



BF3 SERIES  
BF641 SERIES

# Встроенный духовой шкаф

## Инструкция для пользователя



100%  
Recycled Paper

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

представьте ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим вас за покупку встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG.

Зарегистрируйте ваш продукт на нашем веб-сайте

[www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register)





## Как пользоваться этой инструкцией

RU

Благодарим вас за покупку встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG.

В инструкции для пользователя содержится важная информация о мерах безопасности, а также указания и рекомендации, предназначенные для того, чтобы помочь вам 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 используются следующие символы.



Важно

Примечание

## Техника безопасности

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

### Электробезопасность

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

- Подключение этого изделия к сети переменного тока должно выполняться только **техническим персоналом, имеющим специальную лицензию**.
- В случае неисправности или повреждения изделия не пытайтесь включать его.
- Ремонт** должен производиться только **квалифицированным техническим персоналом**. Ремонт, выполняемый 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 вашим дилером. Замена кабеля должна производиться **квалифицированным специалистом**.
- Если электрический кабель (опция) имеет повреждение, его необходимо заменить.
- Не допускайте прикосновения электрических выводов или кабелей к духому шкафу.
- Духовой шкаф должен подключаться к сети переменного тока с помощью соответствующего автоматического выключателя или плавких предохранителей. Никогда не используйте переходные штепсельные колодки или удлинители.
- Табличка с паспортными данными расположена на правой стороне дверцы.
- При проведении ремонта или чистки электропитание изделия должно быть отключено.
- Будьте осторожны при включении электроприборов в розетки, расположенные рядом с духовым шкафом.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед заменой электролампы отключите электропитание духового шкафа, чтобы избежать поражения электрическим током. Во время работы духового шкафа внутренние поверхности становятся очень горячими.



## Техника безопасности (продолжение)

RU

### Правила техники безопасности при использовании

- Этот духовой шкаф предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях.
- Во время использования 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 течение длительного периода времени.
- Во время приготовления пищи будьте осторожны при открывании дверцы духового шкафа, так как может произойти выброс струи горячего воздуха и пара.
- При приготовлении блюд, содержащих алкоголь, он может испаряться при высоких температурах. Эти пары могут воспламеняться при контакте с горячими элементами духового шкафа.
- Для вашей безопасности не используйте устройства, использующие для очистки струю воды или пара высокого давления.
- При использовании духового шкафа дети должны находиться на безопасном расстоянии.
- Замороженные блюда, такие как пицца, необходимо приготовлять на большой решетке для гриля. При использовании поддона для выпекания может произойти его деформация из-за большой разницы температур.
- Не наливайте воду на дно духового шкафа, когда он горячий. 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 нее поддоны или формы для выпекания.
- Фруктовые соки могут оставить пятна, несмываемые с алюминиевых поверхностей духового шкафа. При приготовлении сильно пропитанных пирожных используйте глубокий противень.
- Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- Это изделие не предназначено для использования малолетними детьми или престарелыми без соответствующего наблюдения со стороны взрослых для того, чтобы обеспечить использование ими изделия безопасным образом.
- Родители должны следить за тем, чтобы малые дети не играли с духовкой.

## Утилизация

### Утилизация упаковочных материалов

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

### Утилизация вашего старого духового шкафа

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Для этого отключите духовой шкаф от сети переменного тока и отрежьте кабель электропитания. Для защиты окружающей среды важно правильно утилизировать старые электроприборы.

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



# Установка духового шкафа

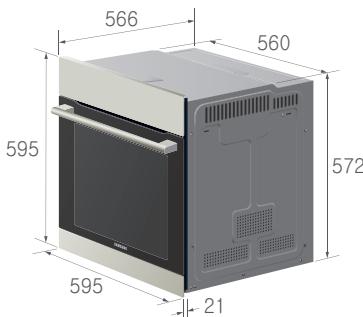
RU

## Правила техники безопасности при установке

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

## Технические характеристики

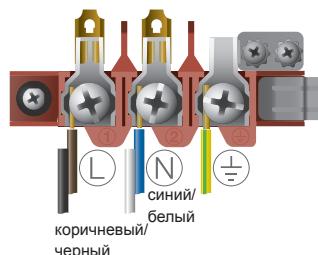
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Объем (полезная емкость)	65 л.
Потребляемая мощность	Макс. 3400 Вт
Масса нетто	около 33 кг
Масса брутто	около 37 кг
Высота x Ширина x Глубина	595 x 595 x 566 мм
Внутренние размеры духового шкафа	440 x 365 x 405 мм



## Подключение к сети переменного тока

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

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

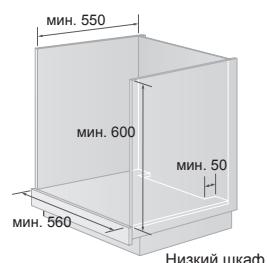
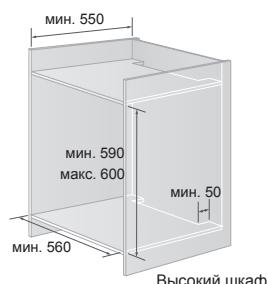


## Установка духовки в шкаф

Эта встроенная духовка может устанавливаться в высокий или низкий шкаф

- Соблюдайте требования по минимальным зазорам.
- Задвиньте духовой шкаф на место установки под правильным углом.

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

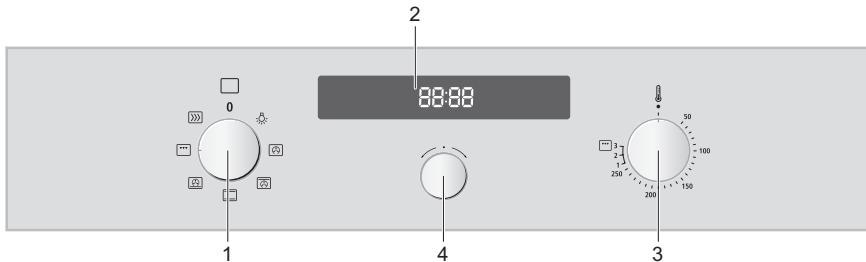




## Составные части и функциональные особенности

### Органы управления

RU



1. Ручка выбора функций приготовления
2. Окно дисплея

3. Ручка установки температуры
4. Ручка установки времени



#### Передняя панель

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

### Принадлежности



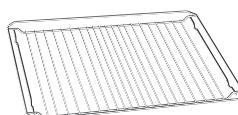
#### Противень для выпекания

Противень может использоваться для выпекания пирогов и бисквитов.



#### Глубокий противень (дополнительная принадлежность)

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



#### Решетка для гриля

Решетка для гриля должна использоваться для жарки и гриля. Кроме того, вы можете ставить на нее посуду, формы для выпечки тортов и кексов и противни..

- ☛ Все принадлежности необходимо правильно вставлять в боковые направляющие. Зазор между противнем и нижней поверхностью духового шкафа должен быть не менее 2 см., иначе может повредиться эмаль.
- ☛ При извлечении приготовленного блюда из духового шкафа будьте осторожны, чтобы не обжечься о горячую посуду и поверхности.



## Перед началом работы

RU

### Установка времени

Если питание подключается впервые, установите время перед использованием устройства.



12:00



13:00



- 1** Нажмите кнопку **установки времени**, при этом на дисплее начнут мигать цифры часов.

- 2** Поворотом **ручки установки времени** установите текущее значение часов суток.

- 3** Нажмите кнопку **установки времени**, при этом на дисплее начнут мигать цифры минут.



13:25



- 4** Поворотом **ручки установки времени** установите текущее значение минут.

- 5** Нажмите **кнопку часов** для подтверждения установки времени.

### Установка таймера



12:00



12:00

- 1** Поворотом **ручки установки времени** установите время таймера.

- 2** Нажмите **ручку установки времени** для подтверждения установки.

- Во время работы таймера символ “” с левой стороны дисплея начнет вращаться, отображая ход процесса.

Если вы хотите остановить таймер, установите время на значение 0:00.

Если во время работы таймере нажать кнопку установки времени, то на дисплее отобразится текущее время.



# Использование духового шкафа

RU

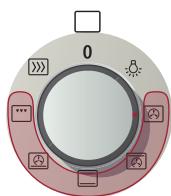
## Режим Быстрого разогрева (»»)

Если вы используете опцию **БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ**, то для ускорения процесса увеличьте температуру. Это существенно сократит время разогрева блюда.

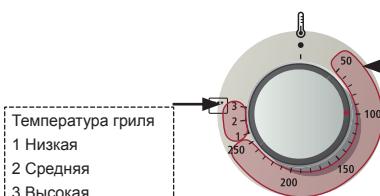
Используйте режим **БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ** для увеличения температуры духовки. После этого можете продолжить процесс приготовления, переключив ручку режимов в **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

Внимание! Режим **БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ** не рекомендуется использовать для приготовления блюд с помощью гриля.

## Режим Приготовления



**1** Поворотом ручки выбора функции приготовления выберите нужный режим приготовления.



**2** Поворотом ручки установки температуры установите нужную температуру.

Temperatura устанавливается для всех видов приготовления, кроме функции гриля.

- Если вы выбрали функцию ГРИЛЬ и установили температуру в диапазоне от 50°C до 250°C, или если вы выбрали режим Обычное приготовление и установили температуру в диапазоне от Гриль 1 и 3, то на дисплее появится сообщение с предложением сбросить установленные значения температуры. Это сообщение сопровождается звуковым сигналом.

## Функции духовки

### Конвекция



В этом режиме работает нагревательный элемент на задней стенке духового шкафа и вентилятор, который равномерно распределяет тепло по объему духовки. Эта функция рекомендуется подходит для приготовления замороженных блюд и выпекания. Рекомендуемая температура: 170°C

### Верхний нагревательный элемент + конвекция



Работает верхний нагревательный элемент и вентилятор, который обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха по объему духовки. Рекомендуемая температура: 190 °C

### Обычный режим



Температуру в духовом шкафу поддерживают как верхний, так и нижний нагревательные элементы. Обычный режим рекомендуется для бычного выпекания и жарки почти всех типов блюд. Рекомендуемая температура: 200 °C

### Нижний нагревательный элемент + конвекция



Работает нижний нагревательный элемент и вентилятор, который обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха по объему духовки. Эта функция рекомендуется для приготовления пиццы, выпечки хлеба и пирогов. Suggested temperature : 190°C

### Большой гриль



В этом режиме тепло излучается большой поверхностью гриля. Функция "Большой гриль" рекомендуется для приготовления лазаньи и мяса. Рекомендуемая температура: Средняя



## Использование духовки (продолжение)

RU

### Блюда

В соответствии с нормами EN 60350 и DIN44547

#### 1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного разогрева.

Установите противень скосом к задней части духового шкафа.

Тип выпечки	Посуда и примечания	Уровень	Режим выпекания	Температура °C	Время выпекания, мин.
Песочное печенье	Противень	3	Обычный	160-170	20-30
		2	Конвекционный	150-160	30-35
	2 противня	1+4	Конвекционный	150-160	35-40
Пирожки	Противень	3	Обычный	160-180	15-25
		2	Конвекционный	150-160	30-35
	2 противня	1+4	Конвекционный	150-160	35-40
Низкокалорийный бисквитный торт	Форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, диаметр 26 см), установленная на большой решетке	2	Обычный	160-180	20-30
		2	Конвекционный	150-160	30-40
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, на противне	Противень	3	Обычный	170-180	35-40
		2	Конвекционный	150-160	60-70
	2 противня	1+4	Конвекционный	150-160	70-80
Яблочный пирог	Большая решетка + 2 формы для выпечки с защелкой * (с темным покрытием, диаметр 20 см)	1 Расположение по диагонали	Конвекционный	170-190	70-90
	Противень + большая решетка + 2 формы для выпечки с защелкой ** (с темным покрытием, диаметр 20 см)	1+3	Конвекционный	170-190	80-100

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

\*\* Формы с пирогом размещают по центру решетки одна над другой.

#### 2. Приготовление в режиме гриля

Этот режим используется с максимальной настройкой температуры Высокая. Пустой духовой шкаф предварительно разогревайте в течение 5 минут.

Тип выпечки	Посуда и примечания	Уровень	Режим выпекания	Температура °C	Время выпекания, мин.
Тосты из белого хлеба	Большая решетка	5	Большой гриль	Высокая	1-й 1-2 2-й 1-1 1/2
Гамбургеры с говядиной * (12 шт.)	Маленькая решетка Противень (для сбора капель)	4 3	Большой гриль	Высокая	1-й 14-16 2-й 3-5

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



# Чистка и уход

RU

## Ручная чистка

- ☛ Перед чисткой убедитесь в том, что духока и принадлежности остывли.

### Внутренняя поверхность духового шкафа

- Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа используйте тряпку и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Не чистите вручную уплотнение дверцы.
- Не используйте грубые шлифовальные подушечки или чистящие губки.
- Для удаления стойких загрязнений используйте специальное чистящее средство для духовых шкафов.
- Все поверхности следует чистить мягкой нейлоновой щеткой, смоченной в горячем водном растворе нейтрального мыла.

Не используйте для чистки абразивные вещества, наждачную бумагу, мочалки из стальной проволоки или другие абраузивные материалы.

### Внешняя поверхность духового шкафа

- Для очистки внутренних и внешних поверхностей духового шкафа используйте тряпку и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Вытирайте досуха кухонной бумагой или сухим полотенцем.
- Не используйте металлические мочалки, едкие и абразивные чистящие средства.

### Передние поверхности духового шкафа из нержавеющей стали

- Не используйте металлические мочалки, наждачную бумагу или абразивы. Они могут повредить покрытие.

### Передние поверхности духового шкафа из алюминия

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

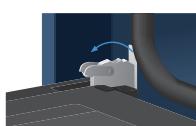
### Принадлежности

Мойте всю посуду и принадлежности после каждого использования и протирайте их досуха кухонным полотенцем.

Для облегчения очистки можно замочить их в теплой мыльной воде на 30 минут.

### Снятие дверцы

Съемный корпус дверцы покрыт каталитической эмалью. Благодаря конвекции воздуха, на этом покрытии могут оседать капли масла и жира. Эти отложения могут выгорать при температуре порядка 200°C и выше, например, во время выпекания или жарки. Чем выше температура, тем быстрее эти отложения могут выгорать.



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



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



## Чистка и уход (продолжение)

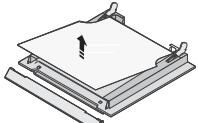
RU

### Снятие стекла дверцы

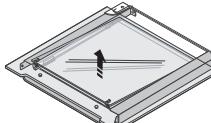
Дверца духовки оснащена тремя листами стекла. Эти листы стекла следует удалить и очистить от загрязнений.



1. Нажмите кнопки с левой и правой сторон дверцы.



2. Снимите крепление и извлеките из дверцы стекло 1.



3. Поднимите стекло 2 и очистите его теплой водой или моющим средством, а затем вытрите насухо мягкой чистой тканью.

- Стеклянные дверцы у моделей 2EA и 4EA могут отличаться по внешнему виду. Однако процедура снятия и установки дверцы одна и та же.
- При установке внутреннего стекла 1 на место, проверьте, чтобы текст на стекле оказался внизу.

### Замена лампы

Будьте осторожны, существует риск поражения электрическим током!

Перед заменой лампы освещения выполните следующее:

- Выключите духовку.
- Выйдите шнур питания из розетки.
- Постелите на дно духовки мягкую ткань, чтобы лампа и стеклянный защитный колпачок не разбились.
- Запасные лампы можно приобрести в Сервисном центре компании Самсунг.

### Лампа освещения на задней стенке духовки



1. Снимите защитный колпачок, повернув его против часовой стрелки. Удалите металлическое кольцо, кольцевую прокладку и протрите стеклянный колпачок. При необходимости замените лампу на специальную термоостойкую лампу для духовки мощностью 25 Вт, 230В, выдерживающую температуру 300°C.
2. Протрите стеклянный колпачок, металлическое кольцо и прокладку.
3. Приложите металлическое кольцо и прокладку к стеклянному колпачку.
4. Установите колпачок на место и зафиксируйте его в рабочем положении, повернув его по часовой стрелке.



## Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)

(Данные правила действуют в странах Европейского Союза и других европейских странах с разделочной 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.



## Гарантия и обслуживание

RU

### Ответы на часто задаваемые вопросы и устранение проблем

#### Что делать, если духовой шкаф не нагревается?

Проверьте, решит ли проблему одно из следующих действий:

- Духовой шкаф может быть не включен. Включите духовой шкаф.
- Часы могут быть не установлены. Установите время (см. раздел "Установка времени").
- Проверьте, заданы ли все необходимые установки.
- В доме мог перегореть плавкий предохранитель или сработать автоматический выключатель. Замените плавкие предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите квалифицированного электрика.
- Мощность духового шкафа напрямую зависит от напряжения питающей электросети. Рекомендуем проверить напряжение питающей электросети в Вашем доме под нагрузкой. При включении духового шкафа напряжение в сети может снижаться, особенно в том случае, если система электропитания в Вашей квартире не рассчитана на мощность, потребляемую данным духовым шкафом.
- Хотелось бы отметить, что если возникают проблемы в "проседании" напряжения (если параллельно работают мощные электроприборы), то рекомендуем организовать отдельно подключение шкафа, организовав отдельный ввод от электрощитка. Данный ввод должен быть рассчитан на ток не менее 16 А и защищен отдельным автоматом. Рекомендуем также убедиться, что суммарная мощность включенных электроприборов не превышает той, на которую рассчитан Ваш электроощит.

#### Что делать, если функция духового шкафа и температура установлены, но духовой шкаф не нагревается?

Могут возникнуть проблемы с внутренними электрическими соединениями. Позвоните в свой местный сервисный центр.

#### Что делать, если появляется код ошибки, и духовой шкаф не нагревается?

Возникала неисправность во внутренних электрических соединениях. Позвоните в свой местный сервисный центр.

#### Что делать, если время на дисплее мигает?

Произошло нарушение энергоснабжения. Установите время (см. раздел "Установка времени").

#### Что делать, если не работает освещение духового шкафа?

Лампа освещения духового шкафа перегорела. Замените лампу.

#### Что делать, если вентилятор духового шкафа работает, хотя не был установлен режим, при котором работает вентилятор?

После окончания использования духового шкафа вентилятор работает до охлаждения духового шкафа. Позвоните в свой местный сервисный центр, если вентилятор продолжает работать после охлаждения духового шкафа.

### Коды ошибок и безопасности

Коды ошибок и безопасности	Общие функции	Решение
E-** <sup>1)</sup> -SE-	Ошибки функционирования духового шкафа могут вызвать низкую производительность и проблемы с безопасностью. Немедленно прекратите использование духового шкафа.	Позвоните в местный сервисный центр SAMSUNG.
S-01	<b>СРАБОТАЛО ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ</b> Духовой шкаф работал с заданной температурой в течение длительного времени.	Выключите духовой шкаф и извлеките пищу. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.
----	Если вы не выбрали нужную температуру для данного режима.	Выберите правильное значение температуры для данного режима. (см. раздел "использование режима быстрого разогрева")

1) \* звездочки заменяют любые цифры и буквы.



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: АЛЬТЕСТ****АДРЕС:**

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

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com
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 энергoeffективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	0.89 0.89
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	65
Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л	большой
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маэтан-3 Донг, Ыеонтонг-Гу, Сувон, Кёнки-До
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ※ оборудование класса I	

Подлежит использованию по назначению  
в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

Code No.: DG68-00263A-05



BF3 SERIES  
BF641 SERIES

# Вбудована духовка

## Посібник користувача



Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу

УЯВІТЬ МОЖЛИВОСТІ

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

[www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register)





## Використання цього посібника

УК

Дякуємо, що вибрали вбудовану духовку SAMSUNG.

У цьому посібнику з користування духовкою міститься важлива інформація про безпеку та інструкції, призначенні 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:



Важлива інформація

Примітка

## Правила 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 торкатись 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 підключаете електропристрої до розетки біля духовки.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



## Інструкції з техніки безпеки (продовження)

UK

### 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, доки 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 готовувати на великий решітці. Якщо використовується форма для випікання, вона може зазнати деформацій внаслідок значного коливання температури.
- Не лийте воду на дно духовки, якщо воно гаряче. Це може пошкодити емальовану поверхню.
- Під час приготування їжі дверцята духовки мають бути зачинені.
- 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 змістись з емальованої поверхні духовки.
- 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 пристроя.
- Наглядайте за малими дітьми і не дозволяйте їм бавитись із пристроєм.

### 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

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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 навколошнього 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.



# Встановлення і технічне обслуговування

УК

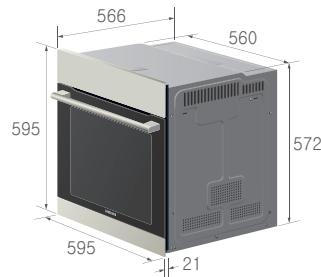
## Інструкції з техніки безпеки під час встановлення

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

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

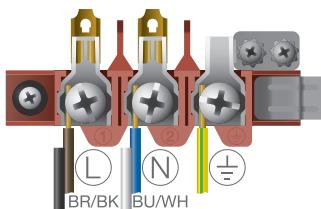
## Технічні характеристики

Вхідна напруга / частота	230 В ~ 50 Гц
Об'єм (використовувана ємність)	65 л
Вихідна потужність	макс. 3400 Вт
Вага нетто	прибл. 33 кг
Вага з пакуванням	прибл. 37 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 багатополюсний 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 мм<sup>2</sup>) має бути достатньою довжиною 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 відповідальністі за нещасні випадки, які трапились внаслідок помилкового чи неправильного підключення.

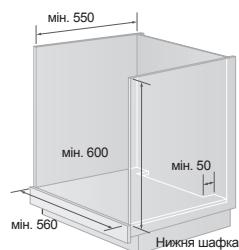
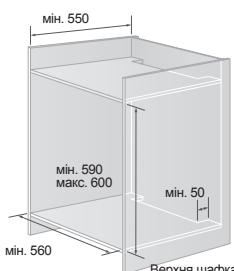


## Встановлення у шафку

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 пристроя та захисну плівку з внутрішньої поверхні духовки.

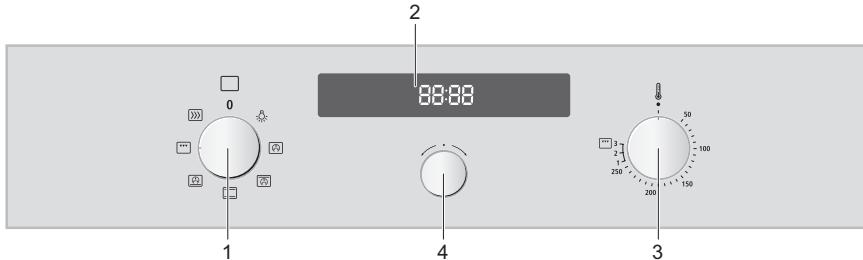




# Деталі та функції

## Елементи керування піччю

UK



1. Регулятор функцій
2. Дисплей

3. Регулятор температури
4. Регулятор часу

### ■ Дизайн передньої панелі

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

## Додаткове приладдя



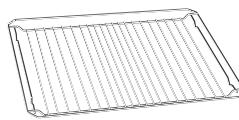
### ФОРМА ДЛЯ ВИПІКАННЯ

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



### ПІДДОН ДЛЯ ЗБИРАННЯ РІДИНІ (ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ)

Піддон (глибокий) для збирання рідини корисний під час смаження. Його можна використовувати разом із малою решіткою для 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.

- ▶ Перевірте, чи правильно прикріплено приладдя. Форми потрібно розміщувати не нижче 2 см від dna духовки, інакше можна пошкодити емальовану поверхню.
- ▶ Будьте обережні, вимаючи страви і/або приладдя з духовки. Гарячі страви, приладдя і поверхня можуть привести до опіків!



# Налаштування

UK

## Налаштування часу

У випадку під'єднання живлення вперше, перед тим як використовувати виріб, налаштуйте час.



12:00



13:00



13:25

1 Натисніть **регулятор часу**; почнуть близити години.

2 Поверніть **регулятор часу** і встановіть потрібну годину.

3 Натисніть **регулятор часу**; почнуть близити хвилини.

4 Поверніть **регулятор часу** і встановіть потрібні хвилини.

5 Для підтвердження натисніть **регулятор часу**.

## Налаштування таймера



12:00



12:00

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

2 Для підтвердження натисніть **регулятор часу**.

☒ Коли таймер увімкнено, позначка “ $\text{G}$ ” ліворуч на дисплеї обертатиметься, позначаючи процес.

Якщо роботу таймера потрібно зупинити, встановіть для нього значення 0:00.

Коли таймер працює, натисніть регулятор часу для відображення годинника з поточним часом.



## Використання печі

### Використання режиму швидкого розігрівання (»)

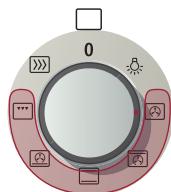
У випадку використання функції **ШВІДКОГО РОЗІГРІВАННЯ** можна негайно збільшити температуру до встановленого значення.

Розігрівання буде виконано за надзвичайно короткий проміжок часу.

Щоб збільшити температуру до встановленого значення до завершення розігрівання, використовуйте функцію **ШВІДКОГО РОЗІГРІВАННЯ**. Тоді перемніть виріб у режим приготування їжі.

Проте, не потрібно використовувати функцію **ШВІДКОГО РОЗІГРІВАННЯ** під час приготування їжі на грилі.

### Використання режиму приготування їжі



Температура гриля

- 1 Низький рівень
- 2 Середній рівень
- 3 Високий рівень



Встановлюйте температуру для всіх режимів приготування їжі, окрім гриля.

**1** Поверніть **регулятор функцій** і встановіть потрібний режим приготування їжі.

- ☒ Якщо вибрали функцію приготування їжі на грилі і встановили температуру між 50 °C і 250 °C, або якщо вибрали режим звичайного приготування їжі і встановили температуру між налаштуванням гриля 1 і 3, прозвучить сигнал і з'явиться повідомлення з проханням скинути температуру.

**2** Виберіть потрібну температуру, повернувши **регулятор температури**.

### Функції печі



#### 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



#### 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



#### Нижній елемент нагрівання конвекції

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



#### Великий гриль

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



## Використання печі (продовження)

UK

### Вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN 60350

#### 1. Випікання

Рекомендації для випікання наводяться для попередньо розігрітої печі.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полички	Режим приготування	Температура (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Невеличкі пироги	Форма для випікання	2	Звичайний режим	170-190	15-25
Нежирний бісквіт	Посудина для випікання на великій решітці (з темним покриттям, Ø 26 см)	1	Звичайний режим	160-180	25-35
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	180-200	75-90

#### 2. Приготування в режимі гриля

Попередньо розігрійте порожню піч впродовж 5 хвилин із використанням функції великого гриля.

Використовуйте цю функцію із максимальним напаштуванням температури.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полички	Режим приготування	Температура (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Велика решітка	5	Великий гриль	висока	1-ий 1-2 2-ий 1-1½
Гамбургер з яловичиною	Велика решітка форма для випікання (для збирання рідини)	4 3	Великий гриль	висока	1-ий 7-10 2-ий 5-8



## Чищення і догляд

### Чищення вручну

- Перед тим як чистити, перевірте, чи духовка і приладдя холодні.

#### Внутрішня частина

- Для чищення внутрішньої частини духовки використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин.
- Не чистьте вручну ущільнювачі дверцят.
- Не використовуйте подушечки для полірування або губки.
- Щоб видалити стійкий бруд, використовуйте спеціальний засіб для чищення печі.
- Поверхню кришки слід чистити теплою водою, миючим засобом та м'якою нейлоновою щіткою.

Не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі щітки, подушечки або ганчірки для полірування, сталеву стружку, ножі або інші засоби, які можуть подряпти поверхню.

#### Зовнішня поверхня духовки

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

#### Передня поверхня печі із нержавіючої сталі

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

#### Передня поверхня печі з алюмінію

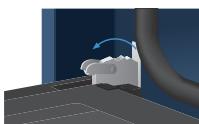
- Витираєте поверхню обережно м'якою чистою ганчіркою чи ганчіркою із мікрофібри та слабкого засобу для чищення вікон.

#### Додаткове приладдя

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

### Знімання дверцят

За звичайного користування дверцята духовки не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтесь таких вказівок. УВАГА. Дверцята печі 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.

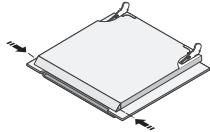


## Чищення і догляд (продовження)

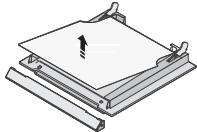
UK

### Виймання скла з дверцят

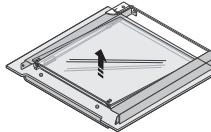
Дверцята печі обладнано трьома пластами скла, розташованими один над одним. Ці скла можна зняти для чищення.



1. Натисніть дві кнопки з лівого та правого боків на дверцях.



2. Від'єднайте кришку і вийміть скло 1 із дверцят.



3. Підніміть скло 2 і помийте всі листи скла теплою водою або розчином для миття, після чого витріть начисто сухою і чистою м'якою ганчіркою.

☒ Скло має розмір 2 EA - 4 EA залежно від моделі.  
Проте спосіб розбирання і збирання той самий.

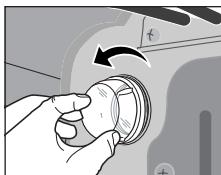
☒ Встановлюючи внутрішнє скло 1, розташуйте позначення у напрямку донизу.

### Заміна лампочки

☛ Небезпека ураження електричним струмом!  
Перш ніж замінити 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, пласке кільце і почистьте скляний ковпачок. В разі потреби замініть лампочку на жаростійку лампочку, яка відповідає таким вимогам: 25 Вт, 230 В, 300 °C.
2. У разі потреби почистьте скляний ковпачок, металеве кільце і пласке кільце.
3. Встановіть металеве і пласке кільце на скляний ковпачок.
4. Встановіть скляний ковпачок, який ви зняли у кроці 1, і поверніть його за годинниковою стрілкою.



## Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)

(Стосується Європоюзу 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 уможливлюючи 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.



## Гарантія та обслуговування

UK

### Відповіді на поширені питання та усунення несправностей

Що робити, якщо піч не нагрівається?

Спробуйте усунути проблему одним із наведених нижче способів.

- Можливо, піч не увімкнена. Увімкніть піч.
- Можливо, не налаштовано годинник. Налаштуйте годинник (див. розділ "Налаштування часу").
- Перевірте, чи застосовано потрібні налаштування.
- Можливо, перегорів запобіжник чи спрацював автоматичний переривач. Замініть запобіжники або перевстановіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика з відповідною ліцензією.

Що робити, якщо піч не нагрівається навіть після того, як було встановлено функцію та температуру?

Можливо, проблема із внутрішнім електричним з'єднанням. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.

Що робити, якщо відображення часу блимає?

Збій живлення. Налаштуйте годинник (див. розділ "Налаштування часу").

Що робити, якщо світло в печі не світиться?

Перегоріла лампочка. Замініть лампочку в духовці (див. розділ "Заміна лампочки").

Що робити, якщо вентилятор печі працює, хоча його не було встановлено?

Після використання вентилятор печі працює, допоки піч не охолоне. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування, якщо вентилятор продовжує працювати й після охолодження печі.

### Коди помилок та техніки безпеки

Коди помилок та техніки безпеки	Загальні функції	Вирішення
<b>E-**<sup>1)</sup></b>	Помилка в роботі печі може привести до низьких експлуатаційних характеристик та проблем із безпекою. Негайно припиніть використовувати піч.	Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування SAMSUNG.
<b>-SE-</b>	<b>БЕЗПЕЧНЕ ВИМИКАННЯ</b> Піч продовжує працювати за встановленої температури протягом тривалого часу.	Вимкніть духовку та вийміть їжу. Дайте духовці охолонути, перед тим як використовувати її знову.
<b>S-01</b> - - - -	Якщо не вибрано відповідної температури для режиму.	Виберіть правильну температуру для режиму. (див. розділ "Використання режиму швидкого розігрівання")

1) \* стосується усіх номерів чи символів.



**AB57**



**166**



**KZ.O.02.0072**

**Зроблено в Таїланді.**

**Адреса фабрики:**

**THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.**

**313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park**

**T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230**

МАСТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com">www.samsung.com</a>
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	<a href="http://www.samsung.ua">www.samsung.ua</a> <a href="http://www.samsung.com/ua_ru">www.samsung.com/ua_ru</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Призначено для використання в

нормальних умовах

Термін слугби: 7 років

Код №: DG68-00263A-05