



Серия NV70*33
Серия NV66*33

Встраиваемый духовой шкаф

руководство по использованию и установке



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.



содержание

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУКОВОДСТВА

4

04 Использование руководства

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

4

04 Инструкции по технике безопасности

ОБСЛУЖИВАНИЕ

8

08 Замена ламп

09 Снятие дверцы

09 Снятие стекол дверцы

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

10

10 Автоматическая функция экономии энергии

10 Совет по экономии электроэнергии

10 Правильная утилизация изделия
(Использованное электрическое и
электронное оборудование)

УСТАНОВКА

11

11 Установка

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

12

12 Элементы управления

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

12

12 Принадлежности

ВЫДВИЖНАЯ ПОДСТАВКА

14

14 Комплект выдвижной подставки

14 Сборка выдвижной подставки

15 Установка выдвижной подставки

15 Извлечение выдвижной подставки

ПЕРВОНАЧАЛЬНАЯ ЧИСТКА

16

16 Первоначальная чистка

Русский - 2

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

16

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

17

ДРУГИЕ НАСТРОЙКИ

18

ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

19

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

20

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

24

ЧИСТКА И УХОД

27

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА

31

- 16 Шаг 1. Выберите режим приготовления
- 16 Шаг 2. Установите температуру
- 16 Автоматический быстрый предварительный разогрев

- 17 Установка времени
- 17 Установка таймера приготовления
- 17 Установка таймера окончания приготовления
- 18 Установка отложенного запуска
- 18 Установка кухонного таймера

- 18 Звуковой сигнал
- 18 Лампа освещения духового шкафа
- 18 Замок от детей
- 18 Выключение
- 19 Функции духового шкафа

- 20 Птица (цыпленок/утка)
- 20 Мясо (говядина/свинина/баранина)
- 21 Рыба
- 21 Блюда
- 21 Гриль
- 22 Выпечка
- 23 Замороженный полуфабрикат

- 24 Программы автоматического приготовления

- 27 Очистка паром (не во всех моделях)
- 27 Поверхность, покрытая каталитической эмалью (не во всех моделях)
- 28 Ручная очистка
- 28 Очистка водосборника (не во всех моделях)
- 28 Снятие боковых направляющих (не во всех моделях)
- 29 Установка деталей, покрытых каталитической эмалью (не во всех моделях)
- 29 Очистка верхней стенки камеры (не во всех моделях)
- 30 Устранение неисправностей
- 30 Информационные коды

- 31 Тестовые блюда

Русский - 3

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУКОВОДСТВА

Благодарим за выбор встроенного духового шкафа SAMSUNG.

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

Перед началом эксплуатации духового шкафа прочитайте это руководство и сохраните его для использования в дальнейшем.

В тексте данного руководства пользователя используются следующие обозначения.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ или МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ПРИМЕЧАНИЕ или ИНФОРМАЦИЯ

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Установка данного духового шкафа должна выполняться только квалифицированным электриком. Специалист по установке отвечает за подключение прибора к сетевому источнику питания с учетом соответствующих рекомендаций по технике безопасности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

Если сетевой шнур данного прибора имеет дефект, его необходимо заменить на специальный шнур или кабель, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или авторизованного агента по обслуживанию. (только для моделей со стационарной проводкой)

Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. (Только для моделей с кабелями питания)

Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

При установке не следует использовать клейкие вещества для фиксации прибора, поскольку этот способ крепления считается ненадежным.
Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
Если устройство оборудована функциями очистки паром или самоочистки, перед использованием этих функций следует удалить чрезмерные загрязнения и дополнительные принадлежности.
Если устройство имеет функцию самоочистки, во время самоочистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует допускать к устройству детей. (Только для моделей с функцией самоочистки)
Для данного духового шкафа рекомендуется использование термодатчика. (Только для моделей с термодатчиком)
Не допускается использование паровых очистителей.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.
Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.
Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

При работе устройства внешние поверхности могут сильно нагреваться.
При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
Держите устройство и кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке духового шкафа. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении во время приготовления тяжелых блюд. (В зависимости от модели)



⚠ ВНИМАНИЕ

Не следует выполнять подключение духового шкафа, если он был поврежден при транспортировке.
Подключение данного устройства к основному источнику питания должно выполняться только электриком, имеющим соответствующую квалификацию.
В случае неисправности или поломки прибора его эксплуатацию следует прекратить.
Ремонт устройства должен выполняться только техническим специалистом, имеющим соответствующее разрешение. Ремонт, выполненный неквалифицированным специалистом, может подвергнуть пользователя 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.
Данный прибор должен подключаться к сетевому источнику питания только через одобренный производителем автоматический выключатель или предохранитель. Никогда не используйте несколько адаптеров для вилки или удлинительных шнуров.
Перед проведением ремонта или очистки прибора следует отключать его от сети.
Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом.
Если устройство имеет функцию приготовления пищи на пару, не пользуйтесь им, когда картридж подачи воды поврежден. (Только для моделей с функцией приготовления на пару)
При повреждении или неисправности картриджа не используйте устройство и отнесите его 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 духового шкафа его внутренние стенки сильно нагреваются, и при соприкосновении с ними можно получить ожоги. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок духового шкафа, пока он не остынет.
Никогда не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.
Поверхности духового шкафа становятся горячими, когда он используется при высокой температуре в течение продолжительного периода времени.
Во время приготовления пищи соблюдайте осторожность при открытии дверцы, так как может произойти внезапный выброс горячего воздуха и пара.
В процессе приготовления блюд, содержащих алкоголь, из-за высоких температур алкоголь может испаряться и воспламеняться в случае контакта с горячими компонентами духового шкафа.

В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.
Во время работы духового шкафа не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
Замороженные блюда (например, пиццу) следует готовить на большой решетке. Если вы используете противень, он может деформироваться вследствие сильного перепада температур.
Не допускайте попадания воды на дно духового шкафа, когда он разогрет. 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 оставляют несмываемые пятна на эмалированных поверхностях духового шкафа. Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.
Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: 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 основного источника питания даже после завершения процесса приготовления.
 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. В процессе приготовления не оставляйте дверцу открытой.

	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.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Класс энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	0.89 0.79
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	Серия NV70*33 : 70 л Серия NV66*33 : 66 л
Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л	большой
Адрес и наименование лаборатории	Республика Корея, (Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Енгтонг-гу, г. Сувон, Кёнги-до, 443-742
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357 На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ※ обозначение класса I	

обслуживание

ЗАМЕНА ЛАМП

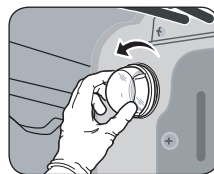
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Перед заменой ламп в духовом шкафу выключите его и отсоедините от сети электропитания.
- Лампы можно приобрести в сервисном центре SAMSUNG.

Лампа на задней стенке духового шкафа

⚠ Для замены используйте лампы мощностью 25-40 Вт / 220-240 В, способные выдерживать температуру до 300 °С.

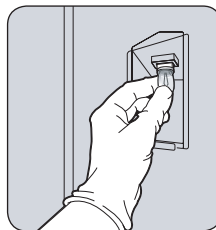
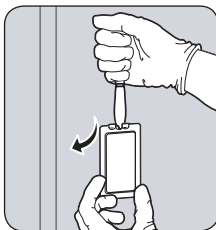
1. Снимите колпачок, вращая его против часовой стрелки, затем снимите металлическое кольцо и плоское кольцо. При необходимости замените лампу в духовом шкафу.
2. Очистите стеклянный колпачок, металлическое кольцо и плоское кольцо при необходимости.
3. Установите металлическое кольцо и плоское кольцо на стеклянный колпачок.
4. Установите стеклянный колпачок на то место, откуда он был снят при выполнении шага 1, и вращайте его по часовой стрелке до полной фиксации.



Лампа на боковой стенке камеры (не во всех моделях)

⚠ Для замены используйте лампы мощностью 40 Вт / 220-240 В, способные выдерживать температуру до 300 °С.

1. Чтобы снять стеклянную крышку, удерживая ее одной рукой за нижнюю часть, вставьте плоский острый предмет, например, нож, между стеклом и рамой.
2. Вытащите крышку и замените лампу при необходимости.
3. Установите стеклянную крышку на место.

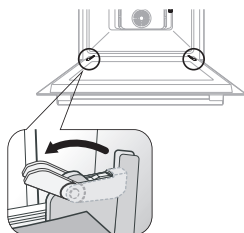


Совет. При замене галогеновой лампы не касайтесь лампы пальцами (используйте сухую ткань), чтобы на поверхности лампы не остались следы пота с ваших пальцев. Это позволяет повысить срок службы лампы при замене.

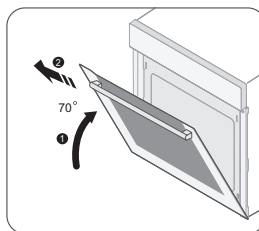
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

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

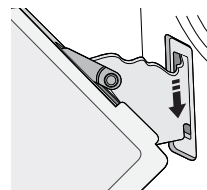
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Дверца духового шкафа тяжелая.



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



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

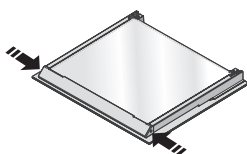


3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке и установите дверь на место. Зажимы на петлях с обеих сторон должны быть закрыты.

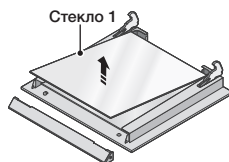
СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

Конструкция дверцы духового шкафа включает в себя три листа стекла, расположенных один за другим.

Эти стекла можно снять для чистки.



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



2. Снимите крышку, затем снимите стекла 1 и 2 с дверцы.



3. После очистки стекол повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Проверьте правильность расположения стекол 1 и 2, сверившись с указанным выше рисунком.



УСТАНОВКА. При установке стекла 1 следите за тем, чтобы сторона стекла 1, покрытая трафаретной печатью, была повернута во внутреннюю сторону между стеклами.

защита окружающей среды

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ФУНКЦИЯ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

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

СОВЕТ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- В процессе приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта. Ее можно открывать только для того, чтобы перевернуть пищу. Во время приготовления открывайте дверцу как можно реже, чтобы сохранить температуру внутри духовки, сэкономить время и электроэнергию.
- Если время приготовления составляет более 30 минут, в целях экономии энергии можно выключить духовой шкаф за 5-10 минут до окончания времени приготовления. Процесс приготовления завершится за счет остаточного тепла.
- Завершив приготовление одного блюда, вы можете сразу же приступить к приготовлению следующего, до того как духовой шкаф успеет остыть. Таким образом можно сэкономить время и энергию, затрачиваемые на повторный разогрев устройства.



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.

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

установка

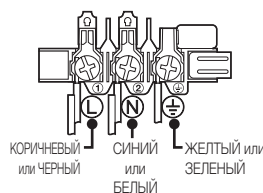
⚠ Инструкции по безопасной установке

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

- При установке необходимо обеспечить защиту от соприкосновения с деталями духового шкафа, находящимися под напряжением.

Подключение к источнику питания

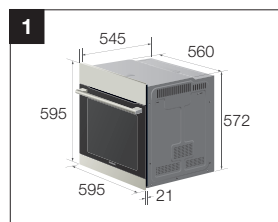
Если духовой шкаф не подключается к основному источнику питания с помощью вилки, в соответствии с требованиями техники безопасности необходимо установить разъединительный выключатель, у которого размыкаются все полюса (с расстоянием между контактами не менее 3 мм). Кабель питания (H05 RR-F или H05 VV-F с площадью поперечного сечения не менее 1,5-2,5 мм²) должен быть достаточно длинным, чтобы его можно было подключить к духовому шкафу, стоящему на полу перед предметом кухонной мебели, в который он встраивается. Откройте крышку клемм на задней стенке духового шкафа с помощью отвертки и отверните винты хомута кабеля перед подключением электрических проводов к соответствующим клеммам. Кабель заземления должен подключаться к клемме (⏏) духового шкафа. Сначала необходимо подсоединить желтый и зеленый кабели (кабели заземления), эти кабели должны быть длиннее остальных. Если духовой шкаф подключается к электросети с помощью вилки, она должна оставаться доступной после установки духового шкафа. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за отсутствия или неисправности заземления.



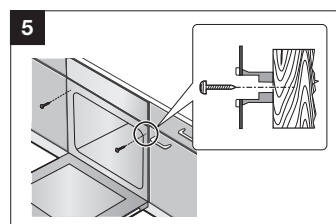
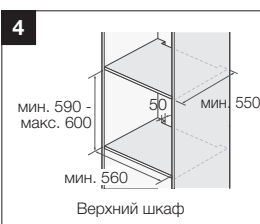
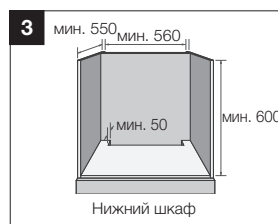
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не допускайте застревания соединительного кабеля во время установки и его соприкосновения с горячими деталями духового шкафа.

Установка в шкаф

При установке во встроенный шкаф пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны выдерживать температуру 90 °C внутри шкафа; пластиковые поверхности и клей смежного шкафа должны выдерживать температуру до 75 °C. Компания Samsung не несет ответственности за повреждение пластиковых поверхностей или клея в результате нагрева.



В основании кухонного шкафа, предназначенного для установки духового шкафа, должен иметься вентиляционный зазор. Необходимо оставить зазор (примерно 50 мм) между нижней полкой и стенкой шкафа для обеспечения вентиляции. Если требуется установить духовой шкаф под варочной панелью, необходимо следовать инструкциям по установке для варочной панели.



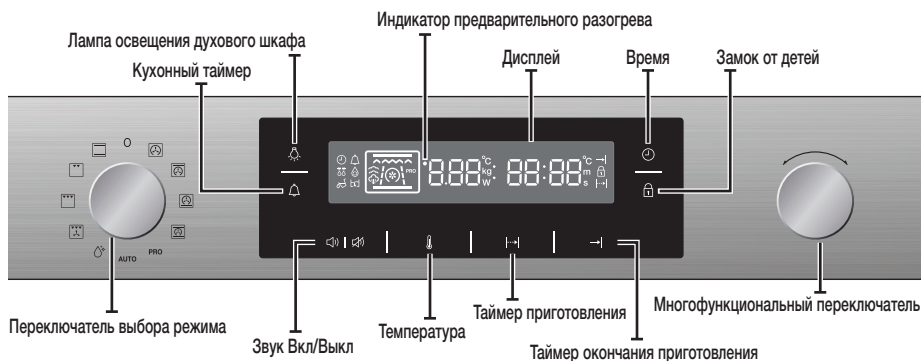
Полностью задвиньте устройство в шкаф и надежно зафиксируйте с обеих сторон двумя винтами. Необходимо оставить зазор (не менее 5 мм) между устройством и смежным шкафом.

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

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

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

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ



Дизайн передней панели

Передняя панель может быть изготовлена из разных материалов, включая нержавеющую сталь и стекло, она также может быть черного, бежевого или белого цвета. В целях повышения качества устройства внешний вид передней панели может меняться.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В комплект поставки нового духового шкафа Samsung входит множество принадлежностей, которые будут очень полезны во время приготовления различных блюд. Наличие следующих принадлежностей зависит от модели.

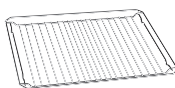


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Проверяйте правильность установки принадлежностей в направляющие, расположенные внутри духового шкафа. Протвини необходимо устанавливать так, чтобы между ними и дном духового шкафа имелся зазор не менее 2 см, иначе возможно повреждение эмалированной поверхности.
- Будьте предельно осторожны, вынимая приготовленные блюда и/или принадлежности из духового шкафа. При соприкосновении с горячими блюдами, принадлежностями или поверхностями можно получить ожог.

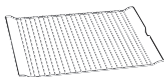


Горячие принадлежности могут деформироваться. После охлаждения деформация исчезает без ущерба функциональности.



Большая решетка

Большую решетку следует использовать для приготовления блюд на гриле и для жаренья. На нее можно ставить кастрюли из керамики или жаропрочного стекла и формы для выпекания. Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке духового шкафа. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении во время приготовления тяжелых блюд.



Малая решетка (не во всех моделях)

Малую решетку следует использовать для приготовления блюд на гриле и для жаренья. Ее можно использовать совместно с глубоким противнем, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа.



Противень для выпекания (не во всех моделях)

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 (не во всех моделях)

Универсальный противень (глубина: 30 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Он также хорошо подходит для жаренья. Его можно использовать совместно с малой решеткой, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.



Глубокий противень (не во всех моделях)

Глубокий противень (глубина: 50 мм) также хорошо подходит для жаренья. Его можно использовать совместно с малой решеткой, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.



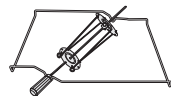
Устройство для жаренья на вертеле (не во всех моделях)

Это устройство может использоваться для приготовления блюд на гриле, например, курицы. Устройство для жаренья на вертеле можно использовать только в режиме единой камеры на уровне 3, поскольку вертел необходимо вставлять в переходник вращающего механизма на задней стенке камеры. На время приготовления снимите черную пластиковую ручку.

Устройство для жаренья на вертеле и приготовления шашлыка (не во всех моделях)

Устройство используется следующим образом.

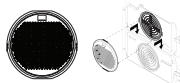
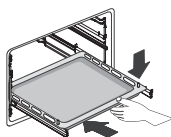
- Установите противень (не подставку) на уровень 1 для сбора капающих соков или поставьте его на дно духового шкафа, если приготавливаемый кусок мяса очень большой.
- Наденьте на вертел одну вилку, а затем кусок мяса для жарки.
- По краям можно положить слегка отваренный картофель и овощи, чтобы готовить их одновременно с мясом.
- Установите подставку на средний уровень V-образным выступом вперед.
- Чтобы вертел было легче вставить, на его тупой конец можно навинтить ручку.
- Установите вертел на раму острым концом к задней стенке камеры духового шкафа и осторожно двигайте его вперед до тех пор, пока он не войдет во вращающий механизм на задней стенке камеры. Тупой конец должен располагаться на V-образном выступе. (Вертел имеет два выступа, которые должны находиться ближе к дверце духового шкафа, предотвращая выдвижение вертела вперед. Выступы также служат фиксаторами для ручки.)
- Перед началом приготовления отверните ручку. После приготовления навинтите ручку обратно, чтобы облегчить снятие вертела с подставки.



Не рекомендуется использовать вертел для приготовления блюд весом более 1,5 кг.

Выдвижные телескопические направляющие (не во всех моделях)

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

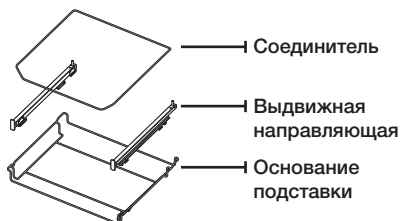


Жировой фильтр (не во всех моделях)

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

ВЫДВИЖНАЯ ПОДСТАВКА

КОМПЛЕКТ ВЫДВИЖНОЙ ПОДСТАВКИ



Выдвижная подставка

Благодаря выдвижной подставке вы можете без труда ставить или вынимать тяжелые и горячие блюда из духового шкафа.

- При использовании с противнем или решеткой выдвижную подставку можно устанавливать на любом уровне.
- Установите противень или решетку на выдвижную подставку и вставьте их в камеру духового шкафа до упора. Закройте духовой шкаф.

Решетка и противень для выдвижной подставки



Эти принадлежности предоставляются только для выдвижной подставки. Вместе с этими принадлежностями выдвижную подставку можно использовать для приготовления вместо противня или решетки.

СБОРКА ВЫДВИЖНОЙ ПОДСТАВКИ

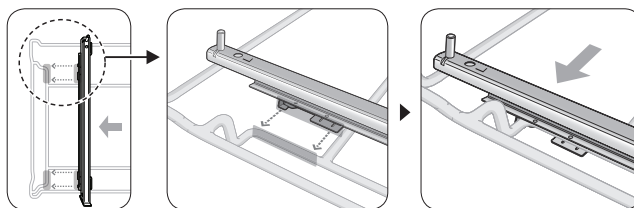
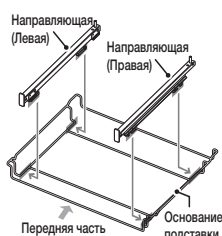
Подготовка

Перед сборкой выдвижной подставки убедитесь, что все детали направлены в нужную сторону. Обязательно проверьте пометки “Левый” и “Правый” на выдвижной направляющей.

Задняя часть Передняя часть	Задняя часть Передняя часть Направляющая (Левая) Направляющая (Правая)	Задняя часть Передняя часть
Основание подставки (1 шт.)	Выдвижная направляющая Левая (1 шт.), Правая (1 шт.)	Соединитель (1 шт.)

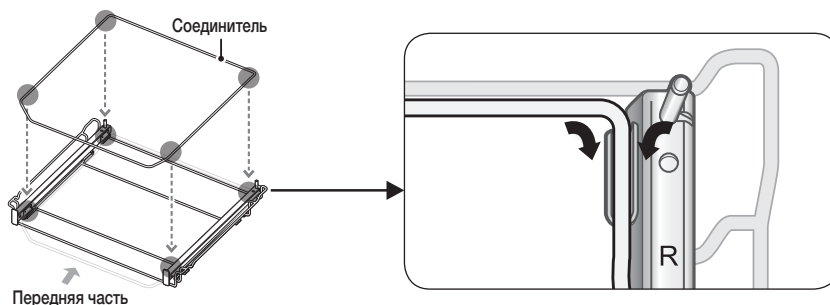
Шаг 1

Вставьте левую направляющую в основание подставки до плотной фиксации. Установите переднюю часть левой направляющей (Левая) и правую направляющую (Правая) таким же образом.

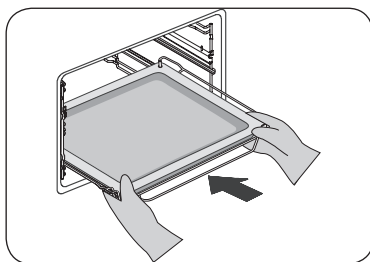


Шаг 2

Проверьте четыре точки крепления, указанные на рисунке ниже. Вставьте соединитель так, чтобы он был плотно зафиксирован на выдвижных направляющих в четырех точках крепления.



УСТАНОВКА ВЫДВИЖНОЙ ПОДСТАВКИ

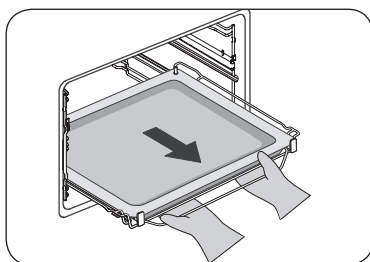


Аккуратно установите выдвижную подставку в духовой шкаф до упора в заднюю стенку камеры. Выдвижная подставка оборудована 2 выдвижными направляющими, которые позволяют вытаскивать подставку из духового шкафа, не прикасаясь к стенкам внутренней камеры.



При использовании выдвижной направляющей тяните только за соединитель для выдвижения подставки из духового шкафа и установки подставки обратно. Если вы возьметесь за основание подставки, то она будет извлечена полностью.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ВЫДВИЖНОЙ ПОДСТАВКИ



Возьмитесь за основание подставки и соединитель одновременно и потяните за них, чтобы извлечь выдвижную подставку.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Соблюдайте осторожность при извлечении выдвижной подставки из духового шкафа. При соприкосновении с горячими блюдами, принадлежностями или поверхностями можно получить ожог.

первоначальная чистка

Перед тем как использовать духовой шкаф в первый раз, его следует тщательно очистить, чтобы устранить запахи, свойственный новому прибору.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Включите режим конвекции или обычный режим, установив температуру 200 °C, на один час. Благодаря этой процедуре сгорят все вещества, оставшиеся в процессе производства духового шкафа.
3. Через час выключите духовой шкаф, установив переключатель выбора режима в положение выключения.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Для приготовления блюда в новом духовом шкафу выполните указанные ниже действия.



ШАГ 1. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите режим приготовления с помощью переключателя выбора режима.

ШАГ 2. УСТАНОВИТЕ ТЕМПЕРАТУРУ

Температуру можно установить после выбора функции. Каждая функция имеет определенный температурный диапазон (см. раздел о функциях приготовления в данном руководстве).

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация термометра.
2. С помощью многофункционального переключателя выберите нужную температуру.
3. Нажмите кнопку  еще раз, чтобы завершить установку температуры.

 Во время приготовления можно изменить температуру, выполнив действия, описанные выше.

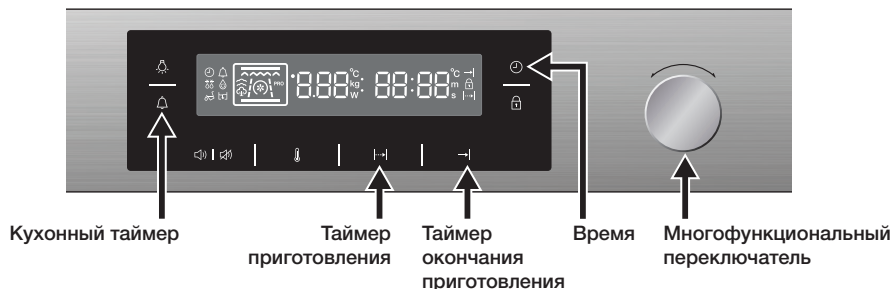
АВТОМАТИЧЕСКИЙ БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

Данный духовой шкаф имеет функцию быстрого предварительного разогрева.

Значение этой функции указывается на дисплее рядом со значением температуры.

Во время предварительного разогрева под действием нагревательных элементов нагрев духового шкафа ускоряется. Даже если повысить температуру, заданное значение температуры автоматически изменится, и будет применена функция ускоренного автоматического разогрева. По достижении выбранного значения температуры индикатор предварительного разогрева исчезнет, и прозвучит звуковой сигнал, напоминающий о том, что пришло время поместить продукты в духовой шкаф.

установка времени



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При первом использовании духового шкафа или после сбоя электропитания требуется установить время.

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация часов.
2. С помощью многофункционального переключателя установите часы.
3. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация минут.
4. С помощью многофункционального переключателя установите минуты.
5. Нажмите кнопку  еще раз, чтобы установить текущее время.

 Чтобы сбросить выбранное значение времени, выполните действия, описанные выше. Во время приготовления, чтобы увидеть значение текущего времени, нажмите кнопку .

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После выбора функции можно установить время приготовления.

По завершении времени приготовления происходит отключение нагревательных элементов.

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация таймера приготовления.
2. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер приготовления на нужное время.
3. Нажмите кнопку  еще раз.

 Чтобы сбросить настройки таймера, выполните действия, описанные выше. По истечении заданного времени на дисплее замигает индикация "0:00", и прозвучит звуковой сигнал. Можно снова установить таймер или выключить духовой шкаф. Для отключения таймера приготовления нажмите кнопку  и задайте для таймера значение "0".

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После выбора функции можно задать время окончания приготовления.

По завершении времени приготовления происходит отключение нагревательных элементов.

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация таймера окончания.
2. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер окончания приготовления на нужное время.
3. Нажмите кнопку  еще раз.

 Чтобы сбросить настройки таймера окончания приготовления, выполните действия, описанные выше. По истечении заданного времени на дисплее отобразится индикация "0:00", и прозвучит звуковой сигнал.

Для отключения таймера окончания приготовления нажмите кнопку  и задайте для таймера значение текущего времени.

УСТАНОВКА ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА

Если таймер приготовления устанавливается уже после того, как было задано время завершения приготовления, духовой шкаф автоматически начинает и заканчивает работу в указанный момент.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- При использовании отложенного запуска не оставляйте продукты в духовом шкафу на длительное время, поскольку они могут испортиться.
- Так как функция отложенного запуска работает без предварительного разогрева, результат приготовления с использованием этой функции может немного отличаться от пищи, приготовленной в обычном режиме с предварительным разогревом.

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация таймера окончания.
2. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер окончания приготовления на нужное время.
3. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация таймера приготовления.
4. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер приготовления на нужное время.
5. Будет выполнен автоматический расчет времени отложенного запуска, и запуск духового шкафа будет отложен до наступления указанного времени.



Отложенный запуск невозможно установить в режиме двойного приготовления. Таймер приготовления, таймер окончания приготовления и время отложенного запуска можно настроить после выбора функции духового шкафа.

УСТАНОВКА КУХОННОГО ТАЙМЕРА

Кухонный таймер работает независимо от духового шкафа и может использоваться одновременно с таймером приготовления и таймером окончания приготовления. Кухонный таймер имеет собственный звуковой сигнал, и вы не спутаете его с сигналами остальных таймеров.

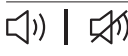
1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация кухонного таймера.
2. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить кухонный таймер на нужное время.
3. Нажмите кнопку  еще раз.



Для отключения кухонного таймера нажмите и удерживайте кнопку  в течение двух секунд. Чтобы сбросить настройки кухонного таймера, выполните действия, описанные выше. По истечении заданного времени на дисплее отобразится индикация "0:00", и прозвучит звуковой сигнал.

ДРУГИЕ НАСТРОЙКИ

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ



Чтобы включить или выключить звуковой сигнал, нажмите и удерживайте кнопку  |  в течение 3 секунд.

ЛАМПА ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА



Чтобы включить или выключить освещение, нажмите кнопку .

В целях экономии электроэнергии через несколько минут после начала приготовления освещение духового шкафа выключается.

ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ



Чтобы включить или выключить функцию блокировки от детей, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд.

Когда включена функция блокировки, на дисплее отображается индикация . Во время приготовления функцию блокировки от детей также можно использовать. В этом случае все кнопки и многофункциональный переключатель не будут реагировать на изменение настроек, но вы сможете отключить функцию блокировки, установив переключатель выбора режима в положение выключения.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ



При выключении духового шкафа прекращается работа всех нагревательных элементов. После выключения духового шкафа охлаждающий вентилятор будет продолжать работать в течение некоторого времени в целях безопасности.

Функции и режимы данного духового шкафа описаны ниже.

Обозначение	Диапазон температур	Использование.
	Обычный режим 40-250 °C	Тепло выделяют верхние и нижние нагревательные элементы. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд. Рекомендуемая температура: 200 °C
	Конвекция 40-250 °C	Тепло, выделяемое в режиме конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере духового шкафа. Эту функцию можно использовать для приготовления замороженных блюд и выпекания. Рекомендуемая температура: 170 °C
	Верхний нагрев + Конвекция 40-250 °C	Тепло, выделяемое верхними нагревательными элементами и за счет конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере. Эту функцию можно использовать для запекания блюд с хрустящей корочкой, например мяса или лазаньи. Рекомендуемая температура: 190 °C
	Нижний нагрев + Конвекция 40-250 °C	Тепло, выделяемое нижними нагревательными элементами и за счет конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере. Эту функцию можно использовать для приготовления пиццы, хлеба и пирогов. Рекомендуемая температура: 190 °C
	Большой гриль 40-270 °C	Тепло выделяет нагревательный элемент гриля, имеющий большую площадь. Данную функцию можно использовать для подрумянивания верхней части блюда, например мяса, лазаньи или gratin. Рекомендуемая температура: 240 °C
	Гриль с функцией Eco 40-270 °C	Тепло выделяет нагревательный элемент гриля, имеющий небольшую площадь. Эту функцию можно использовать для приготовления небольших порций блюд, требующих меньше тепла, например, рыбы и багетов с начинкой. Рекомендуемая температура: 240 °C
	Гриль с вентилятором 40-270 °C	Тепло, выделяемое двумя верхними нагревательными элементами, распределяется вентилятором по всей камере духового шкафа. Этот режим можно использовать для приготовления мяса и рыбы на гриле. Рекомендуемая температура: 240 °C
	Интенсивное выпекание 40-250 °C	В этом режиме поочередно активируются все нагревательные элементы (верхние и нижние) и конвекционный вентилятор. Тепло равномерно распределяется по камере духового шкафа. Этот режим подходит для приготовления больших порций блюд, требующих больше тепла, например, блюд в панировке и пирогов. Рекомендуемая температура: 170 °C
PRO	Предварительное обжаривание 40-150 °C	Этот режим включает цикл автоматического разогрева до температуры 220 °C. Во время подрумянивания мяса работают верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Затем продукт пропекается при более низкой температуре, установленной предварительно. В этом режиме работают верхний и нижний нагревательный элементы. Этот режим подходит для приготовления жареного мяса, птицы или рыбы. Рекомендуемая температура: 100 °C Приготовление следует начинать без предварительного разогрева.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



ИНФОРМАЦИЯ

- Для получения наилучших результатов следует выполнять предварительный разогрев духового шкафа для всех режимов приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в рекомендациях по приготовлению.
- При использовании гриля с функцией Есо блюдо необходимо размещать в центре решетки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ об АКРИЛАМИДЕ

- При приготовлении запеченных или жареных блюд может выделяться вредное для здоровья вещество - акриламид. Акриламид может присутствовать в основном в крахмалосодержащих продуктах, например картофельных чипсах, картошке фри и в подогретом хлебе. Поэтому рекомендуется готовить блюда при низкой температуре и следить за тем, чтобы пища не потемнела слишком сильно.

ПТИЦА (ЦЫПЛЕНОК/УТКА)

Продукты	Режим	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Целая курица (800-1300 г)	Верхний нагрев + Конвекция		2	Малая решетка + Универсальный (глубокий) противень	190-220 45-65
Кусочки курицы (500-1000 г)	Верхний нагрев + Конвекция		4	Малая решетка + Универсальный (глубокий) противень	200-220 25-35
Утиная грудка (300-500 г)	Верхний нагрев + Конвекция		4	Малая решетка + Универсальный (глубокий) противень Добавьте 1 чашку воды	180-200 25-35

МЯСО (ГОВЯДИНА/СВИНИНА/БАРАНИНА)

Продукты	Режим	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Бифштексы (400-800 г)	Большой гриль		4	Малая решетка + Универсальный (глубокий) противень	240 1-ая сторона: 8-10 2-ая сторона: 5-7
Ростбиф (800-1200 г)	Верхний нагрев + Конвекция		2	Малая решетка + Универсальный (глубокий) противень Добавьте 1 чашку воды	200-220 45-60
Свинина на косточке (1000 г)	Верхний нагрев + Конвекция		3	Малая решетка + Универсальный (глубокий) противень	180-200 50-65
Баранина (350-700 г)	Конвекция		3	Малая решетка + Универсальный (глубокий) противень	190-200 40-50

РЫБА

Продукты	Режим		Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Жареная рыба (500-1000 г) Используйте термостойкую посуду	Верхний нагрев + Конвекция		2	Большая решетка	180-200	30-40
Целая рыба (300-1000 г)	Обычный		3	Малая решетка + Универсальный (глубокий) противень	240	15-20
Рыбное филе (500-1000 г)	Обычный		3	Противень для выпекания (универсальный)	200	13-20

БЛЮДА

Продукты	Режим		Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Каннеллони/лазанья (250-500 г) Используйте термостойкую посуду	Нижний нагрев + Конвекция		3	Большая решетка	180	22-30
Домашняя пицца (500-1000 г)	Нижний нагрев + Конвекция		2	Противень для выпекания (универсальный)	200-220	15-25
Запеченный картофель (500-1000 г)	Обычный		3	Противень для выпекания (универсальный)	180-200	30-45

ГРИЛЬ

Продукты	Режим		Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Сосиски (толстые) 5-10 шт.	Большой гриль		4	Малая решетка + Универсальный (глубокий) противень	220	1-ая сторона: 5-8 2-ая сторона: 5-8
Тосты (5-10 шт.)	Большой гриль		5	Большая решетка	240	1-ая сторона: 1-2 2-ая сторона: 1-2
Сырные тосты 4-6 шт.	Большой гриль		4	Малая решетка + противень для выпекания (универсальный)	200	4-8

ВЫПЕЧКА

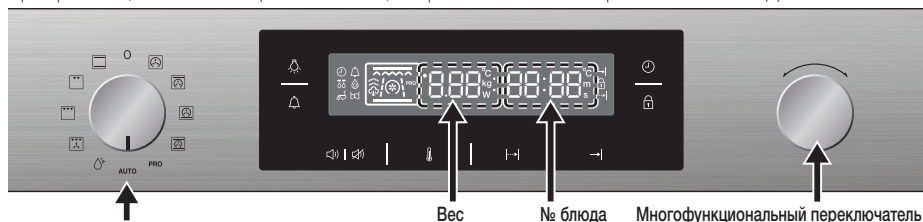
Продукты	Режим		Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Бисквитный торт (250-500 г)	Обычный		2	Большая решетка	160-180	20-30
Мраморный пирог (500-1000 г)	Обычный		2	Большая решетка	170-190	40-50
Торт из дрожжевого теста с фруктовой начинкой, посыпанный бисквитной крошкой (1000-1500 г)	Обычный		2	Противень для выпекания (универсальный)	160-180	25-35
Кексы (500-800 г)	Обычный		2	Большая решетка	190-200	25-30
Свежие круассаны (200-400 г) (готовое тесто)	Конвекция		3	Большая решетка	180-200	15-25
Пирожки из слоеного теста с начинкой (300-600 г) Без предварительного разогрева	Нижний нагрев + Конвекция		3	Противень для выпекания (универсальный)	180-200	20-25
Пирог из дрожжевого теста с яблоками (350-700 г)	Нижний нагрев + Конвекция		3	Большая решетка	180-200	15-20
Пирожки из дрожжевого теста с начинкой (600-1000 г)	Нижний нагрев + Конвекция		3	Противень для выпекания (универсальный)	180-200	20-30
Домашний хлеб (700-900 г)	Нижний нагрев + Конвекция		2	Большая решетка	170-180	45-55
Запеченные бананы (3-5 шт.)	Конвекция		3	Большая решетка	220-240	15-25
Печеные яблоки 5-8 шт. по 150-200 г каждое	Конвекция		3	Большая решетка	200-220	15-25
Яблочный пирог с миндалем (500-1000 г)	Конвекция		2	Большая решетка	170-190	35-45
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, на противне	Обычный		3	Противень для выпекания (универсальный)	150-170	65-75
	Конвекция		2		150-170	70-80
	Конвекция		1 + 4	Противень для выпекания (универсальный) + Универсальный (глубокий) противень	150-170	75-85

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ

Продукты	Режим		Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженная пицца (300-1000 г)	Конвекция		2	Большая решетка	200-220	15-25
Замороженные чипсы для приготовления в духовке (300-700 г)	Конвекция		2	Противень для выпекания (универсальный)	180-200	20-30
Замороженные крокеты (500-1000 г)	Конвекция		2	Противень для выпекания (универсальный)	180-200	25-35
Замороженный сыр камамбер для приготовления в печи (2-4 шт. по 75 г) Без предварительного разогрева	Гриль с функцией Есо		3	Большая решетка	200	10-12
Замороженные багеты с начинкой (помидоры и моцарелла/ветчина и сыр)	Гриль с функцией Есо		3	Малая решетка + противень для выпекания (универсальный)	200	15-20
Замороженные рыбные палочки (300-700 г) Без предварительного разогрева	Гриль с функцией Есо		3	Малая решетка + противень для выпекания (универсальный)	200	15-25
Замороженный фишбургер (300-600 г) Без предварительного разогрева	Гриль с функцией Есо		3	Противень для выпекания (универсальный)	180-200	20-35
Замороженная лазанья (500-1000 г)	Обычный		3	Большая решетка	180-200	40-50

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

Функция автоматического приготовления позволяет выбрать автоматические программы, позволяющие готовить, жарить и выпекать различные блюда.



1. С помощью переключателя выбора режима выберите режим автоматического приготовления.
2. С помощью многофункционального переключателя выберите номер блюда и подождите 4-5 секунд.
3. С помощью многофункционального переключателя выберите вес и подождите 4-5 секунд.
4. Через 4-5 секунд будут запущены программы автоматического приготовления.

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В следующей таблице представлено 25 автоматических программ для готовки, жарки и выпечки. В этой таблице указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Для удобства пользования режимы приготовления пищи и время готовки запрограммированы. В процессе готовки можно обращаться к этим указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретую духовку.

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:01	Замороженная пицца	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Большая решетка	2	Поместите замороженную пиццу в центр большой решетки. Рекомендуется установить значение 0,3-0,6 кг для тонкой пиццы, 0,7-1,0 кг для пиццы с большим количеством начинки.
A:02	Замороженные чипсы для приготовления в печи	1. 0,3 - 0,5 2. 0,5 - 0,7	Противень для выпекания	2	Распределите замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу на противне. Первый параметр рекомендуется для картофеля фри, второй - для толстых чипсов. Используйте бумагу для выпечки. Рекомендуется перевернуть через 2/3 времени приготовления.
A:03	Замороженные крокеты	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Противень для выпекания	2	Выложите замороженные картофельные крокеты равномерно на противень. Рекомендуется перевернуть через 2/3 времени приготовления.
A:04	Домашняя лазанья	1. 0,3 - 0,5 2. 0,8 - 1,0	Большая решетка	3	Используйте жаростойкую стеклянную посуду. Поместите готовую или домашнюю лазанью в центр печи на решетку.
A:05	Бифштексы	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Большая решетка Универсальный лоток	4 3	Разместите 2-6 бифштексов равномерно на большой решетке. Первый параметр предназначен для тонких стейков, второй - для толстых. Переверните после звукового сигнала.
A:06	Ростбиф	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Большая решетка Универсальный лоток	2 1	Замаринуйте жаркое из говядины и поместите на большую решетку. Добавьте 1 чашку воды в универсальный лоток. Переверните после звукового сигнала. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 5-10 мин.

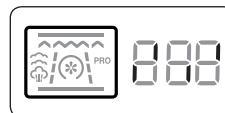
Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:07	Жаркое из свинины	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Большая решетка Универсальный лоток	2 1	Положите кусок маринованной свинины на большую решетку. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A:08	Бараньи котлеты	1. 0,3 - 0,4 2. 0,5 - 0,6	Большая решетка Универсальный лоток	4 3	Замаринуйте бараньи котлеты. Выложите бараньи котлеты на большую решетку. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Первый параметр предназначен для тонких котлет, второй - для толстых.
A:09	Куски курицы	1. 0,5 - 0,7 2. 1,0 - 1,2	Большая решетка Универсальный лоток	4 3	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите куски курицы рядами на большую решетку.
A:10	Жареная курица	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Большая решетка Универсальный лоток	2 1	Помажьте охлажденного цыпленка оливковым маслом со специями и поместите грудкой вверх на большую решетку.
A:11	Утиная грудка	1. 0,3 - 0,5 2. 0,6 - 0,8	Большая решетка Универсальный лоток	4 3	Приготовьте утиную грудку, положите ее на большую решетку жирной стороной вверх. Первый параметр предназначен для одной утиной грудки, второй - для 2 толстых утиных грудок.
A:12	Рулет из индейки	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Большая решетка Универсальный лоток	2 1	Положите рулет из индейки на большую решетку. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A:13	Рыба на пару	1. 0,2 - 0,4 2. 0,5 - 0,7 3. 0,8 - 1,0	Большая решетка	2	Поместите подготовленную свежую рыбу (например, форель, пикша, треска) в жаростойкую стеклянную посуду подходящего размера с крышкой. Добавьте жидкости, чтобы было закрыто дно посуды (например, 3-4 столовые ложки лимонного сока, белого вина или воды) и закройте крышкой. Поместите блюдо на большую решетку. Чтобы получить румяную корочку, кистью помажьте рыбу оливковым маслом и не закрывайте крышкой.
A:14	Жареная рыба	1. 0,5 - 0,7 2. 0,8 - 1,0	Большая решетка Универсальный лоток	4 3	Посочередно выложите рыбу на большую решетку. Первый параметр предназначен для 2 рыб, второй - для 4 рыб. Эта программа подходит для целых рыб, таких как форель, судак или карась.
A:15	Стейки из семги	1. 0,3 - 0,4 2. 0,7 - 0,8	Большая решетка Универсальный лоток	4 3	Выложите стейки из семги на большую решетку. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A:16	Печеный картофель	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Противень для выпекания	2	Помойте картофель, разрежьте картофелины пополам. Смажьте их оливковым маслом и посыпьте зеленью и специями. Равномерно распределите ломтики на противне. Первый параметр предназначен для небольших картофелин (по 100 г), второй - для больших (по 200 г).
A:17	Жареные овощи	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Универсальный лоток	4	Положите овощи, например ломтики баклажанов и цуккини, кусочки перца, грибы и томаты черри, в универсальный лоток. Смажьте смесь оливкового масла, зелени и специй.

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:18	Запеченные овощи	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Большая решетка	2	Приготовьте овощи в панировке в жаростойкой круглой форме. Поставьте форму на большую решетку в центр духового шкафа.
A:19	Торт Мраморный	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Большая решетка	2	Поместите тесто на круглое блюдо для выпекания подходящего размера для выпечки кексов/ кексов в форме кольца. Данная программа подходит для взбитого жидкого теста, например для приготовления мраморного торта, лимонного торта и торта с лесным орехом.
A:20	Маффины	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Большая решетка	2	Положите смесь в подходящую по размеру форму для выпечки, смазанную маслом, с расчетом на 12 маффинов. Поставьте блюдо на подставку. Рекомендуется, чтобы общий вес маффинов составлял 0,5-0,6 кг (по 45 г на каждый), а общий вес маффинов среднего размера составлял 0,7-0,8 кг (по 65 г на каждый).
A:21	Белый хлеб	1. 0,7 - 0,8	Большая решетка	2	Эта программа подходит для хлебных смесей с использованием 500 г пшеничной муки. Следуйте инструкциям на упаковке. Поместите дрожжевое тесто в прямоугольную форму для выпечки. Верх теста смажьте водой. Обрежьте ножом.
A:22	Цельнозерновой хлеб	1. 0,7 - 0,8	Большая решетка	2	Эта программа подходит для хлебных смесей с использованием 500 г пшеничной и ржаной муки. Следуйте инструкциям на упаковке. Поместите закваску (кислое тесто) в подходящую прямоугольную форму для выпечки. Верх теста смажьте водой. Обрежьте ножом.
A:23	Булочки/ чиабатта	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Противень для выпекания	3	Первый параметр подходит для небольших изделий из теста, например, булочек или круассанов из свежего теста (4-8 шт.). Параметр 2 подходит для теста, которое используется для домашней чиабатты или багетов (2-6 шт.). Используйте бумагу для выпечки.
A:24	Домашняя пицца	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Противень для выпекания	2	Первый параметр подходит для кусочков пиццы (7-9 шт.). Параметр 2 подходит для круглой пиццы или пиццы по размеру лотка. В весовых диапазонах учитывается начинка: соус, овощи, ветчина и сыр. Чтобы получить румяную корочку, предварительно разогрейте духовой шкаф с использованием нижнего нагрева с режимом конвекции 5 мин.
A:25	Ферментация в дрожжевом тесте	1. 0,2 - 0,4 (тесто для пиццы) 2. 0,4 - 0,6 (дрожжевое тесто) 3. 0,6 - 0,8 (тесто для хлеба)	Большая решетка	2	Параметр диапазона веса 0,2-0,4 кг предназначен для приготовления дрожжевого теста для пиццы, пирогов или для расстойки теста для хлеба. Положите в большую круглую форму и накройте пищевой пленкой. Параметр 0,4-0,6 кг предназначен для теста для хлеба (например, дрожжевого или кислого теста). Параметр 0,6-0,8 кг предназначен для дрожжевого теста. Замесите тесто вручную, поместите в форму для выпечки и закройте пищевой пленкой.

ЧИСТКА И УХОД

ОЧИСТКА ПАРОМ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

Если камера духового шкафа загрязнена и ее необходимо очистить, можно использовать функцию очистки паром. Она поможет легко очистить камеру духового шкафа.



1. Перед использованием функции очистки паром извлеките все принадлежности из духового шкафа.
2. Налейте примерно 400 мл воды на дно духового шкафа и закройте дверцу.
3. Установите переключатель выбора режима в положение ☼ . При выборе функции очистки паром через несколько секунд запустится автоматический цикл очистки паром.
4. Когда на дисплей начнет мигать и прозвучит звуковой сигнал, операция будет завершена. Установите переключатель выбора режима в положение выключения, чтобы завершить очистку паром.
5. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью и удалите оставшуюся на дне воду с помощью губки.

ИНФОРМАЦИЯ

- Если внутренняя поверхность шкафа горячая, функция очистки паром не будет работать. Дождитесь охлаждения перед запуском функции.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Соблюдайте осторожность при открытии дверцы до окончания процедуры очистки паром: вода, скапливающаяся на дне, имеет высокую температуру.
- Никогда не оставляйте воду в духовом шкафу на длительное время, например, на ночь.
- Если духовой шкаф сильно загрязнен, процедуру можно повторить, когда прибор остынет.
- Если в духовом шкафу скопилось большое количество жира, например после запекания или обжаривания на гриле, перед включением функции очистки духового шкафа рекомендуется втереть моющее средство во вьевшиеся загрязнения.
- После очистки оставьте дверцу духового шкафа открытой, чтобы эмалированная поверхность камеры полностью высохла.

ПОВЕРХНОСТЬ, ПОКРЫТАЯ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ЭМАЛЬЮ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

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

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

ИНФОРМАЦИЯ

- Детали, покрытые каталитической эмалью, могут устанавливаться на 1 сторону или 3 стороны в зависимости от модели.

РУЧНАЯ ОЧИСТКА

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

Внутренние поверхности духового шкафа

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

Внешняя поверхность духового шкафа

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

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

Принадлежности

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

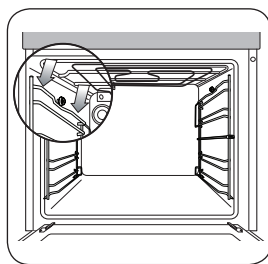
ОЧИСТКА ВОДОСБОРНИКА (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

Водосборник предназначен для сбора воды, образующейся во время приготовления в духовом шкафу. Остатки продуктов могут попадать в водосборник. Выполняйте регулярную очистку водосборника, чтобы предотвратить повреждение кухонной мебели после приготовления.

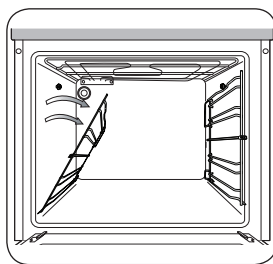
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. В случае утечки воды из водосборника после приготовления, обратитесь в сервисный центр.



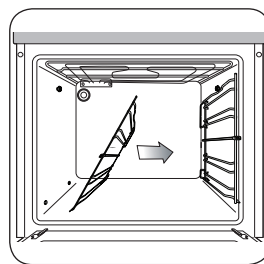
СНЯТИЕ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)



1. Нажмите в середине верхней боковой направляющей.



2. Поверните боковую направляющую на угол примерно 45°.

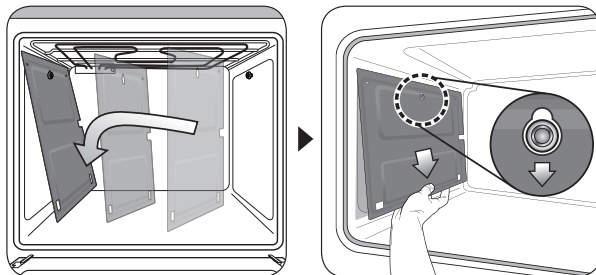


3. Потяните и извлеките боковую направляющую из двух отверстий в нижней части стенки камеры. Для установки повторите эти шаги в обратном порядке.

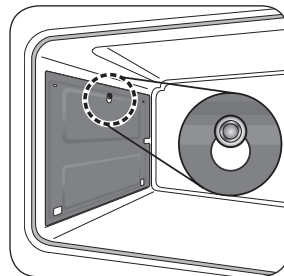
УСТАНОВКА ДЕТАЛЕЙ, ПОКРЫТЫХ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ЭМАЛЬЮ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

Для установки боковой детали, покрытой каталитической эмалью, необходимо удалить боковые направляющие. (См. раздел "Снятие боковых направляющих")

1. Поднесите боковую деталь с каталитической эмалью к внутренней боковой поверхности камеры. Направьте внутренний винт духового шкафа в отверстие на детали, покрытой каталитической эмалью, и вставьте деталь.

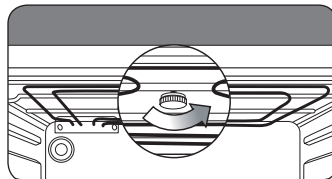


2. Убедитесь, что боковая деталь с каталитической эмалью подвешена так, как указано на рисунке. Присоедините деталь с другой стороны точно таким же образом. Для отсоединения повторите вышеуказанные шаги в обратном порядке.

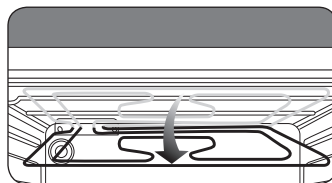


ОЧИСТКА ВЕРХНЕЙ СТЕНКИ КАМЕРЫ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

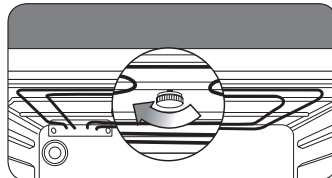
1. Для удобства очистки верхней стенки камеры духового шкафа нагревательный элемент гриля можно опустить. Отверните круглую гайку, вращая ее против часовой стрелки, удерживая нагревательный элемент гриля.



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



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



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Что делать, если духовой шкаф не нагревается?	- Духовой шкаф может быть выключен. Включите духовой шкаф. - Проверьте, применены ли все необходимые установки. - В доме мог перегореть плавкий предохранитель или сработать автоматический выключатель. Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите квалифицированного электрика.
Что делать, если функция духового шкафа и температура установлены, но духовой шкаф не нагревается?	- В процессе приготовления не оставляйте дверцу духового шкафа открытой. - Если дверца закрыта, то, возможно, возникли неполадки с внутренними электрическими соединениями. Обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если не работает освещение духового шкафа?	- Возможно, перегорела лампочка в духовом шкафу. Замените лампочку. - Если освещение не работает после замены лампочки, обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения духового шкафа?	После использования духового шкафа охлаждающий вентилятор продолжает работать, обеспечивая защиту от высокой температуры, пока духовой шкаф не остынет. Если охлаждающий вентилятор продолжает работать после охлаждения духового шкафа, обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если все кнопки духового шкафа не реагируют на нажатие?	Проверьте, активна ли функция блокировки от детей. Если функция блокировки не активирована, обратитесь в местный сервисный центр.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ

Информационные коды сообщают о неполадках, которые не связаны с поломкой духового шкафа. Для устранения неисправности см. список ниже. Если информационный код отобразится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
	Автоматическое выключение Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени. - Ниже 105 °C 16 часов 105-240°C 8 часа - От 245 °C до максимума 4 часа	Выключите духовой шкаф и извлеките продукты. Автоматическое выключение не является неполадкой, поэтому вы можете использовать шкаф снова после выключения.
	Ошибка кнопки Данная ошибка возникает, когда кнопка удерживается в течение промежутка времени.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопок воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если код ошибки отобразится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
	Ошибка безопасности Ошибки функционирования духового шкафа могут негативно отразиться на его производительности и безопасности.	Незамедлительно прекратите использование духового шкафа и отключите его. Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

1) ** для всех номеров.

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА

В соответствии со стандартом EN 60350

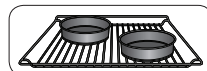
1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного разогрева.

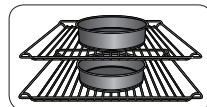
Всегда устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.

Тип продуктов	Принадлежности	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время (мин.)	
Песочное печенье	Противень для выпекания	3	Обычный		160	20-30
		2	Конвекция		150	25-35
	Противень для выпекания + Универсальный противень	1 + 4	Конвекция		150	25-35
Пирожки	Противень для выпекания	3	Обычный		160	15-25
		2	Конвекция		150	25-35
	Противень для выпекания + Универсальный противень	1 + 4	Конвекция		150	30-40
Низкокалорийный бисквитный торт	Форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, диаметр 26 см), установленная на большой решетке	2	Обычный		160	25-35
		2	Конвекция		160	35-45
Яблочный пирог	Большая решетка + 2 формы для выпечки с защелкой (с темным покрытием, диаметр - 20 см)	1 расположенный по диагонали	Обычный		180	70-90
	Противень для выпекания (универсальный) + большая решетка + 2 формы для выпечки с защелкой** (с темным покрытием, диаметр - 20 см)	1 + 3	Конвекция		180	80-100

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



** Две формы с пирогом размещают по центру решетки одна над другой.



2. Приготовление в режиме гриля

Предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 5 минут в режиме большого гриля. Для приготовления гамбургеров с говядиной рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в течение 15 минут.

Тип продуктов	Принадлежности	Уровень	Режим приготовления		Температура (°C)	Приготовление (мин.)
Тосты из белого хлеба	Большая решетка	5	Большой гриль		270	1-ый : 1-2 2-ой : 1-1½
Гамбургеры с говядиной (12 шт.)	Малая решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	4	Большой гриль		270	1-ый : 14-16 2-ой : 5-7



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

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
20230 313 Моо 1, Сухафибан 8 Рoad, Срирача Индастри Парк,
Т. Бунг А. Срирача, Чонбури, Тайланд

Страна производства : Таиланд

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
MONGOLIA	7-800-555-55-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00591A-00