BTS14D4T
BTS14D4B
BTS1454B

Встраиваемый духовой шкаф

Инструкция для пользователя

представьте возможности

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

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

SAMSUNG

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.

BTS14D4T_BWT-00161K-02_RU.indd 2 2010-12-21 10:11:59

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 приготовлять 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.

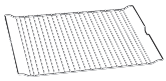
Принадлежности

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.

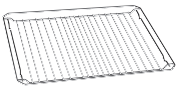
Разделитель

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.



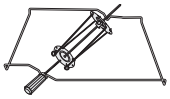
Большая решетка

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.

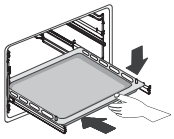
Противень для выпекания
Этот (плоский) противень можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки.

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 вращающего 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 вращающий 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 выдвигаемые 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.

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 приготов-ления, 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 шкафе 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

	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.

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 приготовления | 01

Для использования режима двойного приготовления вставьте разделитель на уровень 3

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

РЕЖИМ ВЕРХНЕЙ КАМЕРЫ		Конвекция | Верхний нагревательный элемент + Конвекция | Большой гриль Режим верхней камеры экономит время и электроэнергию при приготовлении небольших количество 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 небольших количество 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.

Выберите камеру | 02

Нажмите кнопку **Выбор верхней камеры**, на дисплее начнет мигать значок верхней камеры

Установите температуру | 04 для верхней камеры

Нажмите кнопку **Температура** и начнут мигать цифры температуры в верхней камере.

Установите функцию | 06 для нижней камеры

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

Поворотом **ручки выбора** выполните нужные установки

03 | Установите функцию для верхней камеры

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

05 | Выберите камеру

Нажмите кнопку Выбор нижней камеры, на дисплее начнет мигать значок нижней камеры.

07| Установите температуру для нижней камеры

Нажмите кнопку **Температура** и начнут мигать цифры температуры в нижней камере.

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

0:00

Установите время | 01 приготовления

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

НЕОБЯЗАТЕЛЬНО | ДОБАВЬТЕ ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ

12:00

Установите время | 03 окончания

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

Поворотом **ручки выбора** выполните нужные установки

1:30

02 | Подтвердите время приготовления

Вновь нажмите кнопку **Время приготовления** или подождите 4~5 секунд.

14:15

04 | Подтвердите время окончания

Вновь нажмите кнопку **Время окончания** или подождите 3 секунды.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

12:00

Установите время | 01 окончания

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

НЕОБЯЗАТЕЛЬНО | ДОБАВЬТЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

0:00

Установите время | 03 приготовления

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

Поворотом **ручки выбора** выполните нужные установки

13:45

02 | Подтвердите время окончания

Вновь нажмите кнопку **Время окончания** или подождите 3 секунды.

0:45

04 | Подтвердите время окончания

Вновь нажмите кнопку **Время приготовления** или подождите 4~5 секунд.

ИЗМЕНЕНИЕ УСТАНОВЛЕННОГО ВРЕМЕНИ

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

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.

Установите минуты | 02

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

Устанавливайте время поворотом **ручки выбора.**

03 | Подтвердите время

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

УСТАНОВКА КУХОННОГО ТАЙМЕРА

Установите кухонный таймер | 01

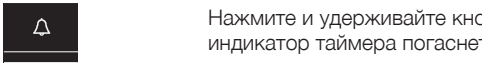
Нажмите кнопку **Таймер** и начнут мигать цифры времени работы таймера.

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

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	Принад-лежности	Уровень духового шкафа	Рекомендации
1	**Заморожен-ная пицца**	0,3-0,6 0,7-1,0	Большая решетка	2	Положите замороженную пиццу в центр большой решетки.
2	**Заморожен-ный 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.

BTS14D4T_BWT-00161K-02_RU.indd 12 2010-12-21 10:12:00

№	Блюдо	Вес / кг	Принад-лежности	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 смесью 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 (тарта-летки)	Большая решетка	2	Поместите тесто в смазанную сливочным маслом форму для выпекания коржей. Первая установка рекомендуется для выпекания одного коржа для открытого пирогас 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

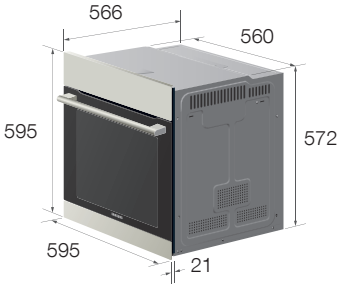
⚠ Правила техники безопасности при установке

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.

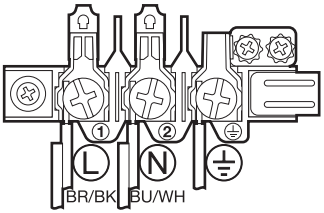
- При установке необходимо обеспечить защиту от прикосновения к деталям духового шкафа, находящимся под напряжением.
- Предмет кухонной мебели, в который встраивается духовой шкаф, должен отвечать по устойчивости требованиям стандарта DIN 68930.

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



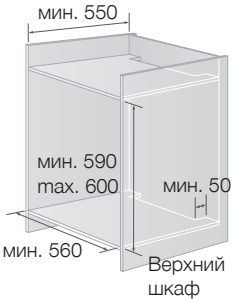
Если духовой шкаф не подключается к электросети с помощью вилки, необходимо установить со стороны подачи электропитания отключающее устройство, у которого размыкаются все полюса (с расстоянием между контактами не менее 3 мм), чтобы удовлетворить требованиям техники безопасности. Электрический кабель (H05 RR-F или H05 W-F, минимум 1,5 м, 1,5~2,5 мм^2) 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 (⏚) 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.

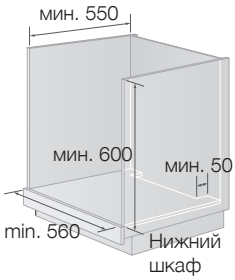
Установка в шкаф

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?	• 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?	• 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?	• Возникла неисправность во внутренних электрических соединениях. Позвоните в свой местный сервисный центр.
Что делать, если время на дисплее мигает?	• Произошел сбой энергоснабжения. Установите время на встроенных часах.
Что делать, если не работает освещение духового шкафа?	• 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?	• 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

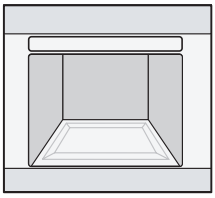
КОД	ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
S-01	Сработало защитное отключение. Духовой шкаф работал с заданной температурой в течение длительного времени.	Выключите духовой шкаф и извлеките пищу. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.
SE	Кнопка нажималась дольше 10 секунд.	Позвоните в местный сервисный 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

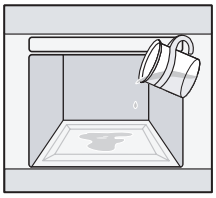
BTS14D4T_BWT-00161K-02_RU.indd 16 2010-12-21 10:12:01

ОЧИСТКА ПАРОМ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

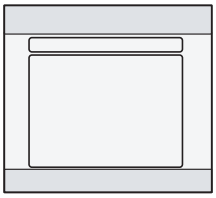
Если камера духового шкафа загрязнилась и ее необходимо очистить, вы можете использовать встроенную систему очистки паром. Функцию очистки паром можно будет включить только после того, как духовой шкаф остынет.



1. Удалите все принадлежности из духового шкафа.



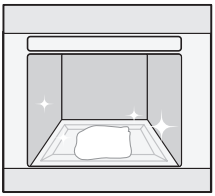
2. Налейте примерно 400 мл воды на дно пустого духового шкафа.



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 поверхности 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.

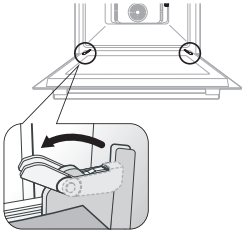
Принадлежности

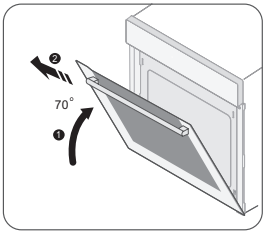
Мойте всю посуду и принадлежности после каждого использования и протирайте их насухо кухонным полотенцем. Для облегчения очистки можно замочить их в теплой мыльной воде на 30 минут.

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.

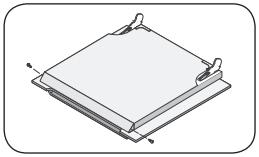


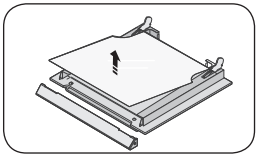


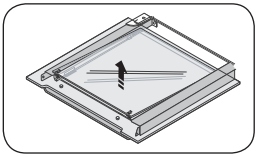
1. Откройте дверцу и затем полностью откройте зажимы на обеих петлях дверцы.
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине и тяните дверцу на себя и вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из своих отверстий.

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 стекла теплой водой или жидким средством для мытья посуды и протрите насухо мягкой чистой тряпкой.

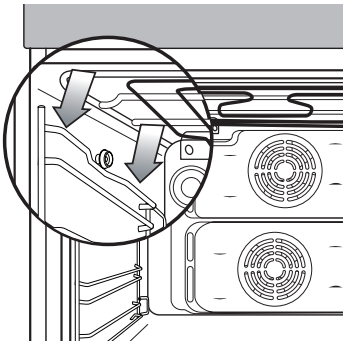
ПРИКРЕПЛЕНИЕ: Повторите операции 1, 2 и 3 в обратном порядке.
В разных моделях духовых шкафов количество стекол в дверце может изменяться от 2 до 4 штук.
При установке внутреннего стекла 1 сориентируйте его так, чтобы сторона с надписями была направлена вниз.

Боковые направляющие (не во всех моделях)

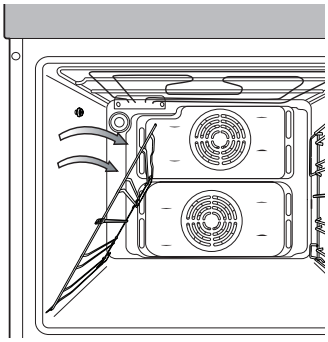
Для чистки внутренней камеры духового шкафа можно снять обе боковые направляющие.

СНЯТИЕ БОКОВЫХ ПОЛОЗЬЕВ

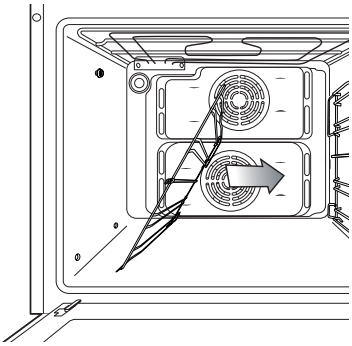
1. Нажмите на полозья сверху по центру.



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.

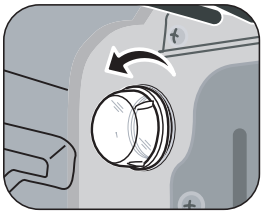
BTS14D4T_BWT-00161K-02_RU.indd 20 2010-12-21 10:12:02

ЗАМЕНА ЛАМП ОСВЕЩЕНИЯ

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

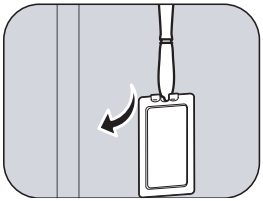
- Выключите духовой шкаф.
- Отключите духовой шкаф от сети переменного тока.
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить от повреждения лампу и стеклянный колпачок в случае их падения.
- Вы можете приобрести лампы в сервисном центре SAMSUNG.

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 °C.
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 °C.

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.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

Для заметок

Для заметок

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 Маетан-3 Донг, Ыеонгтонг-Гу, Сувон, Кюнгки-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

AB57 166 KZ.O.02.0072

-. Сертификат : **РОСС KR.AB57.B03929**

-. Срок действия : **с 07.07.2009 по 06.07.2012**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТТЕСТ
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 Гнездниковский 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	-

Кодовый №: DG68-00161K-03