



BQ1 Serie

Встраиваемый духовой шкаф

Инструкция для пользователя

**Planet
First** **100%
Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

представьте возможности

РУССКИЙ

Благодарим за приобретение данного изделия
компании Samsung. Зарегистрируйте свое
изделие по адресу:

www.samsung.com/register





Как пользоваться этой инструкцией

Благодарим вас за покупку встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG. В данной Инструкции для пользователя содержится важная информация о мерах предосторожности, а также инструкции, предназначенные для помощи в использовании и обслуживании вашего духового шкафа.

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

В тексте инструкции используются следующие символы:



**ВНИМАНИЕ! или
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**



Важно



Примечание

Инструкции по технике безопасности

Это духовой шкаф должен устанавливать только квалифицированный специалист. Специалист по установке несет ответственность за подключение изделия к сети переменного тока в соответствии с существующими правилами по технике безопасности.

ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ

Если духовой шкаф был поврежден при транспортировке, не подключайте его.

- Подключение этого изделия к сети переменного тока должен выполнять только электрик, имеющий специальную лицензию.
- В случае неисправности или повреждения изделия не пытайтесь включать его.
- Ремонт должен выполнять только квалифицированный технический персонал. Ремонт, выполненный людьми, не имеющими необходимой квалификации, может привести к серьезной опасности для вас и других людей. Если ваш духовой шкаф нуждается в ремонте, свяжитесь с сервисным центром компании SAMSUNG или с магазином, в котором вы покупали духовой шкаф.
- Если электрический кабель поврежден, его необходимо заменить на специальный кабель или комплект для подключения к электросети, которые можно приобрести у изготовителя или его авторизованного агента по обслуживанию.
- Не допускайте прикосновения электрических выводов или кабелей к духовому шкафу.
- Духовой шкаф должен подключаться к сети переменного тока с использованием соответствующего автоматического выключателя или плавкого предохранителя. Никогда не используйте вилки-переходники и удлинители.
- Табличка с паспортными данными расположена на правой стороне дверцы.
- При проведении ремонта или чистки электропитание изделия должно быть отключено.
- Будьте осторожны при включении электроприборов в розетки, расположенные рядом с духовым шкафом.
- Дети или лица преклонного возраста, а также лица с недостаточными физическими возможностями не должны пользоваться изделием без вашего присмотра или не получив инструкций по правильному пользованию изделием.



ВНИМАНИЕ! Во время пользования духовым шкафом доступные для прикосновения детали могут становиться горячими. Во избежание ожогов не позволяйте маленьким детям приближаться к нему.



ВНИМАНИЕ! Перед заменой лампы освещения отключите электропитание духового шкафа, чтобы предотвратить поражение электрическим током. Во время работы духового шкафа внутренние поверхности становятся очень горячими.

2_как пользоваться этой инструкцией





ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ


- Этот духовой шкаф предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях.
- Во время работы духового шкафа внутренние поверхности становятся горячими и могут вызвать ожоги. Не прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним поверхностям духового шкафа до тех пор, пока они не остынут.
- Никогда не храните воспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.
- Поверхности духового шкафа становятся горячими во время его работы с высокой температурой в камере в течение длительного периода времени.
- Во время приготовления пищи будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как может произойти выброс струи горячего воздуха и пара.
- При приготовлении блюд, содержащих алкоголь, он может испаряться из-за высоких температур. Эти пары могут воспламениться при контакте с горячими элементами духового шкафа.
- Для вашей безопасности не используйте для чистки духового шкафа устройства, в которых для чистки используются вода или пар высокого давления.
- При использовании духового шкафа дети должны находиться на безопасном расстоянии от него.
- Замороженные блюда, такие как пицца, необходимо готовить на большой решетке. При использовании противня для выпекания может произойти его деформация из-за большой разницы температур.
- Не наливайте воду на дно горячего духового шкафа. Это может вызвать повреждение эмалированной поверхности.
- Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Не покрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой и не ставьте на него противни или формы для выпекания. Алюминиевая фольга препятствует распространению тепла, что может привести к повреждению эмалированных поверхностей и испортить приготавливаемое блюдо.
- Фруктовые соки могут оставить несмываемые пятна на эмалированных поверхностях духового шкафа. При приготовлении сильно пропитанных пирогов используйте глубокий противень.
- Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- В целях обеспечения безопасности не допускайте использование изделия детьми или инвалидами без вашего присмотра.
- Не позволяйте детям играть с духовым шкафом.
- Для небольших количеств пищи требуется меньшее время приготовления или разогрева. Если установить обычное время, пища может перегреться и подгореть.

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Утилизация упаковочных материалов

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

Утилизация вашего старого духового шкафа

 Перед утилизацией старой бытовой техники приведите ее в неработоспособное состояние, чтобы она не могла служить источником опасности.

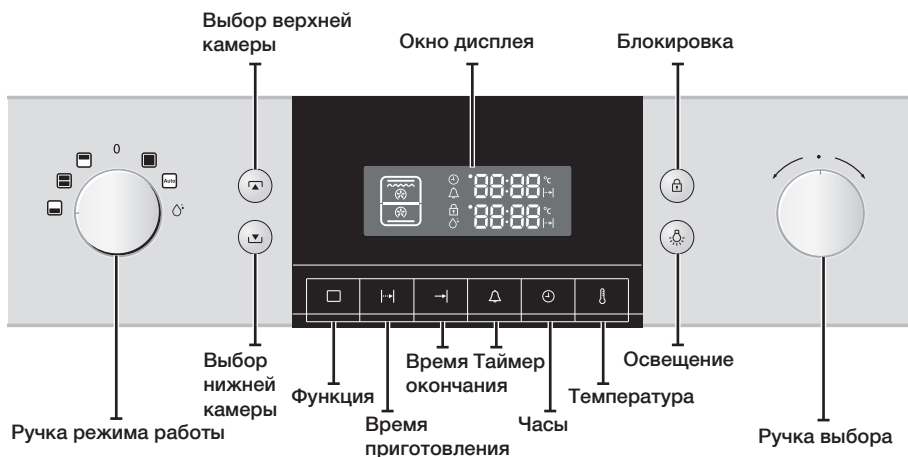
Для этого отключите духовой шкаф от сети переменного тока и отрежьте кабель электропитания.

Для защиты окружающей среды важно правильно утилизировать старую бытовую технику.

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



Элементы управления духового шкафа



Дизайн передней панели

Имеются варианты изготовления передней панели из разных материалов, включая нержавеющую сталь и стекло, кроме того, она может быть белого или черного цвета. Внешний вид панели может изменяться для усовершенствования изделия.

Принадлежности

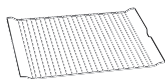
С вашим новым духовым шкафом Samsung поставляется различные принадлежности, которые будут очень полезны во время приготовления различных блюд. В их состав входит разделитель для уникального режима двойного приготовления, противни, решетки и устройство для жаренья на вертеле.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Проверяйте правильность установки принадлежностей в направляющие. Противни должны устанавливаться так, чтобы между ними и днищем камеры духового шкафа имелся зазор не менее 2 см, иначе может получить повреждения поверхность эмали.



Разделитель

Разделитель необходимо установить, если вы хотите использовать режим двойного приготовления. Он разделяет верхнюю и нижнюю камеры и должен устанавливаться на уровень 3.



Малая решетка

Большую 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.

**Большая решетка**

Большую решетку следует использовать для приготовления блюд на гриле и для жаренья. На нее можно ставить керамические кастрюли и формы для выпекания.

**Глубокий противень**

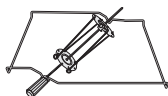
(Глубокий) противень хорошо использовать при жаренье. Он может использоваться совместно с малой решеткой, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа.

**Противень для выпекания**

Этот (плоский) противень можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки.

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

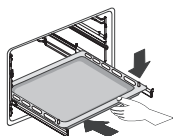
Это устройство может использоваться для жаренья птицы, например, курицы. Устройство для жаренья на вертеле может использоваться только в режиме единой камеры на уровне 3, потому что вертел необходимо вставлять в переходник вращающегося механизма на задней стенке камеры. На время приготовления снимите черную ручку.

**Устройство для гриля и шашлыка** (не во всех моделях)

Устройство используется следующим образом:

- Установите глубокий противень (не подставку) на уровень 1 для сбора капающих соков, или поставьте его на дно духового шкафа, если приготавливаемый кусок мяса очень большой.
- Наденьте одну из вилок на вертел, затем наденьте на вертел кусок мяса.
- Можно положить по краям глубокого противня ошпаренный кипятком картофель и овощи, чтобы готовить их одновременно с мясом.
- Установите раму на средний уровень таким образом, чтобы V-образный изгиб находился спереди.
- Чтобы было удобнее вставлять вертел, к его тупому концу можно привернуть ручку.
- Установите вертел на раму острым концом к задней стенке духового шкафа, и осторожно двигайте его вперед до тех пор, пока он не войдет во вращающийся механизм на задней стенке камеры. Тупой конец вертела должен лежать на V-образном изгибе. (На вертеле имеются два выступа, которые должны располагаться со стороны дверцы, чтобы предотвратить перемещение вертела вперед. Выступы также используются для фиксации ручки).
- Перед началом приготовления отверните ручку. По окончании приготовления вновь приверните ручку, чтобы вертел было легче извлечь из рамы.

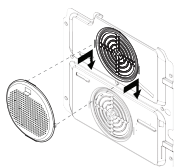
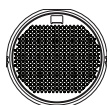




Телескопические выдвижные направляющие

(не во всех моделях)

- Чтобы установить решетку, противень для выпекания или противень для сбора жидкости, сначала выдвиньте телескопические направляющие на нужном уровне.
- Поместите противень или решетку на направляющие и вдвиньте направляющие в камеру духового шкафа до упора. Закрывайте дверцу духового шкафа только после того, как полностью вдвинули телескопические направляющие в камеру духового шкафа.



Жироулавливающий фильтр (не во всех моделях)

- Жироулавливающий фильтр, устанавливаемый на заднюю стенку внутреннего отделения духового шкафа, защищает вентилятор, круговую нагреватель и камеру шкафа от загрязнения (в частности, от брызг жира).
- Жироулавливающий фильтр рекомендуется использовать при приготовлении мяса. При приготовлении выпечки фильтр следует снимать! Выпечка, приготовленная в камере с установленным фильтром, может оказаться плохо пропеченной.
- Если фильтр установлен с использованием программы автоматического приготовления, для достижения лучших результатов (при необходимости) увеличьте время приготовления.



Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350

Выпекание

Рекомендации для выпекания относятся к предварительно прогретому духовому шкафу.

Тип блюда	Посуда и примечания	Уровень духового шкафа	Режим приготовления	Темп., °C	Время приготовления, мин.
Пирожки	Противень для выпекания	3	Традиционный	160-180	15-25
	Глубокий противень + Противень для выпекания	1 + 4	Конвекция	150-170	20-30
Низко-калорийный бисквитный торт	Форма для выпекания (с темным покрытием, Ø 26 см) на большой решетке	2	Традиционный	160-180	20-30
Яблочный пирог	Большая решетка + Противень для выпекания + 2 разъемных формы для пирога (с темным покрытием, Ø 20 см)	1 + 3	Конвекция	170-190	80-100
	Большая решетка + 2 разъемных формы для пирога (с темным покрытием, Ø 20 см)	1 Поставить по диагонали	Традиционный	170-190	70-80

Приготовление на гриле

Предварительно прогреть пустой духовой шкаф в течение 5 минут с использованием функции «Большой гриль» на максимальной температуре.

Тип блюда	Посуда и примечания	Уровень духового шкафа	Режим приготовления	Темп., °C	Время приготовления, мин.
Тосты из белого хлеба	Большая решетка	5	Большой гриль	Макс.	1-я сторона 1-2 2-я сторона 1-1 ¹ / ₂
Гамбургеры	Малая решетка + Глубокий противень (для сбора стекающего жира)	4/3	Большой гриль	Макс.	1-я сторона 7-10 2-я сторона 6-9

Функции духового шкафа

В данном духовой шкафу имеется шесть различных функций приготовления. Эти функции можно выбирать в зависимости от того, в каком режиме работает духовой шкаф – в режиме двойного приготовления или в режиме единой камеры:



Традиционный режим

Тепло выделяют верхний и нижний нагревательные элементы. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья почти любого типа блюда. Рекомендуемая температура: 200 °C



Конвекция

Тепло, выделяемое в режиме конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере духового шкафа. Эту функцию следует использовать для приготовления замороженных блюд и выпекания. Рекомендуемая температура: 170°C

Пробные блюда_7



Верхний нагревательный элемент + конвекция

Тепло, выделяемое верхним нагревательным элементом и нагревателем режима конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере. Эту функцию следует использовать для приготовления блюд с хрустящей корочкой, например, куска мяса.

Рекомендуемая температура: 190°C



Нижний нагревательный элемент + конвекция

Тепло, выделяемое нижним нагревательным элементом и нагревателем режима конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере. Эту функцию следует использовать для приготовления пиццы, хлеба и пирогов.

Рекомендуемая температура: 190°C



Малый гриль

Тепло излучает нагревательный элемент гриля, имеющий небольшую площадь. Эту функцию следует использовать для приготовления небольших блюд, требующих меньше тепла, например, рыбы и багетов с начинкой.

Рекомендуемая температура: 240°C



Большой гриль

Тепло излучает нагревательный элемент гриля, имеющий большую площадь. Эту функцию следует использовать для приготовления таких блюд, как лазанья, а также для жаренья мяса.

Рекомендуемая температура: 240°C

Режим единой камеры

В режиме единой камеры этот шкаф работает, как обычный духовой шкаф. Используйте этот режим для приготовления больших количеств пищи или если необходимо использовать специальные принадлежности, например, устройство для жаренья на вертеле. В режиме единой камеры можно использовать все функции духового шкафа.

Выберите режим единой камеры | 01

Чтобы использовать режим единой камеры, выньте разделитель из духового шкафа



В режиме единой камеры можно выбирать все функции духового шкафа.

РЕЖИМ ЕДИНОЙ КАМЕРЫ



В режиме единой камеры доступны все функции духового шкафа.

Режим единой камеры обеспечивает традиционное использование духового шкафа.



Установите функцию | 02

Нажмите кнопку Функция, на дисплее начнет мигать значок функции приготовления для.



Поворотом ручки выбора выполните нужные установки



03 | Установите температуру

Нажмите кнопку Температура и начнут мигать цифры температуры.

8_Режим единой камеры



Двойное приготовление

В этом духовом шкафу имеется уникальная система двойного приготовления. Она позволяет вам одновременно готовить два разных блюда, используя разные температуры в верхней и нижней камере. Либо вы можете готовить только в верхней или нижней камере, что позволит сэкономить время и электроэнергию.

Выберите режим двойного | 01 приготовления

Для использования режима двойного приготовления вставьте разделитель на уровень 3



В зависимости от выбранного режима двойного приготовления, вы можете выбрать следующие функции духового шкафа:


РЕЖИМ ВЕРХНЕЙ КАМЕРЫ		Конвекция Верхний нагревательный элемент + Конвекция Большой гриль Режим верхней камеры экономит время и электроэнергию при приготовлении небольшого количества пищи.
ДВОЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		Функции, доступные для верхней и нижней камер Двойное приготовление позволяет вам готовить два блюда, используя разные функции приготовления и разные температуры в камерах.
РЕЖИМ НИЖНЕЙ КАМЕРЫ		Конвекция Нижний нагревательный элемент + Конвекция Режим нижней камеры экономит время и электроэнергию при приготовлении небольшого количества пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если хотите готовить только в верхней камере, используйте шаги 03/04, а если только в нижней камере – шаги 06/07.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы должны выбрать верхнюю камеру или нижнюю камеру.





Параметры приготовления

 Режим двойного приготовления позволяет использовать для верхней и нижней камеры разные параметры приготовления, например, разные времена окончания приготовления, времена приготовления, температуры и времена работы таймера. Для задания или изменения параметров в любой из камер, нажимайте кнопку выбора соответствующей камеры.

 Верхняя камера

 Нижняя камера

 Чтобы установить или изменить параметры в режиме двойного приготовления, выберите нужную камеру.

 Отложенный старт: введите время окончания и время приготовления. Не будет работать в режиме двойного приготовления.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

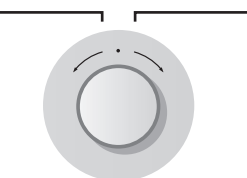


Установите время приготовления | 01
Нажмите кнопку **Время приготовления**, на дисплее начнут мигать цифры времени приготовления.

НЕОБЯЗАТЕЛЬНО | ДОБАВЬТЕ
ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ



Установите время окончания | 03
Нажмите кнопку **Время окончания**, на дисплее начнут мигать цифры времени выключения духового шкафа.



Поворотом **ручки выбора** выполните нужные установки



02 | Подтвердите время приготовления
Вновь нажмите кнопку **Время приготовления** или подождите 4-5 секунд.



04 | Подтвердите время окончания
Вновь нажмите кнопку **Время окончания** или подождите 3 секунды.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

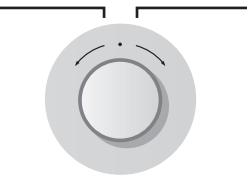


Установите время окончания | 01
Нажмите кнопку **Время окончания**, на дисплее начнут мигать цифры времени выключения духового шкафа.

НЕОБЯЗАТЕЛЬНО | ДОБАВЬТЕ
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Установите время приготовления | 03
Нажмите кнопку **Время приготовления**, на дисплее начнут мигать цифры времени приготовления.



Поворотом **ручки выбора** выполните нужные установки



02 | Подтвердите время окончания
Вновь нажмите кнопку **Время окончания** или подождите 3 секунды.



04 | Подтвердите время окончания
Вновь нажмите кнопку **Время приготовления** или подождите 4-5 секунд.

10_Параметры приготовления



ИЗМЕНЕНИЕ УСТАНОВЛЕННОГО ВРЕМЕНИ

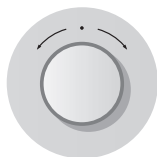


или



Выберите время для изменения | 01

Нажмите кнопку **Время** окончания или **Время приготовления**, на дисплее начнут мигать цифры соответствующего времени.



Поворотом **ручки выбора** выполните нужные установки



или



02 | Подтвердите измененное время

Вновь нажмите кнопку **Время** окончания или **Время** приготовления.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ



Установите часы | 01

Нажмите кнопку **Часы** и цифры часов начнут мигать.



Поворотом **ручки выбора** установите новую температуру.



02 | Подтвердите температуру

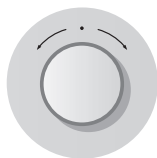
Подождите 4–5 секунд, после чего новая температура будет установлена.

УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ



Установите минуты | 01

Нажмите кнопку **Часы** и цифры часов начнут мигать.



Устанавливайте время поворотом **ручки выбора**.



Установите минуты | 02

Нажмите кнопку **Часы** и цифры минут начнут мигать.

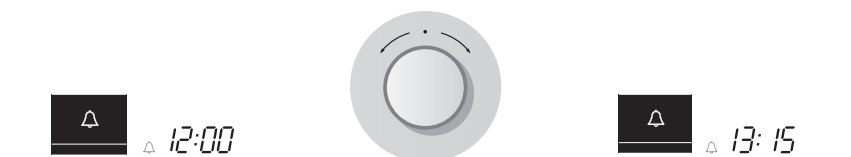


03 | Подтвердите время

Установив текущее время, нажмите кнопку **Часы** еще раз.



УСТАНОВКА КУХОННОГО ТАЙМЕРА



01 | Установите кухонный таймер | 01


Нажмите кнопку **Таймер** и начнут мигать цифры времени работы таймера.

Установите время работы таймера поворотом ручки выбора.

02 | Подтвердите установленное время


Вновь нажмите кнопку **Таймер** или подождите 3 секунды и таймер начнет работать автоматически.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КУХОННОГО ТАЙМЕРА




Нажмите и удерживайте кнопку **Таймер** в течение двух секунд, индикатор таймера погаснет и начнет показываться текущее время.

ПОКАЗ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ




Чтобы увидеть текущее время, нажмите кнопку **Часы** во время приготовления.

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ




Чтобы включить или выключить подачу звукового сигнала, удерживайте кнопки **Часы** и **Время** приготовления в нажатом положении 3 секунды.

ОСВЕЩЕНИЕ




Нажмите кнопку **Освещение** 1-й раз для включения освещения в камере духового шкафа и 2-й раз для выключения освещения.



Лампа в нижней камере имеется не во всех моделях

Для режим двойного приготовления. Нажмите кнопку **Освещение** 1-й раз для включения полного освещения в камере духового шкафа, 2-й раз для включения освещения в верхней камере, 3-й раз для включения освещения в нижней камере и 4-й раз для выключения освещения.

БЛОКИРОВКА КНОПОК



Удерживайте кнопку **Блокировка** в нажатом положении 3 секунды. Индикатор в виде замка показывает, что включена блокировка кнопок.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



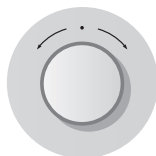
Чтобы выключить духовой шкаф, установите ручку режима работы в положение '0'.

Автоматическое приготовление

В режиме автоматического приготовления вы можете выбирать любую из 15 программ автоматического приготовления, позволяющих готовить, жарить и выпекать различные блюда.

Выберите режим автоматического приготовления | 01

Чтобы использовать режим автоматического приготовления, выньте разделитель из камеры духового шкафа



Выберите рецепт | 02

Выберите желаемый рецепт блюда поворотом ручки выбора.

03 | Задайте вес

Выберите желаемый вес продуктов поворотом ручки выбора.

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ РЕЖИМА ЕДИНОЙ КАМЕРЫ

В нижеследующей таблице приведены 15 программ автоматического приготовления, позволяющих готовить, жарить и выпекать различные блюда. Их можно использовать только в режиме единой камеры. Всегда вынимайте разделитель из камеры духового шкафа. Таблица содержит количества продуктов, диапазоны их веса и соответствующие рекомендации. Для вашего удобства на заводе-изготовителе были запрограммированы режимы приготовления блюд и время их приготовления. При приготовлении вы можете обращаться к приведенным в таблице указаниям. Всегда кладите продукты в холодный духовой шкаф.

№	Блюдо	Вес / кг	Принадлежности	Уровень духового шкафа	Рекомендации
1	Замороженная пицца	0,3-0,6 0,7-1,0	Большая решетка	2	Положите замороженную пиццу в центр большой решетки.
2	Замороженный картофель фри	0,3-0,5 (тонкий) 0,6-0,8 (толстый)	Противень для выпекания	2	Равномерно распределите картофель фри на противне для выпекания. Установка 1 рекомендуется для картофеля фри в виде тонкой соломки, а установка 2 – для толстых ломтиков картофеля.
3	Лазанья домашнего приготовления	0,3-0,5 0,8-1,0	Большая решетка	3	Подготовьте свежую лазанью или используйте купленную готовую к приготовлению лазанью. Положите ее в блюдо из жаропрочного стекла подходящего размера, затем поставьте блюдо в середину духового шкафа.
4	Пицца домашнего приготовления	1,0-1,2 1,3-1,5	Противень для выпекания	2	Выложите пиццу на противень. Диапазоны веса даны с учетом веса положенных сверху пиццы продуктов, таких, как соус, овощи, ветчина и сыр. Установка 1 (1,0-1,2 кг) предназначена для выпекания тонкой пиццы, а установка 2 (1,3 - 1,5 кг) – для пиццы с толстым слоем продуктов.

Автоматическое приготовление_13

№	Блюдо	Вес / кг	Принадлежности	Уровень духового шкафа	Рекомендации
5	Бифштексы натуральные	0,3-0,6 0,6-0,8	Глубокий противень с малой решеткой	4	Поместите замаринованные бифштексы рядом друг с другом на малой решетке. Переверните после звукового сигнала. Первая установка рекомендуется для тонких бифштексов, вторая – для толстых.
6	Ростбиф	0,6-0,8 0,9-1,1	Глубокий противень с малой решеткой	2	Поместите замаринованный ростбиф на малую решетку. Переверните после звукового сигнала.
7	Жареная свинина	0,6-0,8 0,9-1,1	Глубокий противень с малой решеткой	2	Поместите замаринованную свинину на малую решетку. Переверните после звукового сигнала.
8	Отбивные из баранины	0,3-0,4 0,5-0,6	Глубокий противень с малой решеткой	4	Замаринуйте отбивные из баранины. Поместите отбивные на малую решетку. Переверните после звукового сигнала. Первая установка рекомендуется для тонких отбивных, вторая – для толстых.
9	Куски курицы	0,5-0,7 1,0-1,2	Глубокий противень с малой решеткой	4	Смажьте куски курицы растительным маслом и посыпьте их специями. Разложите куски курицы рядом друг с другом на малой решетке.
10	Жареная курица	1,0-1,1 1,2-1,3	Глубокий противень с малой решеткой	2	Смажьте охлажденную курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите ее на малую решетку. Переверните после звукового сигнала.
11	Жареная рыба	0,5-0,7 0,8-1,0	Глубокий противень с малой решеткой	4	Поместите рыбу головой к хвосту на малую решетку. Первая установка рекомендуется для 2 рыб, а вторая – для 4 рыб. Программа подходит для приготовления целиком такой рыбы, как форель, судак или морской карась.
12	Жареные овощи	0,4-0,5 0,8-1,0	Глубокий противень	4	Положите такие овощи, как нарезанные ломтиками кабачки, кусочки сладкого перца, нарезанные ломтиками баклажаны, грибы и томаты черри в глубокий противень. Смажьте смесь из оливкового масла, пряных трав и специй.
13	Мраморный пирог	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Большая решетка	2	Поместите тесто в смазанную сливочным маслом глубокую круглую форму для выпекания кольцевого пирога / кекса, имеющую подходящие размеры.
14	Корж для открытого пирога с фруктовой начинкой	0,3-0,4 (большой) 0,2-0,3 (тарталетки)	Большая решетка	2	Поместите тесто в смазанную сливочным маслом форму для выпекания коржей. Первая установка рекомендуется для выпекания одного коржа для открытого пирога с фруктовой начинкой, а вторая – для 6 маленьких тарталеток.
15	Оладьи	0,5-0,6 0,7-0,8	Большая решетка	2	Разложите тесто для оладий в форму из черного металла, рассчитанную на приготовление 12 оладий. Первая установка рекомендуется для маленьких оладий, а вторая – для больших.

Установка и обслуживание

УСТАНОВКА

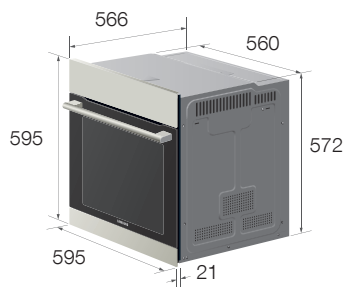
Правила техники безопасности при установке

Установку этого изделия должен выполнять квалифицированный электрик. Он несет ответственность за подключение изделия к сети переменного тока и за соблюдение при подключении соответствующих правил техники безопасности.

- При установке необходимо обеспечить защиту от прикосновения к деталям духового шкафа, находящимся под напряжением.
- Предмет кухонной мебели, в который встраивается духовой шкаф, должен отвечать по устойчивости требованиям стандарта DIN 68930.

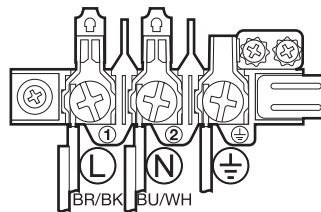
Технические характеристики

Входное напряжение / частота	230 В ~ 50 Гц
Объем камеры (полезный)	65 л
Выходная мощность	макс. 3650 Вт
Масса нетто	около 39 кг
Масса в упаковке	около 45 кг
Корпус (Ш x В x Г)	595 x 595 x 566 мм
Внутренняя камера (Ш x В x Г)	440 x 365 x 405 мм



Подключение к сети переменного тока

Если духовой шкаф не подключается к электросети 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 W-F, минимум 1,5 м, 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 крышку клемм на задней стенке духового шкафа с помощью отвертки и полностью отверните винты хомута кабеля перед



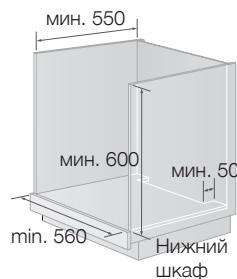
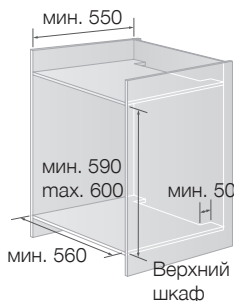
подключением электрических проводов к соответствующим клеммам. Провод заземления должен подключаться к клемме (\perp) духового шкафа. Если духовой шкаф подключается к электросети с помощью вилки, она должна оставаться доступной после встраивания духового шкафа. Компания Samsung не несет никакой ответственности за несчастный случай, произошедшей из-за отсутствия или неисправности заземления.

Установка в шкаф

Это встраиваемый духовой шкаф, который следует устанавливать в верхний или нижний шкаф кухонной мебели.

- Соблюдайте требования по минимальным зазорам.
- Закрепите духовой шкаф по месту с каждой стороны при помощи винтов.

После установки удалите виниловую защитную пленку с дверцы и защитную пленку с внутренних поверхностей духового шкафа.



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Первоначальная чистка

Перед тем, как использовать духовой шкаф в первый раз, его следует тщательно очистить. Не используйте абразивные чистящие средства, салфетки или порошки, потому что они могут повредить поверхности духового шкафа. Используя теплую воду, моющее средство и чистую мягкую тряпку, очистите все противни, решетки и другие принадлежности, а также внутреннюю камеру духового шкафа и направляющие на боковых стенках. Протрите переднюю сторону духового шкафа влажной мягкой чистой салфеткой.

Проверьте правильность установки времени на встроенных часах духового шкафа и выньте из него все принадлежности. Перед использованием духового шкафа включите функцию конвекции с температурой 200°C на один час, установив духовой шкаф в режим единой камеры. Благодаря этой процедуре выгорят все вещества, оставшиеся в процессе производства духового шкафа, и при этом будет ощущаться специфический запах. Это нормальное явление, но вы должны обеспечить хорошую вентиляцию в кухне на это время.

УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Что делать, если духовой шкаф не нагревается?	<ul style="list-style-type: none">• Может быть, духовой шкаф выключен. Включите духовой шкаф.• Встроенные часы могут быть не установлены. Установите время на часах.• Проверьте, заданы ли все необходимые установки режимов приготовления.• В доме мог перегореть плавкий предохранитель или сработать автоматический выключатель. Замените плавкие предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите квалифицированного электрика.
Что делать, если функция духового шкафа выбрана и температура установлена, но духовой шкаф не нагревается?	<ul style="list-style-type: none">• Это может быть вызвано проблемой с внутренними электрическими соединениями. Позвоните в свой местный сервисный центр.
Что делать, если на дисплее появляется код ошибки и духовой шкаф не нагревается?	<ul style="list-style-type: none">• Возникла неисправность во внутренних электрических соединениях. Позвоните в свой местный сервисный центр.
Что делать, если время на дисплее мигает?	<ul style="list-style-type: none">• Произошел сбой энергоснабжения. Установите время на встроенных часах.
Что делать, если не работает освещение духового шкафа?	<ul style="list-style-type: none">• Лампа освещения духового шкафа перегорела. Замените лампу или позвоните в свой местный сервисный центр.
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. Если вентилятор продолжает работать после охлаждения духового шкафа, позвоните в свой местный сервисный центр.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ

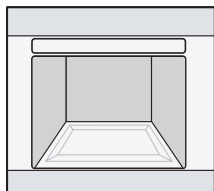
КОД	ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
5-01	Сработало защитное отключение. Духовой шкаф работал с заданной температурой в течение длительного времени.	Выключите духовой шкаф и извлеките пищу. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.
5E	Кнопка нажималась дольше 10 секунд.	Позвоните в местный сервисный центр SAMSUNG.
-dE-	Не установлен разделитель. Неправильное использование разделителя	Вставляйте разделитель для режимов приготовления в верхней камере, нижней камере и двойного приготовления. Вынимайте разделитель при использовании режима единой камеры.
E- **¹⁾	Ошибки функционирования духового шкафа могут вызвать низкую производительность и проблемы с безопасностью. Немедленно прекратите использование духового шкафа.	Позвоните в местный сервисный центр SAMSUNG.

1) ** означают любые цифры

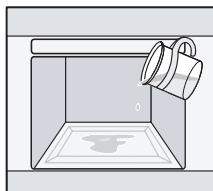
Чистка и уход

ОЧИСТКА ПАРОМ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

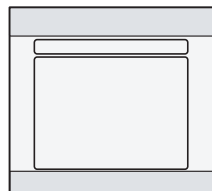
Если камера духового шкафа загрязнилась и ее необходимо очистить, вы можете использовать встроенную систему очистки паром. Функцию очистки паром можно будет включить только после того, как духовой шкаф остынет.



1. Удалите все принадлежности из духового шкафа.



2. Налейте примерно 400 мл воды на дно пустого духового шкафа.



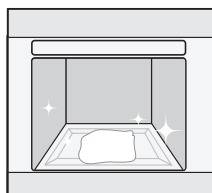
3. Закройте дверцу духового шкафа.



4. Установите ручку режима работы на значок «Очистка паром». Когда дисплей начинает мигать и подается звуковой сигнал, операция завершена.



5. Чтобы закончить очистку паром, выключите духовой шкаф ручкой режима работы.



6. Почистите внутреннюю камеру духового шкафа мягкой чистой тряпкой.



Замечания об очистке паром

- Будьте осторожны, открывая дверцу до окончания процедуры очистки паром; вода на дне духового шкафа горячая.
- Откройте дверцу духового шкафа и удалите остатки воды губкой.
- Никогда не оставляйте остатки воды в духовом шкафу на длительное время, например, на ночь.
- Используя губку с чистящим средством, мягкую щетку или нейлоновый скребок, почистите внутреннюю камеру духового шкафа. Сильные загрязнения можно удалить с помощью нейлоновой мочалки для чистки кухонной посуды.
- Отложения накипи можно удалить тряпкой, смоченной в уксусе.
- Протрите внутреннюю камеру тряпкой, смоченной чистой водой. Не забудьте протереть место под уплотнением дверцы.
- Если духовой шкаф сильно загрязнен, процедуру можно повторить после того, как он остынет.
- Если духовой шкаф сильно загрязнен жиром, например, после жаренья или использования гриля, рекомендуется нанести моющее вещество на места сильных загрязнений перед запуском функции очистки духового шкафа.
- После очистки оставьте дверцу духового шкафа открытой на угол примерно 15°, чтобы внутренняя эмалированная поверхность полностью высохла.



БЫСТРАЯ СУШКА

1. Приоткройте дверцу духового шкафа примерно на 30°.
2. Установите режим единой камеры ручкой режима работы.
3. Нажмите кнопку «Функция».
4. Поворотом ручки выбора выберите функцию конвекции.
5. Установите время приготовления примерно 5 минут и температуру 50°C.
6. После того, как установленное время пройдет, выключите духовой шкаф.

ПОВЕРХНОСТИ ИЗ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ЭМАЛИ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

Съемный кожух покрыт темно-серой каталитической эмалью, которая может оказаться загрязненной маслом и жиром, попадающими на нее при циркуляции воздуха в режиме конвекции. Эти отложения сгорают при температуре 200 °C и выше, например, при выпекании или жаренье. Более высокая температура приводит к более быстрому сгоранию.

1. Удалите из духового шкафа все принадлежности.
2. Почистите все внутренние поверхности духового шкафа, как описано в разделе «Ручная чистка».
3. Установите духовой шкаф в традиционный режим (включены верхний и нижний нагревательные элементы).
4. Установите температуру 250 °C.
5. Включите духовой шкаф примерно на 1 час. Длительность очистки зависит от степени загрязнения. Любые оставшиеся загрязнения будут постепенно удаляться во время последующего использования духового шкафа при высоких температурах.

РУЧНАЯ ЧИСТКА

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: ПЕРЕД ЧИСТКОЙ УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ДУХОВОЙ ШКАФ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ОСТЫЛИ.

Внутренние поверхности духового шкафа

- Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа используйте чистую тряпку и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Не чистите вручную уплотнение дверцы.
- Не используйте грубые шлифовальные подушечки или чистящие губки.
- Чтобы избежать повреждения эмалированных поверхностей духового шкафа, используйте имеющиеся в продаже чистящие средства для духовых шкафов.
- Чтобы удалить стойкие пятна грязи, используйте специальное чистящее средство для духовых шкафов.

Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, шлифовальные подушечки или салфетки, металлические мочалки, ножи или другие острые предметы.

Внешние поверхности духового шкафа

- Для чистки внешних поверхностей духового шкафа используйте чистую тряпку и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Вытирайте поверхность насухо бумажным полотенцем или сухим полотенцем.
- Не используйте металлические мочалки, едкие и абразивные чистящие средства.

Передние поверхности духового шкафа из нержавеющей стали

- Не используйте металлические мочалки, шлифовальные подушечки или другие абразивные средства. Они могут повредить покрытие.

Передние поверхности духового шкафа из алюминия

- Аккуратно протрите поверхность мягкой чистой тканью или салфеткой из микроволокна, смоченной мягким средством для чистки стекла.

Принадлежности

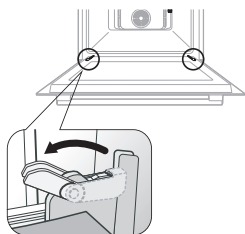
Мойте всю посуду и принадлежности после каждого использования и протирайте их насухо кухонным полотенцем. Для облегчения очистки можно замочить их в теплой мыльной воде на 30 минут.



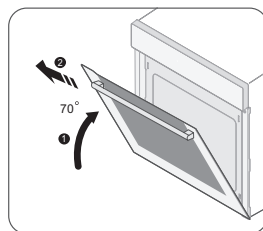
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

При обычном использовании дверцу духового шкафа снимать не следует, но при необходимости ее можно снять, например, для чистки, пользуясь этими инструкциями.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Дверца духового шкафа тяжелая.



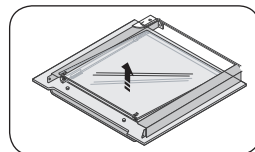
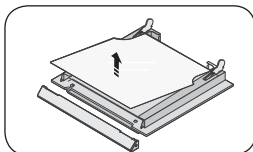
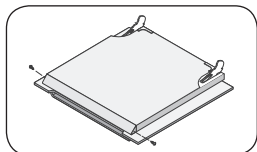
1. Откройте дверцу и затем полностью откройте зажимы на обеих петлях дверцы.



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

👉 ПРИКРЕПЛЕНИЕ: Повторите операции 1 и 2 в обратном порядке.

СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ



Дверца духового шкафа снабжена тремя листами стекла, прижатыми друг к другу. Эти стекла можно снять для чистки.

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

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

3. Поднимите стекло 2 и удалите два резиновых держателя стекла с его верхней части. Промойте стекло теплой водой или жидким средством для мытья посуды и протрите насухо мягкой чистой тряпкой.

👉 ПРИКРЕПЛЕНИЕ: Повторите операции 1, 2 и 3 в обратном порядке. В разных моделях духовых шкафов количество стекол в дверце может изменяться от 2 до 4 штук. При установке внутреннего стекла 1 ориентируйте его так, чтобы сторона с надписями была направлена вниз.

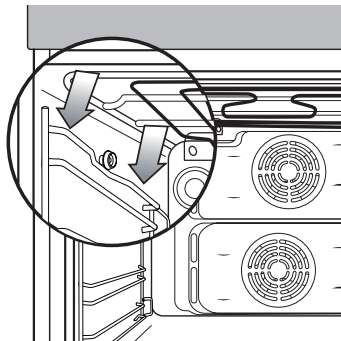


Боковые направляющие (не во всех моделях)

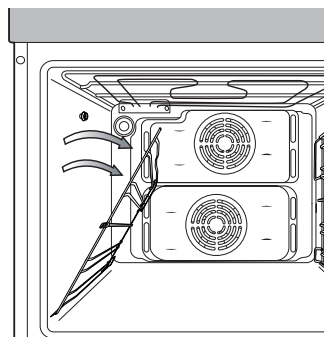
Для чистки внутренней камеры духового шкафа можно снять обе боковые направляющие.

СНЯТИЕ БОКОВЫХ ПОЛОЗЬЕВ

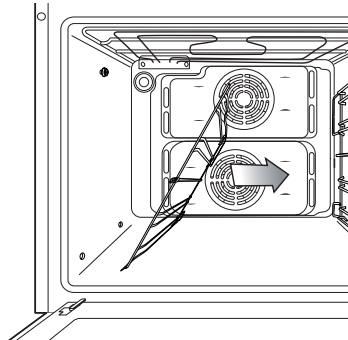
1. Нажмите на полозья сверху по центру.



2. Наклоните полозья приблизительно на 45°.



3. Потяните полозья и вытащите их из двух нижних отверстий.




Навешивание. Повторите шаги 1, 2 и 3 в обратном порядке.

БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



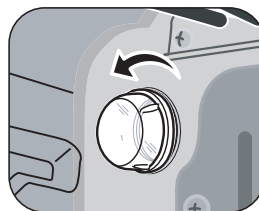
ЗАМЕНА ЛАМП ОСВЕЩЕНИЯ

 **Опасность поражения электрическим током! Перед заменой любой лампы освещения выполните следующее:**

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

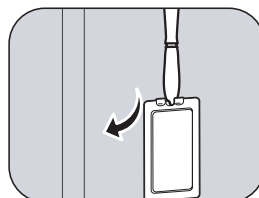
Лампа на задней стенке духового шкафа


1. Снимите колпачок, вращая его против часовой стрелки, затем снимите металлическое кольцо и плоское кольцо и очистите стеклянный колпачок. При необходимости замените лампу на лампу для духовых шкафов мощностью 25 Вт, на напряжение 230 В, жаростойкую до 300 °С.
2. Чистите стеклянный колпачок, металлическое кольцо и плоское кольцо при необходимости.
3. Наденьте металлическое и плоское кольца на стеклянный колпачок.
4. Установите стеклянный колпачок на то место, откуда вы сняли его при выполнении операции 1 и вращайте его по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.



Лампа на боковой стенке (не во всех моделях)

1. Чтобы снять стеклянную крышку, возьмитесь одной рукой за ее нижний край и вставьте плоский острый предмет, например, столовый нож, между стеклом и рамкой.
2. Вытолкните стеклянную крышку кончиком ножа.
3. При необходимости замените галогенную лампу на галогенную лампу для духовых шкафов мощностью 25-40 Вт, на напряжение 230 В, жаростойкую до 300 °С.



 **Совет:** Всегда используйте салфетку при обращении с галогенной лампой, чтобы на поверхность лампы не попали следы пота с ваших пальцев.

4. Прикрепите на место стеклянную крышку.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

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

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

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохраны можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации. Бизнес-пользователи должны обратиться к поставщику и ознакомиться с условиями договора покупки. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.



Для заметок _____




SAMSUNG**AB57**

166



KZ.O.02.0072

- Сертификат : **РОСС KR.AB57. B04386**
- Срок действия : **с 13.07.2010 по 12.07.2013**

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

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

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Уровень энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	0.89 0.89/0.59/0.59*
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	65/30/32
Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л	большой
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Мастан-3 Донг, Ёлеонгтонг-Гу, Сувон, Конги-До
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности	
* обе камеры / верхняя камера / нижняя камера	
※ оборудование класса I	

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

Кодовый №: DG68-00382Q



BQ1 Serise

Вбудована духовка

посібник користувача

**Planet
First** **100%
Recycled Paper**

Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу

УЯВІТЬ МОЖЛИВОСТІ

Українська

Дякуємо за придбання цього виробу компанії
Samsung. Зареєструйте свій виріб на веб-сайті

www.samsung.com/register



КОРИСТУВАННЯ ЦИМ ПОСІБНИКОМ

Дякуємо, що вибрали вбудовану духовку SAMSUNG.

У цьому посібнику з користування духовкою міститься важлива інформація про безпеку та інструкції, призначені допомогти вам під час роботи та технічного обслуговування пристрою.

Перш ніж використовувати духовку, прочитайте цей посібник і зберігайте його для довідки у майбутньому.

У тексті посібника використовуються такі символи:



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ чи
УВАГА**



Важлива інформація



Примітка

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Встановлення цієї духовки має виконувати тільки електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій з техніки безпеки.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ПОВОДЖЕННЯ З ЕЛЕКТРИКОЮ

Якщо духовку було пошкоджено під час транспортування, не підключайте її.

- До джерела живлення цей пристрій має підключати лише електрик із відповідною ліцензією.
- У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою, не вмикайте його.
- Ремонт має виконувати тільки технічний персонал із відповідною ліцензією. Невідповідний ремонт може спричинити значну небезпеку для вас та інших. Якщо духовка потребує ремонту, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG або до торгового представника.
- Якщо доданий кабель пошкоджено, його потрібно замінити на спеціальний кабель або комплект від виробника чи уповноваженого представника з обслуговування.
- Електричні проводи та кабелі не мають торкатися духовки.
- Духовку слід під'єднати до джерела живлення через схвалений автоматичний переривач або запобіжник. Не використовуйте адаптерів для кількох штекерів або подовжувачі.
- Табличка з технічними даними розташована з правого боку дверцят.
- Під час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимкнути.
- Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля духовки.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини духовки можуть сильно нагріватися. Для запобігання опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом. Під час роботи пристрою внутрішня поверхня духовки сильно нагрівається.

2_користування цим посібником



БЕЗПЕКА ПІД ЧАС РОБОТИ


- Цю духовку розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.
- Під час використання внутрішні поверхні духовки нагріваються і можуть спричинити опіки. Не торкайтесь елементів нагрівання або внутрішньої поверхні духовки, допоки вони не охолонуть.
- Не зберігайте легкозаймисті матеріали в духовці.
- Під час роботи пристрою за високої температури впродовж тривалого часу поверхня духовки нагрівається.
- Під час приготування їжі будьте обережні, коли відкриваєте дверцята духовки, оскільки може статися викид гарячого повітря і пари.
- Якщо ви готуєте страви, які містять спирт, зважте на те, що через високу температуру спирт може випаруватись і пара може загорітись у разі контактування з гарячими частинами духовки.
- Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.
- Під час використання духовки діти мають перебувати на безпечній відстані.
- Заморожені продукти, наприклад піцу, слід готувати на великій решітці. Якщо використовується форма для випікання, вона може зазнати деформації внаслідок значного коливання температури.
- Не лейте воду на дно духовки, якщо воно гаряче. Це може пошкодити емальовану поверхню.
- Під час приготування їжі дверцята духовки мають бути зачинені.
- Будьте уважні під час відкривання дверцят до закінчення процесу очищення парою; вода на дні гаряча.
- Не застеляйте дно духовки алюмінієвою фольгою і не ставте форми для випікання або піддони. Алюмінієва фольга блокує тепло, що може пошкодити емальовану поверхню і стати причиною поганих результатів приготування страв.
- Фруктовий сік залишає плями, які можуть не змитись з емальованої поверхні духовки. Під час приготування дуже вологих пирогів використовуйте глибокий посуд.
- Не ставте посуд на відкриті дверцята духовки.
- Цей пристрій не призначений для використання малими дітьми чи немічними людьми без належного нагляду відповідальної особи, яка гарантує безпечне використання пристрою.
- Наглядайте за малими дітьми, щоб вони не бавились із пристроєм.
- Для приготування чи розігрівання малої кількості продуктів необхідно менше часу. Якщо для їх приготування встановити звичний час, їх можна перегріти або вони підгорять.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ

Утилізація пакувального матеріалу

- Матеріал, який використовувався для пакування цього пристрою, підлягає повторній переробці.
- Утилізуйте пакувальний матеріал у відповідний контейнер у місцевому пункті утилізації.

Утилізація старого пристрою

 Перед утилізацією старого пристрою виведіть його з ладу, щоб він не був джерелом небезпеки.

Щоб це зробити, відключіть пристрій від мережі і від'єднайте кабель живлення.

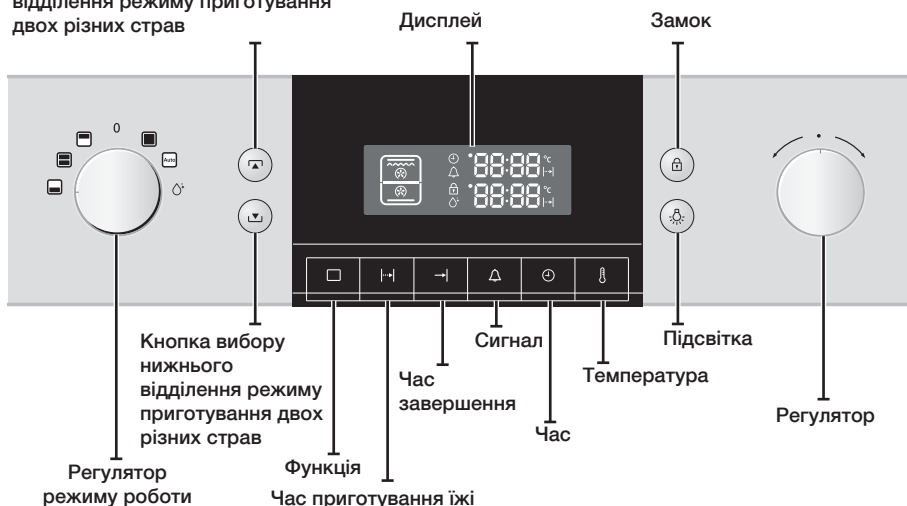
З метою захисту навколишнього середовища важливо утилізувати старе обладнання у правильний спосіб.

- Пристрій не можна утилізувати з побутовим сміттям.
- Інформацію про дати і місця проведення утилізації можна отримати на сайті місцевих органів влади або організації, яка займається утилізацією сміття.



управління духовкою

Кнопка вибору верхнього відділення режиму приготування двох різних страв



Дизайн передньої панелі

Передня панель може бути доступна з різного матеріалу та різного кольору, включаючи нержавіючу сталь та скло, білий і чорний колір. Задля покращання якості вигляду пристрою може змінюватись.

приладдя

Нова духовка Samsung постачається з багатьма приладдями, яке може стати у нагоді під час приготування різноманітних страв. До них належать: ємність для унікального режиму приготування двох окремих страв, форми, решітки та рожен для гриля.



УВАГА. Перевірте, чи правильно закріплено приладдя. Форми потрібно розміщувати не нижче 2 см від дна духовки, інакше можна пошкодити емальовану поверхню.



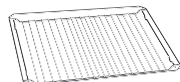
Розділювач

Розділювач потрібно використовувати для режиму одночасного приготування двох різних страв. Від відділяє верхню і нижню частини та має встановлюватися на решітці 3.



Мала решітка

Мала решітка використовується для приготування страв на грилі та смаження або запікання. Її можна використовувати разом із піддонком для збирання рідини з метою запобігання потраплянню крапель на дно духовки.



Велика решітка

Велика решітка використовується для приготування страв на грилі та смаження або запікання. Її можна використовувати для запіканок та інших випічок.

**Піддон для збирання рідини**

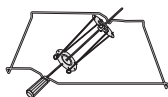
Піддон (глибокий) для збирання рідини корисний під час смаження. Його можна використовувати разом із малою решіткою для запобігання потраплянню крапель на дно духовки.

**Форма для випікання**

Форму (гласку) для випікання можна використовувати для приготування пирогів, печива та іншої випічки.

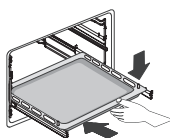
**Рожен для гриля** (елемент додаткової комплектації)

Рожен для гриля використовується для приготування птиці на грилі, наприклад курки. Рожен можна використовувати лише в одному режимі на підставці 3, оскільки його слід встановити у адаптер на задній стінці. Під час приготування страв зніміть чорну ручку.

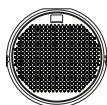
**Рожен для смаження і приготування шашлика** (елемент додаткової комплектації)

Використання:

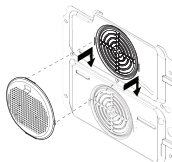
- Встановіть глибокий посуд (не підставку) на рівень 1 для збирання соку під час приготування або на дно духовки, якщо будете смажити дуже великий шмат м'яса.
- Натягніть один кінець виделки на рожен; натягніть м'ясо, яке слід засмажити, на рожен;
- Злегка проварену картоплю та овочі можна розкласти навколо країв глибокої посудини для одночасного підсмаження.
- Встановіть підставку на середню полицку на "v"-подібній деталі спереду.
- Щоб було легше встановити рожен, ручку можна вкрутити з тупого кінця.
- Опустіть рожен на підставку так, щоб гострий кінець був спрямований до заду, і обережно потисніть, доки кінчик рожна не потрапить на обертовий механізм ззаду духовки. Тупий кінець рожна має бути розташований на "v"-подібній деталі. (Рожен має два вушка, які мають знаходитись ближче до дверцят духовки для запобігання руху рожна вперед; вушка також служать як лапки ручки).
- Перед приготуванням їжі викрутіть ручку. Після приготування їжі прикрутіть ручку назад, щоб легше було зняти рожен із підставки.

**Телескопічна напрямна** (елемент додаткової комплектації)

- Для встановлення решітки, форми для випікання або смаження, спершу висуньте телескопічні напрямні на один рівень.
- Встановіть форму або посудину на напрямні і вставте назад до кінця у духовку. Закривайте дверцята духовки лише попередньо потиснувши телескопічні напрямні у духовку.

**Фільтр для жиру** (елемент додаткової комплектації)

- Встановлений на задній стінці фільтр для жиру захищає вентилятор, круглий нагрівальний елемент та піч від забруднень та розбризканих часточок жиру.
- Під час приготування м'яса радимо використовувати фільтр від жиру. Цей фільтр не можна використовувати під час випікання виробів із тіста! У разі його наявності результати приготування випічки можуть бути невтішними.
- Якщо фільтр встановлено під час приготування в режимах автоматичного приготування, за потреби можна збільшити час приготування.



приладдя_5



ВКАЗІВКИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Відповідно до стандарту EN 60350

Випікання

Рекомендації для випікання наводяться для попередньо розігрітої духовки.

Страва	Посуд та примітки	Рівень полички	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Невеликий пиріг	Форма для випікання	3	Звичайний режим	160-180	15-25
	Піддон для збирання рідини + форма для випікання	1 + 4	Конвекція	150-170	20-30
Нежирний бісквіт	Посудина для випікання на великій решітці (з темним покриттям, ø 26 см)	2	Звичайний режим	160-180	20-30
Яблучний пиріг	Велика решітка + форма для випікання + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, ø 20 см)	1 + 3	Конвекція	170-190	80-100
	Велика решітка + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, ø 20 см)	1 розташована по діагоналі	Звичайний режим	170-190	70-80

Приготування їжі в режимі гриля

Попередньо нагріта впродовж 5 хвилин порожня духовка із використанням функції потужного гриля із максимальним значенням.

Страва	Посуд та примітки	Рівень полички	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Велика решітка	5	Великий гриль	Максим.	1-ий: 1-2 2-ий: 1-1 1/2
Гамбургер з яловичиною	Малий гриль + піддон для збирання рідини (під час приготування їжі)	4/3	Великий гриль	Максим.	1-ий: 7-10 2-ий: 6-9

функції

Ця духовка пропонує шість різних функцій. Залежно, який режим роботи увімкнено, приготування страв в одному режимі чи двох окремих режимах, можна вибирати з-поміж таких функцій:



Звичайний режим

Тепло виділяється з верхньої і нижньої системи нагрівання. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження майже будь-яких страв.

Рекомендована температура: 200 °C



Конвекція

Тепло, яке генерується конвекцією, розподіляється в духовці рівномірно за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для заморожених страв і випікання.

Рекомендована температура: 170 °C



Верхній елемент нагрівання + Конвекція

Тепло генерується верхньою системою нагрівання і конвекцією і рівномірно розподіляється в духовці за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для смаження страв зі скоринкою, наприклад м'яса.

Рекомендована температура: 190 °C



Нижній елемент нагрівання + Конвекція

Тепло генерується нижньою системою нагрівання і конвекцією і рівномірно розподіляється в духовці за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для приготування піц, хліба і пирогів.

Рекомендована температура: 190 °C



Малий гриль

Тепло виділяється з малої області гриля. Цю функцію слід використовувати для невеликих страв, що потребують небагато тепла, таких як риба чи канапки.

Рекомендована температура: 240 °C



Великий гриль

Тепло виділяється з великої області гриля. Цю функцію слід використовувати для запікання страв, таких як лазанья чи м'ясо.

Рекомендована температура: 240 °C

ОДИН РЕЖИМ

Під час використання одного режиму ця духовка працює за принципом звичайної духовки. Використовуйте цей режим для приготування більших порцій їжі або якщо потрібне спеціальне приладдя, наприклад рожен для гриля. Якщо духовка працює в одному режимі, можна користуватися будь-якими функціями.

Встановлення одного | 01 режиму приготування їжі

Для приготування їжі в одному режимі вийміть з духовки розділювач.



Якщо духовка працює в одному режимі, можна користуватися будь-якими функціями.

ОДИН РЕЖИМ

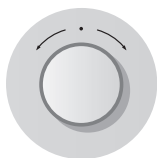


Якщо духовка працює в одному режимі, можна користуватися всіма її функціями. Використання одного режиму передбачає типове користування духовкою.



Встановлення функції | 02

Натисніть кнопку функції; почне блимати її зображення.



Щоб вибрати певне значення, повертайте регулятор.



03 | Встановлення температури

Натисніть кнопку налаштування температури; почне блимати значення температури.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У ДВОХ

ОКРЕМИХ РЕЖИМАХ

Ця духовка пропонує унікальну систему приготування страв у двох окремих режимах. Це дозволяє готувати дві різні страви одночасно з використанням двох різних температур у верхньому і нижньому відділеннях. Можна готувати у верхньому або нижньому відділенні, що економить час та електроенергію.

Налаштування режиму | 01 приготування двох різних страв

Встановіть розділювач на решітку 3 для приготування їжі у



двох окремих режимах. Залежно, який саме режим приготування двох різних страв увімкнено, можна вибрати з-поміж таких функцій:

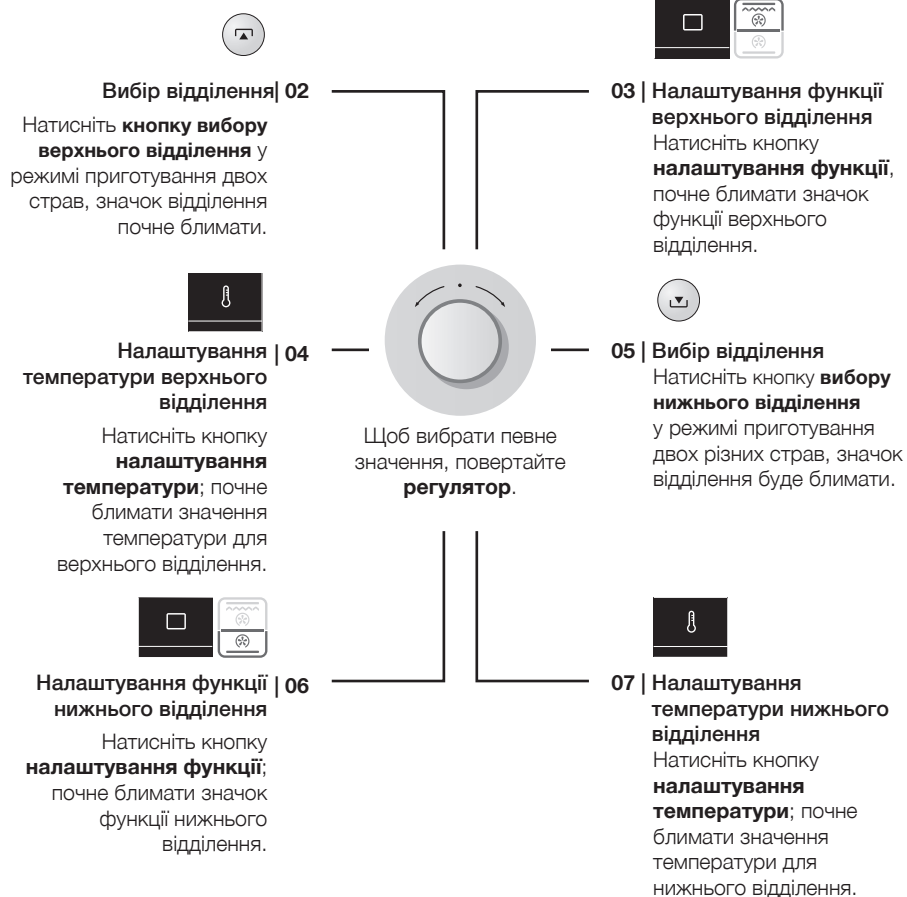
8_один режим




ВЕРХНІЙ РЕЖИМ		Конвекція Верхній елемент нагрівання + Конвекція Великий гриль Верхній режим дозволяє зекономити час та енергію під час приготування менших порцій їжі.
РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ ДВОХ РІЗНИХ СТРАВ		Верхній і нижній режими у двох відділеннях Режим приготування двох різних страв дозволяє готувати дві страви в різних режимах і за різних налаштувань температури.
НИЖНІЙ РЕЖИМ		Конвекція Нижній елемент нагрівання + Конвекція Нижній режим дозволяє зекономити час та енергію під час приготування менших порцій їжі.

ПРИМІТКА. Дотримуйтеся дій кроків 03/04 для верхнього режиму та кроків 06/07 - для нижнього режиму.

ПРИМІТКА. Слід вибрати кнопку вибору верхнього або нижнього відділення режиму приготування двох різних страв.





ПАРАМЕТРИ

 Режим приготування двох різних страв дозволяє вибрати різні налаштування для верхнього і нижнього відділень, наприклад часу завершення, час приготування, температуру та налаштування сигналу. Щоб вибрати або змінити налаштування для будь-якого відділення, натисніть відповідну кнопку:

 Верхнє відділення

 Нижнє відділення

 Для застосування або зміни налаштувань режиму приготування двох різних страв виберіть відділення.

 Неможливо встановити відкладений запуск (додати час завершення та час приготування) під час приготування страв у двох окремих режимах.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ



Встановлення часу | 01
приготування їжі

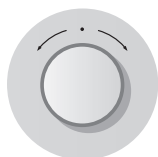
Натисніть кнопку **налаштування часу приготування**; почне блимати значення часу приготування їжі.

ДОДАТКОВО | ДОДАВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ



Встановлення часу | 03
завершення

Натисніть кнопку **налаштування часу завершення**, значення часу вимкнення буде блимати.



Щоб вибрати певне значення, повертайте **регулятор**.



02 | Підтвердження часу приготування їжі

Знову натисніть кнопку **налаштування часу приготування** або зачекайте 4-5 секунд.



04 | Підтвердження часу завершення

Знову натисніть кнопку **налаштування часу завершення** або зачекайте 3 секунди.



ВСТАНОВІТЬ ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ



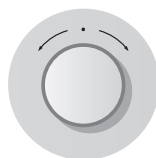
01 | Встановлення часу | завершення

Натисніть кнопку **часу завершення**; почне блимати значення часу вимкнення.



02 | Підтвердження часу завершення

Знову натисніть кнопку **часу завершення** або зачекайте 3 секунди.



Щоб вибрати потрібний час, повертайте **регулятор**

ДОДАТКОВО | ДОДАВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ



03 | Встановлення часу приготування їжі

Натисніть кнопку **налаштування часу приготування їжі**; почне блимати значення часу приготування їжі.



04 | Підтвердження часу приготування їжі

Знову натисніть кнопку **налаштування часу приготування їжі** або зачекайте 4-5 секунд.

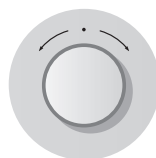
ПАРАМЕТРИ

ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ ЧАСУ



01 | Виберіть час, який слід змінити

Натисніть кнопку **часу завершення** або **налаштування часу приготування їжі**; значення часу почне блимати.



Поверніть **регулятор**





02 | Підтвердьте змінений час

Натисніть кнопку **часу завершення** або **налаштування часу приготування їжі**; значення часу почне блимати.



ЗМІНА ТЕМПЕРАТУРИ




 200°C
888°C


01 | Встановлення температури
Натисніть кнопку **налаштування температури**; почне блимати значення температури.

Щоб встановити температуру, повертайте **регулятор**.


02 | Підтвердження налаштування температури
Температура буде встановлено через 4-5 секунд.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ




 12:00

01 | Встановлення годин
Натисніть кнопку **налаштування часу**; почнуть блимати години.

 13:00

02 | Встановлення хвилин
Натисніть кнопку **налаштування часу**; почнуть блимати хвилини.

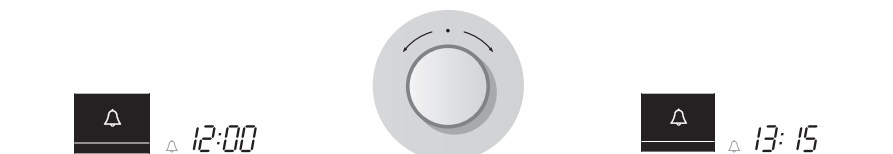
Щоб встановити час, повертайте **регулятор**.

 13:25

03 | Підтвердьте час
Знову натисніть кнопку **налаштування часу**, щоб налаштувати поточний час.



ВСТАНОВЛЕННЯ СИГНАЛУ




Встановлення сигналу | 01
Натисніть кнопку **налаштування сигналу**; почне блимати значок дзвінка.

Щоб встановити час таймера, повертайте **регулятор**.


02 | Підтвердьте налаштування сигналу
Знову натисніть кнопку **налаштування сигналу** або зачекайте 3 секунди і сигнал буде встановлено.

ВИМКНЕННЯ СИГНАЛУ





Натисніть і утримуйте кнопку **налаштування сигналу** впродовж двох секунд, значок дзвінка зникне і відобразиться час.

ВІДОБРАЖЕННЯ ЧАСУ




Під час приготування їжі натисніть кнопку **налаштування часу**, щоб відобразити час.

ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ





Щоб увімкнути або вимкнути звуковий сигнал, натисніть і утримуйте кнопку **налаштування часу** і кнопку **вибору часу приготування їжі** протягом трьох секунд.

ПІДСВІТКА




Натисніть кнопку **увімкнення/вимкнення підсвітки** один раз, щоб увімкнути підсвітку, та два рази, щоб вимкнути підсвітку.

 Нижня лампа є елементом додаткової комплектації.


За режиму приготування двох різних страв. Натисніть кнопку **увімкнення/вимкнення підсвітки** один раз, щоб увімкнути підсвітку для всієї духовки, два рази, щоб увімкнути підсвітку для верхнього відділення, три рази, щоб увімкнути підсвітку для нижнього відділення, та чотири рази, щоб вимкнути підсвітку.

ЗАМОК



Натисніть та утримуйте кнопку **замка** протягом 3 секунд. Значок замка відображає активність замка.

ВИМКНЕННЯ



Щоб вимкнути духовку, поверніть регулятор режиму роботи у положення "0".

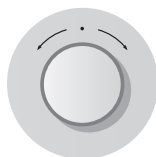
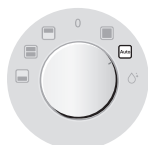


режим автоматичного приготування їжі

Режим автоматичного приготування їжі пропонує 15 автоматичних програм приготування.

Вибір режиму | 01 автоматичного приготування їжі

Для приготування їжі в автоматичному режимі вийміть з духовки розділювач.



Встановлення рецепту | 02

Виберіть потрібний рецепт, повернувши регулятор.

03 | Вибір ваги

Виберіть потрібну вагу, повернувши регулятор.

ПРОГРАМИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У ВАШІЙ ДУХОВЦІ

У таблиці нижче подано 15 автоматичних програм для приготування страв.

Усі ці програми можна застосовувати для однієї камери духовки. Завжди виймайте розділювач.

У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації.

Режими приготування і час приготування їжі попередньо встановлені для зручності у користуванні.

Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу у холодну духовку.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки	Рекомендація
1	Заморожена піца	0,3-0,6 0,7-1,0	Велика решітка	2	Покладіть заморожену піцу посередині великої решітки.
2	Заморожені чіпси для приготування у духовці	0,3-0,5 (тонкі) 0,6-0,8 (товсті)	Форма для випікання	2	Розкладіть заморожені чіпси рівномірно у форму для випікання. Перше налаштування слід вибрати для картоплі фрі, а друге - для товстих чіпсів, що готуються в духовці.
3	Лазанья домашньому	0,3-0,5 0,8-1,0	Велика решітка	3	Приготуйте свіжу лазанью або візьміть готову та викладіть її у посудину відповідного розміру, безпечну для використання в духовці. Поставте посудину посередині духовки.
4	Піца домашньому	1,0-1,2 1,3-1,5	Форма для випікання	2	Покладіть піцу на лоток. У вагу входить така начинка, як соус, овочі, шинка і сир. Налаштування 1 (1,0-1,2 кг) слід використовувати для тонкої піци, а налаштування 2 (1,3-1,5 кг) - для великої кількості начинки.

14_режим автоматичного приготування їжі



№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полицки	Рекомендація
5	Стейки з яловичини	0,3-0,6 0,6-0,8	Піддон для збирання рідини з малою решіткою	4	Покладіть мариновані стейки з яловичини поруч на малу решітку. Переверніть, коли духовка подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків стейків, а друге - для товстих шматків.
6	Смажена яловичина	0,6-0,8 0,9-1,1	Піддон для збирання рідини з малою решіткою	2	Розкладіть мариновану яловичину для смаження на малу решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
7	Смажена свинина	0,6-0,8 0,9-1,1	Піддон для збирання рідини з малою решіткою	2	Розкладіть мариновану свинину для смаження на малу решітку. Переверніть, коли духовка подасть звукові сигнали.
8	Відбивні з баранини	0,3-0,4 0,5-0,6	Піддон для збирання рідини з малою решіткою	4	Замаринуйте відбивні з баранини. Розкладіть відбивні з баранини на малу решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків відбивних, а друге - для товстих шматків.
9	Шматки курки	0,5-0,7 1,0-1,2	Піддон для збирання рідини з малою решіткою	4	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть шматки курки поруч на малу решітку.
10	Ціла курка	1,0-1,1 1,2-1,3	Піддон для збирання рідини з малою решіткою	2	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть курку на малу решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
11	Смажена риба	0,5-0,7 0,8-1,0	Піддон для збирання рідини з малою решіткою	4	Покладіть рибу на малу решітку. Перше налаштування слід вибирати для 2 рибин, а друге - для 4 рибин. Ця програма підходить для цілої риби, наприклад для форелі, судака або морського карася.
12	Смажені овочі	0,4-0,5 0,8-1,0	Піддон для збирання рідини	4	Покладіть у глибоку посудину овочі, наприклад шматочки кабачків цукіні, перцю, баклажана, гриби та помідори чері. Змастіть олією, додайте трав і спецій.
13	Мармуровий кекс	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Велика решітка	2	Викладіть тісто у відповідну за розміром посудину для випікання кексів у формі кільця, змащену маслом.
14	Основа для фруктової начинки	0,3-0,4 (велика) 0,2-0,3 (маленькі відкриті пироги)	Велика решітка	2	Викладіть тісто у змащену маслом посудину для випікання основи. Перше налаштування слід вибирати для однієї основи для фруктової начинки, а друге - для 6 малих відкритих пирогів.
15	Здобні булочки	0,5-0,6 0,7-0,8	Велика решітка	2	Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок. Перше налаштування слід вибирати для малих здобних булочок а друге - для великих здобних булочок.



ВСТАНОВЛЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ВСТАНОВЛЕННЯ

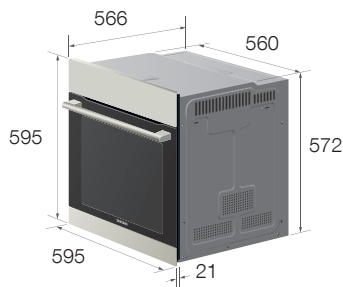
⚠ Інструкції з техніки безпеки під час встановлення

Духовку може встановлювати лише електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі із дотриманням відповідних норм з техніки безпеки.

- Під час встановлення духовки не торкайтеся деталей під напругою.
- Шафка, у яку буде вбудовано духовку, має відповідати вимогам щодо стійкості згідно з нормами DIN 68930.

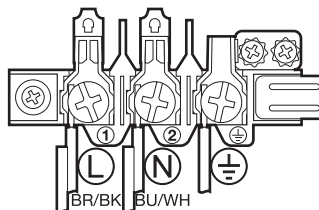
Технічні характеристики

Вхідна напруга / частота	230 В ~ 50 Гц
Об'єм (використовувана ємність)	65 л
Вихідна потужність	макс. 3650 Вт
Вага нетто	прибл. 39 кг
Вага з пакуванням	прибл. 45 кг
Корпус (Ш x В x Г)	595 x 595 x 566 мм
Внутрішня частина (Ш x В x Г)	440 x 365 x 405 мм



Під'єднання живлення

Якщо пристрій не під'єднано до мережі живлення за допомогою штекера, слід використовувати багатополосний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог з техніки безпеки. Кабель живлення H05 RR-F або H05 VV-F, (мін. 1,5 м, 1,5 - 2,5 мм²) має бути достатньої довжини для підключення до духовки, навіть якщо духовка стоїть на підлозі перед вбудованою шафкою. Перед тим як під'єднати живлення до відповідного роз'єму,



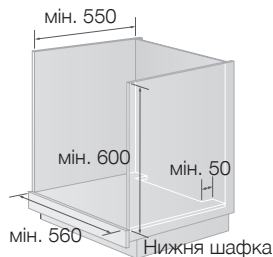
за допомогою викрутки зніміть кришку з'єднань з тильної сторони духовки і викрутіть гвинти затискачів кабелю. Духовка заземлена через роз'єм (⚡). Якщо духовка під'єднана до мережі живлення за допомогою штекера, цей штекер має залишатись доступним і після встановлення. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, які трапились внаслідок помилкового чи неправильного підключення.

Встановлення у шафку

Це вбудована духовка, яку слід встановлювати у верхню або нижню шафку.

- Дотримуйтесь вимог щодо мінімальної відстані.
- За допомогою гвинтів зафіксуйте духовку з обох боків.

Після встановлення зніміть вінілову захисну плівку з дверцят пристрою та захисну плівку з внутрішньої поверхні духовки.



16_ встановлення і технічне обслуговування

ПОПЕРЕДНЄ НАЛАШТУВАННЯ

Попереднє чищення

Перед тим як використовувати духовку вперше, її потрібно ретельно почистити. Не використовуйте абразивні засоби для чищення (ганчірки або речовини), оскільки вони можуть пошкодити поверхню духовки.

Для чищення форми для випікання, піддону для збирання рідини, решіток та іншого приладдя, а також внутрішньої поверхні та напрямних рейок з боків духовки використовуйте теплу воду, миючий засіб і м'яку чисту ганчірку. Передню панель слід чистити вологою м'якою та чистою ганчіркою.


Перевірте чи годинник духовки налаштовано правильно та вийміть все приладдя з духовки. Увімкніть духовку в одному режимі приготування їжі з конвекцією на одну годину за температури 200 °C. Під час цього процесу буде спалено будь-які залишки речовин, які використовувались під час виробництва, про що свідчитиме сильний запах. Це нормально, проте забезпечте на цей час хорошу вентиляцію у кухні.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВИРІШЕННЯ
Що робити, якщо духовка не нагрівається?	<ul style="list-style-type: none">• Можливо, духовка не увімкнена. Увімкніть духовку.• Можливо, не налаштовано годинник. Налаштуйте годинник.• Перевірте, чи застосовано потрібні налаштування.• Можливо, перегорів запобіжник чи спрацював автоматичний переривач. Замініть запобіжник або перевстановіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.
Що робити, якщо духовка не нагрівається навіть після того, як було встановлено функцію та температуру?	<ul style="list-style-type: none">• Можливо, проблема із внутрішнім електричним з'єднанням. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо відображається помилка і духовка не нагрівається?	<ul style="list-style-type: none">• Помилка внутрішніх електричних з'єднань. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо відображення часу блимає?	<ul style="list-style-type: none">• Збій живлення. Налаштуйте годинник.
Що робити, якщо світло в духовці не світиться?	<ul style="list-style-type: none">• Перегоріла лампочка. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо вентилятор духовки працює, хоча його не було встановлено?	<ul style="list-style-type: none">• Після використання вентилятор духовки працює, допоки духовка не охолоне. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування, якщо вентилятор продовжує працювати й після охолодження духовки.



ІНФОРМАЦІЙНІ КОДИ

КОД	ПРОБЛЕМА	ВИРІШЕННЯ
	Вимкнення у безпечному режимі. Духовка продовжує працювати за встановленої температури протягом тривалого часу.	Вимкніть духовку та вийміть їжу. Дайте духовці охолонути, перед тим як використовувати її знову.
	Кнопку натиснули й утримували понад 10 секунд.	Зателефонуйте у місцевий центр обслуговування клієнтів SAMSUNG.
	Відсутній розділювач. Ви неправильно використовуєте розділювач.	Використовуйте розділювач для верхнього, нижнього режимів і режиму приготування двох різних страв. Виймайте розділювач з духовки під час використання одного режиму.
	Помилка в роботі духовки може призвести до низьких експлуатаційних характеристик та проблем з безпекою. Негайно припиніть використовувати духовку.	Зателефонуйте у місцевий центр обслуговування клієнтів SAMSUNG.

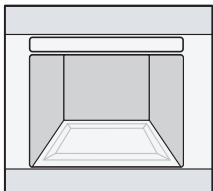
1) ** стосується усіх номерів.



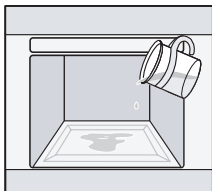
ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

ОЧИЩЕННЯ ПАРОЮ (ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ)

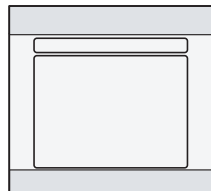
Для чищення духовки можна використовувати вбудовану технологію очищення парою. Почати очищення парою можна виконувати після того, як духовка охолоне.



1. Вийміть все приладдя з духовки.



2. На дно духовки налейте 400 мл води.



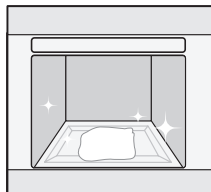
3. Закрийте дверцята.



4. Повернувши регулятор роботи, виберіть режим очищення парою. Після завершення очищення почне блимати дисплей і пролунає звуковий сигнал.



5. Щоб завершити очищення, поверніть регулятор у положення вимкнення.



6. Внутрішню частину духовки чистіть м'якою чистою ганчіркою.



Примітки щодо очищення парою

- Будьте уважні під час відкривання дверцят до закінчення процесу очищення парою; вода на дні гаряча.
- Відкрийте дверцята і губкою усуньте воду.
- Ніколи не залишайте на довгий час воду у духовці, наприклад на ніч.
- Внутрішню частину духовки чистьте губкою і миючим засобом або м'якою щіткою. Стійкий бруд можна видалити нейлоновим засобом для полірування.
- Залишки лайму можна видалити ганчіркою, змоченою в оцті.
- Внутрішню камеру духовки чистьте м'якою ганчіркою і чистою водою. Не забувайте повитирати під ущільненням дверцят духовки.
- Якщо духовка дуже брудна, процедуру можна повторити після того, як духовка охолоне.
- Якщо духовка дуже забруднена жиром, наприклад після смаження або готування їжі на грилі, радимо почистити сильні забруднення миючим засобом, після чого можна використовувати функцію чищення.
- Після чищення привідкрийте дверцята духовки на 15° і дайте внутрішній емальованій поверхні добре висохнути.



ШВИДКЕ ВИСИХАННЯ


1. Привідкрийте дверцята прибіл. на 30 °.
2. Повернувши регулятор роботи, виберіть один режим приготування їжі.
3. Натисніть кнопку налаштування функції.
4. За допомогою регулятора виберіть режим конвекції.
5. Встановіть час приготування їжі прибіл. на 5 хвилин, а температуру - на 50 °С.
6. Після завершення налаштованого сеансу вимкніть духовку.

КАТАЛІТИЧНА ЕМАЛЬОВАНА ПОВЕРХНЯ (ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ)

Знімна кришка покрита темно-сірою каталітичною емаллю, яка може вимаститися маслом чи жиром, що розбризкується повітрям у режимі конвекції. Цей наліт згоряє за температури 200 °С або більше, наприклад під час випікання чи смаження. Висока температура призводить до швидкого згорання.

1. Вийміть все приладдя з духовки.
2. Почистьте усю внутрішню поверхню духовки, як описано в розділі про чищення вручну.
3. Встановіть режим із використанням верхнього і нижнього елемента нагрівання.
4. Встановіть для температури значення 250 °С.
5. Увімкніть духовку приблизно на 1 годину. Тривалість часу залежить від ступеня забруднення. Залишки бруду зникатимуть із кожним наступним використанням духовки за високої температури.

ЧИЩЕННЯ ВРУЧНУ

 **УВАГА.** ПЕРЕД ТИМ ЯК ЧИСТИТИ, ПЕРЕВІРТЕ, ЧИ ДУХОВКА ТА ПРИЛАДДЯ ХОЛОДНІ.

Внутрішня частина

- Для чищення внутрішньої частини духовки використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин.
 - Не чистьте вручну ізоляцію дверцят.
 - Не використовуйте подушечки для полірування або губки.
 - Щоб не пошкодити емальовані поверхні духовки, використовуйте засоби для чищення, призначені для чищення духовок.
 - Щоб видалити стійкий бруд, використовуйте спеціальний засіб для чищення духовки.
- Не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі щітки, подушечки або ганчірки для полірування, сталеву стружку, ножі або інші засоби, які можуть подряпати поверхню.

Зовнішня поверхня духовки

- Для чищення зовнішньої поверхні, використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин.
- Витирайте кухонним папером або сухим рушником.
- Не використовуйте металеву губку, їдкі або абразивні засоби для чищення.

Передня поверхня духовки із нержавіючої сталі

- Не використовуйте тонку сталеву стружку, подушечки для полірування чи інші абразивні матеріали. Вони можуть пошкодити покриття.

Передня поверхня духовки з алюмінію

- Обережно витирайте поверхню м'якою чистою ганчіркою чи ганчіркою із мікрофібри та не сильного засобу для чищення вікон.

Приладдя

Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Якщо потрібно, вимочіть у теплом мильному розчині впродовж приблизно 30 хвилин, щоб полегшити чищення.

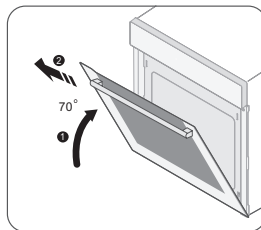
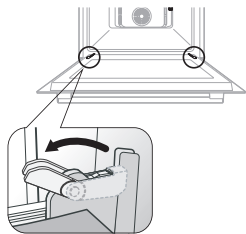
20_чищення і догляд



ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

За звичайного користування дверцят духовки не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтеся таких вказівок.

⚠ УВАГА. Дверцята духовки важкі.

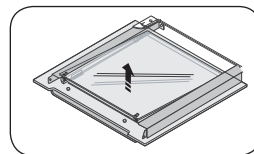
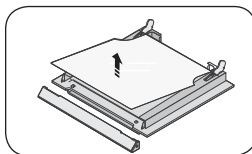
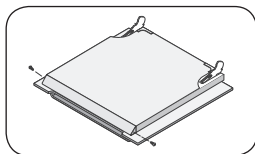


1. Відкрийте дверцята і повністю відкрийте фіксатори на обох завісах.
2. Поверніть дверцята на 70°. Обома руками візьміться з боків дверцят духовки посередині і потягніть, доки завіси не вийдуть із відповідних отворів.

👉 КРІПЛЕННЯ. Щоб закріпити дверцята, виконайте кроки 1 та 2 у зворотному порядку.

ВИЙМАННЯ СКЛА З ДВЕРЦЯТ

Дверцята духовки обладнано трьома пластими скла, розташованими один над одним. Ці скла можна зняти для чищення.



1. Викрутіть два гвинти ліворуч і праворуч дверцят.
2. Від'єднайте кришку і вийміть скло 1 з дверцят.
3. Підніміть скло 2 і вийміть два тримачі угорі, почистьте скло теплою водою чи миючим засобом і витріть насухо м'якою чистою ганчіркою.

👉 КРІПЛЕННЯ. Щоб встановити скло на місце, виконайте кроки 1, 2 та 3 у зворотному порядку.
Кількість стекол відрізняється від 2 до 4 залежно від моделі.
Встановлюючи внутрішнє скло 1, розташуйте позначення у напрямку донизу.

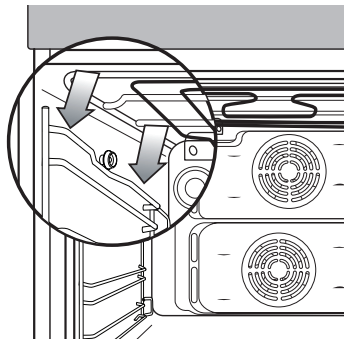


бокові доріжки (елементи додадкової комплектації)

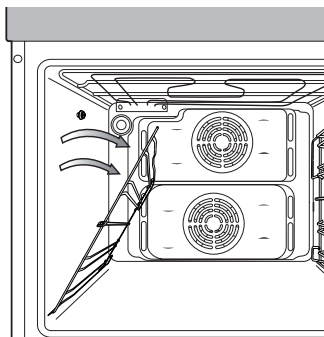
Щоб почистити внутрішню частину духовки, слід вийняти обидві бокові доріжки.

ВІД'ЄДНАННЯ БОКОВИХ ДОРІЖОК

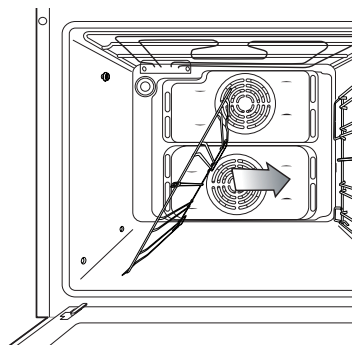
1. Натисніть бокову доріжку посередині вгори.



2. Поверніть бокову доріжку приблизно на 45 °.



3. Потягніть і вийміть бокову доріжку.



Кріплення. Виконайте кроки 1, 2 та 3 у зворотному порядку.

22 бокові доріжки



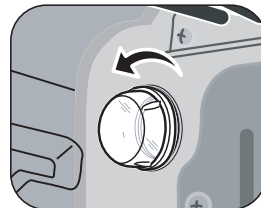
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

⚠ Небезпека ураження електричним струмом! Перш ніж зняти лампочку, виконайте такі вказівки:

- Вимкніть духовку.
- Від'єднайте духовку від мережі.
- Захистіть лампочку і скляний ковпачок, розстеливши внизу духовки ганчірку.
- Лампочки можна придбати в центрі обслуговування SAMSUNG.

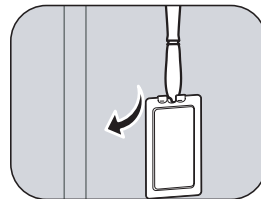
Лампочка на задній стінці

1. Зніміть ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки, і вийміть металеве кільце, плоске кільце і почистьте скляний ковпачок. У разі потреби замініть лампочку на жаростійку лампочку, яка відповідає таким вимогам: 25 Вт, 230 В, 300 °С.
2. У разі потреби почистьте скляний ковпачок, металеве кільце і плоске кільце.
3. Встановіть металеве і плоске кільця на скляний ковпачок.
4. Встановіть скляний ковпачок, який ви зняли у кроці 1, і поверніть його за годинниковою стрілкою.



Бічна лампочка (елемент додаткової комплектації)

1. Щоб зняти скляний ковпачок, підтримуйте нижній кінець рукою і просуньте між скло та рамку глаский гострий предмет, наприклад ніж.
2. Зніміть кришку.
3. У разі потреби замініть галогенову лампочку на жаростійку галогенову лампочку, яка відповідає таким вимогам: 25-40 Вт, 230 В, 300 °С.



📌 Підказка. Заміняючи лампочку, використовуйте ганчірку, щоб піт з рук не потрапляв на поверхню лампочки.

4. Знову встановіть скляний ковпачок.



ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується Євросоюзу та інших країн Європи, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

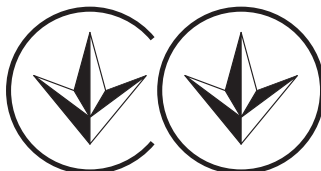
Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до дилера, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.



AB57



166



KZ.O.02.0072

Зроблено в Тайланді.

Адреса фабрики:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.

313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park

T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРИ?

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

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін служби: 7 років

Код №: DG68-00382Q





BQ1 сериялары

Кіріктірілген пеш пайдаланушы нұсқаулығы

**Planet
First** 100%
Recycled Paper

Бұл нұсқаулық 100 % қайта өңделген қағазға басылған.

мүмкіндіктерді елестет

ҚАЗАҚША

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып
алғаныңызға рахмет. Өніміңізді мына сайтқа тіркеңіз:

www.samsung.com/register





пайдаланушы нұсқаулығын қолдану

SAMSUNG компаниясының кіріктірілген пешін таңдағаныңызға рахмет. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында құрылғыны іске қосуға және күтіп ұстауға қатысты маңызды сақтық шаралары мен нұсқаулар қамтылған.

Пешті іске қосар алдында осы пайдаланушы нұсқаулығын уақыт бөліп оқып шығыңыз да, келешекте қарап жүру үшін сақтап қойыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығының мәтінінде келесі белгілер қолданылған:



ЕСКЕРТУ немесе **АБАЙЛАУ**



Маңызды



Ескерім

сақтық шаралары

Бұл құрылғыны тек уәкілетті электр маманы ғана орнатуға тиіс. Құрылғыны орнатушы оны электр желісіне, қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін берілген тиісті ұсыныстарды орындай отырып жалғауға міндетті.

ЭЛЕКТР ҚАУІПСІЗДІГІ

Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз.

- Құрылғыны электр желісіне тек уәкілетті электр маманы ғана қосуға тиіс.
- Құрылғыда ақау пайда болса немесе оған нұқсан келсе, іске қосуға әрекеттенбеңіз.
- Жөндеу жұмыстарын тек уәкілетті техник ғана орындауға тиіс. Жөндеу жұмысы дұрыс орындалмаса, өзіңізге немесе басқаларға қатерлі болуы мүмкін. Егер пешіңізді жөндеткіңіз келсе, SAMSUNG қызмет көрсету орталығына немесе дилеріңізге хабарласыңыз.
- Қорек сымна зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығынан сатып алып салу керек.
- Электр сымдары мен кабельдерін пешке тигізбеу керек.
- Пешті электр желісіне қолдануға рұқсат етілген айырып-қосқыш немесе сақтандырғыш арқылы жалғау керек. Көп бағытты адаптерді немесе ұзартқыш сымды ешқашан қолданбаңыз.
- Техникалық ақпарат тақтайшасы есіктің оң жағында орналасқан.
- Құрылғыны жөндеу немесе тазалау қажет болса, міндетті түрді тоқ көзінен ажыратыңыз.
- Пештің қасында орналасқан розеткаға электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.
- Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.



ЕСКЕРТУ : Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар күйіп қалмас үшін оларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.



ЕСКЕРТУ : Құрылғының шамын ауыстырар кезде, алдымен оны сөндіру керек, себебі электр тоғының қатерлі әсеріне ұшырауыңыз мүмкін. Пеш іске қосылып тұрғанда, оның ішкі беті қатты қызып тұрады.

2_пайдаланушы нұсқаулығын қолдану





ІСКЕ ҚОСУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Бұл пеш тек үйде тағам пісіруге ғана арналып жасалған.
- Пеш іске қосылып тұрғанда, оның ішкі беті күйгізіп жіберерліктей ысып тұрады. Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі бетіне салқындағанша қол тигізуге болмайды.
- Пештің ішіне ешқашан тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды.
- Құрылғы ұзақ уақыт жоғары температурада жұмыс істеген кезде, оның беті қызып тұрады.
- Тағам пісіру барысында есікті абайлап ашыңыз, себебі ыстық ауа және бу кенет шығып кетуі мүмкін.
- Құрамына алкоголь қосылған тағамды пісірген кезде, алкоголь жоғары температурада буланып ұшып, егер пештің ыстық бөлшегіне тисе өрт шығуы мүмкін.
- Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүркіккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.
- Пеш іске қосылып тұрған кезде, балаларды қауіпсіз жерде алыс ұстау керек.
- Пицца тәрізді мұздатылған тағамды үлкен торға салып пісіру керек. Егер пісіру науасын қолдансаңыз, температураның айырмашылығының тым көп болғандығына байланысты деформацияланып қалуы мүмкін.
- Ыстық тұрған пештің табанына су құймаңыз. Себебі эмаль қаптама бүлінуі мүмкін.
- Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.
- Бумен тазалау үрдісі аяқталмай тұрып пешті ашар кезде абай болыңыз; пештің табанындағы су ыстық.
- Пештің табанын алюминий фольгамен қаптамаңыз және оған пісіру науасын немесе қалбырын қоюға болмайды. Алюминий фольга қызудың шығуына бөгет жасап, нәтижесінде эмаль қаптама бүлінуі және тағам дұрыс піспей қалуы мүмкін.
- Жеміс шырыны пештің эмаль қаптамасына кетпейтін дақ қалдыруы мүмкін. Өте сұйық қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз.
- Пештің ашық тұрған есігінің үстіне тағам пісіретін ыдыстарды қоймаңыз.
- Жас балалар мен әлсіз адамдар, өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адам қадағалап, құрылғыны дұрыс қолданып отырғанына көз жеткізсе ғана осы құрылғыны іске қосып, пайдалануына болады.
- Кішкене балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
- Аз мөлшердегі тағамды пісіруге немесе қыздыруға аз уақыт кетеді. Аз мөлшердегі тағамды стандартты уақытпен пісірсеңіз, қатты ысып, күйіп кетуі мүмкін.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТАСТАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

Орам материалдарын тастау

- Осы құрылғыны орау үшін қолданылған материалдарды қайта өңдеуге болады.
- Орам материалдарын жергілікті қоқыс жинауға арналған жәшіктерге тиісінше салып тастау керек.

Ескі құрылғыларды тастау

- ⚠ Ескі құрылғыларды тастарда, қатерлі жағдай туғызуға себеп болмас үшін мүлдем жарамсыз етіп тастау керек.

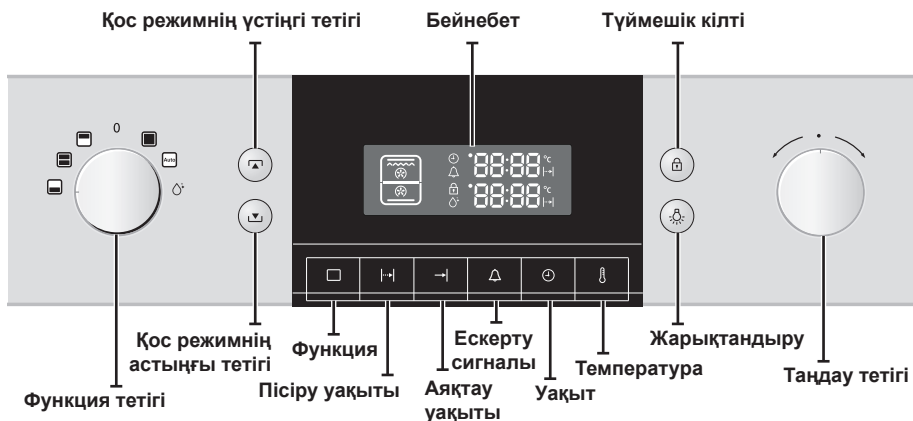
Бұлай істеу үшін, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз да, қорек сымын бөлектеп алыңыз.

Қоршаған ортаны қорғау үшін, ескі құрылғыларды тиісті түрде тастаудың маңызы зор.

- Құрылғыны тұрмыстық қалдықпен бірге тастауға болмайды.
- Ескі құрылғыны жинайтын уақыт пен тасталған құрылғыларды апаратын қоқыс алаңы туралы ақпаратты, соған жауапты жергілікті мекемеден немесе әкімшіліктен біле аласыз.



пештің басқару тетіктері



Алдыңғы жағы

Алдыңғы панельдің тот баспайтын темір, ақ, қара түсті және шыны тәрізді материалдан жасалған әр түрін таңдауға болады. Сапаны жақсарту мақсатында құрылғының сыртқы көрінісіне өзгеріс енгізілуі мүмкін.

жабдықтары

Бұл Samsung пеші әр түрлі тағам пісірген кезде қолдануға болатын керек-жарақтың көптеген түрімен жабдықталған. Бұған қос режим үшін қолданылатын бөлгіш құрал, науалар, торлар мен гриль істігі жатады.



АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Керек-жарақтың бағыттағышқа дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Науаларды пештің табанынан кем дегенде 2 см алшақ қою керек, себебі эмаль қаптамаға нұқсан келеді.



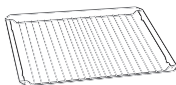
Бөлгіш құрал

Бөлгіш құралды пештің қос режимі үшін қолдану керек. Ол пештің үстіңгі бөлігін, астыңғы бөлігінен бөлектеу үшін қолданылады және 3-ші деңгейге қойылады.



Кішкене тор (опция)

Кішкене торды тағамнан гриль жасау және қуыру үшін қолдануға болады. Бұл торды, тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін қойылатын май жинайтын табамен бірге қолдануға болады.



Үлкен тор

Үлкен торды тағамнан гриль жасау және қуыру үшін қолдануға болады. Сонымен қатар, кәстрөл және тағам пісіретін ыдыстарды қою үшін де қолдануға болады.

**Май жинайтын таба**

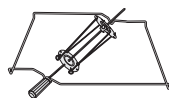
Май жинайтын (терең) табаны, тағам қуыру үшін қолданса да болады. Бұны тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін кішкене тормен бірге қолдануға болады.

**Пісіру науасы**

Пісіру науасын (жалпақ) торт, печенье және басқа кондитер дәнімдерін дайындау үшін қолдануға болады.

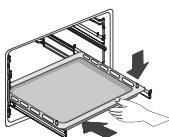
**Гриль істігі (опция)**

Гриль істігін тауық тәрізді құс етінен гриль жасау үшін қолдануға болады. Гриль істігін тек бір режим бойынша пісіру үшін 3-ші деңгейге қойып қолдану керек, себебі істік артқы панельдегі бейімдеуішке бекітіліп тұруы керек. Тағам пісірген кезде істіктің қара сабы алынып тұруға тиіс.

**Гриль-бар және шашлыққа арналған істік (опция)**

Қолдану үшін :

- Тағамның сөлін жинау үшін терең науаны (тағам қолданылмайды) 1-ші деңгейге қойыңыз немесе қуырылатын ет тым үлкен болса, науаны пештің табанына қоюға болады.
- Шанышқылардың бірін істікке қарай сырғытыңыз да, еттің қуырылатын кесегін істікке шаншыңыз;
- Ыстық суға батырылып алынған картоптар мен көкөністерді терең науаның шетін жағалата қойып, бірге қуыруға болады.
- Аспаны ортаңғы сөренің үстіне қойыңыз да, алдыңғы жағын “V” қалпына келтіріп қойыңыз.
- Істікті кіріктіріп орнату үшін, оның ұстағышын доғал ұштыққа бекітіп қоюға болады.
- Істіктің сүйір ұшын арт жаққа қаратып аспаның үстіне қойыңыз да, істіктің ұшы пештің арт жағында орналасқан айналдырғыш механизмге кірігіп орнағанша еппен итеріңіз. Істіктің доғал ұшы “V” пішімінің үстіне қойылуы керек. (Істіктердің сонымен пештің есігіне жақын орнатылатын, істік алға жылжып кетуге жол бермейтін екі тетігі бар, бұл тетіктер сонымен қатар тұтқаның ұстағышы ретінде де қолданылады.)
- Тағам пісірер алдында ұстағышын ағытып алыңыз. Тағам пісіріп болғаннан кейін, істікті аспадан ағытып алу үшін ұстағышты қайта бұрап орнатыңыз.

**Сырғытпа бағыттауыш (опция)**

- Торды, пісіру немесе қуыру науасын пешке салу үшін, алдымен сырғытпа жолдарды тартып шығарып бір деңгейге қойыңыз.
- Науаны немесе табаны бағыттағышқа қойып, пешке әбден кіргенше итеріңіз. Пештің есігін сырғытпа бағыттағыштарды пештің ішіне әбден итеріп кіргізгеннен кейін ғана жабыңыз.

**Май сүзгісі (опция)**

- Пештің ішкі арт жағында орналасқан май сүзгісі желдеткішке, дөңгелек қыздырғышқа және пешке қоқыс тұрудан, май шашыраудан сақтайды. Ет пісірген кезде май сүзгісін қолдануды ұсынамыз. Кондитер өнімдерін пісірген кезде май сүзгісін әрқашан алып қойыңыз! Торт немесе тоқаш пісірген кезде сүзгі орнатылып тұрса, пісіру нәтижесі әжептәуір нашар болады.



Тағамдарды сынақтан өткізу

EN 60350 стандарты бойынша

Пісіру

Тағам пісіру үшін берілген ұсыныстар, алдын ала қыздырылған пешке арналған.

Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сәре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Кішкене көкс	Пісіру науасы	3	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	15-25
	Май жинайтын таба + Пісіру науасы	1 + 4	Конвекция режимі	150-170	20-30
Майсыз қопсыма торт	Үлкен торға қойылған пісіру науасы (Қаптамасы баран түсті, Ø 26 см)	2	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	20-30
Алма бөліші	Үлкен тор + пісіру науасы + 2 торт қалыбы (қаптамасы баран түсті, Ø 20 см)	1 + 3	Конвекция режимі	170-190	80-100
	Үлкен тор + 2 торт қалыбы (қаптамасы баран түсті, Ø 20 см)	1-көлденең қойылған	Дәстүрлі пісіру режимі	170-190	70-80

Гриль жасау

Бос пешті Үлкен гриль функциясын макс. қалпына қойып 5 минут алдын ала қыздырыңыз.

Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сәре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Ақ наннан тост жасау	Үлкен тор	5	Үлкен гриль	Макс.	1-ші: 1-2 2-ші: 1-1½
Бифбургер	Кішкене тор + Май жинайтын таба (тағам шашырандысын жинау үшін)	4/3	Үлкен гриль	Макс.	1-ші: 7-10 2-ші: 6-9

функциялары

Пештің алты түрлі функциясы бар. Пештің қос режимді немесе бір режимді функциясының қай бірін таңдағаныңызға қарай, төмендегі функциялардың бірін таңдай аласыз:



Дәстүрлі пісіру режимі

Қызу үстіңгі және астыңғы элементтерден шығады. Бұл функцияны тағамның барлық дерлік түрлерін, әдеттегідей пісіру және қуыру үшін қолдануға болады.

Ұсынылатын температура: 200 °C



Конвекция режимі

Конвекция арқылы пайда болған қызуды, желдеткіштер пештің ішіне біркелкі таратады. Бұл функцияны мұздатылған тағамдар және тағам пісіру үшін қолдану керек.

Ұсынылатын температура: 170 °C

6_тағамдарды сынақтан өткізу

**Үстіңгі қызу + Конвекция**

Үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция арқылы пайда болған қызуды, желдеткіштер пештің ішіне біркелкі таратады. Бұл функцияны тағам қуыру, мысалы, еттің сыртын кітірлек етіп қуыру үшін қолдану керек.
Ұсынылатын температура: 190 °C

**Астыңғы қызу + Конвекция**

Астыңғы қыздырғыш элемент пен конвекция арқылы пайда болған қызуды, желдеткіштер пештің ішіне біркелкі таратады. Бұл функцияны пицца, нан және торт пісіру үшін қолдану керек.
Ұсынылатын температура: 190 °C

**Кішкене гриль**

Қызу гриль жасалатын кішкене алаңнан шығады. Бұл функцияны қызуды аз қажет ететін балық және толтырмасы бар багета тәрізді тағамдар үшін қолдану керек.
Ұсынылатын температура: 240 °C

**Үлкен гриль**

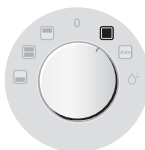
Қызу гриль жасалатын үлкен алаңнан шығады. Бұл функцияны лазанья тәрізді пісірме дайындауға және еттен гриль жасау үшін қолдануға болады.
Ұсынылатын температура: 240 °C

Бір режимді функция

Бір режимді функцияны қолданғанда, пеш кәдімгі пештер тәрізді жұмыс істейді. Бұл режимді тағамды көп мөлшерде пісіргенде немесе гриль істігі тәрізді арнайы жабдықты пайдаланғанда қолданыңыз. Бір режимде пештің барлық функцияларын қолданыңыз.

Бір режимді функцияны таңдау | 01

Бір режимді функцияны қолдану үшін белгіш құралды алып қойыңыз.



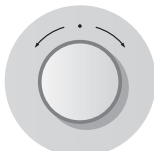
Бір режимді функция қосылғанда, пештің барлық функциясын таңдауға болады.

БІР РЕЖИМДІ ФУНКЦИЯ

Бір режимді қолданғанда, барлық функциялар жұмыс істейді. Бір режимді функция сонымен қатар пешті кәдімгідей қолдануға мүмкіндік береді.

**Функцияны орнату | 02**

Функция тетігін басыңыз, функцияның белгісі жыпылықтайды.



Таңдау тетігін бұраңыз, арнаулы параметрді орнатыңыз.

**03 | Температураны орнату**

Температура тетігін басыңыз, температура белгісі жыпылықтайды.

бір режимді функция_7



қос режимді функциямен пісіру

Бұл пеш қос режиммен пісіретін ерекше функциямен жабдықталған. Бұл функция әр түрлі екі тағамды, пештің үстіңгі және астыңғы бөлігінде, екі түрлі температураны қолданып, бір уақытта пісіруге мүмкіндік береді. Немесе уақыт пен қуатты үнемдеу үшін, пештің не астыңғы, немесе үстіңгі бөлігінде пісіруіңізге болады.

Қос режимді функцияны таңдау | 01

Қос режимді функция үшін, 3-ші деңгейге қойылған белгіш құрал қолданылады.



Қос режимнің қай түрінің таңдалғанына қарай, төмендегі функциялардың бірін таңдауыңызға болады:

ҮСТІҢГІ РЕЖИМ		Конвекция үстіңгі қызу + конвекция үлкен гриль Тағамды пештің үстіңгі бөлігінде аз мөлшерде пісірсеніз, уақыт пен қуат үнемделеді.
ҚОС РЕЖИМДІ ФУНКЦИЯМЕН ПІСІРУ		Пештің әр бөлігі үшін үстіңгі және астыңғы функция тиісінше таңдалады. Қос режимді функция екі түрлі тағамды, әр түрлі функция мен температураны қолданып пісіруге мүмкіндік береді.
АСТЫҢҒЫ РЕЖИМ		Конвекция астыңғы қызу + конвекция Тағамды аз мөлшерде пісірген кезде, астыңғы режим уақыт пен қуатты үнемдейді.

ЕСКЕРІМ: 03/04 қадамдарды тек үстіңгі режим үшін, 06/07 қадамдарды астыңғы режим үшін ғана қолданыңыз.

ЕСКЕРІМ: Қос режимнің үстіңгі тетігін және Қос режимнің астыңғы тетігін таңдау керек.

Бөлікті таңдаңыз | 02
Қос режимнің үстіңгі тетігін басыңыз, бөліктің белгісі жыпылықтайды.



Үстіңгі температураны орнатыңыз | 04

Температура тетігін басыңыз, үстіңгі температураның белгісі жыпылықтайды.

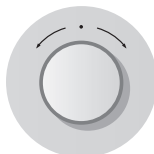


Астыңғы функцияны таңдаңыз | 06

Функция тетігін басыңыз, астыңғы функцияның белгісі жыпылықтайды.



Таңдау тетігін бұраңыз, арнаулы параметрді орнатыңыз.



03 | Үстіңгі функцияны орнатыңыз

Функция тетігін басыңыз, үстіңгі функцияның белгісі жыпылықтайды.



05 | Бөлікті таңдаңыз

Қос режимнің астыңғы тетігін басыңыз, бөліктің белгісі жыпылықтайды.




07 | Астыңғы температураны орнатыңыз


Температура тетігін басыңыз, астыңғы температураның белгісі жыпылықтайды.




параметрлер

 Қос режимді функция пештің үстіңгі - және астыңғы бөліктері үшін әр түрлі параметрлерді, мысалы әр түрлі сөндіру уақыттарын, пісіру уақыттарын, температура және ескерту сигналын орнатуға мүмкіндік береді. Әр бөлікке параметр орнату немесе өзгерту үшін тиісті тетікті басыңыз:

 Үстіңгі бөлік

 Қос режимді функцияға параметрлер қосу немесе параметрлерін өзгерту үшін бөлікті таңдаңыз.

 Астыңғы бөлік

 Қос режимді функцияға кешіктіріп бастау (аяқтау уақыты мен пісіру уақытын қосыңыз) параметрі орнатылмайды.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ



Пісіру уақытын орнату | 01

Пісіру уақыты тетігін басыңыз, пісіру уақытының белгісі жыпылықтайды.



02 | Пісіру уақытын құптау

Пісіру уақыты тетігін қайта басыңыз немесе 4~5 секунд күтіңіз.



ОПЦИЯ | АЯҚТАУ УАҚЫТЫН ҚОСУ



Аяқтау уақытын орнату | 03

Аяқтау уақыты тетігін басыңыз, сөндіру белгісі жыпылықтайды.

Таңдау тетігін бұраңыз, арнаулы параметрді орнатыңыз.



04 | Аяқтау уақытын құптау

Аяқтау уақыты тетігін қайта басыңыз немесе 3 секунд күтіңіз.

АЯҚТАУ УАҚЫТЫН ОРНАТЫҢЫЗ



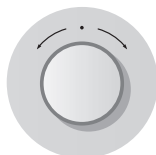
Аяқтау уақытын орнату | 01

Аяқтау уақыты тетігін басыңыз, сөндіру белгісі жыпылықтайды.



02 | Аяқтау уақытын құптау

Аяқтау уақыты тетігін қайта басыңыз немесе 3 секунд күтіңіз.



ОПЦИЯ | ПІСІРУ УАҚЫТЫН ҚОСУ



Пісіру уақытын орнату | 03

Пісіру уақыты тетігін басыңыз, пісіру уақытының белгісі жыпылықтайды.

Таңдау тетігін бұрап, қажетті уақытты орнатыңыз.



04 | Пісіру уақытын құптау

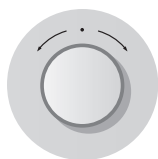
Пісіру уақыты тетігін қайта басыңыз немесе 4~5 секунд күтіңіз.

ОРНАТЫЛҒАН УАҚЫТТЫ ӨЗГЕРТУ



Уақытты өзгерту үшін
таңдау | 01

Аяқтау уақыты немесе
Пісіру уақыты тетігін
басыңыз, уақыт белгісі
жыпылықтайды.



Таңдау тетігін бұраңыз.



02 | Өзгерген уақытты
құптау

Аяқтау уақыты немесе
Пісіру уақыты тетігін
басыңыз, уақыт белгісі
жыпылықтайды.

ТЕМПЕРАТУРАНЫ ӨЗГЕРТУ



Температураны орнату | 01

Температура тетігін
басыңыз, температура
белгісі жыпылықтайды.



Таңдау тетігін бұрап,
жаңа температураға
қойыңыз.



02 | Температураны құптау

4~5 секунд күтіңіз, содан
кейін жаңа температура
орнайды.

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Құрылғыны желіге алғаш қосардың алдында сағатты қойып алыңыз.



Сағатты орнату | 01

Уақыт тетігін
басыңыз, сағат белгісі
жыпылықтайды.



Таңдау тетігін бұрап,
уақытты орнатыңыз.



Минут мәнін орнату | 02

Уақыт тетігін
басыңыз, минут белгісі
жыпылықтайды.



03 | Уақытты құптау

Уақыт тетігін қайта
басыңыз да, ағымдық
уақытты орнатыңыз.

ЕСКЕРТУ СИГНАЛЫН ОРНАТУ



  12:00

Ескерту сигналын орнату | 01


Ескерту сигналы тетігін басыңыз, ескерту белгісі жыпылықтайды.

Таңдау тетігін бұрап, таймер уақытын орнатыңыз.

02 | **Ескерту сигналын құптау**


Ескерту сигналы тетігін қайта басыңыз немесе 3 секунд күтіңіз, сонда ескерту сигналы орнайды.

ЕСКЕРТУ СИГНАЛЫН СӨНДІРУ





Ескерту сигналы тетігін екі секунд басыңыз, сонда ескерту белгісі ешіп, уақыт көрсетіледі.

УАҚЫТ БЕЙНЕБЕТІ




Тағам пісіру барысында, уақытты қарау үшін **Уақыт** тетігін басыңыз.

ТҮЙМЕШІК СИГНАЛЫ




Түймешік сигналын қосу және ажырату үшін, **Уақыт** және **Аяқтау уақыты** тетігін 3 секунд басыңыз.

ЖАРЫҚТАНДЫРУ




Жарықтандыру үшін **Жарықтандыру** тетігін 1x рет, сөндіру үшін 2x рет басыңыз.



Астыңғы шамды қаласаңыз салуыңызға болады.


Пештің қос режимді функцияны. Толық жарықтандыру үшін **Жарықтандыру** түймешігін 1x рет, үстіңгі бөлік үшін 2x рет, астыңғы бөлікті жарық ету үшін 3x рет, сөндіру үшін 4x рет басыңыз.

ТҮЙМЕШІК КІЛТІ



Түймешік тетігін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз. Түймешік кілтінің белгісі көрсетіліп, тетіктердің құрсауланып тұрғанын көрсетеді.

СӨНДІРУ



Пешті сөндіру үшін, функция тетігін '0' қалпына қойыңыз.

автоматты түрде пісіру

Автоматты пісіру режимінде, тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіру үшін 15 Автоматты бағдарламаны таңдауыңызға болады.

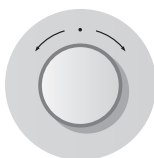
Автоматты пісіру режимін таңдау | 01

Автоматты пісіру режимін қолдану үшін, белгіш құралды пештен алыңыз.



Рецептті орнату | 02

Таңдау тетігін бұрап, қажетті рецептті таңдаңыз.



03 | Салмақты орнату

Таңдау тетігін бұрап, қажетті салмақты таңдаңыз.

ПЕШТИҢ БІР РЕЖИМІНДЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАР

Төмендегі кесте тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 15 Автоматты бағдарламаны ұсынады. Бұл бағдарламаларды пештің ішін толық пайдаланып орындауға болады. Белгіш құралды әрқашан алып қойыңыз. Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Тағам пісіргенде осы нұсқаулыққа сүйенуіңізге болады. Тағамды әрқашан суық тұрған пешке салыңыз.

Жоқ	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
1	Мұздатылған пицца	0,3-0,6 0,7-1,0	Үлкен тор	2	Мұздатылған пиццаны үлкен тордың ортасына қойыңыз.
2	Мұздатылған фри	0,3-0,5 (жұқа) 0,6-0,8 (қалың)	Пісіру науасы	2	Мұздатылған пиццаны пісіру науасына біркелкі таратып салыңыз. Бірінші параметр жіңішке француз фриін, екінші параметр жуан фридді дайындауға арналған.
3	Қолдан жасалған лазанья	0,3-0,5 0,8-1,0	Үлкен тор	3	Лазаньяны жаңадан дайындаңыз немесе алдын ала дайындалған түрін алыңыз да, өлшемі сай, қызуға төзімді ыдысқа салыңыз. Ыдысты пештің ортасына қойыңыз.
4	Үй пиццасы	1,0-1,2 1,3-1,5	Пісіру науасы	2	Пиццаны науаға салыңыз. Пиццаның салмағы оның толтырмасына қарай, мысалы соус, көкөністер, ветчина және ірімшіктің салмағына қарай анықталады. 1 Параметр (1,0-1,2 кг) жұқа пиццаға және 2 Параметр (1,3-1,5 кг) көп толтырмасы бар пиццаға арналған.

12_автоматты түрде пісіру



Жоқ	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сәре деңгейі	Ұсыныс
5	Бифштек	0,3-0,6 0,6-0,8	Май жинайтын таба мен кішкене тор қолданылады	4	Сиырдың тұздықталған қоң еттерін, кішкене тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Бірінші параметр жұқа бифштектерді пісіруге, екінші параметр қалың бифштектерді пісіруге арналған.
6	Ростбиф	0,6-0,8 0,9-1,1	Май жинайтын таба мен кішкене тор қолданылады	2	Ростбиф жасау үшін, тұздықталған сиыр етін кішкене торға қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
7	Қуырылған шошқа еті	0,6-0,8 0,9-1,1	Май жинайтын таба мен кішкене тор қолданылады	2	Тұздықталған шошқа етін кішкене торға қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
8	Қой еті	0,3-0,4 0,5-0,6	Май жинайтын таба мен кішкене тор қолданылады	4	Қойдың кесек еттерін тұздықтаңыз. Қойдың кесек еттерін кішкене торға қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Бірінші параметр жұқа еттерге, екінші параметр қалың еттерді пісіруге арналған.
9	Тауықтың кесек еттері	0,5-0,7 1,0-1,2	Май жинайтын таба мен кішкене тор қолданылады	4	Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Тауықтың еттерін кішкене торға қатарластыра қойыңыз.
10	Бүтін тауық	1,0-1,1 1,2-1,3	Май жинайтын таба мен кішкене тор қолданылады	2	Тұтас тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауықты кішкене торға қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
11	Қуырылған балық	0,5-0,7 0,8-1,0	Май жинайтын таба мен кішкене тор қолданылады	4	Кішкене торға балықтың басын, құйырығына түйістіріп қойыңыз. Бірінші параметр 2 балық пісіруге, екінші параметр 4 балық пісіруге арналған. Бұл бақтақ, албырт балық немесе мөңке тәрізді балықтарды тұтас пісіруге жарайтын бағдарлама.
12	Көкөністерді қуыру	0,4-0,5 0,8-1,0	Май жинайтын таба	4	Туралған кәдіш, бұрыш, баклажан, саңырауқұлақ және кішкене қызанақтарды терең табаға салыңыз. Дәмдеуіштер мен шөптерден қосып, зәйтүн майынан құйыңыз.
13	Мәрмәр торты	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Үлкен тор	2	Торт қоспасын өлшемсіз сай келетін, май жағылған ыдысқа салыңыз.
14	Жеміс бөліші	0,3-0,4 (үлкен) 0,2-0,3 (тарталетка)	Үлкен тор	2	Торт негізін жасау үшін қоспаны май жағылған ыдысқа салыңыз. Бірінші параметр бір қатар жемістен тұратын бөліш дайындауға, екіншісі 6 кішкене тарталетка дайындауға арналған.
15	Кекстер	0,5-0,6 0,7-0,8	Үлкен тор	2	Қоспаны 12 булочкаға арналған қара темір қалыптарға салыңыз. Бірінші параметр кәдімгі булочкаға, екінші параметр үлкен булочкалар пісіруге арналған.



орнату және күтім көрсету

ОРНАТУ

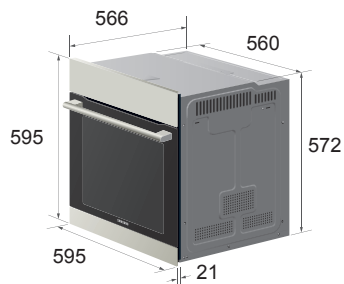
⚠ Орнатуға арналған қауіпсіздік нұсқаулары

Бұл пешті тек уәкілетті электр маманы ғана орнатуға тиіс. Құрылғыны орнатушы оны электр желісіне, берілген сақтық шараларын тиісінше орындай отырып жалғауға міндетті.

- Пешті орнатқан кезде, оның кернеулі бөліктерінен сақтандыру керек.
- Пеш орнатылатын ас үй жиһазы DIN 68930 стандартында көрсетілген орнықтылық ережесінің талабына сай болуы керек.

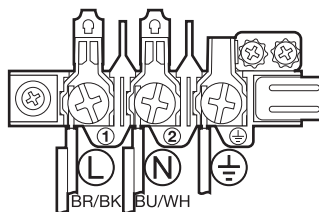
Техникалық параметрлері

Кіріс кернеуі / жиілік	240 В ~ 50 Гц
Көлемі (пайдалы сыйымдылығы)	65 л
Шығыс параметрлері	макс. 3950 Вт
Таза салмағы	шамамен 39 кг
Орамымен қоса алғандағы салмағы	шамамен 45 кг
Корпусы (Е x Б x Т)	595 x 595 x 566 мм
Пештің іші (Е x Б x Т)	440 x 365 x 405 мм



Қуат қосылымы

Егер құрылғы электр желісіне аша арқылы жалғанбаса, қауіпсіздік стандарттарына сай келу үшін көп-полюсті айырып-қосқышпен (контакттарының арасы кем дегенде 3 мм) жабдықталуға тиіс. Қуат сымның H05 RR-F немесе H05 VV-F, мин. 1,5 м, 1,5 ~ 2,5 мм²) ұзындығы, тіптен пеш ас үй жиһазының алдыңғы жағындағы еденде тұрса да, пешті тоқ көзіне жалғау үшін жеткілікті болуға тиіс. Пештің артқы жағында орналасқан қуат қосылымы қақпағын бұрандамен бұрап ашыңыз да, кабель қапсырмасының бұрандаларын, қуат сымдарын тиісті ағытпаларға жалғар алдында босатыңыз. Пеш (⏏)-ағытпасы арқылы жерге қосылады. Егер пеш электр желісіне аша арқылы жалғанса, бұл аша тіптен пешті орнатып болғаннан кейін де қол жететін жерде тұруға тиіс. Samsung компаниясы жерге қосылмаған немесе теріс қосылған құрылғы үшін жауапкершілік көтермейді.

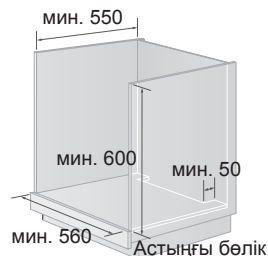
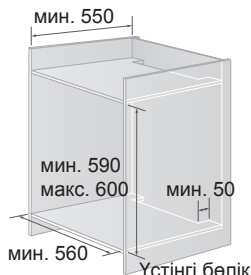


Ас үй жиһазына орнату

Бұл ас үй жиһазына кіріктіріліп немесе оның үстіне не астына орнатуға арналған кіріктірілген пеш.

- Минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Пешті бұрандалардың көмегімен екі жағынан бекітіңіз

Орнатып болғаннан кейін, құрылғының есігіне жапсырылған винил қағазды және пештің ішіндегі қорғағыш қағазды алыңыз.



14_орнату және күтім көрсету



ПАРАМЕТРЛЕРДІ АЛҒАШ ОРНАТУ

Ең алғаш рет тазалау

Пешті ең алғаш қолданар алдында жақсылап тазалау керек. Түрпілі заттар мен шүберектерді немесе химикаттарды қолданбаңыз, себебі пештің қаптамасы бүлініп қалуы мүмкін.

Пештің пісіру науасын, май жинайтын табасы мен торларын, басқа керек-жарақтарын, сонымен қатар ішкі бөліктерін және қабырғаларында орналасқан сырғытпа жолдарын, жылы су мен жуғыш затты, шүберекті қолданып тазалаңыз. Пештің алдын дымқыл, жұмсақ, таза шүберекпен тазалаңыз.

Пеш сағатының дұрыс орнатылғанын тексеріңіз де, пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз. Пешті конвекция функциясы бар бір режим бойынша бір сағат, 200 °C температураға қойып іске қосыңыз. Бұл әрекет пеш ішіндегі өндіру барысында қалған қалдықтардың барлығын, иісін шығарып жағуға көмектеседі. Бұл қалыпты жағдай, осы кезде ас үйді жақсы желдетуді ұмытпаңыз.





АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

АҚАУЛЫҚ	ШЕШІМІ
Егер пеш қызбаса не істеуім керек?	<ul style="list-style-type: none"> Пеш іске қосылмай тұруы мүмкін. Пешті іске қосыңыз. Сағат орнатылмай тұруы мүмкін. Сағатты орнатыңыз. Қажетті параметрлердің орнатылғанына көз жеткізіңіз. Үйдегі сақтандырғыш жанып кетуі немесе айырып-қосқыш іске қосылып кетуі мүмкін. Сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе желіні қайта орнатыңыз. Бұндай жағдай қайта орын алса, уәкілетті электр маманына телефон шалыңыз.
Пештің функциясы мен температурасын орнатқаннан кейін де, пеш қызбаса не істеуім керек?	<ul style="list-style-type: none"> Ішкі электр қосылымында ақау бар болуы мүмкін. Жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Ақаулық коды көрсетіліп, пеш қызбай тұрса не істеуім керек?	<ul style="list-style-type: none"> Ішкі электр қосылымында ақау бар болуы мүмкін. Жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Уақыт бейнебеті жыпылықтаса не істеуім керек?	<ul style="list-style-type: none"> Тоқ сөніп қалуы мүмкін. Сағатты орнатыңыз.
Пештің шамы жанбаса не істеуім керек?	<ul style="list-style-type: none"> Пештің шамында ақау бар. Жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Пештің желдеткіш параметрі орнатылмаса да, іске қосылып кетсе не істеуім керек?	<ul style="list-style-type: none"> Пештің желдеткіші, пешті қолданғаннан кейін пеш салқындағанша жұмыс істеп тұра береді. Желдеткіш пеш суығаннан кейін де жұмыс істей берсе, жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.





АҚПАРАТ КОДТАРЫ

КОДЫ	АҚАУЛЫҚ	ШЕШІМІ
	Автоматты түрде сөндірілген. Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт жұмыс жасайды.	Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Пешті қайта қолданар алдында суытып алыңыз.
	Тетік 10 секундтан артық басылған.	Жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
	Бөлгіш құрал жетіспей тұр. Бөлгіш құрал дұрыс орнатылмаған.	Бөлгіш құралды үстіңгі, астыңғы және қос режимді функция үшін қолданыңыз. Бір режимді функцияны қолданғанда бөлгіш құралды алыңыз.
	Ақаулық коды пеш нашар жұмыс жасағандықтан және қауіпсіздікке қатысты мәселе орын алғандықтан көрсетілуі мүмкін. Пешті қолдануды дереу тоқтатыңыз.	Жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

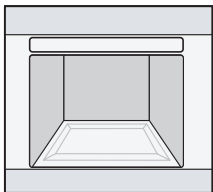
1) ** барлық нөмірлерге қатысты



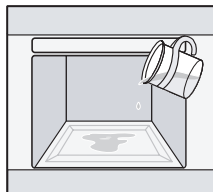
тазалау және күтім көрсету

БУМЕН ТАЗАЛАУ (ОПЦИЯ)

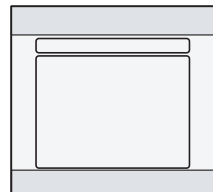
Пешке қоқыс тұрып, оны тазалау қажет болса, пештің бумен тазалау жүйесін қолдануыңызға болады. Бумен тазалау жүйесі пеш суығаннан кейін іске қосуға дайын тұрады.



1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.



2. 400 мл (¼ пинта) суды пештің табанына құйыңыз.



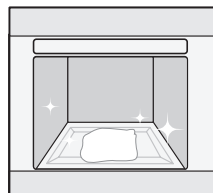
3. Пештің есігін жабыңыз.



4. Функция тетігін бумен тазалау параметріне қойыңыз. Бейнебет жыпылықтап, сигнал естіле бастағанда тазалау жұмысы аяқталады.



5. Бумен тазалауды аяқтау үшін функция таңдау тетігін Off қалпына қойыңыз.



6. Пештің ішін таза, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.



Бумен тазалауға қатысты ескерім

- Бумен тазалау үрдісі аяқталмай тұрып пешті ашар кезде абай болыңыз; пештің табанындағы су ыстық.
- Пештің есігін ашыңыз да, қалған суды жөкеге сіңіріп алыңыз.
- Пештің табанындағы суды ешқашан ұзақ уақыт, әсіресе түні бойы қалдырып қоймаңыз.
- Пештің ішін жөке және жуғыш затты қолданып немесе шөткемен тазалаңыз. Қатып қалған қоқысты нейлон жөкемен тазалаңыз.
- Әк қалдықтарын сірке суына матырылған шүберекпен тазалауға болады.
- Пештің ішін таза шүберек пен таза сумен тазалаңыз. Пеш тығыздағышының астыңғы жағын сұртуді ұмытпаңыз.
- Егер пеш қатты ластанып кетсе, суығаннан кейін тазалау жұмысын қайта қайталауға болады.
- Егер пеш, мысалы гриль жасау немесе қуыру режимдерінен кейін қатты майланып кетсе, тазалау функциясын іске қоспай тұрып, жуғыш затты қатып қалған қоқысқа сіңіре ысқылаңыз.
- Пештің ішкі эмаль қаптамасын әбден кептіру үшін, есікті 15° бойынша ашыңыз.



ЖЫЛДАМ КЕПТІРУ


1. Пештің есігін 30 ° келтіріп ашыңыз.
2. Функция тетігін бір режиммен пісіру параметріне қойыңыз.
3. Функция түймешігін басыңыз.
4. Функция таңдау тетігімен конвекция режимін таңдаңыз.
5. Пісіру уақытын шамамен 5 минутқа, температураны 50 °C градусқа қойыңыз.
6. Осы әрекеттің соңында пешті сөндіріңіз.

ПЕШТІҢ КАТАЛИТТИ ЭМАЛЬ ҚАБАТЫ (ОПЦИЯ)

Корпустың қара сұры каталитті эмальмен қапталған, алмалы қақпағының беткі қаптамасына, конвекция арқылы қыздырған кезде май жиналып, таралуы мүмкін. Бұндай қоқыстар пешті 200 °C және одан жоғары температурада, мысалы пісіру немесе қуыру кезінде қыздырғанда жанып кетеді. Температура неғұрлым жоғары болса, қоқыс соғұрлым тез жанады.

1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. Пештің ішкі беттерін, қолмен тазалау тарауында көрсетілген нұсқаулар бойынша түгел тазалаңыз.
3. Пешке астыңғы және үстіңгі қыздыру параметрін орнатыңыз.
4. Қызу параметрін 250 °C градусқа қойыңыз.
5. Пешті шамамен 1 сағат қосып қойыңыз. Уақыт шамасы, пештің қаншалықты ластанғанына байланысты. Қалған қалдықтар, кейін пешті жоғары температура бойынша қолданған кездері біртіндеп жойылады.

ҚОЛМЕН ТАЗАЛАУ

 **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ:** ПЕШТІ ЖӘНЕ ОНЫҢ КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫН, ТАЗАЛАМАЙ ТҰРЫП САЛҚЫНДАТЫП АЛЫҢЫЗ

Пештің ішкі жасақтамасы

- Пештің ішін тазалау үшін, таза шүберек пен жұмсақ жуғыш затты немесе сабынды суды қолданыңыз.
- Есіктің тығыздағышын қолмен тазаламаңыз.
- Түрпілі тазалағыштарды немесе тазалағыш жөкелерді қолданбаңыз.
- Пештің эмаль қаптамасын бүлдіріп алмас үшін, пешке арналып сатылатын жуғыш заттарды қолданыңыз.
- Қатып қалған қоқысты тазалау үшін арнаулы пеш тазалағышты қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, қатты шөткелерді, түрпілі жөке немесе шүберекті, темір жөкені, пышақ немесе басқа да жеміргіш құралмен тазалауға болмайды.

Пештің сырты

- Пештің сыртын тазалау үшін, таза шүберек пен жұмсақ жуғыш затты немесе сабынды суды қолданыңыз.
- Ас үй қағазымен немесе құрғақ сүлгімен құрғатыңыз.
- Қатты жөкені, жеміргіш немесе түрпілі құралдарды қолданбаңыз.

Алдыңғы жағы тоттанбайтын темірден жасалған пештер

- Темір жөкені, түрпілі жөке немесе басқа да жеміргіш заттарды қолданбаңыз. Бұлар пештің қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

Алдыңғы жағы алюминий пештер

- Бетін жұмсақ таза шүберекпен немесе микроталшықтан жасалған шүберекті және терезе жууға арналған жұмсақ жуғыш затты қолданып баппен тазалаңыз.

Жабдықтары

Пештің керек-жарақтарын қолданып болған сайын жуып, ас үй сүлгісімен құрғатып отырыңыз. Қажет болса, оңай тазалау үшін жылы сабынды суға 30 минут салып қойыңыз.

18_тазалау және күтім көрсету

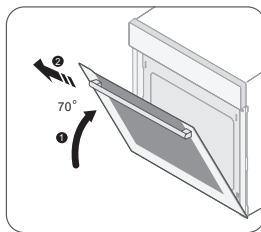
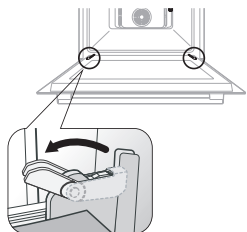




ЕСІКТІ АҒЫТЫП АЛУ

Пештің есігін әдетте алмай қолдану керек, дегенмен, пештің есігін мысалы, тазалау үшін алу керек болса, төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Пештің есігі ауыр.

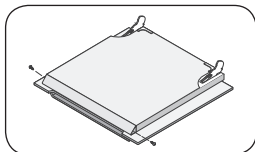


1. Есікті ашыңыз да, екі топсадағы қапсырмаларды түгел ашыңыз.
2. Есікті шамамен 70° бойынша жабыңыз. Есіктің екі жақтауының орта тұсынан қос қолдап ұстап, топсаларын ағытып алғанша тартып көтеріңіз.

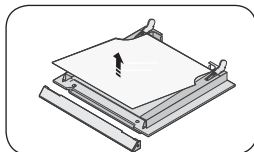
👉 ҚАЙТА ОРНАТУ: 1-ші және 2-ші қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

ЕСІКТІҢ ШЫНЫСЫН АЛУ

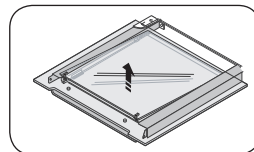
Пештің есігі бірінен кейін бірі орналасқан үш шыны панельден тұрады. Шыны панельдерді алып тазалауға болады.



1. Есіктің сол жағы мен оң жағындағы екі бұранданы ағытып алыңыз.



2. Қақағын алыңыз да, есіктен 1-ші панельді алыңыз.



3. 2-ші панельді көтеріңіз де, панельдің үстіндегі екі резеңке төсемені алыңыз. Панельдерді жылы сумен немесе жуғыш затпен тазалап, жұмсақ, таза шүберекпен әбден құрғатыңыз.

👉 ОРНЫНА ҚОЮ : 1, 2 және 3-ші қадамдарды кері ретпен орындаңыз. 2 EA бастап 4 EA үлгілерінің шынылары әр түрлі болады. Ішкі 1-ші шыныны орнына қоярда, бедері бар жағын төмен бағытта салыңыз.



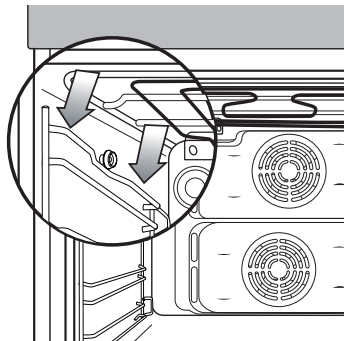


қабырғалық сырғытпалар (опция)

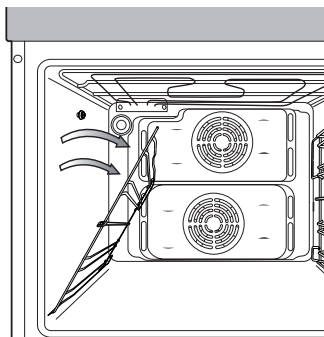
Пештің ішін тазалау үшін, екі жақтағы сырғытпаларының екеуін де алуға болады.

ҚАБЫРҒАЛЫҚ СЫРҒЫТПАЛАРДЫ АЛУ

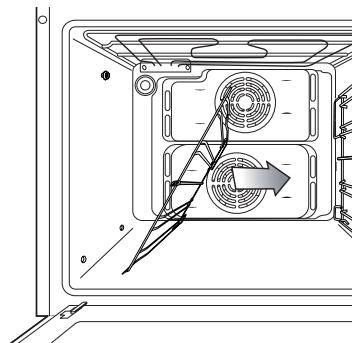
1. Бүйірлік сырғытпаның үстіңгі жағының ортасын басыңыз.



2. Бүйірлік сырғытпаны шамамен 45 ° градусқа айналдырыңыз.



3. Бүйірлік сырғытпаны астыңғы екі тесіктен тартып шығарыңыз.



Орнына қою : 1, 2 және 3-ші қадамдарды кері ретпен орындаңыз.



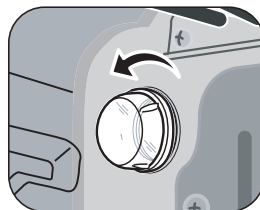
ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

⚠ Электр қатері бар! Пештің кез келген шамын ауыстырар алдында, төмендегі қадамдарды орындаңыз:

- Пешті сөндіріңіз.
- Пешті тоқ көзінен ажыратыңыз.
- Пештің жарықтама шамын және оның қалпағын, пештің табынана төселген шүберекке қойып қорғаңыз.
- Шамдарды SAMSUNG қызмет көрсету орталығынан сатып алуға болады.

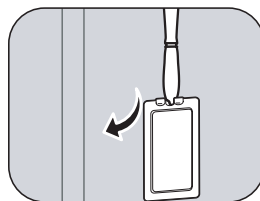
Пештің артқы шамы

1. Қалпағын сағат бағытына қарсы бұрап ағытып, металл шығырығын, төсеме шығырығын алыңыз да, шыны қалпақты тазалаңыз. Егер қажет болса, шамды 25 ватт, 240 В, 300 °С қызуға төзімді пеш шамына ауыстырыңыз.
2. Қажет болса, шыны қалпақты, металл шығырық пен төсеме шығырықты тазалаңыз.
3. Металл шығырық пен төсеме шығырықты шыны қалпаққа салыңыз.
4. Шыны қалпақты 1-ші қадамды орындаған кезде алған жеріне салыңыз да, сағат тілінің бағытымен бұрап орнына салыңыз.



Пештің қабырғасындағы шам (опция)

1. Шыны қалпақты алу үшін, астыңғы жағынан бір қолмен ұстаңыз да, пышақ тәрізді жалпақ, өткір затты шыны мен жиектемесінің арасына кіргізіңіз.
2. Қақпағын алыңыз.
3. Егер қажет болса, 25 ~ 40 ватт, 240 В, 300 °С галоген шамның орнына қызуға төзімді, пешке арналған галоген шам салыңыз.



📌 Кеңес : Алақаныңыздың тері галоген шамының бетіне тиіп кетпес үшін, оны әрқашан шүберекпен ұстаңыз.

4. Шыны қалпағын орнына салыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ДҰРЫС ТАСТАУ

■ (ҚАЛДЫҚ ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНИКА ҚҰРЫЛҒЫЛАРЫ)

(Еуропалық одақ пен басқа қоқыс тастау жүйесін қолданатын Еуропа елдеріне қатысты)

Өнімдегі, оның керек-жарақтары немесе ілеспе кітапшасындағы белгі, осы өнім мен оның электроникалық керек-жарақтарын (мысалы, зарядтағыш құралы, құлаққабы, USB сымы), қолданыс мерзімі аяқталғаннан кейін басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамау керек дегенді білдіреді. Қалдық дұрыс тасталмаған жағдайда қоршаған орта немесе адамдардың денсаулығына келетін зиянның алдын алуға және материалдық ресурстарды қайтадан қажетке жаратуға өз үлесіңізді қосу үшін бұндай заттарды басқа қоқыс түрлерінен бөлектеп, қалдық өнімдерді қайта өңдеуден өткізетін жерге апарып тапсырыңыз.

Тұрмыстық құрылғыны қолданушылар, осы заттарды қоршаған ортаға залалсыз түрде қайта өңдеуден өткізу үшін осы құрылғыны қайда апарып тапсыру, қалай тапсыру туралы егжей-тегжейлі ақпаратты, осы өнімді сатып алған бөлшек сауда орталығына немесе жергілікті мекемеге хабарласып алуына болады.

Коммерциялық мақсатта қолданушылар, өз жабдықтаушыларына хабарласып, сатып алу келісім-шартының талаптарымен танысуы керек. Осы өнім мен оның электроникалық керек-жарақтарын басқа да коммерциялық өнімдердің қалдықтарымен араластырып тастауға болмайды.

side runners_21



ескертпе

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл



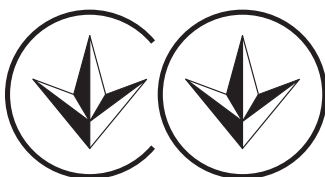


ескертпе





AE95



166



KZ.O.02.0072

- Сертификат : **POCC KR.AE95.B28556**
- Жарамдылық мерзімі : **с 30.10.2008 по 29.10.2011**

Тайландта жасалған
Өндіруші: Самсунг
Тауар сертификатталған: Альттест

Мекен жайы:
"Тхай Самсунг Электроникс Ко., Лтд",
313, М1, Сухбиван 8 роуд, Срирача
Индастри Парк, Т. Бунг А. Срирача
Чонбури 20230, Тайланд

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

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

Код №: DG68-00382Q

