

# Встраиваемый духовой шкаф

---

## Руководство по эксплуатации и установке

NV70K1340BS / NV70K1340BW / NV70K1340BB /  
NV70K1310BS / NV70K1310BB

---



**SAMSUNG**

# Содержание

<b>Использование руководства</b>	<b>3</b>	<b>Интеллектуальное приготовление</b>	<b>14</b>
В данном руководстве используются следующие обозначения:	3	Приготовление вручную	14
		Пробные блюда	17
<b>Инструкции по технике безопасности</b>	<b>3</b>	<b>Обслуживание</b>	<b>18</b>
Важные меры предосторожности	3	Очистка	18
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	6	Замена	21
Функция автоматической экономии энергии	6	<b>Устранение неисправностей</b>	<b>21</b>
<b>Установка</b>	<b>6</b>	Контрольные пункты	21
Комплектация	6	Информационные коды	23
Подключение к источнику питания	7	<b>Приложение</b>	<b>24</b>
Установка в отсек кухонной мебели	8		
<b>Подготовка к использованию</b>	<b>9</b>		
Начальные установки	9		
Запах нового духового шкафа	9		
Принадлежности	10		
<b>Управление</b>	<b>11</b>		
Панель управления	11		
Быстрый прогрев	12		
Время приготовления	12		
Режимы приготовления	12		
Остановка процесса приготовления	13		
Дополнительные возможности	14		

## Использование руководства

Благодарим вас за выбор встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG.

Данное руководство пользователя содержит важную информацию по безопасности, а также инструкции по эксплуатации и обслуживанию устройства.

Перед началом эксплуатации духового шкафа прочитайте это руководство и сохраните его для использования в дальнейшем.

### В данном руководстве используются следующие обозначения:

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к **получению серьезной травмы, смерти и/или повреждению имущества.**

#### ВНИМАНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к **получению травмы и/или повреждению имущества.**

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Полезные советы, рекомендации и другая информация, которая поможет пользователю в работе с устройством.

## Инструкции по технике безопасности

Установка данного духового шкафа должна выполняться только квалифицированным электриком. Специалист по установке отвечает за подключение устройства к сетевому источнику питания с учетом соответствующих рекомендаций по технике безопасности.

### Важные меры предосторожности

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, дети, а также лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Стационарная проводка должна быть оснащена средствами отключения в соответствии с правилами монтажа проводки.

При установке устройства необходимо обеспечить возможность его отключения от сети питания. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций.

При установке не следует использовать клейкие вещества для фиксации устройства, поскольку данный способ крепления считается ненадежным.

## Инструкции по технике безопасности

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром. Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части устройства могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку это может привести к появлению царапин и трещин на стекле.

Если устройство поддерживает функцию очистки, перед использованием очистки паром или самоочистки из духового шкафа следует удалить чрезмерные загрязнения, а также все кухонные принадлежности.

Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

Если устройство поддерживает функцию очистки, то в режиме очистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует оставлять детей рядом с устройством без присмотра. Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

Используйте только те термодатчики, которые рекомендованы для данного духового шкафа. (Только для моделей с термодатчиком.)

Не допускается использовать паровые очистители.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

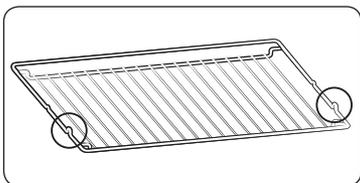
Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

**ВНИМАНИЕ!** В процессе приготовления устройство должно находиться под присмотром. При небольшом времени приготовления устройство должно находиться под постоянным присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться. Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.



Выступы решетки (стопоры по обеим сторонам) должны быть направлены к дверце, чтобы решетка оставалась в нейтральном положении во время приготовления тяжелых блюд.

### **⚠ ВНИМАНИЕ**

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

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

В случае неисправности или поломки устройства его эксплуатацию следует прекратить.

Ремонт устройства должен выполняться только квалифицированным техническим специалистом. Неправильно выполненный ремонт может подвергнуть пользователя и других лиц существенной опасности. При поломке духового шкафа обращайтесь в сервисный центр или к торговому представителю компании SAMSUNG.

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

Для подключения духового шкафа к сетевому источнику питания следует использовать одобренный автоматический выключатель или предохранитель. Запрещается использовать несколько штепсельных адаптеров или удлинителей.

Перед проведением ремонта или очистки следует отключать устройство от сети.

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

Если устройство оснащено функцией приготовления пищи на пару, не пользуйтесь им, если картридж подачи воды поврежден. (Только для моделей с функцией приготовления на пару.)

При повреждении или неисправности картриджа не используйте его и обратитесь в ближайший сервисный центр. (Только для моделей с функцией приготовления на пару.)

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

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

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

При использовании духового шкафа при высокой температуре в течение продолжительного периода времени поверхности духового шкафа нагреваются.

Открывая дверцу во время приготовления пищи, соблюдайте осторожность, так как может произойти внезапный выброс горячего воздуха и пара.

В процессе приготовления блюд, содержащих алкоголь, под действием высоких температур алкоголь может испаряться и воспламеняться при контакте с нагретыми деталями духового шкафа.

В целях безопасности не следует чистить устройство струей воды или пара под высоким давлением.

Во время работы духового шкафа дети должны находиться на безопасном расстоянии от него.

Замороженные блюда (например, пиццу) следует готовить на большой решетке. При использовании противня для выпекания может произойти его деформация из-за большой разницы температур.

Не допускайте попадания воды на дно разогретого духового шкафа. Это может привести к повреждению эмалированной поверхности.

В процессе приготовления блюда 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 теплообмену, в результате чего могут быть повреждены эмалированные поверхности. Кроме того, это отрицательно влияет на качество приготовляемой пищи.

Фруктовые соки могут оставлять несмываемые пятна на эмалированных поверхностях духового шкафа.

Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.

Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии от нее, поскольку они могут ушибиться или прищемить пальцы.

Не наступайте, не опирайтесь, не садитесь и не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.

Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** не отключайте устройство от сетевого источника питания даже после завершения процесса приготовления.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** в процессе приготовления не оставляйте дверцу открытой.



## Инструкции по технике безопасности

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



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

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

### Функция автоматической экономии энергии

- Если в процессе работы устройства пользователь не выполняет никаких действий в течение определенного промежутка времени, оно прекращает работу и переходит в режим ожидания.

## Установка

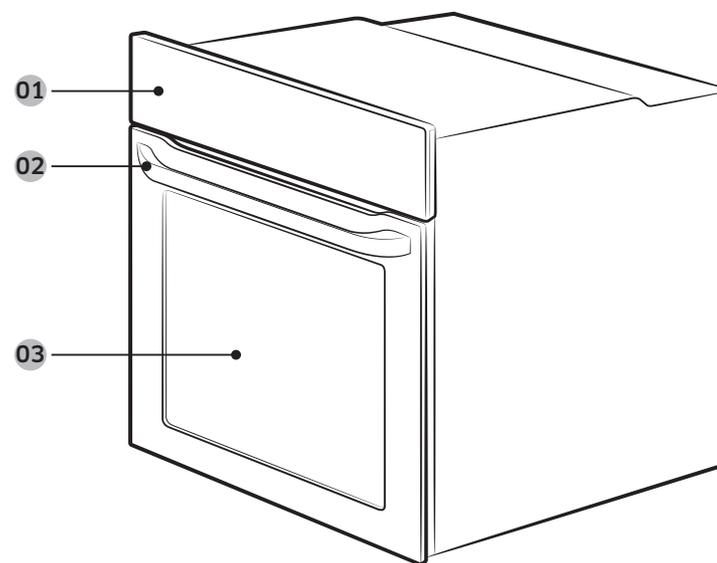
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Установку данного духового шкафа должен осуществлять квалифицированный специалист. Он несет ответственность за подключение духового шкафа к основному источнику питания и за соблюдение соответствующих местных правил техники безопасности.

### Комплектация

Убедитесь в наличии всех деталей и принадлежностей, входящих в комплект поставки устройства. В случае возникновения проблем при работе устройства или в ходе использования принадлежностей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

### Внешний вид устройства



01 Панель управления

02 Ручка дверцы

03 Дверца



## Принадлежности

В комплект поставки духового шкафа входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить различные блюда.



Решетка



Решетка-вставка \*



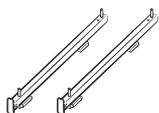
Противень для выпекания \*



Универсальный противень \*



Глубокий противень \*

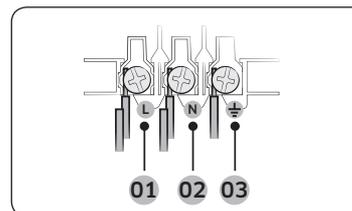


Выдвижные направляющие \*

## ПРИМЕЧАНИЕ

Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (\*), зависит от модели духового шкафа.

## Подключение к источнику питания



- 01 КОРИЧНЕВЫЙ или ЧЕРНЫЙ
- 02 СИНИЙ или БЕЛЫЙ
- 03 ЖЕЛТЫЙ или ЗЕЛЕНЫЙ

Подключите кабель питания духового шкафа к розетке электросети. Если штепсельная розетка недоступна по причине допустимых ограничений тока, используйте многополюсный выключатель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм) в соответствии с требованиями техники безопасности. Используйте кабель питания типа H05 RR-F или H05 VV-F достаточной длины с минимальным сечением 1,5–2,5 мм<sup>2</sup>.

Номинальный ток (A)	Минимальная площадь поперечного сечения
10 < A ≤ 16	1,5 мм <sup>2</sup>
16 < A ≤ 25	2,5 мм <sup>2</sup>

Проверьте информацию о выходной мощности в спецификации на табличке, прикрепленной к духовому шкафу.

С помощью отвертки откройте заднюю крышку духового шкафа и выкрутите винты крепления скобы кабеля. Затем подключите провода электропитания к соответствующим клеммам. Клемма со значком (⏚) предназначена для подключения к заземлению. Сначала подключите желтый и зеленый провода (заземление), которые должны быть длиннее других проводов. При подключении к штепсельной розетке духовой шкафа следует установить таким образом, чтобы розетка находилась в легкодоступном месте. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за неправильного заземления или его отсутствия.

## ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не наступайте на провода, не допускайте их перекручивания и держите их на достаточном расстоянии от нагреваемых частей духового шкафа.

## Установка

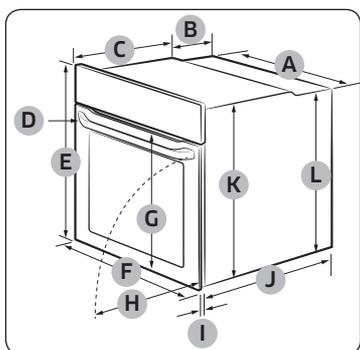
### Установка в отсек кухонной мебели

При установке духового шкафа в отсек встроенной мебели его пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны выдерживать температуру до 90 °С. Компания Samsung не несет ответственности за повреждения мебели в результате нагревания духового шкафа.

Для духового шкафа необходимо обеспечить надлежащую вентиляцию. Для этого следует оставить зазор, составляющий приблизительно 50 мм, между нижней полкой и стенкой отсека.

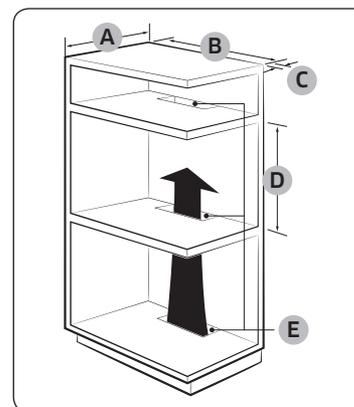
При установке духового шкафа под варочной панелью следуйте инструкциям по установке варочной панели.

#### Минимальные размеры отсека



Духовой шкаф (мм)

<b>A</b>	560	<b>G</b>	Макс. 506
<b>B</b>	175	<b>H</b>	Макс. 494
<b>C</b>	370	<b>I</b>	21
<b>D</b>	Макс. 50	<b>J</b>	549
<b>E</b>	595	<b>K</b>	572
<b>F</b>	595	<b>L</b>	550

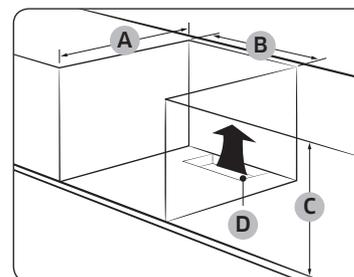


Отсек встроенной мебели (мм)

<b>A</b>	Мин. 550
<b>B</b>	Мин. 560
<b>C</b>	Мин. 50
<b>D</b>	Мин. 590 – Макс. 600
<b>E</b>	Мин. 460 x Мин. 50

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия (**E**), обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.



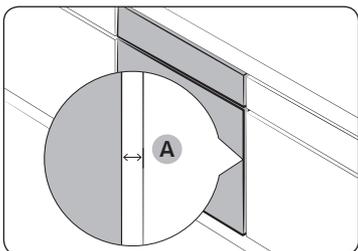
Шкаф под раковиной (мм)

<b>A</b>	Мин. 550
<b>B</b>	Мин. 560
<b>C</b>	Мин. 600
<b>D</b>	Мин. 460 x Мин. 50

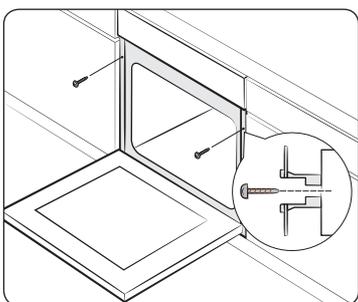
#### ПРИМЕЧАНИЕ

Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия (**D**), обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.

## Установка духового шкафа



Оставьте зазор (**A**) не менее 5 мм между духовым шкафом и каждой из стенок отсека.



Установите духовой шкаф в отсек кухонной мебели и надежно закрепите его с обеих сторон 2 винтами.

По завершении установки снимите защитную пленку, защитную ленту и другие упаковочные материалы, а также выньте дополнительные принадлежности из духового шкафа.

Перед извлечением духового шкафа из отсека кухонной мебели отключите его от сети электропитания и выкрутите 2 винта с обеих сторон.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Для надлежащей работы духового шкафа необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. Ни при каких обстоятельствах не следует закрывать вентиляционные отверстия.

### **📄 ПРИМЕЧАНИЕ**

Фактический внешний вид духового шкафа может отличаться в зависимости от модели.

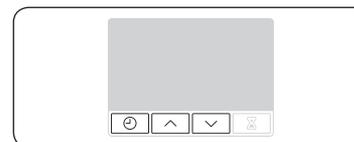
## Подготовка к использованию

### Начальные установки

При первом включении духового шкафа на дисплее отображается время по умолчанию ("12:00") и мигают цифры, обозначающие часы ("12"). Выполните приведенные ниже действия для установки текущего времени.



1. Используйте кнопки / чтобы установить значение часов, а затем нажмите . Значение минут начнет мигать.



2. Используйте кнопки / чтобы установить значение минут, а затем нажмите .



Чтобы изменить текущее время после начальной установки, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, а затем выполните описанные выше действия.

### Запах нового духового шкафа

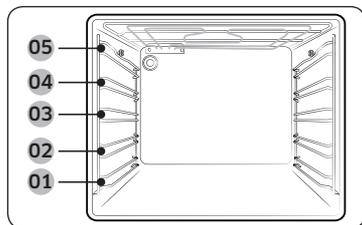
Перед первым использованием необходимо очистить камеру духового шкафа, чтобы устранить запах, свойственный новому прибору.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Включите режим Convection (Конвекция) или Conventional (Стандартный), установив температуру 200 °C, на один час. Эта процедура позволит сжечь все вещества, оставшиеся в духовом шкафу после изготовления.
3. По завершении выключите духовой шкаф.

## Подготовка к использованию

### Принадлежности

Перед первым использованием принадлежностей их следует очистить, используя теплую воду, моющее средство и чистую мягкую ткань.



- 01 Уровень 1
- 02 Уровень 2
- 03 Уровень 3
- 04 Уровень 4
- 05 Уровень 5

- При установке принадлежностей следует правильно располагать их внутри духового шкафа.
- Между принадлежностью и дном духового шкафа, а также любой другой дополнительной принадлежностью следует оставлять зазор не менее 1 см.
- Будьте предельно осторожны, вынимая посуду и/или принадлежности из духового шкафа. При соприкосновении с горячими блюдами или принадлежностями можно получить ожог.
- Во время нагрева принадлежности могут деформироваться. После охлаждения деформация исчезает без ущерба для внешнего вида и функциональности.

### Основные функции

Чтобы получить еще больше удовольствия от процесса приготовления блюд, ознакомьтесь с принципами использования всех принадлежностей.

Решетка	Решетка предназначена для приготовления блюд в режиме гриля и жаренья. Выступы решетки (стопоры по обеим сторонам) должны быть расположены по направлению к дверце.
Решетка-вставка *	Решетка-вставка используется вместе с противнем, чтобы предотвратить попадание жидкости на дно духового шкафа.
Противень для выпекания *	Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.

Универсальный противень *	Универсальный противень (глубина: 30 мм) можно использовать для выпекания и жаренья. Во избежание попадания жидкости на дно духового шкафа установите решетку-вставку. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Глубокий противень *	Глубокий противень (глубина: 50 мм) можно использовать с решеткой-вставкой или без нее для приготовления жаркого. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Выдвижные направляющие *	Используйте выдвижные направляющие для установки противня следующим образом: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выдвиньте направляющие из духового шкафа.</li> <li>2. Установите противень на направляющие и задвиньте его в духовой шкаф.</li> <li>3. Закройте дверцу.</li> </ol>

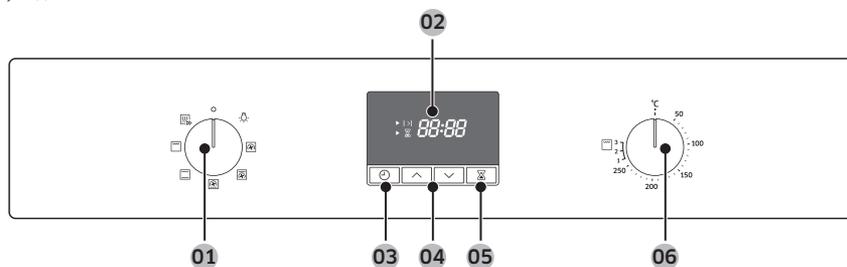
### ПРИМЕЧАНИЕ

Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (\*), зависит от модели духового шкафа.

# Управление

## Панель управления

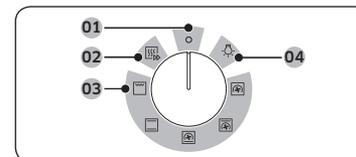
Существует множество вариантов дизайна передней панели, которая может быть выполнена из разных материалов с использованием различных цветовых решений. В целях повышения качества внешний вид духового шкафа может быть изменен без предварительного уведомления.



<b>01</b> Переключатель режима	Поверните для выбора режима приготовления или функции.
<b>02</b> Дисплей	Отображает время или краткое описание выбранного режима.
<b>03</b> Время приготовления/ часы	Нажмите, чтобы задать время приготовления. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы задать текущее время.
<b>04</b> Вверх/вниз	Установка нужного значения для часов и таймера.
<b>05</b> Таймер	Таймер позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.
<b>06</b> Переключатель значений	С помощью переключателя значений можно установить температуру или уровень мощности для гриля.

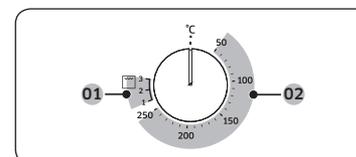
### ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы прикасаетесь к дисплею в пластиковых перчатках или кухонных рукавицах, устройство может не отреагировать на ваши действия должным образом.



### Переключатель режима

- 01** Выключено
- 02** Быстрый прогрев
- 03** Режимы приготовления
- 04** Освещение духового шкафа



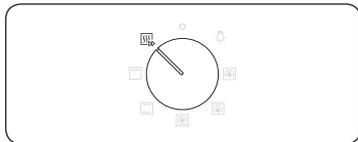
### Переключатель значений

- 01** Уровень мощности для гриля
- 02** Диапазон температур

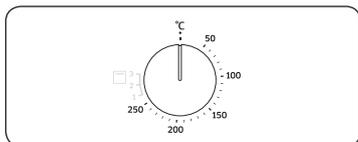
## Управление

### Быстрый прогрев

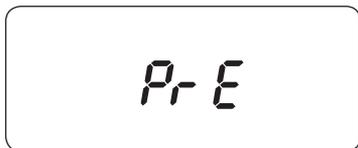
Кроме того, можно выполнить быстрый прогрев духового шкафа. Таким образом, вам не придется ждать, пока шкаф прогреется перед приготовлением. Для этого следуйте инструкциям, приведенным ниже.



1. Установите переключатель режима в положение .



2. Поверните переключатель значений для установки нужной температуры в указанном диапазоне.



Духовой шкаф начинает предварительный прогрев. Предварительный прогрев завершается, когда температура внутри духового шкафа достигает заданного значения.

По завершении необходимо переключиться на выбранный режим.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Для режима Гриль не обязательно выполнять предварительный прогрев.

### Время приготовления

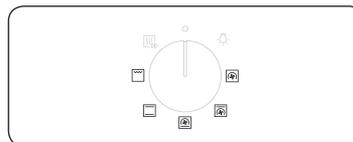


1. Нажмите .
2. Используйте кнопки  / , чтобы установить время приготовления, а затем нажмите . Максимальное значение времени, доступное для установки: 23 часа 59 минут.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

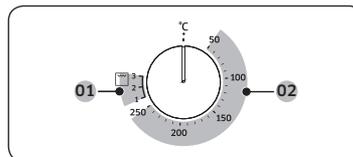
Если вам нужно сбросить время приготовления, нажмите , а затем установите для времени значение "0:00".

### Режимы приготовления



Рекомендуется помещать продукты в духовой шкаф только после завершения предварительного прогрева. Это позволит достичь наилучших результатов.

1. Выберите режим приготовления с помощью переключателя режима.
2. Поверните переключатель значений для установки нужной температуры в указанном диапазоне. Для режима Гриль нужно выбрать уровень мощности.



01 Режим Гриль

02 Режимы приготовления, за исключением режима Гриль

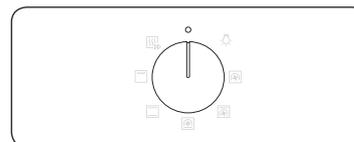


#### ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы выберете режим Гриль и установите температуру в диапазоне от 50 °C до 250 °C, или если вы выберете обычный режим приготовления и установите температуру для режима Гриль 1–3, то на дисплее будет выведено сообщение (показанное слева) и будет воспроизведен звуковой сигнал для уведомления о необходимости сброса температуры. Точную температуру внутри духового шкафа можно измерить с помощью разрешенного термометра и метода, определенного уполномоченным органом. При использовании для измерения других термометров возможно получение неточных показаний.

Режим		Рекомендуемая температура (°C)	Инструкции
	Конвекция	170	Тепло поступает от заднего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для выпекания или жаренья при приготовлении одновременно нескольких блюд на разных уровнях.
	Стандартный	200	Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд.
	Верхний нагрев + конвекция	190	Тепло поступает от верхнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для жаренья блюд с хрустящей корочкой сверху (например, мясных блюд или лазаньи).
	Нижний нагрев + конвекция	190	Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления пиццы, выпекания хлеба или тортов.
	Большой гриль	Уровень 2	Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазаньи или гратена).

## Остановка процесса приготовления



В процессе приготовления установите переключатель режима в положение 0.

### ПРИМЕЧАНИЕ

При высокой температуре внутри духового шкафа: После выключения духового шкафа автоматически запускается вентилятор системы охлаждения и освещение духового шкафа остается включенным до его остывания.

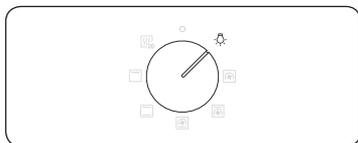


## Управление

### Дополнительные возможности

#### Освещение духового шкафа

Освещение духового шкафа включается автоматически при запуске устройства.



Чтобы включить освещение духового шкафа, не запуская приготовление, просто поверните переключатель режима в положение .

#### ПРИМЕЧАНИЕ

При включении освещения духового шкафа автоматически запускается вентилятор системы охлаждения.

#### Защита от детей

Во избежание несчастных случаев функция защиты от детей блокирует все элементы управления устройством. Функция Защита от детей доступна только в режимах Выключено или Освещение духового шкафа.



Для активации одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и  в течение 3 секунд. Для отмены блокировки панели управления снова нажмите и удерживайте эти кнопки в течение 3 секунд.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Когда включена функция Защита от детей, на дисплее отображается индикация "L".

#### Таймер

Таймер позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.



1. Нажмите .
2. Используйте кнопки  / , чтобы установить время, а затем нажмите . Максимальное значение времени, доступное для установки: 23 часа 59 минут.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Если вам нужно отменить таймер, нажмите , а затем установите значение времени "0:00".

## Интеллектуальное приготовление

### Приготовление вручную

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ об акриламиде

Акриламид образуется в процессе выпекания крахмалосодержащих продуктов, например картофельных чипсов, картошки фри и хлеба, и является вредным для здоровья человека веществом. Поэтому рекомендуется готовить эти блюда при низких температурах, избегая пережаривания, образования коричневой корочки или подгорания.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Предварительный прогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в руководстве по приготовлению.
- При использовании функции "Гриль с функцией Эко" блюдо следует размещать в центре противня.

#### Советы по использованию дополнительных принадлежностей

В комплект поставки духового шкафа может входить разное количество дополнительных принадлежностей. Вы можете заметить, что некоторые из принадлежностей, указанные в приведенной ниже таблице, не входят в комплект поставки. Однако если указанная в руководстве по приготовлению принадлежность не входит в комплект поставки вашего духового шкафа, можно использовать имеющиеся у вас принадлежности, которые позволят достичь таких же результатов.

- Противень для выпекания и универсальный противень взаимозаменяемы.
- При приготовлении блюд с большим содержанием масла рекомендуется установить противень под решеткой для сбора излишков масла. Если в комплект поставки входит решетка-вставка, вы можете использовать ее вместе с противнем.
- Если в комплект поставки входит универсальный противень или глубокий противень, или оба этих противня, для приготовления блюд с высоким содержанием масла лучше всего использовать более глубокий противень.



## Выпечка

Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Бисквит	Решетка, форма Ø 25–26 см	2		160–170	35–40
Мраморный кекс	Решетка, форма для выпечки с отверстием посередине	3		175–185	50–60
Тарт (открытый пирог)	Решетка, форма для тарта Ø 20 см	3		190–200	50–60
Пирог из дрожжевого теста на противне с фруктами и обсыпкой	Универсальный противень	2		160–180	40–50
Фруктовый пирог с крошкой	Решетка, форма для запекания 22–24 см	3		170–180	25–30
Сконы (булочки)	Универсальный противень	3		180–190	30–35
Лазанья	Решетка, форма для запекания 22–24 см	3		190–200	25–30
Безе	Универсальный противень	3		80–100	100–150
Суфле	Решетка, формочки для суфле	3		170–180	20–25
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, на противне	Универсальный противень	3		150–170	60–70
Домашняя пицца, 1–1,2 кг	Универсальный противень	2		190–210	10–15
Пирожки из слоеного теста с начинкой	Универсальный противень	2		180–200	20–25

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Киш	Решетка, форма для запекания 22–24 см	2		180–190	25–35
Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	2		160–170	65–75
Охлажденная пицца	Универсальный противень	3		180–200	5–10

## Жарка

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
<b>Мясо (говядина/свинина/баранина)</b>					
Говяжья вырезка, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		160–180	50–70
Филейная часть телятины на косточке, 1,5 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		160–180	90–120
Жареная свинины, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		200–210	50–60
Свинья вырезка, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		160–180	100–120
Ножка ягненка с косточкой, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		170–180	100–120

## Интеллектуальное приготовление

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
<b>Птица (курица/утка/индейка)</b>					
Курица, целиком, 1,2 кг*	Решетка + универсальный противень	3 1		205	80–100
Кусочки курицы	Решетка + универсальный противень	3 1		200–220	25–35
Утиная грудка	Решетка + универсальный противень	3 1		180–200	20–30
Небольшая индейка целиком, 5 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		180–200	120–150
<b>Овощи</b>					
Овощи, 0,5 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		220–230	15–20
Запеченный картофель половинками, 0,5 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		200	45–50
<b>Рыба</b>					
Рыбное филе, запеченное	Решетка + универсальный противень	3 1		200–230	10–15
Жареная рыба	Решетка + универсальный противень	3 1		180–200	30–40

\* По истечении половины времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

### Приготовление в режиме гриля

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут в режиме "Большой гриль".

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура	Время (мин)
<b>Хлеб</b>					
Тост	Решетка	5		3	2–4
Тосты с сыром	Универсальный противень	4		1	4–8
<b>Говядина</b>					
Стейк*	Решетка + универсальный противень	4 1		3	15–20
Гамбургеры*	Решетка + универсальный противень	4 1		3	15–20
<b>Свинина</b>					
Свинные отбивные	Решетка + универсальный противень	4 1		3	20–25
Сосиски	Решетка + универсальный противень	4 1		3	10–15
<b>Птица</b>					
Куриная грудка	Решетка + универсальный противень	4 1		3	30–35
Куриные ножки	Решетка + универсальный противень	4 1		3	25–30

\* Переверните по прошествии  $\frac{2}{3}$  времени приготовления.

## Замороженный полуфабрикат

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженная пицца	Решетка	3		200–220	15–25
Замороженная лазанья	Решетка	3		180–200	45–50
Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	Универсальный противень	3		220–225	20–25
Замороженные крокеты	Универсальный противень	3		220–230	25–30

## Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350-1

### 1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного прогрева духового шкафа. Не используйте функцию быстрого прогрева. Всегда устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.

Тип продуктов	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Пирожки	Универсальный противень	3		170	25–30
		2		165	28–33
		1+4		155	35–40
Песочное печенье	Универсальный противень	1+4		140	30–35
Низкокалорийный бисквит	Решетка + форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, ø 26 см)	2		160	35–40
		2		160	35–40
		1+4		155	45–50
Яблочный пирог	Решетка + 2 формы для выпечки с защелкой * (с темным покрытием, ø 20 см)	1 при расположении по диагонали		160	70–80
	Универсальный противень + решетка + 2 формы для выпечки с защелкой ** (с темным покрытием, ø 20 см)	1+3		160	80–90

\* Две формы с пирогами размещают слева в задней части решетки и справа в передней ее части.

\*\* Две формы с пирогами размещают по центру решетки одну над другой.

## Интеллектуальное приготовление

### 2. Приготовление в режиме гриля

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут в режиме "Большой гриль".

Тип продуктов	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура	Время (мин)
Тосты из белого хлеба	Решетка	5		3	1–2
Гамбургеры с говядиной* (12 шт.)	Решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	4 1		3	1 <sup>й</sup> : 18–22 2 <sup>й</sup> : 7–10

\* По истечении  $\frac{2}{3}$  времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

### 3. Жарка

Тип продуктов	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Целая курица*	Решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		205	80–100

\* По истечении половины времени приготовления необходимо перевернуть блюдо.

## Обслуживание

### Очистка

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Перед очисткой убедитесь, что духовой шкаф и принадлежности остыли.
- Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, ткани или губки с грубыми волокнами, металлические мочалки, ножи или любые другие абразивные материалы.

#### Внутренняя поверхность духового шкафа

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

#### Внешняя поверхность духового шкафа

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

Вокруг ручки и кнопок могут появиться пятна жира и грязи, это происходит под действием горячего воздуха, поступающего из духового шкафа. Рекомендуется очищать ручку и кнопки каждый раз после использования духового шкафа.

#### Принадлежности

Мойте принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо полотенцем. Для удаления въевшихся загрязнений замочите принадлежности в теплой мыльной воде на 30 минут, а затем вымойте их.

#### Поверхность, покрытая каталитической эмалью (только для соответствующих моделей)

Съемные детали устройства покрыты темно-серой каталитической эмалью. На них могут попадать брызги масла и жира, разлетающиеся под действием циркулирующего воздуха в режиме конвекции. Однако при температуре 200 °C и выше эти загрязнения сгорают.

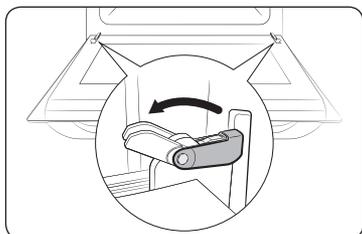
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите внутренние поверхности духового шкафа.
3. Включите режим конвекции, установив самую высокую температуру, на один час.

## Снятие дверцы

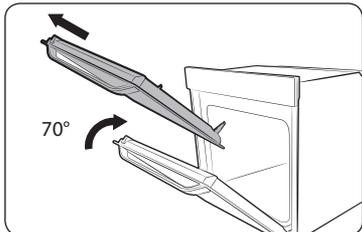
При использовании в обычном режиме дверцу духового шкафа снимать не следует, но при необходимости, например, если требуется очистка, дверцу можно снять, следуя указанным ниже инструкциям.

### **ВНИМАНИЕ**

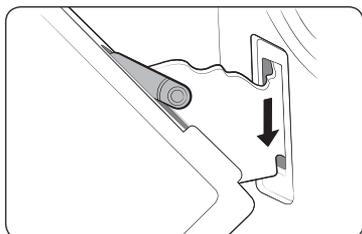
Дверца духового шкафа тяжелая.



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



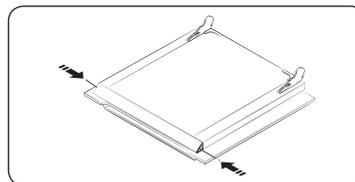
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Двумя руками возьмитесь посередине за обе стороны дверцы и тяните дверцу на себя и вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.



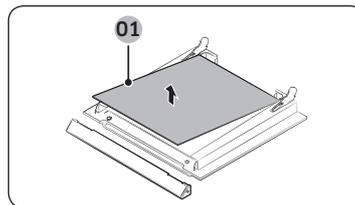
3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке, чтобы установить дверцу обратно. Зажимы на обеих петлях должны быть закрыты.

## Снятие стекол дверцы

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

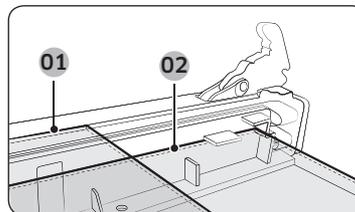


1. Нажмите на выступы с правой и левой стороны дверцы.



2. Снимите крышку, затем снимите стекла 1 и 2 с дверцы.

01 Стекло 1



01 Стекло 1

02 Стекло 2

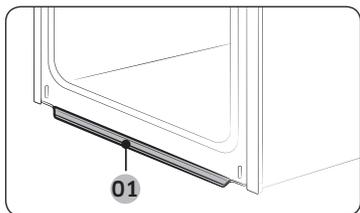
3. После очистки стекол повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Проверьте правильность расположения стекол 1 и 2 в соответствии с рисунком.

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Во время сборки сторона внутреннего стекла 1, на которую нанесена метка, должна быть направлена вниз.

# Обслуживание

## Водосборник



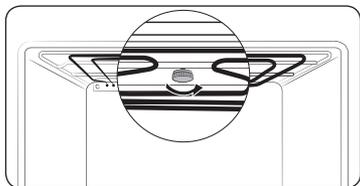
01 Водосборник

В водосборник попадает не только жидкость, образующаяся в процессе приготовления, но и остатки пищи. Выполняйте регулярную очистку водосборника.

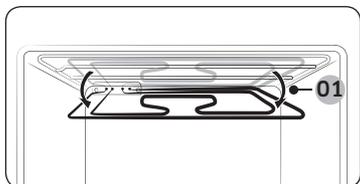
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В случае обнаружения утечки воды из водосборника, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

## Очистка верхней стенки камеры (не во всех моделях)

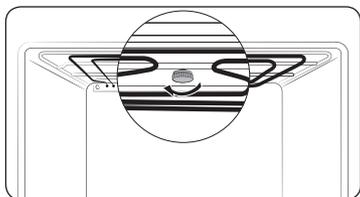


1. Нагревательный элемент гриля можно опустить, чтобы было удобнее очищать верхнюю стенку камеры духового шкафа. Отверните круглую гайку, вращая ее против часовой стрелки и придерживая нагревательный элемент гриля.



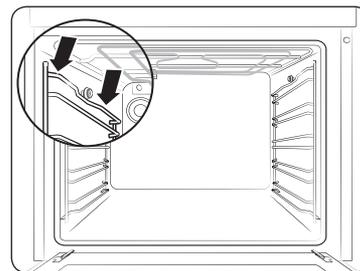
01 Прибл. 12°

2. Передняя часть нагревательного элемента гриля опускается. При этом извлечение нагревательного элемента гриля из духового шкафа невозможно. Не нажимайте на нагревательный элемент гриля, это может привести к его деформации.

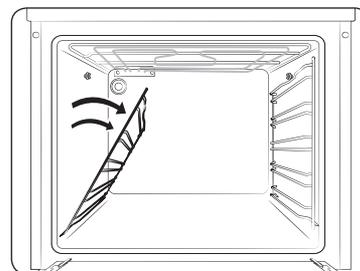


3. После завершения очистки поднимите нагревательный элемент гриля в исходное положение и заверните гайку в направлении по часовой стрелке.

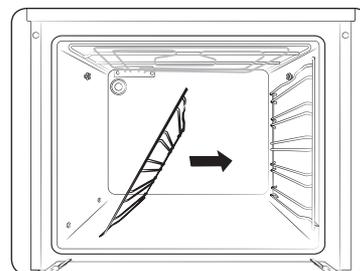
## Снятие боковых направляющих (не во всех моделях)



1. Нажмите в центре верхней части боковой направляющей.



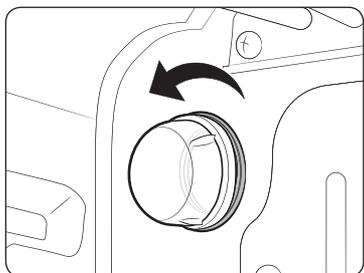
2. Поверните боковую направляющую приблизительно на 45°.



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

## Замена

### Лампы



1. Снимите стеклянный колпачок, повернув его против часовой стрелки.
2. Замените лампочку.
3. Очистите стеклянный колпачок.
4. После завершения очистки выполните действия шага 1 в обратном порядке для установки колпачка на место.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Перед заменой лампы выключите духовой шкаф и отключите кабель питания.
- Используйте только лампы мощностью 25–40 Вт / 220–240 В с жаростойкостью 300 °С. Вы можете приобрести одобренные к использованию лампы в местном сервисном центре компании Samsung.
- При замене галогенной лампы всегда используйте сухую ткань. Данную меру предосторожности необходимо соблюдать, чтобы на лампе не оставались отпечатки пальцев и следы пота с рук, которые могут привести к сокращению срока службы лампы.

## Устранение неисправностей

### Контрольные пункты

В случае возникновения проблем в работе устройства, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, и выполните предложенные действия по устранению неполадок. Если проблему не удастся устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Проблема	Причина	Решение
Кнопки не функционируют должным образом.	• Если в зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет	• Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	• Модель с сенсорным управлением: если на внешнюю панель попала влага	• Удалите влагу и повторите попытку.
	• Если включена функция блокировки	• Проверьте, включена ли функция блокировки.
Время не отображается.	• Если отсутствует электропитание	• Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф не работает.	• Если отсутствует электропитание	• Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	• В случае отключения кабеля питания от розетки электросети	• Подключите устройство к электросети.
Во время работы устройства происходит сбой в подаче электропитания.	• Если процесс приготовления занимает слишком много времени	• После завершения длительного процесса приготовления дайте духовому шкафу остыть.
	• Если охлаждающий вентилятор не работает	• Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	• Если духовой шкаф установлен в месте с плохой вентиляцией	• При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	• Если к одной розетке электросети подключено сразу несколько приборов	• Используйте отдельную розетку электросети для подключения устройства.

## Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
На духовой шкаф не подается питание.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если отсутствует электропитание</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, подается ли питание на устройство.</li> </ul>
Внешняя поверхность духового шкафа слишком нагревается во время работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если духовой шкаф установлен в месте с плохой вентиляцией</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.</li> </ul>
Дверца плохо открывается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если между дверцей и камерой духового шкафа есть остатки пищи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тщательно очистите духовой шкаф и попробуйте снова открыть дверцу.</li> </ul>
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если лампа попеременно включается и выключается</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Лампа выключается автоматически по прошествии определенного периода времени для экономии электроэнергии. Чтобы снова включить ее, нажмите кнопку Освещение духового шкафа.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если поверхность лампы загрязнена посторонними веществами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Очистите камеру духового шкафа и проверьте, удалось ли устранить неисправность.</li> </ul>
При использовании духового шкафа произошло поражение электрическим током.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Источник питания не заземлен надлежащим образом</li> <li>Если используется незаземленная розетка электросети</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, правильно ли заземлена розетка электросети.</li> </ul>
Из устройства капает вода.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.</li> </ul>
Через зазор между дверцей и корпусом духового шкафа выходит пар.		
В духовом шкафу скапливается вода.		

Проблема	Причина	Решение
Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Уровень яркости освещения зависит от выходной мощности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изменение уровня выходной мощности во время приготовления не является неисправностью, поэтому не стоит беспокоиться.</li> </ul>
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вентилятор продолжает работать определенный период времени в автоматическом режиме для вентиляции воздуха внутри духового шкафа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.</li> </ul>
Духовой шкаф не производит нагрев.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если дверца открыта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Закройте дверцу и выполните перезапуск устройства.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если элементы управления духовым шкафом еще не настроены</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перейдите к главе, посвященной управлению устройством, и выполните сброс параметров духового шкафа.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если перегорел предохранитель на домашнем распределительном щите или сработал автоматический выключатель</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика.</li> </ul>
Во время работы из устройства выходит дым.	<ul style="list-style-type: none"> <li>При первом включении устройства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>В начале эксплуатации нагревательный элемент может выделять дым. Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования духового шкафа такая ситуация больше не возникает.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если на нагревательном элементе есть остатки пищи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дайте духовому шкафу полностью остыть и удалите с нагревательного элемента остатки пищи.</li> </ul>

Проблема	Причина	Решение
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	<ul style="list-style-type: none"> <li>При использовании нежаропрочных емкостей из пластмассы или других материалов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте стеклянные емкости, устойчивые к воздействию высоких температур.</li> </ul>
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>При частом открывании дверцы во время приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри духового шкафа снижается, и это может повлиять на результат приготовления.</li> </ul>

## Информационные коды

В случае возникновения неисправности в работе устройства на дисплее отобразится информационный код. См. приведенную ниже таблицу и выполните предложенные действия.

Код	Значение	Решение
C-20	Неполадки в работе датчика	Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.
C-21		
C-22		
C-d0	<b>Неисправность в работе кнопки</b> Данная проблема возникает, когда кнопка удерживается нажатой в течение некоторого времени.	Очистите кнопки и убедитесь, что вокруг/на них нет воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если проблему не удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.
S-01	<b>Автоматическое выключение</b> Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени. <ul style="list-style-type: none"> <li>Ниже 105 °C — 16 часов</li> <li>От 105 °C до 240 °C — 8 часов</li> <li>От 245 °C до макс. значения — 4 часа</li> </ul>	Это не является сбоем в работе системы. Выключите духовой шкаф и выньте блюдо. Затем повторите попытку.

## Приложение

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

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

### Информация об энергетической эффективности (только для Российской Федерации)

<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ</b>	
Класс энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	0,99 0,87
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	70 л
Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л	большой
Адрес и наименование лаборатории	(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гёнгни-до, Корея, 16677
<p>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</p>	

**Технический лист с информацией об энергетической эффективности (только для Республики Беларусь)**

Наименование изготовителя	Samsung
Наименование модели	NV70K1340BS, NV70K1340BW, NV70K1340BB, NV70K1310BS, NV70K1310BB
Индекс энергетической эффективности EEl <sub>cavity</sub> для каждой камеры	103,6
Класс энергетической эффективности для каждой камеры	A
Потребление энергии за цикл для каждой камеры в стандартном режиме	0,99 кВт·ч
Потребление энергии за цикл для каждой камеры в режиме с принудительной циркуляцией воздуха	0,87 кВт·ч
Количество камер	1
Источник нагрева	электрический
Объем духового шкафа	70 л
Тип духового шкафа	встроенный
Вес духового шкафа	32,6 кг

Данные приведены в соответствии со стандартами СТБ 2478-2017 и СТБ 2477-2017

Советы по экономии энергии

- Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой, за исключением случаев, когда необходимо переворачивать блюдо. Не открывайте дверь часто во время приготовления, чтобы поддерживать температуру в духовке и экономить энергию
- Запланируйте использование духовки таким образом, чтобы не выключать духовку между приготовлением разных блюд, чтобы сэкономить энергию и сократить время на повторное нагревание духовки
- Если время приготовления составляет более 30 минут, печь может быть отключена за 5-10 минут до окончания времени приготовления, чтобы сэкономить энергию. Оставшегося тепла будет достаточно для завершения процесса приготовления
- По возможности, готовьте более одного блюда одновременно

## Заметки

---

## Заметки

---



**SAMSUNG**

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

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

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

**Страна производства :** Малайзия

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	БЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1800-25-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)



DG68-00762A-02