использованию

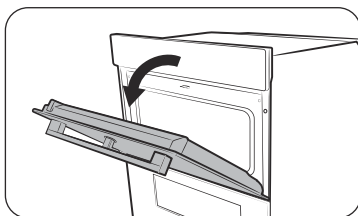
Гибкая дверца (только применимые модели)

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.

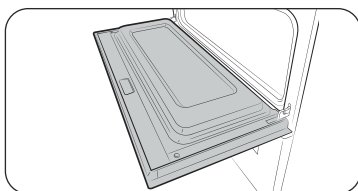
Как использовать верхнюю дверцу



1. Полностью нажмите на рычаг ручки.

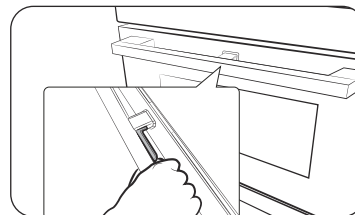


2. Потяните ручку.

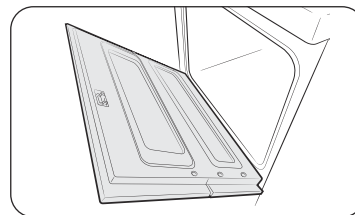


3. При этом откроется только верхняя дверца, как показано на рисунке.

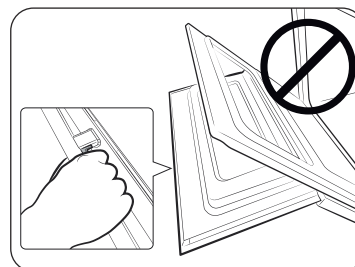
Как использовать дверцу целиком



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



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



⚠ ОСТОРОЖНО

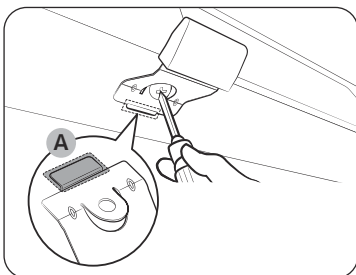
Открывая дверцу целиком, обязательно держите ручку за ту часть, где нет рычага. Если при открытии дверцы рычаг нажат наполовину, может открыться верхняя дверца, что приведет к травме.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

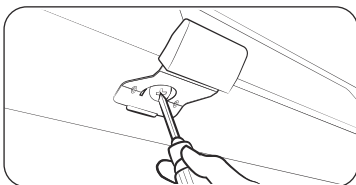
Механический замок (только применимые модели)

Установка



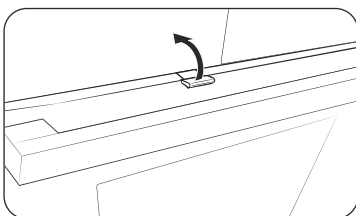
1. Вставьте тонкую часть **(А)** механического замка в соответствующий паз на ручке, как показано на иллюстрации.
2. Затяните винт на ручке с замком.

Демонтаж



- Ослабьте и извлеките винт из ручки с замком.

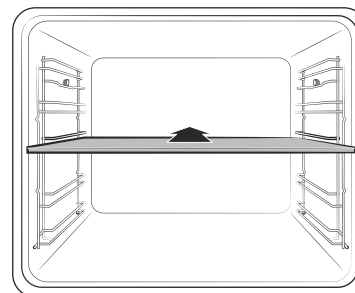
Закрытие/открытие



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

Режим двойного приготовления

Вы можете одновременно готовить два разных блюда в верхней и нижней 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.

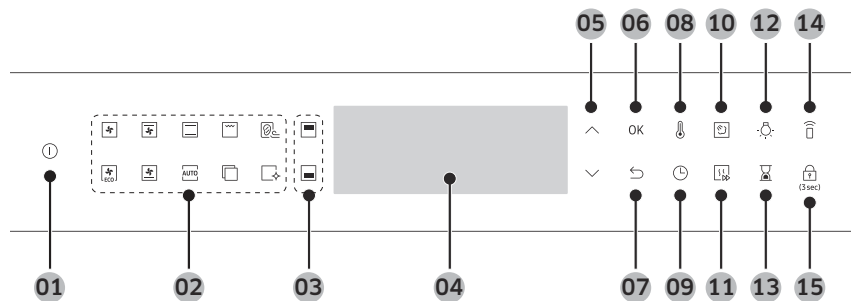
Использование

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.

Одновременное приготовление двух блюд, естественный пар :

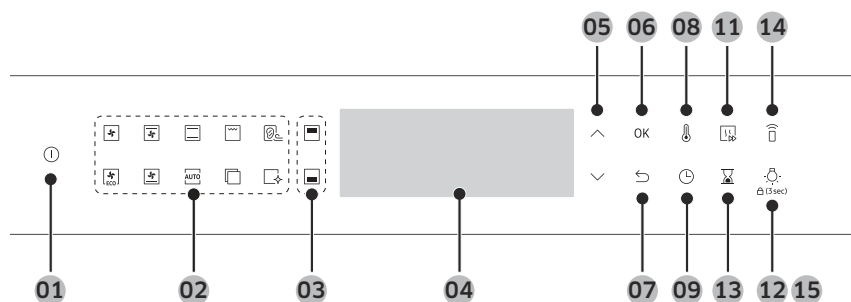
NV7B424**** / NV7B425**** / NV7B434**** / NV7B435****



Одновременное приготовление двух блюд, без естественного пара :

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** /

NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433****



01 Питание	Нажмите, чтобы включить духовой шкаф. Для выключения удерживайте кнопку в течение 1 секунды.
02 Панель функций	Нажмите для выбора желаемого режима приготовления или функции.

03 Верхняя/Нижняя зона	После установки разделителя загораются соответствующие индикаторы. Для приготовления блюда можно использовать верхнюю или нижнюю зону.
04 Дисплей	Отображает необходимую информацию о выбранных режимах или настройках.
05 Вверх / Вниз	Используются для установки нужного значения для вашего выбора.
06 ОК	Нажмите, чтобы подтвердить настройки.
07 Назад	Отмена текущих настроек и возврат в главное меню.
08 Температура	Установка температуры.
09 Время приготовления	Нажмите, чтобы задать время приготовления.
10 Естественный пар *	Благодаря функции естественного пара можно испечь хлеб, хрустящий снаружи и влажный внутри.
11 Быстрый прогрев	Режим Быстрый прогрев позволяет быстро нагреть духовой шкаф до заданной температуры. <ul style="list-style-type: none"> Нажмите, чтобы включить или выключить функцию Быстрый прогрев. Если установлена температура ниже 100 °C, функция отключена. Быстрый разогрев доступен только для соответствующих режимов приготовления и температурных диапазонов.
12 Освещение духового шкафа	Нажмите для включения или выключения освещения внутри духового шкафа. Освещение духового шкафа включается автоматически, когда вы открываете дверцу или когда устройство начинает работу. По истечении заданного периода бездействия освещение автоматически отключается в целях экономии электроэнергии.
13 Таймер	Позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.
14 Интеллектуальное управление	Нажмите, чтобы включить/отключить функцию Интеллектуальное управление.
15 Блокировка управления	Во избежание несчастных случаев функция Блокировка управления обеспечивает блокировку всех элементов управления устройством, кроме кнопки «Питание». Для активации нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. Для отмены блокировки панели управления снова нажмите и удерживайте в течение 3 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Наличие функций, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.
- Если вы прикасаетесь к дисплею в пластиковых перчатках или кухонных рукавицах, устройство может не отреагировать на ваши действия должным образом.

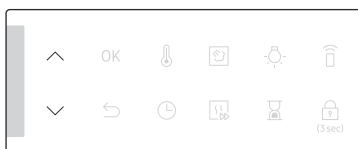
Общие настройки

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.

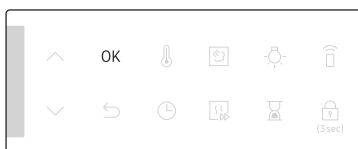
Температура



1. Нажмите на панели функций, чтобы выбрать режим приготовления. На дисплее отобразится значение параметра Температура, заданное по умолчанию для выбранного режима или функции.



2. Используйте кнопки \wedge / \vee для установки температуры.



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

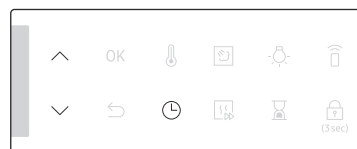
ПРИМЕЧАНИЕ

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

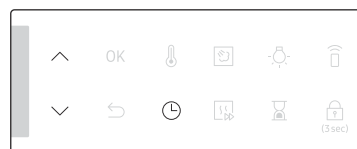
Время приготовления



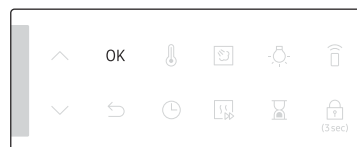
1. Нажмите на панели функций, чтобы выбрать режим приготовления.



2. Нажмите ⌚ и используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить желаемое время.



3. Дополнительно можно настроить отложенное завершение приготовления. Нажмите ⌚ и используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить время завершения. Дополнительную информацию см. в разделе **Отсрочка завершения**.



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

ПРИМЕЧАНИЕ

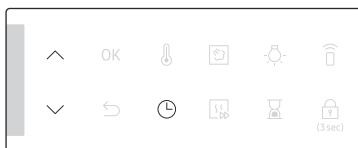
- При желании можно готовить без установки параметра Время приготовления. В этом случае духовой шкаф начнет приготовление при заданной температуре без данных о времени приготовления, поэтому по завершении приготовления духовой шкаф необходимо будет выключить вручную.
- Чтобы изменить заданное значение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

Использование

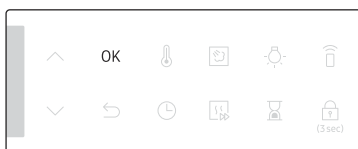
Время завершения



1. Нажмите на панели функций, чтобы выбрать режим приготовления.



2. Нажмите кнопку ⌚ два раза и используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить время завершения.



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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Отсрочка завершения

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

Пример 1

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

Текущее время: 14:00	Заданное значение Время приготовления: 1 час	Заданное значение Отсрочка завершения: 18:00
----------------------	--	--

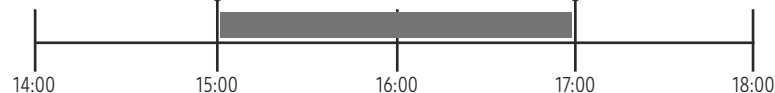
Духовой шкаф автоматически начнет приготовление в 17:00 и завершит работу в 18:00.



Пример 2

Текущее время: 14:00	Заданное значение Время приготовления: 2 час	Заданное значение Отсрочка завершения: 17:00
----------------------	--	--

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

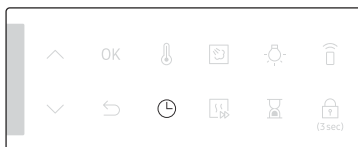



⚠ ОСТОРОЖНО

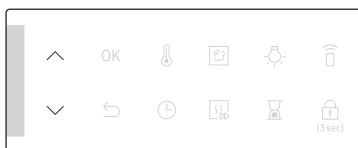
Следите за тем, чтобы готовые блюда не находились в духовом шкафу слишком долго. Блюдо может испортиться.


Сброс параметра Время приготовления

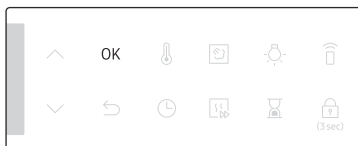
Значение параметра Время приготовления можно сбросить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



1. Во время приготовления пищи в духовом шкафу нажмите  для отображения оставшегося времени приготовления.



2. Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить время приготовления "0:00". Или просто нажмите .



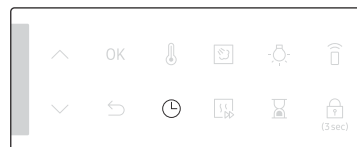
3. Нажмите **OK**.


ПРИМЕЧАНИЕ

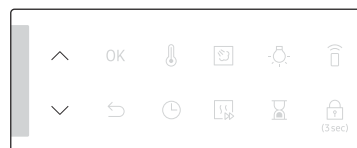
В режиме двойного приготовления в первую очередь следует выбрать верхнюю или нижнюю зону, для которой необходимо сбросить настройку параметра Время приготовления.


Сброс параметра Время завершения

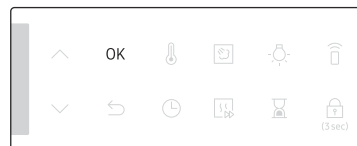
Значение параметра Время завершения можно сбросить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



1. Во время приготовления пищи в духовом шкафу дважды нажмите  для отображения установленного значения параметра Время завершения.



2. Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить время завершения равным текущему. Или просто нажмите .



3. Нажмите **OK**.

ПРИМЕЧАНИЕ

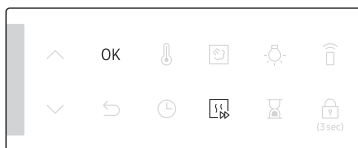
В режиме двойного приготовления в первую очередь следует выбрать верхнюю или нижнюю зону, для которой необходимо сбросить настройку параметра Время завершения.



Использование

Режимы приготовления



1. Нажмите на панели функций, чтобы выбрать режим приготовления.
2. При необходимости установите параметры Время приготовления и/или Температура. Дополнительную информацию см. в разделе **Общие настройки**.



3. При необходимости можно быстро прогреть духовой шкаф. Для этого нажмите кнопку  и выберите нужное значение параметра Температура. На дисплее отображается соответствующий индикатор .
4. По завершении нажмите **OK**.




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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

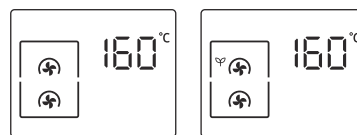
Режимы конвекции



Нажмите  для выбора между режимом Конвекция и режимом Экоконвекция.

ПРИМЕЧАНИЕ

Вы можете выбрать режим Экоконвекция в режиме одновременного приготовления двух блюд.




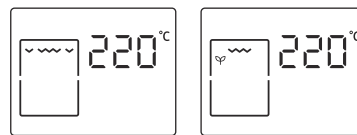
Конвекция

Экоконвекция

Режимы Гриль



Нажмите , чтобы выбрать один из режимов: Большой гриль, Экогриль и Гриль с вентилятором.



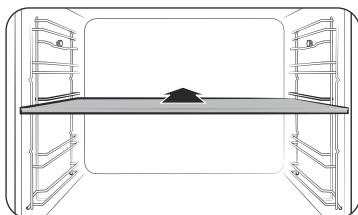
Большой гриль

Экогриль

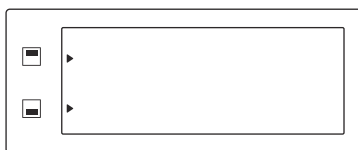
Гриль с вентилятором

Режим двойного приготовления

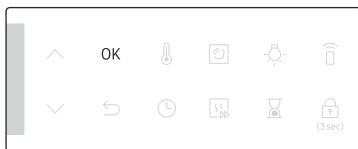
Для разделения духового шкафа на верхнюю и нижнюю зону можно использовать разделитель, входящий в комплект поставки. Это позволяет использовать для приготовления блюда одновременно два разных режима или только одну зону.



1. Установите разделитель на уровне 3, чтобы разделить внутреннее пространство духового шкафа на две зоны.
2. Для верхней зоны доступны режимы: Гриль, Конвекция или Нагрев сверху + Конвекция. Для нижней зоны могут быть включены режимы Конвекция, Нагрев снизу + Конвекция и Нагрев снизу.



3. Нажмите чтобы выбрать верхнюю зону, или нажмите чтобы выбрать нижнюю зону. Рядом с выбранной зоной появится индикатор .
4. Нажмите на панели функций, чтобы выбрать режим приготовления.
5. При необходимости установите параметры Время приготовления и/или Температура. Подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.



6. По завершении нажмите **OK**.



Духовой шкаф начнет предварительный прогрев. Предварительный прогрев завершится, когда температура внутри духового шкафа достигнет заданного значения. Разогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в **Рекомендации по приготовлению**.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Режимы приготовления





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





Режим	Диапазон температур (°C)				Рекомендуемая температура (°C)
	Единая камера	Двойное приготовление		Двойное приготовление	
		Верхняя	Нижняя		
 Конвекция	* 30–250	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.				
 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.				

ПРИМЕЧАНИЕ

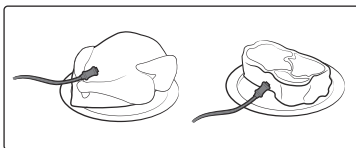
- Режим нагрева Экоконвекция используется для определения класса энергоэффективности в соответствии с требованиями стандарта EN60350-1
- В режиме одновременного приготовления двух блюд невозможно установить режим Экоконвекция одновременно для верхней и нижней зон.

Использование

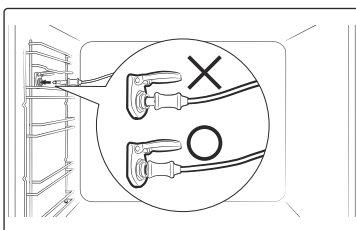
Режим	Диапазон температур (°C)					Рекомендуемая температура (°C)
	Единая камера	Двойное приготовление			Двойное приготовление	
		Верхняя	Нижняя	Двойное приготовление		
	Стандартный	* 30–250	-	-	-	180
		Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд.				
	Верхний нагрев + Конвекция	* 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	-	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	-	150
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента. Используйте этот режим в конце выпекания или приготовления для подрумянивания открытого пирога или пиццы снизу.				

Режим	Диапазон температур (°C)					Рекомендуемая температура (°C)
	Единая камера	Двойное приготовление			Двойное приготовление	
		Верхняя	Нижняя	Двойное приготовление		
	Большой гриль	100-270	40–250	-	-	220
		Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазаньи или гратена).				
	Экогриль	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.				
	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.				
	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.				

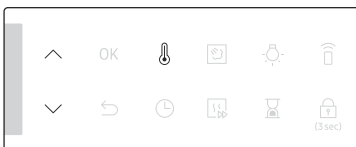
Приготовление с использованием термощупа (только применимые модели)




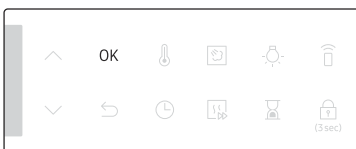
1. Нажмите на панели функций, чтобы выбрать режим приготовления и значение температуры.
2. Вставьте наконечник термощупа в центр куска приготавливаемого мяса. Убедитесь, что резиновая рукоятка не заходит в мясо.



3. Вставьте разъем термощупа в гнездо на левой стенке. Убедитесь, что когда разъем зонда подсоединен, вы видите индикатор вставленного термощупа.



4. Повторно нажмите кнопку  и используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить внутреннюю температуру мяса.



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ об акриламиде

- 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.

Использование

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

Доступные режимы в каждой зоне

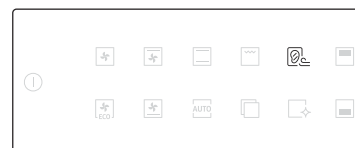
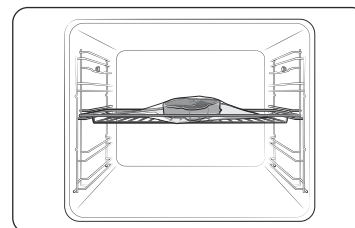
Зона	Доступный режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый прогрев	Термошуп
Верхняя	Конвекция	40–250	160	X	X
	Большой гриль	40–250	220	X	X
	Таймер	40–250	180	X	X
Нижняя	Конвекция	40–250	160	X	X
	Нижний нагрев + Конвекция	40–250	200	X	X
	Нижний нагрев	40–250	150	X	X

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.

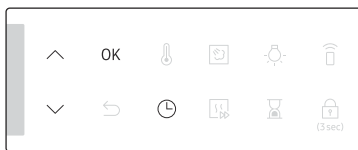


2. Нажмите **Air Sous Vide** , чтобы выбрать режим.



3. Используйте кнопки \wedge / \vee 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.)

Использование



4. Нажмите и используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить время приготовления.
5. Нажмите **OK**, чтобы начать приготовление.

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.

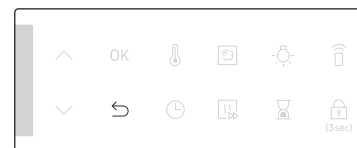
Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

Блюдо	Готовность	Принадлежности	Уровень	Температура (°С)	Время (ч)
Говядина					
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
Свинина					
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
Птица					
Куриная грудка	Мягкая	Решетка	3	66	3-4
Куриная грудка	Плотная	Решетка	3	72	3-4
Утиная грудка	Мягкая	Решетка	3	63	3-4
Рыба					
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

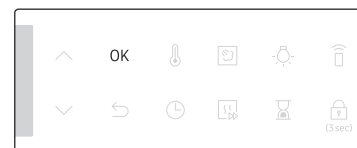
Блюдо	Готовность	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)
Овощи					
Спаржа	-	Решетка	3	85	2-3
Картофель ломтиками	-	Решетка	3	90	2-3
Сладкий картофель, ломтиками	-	Решетка	3	90	2-3
Кусочки моркови	-	Решетка	3	90	2-3
Кабачки, кубики	-	Решетка	3	90	2-3
Фрукты					
Кусочки яблок	-	Решетка	3	80	2-3
Ананас, ломтики	-	Решетка	3	85	1-2
Груша, ломтики	-	Решетка	3	83	2-3
Прочие					
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



1. Во время приготовления нажмите .





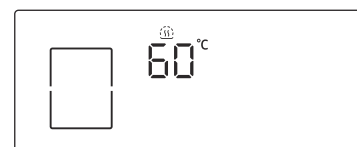
2. Нажмите **OK**, чтобы отменить приготовление.

Специальные функции

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



1. Нажмите  на панели функций.
2. Повторно нажмите , чтобы выбрать функцию.
3. При необходимости установите параметры Время приготовления и/или Температура. Дополнительную информацию см. в разделе **Общие настройки**.



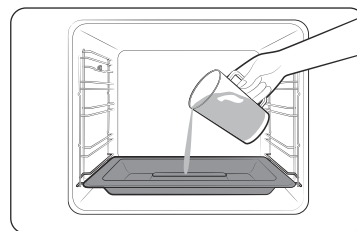
4. Духовой шкаф запускает выбранную функцию с настройками по умолчанию или вашими настройками.

Использование

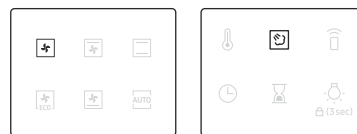
Режим		Диапазон температур (°C)	Рекомендуемая температура (°C)	Инструкции
F1	Нижний нагрев	100-230	150	Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента. Используйте этот режим в конце выпекания или приготовления для подрумянивания открытого пирога или пиццы снизу.
F2	Поддержание тепла	40-100	60	Используйте данный режим для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
F3	Подогрев посуды	30-80	50	Используйте этот режим для подогрева посуды или принадлежностей духового шкафа.
F4	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.

Естественный пар (только применимые модели)

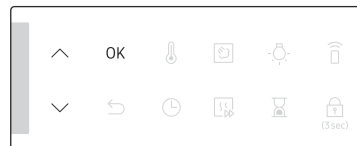
Благодаря функции естественного пара можно испечь хлеб, хрустящий снаружи и влажный внутри. Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.



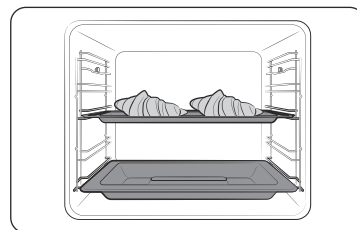
1. Вставьте паровой лоток на дно зон.
2. Наполните лоток водой объемом 250 мл, когда духовой шкаф остынет.



3. Установите режим **Конвекция** и выберите функцию **Естественный пар**.





4. Используйте кнопки \wedge / \vee для установки температуры.
5. Нажмите **OK**, 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 камеры.
- Чтобы удалить водяной налет, образовавшийся после длительного использования духового шкафа, используйте мягкую ткань со специальным моющим средством.

Функция **Естественный пар**  работает только в режиме **Конвекция** .

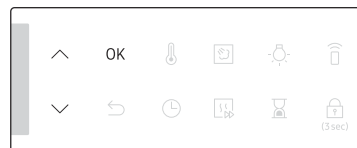
Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Круассаны, 4-6 шт.	Универсальный противень	3	190	20-25
Пирожки из слоеного теста с яблоками	Универсальный противень	3	190	20-25
Венская сдоба	Универсальный противень	3	190	20-30
Булочки	Универсальный противень	3	180	20-30
Белый хлеб	Решетка	2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

Автоматическое приготовление

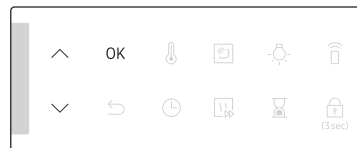
Менее опытные пользователи могут выбрать один из 50 готовых рецептов для автоматического приготовления. Эта функция позволяет тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Параметры Время приготовления и Температура устанавливаются автоматически в соответствии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



1. На панели функций нажмите **Auto**.



2. Используйте кнопки **^ / v**, чтобы выбрать программу, а затем нажмите **OK**. Вам будет показан доступный диапазон веса (размер порции).



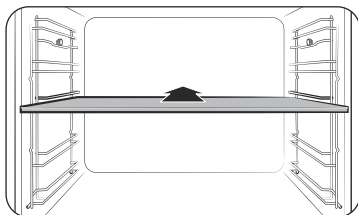
3. Используйте кнопки **^ / v**, чтобы установить размер порции, а затем нажмите **OK**, чтобы начать приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ

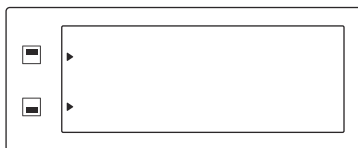
- Некоторые **Программы автоматического приготовления** предусматривают разогрев духового шкафа. Ход предварительного прогрева при выполнении таких программ отображается на дисплее. Блюдо следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева. Затем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

Использование

Режим двойного приготовления



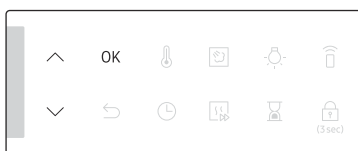
1. Чтобы включить режим двойного приготовления, установите разделитель на уровне 3.



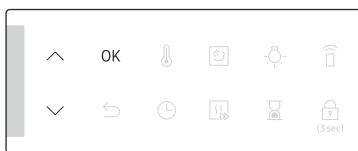
2. Нажмите , чтобы выбрать верхнюю зону, или нажмите , чтобы выбрать нижнюю зону. Рядом с выбранной зоной появится индикатор ►.



3. На панели функций нажмите .



4. Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы выбрать программу, а затем нажмите **OK**. Вам будет показан доступный диапазон веса (размер порции).



5. Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить размер порции, а затем нажмите **OK**, чтобы начать приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ

Дополнительную информацию см. в разделе **Программы автоматического приготовления** 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.

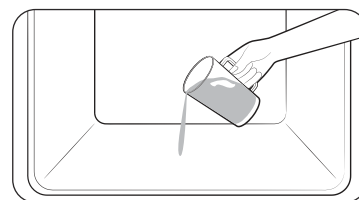
Функция	Инструкции
C1	Очистка паром Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений.
C2	Пиролитическая * Пиролитическая очистка обеспечивает высокотемпературную термальную очистку. Данная функция позволяет сжечь остатки жирной пищи, что значительно упрощает ручную очистку. 1 ч 50 мин (настройка по умолчанию) / 2 ч 10 мин / 2 ч 30 мин

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция со звездочкой (*) доступна только для соответствующих моделей.

Очистка паром

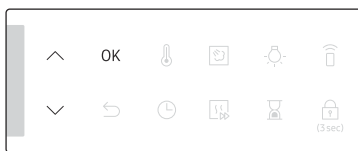
Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений. Эта функция позволяет сэкономить время, исключая необходимость регулярной ручной чистки.



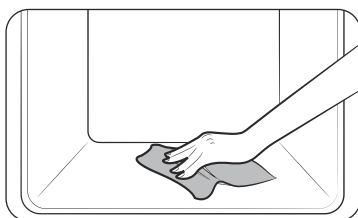
1. Налейте 400 мл воды на дно духового шкафа и закройте дверцу.



2. Нажмите на панели функций.



3. Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы выбрать C1, а затем нажмите **OK**.
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 ввевшиеся 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.
- Вода, вылитая на дно духового шкафа, может испариться не до конца, это нормально.


Пиролитическая очистка

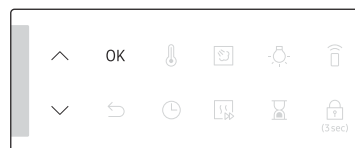
Пиролитическая очистка обеспечивает высокотемпературную термальную очистку. Данная функция позволяет сжечь остатки жирной пищи, что значительно упрощает ручную очистку.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

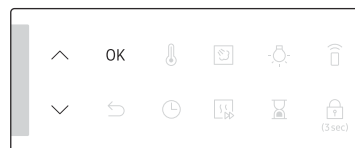
Пиролитическая функция доступна только в соответствующих моделях.



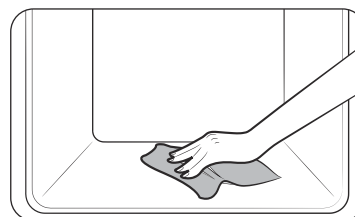
1. Снимите все принадлежности, включая боковые направляющие, и вручную удалите крупные частицы загрязнений внутри печи. В противном случае они могут загореться во время цикла очистки, что приведет к пожару.
2. Нажмите  на панели функций.



3. Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы выбрать C2, а затем нажмите **OK**.



4. Используйте кнопки \wedge / \vee для выбора времени очистки из 3 уровней: 1 час 50 минут (настройка по умолчанию), 2 часа 10 минут и 2 часа 30 минут.
5. Нажмите **OK**, чтобы начать процесс очистки.



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

Использование

ОСТОРОЖНО

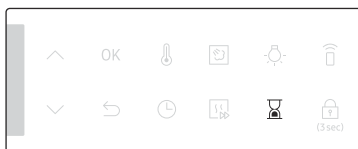
- Не прикасайтесь к духовому шкафу, поскольку во время выполнения этого цикла он сильно нагревается.
- Во избежание несчастных случаев не оставляйте детей без присмотра рядом с духовым шкафом.
- По завершении цикла не отключайте питание духового шкафа, пока работает охлаждающий вентилятор.

ПРИМЕЧАНИЕ

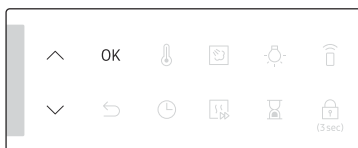
- При запуске цикла духовой шкаф нагревается изнутри. Для обеспечения безопасности дверца блокируется. Когда цикл завершится и духовой шкаф остынет, дверца разблокируется.
- Перед очисткой убедитесь, что внутри духового шкафа ничего нет. Дополнительные принадлежности могут деформироваться из-за высокой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

Таймер

Позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.



1. Нажмите .

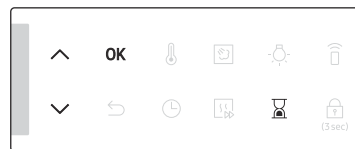



2. Используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы установить желаемую длительность, а затем нажмите **OK**.

ПРИМЕЧАНИЕ

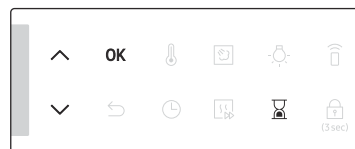
- По истечении заданного периода времени воспроизводится звуковой сигнал, а на дисплее начинает мигать сообщение "0:00".
- Настройки функции Таймер можно изменить в любое время.


Включение/выключение звука



1. Чтобы выключить звук, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. Начнет мигать цифра 1.
2. Выберите 1 и нажмите **OK**, затем используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы задать, и нажмите **OK**.
3. Чтобы включить звук, повторите шаг 1, 2, установите и нажмите **OK**.

Включение/выключение Wi-Fi



1. Чтобы включить Wi-Fi, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. Начнет мигать цифра 1.
2. Выберите 2 и нажмите **OK**, затем используйте кнопки \wedge / \vee , чтобы задать, и нажмите **OK**.
3. Чтобы выключить Wi-Fi, повторите шаг 1, 2, установите и нажмите **OK**.

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

- Разогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в Рекомендациях по приготовлению.
- При использовании режима Экогриль блюдо следует размещать в центре противня.











Советы по использованию дополнительных принадлежностей

В комплект поставки духового шкафа может входить разное количество дополнительных принадлежностей. Вы можете заметить, что некоторые из принадлежностей, указанные в приведенной ниже таблице, не входят в комплект поставки. Однако если принадлежность, указанная в рекомендациях по приготовлению, 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

Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Домашняя пицца, 1-1,2 кг	Универсальный противень	2		190-210	10-15
Пирожки из слоеного теста с начинкой	Универсальный противень	2		180-200	20-25
Киш	Решетка, форма для запекания 22-24 см	2		180-190	25-35
Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	2		160-170	65-75
Охлажденная пицца	Универсальный противень	3		180-200	5-10

Жарка

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

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

* Переверните по прошествии половины времени приготовления.

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

Рекомендации по приготовлению

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
Сосиски, 0,3–0,5 кг	Решетка +	3	160-180	20-30
	Универсальный противень	1		
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

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 гратен, 1,0–1,5 кг	Решетка, форма для запекания 22–24 см	1		180-190	45-50

№	Зона	Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
4	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 4		230-250	30-35

* Не следует использовать предварительный прогрев духового шкафа.

Рекомендации по приготовлению

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.

Нажмите кнопку **Время приготовления**, чтобы запустить программу **Автоматическое приготовление**.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A1	Картофельный graten	1,0-1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного gratena в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение разогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A2	Овощной graten	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.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
А 3	Запеканка из макаронных изделий	1,2-1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты запеканки из макаронных изделий в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
А 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.		
А 5	Рататуй	1,2-1,5	Решетка	3
		Выложите все ингредиенты рататуя 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.		
А 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.		
А 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.		
А 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.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
А 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.		
А 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.		
А 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.		
А 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.		
А 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.		

Рекомендации по приготовлению

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 14	Фруктовый пирог с крошкой	0,8-1,2	Решетка	3
		Выложите свежие ягоды и фрукты (малину, ежевику, кусочки яблок или груши) в форму размером 22–24 см. Сверху посыпьте крошкой из песочного теста. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 15	Сконы (булочки)	0,5-0,6	Универсальный противень	3
		Застелите универсальный противень бумагой для выпекания (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.		
A 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.		
A 17	Мраморный кекс	0,7-0,8	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в круглую металлическую форму с отверстием или форму для кексов. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 18	Голландский кекс	0,7-0,8	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 19	Брауни (шоколадный пирог)	0,7-0,8	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в жаропрочную форму размером 20–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 20	Запеченная говяжья 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.				
A 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.				
A 22	Жареные бараны отбивные с травами	0,4-0,8	Решетка	4
			Универсальный противень	1
Замаринуйте бараны отбивные с травами и специями, а затем выложите их на решетку.				
A 23	Ножка ягненка на косточке	1,0-1,4	Решетка	3
			Универсальный противень	1
Замаринуйте мясо ягненка, а затем выложите на решетку.				
A 24	Жареная свинина с хрустящей корочкой	0,8-1,2	Решетка	3
			Универсальный противень	1
Выложите свинину жирной стороной вверх на решетку.				
A 25	Свинные ребрышки	0,8-1,2	Решетка	3
			Универсальный противень	1
Выложите свиные ребрышки на решетку.				

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 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.				
A 27	Куриная грудка	0,5-0,9	Решетка	4
			Универсальный противень	1
Замаринуйте грудки, а затем выложите их на решетку.				
A 28	Куриные ножки	0,5-0,9	Решетка	4
			Универсальный противень	1
Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.				
A 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.				
A 30	Запеченное филе форели	0,3-0,7	Универсальный противень	4
			Выложите филе форели кожей вверх на универсальный противень.	
A 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.				

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 32	Камбала	0,3-0,7	Универсальный противень	3
			Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и положите на нее камбалу. Сделайте неглубокие надрезы ножом.	
A 33	Стейк из лосося/ филе лосося	0,3-0,7	Решетка	4
			Универсальный противень	1
Помойте и почистите филе или стейки. Выложите филе на решетку кожей вверх.				
A 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.	
A 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.	
A 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.	
A 37	Замороженные дольки картофеля	0,3-0,7	Универсальный противень	3
			Равномерно распределите замороженные дольки картофеля по универсальному противню.	
A 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.	

Рекомендации по приготовлению

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 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.		
A 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.

Нажмите кнопку **Время приготовления**, чтобы запустить программу **Автоматическое приготовление**.

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.		
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 кша диаметром 22–24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
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.		

Рекомендации по приготовлению

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		155	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 автоматического приготовления

Картофельный гратен

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

Способ приготовления Очистите картофель и нарежьте его на дольки толщиной 3 мм. Смажьте всю поверхность формы для запекания (22–24 см) маслом. Разложите ломтики на чистом кухонном полотенце, накройте сверху другим кухонным полотенцем и оставьте. Подготовьте остальные ингредиенты. Положите все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, в большую миску и 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.

Рекомендации по приготовлению

Овощной гратен

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

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

Лазанья

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

Фруктовый пирог с крошкой

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

Способ приготовления

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

Рекомендации по приготовлению

Домашняя пицца

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

Способ приготовления насыпьте муку в миску, добавьте дрожжи, масло, сахар, соль и теплую воду. Перемешайте все до получения мягкого влажного теста. Замесите тесто с помощью миксера или вручную (5–10 минут). Закройте миску крышкой и поставьте ее 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 запеки­те.

Запеченная говяжья вырезка

- Ингредиенты** 1 кг говяжьей вырезки или филе, 5 г соли, 1 г перца, по 3 г розмарина и тимьяна
- Способ приготовления** Посыпьте говядину солью, перцем и розмарином и положите в холодильник на 1 час. Выложите на решетку. Поставьте в духовой шкаф и начните приготовление.

Жареные бараньи отбивные с травами

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

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

Свиные 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 °C и выше эти загрязнения сгорают.

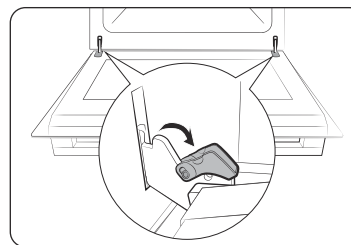
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите внутренние поверхности духового шкафа.
3. Включите режим Конвекция, установив самую высокую температуру, на один час.

Дверца

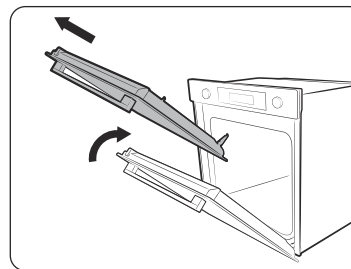
Дверцу духового шкафа следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять дверцу для очистки, выполните следующие действия.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

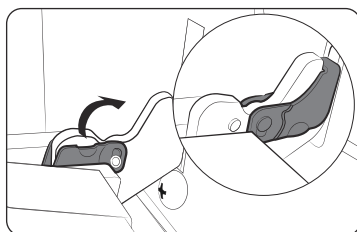
Дверца духового шкафа тяжелая.



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



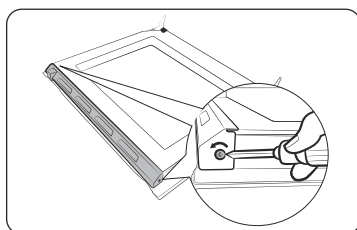
1. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Удерживая дверцу духового шкафа с двух сторон, поднимите и потяните ее вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.
2. Очистите дверцу мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.



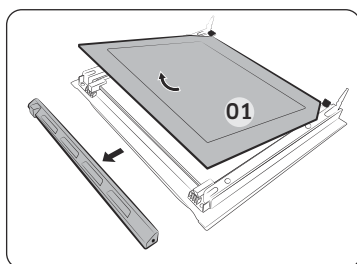
3. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки дверцы на место. Убедитесь, что зажимы на обеих петлях полностью закрыты.

Стекло дверцы

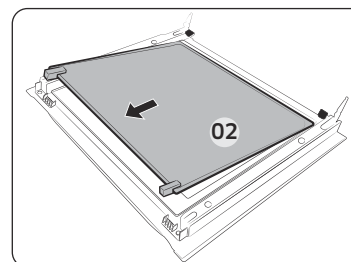
В зависимости от модели конструкция дверцы духового шкафа включает в себя 3–4 листа стекла, расположенных один за другим. Стекла дверцы следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять стекло для очистки, выполните следующие действия.



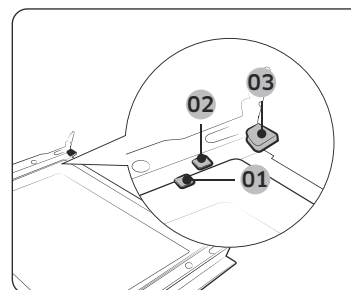
1. При помощи отвертки открутите винты, расположенные на левой и правой стороне дверцы.



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

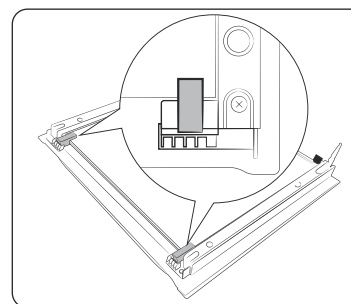


4. Снимите второй лист, сдвинув его в направлении, указанном стрелкой.
5. Очистите стекло мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.



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

6. После очистки установите стекла следующим образом:
 - В указанном порядке установите лист 2 между крепежными зажимами 1 и 2, а лист 1 закрепите с помощью зажима 3.

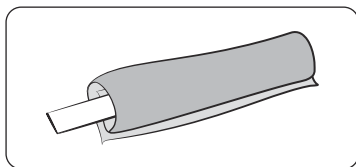


7. Проверьте, правильно ли вставлены резинки для стекла и надежно ли они закреплены на стеклянном листе.
8. Повторите приведенные выше шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки дверцы на место.

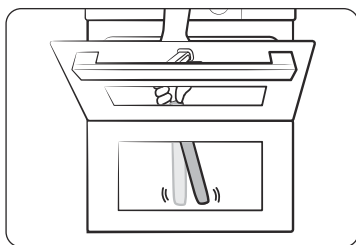
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание утечки тепла проверьте правильность установки стекол.

Двойная стеклянная дверца (только применимые модели)



1. Намотайте влажную ткань на палочку.

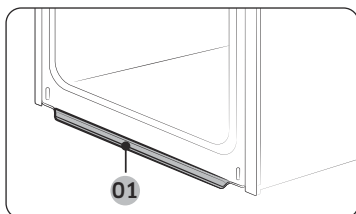


2. Пропустите полотенце под дверцей.
3. Очистите дверцу.
4. Нанесите моющее средство на ткань и снова очистите.
5. Протрите сухой тканью для удаления влаги и пузырьков.

⚠ ОСТОРОЖНО

Не отсоединяйте дверцу для очистки.

Водосборник



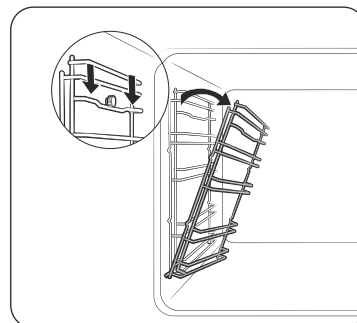
01 Водосборник

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

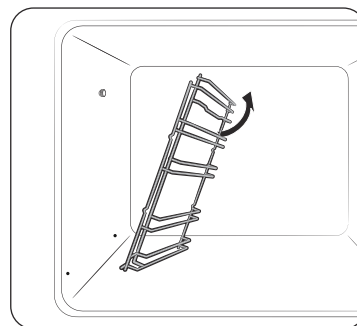
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Боковые решетки (только применимые модели)



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



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

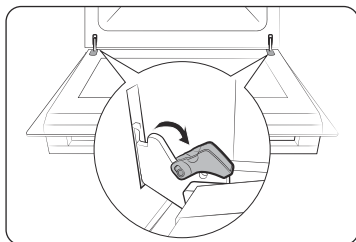
📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

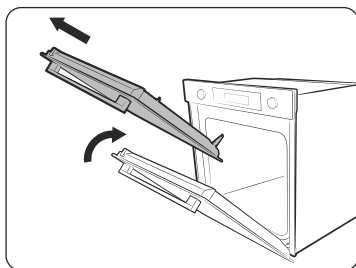
Отсоединение дверцы

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

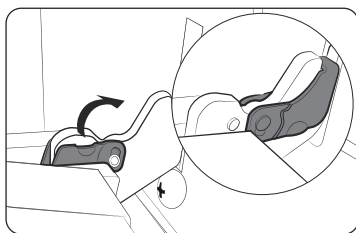
Дверца духового шкафа тяжелая.



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



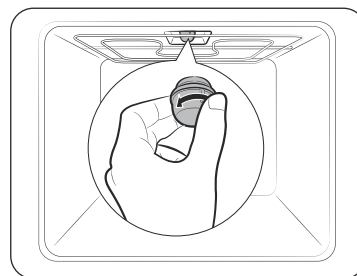
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Удерживая дверцу духового шкафа с двух сторон, поднимите и потяните ее вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.



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

Замена

Лампы

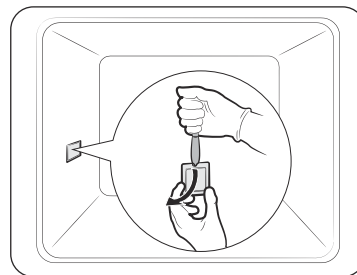


1. Снимите стеклянный колпачок, повернув его против часовой стрелки.
2. Замените лампочку.
3. Очистите стеклянный колпачок.
4. После завершения очистки выполните действия шага 1 в обратном порядке для установки колпачка на место.

⚠ 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.	<ul style="list-style-type: none"> В пространство между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет. Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага. Включена функция блокировки. 	<ul style="list-style-type: none"> Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку. Удалите влагу и повторите попытку. Проверьте, включена ли функция блокировки.
Некоторые кнопки не включены должным образом.	<ul style="list-style-type: none"> Если разделитель остается в камере (или духовой шкаф работает в гибком режиме) 	<ul style="list-style-type: none"> Уберите разделитель. Пока он вставлен, некоторые кнопки будут отключены.
Время не отображается.	<ul style="list-style-type: none"> Электропитание не подается. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Электропитание не подается. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	<ul style="list-style-type: none"> Устройство отключено от розетки электросети. 	<ul style="list-style-type: none"> Подключите устройство к электросети.
Во время работы устройства происходит сбой в подаче электропитания.	<ul style="list-style-type: none"> Непрерывное приготовление в течение длительного времени. Вентилятор системы охлаждения не работает. Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией. К одной розетке электросети подключено сразу несколько приборов. 	<ul style="list-style-type: none"> После завершения длительного процесса приготовления дайте духовому шкафу остыть. Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке. Используйте отдельную розетку электросети для подключения устройства.

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

Устранение неисправностей

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

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	<ul style="list-style-type: none"> Дверца часто открывается во время приготовления. 	<ul style="list-style-type: none"> Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри духового шкафа снижается, и это может повлиять на конечный результат.
Функция очистки паром не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Это происходит, потому что температура внутри духового шкафа еще слишком высокая. 	<ul style="list-style-type: none"> Дайте духовому шкафу остыть, а затем включите эту функцию.
Режим двойного приготовления не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Разделитель установлен неправильно. 	<ul style="list-style-type: none"> Прежде чем продолжить использование, установите разделитель надлежащим образом.
Режим единой камеры не работает.	<ul style="list-style-type: none"> В духовой шкаф установлен разделитель. 	<ul style="list-style-type: none"> Прежде чем продолжить использование, извлеките разделитель.
Работает вентилятор камеры, которая не используется в режиме Одновременное приготовление двух блюд (или высокая температура в камере).	<ul style="list-style-type: none"> Для достижения наилучших результатов приготовления пищи вентилятор и нагреватель неиспользуемой камеры могут работать. 	<ul style="list-style-type: none"> Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.

Информационные коды

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



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

Код	Значение	Решение
-dC-	Если разделитель вынимается из духового шкафа во время приготовления в режиме двойного приготовления. Если разделитель устанавливается в духовой шкаф во время приготовления в режиме единой камеры.	Не вынимайте разделитель из духового шкафа во время приготовления в режиме Двойное приготовление. Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.
S-01	Автоматическое выключение Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени. <ul style="list-style-type: none"> Ниже 100 °C — 16 часов От 105 °C до 240 °C — 8 часов От 245 °C до Макс. значения — 4 часа 	Это не является сбоем в работе системы. Выключите духовой шкаф и выньте блюдо. Затем повторите попытку.

Технические характеристики

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

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

	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



Приложение

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

SAMSUNG	Samsung	
Идентификация модели	NV7B421****, NV7B422****, NV7B423****, NV7B424****, NV7B425****, NV7B431****, NV7B432****, NV7B433****, NV7B434****, NV7B435****	
Индекс энергоэффективности на камеру (EEI cavity)	81,6	
Класс энергоэффективности на камеру	A+	
Энергозатраты, 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 устройства (M)	NV7B421**** : 33,4 кг NV7B422**** : 33,4 кг NV7B423**** : 38,4 кг NV7B424**** : 33,4 кг NV7B425**** : 38,4 кг	NV7B431**** : 36,9 кг NV7B432**** : 36,9 кг NV7B433**** : 40,9 кг NV7B434**** : 36,9 кг NV7B435**** : 40,9 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 ведет на страницу, которая содержит информацию о лицензии на открытый исходный код, относящуюся к данному продукту.





Устройство предназначено для нагрева и приготовления пищи

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

Адрес производителя :

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

Адрес мощностей производства :

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

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :

ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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

