



Серия NV6786

Встраиваемый духовой шкаф

руководство пользователя

**Planet
First** 100%
Recycled Paper

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

РУССКИЙ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung. Зарегистрируйте устройство по адресу:

www.samsung.com/register





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 руководство и сохраните его для будущего использования.

В тексте руководства используются следующие обозначения.



Предупреждения или меры предосторожности



Важная информация.



Примечание

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.

ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ

В случае повреждения духового шкафа при транспортировке его подключение выполнять не следует.

- Подключение данного устройства к основному источнику питания должно выполняться только электриком, имеющим соответствующее разрешение.
- В случае неисправности или поломки прибора его эксплуатацию следует прекратить.
- Ремонт устройства должен выполняться только техническим специалистом, имеющим соответствующее разрешение. Неквалифицированный ремонт может подвергнуть пользователя и других людей существенной опасности. Если потребуются ремонтные услуги, обращайтесь в сервисный центр SAMSUNG или к местному дилеру.
- Если сетевой шнур данного прибора имеет дефект, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или авторизованного агента по обслуживанию. (только для моделей со стандартными кабелями питания)
- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. (только для устройств с кабелями питания)
- Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.
- Для подключения духового шкафа к основному источнику питания следует использовать одобренный прерыватель сети или предохранитель. Никогда не используйте несколько переходников для вилки или удлинительных шнуров.
- Таблица технических данных расположена в правой стороне дверцы.
- Перед проведением ремонта или очистки прибора следует отключать его от сети.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими достаточного опыта или знаний, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования устройства лицом, отвечающим за их безопасность.
- После установки необходимо обеспечить доступ к розетке на случай необходимости выключения питания 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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

2 использование руководства





⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Данная модель духового шкафа предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.
- Во время использования внутренние поверхности камеры духового шкафа сильно нагреваются, что может привести к ожогам. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних поверхностей камеры духового шкафа, пока они не остынут.
- 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 печи, так как может произойти внезапный выброс горячего воздуха и пара.
- В процессе приготовления блюд, содержащих алкоголь, из-за высоких температур он может испаряться и воспламениться в случае контакта с горячими компонентами духового шкафа.
- В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.
- Во время использования печи не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
- 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 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 готовящейся пищи.
- Фруктовые соки оставляют пятна на эмалированных поверхностях печи, вывести которые затруднительно. При приготовлении сильно пропитанных пирожных используйте противень.
- Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- Следует наблюдать за маленькими детьми, чтобы они не играли с прибором.
- При открытии или закрытии дверцы духового шкафа дети должны находиться на безопасном расстоянии, поскольку они могут удариться о дверцу или прищемить пальцы.
- Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.
- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
- 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.
- В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.
- Во время чистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует допускать к устройству детей.
- Перед проведением самоочистки печи необходимо удалить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке.
- Если устройство имеет функцию приготовления пищи на пару или функцию самоочистки, перед ее использованием следует удалить чрезмерные загрязнения, а также все посторонние предметы из духового шкафа.



- Если устройство имеет функцию самоочистки, во время самоочистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует допускать к устройству детей.
- Не наступайте, не опирайтесь, не садитесь и не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.
- Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.
- После установки необходимо обеспечить доступ к розетке на случай необходимости выключения питания 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 (только для устройств со стационарной проводкой).



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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. В процессе приготовления не оставляйте дверцу открытой.

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Утилизация упаковочных материалов

- Все упаковочные материалы могут быть полностью переработаны.
- Утилизацию таких материалов в соответствующем контейнере следует производить в местной службе по утилизации бытовых отходов.

Утилизация отслуживших приборов



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Перед утилизацией старых устройств приведите их в неработоспособное состояние, чтобы они не могли служить источником опасности.

Для этого отключите устройство от основного источника питания и отрежьте кабель питания.

Для защиты окружающей среды важно проводить утилизацию надлежащим способом.

- Данный прибор нельзя утилизировать вместе с бытовым мусором.
- Сведения о датах приема подобного мусора и о местах его утилизации можно получить в местной службе коммунального хозяйства или в районной администрации.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

(ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Данные правила действуют в странах Европейского Союза и других европейских странах с раздельной системой сбора мусора)

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 бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности их 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 природоохраны можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

СОВЕТ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Если время приготовления составляет более 30 минут, в целях экономии энергии можно выключить печь за 5-10 минут до окончания времени приготовления. Процесс приготовления завершится за счет остаточного тепла. Освещение : Во время приготовления можно выключить лампу печи кнопкой «Oven light» (Лампа освещения печи). В целях экономии энергии лампа печи отключается через несколько минут после запуска программы приготовления.

4 инструкции по технике безопасности





содержание

УСТАНОВКА 7	7 Установка
ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ 8	8 Элементы управления
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ 8	8 Принадлежности
ПЕРВОНАЧАЛЬНАЯ ЧИСТКА 10	10 Первоначальная чистка
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА 10	10 Использование камеры 11 Выбор функции 11 Установка температуры 11 Режим двойного приготовления 11 Полезный режим двойного приготовления 11 Автоматический быстрый предварительный разогрев
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ 12	12 Установка времени 12 Установка таймера приготовления 12 Установка таймера окончания приготовления 13 Установка отложенного запуска 13 Установка кухонного таймера



ДРУГИЕ НАСТРОЙКИ

13

- 13 Звуковой сигнал
- 13 Лампа освещения духового шкафа
- 13 Замок от детей
- 13 Выключение

ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

14

- 14 Функции духового шкафа

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

15

- 16 Отдельные программы автоматического приготовления
- 18 Программы автоматического приготовления для верхней камеры духового шкафа
- 18 Программы автоматического приготовления для нижней камеры духового шкафа
- 19 Программы автоматического приготовления для режима двойного приготовления

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

20

- 20 Большой гриль
- 20 Гриль с функцией Eсо
- 21 Обычный
- 22 Нижний нагрев + конвекция
- 22 Конвекция
- 23 Верхний нагрев + конвекция
- 23 Режим двойного приготовления
- 24 Проверьте посуду

ЧИСТКА И УХОД

25

- 25 Очистка паром (не во всех моделях)
- 25 Поверхность, покрытая каталитической эмалью (не во всех моделях)
- 25 Ручная очистка
- 26 Снятие дверцы
- 26 Снятие стекол дверцы
- 26 Чистка водосборника
- 27 Снятие боковых направляющих (не во всех моделях)
- 27 Очистка верхней стенки камеры (не во всех моделях)
- 28 Устранение неисправностей
- 28 Информационные коды
- 29 Замена ламп

установка

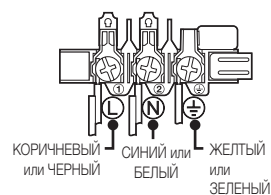
⚠ Инструкции по безопасной установке

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 прикосновения к деталям духового шкафа, находящимся под напряжением.
- Предмет кухонной мебели, в который встраивается духовой шкаф, по степени устойчивости должен отвечать требованиям стандарта DIN 68930.

Подключение к источнику питания

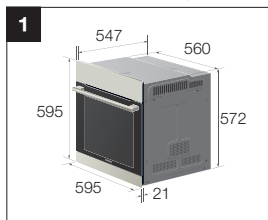
Если духовой шкаф не подключается к основному источнику питания с помощью вилки, для соответствия требованиям техники безопасности необходимо установить разъединительный выключатель, у которого размыкаются все полюса (с расстоянием между контактами не менее 3 мм). Кабель питания (H05 RR-F или H05 VV-F с площадью поперечного сечения не менее 1,5-2,5 кв. мм) 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 (\perp) 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.



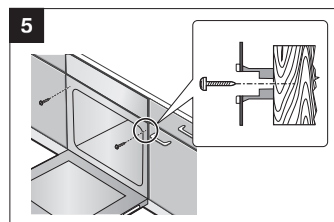
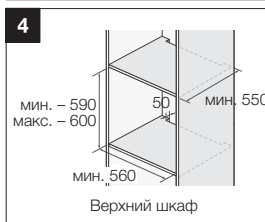
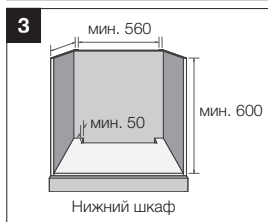
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не допускайте застревания соединительного кабеля во время установки и его соприкосновения с горячими деталями духового шкафа.

Установка в шкаф

При установке во встроенный шкаф пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны выдерживать температуру 90 °С внутри шкафа; пластиковые поверхности и клей смежного шкафа должны выдерживать температуру до и 75 °С. 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.



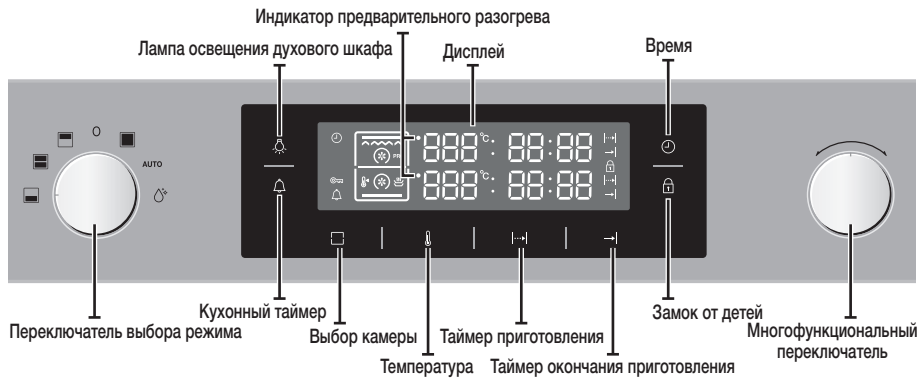
Полностью задвиньте устройство в шкаф и надежно зафиксируйте с обеих сторон двумя винтами. Необходимо оставить зазор (не менее 5 мм) между устройством и смежным шкафом. После установки удалите защитную виниловую пленку, защитную ленту, бумагу и принадлежности с дверцы и внутренних поверхностей духового шкафа. Перед демонтажом духового шкафа отключите его от источника питания и отвинтите два винта с обеих его сторон.

⚠ **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 отличаться 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 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.

⚠ ВНИМАНИЕ! Проверьте правильность установки принадлежностей в направляющие, расположенные внутри духового шкафа. Противни необходимо устанавливать так, чтобы между ними и дном духового шкафа имелся зазор не менее 2 см, иначе возможно повреждение эмалированной поверхности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. 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.



Разделитель

Разделитель необходимо установить, если вы хотите использовать режимы верхней камеры, нижней камеры и двойного приготовления. Он разделяет верхнюю и нижнюю камеры духового шкафа и его необходимо устанавливать на 3 уровне.



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 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.

8_элементы управления



**Противень для выпекания** (глубина: 20 мм)

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** (глубина: 30 мм)

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** (глубина: 50 мм)

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.

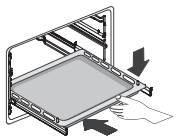
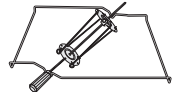
**Устройство для жаренья на вертеле** (не во всех моделях)

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.

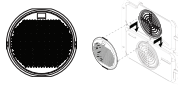
Устройство для жаренья на вертеле и приготовления шашлыка (не во всех моделях)

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 вращающийся 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 выдвигание вертела вперед. Выступы также служат фиксаторами для ручки.)
- Перед началом приготовления отверните ручку. После приготовления навинтите ручку обратно, чтобы облегчить снятие вертела с подставки.

**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.





первоначальная чистка

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

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Включите режим конвекции или обычный режим, установив температуру 200 °С, 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

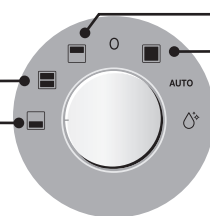
Для приготовления блюда в новом духовом шкафу выполните указанные ниже действия.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАМЕРЫ

Режим двойного приготовления
В режиме двойного приготовления можно готовить два разных блюда с использованием разных функций и при разной температуре. Для использования этого режима необходимо установить разделитель.

Режим нижней камеры
Используется нижняя камера. Для использования этого режима необходимо установить разделитель.



Режим верхней камеры
Используется верхняя камера. Для использования этого режима необходимо установить разделитель.

Режим единой камеры
Используется вся камера духового шкафа. Выньте разделитель.

РЕЖИМ ЕДИНОЙ КАМЕРЫ		В режиме единой камеры духовой шкаф работает обычным образом. Этот режим подходит для приготовления больших порций блюд, или если необходимо использовать специальные принадлежности, такие как вертел. Для использования этого режима извлеките разделитель из духового шкафа.
РЕЖИМ ВЕРХНЕЙ КАМЕРЫ		Для приготовления используется только верхняя или нижняя камера. Использование этих режимов позволяет сократить время предварительного разогрева и сэкономить электроэнергию во время приготовления небольших порций блюд. Для использования этого режима установите разделитель на уровень 3.
РЕЖИМ НИЖНЕЙ КАМЕРЫ		При выборе режима половинной загрузки (режим верхней или нижней камеры) на дверце неиспользуемой камеры может появиться конденсат.
РЕЖИМ ДВОЙНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ		В режиме двойного приготовления для нижней и верхней камер духового шкафа можно задать разные функции и температуру. Кроме того, для каждой камеры можно установить таймер приготовления и таймер окончания приготовления. Для использования этого режима установите разделитель на уровень 3.



10_первоначальная чистка





ВЫБОР ФУНКЦИИ

Функцию приготовления можно задать после выбора камеры. Этот духовой шкаф обеспечивает множество различных функций (см. раздел “Функции духового шкафа” данного руководства).



1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация функции.
2. С помощью многофункционального переключателя выберите нужную функцию.
3. Нажмите кнопку  еще раз.



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

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Температуру можно установить после выбора функции. Каждая функция имеет определенный температурный диапазон (см. раздел “Функции духового шкафа” данного руководства).

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



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



РЕЖИМ ДВОЙНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме двойного приготовления необходимо отдельно задать функцию и температуру для верхней и нижней камер духового шкафа.



Выбор режима двойного приготовления

1. Выберите режим двойного приготовления с помощью переключателя выбора режима.





Режим верхней камеры

2. Нажмите кнопку  и с помощью многофункционального переключателя выберите функцию приготовления в верхней камере.
3. Нажмите кнопку  и с помощью многофункционального переключателя выберите нужную температуру.

Режим нижней камеры

4. Нажмите кнопку  и с помощью многофункционального переключателя выберите функцию приготовления в нижней камере.
5. Нажмите кнопку  и с помощью многофункционального переключателя выберите нужную температуру.



Чтобы изменить функцию или температуру в режиме двойного приготовления, необходимо сначала выбрать камеру (верхнюю или нижнюю). Чтобы выбрать верхнюю камеру и изменить установку, нажмите кнопку  или  ОДИН РАЗ. Чтобы выбрать нижнюю камеру и изменить установку, нажмите кнопку  или  ДВА РАЗА.

ПОЛЕЗНЫЙ РЕЖИМ ДВОЙНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При использовании режима двойного приготовления в одной из камер приготовление блюда может завершиться раньше, чем в другой. В этом случае можно использовать режим половинной загрузки, выбрав одну из камер духового шкафа.

При переключении из режима двойного приготовления в режим верхней или нижней камеры с помощью переключателя выбора режима для выбранного режима сохранятся существующие настройки.

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

Для использования режима двойного приготовления необходимо установить таймер приготовления и таймер окончания приготовления для каждой камеры в отдельности. Чтобы применить или изменить настройки таймера приготовления или таймера окончания приготовления, нажмите кнопку ОДИН РАЗ для верхней камеры духового шкафа и ДВА РАЗА – для нижней.



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

Выбрав функцию, можно задать время приготовления. По завершении заданного времени 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 отобразится 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

Выбрав функцию, можно задать время окончания приготовления. По завершении заданного времени происходит отключение нагревательных элементов.

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация таймера.
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.

12_установка времени





УСТАНОВКА ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА

Если значение таймера окончания приготовления введено после того, как был настроен таймер приготовления, выполняется расчет времени срабатывания для каждого таймера, и при необходимости для духового шкафа устанавливается время отложенного запуска.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не оставляйте продукты в духовом шкафу на длительное время, поскольку они могут испортиться.

1. Нажмите кнопку на дисплее начнет мигать индикация таймера приготовления.
2. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер приготовления на нужное время.
3. Нажмите кнопку на дисплее начнет мигать индикация таймера.
4. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер окончания 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. Поскольку этот таймер имеет собственный звуковой сигнал, 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 кнопки и 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.



Некоторые модели оснащены двумя лампами в верхней и нижней камерах духового шкафа.

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 духового шкафа

Функции и режимы данного духового шкафа описаны ниже.

Обозначение	Функция	Исполь.	Единая камера	Верхняя камера	Нижняя камера	Двойное
			Температурный диапазон (°C)			
	Обычный	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	0 40-250	X -	X -	X -
	Конвекция	Тепло, выделяемое в режиме конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере духового шкафа. Эту функцию следует использовать для приготовления замороженных блюд и выпекания. Рекомендуемая температура: 170 °C	0 40-250	0 40-250	0 40-250	Верхняя камера Нижняя камера 170-250
	Верхний нагрев + конвекция	Тепло, выделяемое верхними нагревательными элементами и за счет конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере. Эту функцию следует использовать для приготовления блюд с хрустящей корочкой, например, мяса. Рекомендуемая температура: 190 °C	0 40-250	0 40-250	X -	Верхняя камера 170-250
	Нижний нагрев + конвекция	Тепло, выделяемое нижним нагревательным элементом и за счет конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере. Эту функцию следует использовать для приготовления пиццы, хлеба и пирогов. Рекомендуемая температура: 190 °C	0 40-250	X -	0 40-250	Нижняя камера 170-250
	Гриль с функцией Eco	Тепло выделяет нагревательный элемент гриля, имеющий небольшую площадь. Эту функцию следует использовать для приготовления небольших порций блюд, требующих меньше тепла, например, рыбы и багетов с начинкой. Рекомендуемая температура: 240 °C	0 40-270	0 40-250	X -	Верхняя камера 200-250
	Большой гриль	Тепло выделяет нагревательный элемент гриля, имеющий большую площадь. Эту функцию следует использовать для приготовления таких блюд, как лазанья, а также для приготовления мяса на гриле. Рекомендуемая температура: 240 °C	0 40-270	0 40-250	X -	Верхняя камера 200-250
	Гриль с вентилятором	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	0 40-270	0 40-250	X -	Верхняя камера 200-250

14_функции духового шкафа



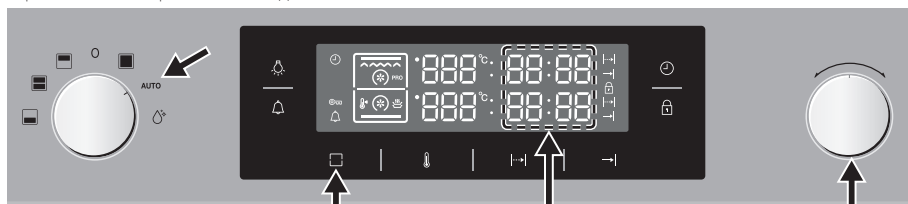


Обозначение	Функция	Исполь.	Единая камера	Верхняя камера	Нижняя камера	Двойное
			Температурный диапазон (°C)			
	Интенсивное выпекание	В этом режиме поочередно активируются все нагревательные элементы (верхние и нижние) и конвекционный вентилятор. Тепло равномерно распределяется по камере духового шкафа. Этот режим подходит для приготовления больших порций блюд, требующих больше тепла, например, блюд в панировке и пирогов. Рекомендуемая температура: 170 °C	0	X	X	X
			40-250	-	-	-
	Предварительное обжаривание	Этот режим включает цикл автоматического нагрева 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 это время работают верхние и нижние нагревательные элементы. Этот режим подходит для приготовления жареного мяса, птицы или рыбы. Рекомендуемая температура: 100 °C	0	X	X	X
			40-150	-	-	-
	Сохранение тепла	В этом режиме активируется нижний нагревательный элемент. Это режим позволяет сохранить блюдо теплым. Рекомендуемая температура: 80 °C	X	X	0	X
			-	-	40-100	-
	Подогрев посуды	В этом режиме активируются нижний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Этот режим подходит для подогревания блюд в керамических мисках, тарелках и чашках. Рекомендуемая температура: 60 °C	X	X	0	X
			-	-	40-80	-

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

автоматическое приготовление пиццы

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



Выбор камеры

№ блюда/Вес

Многофункциональный переключатель

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

При использовании функции автоматического приготовления в режиме двойного приготовления после выбора номера блюда следует выбрать вес блюда отдельно для верхней и нижней камеры.

автоматическое приготовление пиццы_15





ОТДЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В следующей таблице представлено 25 автоматических программ для готовки, жарки и выпечки. Эти программы можно использовать в режиме единой камеры духового шкафа. Всегда извлекайте разделитель. В этой таблице указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Для вашего удобства режимы и время приготовления предварительно 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	0,3-0,6 0,7-1,0	Большая решетка	2	Поместите замороженную пиццу в центр большой решетки.
A-02	Замороженные чипсы, приготовленные в печи	0,3-0,5 (тонкий) 0,6-0,8 (толстый)	Противень	2	Равномерно разложите на противне чипсы для приготовления в печи. Первый параметр предназначен для картофеля фри, второй — для толстых чипсов.
A-03	Замороженные крокеты	0,3-0,5 0,6-0,8	Противень	2	Выложите замороженные картофельные крокеты на противень.
A-04	Домашняя лазанья	0,3-0,5 0,8-1,0	Большая решетка	3	Приготовьте свежую лазанью или используйте готовый к употреблению продукт и положите его в жаростойкую форму для выпечки подходящего размера. Поставьте форму в центр духового шкафа.
A-05	Бифштексы	0,3-0,6 0,6-0,8	Универсальный противень с малой решеткой	4	Поместите маринованные бифштексы рядом друг с другом на малую решетку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Первый параметр предназначен для тонких бифштексов, второй — для толстых.
A-06	Ростбиф	0,6-0,8 0,9-1,1	Универсальный противень с малой решеткой	2	Поместите маринованный ростбиф на малую решетку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A-07	Жареная свинина	0,6-0,8 0,9-1,1	Универсальный противень с малой решеткой	2	Поместите маринованную свинину на малую решетку шкуркой вниз. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A-08	Отбивные из баранины	0,3-0,4 0,5-0,6	Универсальный противень с малой решеткой	4	Замаринуйте бараньи котлеты. Поместите отбивные из баранины на малую решетку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Первый параметр предназначен для тонких котлет, второй — для толстых.
A-09	Куски курицы	0,5-0,7 1,0-1,2	Универсальный противень с малой решеткой	4	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Выложите куски курицы рядом друг с другом на малой решетке.
A-10	Целая курица	1,0-1,1 1,2-1,3	Универсальный противень с малой решеткой	2	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Поместите курицу на малую решетку грудкой вниз. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A-11	Утиная грудка	0,3-0,5 0,6-0,8	Универсальный противень с малой решеткой	4	Подготовленную утиную грудку выложите на малую решетку жирной стороной вверх. Первый параметр предназначен для одной утиной грудки, второй — для 2 толстых утиных грудок.
A-12	Рулет из индейки	0,6-0,8 0,9-1,1	Универсальный противень с малой решеткой	2	Поместите рулет из индейки на малую решетку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A-13	Рыба, приготовленная на пару	0,5-0,7 0,8-1,0	Большая решетка	2	Промойте и почистьте рыбу, например целую форель, окуня или лаврака. Поочередно выложите рыбу в овальную жаростойкую стеклянную форму. Добавьте 2-3 столовых ложки лимонного сока. Закройте крышкой.

16_автоматическое приготовление пицци





Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A-14	Жареная рыба	0,5-0,7 0,8-1,0	Универсальный противень с малой решеткой	4	Выложите рыбу головой к хвосту на малую 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	0,3-0,4 0,7-0,8	Универсальный противень с малой решеткой	4	Выложите стейки из семги на малую решетку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A-16	Картофель, запеченный в духовке	0,4-0,5 0,8-1,0	Противень	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	0,4-0,5 0,8-1,0	Универсальный противень	4	Выложите такие овощи, как нарезанные ломтиками кабачки, кусочки сладкого перца, нарезанные ломтиками баклажаны, грибы и томаты черри в универсальный противень. Смажьте их оливковым маслом и посыпьте зеленью и специями.
A-18	Запеченные овощи	0,4-0,6 0,8-1,0	Большая решетка	2	Приготовьте запеченные овощи в жаростойкой круглой форме. Поставьте форму в центр духового шкафа.
A-19	Мраморный пирог	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Большая решетка	2	Положите тесто в подходящую по размеру форму для выпечки кексов, смазанную маслом.
A-20	Корж для открытого пирога с фруктовой начинкой	0,3-0,4 (большой) 0,2-0,3 (тарталетки)	Большая решетка	2	Положите тесто в форму для выпечки пирогов, смазанную маслом. Первый параметр предназначен для одного открытого фруктового пирога, второй — для 5-6 небольших тарталеток.
A-21	Бисквитный торт	0,4-0,5 (среднего размера) 0,2-0,3 (небольшой)	Большая решетка	2	Положите тесто в круглую форму из черного металла для выпечки. Первый режим предназначен для формы диаметром 26 см, второй режим — для формы диаметром 18 см.
A-22	Оладьи	0,5-0,6 0,7-0,8	Большая решетка	2	Положите тесто в форму из черного металла для выпечки на 12 оладий. Первый параметр предназначен для небольших оладий, второй — для крупных.
A-23	Хлеб	0,7-0,8 (пшеничный) 0,8-0,9 (из непросеянной муки)	Большая решетка	2	Приготовьте тесто согласно инструкциям производителей и положите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Первый режим предназначен для выпекания пшеничного хлеба (0,7-0,8 кг), второй режим — для выпекания хлеба из непросеянной муки (0,8-0,9 кг).
A-24	Домашняя пицца	1,0-1,2 1,3-1,5	Противень	2	Поместите пиццу на противень. В весовых диапазонах учитывается начинка: соус, овощи, ветчина и сыр. Режим 1 (1,0-1,2 кг) предназначен для выпекания тонкой пиццы, режим 2 (1,3 – 1,5 кг) — для пиццы с толстым слоем начинки.
A-25	Дрожжевое тесто	0,3-0,5 0,6-0,8	Большая решетка	2	Первый параметр рекомендуется для пиццы из поднимающегося дрожжевого теста. Второй параметр предназначен для пирогов и хлеба из дрожжевого теста. Положите тесто в большую круглую жаропрочную форму и накройте липкой пищевой пленкой.



ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ ВЕРХНЕЙ КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

В следующей таблице представлено 5 автоматических программ для готовки, жарки и выпечки. В этой таблице указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Установите разделитель. Для вашего удобства режимы и время приготовления предварительно запрограммированы. В процессе готовки можно обращаться к этим указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретую духовку.

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A-01	Замороженные булочки	0,2-0,3 0,4-0,5	Большая решетка	4	Равномерно распределите замороженные рогалики на большой решетке.
A-02	Замороженная пицца	0,1-0,2 0,3-0,4	Большая решетка	5	Поместите замороженную пиццу в центр большой решетки.
A-03	Замороженные кусочки пиццы	0,2-0,3 0,4-0,5	Большая решетка	5	Выложите мини-пиццы рядом друг с другом на большой решетке.
A-04	Замороженные рыбные палочки	0,2-0,3 0,4-0,5	Противень	5	Равномерно разложите рыбные палочки на противне для выпекания. Рекомендуемый вес 10 шт. – 0,2-0,3 кг, 15 шт. – 0,4-0,5 кг. После звукового сигнала переверните.
A-05	Замороженные чипсы, приготовленные в печи	0,4-0,5 0,6-0,7	Противень	5	Разложите замороженные чипсы для приготовления в печи на противне для выпекания. Первый режим рекомендуется использовать для приготовления тонких ломтиков жареного картофеля, второй режим – для приготовления толстых ломтиков. Используйте бумагу для выпекания. После звукового сигнала переверните.

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ НИЖНЕЙ КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

В следующей таблице представлено 5 автоматических программ для готовки, жарки и выпечки. В этой таблице указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Установите разделитель. Для вашего удобства режимы и время приготовления предварительно запрограммированы. В процессе готовки можно обращаться к этим указаниям. Если не рекомендуется предварительно разогревать духовой шкаф, помещайте продукты в холодный духовой шкаф.

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A-01	Замороженная семга в слоеном тесте	0,2-0,3 0,5-0,6	Противень	1	Используйте бумагу для выпекания. Выложите 2 кусочка семги в слоеном тесте (0,2-0,3 кг) рядом друг с другом или 4 кусочка (0,5-0,6 кг) в два ряда на противень для выпекания.
A-02	Домашний Пирог с заварным кремом и начинкой	0,5-0,6 (небольшие клубни) 0,9-1,0 (большой)	Большая решетка	1	Рекомендуется предварительно разогреть нижнюю камеру духового шкафа до температуры 210 °C в режиме "Нижний нагрев + конвекция", пока не прозвучит звуковой сигнал. Используйте черную металлическую форму для выпекания. Разогрев духовой шкаф, выложите пирог в центр большой решетки. Для первого режима используйте форму диаметром 18 см, для второго режима – форму диаметром 26 см.
A-03	Домашняя пицца	0,2-0,6 0,8-1,2	Противень	1	Используйте бумагу для выпекания. Выложите 0,2-0,6 кг пиццы на круглый противень для пиццы, 0,8-1,2 кг. – на прямоугольный противень для выпекания.
A-04	Оладьи	0,5-0,6 0,7-0,8	Большая решетка	1	Положите тесто в форму из черного металла для выпечки на 12 оладий.
A-05	Фрукты в слоеном тесте	0,2-0,3 0,4-0,5	Противень	1	Выложите 4 порции фруктов в слоеном тесте на противень для выпекания в два ряда. Используйте бумагу для выпекания. Первый режим предназначен для выпекания 4 маленьких порций фруктов в слоеном тесте (0,2-0,3 кг), второй режим – для выпекания 4 больших порций (0,4-0,5 кг).

18_автоматическое приготовление пицци





ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ РЕЖИМА ДВОЙНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед использованием функции автоматического приготовления в режиме двойного приготовления установите разделитель. В следующей таблице представлено 5 программ автоматического приготовления в режиме двойного приготовления, позволяющих готовить, жарить и выпекать различные блюда. Благодаря использованию этих программ вы сможете одновременно готовить основное блюдо и гарнир или основное блюдо и десерт. В таблице указаны количества продуктов, веса и соответствующие рекомендации. Для вашего удобства режимы и время приготовления предварительно запрограммированы. Следуйте приведенным в таблице указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретую духовку.

Нет	камера	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A-01	верхняя камера	Куски курицы	0,3-0,5 0,8-1,0	Универсальный противень с малой решеткой	4	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Выложите куски курицы на малую решетку кожей вверх.
	нижняя камера	Картофель с сыром	0,4-0,6 0,8-1,0	Большая решетка	1	Используйте жаропрочную посуду. Выложите в центр большой решетки.
A-02	верхняя камера	Жареные овощи	0,4-0,5 0,7-0,8	Универсальный противень	4	Выложите нарезанные ломтиками овощи (кабачки, сладкий перец, лук, укроп, баклажаны, помидоры) и грибы на универсальный противень. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями.
	нижняя камера	Хлебная пицца	0,1-0,2 0,3-0,4	Противень	1	Выложите хлебную пиццу на противень, покрытый бумагой для выпекания.
A-03	верхняя камера	Жареная рыба	0,3-0,5 0,6-0,8	Универсальный противень с малой решеткой	4	Ополосните и подготовьте целую рыбу (такую как форель, лещ, судак или дорада), добавьте лимонный сок, травы и специи. Смажьте кожуру оливковым маслом и посыпьте специями. Поместите на малую решетку.
	нижняя камера	Дольки картофеля	0,3-0,4 0,5-0,6	Противень	1	Промойте и очистите картофель. Порежьте дольками, крупный картофель порежьте на половинки. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями.
A-04	верхняя камера	Жареная утиная грудка	0,3-0,5 (1-2 тонких) 0,6-0,8 (2 толстых)	Универсальный противень с малой решеткой	4	Выложите маринованные утиные грудки на малую решетку жирной стороной вверх. Первый режим предназначен для запекания утиных грудок обычного размера (0,3 кг), второй режим – для запекания 2 утиных грудок (каждая весом 0,4 кг).
	нижняя камера	Печеные яблоки	0,4-0,5 0,9-1,0	Большая решетка	1	Порежьте яблоки, выньте из них сердцевину и наполните их марципаном и изюмом. Поместите в круглую жаропрочную посуду.
A-05	верхняя камера	Оладьи	0,5-0,6 0,7-0,8	Большая решетка	4	Положите тесто в форму из черного металла для выпечки на 12 оладий.
	нижняя камера	Домашняя пицца	0,2-0,6 0,8-1,2	Противень	1	Выложите 0,2-0,6 кг пиццы на круглое металлическое блюдо для пиццы, 0,8-1,2 кг – на противень для выпекания. Используйте бумагу для выпекания.





РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в режиме большого гриля.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Сосиски (толстые) 5-10 шт.	4	Малая решетка + универсальный противень	220	1 сторона: 5-8 2 сторона: 5-8
Сосиски (тонкие) 8-12 шт.	4	Малая решетка + универсальный противень	220	1 сторона: 4-6 2 сторона: 4-6
Тосты 5-10 шт.	5	Большая решетка	240	1 сторона: 1-2 2 сторона: 1-2
Сырные тосты 4-6 шт.	4	Малая решетка + противень для выпекания	200	4-8
Замороженные блинчики с начинкой порусски (200-500 г)	3	Противень	200	20-30
Бифштексы (400-800 г)	4	Малая решетка + универсальный противень	240	1 сторона: 8-10 2 сторона: 5-7



ГРИЛЬ С ФУНКЦИЕЙ ЕСО

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в режиме малого гриля. Выложите продукты по центру используемой для приготовления принадлежности.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженный сыр камамбер для приготовления в печи (2-4 порции по 75 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ (без предварительного прогрева)	3	Большая решетка	200	10-12
Замороженные багеты с помидорами, моцареллой или ветчиной и сыром	3	Малая решетка + противень для выпекания	200	15-20
Замороженные рыбные палочки (300-700 г) ПОМЕСТИТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (без предварительного разогрева), СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Малая решетка + противень для выпекания	200	15-25
Замороженный фишбургер (300-600 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ, СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	180-200	20-35
Замороженная пицца (300-500 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ (без предварительного прогрева)	3	Малая решетка + противень для выпекания	180-200	23-30

20_рекомендации по приготовлению





ОБЫЧНЫЙ

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в обычном режиме.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Целая курица (800-1300 г) СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ Выложите грудкой вниз, по прошествии половины времени приготовления переверните.	2	Малая решетка + универсальный противень	200-220	50-70
Кусок свинины с хрустящей корочкой (1500-2000 г) Выложите шкуркой вниз, по прошествии половины времени приготовления переверните.	2	Малая решетка + универсальный противень	190-200	120-150
Замороженная лазанья (500-1000 г)	3	Большая решетка	180-200	40-50
Рыба целиком (например дорадо) (300-1000 г) Сделайте по 3-4 надреза с каждой стороны. СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Малая решетка + универсальный противень	240	15-20
Рыбное филе (500-1000 г) Сделайте по 3-4 надреза с каждой стороны. СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	200	13-20
Замороженные котлеты (350-1000 г) Приготовьте мясной фарс с начинкой из ветчины, сыра или грибов. СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	200	25-35
Замороженные котлеты из фарша с морковью, свеклой или картофелем (350-1000 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	200	20-30
Свинные отбивные на костьке (500-1000 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ДОБАВЬТЕ СОЛЬ И ПЕРЕЦ	3	Малая решетка + универсальный противень	200	40-50
Печеный картофель (разрезанный пополам) (500-1000 г)	3	Противень	180-200	30-45
Замороженный мясной рулет с грибной начинкой (500-1000 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	180-200	40-50
Бисквитный торт (250-500 г)	2	Большая решетка	160-180	20-30
Мраморный пирог (500-1000 г)	2	Большая решетка	170-190	40-50
Торт из дрожжевого теста с фруктовой начинкой, посыпанный бисквитной крошкой (1000-1500 г)	2	Противень	160-180	25-35
Кексы (500-800 г)	2	Большая решетка	190-200	25-30

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

рекомендации по приготовлению_21





НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме “Нижний нагрев + конвекция”.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Пирог из дрожжевого теста с яблоками (замороженный) (350-700 г)	3	Большая решетка	180-200	15-20
Пирожки из слоеного теста с начинкой (замороженные) (300-600 г) СМАЖЬТЕ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ, ПОЛОЖИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ (без предварительного прогрева),	3	Противень	180-200	20-25
Тефтели в соусе (250-500 г) используйте термостойкую посуду	3	Большая решетка	180-200	25-35
Вертулы из слоеного теста (500-1000 г) СМАЖЬТЕ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	Противень	180	15-23
Каннелони в соусе (250-500 г) используйте термостойкую посуду	3	Большая решетка	180	22-30
Пирожки из дрожжевого теста с начинкой (600-1000 г) СМАЖЬТЕ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	Противень	180-200	20-30
Домашняя пицца (500-1000 г)	2	Противень	200-220	15-25
Домашний хлеб (700-900 г)	2	Большая решетка	170-180	45-55



КОНВЕКЦИЯ

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в режиме конвекции.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Бараний бок (350-700 г). СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	3	Малая решетка + универсальный противень	190-200	40-50
Запеченные бананы (3-5 шт.). Надрежьте сверху ножом. Добавьте в надрез 10-15 г шоколада, 5-10 г орехов, немного подслащенной воды. Оберните в алюминиевую фольгу.	3	Большая решетка	220-240	15-25
Запеченные яблоки, 5-8 шт., каждое по 150-200 г Удалите сердцевину, добавьте изюм и джем. Используйте термостойкую посуду.	3	Большая решетка	200-220	15-25
Котлеты из рубленого мяса (300-600 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	190-200	18-25
Рулет из рубленого мяса с начинкой в “русском стиле” (500-1000 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	180-200	50-65
Замороженные крокеты (500-1000 г)	2	Противень	180-200	25-35
Замороженные чипсы для приготовления в духовке (300-700 г)	2	Противень	180-200	20-30
Замороженная пицца (300-1000 г)	2	Большая решетка	200-220	15-25
Яблочный пирог с миндалем (500-1000 г)	2	Большая решетка	170-190	35-45
Свежие круассаны (200-400 г) (готовое тесто)	3	Большая решетка	180-200	15-25

22_рекомендации по приготовлению





ВЕРХНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме “Верхний нагрев + конвекция”.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Свинина на косточке (1000 г) СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	3	Малая решетка + универсальный противень	180-200	50-65
Свиная лопатка в фольге (1000-1500 г) ЗАМАРИНУЙТЕ	2	Противень	180-230	80-120
Целая курица (800-1300 г) СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ Выложите грудкой вниз, по прошествии половины времени приготовления переверните.	2	Малая решетка + универсальный противень	190 – 220	45-65
Мясные или рыбные стейки (400-800 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ДОБАВЬТЕ СОЛЬ И ПЕРЕЦ	3	Малая решетка/ универсальный противень	180-200	15-35
Куски курицы (500-1000 г) СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	4	Малая решетка + универсальный противень	200-220	25-35
Жареная рыба (500-1000 г) используйте термостойкую посуду СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	2	Большая решетка	180-200	30-40
Ростбиф (800-1200 г) СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	2	Малая решетка + универсальный противень Добавьте 1 чашку воды	200-220	45-60
Утиная грудка (300-500 г)	4	Малая решетка + универсальный противень Добавьте 1 чашку воды	180-200	25-35

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

РЕЖИМ ДВОЙНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



В режиме двойного приготовления в духовке можно готовить два блюда одновременно. Во время приготовления в верхнем и нижнем отсеках можно установить различные температуры, режимы и время приготовления. Например, можно одновременно жарить стейки на гриле и запекать другое блюдо с сыром. Используя разделитель можно готовить блюдо с сыром в нижнем отсеке, а стейки в верхнем отсеке духовки. Перед началом готовки не забудьте вставить разделитель на уровне полки 3.



Примечание. Кладите продукты в неразогретую духовку.

Предложение 1. Приготовление при различных температурах

Камера	Продукты	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Принадлежности	Время (мин.)
ВЕРХНИЙ	Замороженная пицца (300-400 г)	4	Конвекция	200-220	Большая решетка	15-25
НИЖНИЙ	Мраморный пирог (500-700 г)	1	Конвекция	160-180	Противень	50-60

Предложение 2. Приготовление в различных режимах

Камера	Продукты	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Принадлежности	Время (мин.)
ВЕРХНИЙ	Куски курицы (400-600 г)	4	Верхний нагрев + конвекция	200-220	Универсальный противень + малая решетка	25-35
НИЖНИЙ	Картофель с сыром (500-1000 г)	1	Конвекция	160-180	Большая решетка	30-40

рекомендации по приготовлению_23





ПРОВЕРЬТЕ ПОСУДУ

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	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Песочное печенье	Противень	3	Обычный	150-170	20-30
		2	Конвекция	150-170	35-45
	Противень для выпекания + универсальный противень	1+4	Конвекция	150-170	35-45
Пирожки	Противень	3	Обычный	160-180	15-25
		2	Конвекция	150-170	30-35
	Противень для выпекания + универсальный противень	1+4	Конвекция	150-170	30-40
Низкокалорийный бисквитный торт	Форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, диаметр 26 см), установленная на большой решетке	2	Обычный	160-180	25-35
		2	Конвекция	150-170	35-45
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, на противне	Противень	3	Обычный	150-170	65-75
		2	Конвекция	150-170	70-80
	Противень для выпекания + универсальный противень	1+4	Конвекция	150-170	75-85
Яблочный пирог	Большая решетка + 2 формы для выпечки с защелкой * (с темным покрытием, диаметр 20 см)	1 расположенный по диагонали	Конвекционный	170-190	70-90
	Противень для выпекания + большая решетка + 2 формы для выпечки с защелкой ** (с темным покрытием, диаметр 20 см)	1+3	Конвекция	170-190	80-100

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

** 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.

Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Тосты из белого хлеба	Большая решетка	5	Большой гриль	270 °C	1 ^я 1-2 2: 1-1,5
Гамбургеры с говядиной * (12 шт.)	Малая решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	4	Большой гриль	270 °C	1 ^я 14-16 2 ^я 4-6

* **Гамбургеры с говядиной:** Предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 15 минут в режиме большого гриля.

24_рекомендации по приготовлению

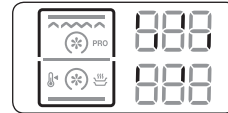




ЧИСТКА И УХОД

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.

Примечания

- 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 под углом 15°, чтобы эмалированная поверхность камеры полностью высохла.

ПОВЕРХНОСТЬ, ПОКРЫТАЯ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ЭМАЛЬЮ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

Съемный кожух покрыт темно-серой каталитической эмалью, на которую могут попасть брызги масла и жира, разлетающиеся под действием циркулирующего воздуха в режиме конвекции. При температуре 200 °С и выше эти отложения сгорают.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистив все внутренние поверхности духового шкафа, включите обычный режим, установив температуру 250 °С

РУЧНАЯ ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! 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 имеющиеся в продаже чистящие средства для духовых шкафов.
- Для удаления вьевшихся 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. Вокруг ручки и кнопок могут появиться пятна жира и грязи, 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.

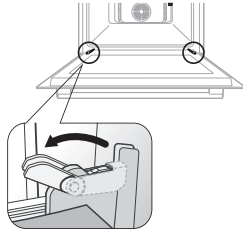




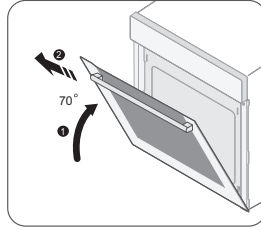
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

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

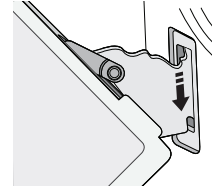
⚠ ВНИМАНИЕ! Дверца духового шкафа тяжелая.



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



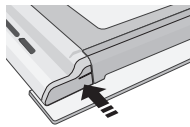
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине и тяните дверцу на себя и вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из своих отверстий.



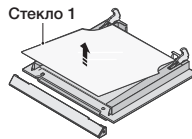
3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Зажимы на обеих петлях должны быть закрыты.

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 оба выступа с обеих сторон 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. В разных моделях духовых шкафов количество стекол в дверце может варьироваться от 2 до 4. Установите внутреннее стекло 1 так, чтобы сторона с надписями была направлена вниз.

ЧИСТКА ВОДОСБОРНИКА

Водосборник предназначен для сбора воды, образующейся во время приготовления в духовом шкафу продуктов с высоким содержанием воды. Отходы продуктов могут попадать в водосборник. Если не производить очистку, встроенная мебель может быть повреждена. После приготовления очищайте водосборник, чтобы защитить мебель.

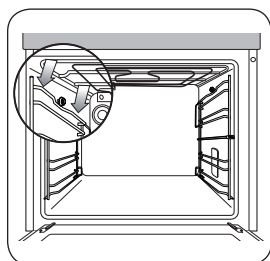
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. В случае утечки воды из водосборника после приготовления, обратитесь в сервисный центр.



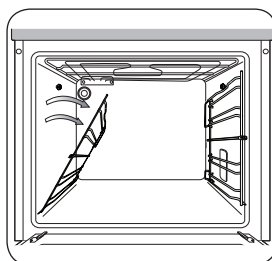
Водосборник



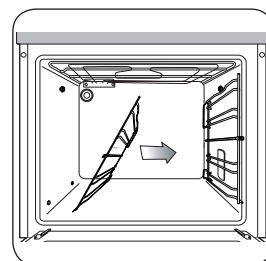
СНЯТИЕ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)



1. Нажмите в середине верхней боковой направляющей.



2. Поверните боковую направляющую на угол примерно 45°.

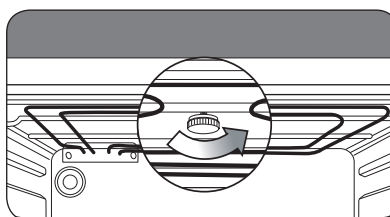


3. Потяните и извлеките боковую направляющую из двух отверстий в нижней части стенки камеры.

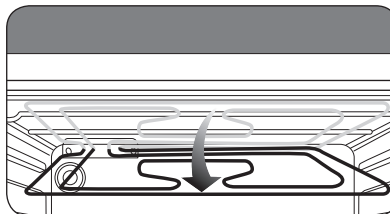
ЧИСТКА И УХОД

ОЧИСТКА ВЕРХНЕЙ СТЕНКИ КАМЕРЫ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

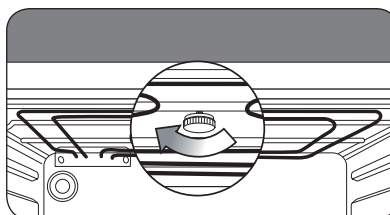
1. Для удобства очистки верхней стенки камеры духового шкафа нагревательный элемент гриля можно опустить. Отверните гайку, вращая ее против часовой стрелки, удерживая нагревательный элемент гриля.



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



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



чистка и уход_27



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Что делать, если духовой шкаф не нагревается?	<ul style="list-style-type: none"> • Духовой шкаф может быть выключен. Включите духовой шкаф. • Проверьте, применены ли все необходимые установки. • Возможно, в доме перегорел плавкий предохранитель или сработал автоматический выключатель. Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика.
Что делать, если функция духового шкафа выбрана и температура установлена, но духовой шкаф не нагревается?	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, возникли проблемы с внутренними электрическими соединениями. Обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если отображается код ошибки и духовой шкаф не нагревается?	<ul style="list-style-type: none"> • Возникла неисправность внутреннего соединения электрической цепи. Обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если не работает освещение духового шкафа?	<ul style="list-style-type: none"> • Лампа освещения духового шкафа перегорела. Обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если вентилятор духового шкафа работает, но не был установлен режим, при котором работает вентилятор?	<ul style="list-style-type: none"> • После окончания использования духового шкафа вентилятор работает до охлаждения духового шкафа. Если вентилятор продолжает работать после охлаждения духового шкафа, обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если все кнопки духового шкафа не нажимаются?	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, активна ли функция блокировки от детей. Если функция блокировки не активирована, обратитесь в местный сервисный центр.



ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ



КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
S-01	Сработало защитное отключение. Духовой шкаф продолжает работать с заданной температурой в течение длительного времени. Ниже 105 °C в течение 16 часов От 105 °C до 240 °C в течение 8 часов От 245 °C до макс. значения в течение 4 часов	Выключите духовой шкаф и извлеките продукты. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.
SE	Кнопка нажата в течение длительного времени.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопки воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если это снова произойдет, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
-dE-	Разделитель используется неправильно.	Установите разделитель для использования режимов верхней камеры, нижней камеры и двойного приготовления. Для использования режима единой камеры извлеките разделитель.
E- **¹⁾	Ошибки функционирования духового шкафа могут негативно отразиться на его производительности и безопасности. Немедленно прекратите использование духового шкафа.	Если это снова произойдет, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

1) ** для всех номеров.

28_чистка и уход





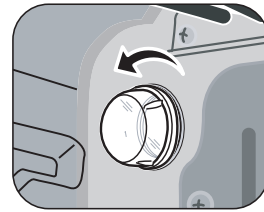
ЗАМЕНА ЛАМП

⚠ Опасность поражения электрическим током! Перед заменой любой лампы духового шкафа выполните следующие действия.

- Выключите духовой шкаф.
- Отключите духовой шкаф от сетевой розетки.
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить лампу и стеклянный колпачок от повреждения в случае их падения.
- Лампы можно приобрести в сервисном центре SAMSUNG.

Лампа на задней стенке духового шкафа

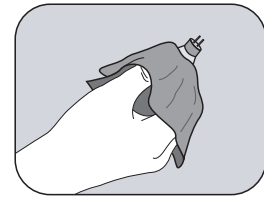
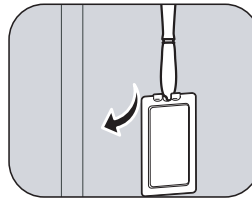
1. Снимите колпачок, вращая его против часовой стрелки, затем снимите металлическое кольцо и плоское кольцо и очистите стеклянный колпачок. При необходимости замените лампу на новую лампу мощностью 25 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °С.
2. Очистите стеклянный колпачок, металлическое кольцо и плоское кольцо при необходимости.
3. Установите металлическое 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, чтобы зафиксировать.



ЧИСТКА И УХОД

Лампа на боковой стенке камеры (не во всех моделях)

1. Чтобы снять стеклянную крышку, удерживая ее одной рукой за нижнюю часть, вставьте плоский острый предмет, например, нож, между стеклом и рамой.
2. Снимите крышку.
3. При необходимости замените галогеновую лампу на новую галогеновую лампу мощностью 25-40 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °С.



📌 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.

4. Установите стеклянную крышку на место.

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

чистка и уход_29





ЗАМЕТКИ

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Уровень энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	0.89 0.79/0.59/0.59*
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	70/30/32
Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л	большой
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маetan-3 Донг, Ыeонгтонг-Гу, Сувон, Кюнгки-До
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	
* обе камеры / верхняя камера / нижняя камера	
※ оборудование класса ☒	



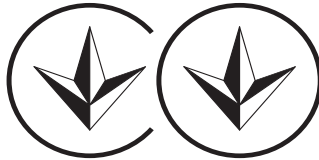


ЗАМЕТКИ





AB57



166



KZ.O.02.0072

- . Сертификат : **РОСС КR.AB57.B03984**
- . Срок действия : **с 10.05.2012 по 09.05.2015**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛТТЕСТ
АДРЕС:

**"Тхай Самсунг Электроникс Ко., Лтд.", 313,
 Му 1, Сухфибан 8 роуд, Срирача Индастри Парк
 Т. Бунг А. Срирача Чонбури 20230, Тайланд**

**Импортер в России: ООО "Самсунг Электроникс
 Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой
 Гнезниковский переулок, дом 1, строение 2**

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	00-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru

Код: DG68-00447K

