

NV70H5557LB  
NV70H5587BB  
NV70H5587CB

# Встраиваемый духовой шкаф

## руководство пользователя

удивительные ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

**SAMSUNG**

# содержание

|   |    |   |
|---|----|---|
| <b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУКОВОДСТВА</b>          | 03 | Использование руководства   |
| <b>ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ</b> | 06 | Замена ламп   |
| <b>УСТАНОВКА</b>                          | 09 | Снятие дверцы   |
|   | 09 | Снятие стекол дверцы  |
|   | 10 | Автоматическая функция экономии энергии   |
|   | 10 | Правильная утилизация изделия<br>(Использованное электрическое и электронное<br>оборудование) |
| <b>ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ</b>                | 11 | Элементы управления   |
| <b>ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</b>                     | 11 | Принадлежности  |
| <b>ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ</b>               | 13 | Установка часов   |
|   | 14 | Первая чистка   |
| <b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА</b>       | 15 | Установка режима  |
|   | 16 | Настройка температуры духового шкафа  |
|   | 16 | Выключение духового шкафа   |
|   | 17 | Установка времени завершения приготовления  |
|   | 17 | Время приготовления   |
|   | 18 | Отложить старт  |
|   | 19 | Кухонный таймер   |
|   | 19 | Автоматическое приготовление  |
|   | 20 | Включение/выключение лампы  |
|   | 20 | Функция блокировки  |
|   | 21 | Функции духового шкафа  |
|   | 26 | Контрольные блюда   |
| <b>АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ</b> | 27 | Автоматическое приготовление пиццы  |
| <b>ЧИСТКА И УХОД</b>                      | 30 | Очистка паром   |
|   | 31 | Быстрая сушка   |
|   | 32 | Ручная очистка  |
|   | 32 | Поверхность, покрытая каталитической эмалью<br>(дополнительно)                                |
|   | 32 | Чистка водосборника (дополнительно)   |
|   | 33 | Боковые направляющие (дополнительно)  |
| <b>ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>            | 34 | Устранение неисправностей   |
|   | 34 | Информационные коды   |

# 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.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

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

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

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

|  |
|--|
| <p>Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.</p>   |
| <p><b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.</p>  |
| <p>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. (только для моделей с функцией самоочистки)</p>   |
| <p>Если устройство имеет функцию самоочистки, во время самоочистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует допускать к устройству детей. (только для моделей с функцией самоочистки)</p>  |
| <p>Для данного духового шкафа рекомендуется использование термодатчика. (только для моделей с термодатчиком)</p>   |
| <p>Не допускается использование паровых очистителей.</p>   |
| <p><b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.</p>  |
| <p>Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.</p>  |
| <p><b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.</p>  |
| <p>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.</p> |



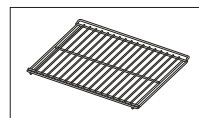
При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

Держите устройство и кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке духового шкафа. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении во время приготовления тяжелых блюд.  
(в зависимости от модели)



### **⚠ ВНИМАНИЕ**

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

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

В случае неисправности или поломки прибора его эксплуатацию следует прекратить.

Ремонт устройства должен выполняться только техническим специалистом, имеющим соответствующее разрешение. Ремонт, выполненный неквалифицированным специалистом, может подвергнуть пользователя существенной опасности. При поломке духового шкафа обращайтесь в сервисный центр или к торговому представителю компании SAMSUNG.

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

Данный прибор должен подключаться к сетевому источнику питания только через одобренный производителем автоматический выключатель или предохранитель. Никогда не используйте несколько адаптеров для вилки или удлинительных шнуров.

Перед проведением ремонта или очистки прибора следует отключать его от сети.

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

Если устройство имеет функцию приготовления пищи на пару, не пользуйтесь им при поврежденном картридже подачи воды. (Только для моделей с функцией пароварки)

При повреждении или неисправности картриджа не используйте устройство и отнесите его в ближайший сервисный центр. (Только для моделей с функцией пароварки)



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

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

Никогда не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

Поверхности духового шкафа становятся горячими, когда он используется при высокой температуре в течение продолжительного периода времени.



|  |
|--|
| Во время приготовления пищи соблюдайте осторожность при открытии дверцы, так как может произойти внезапный выброс горячего воздуха и пара.   |
| В процессе приготовления блюд, содержащих алкоголь, из-за высоких температур алкоголь может испаряться и воспламеняться в случае контакта с горячими компонентами духового шкафа.  |
| В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.   |
| Во время работы духового шкафа не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.   |
| Замороженные блюда (например, пиццу) следует готовить на большой решетке. Если вы используете противень, он может деформироваться вследствие сильного перепада температур.   |
| Не допускайте попадания воды на дно духового шкафа, когда он разогрет.   |
| В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.  |
| Не выстилайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой и не помещайте на него противни или формы. Алюминиевая фольга препятствует теплообмену, в результате чего могут быть повреждены эмалированные поверхности. Кроме того, это отрицательно влияет на качество приготовляемой пищи. |
| Фруктовые соки оставляют несмываемые пятна на эмалированных поверхностях духового шкафа. Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.   |
| Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.   |
| Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.  |
| Не наступайте, не опирайтесь, не садитесь и не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.  |
| Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.  |
|  <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Не отключайте устройство от основного источника питания даже после завершения процесса приготовления.   |
|  <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> В процессе приготовления не оставляйте дверцу открытой.   |

## ЗАМЕНА ЛАМП

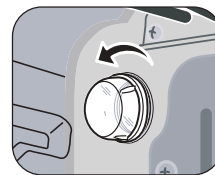
 **Опасность поражения электрическим током!**  
**Перед заменой любой лампы духового шкафа выполните следующие действия.**

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




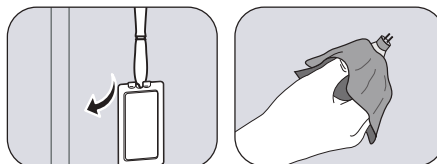
## Лампа на задней стенке духового шкафа

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 и плоское кольцо на стеклянный колпачок.
4. Установите стеклянный колпачок на то место, откуда он был снят при выполнении шага 1, и вращайте его по часовой стрелке до полной фиксации.



## Лампа на боковой стенке камеры (не во всех моделях)

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 повисить срок службы лампы при замене.
4. Установите стеклянную крышку на место.



# установка

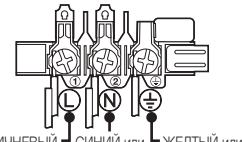
## Инструкции по безопасной установке


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

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

## Подключение к источнику питания

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

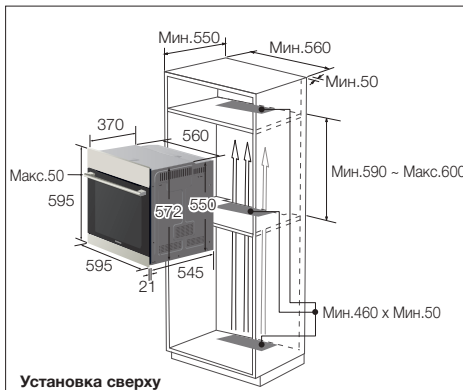


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не допускайте застревания соединительного кабеля во время установки и его соприкосновения с горячими деталями духового шкафа.

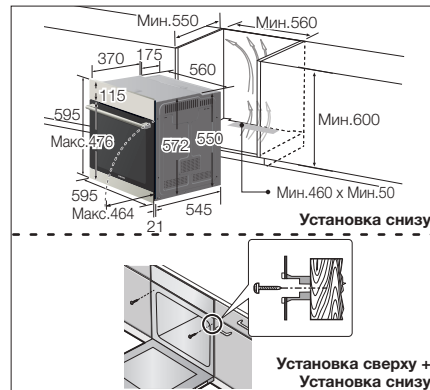
## Установка в шкаф

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



Установка сверху





Установка снизу

Установка сверху +  
Установка снизу

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

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

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

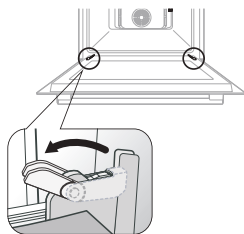
 Внешний вид деталей передней панели духового шкафа, например, ручки дверцы, может меняться в зависимости от модели. Но размер духового шкафа соответствует размеру модели, изображенной на рисунке.



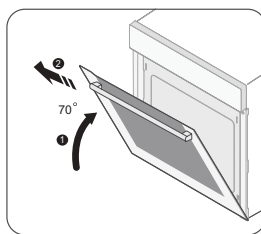
## СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

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

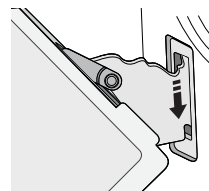
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Дверца духового шкафа тяжелая.



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



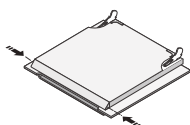
**2.** Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине, поднимите и тяните дверцу вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.



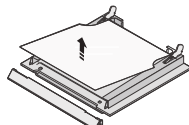
**3.** После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке и установите дверь на место. Зажимы на петлях с обеих сторон должны быть закрыты.

## СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

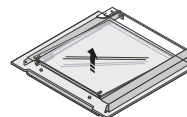
Конструкция дверцы духового шкафа включает в себя три листа стекла, расположенных один за другим. Эти стекла можно снять для чистки.



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



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



**3.** Поднимите стекло 2, вымойте стекла теплой водой или моющим средством и вытрите насухо мягкой чистой тканью.

**👉 УСТАНОВКА.** В разных моделях духовых шкафов количество стекол в дверце может варьироваться от 2 до 4.

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

## АВТОМАТИЧЕСКАЯ ФУНКЦИЯ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

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



## ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

### (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

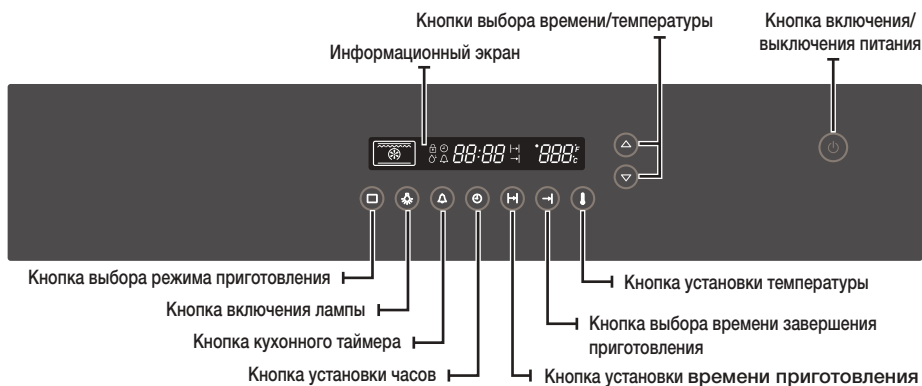
#### **(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)**

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

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

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

# ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

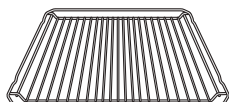


## Кнопка включения/выключения питания

Включение/выключение духового шкафа. В результате нажатия кнопки **включения/выключения питания** подсветка кнопок и панель дисплея будут выключены. При этом все кнопки, кроме кнопки **включения/выключения питания**, будут недоступны. При повторном нажатии кнопки **включения/выключения питания** включится подсветка остальных кнопок и панели дисплея. Следовательно, все кнопки снова будут доступны.

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Следующие принадлежности входят в комплект поставки духового шкафа.



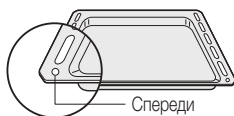
### Большая решетка

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



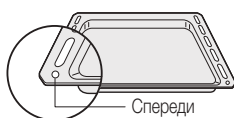
### Малая решетка (не во всех моделях)

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



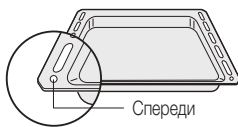
### Противень для выпекания (не во всех моделях)

Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.



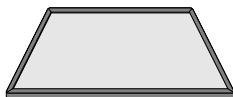
### Универсальный противень (не во всех моделях)

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

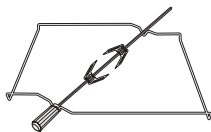


#### Глубокий противень (не во всех моделях)

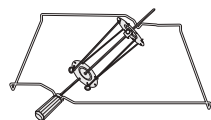
Глубокий противень (глубина: 50 мм) также хорошо подходит для жаренья. Его можно использовать совместно с малой решеткой, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.



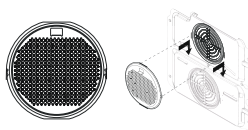
**Разделитель (не во всех моделях)** — используется для приготовления в режимах верхнего и нижнего жара или в одновыбранном режиме. Вставляется на 3-й уровень, на котором на задней стенке камеры для приготовления расположен датчик установки разделителя. Необходимо вставлять до упора в заднюю стенку.



**Жарочный вертел (поставляется дополнительно), 2 вилки, съемная ручка и подставка, которая устанавливается на 3-й уровень снизу.** При использовании вертел необходимо вставлять в отверстие в задней внутренней стенке духового шкафа. При жарке на вертеле поместите глубокую сковороду на 1-й уровень.

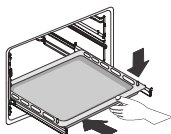


**Вертел и шампур.** (Поставляется дополнительно)



#### Жировой фильтр. (Поставляется дополнительно)

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.



#### Телескопическая выдвижная направляющая (дополнительно)

- 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.



Устройство используется следующим образом.

- Установите глубокую сковороду (не подставку) на 1-й уровень для сбора выделяющегося сока или на дно духового шкафа, если кусок мяса для жарки слишком большой.
- Наденьте на вертел одну вилку, а затем кусок мяса для жарки.
- Пропаренный картофель и овощи можно уложить по краям глубокой сковороды для одновременной жарки с мясом.
- Установите подставку на средний уровень V-образным выступом вперед.
- Чтобы вертел было легче вставить, на его тупой конец можно навинтить ручку.
- Поместите вертел на подставку, направив заостренный конец к задней стенке, и осторожно протолкните его в поворотный механизм, расположенный на задней стенке духового шкафа. Тупой конец должен располагаться на V-образном выступе. (Вертел имеет два выступа, которые должны находиться ближе к дверце духового шкафа, предотвращая выдвижение вертела вперед. Выступы также служат фиксаторами для ручки.)
- Перед началом приготовления отвинтите ручку. После приготовления навинтите ручку обратно, чтобы облегчить снятие вертела с подставки.

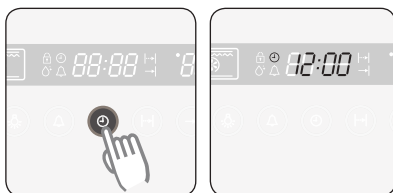


**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** При выполнении пиролитической очистки необходимо убрать все принадлежности, неподходящие для такого типа самоочистки.

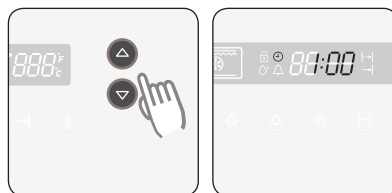
# перед началом работы

## УСТАНОВКА ЧАСОВ

При первом подключении электропитания рекомендуется установить время, прежде чем использовать устройство.

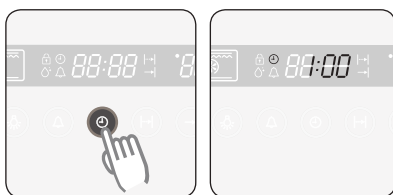


1. Нажмите кнопку **установки часов**.  
Значок «⌚» и цифра «12:» будут мигать на дисплее.

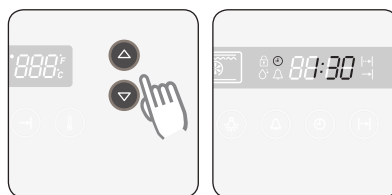


2. С помощью кнопок **выбора времени/температуры** установите значение часов.

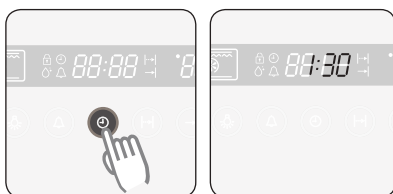
**Пример.** Чтобы установить время 1:30



3. Нажмите кнопку **установки часов**.  
Значок «⌚» и цифра «:00» будут мигать на дисплее.



4. С помощью кнопок **выбора времени/температуры** установите значение минут.



5. Чтобы завершить установку часов, нажмите кнопку **установки часов** или подождите приблизительно 10 секунд.

На дисплее отобразится время. Теперь духовой шкаф готов к использованию.

## ПЕРВАЯ ЧИСТКА

---

Перед первым использованием духовой шкаф следует тщательно очистить.



Не используйте острые или абразивные чистящие материалы. Они могут повредить поверхность духового шкафа. Для духовых шкафов с эмалированной передней панелью используйте имеющиеся в продаже чистящие средства.

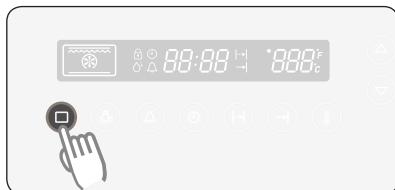
### Чистка духового шкафа

1. Откройте дверцу.
2. Вымойте все противни, принадлежности и боковые направляющие теплой водой или средством для мытья посуды и вытрите их насухо чистой мягкой тканью.
3. Вымойте внутреннюю поверхность духового шкафа аналогичным образом.
4. Протрите переднюю панель духового шкафа влажной салфеткой.

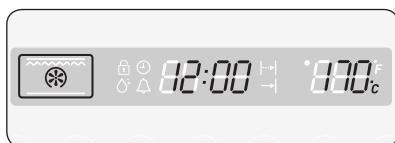
Проверьте правильность установки часов. Перед использованием уберите из духового шкафа все принадлежности и оставьте его включенным в режиме конвекции на 1 час, установив температуру 200°C. Появившийся при этом характерный запах является нормальным явлением, однако во время этой процедуры кухня должна хорошо проветриваться.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

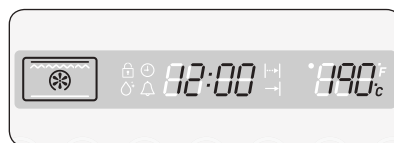
## УСТАНОВКА РЕЖИМА



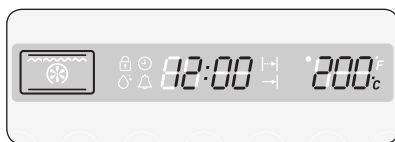
1. Нажмите кнопку **выбора режима приготовления**.
2. Нажмите кнопки **выбора времени/температуры**, чтобы выбрать необходимую функцию духового шкафа.



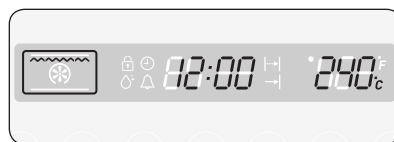
Конвекция



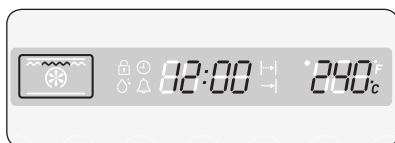
Верхний нагрев + Конвекция



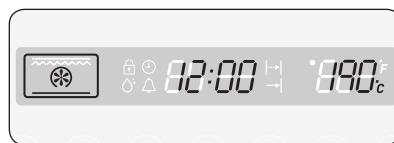
Обычный



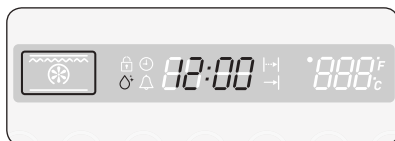
Большой гриль



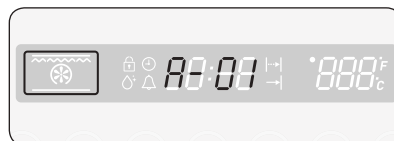
Гриль с функцией Eco



Нижний нагрев + Конвекция

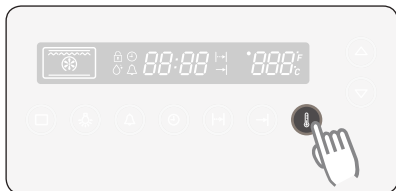


Очистка паром

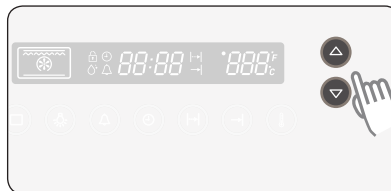


Автоматическое приготовление

## НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВОГО ШКАФА



1. Нажмите кнопку **установки температуры**.



2. Нажмите кнопки **выбора времени/температуры** для установки температуры с шагом 5 °С.

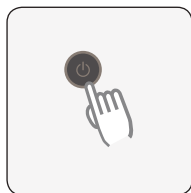
|                |
|----------------|
| 40 °С – 250 °С |
|----------------|

|  |
|--|
| 40 °С – 300 °С (большой и малый гриль) |
|--|



Температуру можно установить во время приготовления. В настройках режимов духового шкафа верхний и нижний нагревательные элементы включаются по очереди в процессе готовки для регулировки и поддержания необходимого уровня температуры.

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



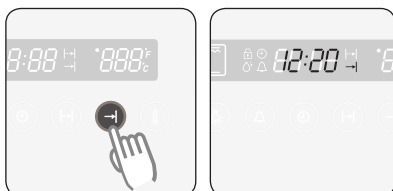
Чтобы выключить духовой шкаф, нажмите кнопку **включения/выключения питания**.



## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Нажмите кнопку **выбора времени завершения приготовления**.  
**Пример.** 12:00
2. Чтобы установить необходимое время завершения приготовления, нажимайте кнопки **выбора времени/температуры**.



3. Нажмите кнопку **выбора времени завершения приготовления**. Чтобы отменить время завершения приготовления, нажмите кнопку **выбора времени завершения приготовления** и установите таймер на текущее время.

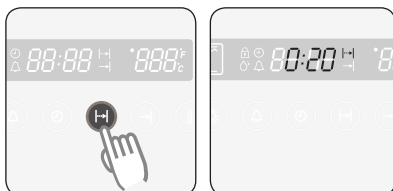
 Во время приготовления можно настроить установленное ранее время приготовления с помощью кнопок **выбора времени/температуры**, чтобы добиться наилучших результатов.

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В процессе приготовления пищи можно установить время приготовления.



1. Нажмите кнопку **установки времени приготовления**.
2. Чтобы установить нужное время приготовления, нажимайте кнопки **выбора времени/температуры**.



3. Нажмите кнопку **установки времени приготовления** еще раз.

 Во время приготовления можно настроить установленное ранее время приготовления с помощью кнопок **выбора времени/температуры**, чтобы добиться наилучших результатов.

## ОТЛОЖИТЬ СТАРТ

### 1. Сначала выбрано время приготовления

Если время завершения приготовления пищи выбрано после того, как было установлено время приготовления, прибор вычислит время приготовления и время завершения приготовления и при необходимости установит запуск с задержкой.

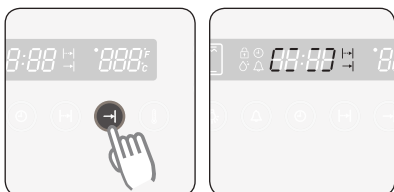


1. Нажмите кнопку **выбора времени завершения приготовления**.

**Пример.** Текущее время 3:00, заданное время приготовления пищи — 5 часов.

2. Чтобы установить время завершения приготовления, нажимайте кнопки **выбора времени/температуры**.

**Пример.** Приготовление длится 5 часов и должно завершиться в 8:30.



3. Нажмите кнопку **выбора времени завершения приготовления**.

На дисплее появится символ «[ ]» и будет отображаться до момента запуска с учетом задержки.

### 2. Сначала выбрано время завершения приготовления

Если время приготовления пищи выбрано после того, как было установлено время завершения приготовления, прибор вычислит время приготовления и время завершения приготовления и при необходимости установит запуск с задержкой.

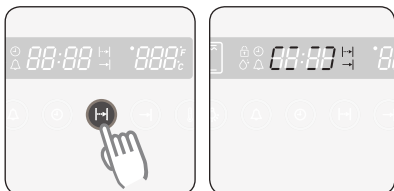


1. Нажмите кнопку **установки времени приготовления**.

**Пример.** Текущее время 3:00, заданное время завершения приготовления — 5:00.

2. Чтобы установить время приготовления, нажимайте кнопки **выбора времени/температуры**.

**Пример.** Требуется готовить в течение 1 часа 30 минут и завершить готовку в 5:00.



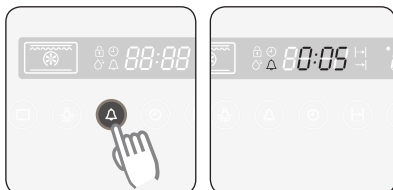
3. Нажмите кнопку **установки времени приготовления**.

На дисплее появится символ «[ ]» и будет отображаться до момента запуска с учетом задержки.

## КУХОННЫЙ ТАЙМЕР



1. Нажмите кнопку **кухонного таймера**. «» будет мигать.
2. Чтобы установить нужное время, нажимайте кнопки **выбора времени/температуры**.  
**Пример.** 5 минут

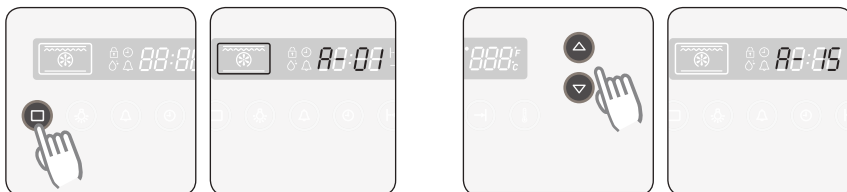


3. Нажмите кнопку **кухонного таймера**, чтобы запустить таймер.

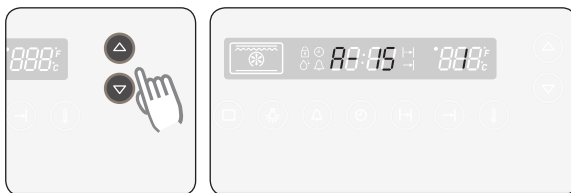


Для сброса таймера нажмите и удерживайте кнопку **кухонного таймера** в течение 3 секунд.

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

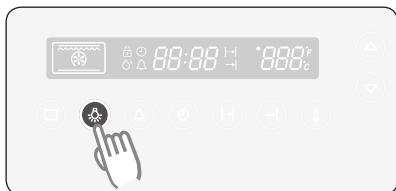


1. Для выбора программы автоматического приготовления нажмите кнопку **выбора режима приготовления**.
2. Выберите нужный рецепт при помощи кнопок **выбора времени/температуры**. Подождите 5 секунд и выберите вес.




3. Выберите необходимый вес, нажимая кнопки **выбора времени/температуры**. Программа автоматического приготовления начнется через 4-5 секунд. Отобразится время предварительного нагрева (мин:сек) и через 5 секунд после выбора веса начнется обратный отсчет. Для рецепта приготовления без предварительного нагрева отобразится оставшееся время приготовления (час:мин.).

## ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЛАМПЫ

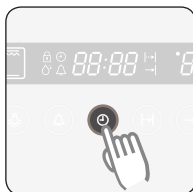



1. Нажмите кнопку **Лампа**, чтобы включить или выключить освещение активной камеры (единой/верхней/нижней).  
В режиме двойного приготовления освещение включается в следующей последовательности.  
Выкл.: 1 раз  
Вкл.: 2 раза


 Лампа автоматически выключается через несколько минут.

## ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ

Функцию блокировки можно использовать в режиме ожидания.



1. Одновременно нажмите кнопки **установки часов** и **установки времени приготовления** и удерживайте их нажатыми в течение 3 секунд. Отобразится символ (  ).
2. Для разблокировки снова одновременно нажмите кнопки **установки часов** и **установки времени приготовления** и удерживайте их нажатыми в течение 3 секунд.

 После блокировки все кнопки, кроме кнопки **включения/выключения питания**, не будут функционировать.

## ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Функции духового шкафа включают в себя следующие режимы.

### 1. Стандартный режим

Рекомендуемая температура: 200 °С

Стандартный режим лучше всего подходит для запекания и поджаривания пищи на одном уровне. Температура внутри духового шкафа поддерживается при помощи верхнего и нижнего нагревательного элемента.

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

(Прогреть духовой шкаф можно при помощи того же режима, который вы выбрали для приготовления (в данном случае, стандартный режим), или использовать режим "Гриль + Конвекция".)

| Продукт   | Уровень | Принадлежности                                   | Температура (°С) | Время (мин.) |
|---|---------|--|------------------|--------------|
| Замороженная лазанья (500-1000 г)   | 3       | Большая решетка                                  | 180-200          | 40-50        |
| Охлажденная дорада и целая рыба того же размера (300-1000 г)<br>3-4 надреза с каждой стороны<br>СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ | 3 + 2   | Большая решетка<br>Противень<br>(для сбора сока) | 240              | 15-20        |
| Рыбное филе (500-1000 г)<br>3-4 надреза с каждой стороны<br>СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ                                     | 3       | Противень  | 200              | 13-20        |
| Замороженные котлеты из мясного фарша, зразы с ветчиной, сыром или грибами (350-1000 г)<br>СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ      | 3       | Противень  | 200              | 25-35        |
| Замороженные морковные котлеты, зразы из свеклы или картофеля (350-1000 г)<br>СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ                   | 3       | Противень  | 200              | 20-30        |
| Свинные отбивные на косточке (500-1000 г)<br>СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ,<br>ПОСЫПЬТЕ СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ                        | 3 + 2   | Большая решетка<br>Противень<br>(для сбора сока) | 200              | 40-50        |
| Запеченные половинки картофеля (500-1000 г)   | 3       | Противень  | 180-200          | 30-45        |
| Замороженный мясной рулет с грибами (500-1000 г)<br>СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ   | 3       | Противень  | 180-200          | 40-50        |

## 2. Верхний нагрев + Конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °C

Жар, поступающий от верхнего нагревательного элемента, и вентилятор обеспечивают непрерывную циркуляцию горячего воздуха.

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

(Прогреть духовой шкаф можно в режиме "Гриль + Конвекция".)

| Продукт   | Уровень | Принадлежности                                   | Температура (°C) | Время (мин.) |
|---|---------|--|------------------|--------------|
| Свинина на косточке (1000 г)<br>СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ,<br>ПОСЫПЬТЕ СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ                                     | 3 + 2   | Большая решетка<br>Противень<br>(для сбора сока) | 180-200          | 50-65        |
| Ветчина из свиной шеи, запеченная в фольге по-домашнему (1000-1500 г)<br>Для наилучших результатов предварительно замаринуйте | 2 или 3 | Противень  | 180-230          | 60-120       |
| Целая курица (700-1500 г)   | 2 или 3 | Противень  | 190-200          | 40-55        |
| Мясные или рыбные стейки (400-800 г)<br>СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ,<br>ПОСЫПЬТЕ СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ                             | 3 + 2   | Большая решетка<br>Противень<br>(для сбора сока) | 180-200          | 15-35        |
| Пирог (1000 г)  | 2 или 3 | Глубокий противень                               | 180              | 20           |

## 3. Конвекция

Рекомендуемая температура: 170 °C

Данная функция используется для приготовления пищи на трех верхних полках. Она также подходит для поджаривания пищи. В этом режиме жар, поступающий от нагревательного элемента, расположенного на задней стенке духового шкафа, равномерно распределяется вентилятором.

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

(Прогреть духовой шкаф можно при помощи того же режима, который вы выбрали для приготовления (в данном случае, режим конвекции), или использовать режим "Гриль + Конвекция".)

| Продукт   | Уровень | Принадлежности                                   | Температура (°C) | Время (мин.) |
|---|---------|--|------------------|--------------|
| Баранина на косточке (350-700 г)<br>СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ, ПОСЫПЬТЕ<br>СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ   | 3 + 2   | Большая решетка<br>Противень<br>(для сбора сока) | 190-200          | 40-50        |
| Бананы с шоколадом, орехами и коричневым сахаром<br>3-5 шт.<br>Сделайте небольшой надрез на каждом банане, положите в него 10-15 г шоколада и 5-10 г орехов и украсьте смоченным водой сахаром. Заверните в фольгу. | 3       | Большая решетка                                  | 220-240          | 15-25        |
| Печеные яблоки<br>5-8 штук x 150-200 г<br>Из яблок удалите сердцевину и заполните отверстия сахаром. Положите в сковороду с водой   | 3       | Большая решетка                                  | 200-220          | 15-25        |
| Мясные котлеты, рубленый шницель, эскалопы (300-600 г)<br>СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ   | 3       | Противень  | 195              | 18-25        |
| Фаршированные мясные рулеты (500-1000 г)<br>СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ   | 3       | Противень  | 180-200          | 50-65        |

## 4. Большой гриль

Рекомендуемая температура: 240 °С

Функция большого гриля используется для приготовления больших и плоских кусков мяса (бифштекс, шницель) и рыбы. Она также подходит для приготовления тостов. В этом режиме работают верхний нагревательный элемент и гриль.

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

(Прогреть духовой шкаф можно при помощи того же режима, который вы выбрали для приготовления (в данном случае, режим большого гриля), или использовать режим "Гриль + Конвекция".)

| Продукт   | Уровень | Принадлежности                                   | Температура (°С) | Время (мин.)   |
|---|---------|--|------------------|--|
| Венские сосиски или сосиски небольшого размера (5-10 штук)  | 4 + 3   | Большая решетка<br>Противень<br>(для сбора сока) | 200              | 10-15  |
| Охотничьи колбаски или сардельки 8-10 шт.<br>СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ  | 4 + 3   | Большая решетка<br>Противень<br>(для сбора сока) | 200              | 10-12  |
| Тосты для завтрака 5-10 шт.   | 4       | Большая решетка                                  | 240              | 02-03 с одной стороны<br>ПЕРЕВЕРНИТЕ<br>02-03 с другой стороны |
| Тосты с сыром для завтрака 5-10 шт.   | 3 + 2   | Большая решетка<br>Противень<br>(для сбора сыра) | 200              | 8-12   |
| Замороженные блины с начинкой (200-500 г)<br>ПОСТАВЬТЕ<br>В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ<br>(ДО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПОДОГРЕВА)<br>СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ | 3       | Противень  | 200              | 20-30  |

## 5. Гриль с функцией Есо

Рекомендуемая температура: 240 °С

Этот режим используется для приготовления небольших плоских кусков мяса (биштексы, шницели), рыбы и тостов, размещенных в центре противня для выпечки или большой решетки. Работает только верхний нагревательный элемент.

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

(Прогреть духовой шкаф можно при помощи того же режима, который вы выбрали для приготовления (в данном случае, режим гриля), или использовать режим "Гриль + Конвекция".)

| Продукт   | Уровень | Принадлежности                                   | Температура (°С) | Время (мин.) |
|---|---------|--|------------------|--------------|
| <b>Замороженный запеченный Камамбер (2 x 75 г – 4 x 75 г)</b><br>ПОМЕСТИТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (ДО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРОГРЕВА)                                     | 3       | Большая решетка                                  | 200              | 10-12        |
| <b>Замороженный багет с начинкой</b><br>(Помидоры и моцарелла/ветчина и сыр)  | 3 + 2   | Большая решетка<br>Противень<br>(для сбора сыра) | 200              | 15-20        |
| <b>Рыбные палочки (300-700 г)</b><br>ПОСТАВЬТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (ДО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА), СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ                                 | 3 + 2   | Большая решетка<br>Противень<br>(для сбора сока) | 200              | 15-25        |
| <b>Рыбные крокеты, котлеты из филе (замороженные) (300-600 г)</b><br>ПОСТАВЬТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (ДО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА), СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ | 3       | Противень  | 180-200          | 20-35        |
| <b>Замороженная пицца (300-500 г)</b><br>ПОМЕСТИТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (ДО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРОГРЕВА)   | 3 + 2   | Большая решетка<br>Противень<br>(для сбора сыра) | 180-200          | 23-30        |



## 6. Нижний нагрев + Конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °С

Режим "Нижний нагрев + Конвекция" используется для получения сочной верхней части приготавливаемого продукта и хрустящей нижней корочки. Он хорошо подходит для пиццы, лотарингского пирога, открытых пирогов и чизкейков.

Перед началом приготовления пищи духовой шкаф необходимо прогреть.

(Прогреть духовой шкаф можно при помощи того же режима, который вы выбрали для приготовления (в данном случае, режим нижнего нагрева и конвекции), или использовать режим "Гриль + Конвекция".)

| Продукт   | Уровень | Принадлежности               | Температура (°С) | Время (мин.) |
|---|---------|------------------------------|------------------|--------------|
| Пирог из дрожжевого теста с яблоками (350-700 г)  | 3       | Большая решетка              | 180-200          | 15-20        |
| Замороженные слоеные пироги с начинкой (300-600 г)<br>СМАЖЬТЕ ЖЕЛТКОМ,<br>ПОСТАВЬТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ | 3       | Противень                    | 180-200          | 25           |
| Тефтели в соусе (250-500 г)<br>В СКОВОРОДЕ  | 3       | Сковорода на большой решетке | 180-200          | 25-35        |
| Рулеты из слоеного теста (500-1000 г)<br>СМАЖЬТЕ ЖЕЛТКОМ  | 3       | Противень                    | 180              | 15-23        |
| Каннелони в соусе (250-500 г)<br>В СКОВОРОДЕ  | 3       | Сковорода на большой решетке | 180              | 22-30        |
| Дрожжевые пироги с начинкой (600-1000 г)<br>СМАЖЬТЕ ЖЕЛТКОМ   | 3       | Противень                    | 180-200          | 20-30        |

# КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

В соответствии со стандартом EN 60350

## 1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного разогрева.

Вставьте противень для выпечки скошенной стороной по направлению к задней стенке духового шкафа.

| Тип продуктов                                     | Посуда и примечания   | Уровень | Режим приготовления                         | Температура (°C) | Время приготовления (мин.) |
|---|---|---------|---|------------------|----------------------------|
| Песочное печенье                                  | Противень для выпекания   | 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 для выпекания   | 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 для выпекания   | 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<br>расположенный по диагонали | 170-190          | 70-90                      |
|   | Противень для выпекания + большая решетка + 2 формы для выпечки с защелкой ** (с темным покрытием, диаметр – 20 см) | 1 + 3   |   |                  |                            |

\* 2 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 <sup>я</sup> 1-2<br>2 <sup>я</sup> 1-1½  |
| Гамбургеры с говядиной * (12 шт.) | Малая решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости) | 4       | Большой гриль       | 270 °C           | 1 <sup>я</sup> 14-16<br>2 <sup>я</sup> 4-6 |

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

# АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

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

| Нет  | Продукт                       | Вес/кг                                       | Принадлежности                         | Уровень | Рекомендации  |
|------|-------------------------------|--|--|---------|---|
| A:01 | <b>Замороженная пицца</b>     | 1. 0,3 - 0,6<br>2. 0,7 - 1,0                 | Большая решетка                        | 2       | Поместите замороженную пиццу в центр большой решетки. Рекомендуется установить значение 0,3-0,6 кг для тонкой пиццы, 0,7-1,0 кг для пиццы с большим количеством начинки.  |
| A:02 | <b>Замороженный картофель</b> | 1. 0,3 - 0,5<br>2. 0,5 - 0,7                 | Противень для выпекания                | 2       | Распределите замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу на противне. Первый параметр рекомендуется для картофеля фри, второй — для толстых чипсов. Используйте бумагу для выпечки. Рекомендуется перевернуть через 2/3 времени приготовления. |
| A:03 | <b>Замороженные крокеты</b>   | 1. 0,3 - 0,6<br>2. 0,7 - 1,0                 | Противень для выпекания                | 2       | Выложите замороженные картофельные крокеты равномерно на противень. Рекомендуется перевернуть через 2/3 времени приготовления.  |
| A:04 | <b>Домашняя лазанья</b>       | 1. 0,3 - 0,5<br>2. 0,8 - 1,0                 | Большая решетка                        | 3       | Используйте жаростойкую стеклянную посуду. Поместите готовую или домашнюю лазанью в центр духового шкафа на решетку.  |
| A:05 | <b>Бифштексы</b>              | 1. 0,3 - 0,6<br>2. 0,6 - 0,8                 | Большая решетка<br>Универсальный лоток | 4<br>3  | Разместите 2-6 бифштексов равномерно на большой решетке. Первый параметр предназначен для тонких стейков, второй — для толстых. Переверните после звукового сигнала.  |
| A:06 | <b>Жаркое из говядины</b>     | 1. 0,6 - 0,8<br>2. 0,9 - 1,1<br>3. 1,2 - 1,4 | Большая решетка<br>Универсальный лоток | 2<br>1  | Замаринуйте жаркое из говядины и поместите на большую решетку. Добавьте 1 чашку воды в универсальный лоток. Переверните после звукового сигнала. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 5-10 мин.                          |
| A:07 | <b>Жаркое из свинины</b>      | 1. 0,6 - 0,8<br>2. 0,9 - 1,1                 | Большая решетка<br>Универсальный лоток | 2<br>1  | Положите кусок маринованной свинины на большую решетку. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.  |
| A:08 | <b>Бараньи котлеты</b>        | 1. 0,3 - 0,4<br>2. 0,5 - 0,6                 | Большая решетка<br>Универсальный лоток | 4<br>3  | Замаринуйте бараньи котлеты. Выложите бараньи котлеты на большую решетку. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Первый параметр предназначен для тонких котлет, второй — для толстых.                      |
| A:09 | <b>Кусочки курицы</b>         | 1. 0,5 - 0,7<br>2. 1,0 - 1,2                 | Большая решетка<br>Универсальный лоток | 4<br>3  | Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите куски курицы рядами на большую решетку.  |

| Нет  | Продукт                  | Вес/кг                                       | Принадлежности                         | Уровень | Рекомендации  |
|------|--------------------------|--|--|---------|---|
| A:10 | <b>Жареная курица</b>    | 1. 0,8 - 1,0<br>2. 1,1 - 1,3                 | Большая решетка<br>Универсальный лоток | 2<br>1  | Помажьте охлажденного цыпленка оливковым маслом со специями и поместите грудкой вверх на большую решетку.   |
| A:11 | <b>Утиная грудка</b>     | 1. 0,3 - 0,5<br>2. 0,6 - 0,8                 | Большая решетка<br>Универсальный лоток | 4<br>3  | Приготовьте утиную грудку, положите ее на большую решетку жирной стороной вверх. Первый параметр предназначен для одной утиной грудки, второй — для 2 толстых утиных грудок.  |
| A:12 | <b>Рулет из индейки</b>  | 1. 0,6 - 0,8<br>2. 0,9 - 1,1                 | Большая решетка<br>Универсальный лоток | 2<br>1  | Положите рулет из индейки на большую решетку. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону   |
| A:13 | <b>Рыба на пару</b>      | 1. 0,2 - 0,4<br>2. 0,5 - 0,7<br>3. 0,8 - 1,0 | Большая решетка                        | 2       | Поместите подготовленную свежую рыбу (например, форель, пикша, треска) в жаростойкую стеклянную посуду подходящего размера с крышкой. Добавьте жидкости, чтобы было закрыто дно посуды (например, 3-4 столовые ложки лимонного сока, белого вина или воды) и закройте крышкой. Поместите блюдо на большую решетку. Чтобы получить румяную корочку, кистью помажьте рыбу оливковым маслом и не закрывайте крышкой. |
| A:14 | <b>Жаркое из рыбы</b>    | 1. 0,5 - 0,7<br>2. 0,8 - 1,0                 | Большая решетка<br>Универсальный лоток | 4<br>3  | Поочередно выложите рыбу на большую решетку. Первый параметр предназначен для 2 рыб, второй — для 4 рыб. Эта программа подходит для целых рыб, таких как форель, судак или карась.  |
| A:15 | <b>Стейки из семги</b>   | 1. 0,3 - 0,4<br>2. 0,7 - 0,8                 | Большая решетка<br>Универсальный лоток | 4<br>3  | Выложите стейки из семги на большую решетку. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.   |
| A:16 | <b>Печеный картофель</b> | 1. 0,4 - 0,6<br>2. 0,8 - 1,0                 | Противень для выпекания                | 2       | Помойте картофель, разрежьте картофелины пополам. Смажьте их оливковым маслом и посыпьте зеленью и специями. Равномерно распределите ломтики на противне. Первый параметр предназначен для небольших картофелин (по 100 г), второй — для больших (по 200 г).  |
| A:17 | <b>Жареные овощи</b>     | 1. 0,4 - 0,6<br>2. 0,8 - 1,0                 | Универсальный лоток                    | 4       | Положите овощи, например ломтики баклажанов и цукини, кусочки перца, грибы и томаты черри, в универсальный лоток. Смажьте смесью оливкового масла, зелени и специй.   |
| A:18 | <b>Овощи в панировке</b> | 1. 0,4 - 0,6<br>2. 0,8 - 1,0                 | Большая решетка                        | 2       | Приготовьте овощи в панировке в жаростойкой круглой форме. Поставьте форму на большую решетку в центр духового шкафа.   |
| A:19 | <b>«Мраморный» пирог</b> | 1. 0,5 - 0,6<br>2. 0,7 - 0,8<br>3. 0,9 - 1,0 | Большая решетка                        | 2       | Поместите тесто на круглое блюдо для выпекания подходящего размера для выпечки кексов/ кексов в форме кольца. Данная программа подходит для взбитого жидкого теста, например для приготовления мраморного торта, лимонного торта и торта с лесным орехом.   |

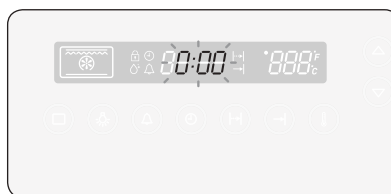
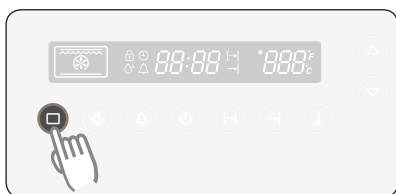
| Нет  | Продукт                       | Вес/кг   | Принадлежности          | Уровень | Рекомендации   |
|------|-------------------------------|--|-------------------------|---------|--|
| A:20 | Маффины                       | 1. 0,5 - 0,6<br>2. 0,7 - 0,8   | Большая решетка         | 2       | Разложите 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   | Большая решетка         | 2       | Эта программа подходит для хлебных смесей с использованием 500 г пшеничной муки. Следуйте инструкциям на упаковке. Поместите дрожжевое тесто в прямоугольную форму для выпечки. Верх теста смажьте водой. Обрежьте ножом.  |
| A:22 | Цельнозерновой хлеб           | 1. 0,7 - 0,8   | Большая решетка         | 2       | Эта программа подходит для хлебных смесей с использованием 500 г пшеничной и ржаной муки. Следуйте инструкциям на упаковке. Поместите закваску (кислое тесто) в подходящую прямоугольную форму для выпечки. Верх теста смажьте водой. Обрежьте ножом.  |
| A:23 | Булочки/чабатта               | 1. 0,2 - 0,4<br>2. 0,6 - 0,8   | Противень для выпекания | 3       | Первый параметр подходит для небольших изделий из теста, например, булочек или круассанов из свежего теста (4-8 шт.). Параметр 2 подходит для теста, которое используется для домашней чабатты или багетов (2-6 шт.). Используйте бумагу для выпечки.  |
| A:24 | Домашняя пицца                | 1. 0,2 - 0,6<br>2. 0,8 - 1,2   | Противень для выпекания | 2       | Первый параметр подходит для кусочков пиццы (7-9 шт.). Параметр 2 подходит для круглой пиццы или пиццы по размеру лотка. В весовых диапазонах учитывается начинка: соус, овощи, ветчина и сыр. Чтобы получить румяную корочку, предварительно разогрейте духовой шкаф с использованием нижнего нагрева с режимом конвекции 5 мин.  |
| A:25 | Ферментация в дрожжевом тесте | 1. 0,2 - 0,4 (тесто для пиццы)<br>2. 0,4 - 0,6 (дрожжевое тесто)<br>3. 0,6 - 0,8 (тесто для хлеба) | Большая решетка         | 2       | Параметр диапазона веса 0,2 - 0,4 кг предназначен для приготовления дрожжевого теста для пиццы, 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. |

# ЧИСТКА И УХОД

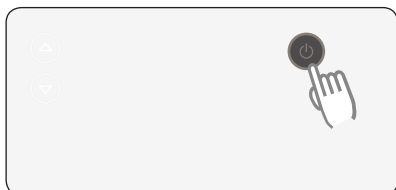
## ОЧИСТКА ПАРОМ

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Налейте примерно 400 мл воды на дно пустого духового шкафа. Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.
3. Закройте дверцу.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Систему очистки паром можно включить только в том случае, когда духовой шкаф полностью остыл до комнатной температуры. Если духовой шкаф не работает, подождите, позволив ему остыть полностью.

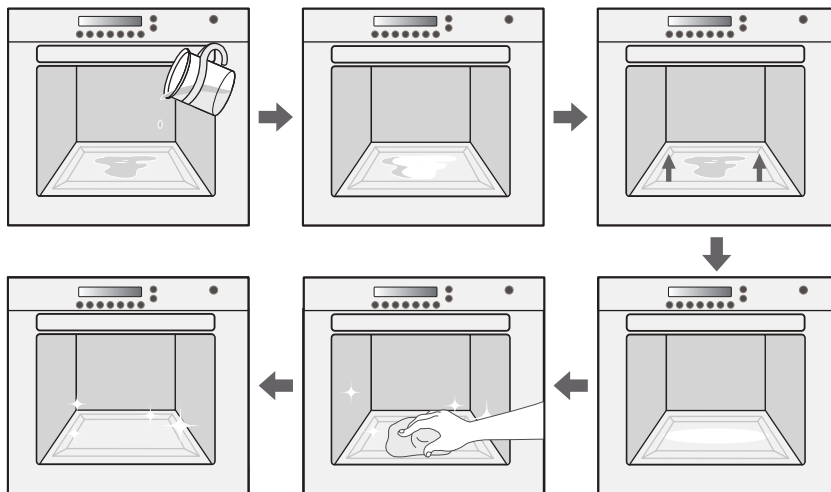


4. Нажмите кнопку **выбора режима приготовления**, чтобы выбрать функцию очистки паром. Через 3 секунды начнется процесс очистки паром, и спустя некоторое время нагревательный элемент завершит работу.
5. После завершения работы дисплей начнет мигать и прозвучит звуковой сигнал.



6. Нажмите кнопку **включения/выключения питания**, чтобы завершить работу и очистить внутреннюю поверхность духового шкафа.

## После отключения режима очистки выполните следующие действия



### СОВЕТЫ

- Соблюдайте осторожность при открытии дверцы до окончания процедуры очистки паром: вода, скапливающаяся на дне, имеет высокую температуру.
- Не оставляйте воду в духовом шкафу на продолжительное время, например на ночь.
- Откройте дверцу духового шкафа и удалите остатки воды губкой.
- Протрите внутреннюю поверхность духового шкафа с помощью моющего средства: смоченной губки, мягкой или нейлоновой щетки. Въевшиеся загрязнения можно удалить с помощью нейлоновой мочалки.
- Известковые отложения можно удалить с помощью тряпки, пропитанной уксусом.
- Очистите водой без добавления моющих средств и протрите насухо мягкой тканью (обязательно протрите в месте под уплотнением дверцы духового шкафа).
- 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 въевшиеся загрязнения.
- После очистки оставьте дверцу духового шкафа приоткрытой под углом 15°, чтобы его внутренняя эмалированная поверхность хорошо просохла.

## БЫСТРАЯ СУШКА

1. Оставьте дверцу духового шкафа приоткрытой под углом приблизительно 30°.
2. Чтобы выбрать режим вентиляции, нажмите кнопку **выбора режима приготовления**.
3. Установите время приготовления на 5 минут, а температуру — на 50 °С.
4. После окончания данного периода выключите духовой шкаф.

## РУЧНАЯ ОЧИСТКА



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Перед очисткой убедитесь, что духовой шкаф и принадлежности остыли.

Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, ткани или губки с грубыми волокнами, металлические мочалки, ножи или другие абразивные материалы.

### Внутренние поверхности духового шкафа

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

### Внешняя поверхность духового шкафа

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

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.

## ПОВЕРХНОСТЬ, ПОКРЫТАЯ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ЭМАЛЬЮ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

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. После очистки всех внутренних поверхностей духового шкафа, установите режим конвекции при 250 °C на один час.

## ЧИСТКА ВОДОСБОРНИКА (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

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.



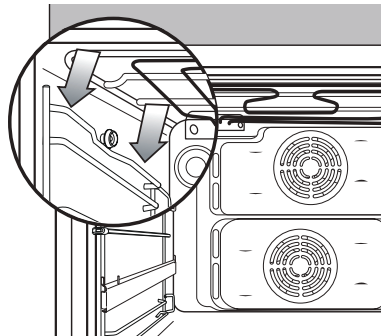


## БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

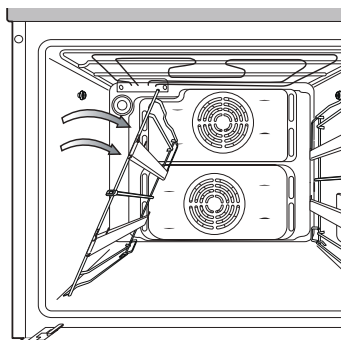
Для очистки внутренней поверхности духового шкафа можно извлечь обе боковые направляющие.

### Отсоединение боковых направляющих

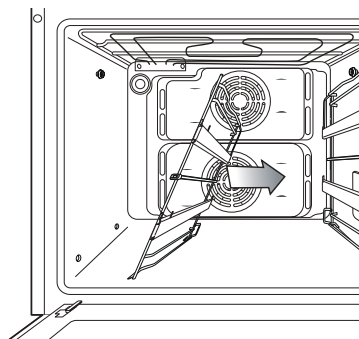
1. Нажмите в середине верхней боковой направляющей.




2. Поверните боковую направляющую на угол примерно 45°.



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



 **УСТАНОВКА.** Повторите шаги 1, 2 и 3 в обратном порядке.

# Гарантия и обслуживание

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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



## ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ

| КОД                      | НЕИСПРАВНОСТЬ  | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ   |
|--------------------------|--|---|
| <b>5-01</b>              | <p>Сработало защитное отключение. Духовой шкаф продолжает работать с заданной температурой в течение длительного времени.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ниже 105 °C в течение 16 часов</li> <li>• От 105 °C до 240 °C в течение 8 часов</li> <li>• От 245 °C до макс. значения в течение 4 часов</li> </ul>       | <p>Выключите духовой шкаф и извлеките продукты. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.</p>  |
| <b>5E</b>                | <p>Кнопка нажата в течение длительного времени.</p>  | <p>Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопок воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если код ошибки отобразится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.</p>   |
| <b>E-**<sup>1)</sup></b> | <p>Ошибки функционирования духового шкафа могут негативно отразиться на его производительности и безопасности. Немедленно прекратите использование духового шкафа.</p>   | <p>Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.</p>  |
| <b>-UP-</b>              | <p><b>ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕНАПРЯЖЕНИЯ</b><br/>                     Данная функция защищает устройство от перепадов напряжения. В результате сильного перепада напряжения срабатывает оповещение, на дисплее отображается сообщение "-UP-", отключаются функции нагревательного элемента, лампы, конвекционного двигателя и вертела.</p> | <p>Когда напряжение снова возвращается к стандартному диапазону, защита от перенапряжения автоматически отключается и духовой шкаф начинает работать в обычном режиме. Функция защиты от перенапряжения может прервать процесс приготовления.</p> |

1) \*\* для всех номеров.

# ЗАМЕТКИ

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

|   |   |
|---|---|
|  | <p>Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.</p> |
|  | <p>Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.</p>   |

07 ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

| <h2>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ</h2>  |   |
|--|---|
| Класс энергоэффективности  | A   |
| Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)  | 0,89<br>0,87  |
| Полезный объем жарочного электрошкафа V, л   | NV70H5557LB : 70 л<br>NV70H5587BB : 70 л<br>NV70H5587CB : 70 л                  |
| Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л   | большой   |
| Адрес и наименование лаборатории   | (Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742 |
| <p>Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357</p> <p>На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности</p> <p>※ оборудование класса I</p> |   |

# SAMSUNG



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

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

**Адрес мощностей производства :**  
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК,  
42000 ПОРТ КЛАНГ,  
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

**Страна производства :** Малайзия

**Импортер в России :**  
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»  
Адрес: Российская Федерация, 123242, г. Москва, Новинский бульвар, д. 31,  
помещение 1, 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

| СТРАНА     | ТЕЛЕФОН   | ВЕБ-САЙТ   |
|------------|---|--|
| RUSSIA     | 8-800-555-55-55<br>(VIP care 8-800-555-55-88)     | <a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>   |
| GEORGIA    | 0-800-555-555                                     | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>   |
| ARMENIA    | 0-800-05-555                                      |  |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55                                    |  |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977)                     |  |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799)                     |  |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500<br>(GSM: 7799, VIP care 7700) | <a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>   |
| TAJKISTAN  | 8-10-800-500-55-500                               | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>   |
| MONGOLIA   | +7-495-363-17-00                                  |  |
| BELARUS    | 810-800-500-55-500                                |  |
| MOLDOVA    | 0-800-614-40                                      |  |
| UKRAINE    | 0-800-502-000                                     | <a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian)<br><a href="http://www.samsung.com/ua_ru/support">www.samsung.com/ua_ru/support</a> (Russian) |



DG68-00541A-04