

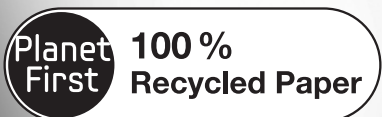


Серия NV6524

Серия NV6584

Встраиваемый духовой шкаф

руководство пользователя



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.


2_использование руководства





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

 **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 приготовляемой 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.
- 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 (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.





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 Установка температуры
10 Автоматический быстрый
предварительный разогрев

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

11

11 Установка времени
11 Установка таймера приготовления
11 Установка таймера окончания
приготовления
12 Установка отложенного запуска
12 Установка кухонного таймера





ДРУГИЕ НАСТРОЙКИ

12

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

ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

13

- 13 Функции духового шкафа

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

14

- 14 Отдельные программы автоматического приготовления

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

18

- 18 Конвекция
- 18 Большой гриль
- 18 Гриль с функцией Есо
- 19 Обычный
- 19 Нижний нагрев + конвекция
- 19 Верхний нагрев + конвекция
- 20 Проверьте посуду

ЧИСТКА И УХОД

21

- 21 Очистка паром (не во всех моделях)
- 21 Поверхность, покрытая каталитической эмалью (не во всех моделях)
- 21 Ручная очистка
- 22 Снятие дверцы
- 22 Снятие стекол дверцы
- 22 Чистка водосборника
- 23 Снятие боковых направляющих (не во всех моделях)
- 23 Очистка верхней стенки камеры (не во всех моделях)
- 24 Устранение неисправностей
- 24 Информационные коды
- 24 Замена ламп



установка

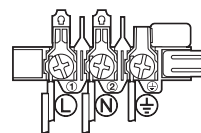
⚠ Инструкции по безопасной установке

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.

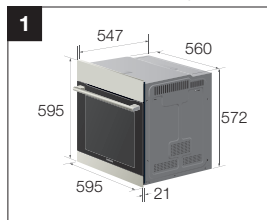


КОРИЧНЕВЫЙ или ЧЕРНЫЙ СИНИЙ или БЕЛЫЙ ЖЕЛТЫЙ или ЗЕЛЕНый

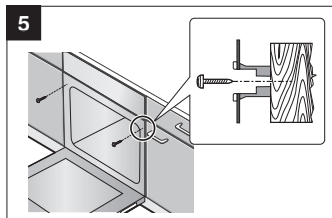
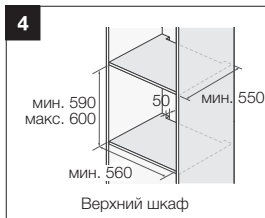
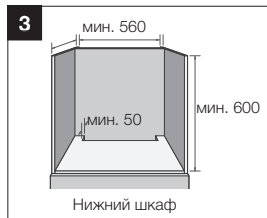
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не допускайте застревания соединительного кабеля во время установки и его соприкосновения с горячими деталями духового шкафа.

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 и 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 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.

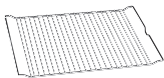
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Будьте предельно осторожны, вынимая приготовленные блюда и/или принадлежности из духового шкафа. При соприкосновении с горячими блюдами, принадлежностями или поверхностями можно получить ожог.

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



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.



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.



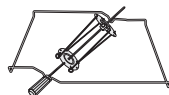
Устройство для жаренья на вертеле (не во всех моделях)

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 вращающегося 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.

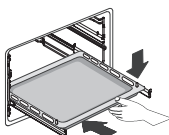
- Установите противень (не подставку) на уровень 1 для сбора капающих соков или поставьте его на дно духового шкафа, если приготавливаемый кусок мяса очень большой.
- Наденьте на вертел одну вилку, а затем кусок мяса для жарки.
- По краям можно положить слегка отваренный картофель и овощи, чтобы готовить 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.



Рекомендуется использовать принадлежности для вертела, когда вес пищи не превышает 1,5 кг.

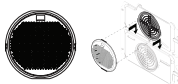
Выдвижные телескопические направляющие (не во всех моделях)

- 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.



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°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.




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.

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



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.

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.



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 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 переключатель выбора режима приготовления не будут реагировать на изменение настроек, но вы сможете отключить функцию блокировки, установив переключатель выбора функций 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.

12 другие настройки

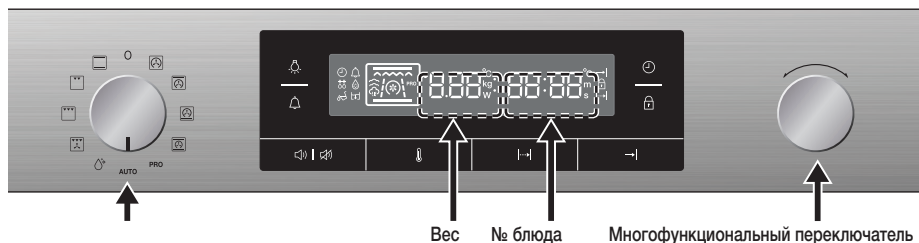
функции духового шкафа

Функции и режимы данного духового шкафа описаны ниже.

Обозначение	Диапазон температур	Описание
	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 следует 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 следует использовать для приготовления блюд с хрустящей корочкой, например, мяса. Рекомендуемая температура: 190°C
	Нижний нагрев + конвекция 40-250°C	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
	Большой гриль 40-270°C	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
	Гриль с функцией Eco 40-270°C	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
	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 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

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 Авто.
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.

ОТДЕЛЬНЫЕ 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

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:01	Замороженная пицца	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Проволочная полка	2	Поместите замороженную пиццу в центр проволочной полки. Рекомендуется значение 0,3 - 0,6 г для тонкой пиццы, 0,7 - 1,0 г для пиццы с большим количеством начинки.
A:02	Замороженные чипсы, приготовленные в печи	1. 0,3-0,5 2. 0,5-0,7	Противень	2	Распределите замороженные чипсы для приготовления в печи 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	2	Вложите 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	Проволочная полка	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	Проволочная полка Универсальный лоток	4 3	Разместите 2-6 бифштексов равномерно на проволочной полке. Первый параметр предназначен для тонких стейков, второй — для толстых. Переверните после звукового сигнала.

14_автоматическое приготовление пищи



№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:06	Жаркое из говядины	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1 3. 1,2-1,4	Проволочная полка Универсальный лоток	2 1	Замаринуйте жаркое из говядины и поместите на проволочную полку. Добавьте 1 чашку воды в универсальный лоток. Переверните после звукового сигнала. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 5-10 мин.
A:07	Жаркое из свинины	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Проволочная полка Универсальный лоток	2 1	Положите кусок маринованной свинины на проволочную полку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону
A:08	Бараньи котлеты	1. 0,3-0,4 2. 0,5-0,6	Проволочная полка Универсальный лоток	4 3	Замаринуйте бараньи котлеты. Выложите бараньи котлеты на проволочную полку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Первый параметр предназначен для тонких котлет, второй — для толстых.
A:09	Кусочки курицы	1. 0,5-0,7 2. 1,0-1,2	Проволочная полка Универсальный лоток	4 3	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите куски курицы рядами на проволочную полку.
A:10	Жареная курица	1. 0,8-1,0 2. 1,1-1,3	Проволочная полка Универсальный лоток	2 1	Помажьте охлажденного цыпленка оливковым маслом со специями и поместите грудкой вверх на проволочную полку.
A:11	Утиная грудка	1. 0,3-0,5 2. 0,6-0,8	Проволочная полка Универсальный лоток	4 3	Приготовьте утиную грудку, положите ее на проволочную полку 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	Проволочная полка Универсальный лоток	2 1	Положите рулет из индейки на проволочную полку. После того как печь 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	Проволочная полка	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 проволочную полку. 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	Проволочная полка Универсальный лоток	4 3	Почередно выложите рыбу на проволочную полку. 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	Проволочная полка Универсальный лоток	4 3	Выложите стейки из семги на проволочную полку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.





№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:16	Печеный картофель	1. 0,4-0,6 2. 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	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 их оливковым маслом и посыпьте зеленью и специями.
A:18	Овощи в панировке	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Проволочная полка	2	Приготовьте овощи в панировке в жаростойкой круглой форме. Поставьте форму на проволочную полку в центр духового шкафа.
A:19	Мраморный пирог	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8 3. 0,9-1,0	Проволочная полка	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	Оладьи	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8	Проволочная полка	2	Разложите тесто для оладий на металлическую форму для оладий (подходит для 12 оладий). Поставьте блюдо на полку. Рекомендуется, чтобы общий вес оладий составлял 0,5 - 0,6 кг (по 45 г на каждый оладий), а общий вес оладий среднего размера составлял 0,7 - 0,8 кг (по 65 г на каждый оладий).
A:21	Белый хлеб	1. 0,7-0,8	Проволочная полка	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	Проволочная полка	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/чабатта	1. 0,2-0,4 2. 0,6-0,8	Противень	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 чабатты или багетов (2-6 шт.). Используйте бумагу для выпечки.

16 автоматическое приготовление пищи





№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:24	Домашняя пицца	1. 0,2-0,6 2. 0,8-1,2	Противень	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 печь 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)	Проволочная полка	2	Параметр диапазона веса 0,2 - 0,4 кг предназначен для приготовления дрожжевого теста для пиццы, кексов или при поднятии 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 подъема теста. Замесите тесто вручную, поместите в форму для выпечки и закройте пищевой пленкой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

КОНВЕКЦИЯ

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в режиме конвекции.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Жареная баранина (350-700 г) Смажьте растительным маслом и посыпьте специями	3 / 2	Большая решетка/ универсальный противень	190-200	40-50
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	Противень	180-200	15-25

БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в режиме большого гриля.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Сосиски (толстые) 5-10 шт.	4 / 3	Большая решетка/ универсальный противень	220	5-8 перевернуть 5-8
Бифштексы (400-800 г)	4 / 3	Большая решетка/ универсальный противень	240	8-10 перевернуть 5-7
Тосты 5-10 шт.	5	Большая решетка	240	1-2 перевернуть 1-2
Сырные тосты 4-6 шт.	4 / 3	Большая решетка/противень для выпекания	200	4-8

ГРИЛЬ С ФУНКЦИЕЙ ЕСО

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме гриля с функцией Eсо. Выложите продукты по центру используемой для приготовления принадлежности.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженный сыр камамбер для приготовления в печи 2-4, каждый по 75 г. (без предварительного разогрева)	3	Большая решетка	200	10-12
Замороженные багеты с помидорами, моцареллой или ветчиной и сыром	3 / 2	Большая решетка/ противень для выпекания	200	15-20
Замороженные рыбные палочки (300-700 г) (без предварительного разогрева)	3 / 2	Большая решетка/ противень для выпекания	200	15-25
Замороженный фешбургер (300-600 г) (без предварительного разогрева)	3	Противень	180-200	20-35

ОБЫЧНЫЙ

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в обычном режиме.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
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	3 / 2	Большая решетка/ универсальный противень	240	15-20
Рыбное филе (500-1000 г) 3-4 надреза с каждой стороны	3	Противень	200	13-20
Запеченные половинки картофеля (500-1000 г)	3	Противень	180-200	30-45
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

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 (350-700 г)	3	Большая решетка	180-200	15-20
Пирожки из слоеного теста с начинкой (300-600 г) Смажьте яичным желтком (предварительный разогрев не требуется)	3	Противень	180-200	20-25
Каннелони/лазанья (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

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) Смажьте растительным маслом и посыпьте специями	3 / 2	Большая решетка/ универсальный противень	180-200	50-65
Целая курица (800-1300 г) Смажьте растительным маслом и посыпьте специями	2 / 1	Большая решетка/ универсальный противень	190-200	45-65
Куски курицы (500-1000 г) Смажьте растительным маслом и посыпьте специями	4 / 3	Большая решетка/ универсальный противень	200-220	25-35
Жареная рыба (500-1000 г) Используйте жаропрочную посуду, смазанную растительным маслом	2	Большая решетка	180-200	30-40
Ростбиф (800-1200 г) Смажьте растительным маслом и посыпьте специями	2 / 1	Большая решетка/ универсальный противень Добавьте 1 чашку воды	200-220	45-60

рекомендации по приготовлению_19



Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Утиная грудка (300-500 г)	4 / 3	Большая решетка/ универсальный противень Добавьте 1 чашку воды	180-200	25-35

ПРОВЕРЬТЕ ПОСУДУ

В соответствии со стандартом EN 60350

1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного разогрева.

Вставьте лоток для выпечки скошенной стороной по направлению к задней стороне печи.

Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Песочное печенье	Противень	3	Обычный	160-170	20-30
		2	Конвекция	150-160	30-35
	Противень для выпекания + универсальный противень	1+4	Конвекция	150-160	35-40
Пирожки	Противень	3	Обычный	160-180	15-25
		2	Конвекция	150-160	30-35
	Противень для выпекания + универсальный противень	1+4	Конвекция	150-160	35-40
Низкокалорийный бисквитный торт	Форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, диаметр 26 см), установленная на большой решетке	2	Обычный	160-180	20-30
		2	Конвекция	150-160	30-40
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, на противне	Противень	3	Обычный	170-180	35-40
		2	Конвекция	150-160	60-70
	Противень для выпекания + универсальный противень	1+4	Конвекция	150-160	70-80
Яблочный пирог	Большая решетка + 2 формы для выпечки с защелкой * (с темным покрытием, диаметр 20 см)	1	Конвекционный	170-190	70-90
		расположенный по диагонали			
	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 ^н 1-2 2: 1-1,5
Гамбургеры с говядиной * (12 шт.)	Малая решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	4	Большой гриль	270°C	1 ^н 14-16 2 ^н 4-6

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

20_рекомендации по приготовлению

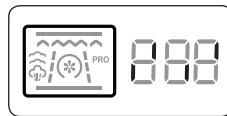




ЧИСТКА И УХОД

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 °C 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°C

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

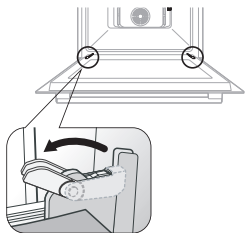
Мойте принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо полотенцем. Для облегчения очистки можно замочить их в теплой мыльной воде на 30 минут.



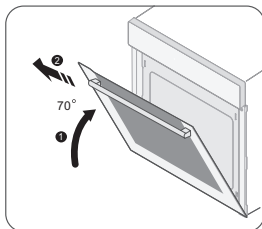
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

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

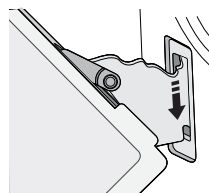
⚠ ВНИМАНИЕ! Дверца духового шкафа тяжелая.



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



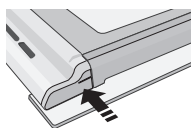
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине и тяните дверцу на себя и вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из своих отверстий.



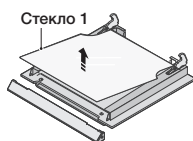
3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Зажимы на обеих петлях должны быть закрыты.

СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

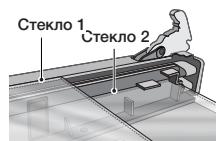
Конструкция дверцы духового шкафа включает в себя три листа стекла, расположенных один за другим. Эти стекла можно снять для чистки.



1. Нажмите на оба выступа с обеих сторон дверцы.



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



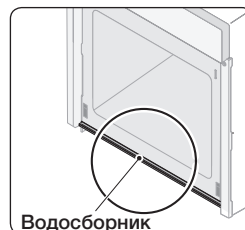
3. После очистки стекол повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Проверьте правильность расположения стекол 1 и 2, сверившись с указанным выше рисунком.

👉 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.

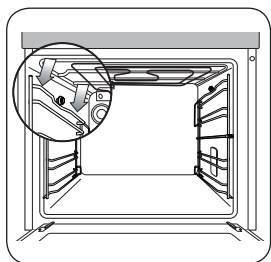
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. В случае утечки воды из водосборника после приготовления, обратитесь в сервисный центр.



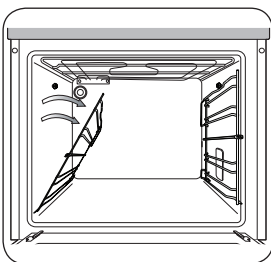
Водосборник



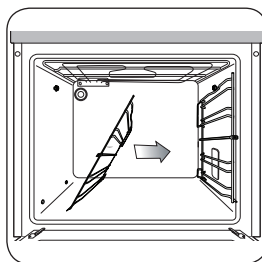
СНЯТИЕ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)



1. Нажмите в середине верхней боковой направляющей.



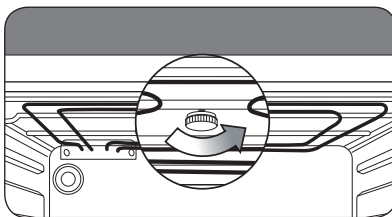
2. Поверните боковую направляющую на угол примерно 45°.



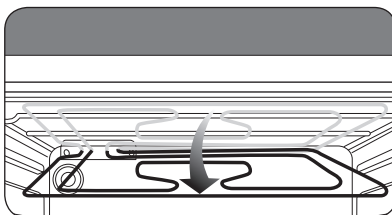
3. Потяните и извлеките боковую направляющую из двух отверстий в нижней части стенки камеры.

ОЧИСТКА ВЕРХНЕЙ СТЕНКИ КАМЕРЫ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

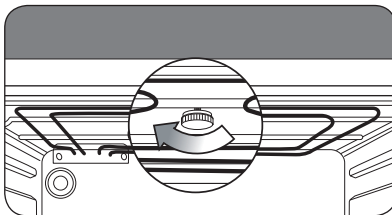
1. Для удобства очистки верхней стенки камеры духового шкафа нагревательный элемент гриля можно опустить. Отверните гайку, вращая ее против часовой стрелки, удерживая нагревательный элемент гриля.



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.



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
5-01	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.
5E	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.
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.

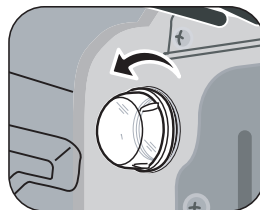
ЗАМЕНА ЛАМП

⚠ 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°C.
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

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Уровень энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	0.89 0.89
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	70
Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л	большой
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маетан-3 Донг, Ёлеонгтонг-Гу, Сувон, Кيونги-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	
※ оборудование класса I	

чистка и уход_25



ЗАМЕТКИ





Заметки





ескертпе





ескертпе

