

Встроенный духовой шкаф

Инструкция для
пользователя

Представьте возможности

Благодарим вас за покупку встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG. Зарегистрируйте ваш продукт на нашем веб-сайте

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

Как пользоваться этой инструкцией

Благодарим вас за покупку встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится важная информация о мерах безопасности, а также указания и рекомендации по использованию и обслуживанию духового шкафа.

Перед началом использования духового шкафа прочтите эту инструкцию и сохраните ее для использования в дальнейшем.

В тексте используются следующие символы:



ВНИМАНИЕ!



ВАЖНО!



ПРИМЕЧАНИЕ.

Техника безопасности

Установка духового шкафа должна выполняться только квалифицированным специалистом. Специалист по установке несет ответственность за подключение изделия к сети переменного тока в соответствии с существующими правилами по технике безопасности.

Электробезопасность

- Подключение этого изделия сети к переменного тока должно выполняться только техническим персоналом, имеющим специальную лицензию.
- Если данное изделие неисправно или повреждено, не пытайтесь включать его.
- Ремонт должен производиться только квалифицированным техническим персоналом. Ремонт, произведенный неквалифицированными специалистами, может стать причиной травмы для пользователей данного устройства. Если ваш духовой шкаф нуждается в ремонте, обратитесь в сервисный центр компании SAMSUNG или в магазин, где вы приобрели данное изделие.
- Поврежденный сетевой кабель можно заменить, обратившись в сервисный центр компании SAMSUNG.
- Не допускайте контакта электрических выводов или кабелей с духовым шкафом.
- Духовой шкаф должен подключаться к сети переменного тока с помощью соответствующего автоматического выключателя или плавких предохранителей. Никогда не используйте переходные штепсельные колодки или удлинители.
- Табличка с паспортными данными расположена на правой стороне дверцы.
- При проведении ремонта или чистки отключите шкаф от электросети.
- Будьте осторожны при включении электроприборов в розетки, расположенные рядом с духовым шкафом.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед заменой электролампы отключите электропитание духового шкафа, чтобы избежать поражения электрическим током. Во время работы духового шкафа внутренние стенки сильно нагреваются.

Правила техники безопасности при эксплуатации духового шкафа

- Этот духовой шкаф предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях.
- В рабочем режиме внутренние стенки шкафа сильно нагреваются и могут вызвать ожоги. Не прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним поверхностям духового шкафа до тех пор, пока они не остынут.
- Не храните огнеопасные материалы в духовом шкафу.
- Помните о том, что длительное использование шкафа в режиме высокой температуры ведет к сильному нагреву внутренних стенок.
- Открывать дверцу шкафа во время приготовления пищи следует осторожно, так как может произойти выброс струи горячего воздуха и пара.
- В процессе приготовления блюд с добавлением алкоголя следует помнить о том, что спирт может испаряться. Образующиеся пары при контакте с горячими элементами духового шкафа могут воспламениться.
- В целях безопасности не производите чистку шкафа струей воды или пара высокого давления.
- Следите за тем, чтобы дети не находились рядом с работающим духовым шкафом.
- Если для выпекания используется поддон, то большая разница температур может вызвать его деформацию.
- Не наливайте воду на дно разогретого духового шкафа. Это может вызвать повреждение эмалированной поверхности.
- Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Будьте осторожны при открытии дверцы духовки по окончании процедуры очистки паром: температура водяного конденсата на дне духовки очень высока.
- Не покрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой и не ставьте на нее поддоны или формы для выпекания. Алюминиевая фольга препятствует распространению тепла, что может привести к повреждению эмалированных поверхностей и плохим результатам приготовления.
- Фруктовые соки могут оставить несмываемые пятна на алюминиевых стенках духового шкафа. При приготовлении сильно пропитанных пирожных используйте глубокий противень.
- Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- Это изделие не предназначено для использования малолетними детьми или престарелыми без присмотра взрослых.
- Следите за тем, чтобы малые дети не играли с духовкой.
- Приготовление или разогрев небольших порций пищи требует меньших интервалов времени по сравнению с рекомендованными значениями. При использовании рекомендованных интервалов времени малые объемы пищи могут перегреться и подгореть.

Утилизация

Утилизация упаковочных материалов

- Все материалы, используемые для упаковки этого изделия, полностью пригодны для повторной переработки.
- Утилизация упаковочных материалов должна производиться в соответствующие контейнеры в вашем местном пункте утилизации мусора.

Утилизация старого духового шкафа



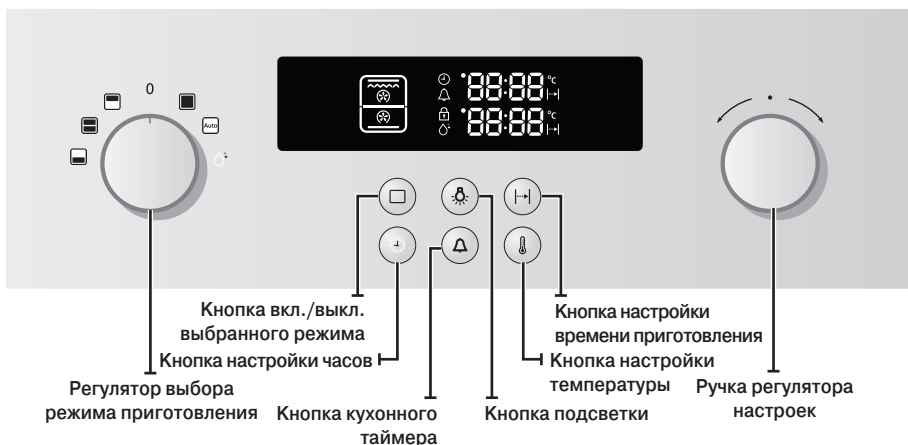
Перед утилизацией старых электроприборов приведите их в неработоспособное состояние, чтобы они не могли служить источником опасности.

Для этого отключите духовой шкаф от сети переменного тока и отрежьте кабель электропитания.

Для защиты окружающей среды важно правильно утилизировать старые электроприборы.

- Духовой шкаф нельзя выбрасывать вместе с бытовым мусором.
- Информацию о датах и местах, в которых централизованно производится утилизация, можно получить в ваших местных органах власти или в организации, занимающейся утилизацией мусора.

Органы управления



Передняя панель

Материал и цвет передней панели покупатель может выбрать по своему усмотрению. На выбор предлагаются нержавеющая сталь, белый и черный цвет, стекло. В целях улучшения качества продукта внешняя отделка лицевой панели может меняться без предварительного уведомления покупателей.

Принадлежности

Новый встраиваемый духовой шкаф от компании Samsung оснащен большим количеством принадлежностей, которые, несомненно, будут очень полезны в процессе приготовления различных блюд. Принадлежности включают в себя поддоны, решетки и вертелы, а также разделительную панель, позволяющую пользоваться уникальной функцией одновременного приготовления.

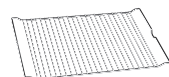


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Все принадлежности необходимо правильно вставлять в боковые направляющие. Зазор между противнем и нижней поверхностью духового шкафа должен быть не менее 2 см, иначе может повредиться эмаль.



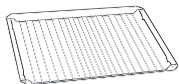
Разделительная панель

Разделительная панель устанавливается в случае работы духового шкафа в режиме одновременного приготовления двух блюд. Она делит его пространство на два отделения (верхнее и нижнее). Панель должна быть установлена на уровень третьей полки.



Малая решетка для гриля

Малая решетка может быть использована при запекании или жарке мяса. Для того чтобы мясной сок не капал на нижнюю поверхность духового шкафа, малая решетка может использоваться в сочетании с глубоким противнем.



Большая решетка для гриля

Большая решетка может быть использована при запекании или жарке мяса, а также для приготовления блюд в горшочках или другой посуде.



Глубокий противень

Глубокий противень незаменим для жарки. Для того чтобы мясной сок или горячий жир не капал на нижнюю поверхность духового шкафа, глубокий противень может использоваться в сочетании с малой решеткой.



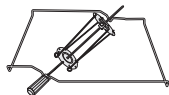
Противень для выпекания

Этот плоский противень может использоваться для приготовления пирогов, бисквитов и другой выпечки.



Шампур для гриля (Дополнительная опция)

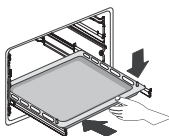
Шампур для гриля используется для приготовления птицы (например, цыпленка). Данная принадлежность используется в обычном (одноуровневом) режиме работы духовки; установка шампура производится на уровень третьей полки. Острие шампура должно быть закреплено в адаптере на задней панели духовки. В процессе приготовления шампурную рукоятку (черного цвета) следует отсоединить.



Вертел и шашлычница (Дополнительная опция)

Перед использованием выполните следующие действия:

- Установите глубокий противень для сбора мясного сока на уровень первой полки или на дно духовки, если кусок, который вы хотите приготовить, достаточно большой.
- Установите одну из вилок на вертел, наденьте кусок мяса для приготовления.
- Уложите в глубокий противень отварной картофель и овощи по кругу; они могут быть приготовлены одновременно.
- Установите каркас на уровень средней полки; при этом V-образный контур должен быть спереди.
- Для удобства установки на тупой конец вертела прикрутите держатель.
- Поместите острие на каркас по направлению к задней стенке и слегка надавите таким образом, чтобы острие попало в поворотный механизм на задней стенке духовки. Тупой конец вертела должен располагаться в V-образном контуре. (На вертеле есть два зубца, которые должны располагаться рядом с дверцей и предохранять вертел от перемещения вперед. Зубцы также удерживают ручку вертела.)
- Перед приготовлением открутите ручку. После того как блюдо приготовлено, прикрутите ручку на место, чтобы извлечь вертел.



Телескопические направляющие (Дополнительная опция)

- Для установки решетки, большого противня и противня для выпекания выдвиньте телескопические направляющие.
- Вставьте противень в направляющие и полностью задвиньте его в духовку.
Только после того как вы задвинули телескопические направляющие, можно закрыть дверцу духовки.

Стандартные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350

Выпекание

Перед тем как использовать функцию выпекания, духовку необходимо разогреть

Блюдо	Принадлежность и советы	Уровень	Режим приготовления	Темп. °С	Время Приготовления (мин.)
Пирожки	Противень для выпекания	3	Обычный	160-180	15-25
	Глубокий противень + противень для выпекания	1 + 4	Конвекция	150-170	20-30
Обезжиренный бисквит	Форма для выпечки на решетке (темное покрытие, диам. 26 см)	2	Обычный	160-180	20-30
Яблочный пирог	Большая решетка + противень + 2 формы для выпечки (темное покрытие, диам. 20 см)	1 + 3	Конвекция	170-190	80-100
	Большая решетка + 2 формы для выпечки (темное покрытие, диам. 20 см)	1 Диагональное размещение	Обычный	170-190	70-80

Гриль

Разогрейте пустую духовку в течение 5 минут в режиме «Большой гриль», установив температуру 300 °С.

Блюдо	Принадлежность и советы	Уровень	Режим приготовления	Темп. °С	Время Приготовления (мин.)
Тосты из белого хлеба	Большая решетка для гриля	5	Большой гриль	Высокая	1-й: 1-2 2-й: 1-1 1/2
Бургеры (с мясом)	Малая решетка, глубокий противень (для предотвращения разбрызгивания)	4/3	Большой гриль	Высокая	1-й: 7-10 2-й: 5-8

Функции приготовления

Данный духовой шкаф имеет шесть режимов работы. Вы можете выбрать любой из них, предварительно выбрав режим двойного (на двух уровнях) приготовления или обычный режим одноуровневого приготовления.



Обычный режим

Температуру в духовом шкафу поддерживают как верхний, так и нижний нагревательные элементы. Обычный режим рекомендуется практически для всех видов выпечки и жарки.
Рекомендуемая температура: 200 °С.



Конвекция

Тепло от нагревательного элемента равномерно распределяет вентилятор. Эта функция подходит для приготовления замороженных блюд и выпекания.
Рекомендуемая температура: 170 °С.

**Верхний нагревательный элемент + конвекция**

Работает верхний нагревательный элемент и вентилятор, который обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха по объему духовки. Эта функция подходит для приготовления блюд с поджаренной корочкой, например для жарки мяса.

Рекомендуемая температура: 190 °C

**Нижний нагревательный элемент + конвекция**

Работает нижний нагревательный элемент и вентилятор, который обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха по объему духовки. Эта функция рекомендуется для приготовления пиццы, выпечки хлеба и пирогов.

Рекомендуемая температура: 190 °C

**Малый гриль**

В этом режиме тепло излучается малой поверхностью гриля. Этот режим используется для приготовления небольших блюд, требующих меньшего нагрева (например, блюда из рыбы или багеты).

Рекомендуемая температура: 240 °C

**Большой гриль**

В этом режиме тепло излучается большой поверхностью гриля. Функция «Большой гриль» рекомендуется для приготовления лазаньи и мяса.

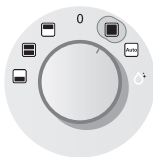
Рекомендуемая температура: 240 °C

Обычный (одноуровневый) режим

В этом режиме духовой шкаф работает как обычная печь. Данный режим рекомендуется для приготовления больших порций пищи, а также в случае использования шампура для гриля. В обычном режиме доступны все функции духовки.

Выберите обычный режим | 01

Извлеките разделительную панель.



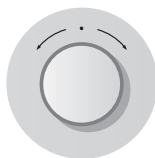
В обычном режиме доступны все функции духовки.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ

В обычном режиме доступны все функции духовки. В обычном режиме духовой шкаф используется как обычная духовка.

**Выберите функцию | 02**

Извлеките разделительную панель.



Поворотом ручки регулятора произведите точную настройку.

**03 | Установите температуру**

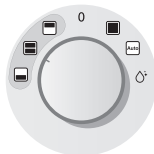
Нажмите кнопку настройки температуры. Цифры температуры начнут мигать.

Режим двойного приготовления




Этот духовой шкаф оснащен уникальной системой одновременного приготовления. Такая система позволяет одновременно готовить два различных блюда; при этом в верхнем и нижнем отделениях духовки поддерживается разная температура. Система также позволяет экономить время и электроэнергию в том случае, если используется только одно из двух отделений.


Выберите режим двойного | 01 приготовления

Установите разделительную панель на уровень третьей полки.



В режиме двойного приготовления доступны следующие функции.

РЕЖИМ ВЕРХНЕГО ОТДЕЛЕНИЯ		Конвекция Верхний нагревательный элемент + конвекция Большой и малый грили Режим верхнего отделения экономит время и электроэнергию. Рекомендуется для приготовления небольших порций пищи.
ДВОЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		Работает верхнее и нижнее отделения. Режим двойного приготовления позволяет готовить два блюда сразу, установив индивидуальный температурный режим.
РЕЖИМ НИЖНЕГО ОТДЕЛЕНИЯ		Конвекция Нижний нагревательный элемент + конвекция Режим нижнего отделения экономит время и электроэнергию. Рекомендуется для приготовления небольших порций пищи.

 **ПРИМЕЧАНИЕ.** Шаги 02/03 применимы только для режима верхнего отделения. Шаги 04/05 применимы только для режима нижнего отделения.



Выберите режим | 02 верхнего отделения

Нажмите **кнопку вкл./выкл. единого режима**.
Значок включения режима верхнего отделения начнет мигать.



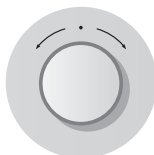
Выберите режим | 04 нижнего отделения

Нажмите **кнопку вкл./выкл. двойного режима**.
Значок включения режима нижнего отделения начнет мигать.



03 | Установите температуру верхнего отделения

Нажмите **кнопку настройки температуры**. Цифры температуры в верхнем отделении начнут мигать.



05 | Установите температуру нижнего отделения

Нажмите **кнопку настройки температуры**. Цифры температуры в нижнем отделении начнут мигать.

Поворотом **ручки регулятора** произведите точную настройку.

Настройки



Режим двойного приготовления позволяет использовать индивидуальные настройки для верхнего и нижнего отделений: продолжительность приготовления, время окончания приготовления, температуру и настройки звукового сигнала. Для того чтобы произвести настройки в отделениях, нажмите соответствующую кнопку:

Одинарное нажатие: верхнее отделение

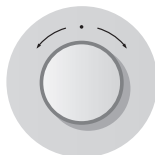
Двойное нажатие: нижнее отделение

Установка времени приготовления



Установите время приготовления | 01

Нажмите **кнопку настройки времени приготовления**. Цифры на дисплее начнут мигать.



Поворотом **ручки регулятора** произведите точную настройку.



02 | Подтвердите выбранное время приготовления

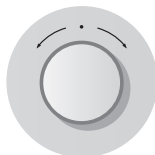
Нажмите **кнопку настройки времени приготовления** повторно, или подождите 4-5 секунд.

Изменение времени приготовления



Измените время приготовления | 01

Нажмите **кнопку настройки времени приготовления**. Цифры на дисплее начнут мигать.



Поворотом **ручки регулятора** произведите точную настройку.



02 | Подтвердите изменения настроек времени приготовления

Нажмите **кнопку настройки времени приготовления** повторно. Теперь новые настройки времени приготовления установлены.

Установка температуры



Установите температуру | 01

Нажмите **кнопку настройки температуры**. Цифры на дисплее начнут мигать.



Поворотом **ручки регулятора** произведите точную настройку.



02 | Подтвердите настройки температуры

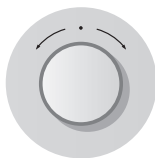
Подождите 4-5 секунд. Новые параметры температуры

Установка времени



Установите часы | 01

Нажмите **кнопку установки часов**. Цифры часов на дисплее начнут мигать.



Установите минуты | 02

Нажмите **кнопку настройки часов**. Цифры минут на дисплее начнут мигать.

Поворотом **ручки регулятора** произведите точную настройку.



03 | Подтвердите время

Нажмите **кнопку настройки часов** еще раз, чтобы сохранить текущие показатели времени.

Установка параметров кухонного таймера



Установите параметры кухонного таймера | 01

Нажмите **кнопку настройки кухонного таймера**. Цифры на дисплее начнут мигать.

Поворотом **ручки регулятора** произведите точную настройку.



02 | Подтвердите параметры кухонного таймера

Нажмите **кнопку кухонного таймера** повторно или подождите 3 секунды. Параметры установлены.

Отключение кухонного таймера



Нажмите и удерживайте **кнопку кухонного таймера** в течение двух секунд. Цифры таймера исчезнут и появятся часы.

Включение часов



Для того чтобы видеть часы в процессе приготовления, нажмите **кнопку настройки часов**.

Звуковой сигнал



Для того чтобы включить или отключить звуковой сигнал, нажмите и удерживайте **кнопку настройки часов** и **кнопку настройки времени приготовления** в течение 3 секунд.

Подсветка



Для включения режима освещения **нажмите кнопку подсветки** один раз и второй раз для ее выключения.



Нижняя лампа подсветки является дополнительной опцией.

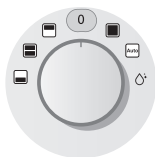
Для включения полного режима освещения **нажмите кнопку подсветки** один раз. Второй раз – верхняя лампа, третий раз – нижняя лампа, четвертый раз – отключение подсветки.

Функция блокировки



Нажмите и удерживайте **кнопку настройки времени приготовления** и **кнопку настройки температуры** в течение двух секунд. На дисплее появится значок блокировки.

Выключение духовного шкафа



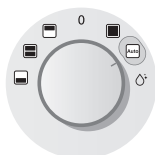
Для выключения духового шкафа поверните регулятор выбора функций приготовления в положение 0.

Режим автоматического приготовления

В режиме автоматического приготовления доступны 15 автоматических программ для выпечки, жарки и т. д.

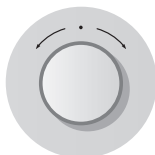
Установите режим | 01 автоматического приготовления

Извлеките разделительную панель.



Установите программу | 02

Установите желаемую программу приготовления поворотом **ручки регулятора**.



03 | Установите вес

Установите желаемый вес поворотом **ручки регулятора**.

Автоматическиепрограммы в обычном режиме

В таблице представлены 15 автоматических программ для приготовления пищи (жарки, выпечки и прочее). Эти настройки доступны только в едином режиме работы духового шкафа. Всегда извлекайте разделительную панель. В таблице представлены характеристики программ, весовые параметры пищи, а также рекомендации. Для удобства пользования, режимы приготовления и время приготовления программируются заранее. Во всех случаях предназначенную для приготовления пищу следует помещать в холодную духовку.

№	Блюдо	Вес/кг	Принадлежность	Уровень размещения	Рекомендации
1	Замороженная пицца	0,3-0,6 0,7-1,0	Большая решетка для гриля	2	Поместите замороженную пиццу на середину большой решетки для гриля.
2	Замороженный картофель фри	0,3-0,5 (тонкие ломтики) 0,6-0,8 (толстые ломтики)	Противень для выпекания	2	Равномерно распределите замороженный картофель на противне. Первая настройка – для тонких ломтиков фри, вторая – для толстых.

№	Блюдо	Вес/кг	Принадлежность	Уровень размещения	Рекомендации
3	Домашняя лазанья	0,3-0,5 0,8-1,0	Большая решетка для гриля	3	Приготовьте лазанью или используйте полуфабрикат. Поместите блюдо в подходящую жаропрочную посуду и поставьте ее в центре духовки.
4	Домашняя пицца	1,0-1,2 1,3-1,5	Противень для выпекания	2	Положите пиццу на противень. Вес пиццы варьируется с учетом ее наполнения (соус, овощи, ветчина и сыр). Настройка 1 для тонкой пиццы (1,0-1,2 кг); настройка 2 для толстой пиццы (1,3-1,5 кг).
5	Бифштекс	0,3-0,6 0,6-0,8	Малая решетка для гриля и глубокий противень	4	Уложите маринованные кусочки мяса на малой решетке для гриля. Переверните их, как только прозвучит звуковой сигнал. Настройка 1 для тонких кусочков. Настройка 2 для толстых кусочков.
6	Жареная говядина	0,6-0,8 0,9-1,1	Малая решетка для гриля и глубокий противень	2	Уложите маринованные кусочки мяса на малой решетке для гриля. Переверните их, как только прозвучит звуковой сигнал.
7	Жареная свинина	0,6-0,8 0,9-1,1	Малая решетка для гриля и глубокий противень	2	Уложите маринованные кусочки свинины на малой решетке для гриля. Переверните их, как только прозвучит звуковой сигнал.
8	Отбивные из молодой баранины	0,3-0,4 0,5-0,6	Малая решетка для гриля и глубокий противень	4	Уложите маринованные кусочки баранины на малой решетке для гриля. Переверните их, как только прозвучит звуковой сигнал. Настройка 1 для тонких кусочков. Настройка 2 для толстых кусочков.
9	Кусочки курицы	0,5-0,7 1,0-1,2	Малая решетка для гриля и глубокий противень	4	Добавьте растительное масло и специи. Уложите куриные кусочки на малую решетку для гриля.

№	Блюдо	Вес/кг	Принад- лежность	Уровень разме- щения	Рекомендации
10	Целая курица	1,0-1,1 1,2-1,3	Малая решетка для гриля и глубокий противень	2	Добавьте растительное масло и специи. Уложите курицу на малую решетку для гриля. Переверните блюдо, когда прозвучит звуковой сигнал.
11	Жареная рыба	0,5-0,7 0,8-1,0	Малая решетка для гриля и глубокий противень	4	Уложите рыбу на малую решетку для гриля. Настройка 1 для 2 кусочков. Настройка 2 для 4 кусочков. Программа подходит для приготовления целой рыбы (форель, судак, морской карась).
12	Жареные овощи	0,4-0,5 0,8-1,0	Глубокий противень	4	Выложите продукты (нарезанные кольцами кабачки, перцы, баклажаны, шампиньоны и помидоры) на глубокий противень. Добавьте оливкового масла, зелени и специй.
13	«Мраморный» пирог	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Большая решетка для гриля	2	Выложите тесто в форму, предварительно смазав ее маслом.
14	Фруктовый пирог	0,3-0,4 (больш.) 0,2-0,3 (мал.)	Большая решетка для гриля	2	Поместите тесто в форму, предварительно смазав ее маслом. Первая настройка – для одного большого фруктового пирога, вторая – для 6 маленьких пирожков.
15	Сдобные булочки	0,5-0,6 0,7-0,8	Большая решетка для гриля	2	Выложите тесто в форму на 12 булочек. Настройка 1 для маленьких булочек. Настройка 2 для больших булочек.

Установка и обслуживание

Установка духового шкафа

⚠️ Правила техники безопасности при установке

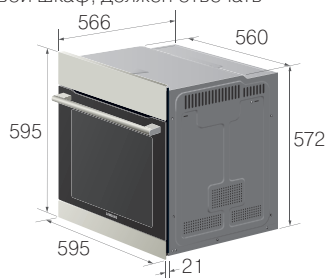
Установка этого духового шкафа должна выполняться только квалифицированным специалистом.

Специалист по установке несет ответственность за подключение изделия к сети переменного тока в соответствии с существующими правилами по технике безопасности.

- Установка должна гарантировать защиту от прикосновения к деталям, находящимся под напряжением.
- Предмет кухонной мебели, в который встраивается духовой шкаф, должен отвечать по устойчивости требованиям стандарта DIN 68930.

Технические характеристики

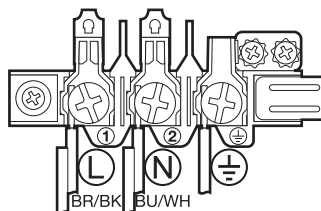
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Объем (полезная емкость)	65 л
Потребляемая мощность	макс. 3650 W
Масса нетто	около 38 Kg
Масса брутто	около 43 Kg
Высота x Ширина x Глубина	595 x 595 x 566 мм
Внутренние размеры духового шкафа	440 x 365 x 405 мм



Подключение к сети переменного тока

Если духовой шкаф не подключается к сети переменного тока с помощью вилки, необходимо установить со стороны подачи электропитания отключающее устройство, у которого размыкаются все полюса (с расстоянием между контактами не менее 3 мм), чтобы удовлетворить требованиям техники безопасности.

Электрический кабель (H05 RR-F или H05 VV-F, длина минимум 1,5 м, сечение 1,5-2,5 мм²) должен быть достаточно длинным, чтобы его можно было подключить к встраиваемому духовому шкафу, стоящему на полу перед предметом кухонной мебели, в который он встраивается. Откройте заднюю крышку духового шкафа в нижней части шкафа (с помощью плоской отвертки) и полностью отверните соединительный винт и хомут кабеля перед подключением электрических проводов к соответствующим клеммам. Провод заземления должен подключаться к клемме (⏚) духового шкафа. Если духовой шкаф подключается к сети переменного тока с помощью вилки, она должна оставаться доступной после встраивания духового шкафа. Компания Samsung не несет никакой ответственности в случае аварии, произошедшей вследствие отсутствия или неисправности заземления.

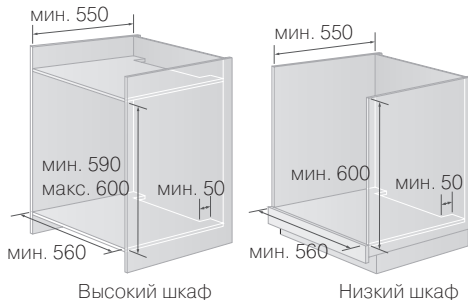


Установка духовки в шкаф

Эта встроенная духовка может устанавливаться в высокий или низкий шкаф.

- Соблюдайте требования по минимальным зазорам.
- Закрепите духовой шкаф на месте с каждой стороны с помощью винтов.

После установки удалите защитную виниловую пленку с двери и внутренних стенок духовки.



Высокий шкаф

Низкий шкаф

Перед началом работы

Первоначальная чистка

До начала эксплуатации тщательно очистите духовой шкаф. Не используйте для чистки едкие или абразивные чистящие средства. Вы можете повредить поверхность духового шкафа.

Очистите все противни, принадлежности и боковые направляющие теплой водой или жидким моющим средством, затем протрите досуха мягкой чистой тряпкой. Очистите внутреннюю поверхность духового шкафа и направляющие салазки таким же образом. Протрите лицевую панель духового шкафа влажной тряпкой.

Проверьте правильность установки времени. Перед первым включением духового шкафа извлеките из него все принадлежности и включите шкаф в режиме конвекции с температурой 200 °C на 1 час. При этом будет ощущаться специфический запах. Это нормальное явление, но вы должны обеспечить хорошую вентиляцию кухни в это время.

Устранение проблем

Проблема	Решение
Что делать, если духовой шкаф не нагревается?	<ul style="list-style-type: none">• Возможно, духовой шкаф не включен. Включите духовой шкаф.• Часы не установлены. Установите время.• Проверьте, заданы ли все необходимые установки.• Возможно, в доме перегорел плавкий предохранитель или сработал автоматический выключатель. Замените плавкие предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите квалифицированного электрика.
Что делать, если функция духового шкафа и температура установлены, но духовой шкаф не нагревается?	<ul style="list-style-type: none">• Возможно, возникли проблемы с внутренними электрическими соединениями. Позвоните в локальный сервисный центр Самсунг.
Что делать, если появляется код ошибки, и духовой шкаф не нагревается?	<ul style="list-style-type: none">• Возможно, возникла неисправность во внутренних электрических соединениях. Позвоните в локальный сервисный центр Самсунг.
Что делать, если часы на дисплее мигают?	<ul style="list-style-type: none">• Произошло нарушение энергоснабжения. Установите время.
Что делать, если не работает освещение духового шкафа?	<ul style="list-style-type: none">• Лампа освещения духового шкафа перегорела. Позвоните локальный сервисный центр Самсунг.
Что делать, если вентилятор духового шкафа работает, хотя 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. Позвоните в локальный сервисный центр Самсунг, если вентилятор продолжает работать после охлаждения духового шкафа.

Коды ошибок

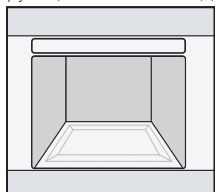
Код	Проблема	Решение
5-01	Сработало защитное отключение. Духовой шкаф работал с заданной температурой в течение длительного времени.	Выключите духовой шкаф и извлеките пищу. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.
5E	Кнопка удерживается более 10 секунд.	Позвоните в сервисный центр SAMSUNG.
-dE-	Отсутствует разделительная панель. Неправильное использование разделительной панели.	Устанавливайте разделительную панель в режиме работы верхнего и нижнего отделений, а также в режиме одновременного приготовления. Извлекайте разделительную панель в едином режиме приготовления.
E-*** ¹⁾	Данная ошибка может привести к ухудшению качества работы духовки и снижению безопасности. Немедленно прекратите использование духового шкафа.	Позвоните в сервисный центр SAMSUNG.

1) ** относится ко всем символам.

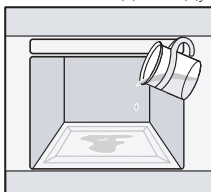
Чистка и уход

Очистка паром (дополнительная опция)

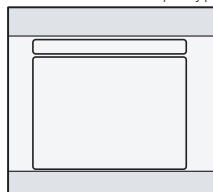
Для очистки духового шкафа используйте встроенную функцию очистки паром. Эта функция становится доступной после охлаждения духовки до комнатной температуры.



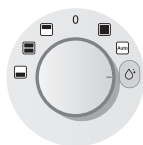
- 1.** Извлеките все принадлежности из духового шкафа.



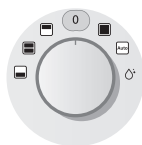
- 2.** Налейте около 400 мл воды на дно духовки.



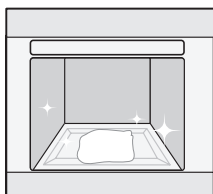
- 3.** Закройте дверцу духовки.



- 4.** Установите регулятор выбора функций в позицию очистки паром. По завершении операции дисплей начнет мигать и раздастся звуковой сигнал.



- 5.** Установите регулятор выбора функций в позицию Off («Выключено»).



- 6.** Очистите внутреннюю поверхность духовки мягкой чистой тряпкой.

Очистка паром (рекомендации)

- Будьте осторожны при открытии дверцы духовки по окончании процедуры очистки паром, так как на дне духовки находится горячая вода.
- Откройте дверцу духовки и удалите остатки воды с помощью губки.
- Не оставляйте воду на дне духовки на длительное время или на ночь.
- Вымойте внутреннюю поверхность духовки, используя моющее средство и губку или мягкую щетку. Чтобы удалить сильное загрязнение, используйте нейлоновую мочалку.
- Накиль можно удалить тряпкой, смоченной в уксусе.
- Используйте мягкую тряпку и чистую воду для очистки внутренней поверхности духовки. Не забудьте протереть снизу дверной уплотнитель.
- Если духовка сильно загрязнена, то процедуру очистки можно повторить (когда духовка остынет).
- В случае если духовка сильно загрязнена пригоревшим жиром, рекомендуется дополнительно нанести моющее средство и очистить эти места вручную, перед тем как запускать функцию очистки паром.
- После чистки рекомендуется приоткрыть дверцу духовки примерно на 15° для просушки внутренней эмалированной поверхности.

Быстрая чистка

1. Приоткройте дверцу духовки примерно на 30°.
2. Установите регулятор выбора функций в единый режим.
3. Нажмите кнопку вкл./выкл. единого режима.
4. Выберите режим конвекции поворотом ручки регулятора.
5. Установите время приготовления 5 минут и температуру 50 °С.
6. По окончании процедуры выключите духовку.

Поверхности из каталитической эмали (дополнительная опция)

Съемная панель покрыта темно-серой каталитической эмалью, которая может оказаться загрязненной маслом и жиром (они попадают туда при циркуляции воздуха в режиме конвекции). Эти отложения сгорают при температуре 200 °С и выше, например при выпекании или жарке. Более высокая температура приводит к более быстрому сгоранию.

1. Удалите из духового шкафа все принадлежности.
 2. Вымойте внутреннюю поверхность духового шкафа (см. пункт РУЧНАЯ ЧИСТКА).
 3. Выберите обычный режим работы духовки. Температуру в духовом шкафу поддерживают как верхний, так и нижний нагревательные элементы.
 4. Установите температуру 250 °С.
 5. Включите духовой шкаф примерно на 1 час. Продолжительность времени зависит от степени загрязнения духовки.
- Все оставшиеся загрязнения будут постепенно удаляться во время последующего использования духового шкафа при высоких температурах.

Ручная чистка

 **ВНИМАНИЕ!** Перед началом очистки убедитесь в том, что духовой шкаф и принадлежности остыли.

Внутренняя поверхность духового шкафа

- Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа используйте тряпку, мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
 - Не чистите вручную уплотнение дверцы.
 - Не используйте металлические мочалки, едкие и абразивные чистящие средства.
 - Чтобы избежать повреждения эмалированных поверхностей духового шкафа, используйте имеющиеся в продаже чистящие средства для духовых шкафов.
 - Для удаления стойких загрязнений используйте чистящие средства для духовых шкафов.
- Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, грубые шлифовальные подушечки или чистящие губки, металлические мочалки, наждачную бумагу или ножи. Они могут повредить покрытие.

Внешняя поверхность духового шкафа

- Для очистки внешних поверхностей духового шкафа используйте тряпку, мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Вытирайте насухо, используя мягкое полотенце или салфетку.
- Не используйте металлические мочалки, едкие и абразивные чистящие средства.

Передняя поверхность из нержавеющей стали

- Не используйте металлические мочалки, едкие и абразивные чистящие средства. Они могут повредить покрытие.

Передняя поверхность из алюминия

- Алюминиевую поверхность следует протирать с осторожностью. Рекомендуется использовать мягкую чистую тряпку и средство для мытья стекол.

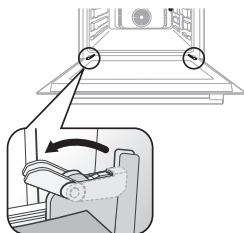
Принадлежности

Принадлежности необходимо мыть и вытирать насухо после каждого использования. При необходимости можно поместить их на 30 минут в теплый мыльный раствор – это облегчит чистку.

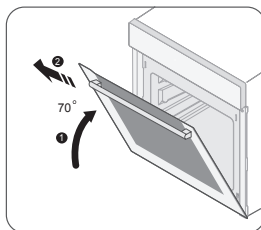
Снятие дверцы

При обычном использовании дверцу духового шкафа снимать не нужно, но при необходимости ее можно снять (например, для очистки), пользуясь этими инструкциями.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дверца духового шкафа тяжелая.



1. Откройте дверцу и освободите зажимы на обеих петлях дверцы.

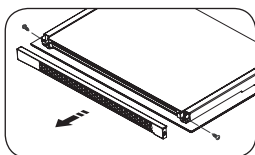


2. Прикройте дверцу примерно на 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине, приподнимите и потяните ее до тех пор, пока петли полностью не выйдут из своих отверстий.

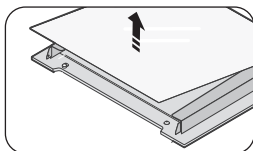
👉 УСТАНОВКА. Для того чтобы установить дверцу на место, необходимо проделать шаги 1 и 2 в обратном порядке.

Снятие стекла дверцы

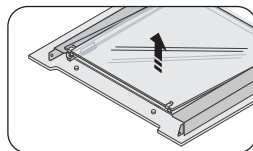
В дверце духового шкафа имеются три листа стекла, расположенные послойно; их можно снять для очистки.



1. Отверните два винта с левой и правой сторон дверцы.



2. Снимите кожух и выньте стекло 1 из дверцы.



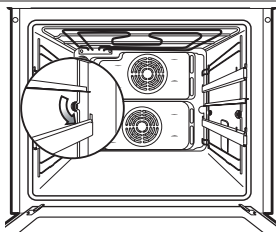
3. Поднимите стекло 2 и снимите две пружинные скобы с верхней кромки листа стекла, затем выньте стекло 3. Очистите стекла салфеткой, смоченной в теплой воде, и вытрите их насухо чистой тканью.

👉 УСТАНОВКА. Для того чтобы установить дверцу на место, необходимо проделать шаги 1 и 2 в обратном порядке. Стекланные дверцы у моделей 2EA и 4EA могут отличаться по внешнему виду. При установке внутреннего стекла 1 печатное изображение должно оказаться внизу.

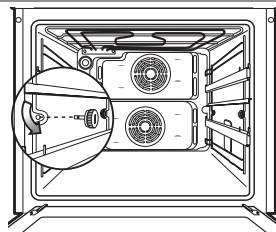
Боковые направляющие салазки (дополнительная опция)

Обе боковые направляющие во время чистки внутренней поверхности духовки должны быть демонтированы.

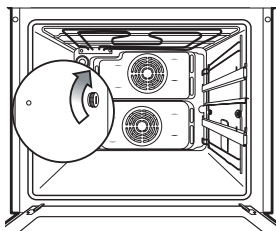
Демонтаж боковых направляющих



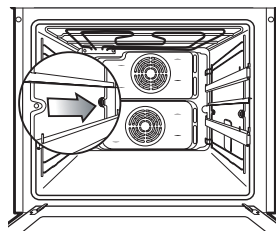
1. Отверните задний болт на стенке духовки (2-3 оборота против часовой стрелки).



2. Зафиксируйте боковую направляющую и выкрутите передний болт (против часовой стрелки).

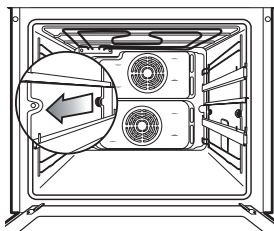


3. Потяните и вытащите направляющую.

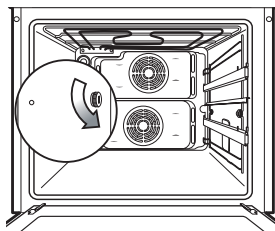


4. Выкрутите задний болт против часовой стрелки.

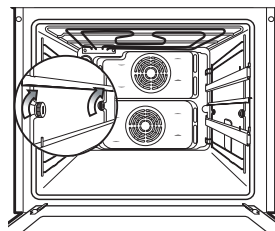
Установка боковых направляющих



1. Вставьте задний болт и сделайте 2-3 оборота по часовой стрелке.



2. Вставьте и толкните заднюю U-образную форму боковой направляющей в сторону болта.



3. Вставьте передний болт. Закрутите оба болта.

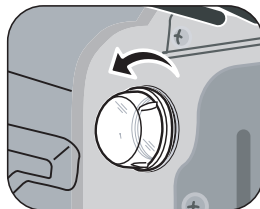
Замена лампы освещения

⚠ Опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы освещения выполните следующие операции.

- Выключите духовой шкаф.
- Отключите духовой шкаф от сети переменного тока.
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить от повреждения лампу и стеклянный колпачок.
- Вы можете приобрести лампу в сервисном центре SAMSUNG.

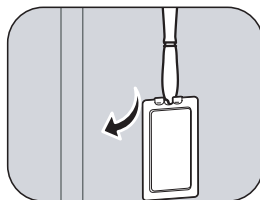
Замена лампы на задней стенке духового шкафа

1. Снимите колпачок, повернув его против часовой стрелки. Снимите металлическое кольцо и плоское кольцо, очистите стеклянный колпачок. При необходимости можно установить лампу для духовых шкафов мощностью 25 Вт, напряжение 230 В, жаростойкую лампу до 300 °С вместо существующей.
2. Вымойте стеклянный колпачок, металлическое кольцо и плоское кольцо (если необходимо).
3. Наденьте металлическое кольцо и плоское кольцо на стеклянный колпачок.
4. Установите стеклянный колпачок на место и закрутите его.



Боковая подсветка (дополнительная опция)

1. Чтобы снять стеклянную крышку, придерживая ее нижнюю часть одной рукой, вставьте плоский острый предмет (например, кухонный нож) между стеклом и рамкой.
2. Вытолкните стеклянную крышку.
3. При необходимости можно установить: лампу мощностью 25-40 Вт, напряжение 230 В, жаростойкую галогеновую лампу до 300 °С



✍ ПРИМЕЧАНИЕ. Старайтесь не прикасаться к галогеновой лампе пальцами, чтобы не оставить следов. Используйте при извлечении лампы салфетку или чистую тряпку.

4. Установите крышку лампы.

Для заметок

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



ELECTRONICS

Если у вас есть предложения или вопросы по продуктам Samsung
связывайтесь с информационным центром Samsung.

SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE

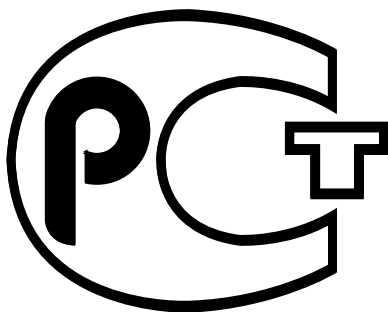
8-800-555-55-55

www.samsung.com

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE

8-800-502-0000

www.samsung.com



АЯ46

- Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.В14747**

- Срок действия : **с 28. 01. 2008 по 27. 01. 2011**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА

АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.

313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park

T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230