Серия NV6786

Встраиваемый духовой шкаф

руководство пользователя

Planet First **100% Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные возможности

РУССКИЙ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung. Зарегистрируйте устройство по адресу:

www.samsung.com/register

SAMSUNG

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 1 2012-05-16 3:40:27

использование руководства

Благодарим за выбор встроенного духового шкафа SAMSUNG.

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

Перед началом эксплуатации духового шкафа прочитайте руководство и сохраните его для будущего использования.

В тексте руководства используются следующие обозначения.

		
Предупреждения или меры предосторожности	**Важная информация.**	**Примечание**

инструкции по технике безопасности

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

ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ

В случае повреждения духового шкафа при транспортировке его подключение выполнять не следует.

- Подключение данного устройства к основному источнику питания должно выполняться только электриком, имеющим соответствующее разрешение.
- В случае неисправности или поломки прибора его эксплуатацию следует прекратить.
- Ремонт устройства должен выполняться только техническим специалистом, имеющим соответствующее разрешение. Неквалифицированный ремонт может подвергнуть пользователя и других людей существенной опасности. Если потребуются ремонтные услуги, обращайтесь в сервисный центр SAMSUNG или к местному дилеру.
- Если сетевой шнур данного прибора имеет дефект, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или авторизованного агента по обслуживанию. (только для моделей со стандартными кабелями питания)
- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. (только для устройств с кабелями питания)
- Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.
- Для подключения духового шкафа к основному источнику питания следует использовать одобренный прерыватель сети или предохранитель. Никогда не используйте несколько переходников для вилки или удлинительных шнуров.
- Таблица технических данных расположена в правой стороне дверцы.
- Перед проведением ремонта или очистки прибора следует отключать его от сети.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими достаточного опыта или знаний, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования устройства лицом, отвечающим за их безопасность.
- После установки необходимо обеспечить доступ к розетке на случай необходимости выключения питания устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 2 2012-05-16 3:40:27

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Данная модель духового шкафа предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.
- Во время использования внутренние поверхности камеры духового шкафа сильно нагреваются, что может привести к ожогам. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних поверхностей камеры духового шкафа, пока они не остынут.
- Никогда не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.
- Поверхности духового шкафа становятся горячими, когда он используется при высокой температуре в течение продолжительного периода времени.
- Во время приготовления пищи соблюдайте осторожность при открытии дверцы печи, так как может произойти внезапный выброс горячего воздуха и пара.
- В процессе приготовления блюд, содержащих алкоголь, из-за высоких температур он может испаряться и воспламеняться в случае контакта с горячими компонентами духового шкафа.
- В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.
- Во время использования печи не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
- 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 духового шкафа, когда он разогрет. 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 оставляют пятна на эмалированных поверхностях печи, вывести которые затруднительно. При приготовлении сильно пропитанных пирожных используйте противень.
- Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- Следует наблюдать за маленькими детьми, чтобы они не играли с прибором.
- При открытии или закрытии дверцы духового шкафа дети должны находиться на безопасном расстоянии, поскольку они могут удариться о дверцу или прищемить пальцы.
- Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.
- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
- Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.
- В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.
- Во время чистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует допускать к устройству детей.
- Перед проведением самоочистки печи необходимо удалить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке.
- Если устройство имеет функцию приготовления пищи на пару или функцию самоочистки, перед ее использованием следует удалить чрезмерные загрязнения, а также все посторонние предметы из духового шкафа.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 3 2012-05-16 3:40:27

- Если устройство имеет функцию самоочистки, во время самоочистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует допускать к устройству детей.
- Не наступайте, не опирайтесь, не садитесь и не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.
- Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.
- После установки необходимо обеспечить доступ к розетке на случай необходимости выключения питания устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки (только для устройств со стационарной проводкой).

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не отключайте устройство от основного источника питания даже после завершения процесса приготовления.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** В процессе приготовления не оставляйте дверцу открытой.

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Утилизация упаковочных материалов

- Все упаковочные материалы могут быть полностью переработаны.
- Утилизацию таких материалов в соответствующем контейнере следует производить в местной службе по утилизации бытовых отходов.

Утилизация отслуживших приборов

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Перед утилизацией старых устройств приведите их в неработоспособное состояние, чтобы они не могли служить источником опасности.

Для этого отключите устройство от основного источника питания и отрежьте кабель питания.
Для защиты окружающей среды важно проводить утилизацию надлежащим способом.

- Данный прибор нельзя утилизировать вместе с бытовым мусором.
- Сведения о датах приема подобного мусора и о местах его утилизации можно получить в местной службе коммунального хозяйства или в районной администрации.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

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

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

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохраны можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к поставщику и ознакомиться с условиями договора покупки. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

СОВЕТ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Если время приготовления составляет более 30 минут, в целях экономии энергии можно выключить печь за 5-10 минут до окончания времени приготовления. Процесс приготовления завершится за счет остаточного тепла. Освещение : Во время приготовления можно выключить лампу печи кнопкой «Oven light» (Лампа освещения печи). В целях экономии энергии лампа печи отключается через несколько минут после запуска программы приготовления.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 4 2012-05-16 3:40:28

содержание

УСТАНОВКА 7

7 Установка

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ 8

8 Элементы управления

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ 8

8 Принадлежности

ПЕРВОНАЧАЛЬНАЯ ЧИСТКА 10

10 Первоначальная чистка

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА 10

10 Использование камеры
11 Выбор функции
11 Установка температуры
11 Режим двойного приготовления
11 Полезный режим двойного приготовления
11 Автоматический быстрый предварительный разогрев

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ 12

12 Установка времени
12 Установка таймера приготовления
12 Установка таймера окончания приготовления
13 Установка отложенного запуска
13 Установка кухонного таймера

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 5 2012-05-16 3:40:28

ДРУГИЕ НАСТРОЙКИ 13
13 Звуковой сигнал
13 Лампа освещения духового шкафа
13 Замок от детей
13 Выключение

ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА 14
14 Функции духового шкафа

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ 15
16 Отдельные программы автоматического приготовления
18 Программы автоматического приготовления для верхней камеры духового шкафа
18 Программы автоматического приготовления для нижней камеры духового шкафа
19 Программы автоматического приготовления для режима двойного приготовления

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 20
20 Большой гриль
20 Гриль с функцией Eco
21 Обычный
22 Нижний нагрев + конвекция
22 Конвекция
23 Верхний нагрев + конвекция
23 Режим двойного приготовления
24 Проверьте посуду

ЧИСТКА И УХОД 25
25 Очистка паром (не во всех моделях)
25 Поверхность, покрытая каталитической эмалью (не во всех моделях)
25 Ручная очистка
26 Снятие дверцы
26 Снятие стекол дверцы
26 Чистка водосборника
27 Снятие боковых направляющих (не во всех моделях)
27 Очистка верхней стенки камеры (не во всех моделях)
28 Устранение неисправностей
28 Информационные коды
29 Замена ламп

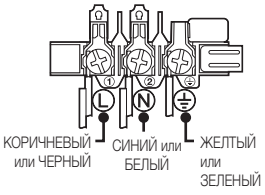
NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 6 2012-05-16 3:40:28

Инструкции по безопасной установке

Установку данного духового шкафа может выполнять только квалифицированный электрик. Он несет ответственность за подключение устройства к основному источнику питания и за соблюдение 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, по степени устойчивости должен отвечать требованиям стандарта DIN 68930.

Подключение к источнику питания

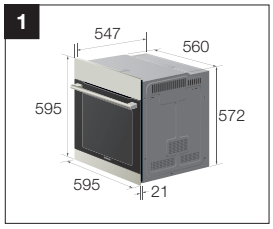


Если духовой шкаф не подключается к основному источнику питания с помощью вилки, для соответствия требованиям техники безопасности необходимо установить разъединительный выключатель, у которого размыкаются все полюса (с расстоянием между контактами не менее 3 мм). Кабель питания (H05 RR-F или H05 VV-F с площадью поперечного сечения не менее 1,5-2,5 кв. мм) должен быть достаточно длинным, чтобы его можно было подключить к 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 отверните винты хомута кабеля перед подключением электрических проводов к соответствующим клеммам. Кабель заземления должен подключаться к клемме (⏚) духового шкафа. Сначала необходимо подсоединить желтый и зеленый кабели (кабели заземления), эти кабели должны быть длиннее остальных. Если духовой шкаф подключается к электросети с помощью вилки, она должна оставаться доступной после установки духового шкафа. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за отсутствия или неисправности заземления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не допускайте застревания соединительного кабеля во время установки и его соприкосновения с горячими деталями духового шкафа.

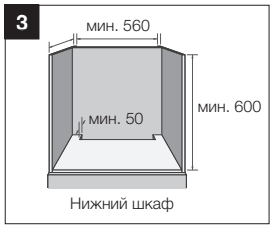
Установка в шкаф

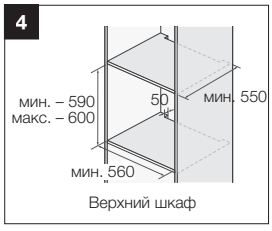
При установке во встроенный шкаф пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны выдерживать температуру 90 °C внутри шкафа; пластиковые поверхности и клей смежного шкафа должны выдерживать температуру до и 75 °C. Компания Samsung не несет ответственности за повреждение пластиковых поверхностей или клея в результате нагрева.

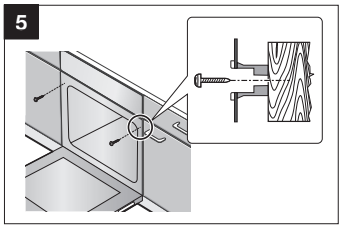




В основании кухонного шкафа, предназначенного для установки духового шкафа, должен иметься вентиляционный зазор. Необходимо оставить зазор (примерно 50 мм) между нижней полкой и стенкой шкафа для обеспечения вентиляции. Если требуется установить духовой шкаф под варочной панелью, необходимо следовать инструкциям по установке для варочной панели.







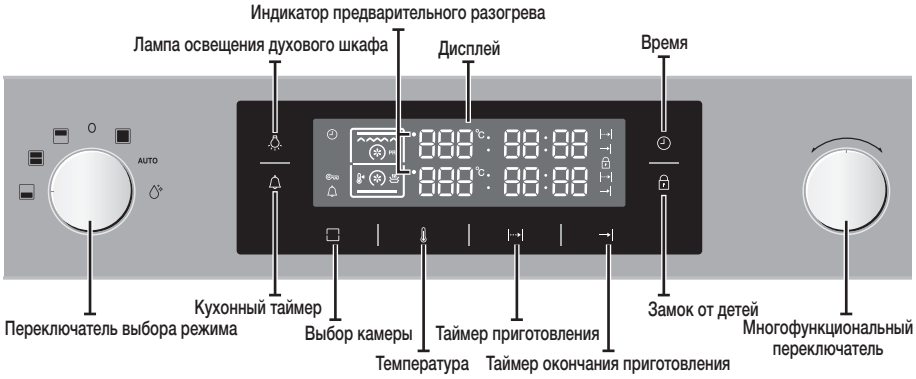
Полностью задвиньте устройство в шкаф и надежно зафиксируйте с обеих сторон двумя винтами. Необходимо оставить зазор (не менее 5 мм) между устройством и смежным шкафом. После установки удалите защитную виниловую пленку, защитную ленту, бумагу и принадлежности с дверцы и внутренних поверхностей духового шкафа. Перед демонтажом духового шкафа отключите его от источника питания и отвинтите два винта с обеих его сторон.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Встроенный шкаф должен иметь минимальный вентиляционный зазор для поступления воздушного потока, как показано на рисунке. Не закрывайте это отверстие деревянными планками, поскольку оно предназначено для обеспечения вентиляции.

Внешний вид деталей передней панели духового шкафа, например, ручки дверцы, может отличаться в зависимости от модели. Но размер духового шкафа соответствует размеру модели, изображенной на рисунке.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 7 2012-05-16 3:40:29

элементы управления



Дизайн передней панели

Передняя панель может быть изготовлена из разных материалов, включая нержавеющую сталь и стекло, она также может быть черного или белого цвета. В целях повышения качества устройства внешний вид передней панели может меняться.

принадлежности

В комплект поставки нового духового шкафа Samsung входит множество принадлежностей, которые будут очень полезны во время приготовления различных блюд. Наличие следующих принадлежностей зависит от модели.

ВНИМАНИЕ! Проверяйте правильность установки принадлежностей в направляющие, расположенные внутри духового шкафа. Противни необходимо устанавливать так, чтобы между ними и дном духового шкафа имелся зазор не менее 2 см, иначе возможно повреждение эмалированной поверхности.

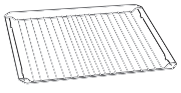
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Будьте предельно осторожны, вынимая приготовленные блюда и/или принадлежности из духового шкафа. При соприкосновении с горячими блюдами, принадлежностями или поверхностями можно получить ожог.

Горячие принадлежности могут деформироваться. После охлаждения деформация исчезает без ущерба функциональности.



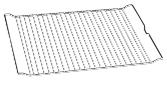
Разделитель

Разделитель необходимо установить, если вы хотите использовать режимы верхней камеры, нижней камеры и двойного приготовления. Он разделяет верхнюю и нижнюю камеры духового шкафа и его необходимо устанавливать на 3 уровне.



Большая решетка

Большую решетку следует использовать для приготовления блюд на гриле и для жаренья. На нее можно ставить кастрюли из керамики или жаропрочного стекла и формы для выпекания. Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке духового шкафа. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении время приготовления тяжелых блюд.



Малая решетка (не во всех моделях)

Малую 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.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 8 2012-05-16 3:40:30



Противень для выпекания (глубина: 20 мм)
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 (глубина: 30 мм)
Универсальный противень (глубина: 30 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Он также хорошо подходит для жаренья. Его можно использовать совместно с малой решеткой, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.

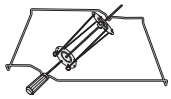


Глубокий противень (глубина: 50 мм)
Глубокий противень (глубина: 50 мм) также хорошо подходит для жаренья. Его можно использовать совместно с малой решеткой, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.

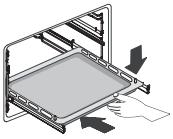


Устройство для жаренья на вертеле (не во всех моделях)
Это устройство может использоваться для приготовления блюд на гриле, например, курицы. Устройство для жаренья на вертеле можно использовать только в режиме единой камеры на уровне 3, поскольку вертел необходимо вставлять в переходник вращающего механизма на задней стенке камеры. На время приготовления снимите черную пластиковую ручку.

Устройство для жаренья на вертеле и приготовления шашлыка (не во всех моделях)
Устройство используется следующим образом.

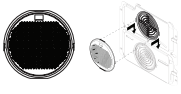


- Установите противень (не подставку) на уровень 1 для сбора капающих соков или поставьте его на дно духового шкафа, если приготавливаемый кусок мяса очень большой.
- Наденьте на вертел одну вилку, а затем кусок мяса для жарки.
- По краям можно положить слегка отваренный картофель и овощи, чтобы готовить их одновременно с мясом.
- Установите подставку на средний уровень V-образным выступом вперед.
- Чтобы вертел было легче вставить, на его тупой конец можно навинтить ручку.
- Установите вертел на раму острым концом к задней стенке камеры духового шкафа и осторожно двигайте его вперед до тех пор, пока он не войдет во вращающий механизм на задней стенке камеры. Тупой конец должен располагаться на V-образном выступе. (Вертел имеет два выступа, которые должны находиться ближе к дверце духового шкафа, предотвращая выдвижение вертела вперед. Выступы также служат фиксаторами для ручки.)
- Перед началом приготовления отверните ручку. После приготовления навинтите ручку обратно, чтобы облегчить снятие вертела с подставки.



Выдвижные телескопические направляющие (не во всех моделях)

- Чтобы установить решетку или противень, сначала выдвиньте телескопические направляющие на нужном уровне.
- Установите противень или решетку на направляющие и задвиньте направляющие в камеру духового шкафа до упора. Дверцу духового шкафа можно закрыть только после того, как телескопические направляющие будут полностью задвинуты в камеру духового шкафа.



Жировой фильтр (не во всех моделях)
Жировой фильтр, установленный на задней стенке камеры духового шкафа, защищает вентилятор, круглый нагреватель и духовой шкаф от загрязнений и жира. Жировой фильтр рекомендуется использовать во время приготовления мясных блюд. Во время приготовления выпечки фильтр необходимо снять. Приготовление пирогов или другой выпечки при неснятом фильтре может дать плохие результаты.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 9 2012-05-16 3:40:32

первоначальная чистка

Перед тем, как использовать духовой шкаф в первый раз, его следует тщательно очистить, чтобы устранить запах, свойственный новому прибору.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Включите режим конвекции или обычный режим, установив температуру 200 °C, на один час. Благодаря этой процедуре сгорят все вещества, оставшиеся в процессе производства духового шкафа.
3. Через час выключите духовой шкаф, установив переключатель выбора режима в положение выключения.

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

использование духового шкафа

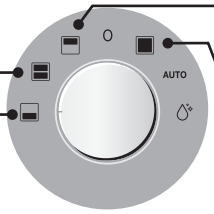
Для приготовления блюда в новом духовом шкафу выполните указанные ниже действия.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАМЕРЫ

Режим двойного приготовления
В режиме двойного приготовления можно готовить два разных блюда с использованием разных функций и при разной температуре. Для использования этого режима необходимо установить разделитель.

Режим нижней камеры
Используется нижняя камера. Для использования этого режима необходимо установить разделитель.



Режим верхней камеры
Используется верхняя камера. Для использования этого режима необходимо установить разделитель.

Режим единой камеры
Используется вся камера духового шкафа. Выньте разделитель.

РЕЖИМ ЕДИНОЙ КАМЕРЫ	В режиме единой камеры духовой шкаф работает обычным образом. Этот режим подходит для приготовления больших порций блюд, или если необходимо использовать специальные принадлежности, такие как вертел. Для использования этого режима извлеките разделитель из духового шкафа.
РЕЖИМ ВЕРХНЕЙ КАМЕРЫ	Для приготовления используется только верхняя или нижняя камера. Использование этих режимов позволяет сократить время предварительного разогрева и сэкономить электроэнергию во время приготовления небольших порций блюд. Для использования этого режима установите разделитель на уровень 3.
РЕЖИМ НИЖНЕЙ КАМЕРЫ	При выборе режима половинной загрузки (режим верхней или нижней камеры) на дверце неиспользуемой камеры может появиться конденсат.
РЕЖИМ ДВОЙНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ	В режиме двойного приготовления для нижней и верхней камер духового шкафа можно задать разные функции и температуру. Кроме того, для каждой камеры можно установить таймер приготовления и таймер окончания приготовления. Для использования этого режима установите разделитель на уровень 3.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 10 2012-05-16 3:40:32

ВЫБОР ФУНКЦИИ

Функцию приготовления можно задать после выбора камеры. Этот духовой шкаф обеспечивает множество различных функций (см. раздел “Функции духового шкафа” данного руководства).

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация функции.
2. С помощью многофункционального переключателя выберите нужную функцию.
3. Нажмите кнопку еще раз.

Во время приготовления можно изменить функцию, выполнив действия, описанные выше.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Температуру можно установить после выбора функции. Каждая функция имеет определенный температурный диапазон (см. раздел “Функции духового шкафа” данного руководства).

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация термометра.
2. С помощью многофункционального переключателя выберите нужную температуру.
3. Нажмите кнопку еще раз.

Во время приготовления можно изменить температуру, выполнив действия, описанные выше.

РЕЖИМ ДВОЙНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме двойного приготовления необходимо отдельно задать функцию и температуру для верхней и нижней камер духового шкафа.

Выбор режима двойного приготовления

1. Выберите режим двойного приготовления с помощью переключателя выбора режима.

Режим верхней камеры

2. Нажмите кнопку и с помощью многофункционального переключателя выберите функцию приготовления в верхней камере.
3. Нажмите кнопку и с помощью многофункционального переключателя выберите нужную температуру.

Режим нижней камеры

4. Нажмите кнопку и с помощью многофункционального переключателя выберите функцию приготовления в нижней камере.
5. Нажмите кнопку и с помощью многофункционального переключателя выберите нужную температуру.

Чтобы изменить функцию или температуру в режиме двойного приготовления, необходимо сначала выбрать камеру (верхнюю или нижнюю). Чтобы выбрать верхнюю камеру и изменить установку, нажмите кнопку или ОДИН РАЗ. Чтобы выбрать нижнюю камеру и изменить установку, нажмите кнопку или ДВА РАЗА.

ПОЛЕЗНЫЙ РЕЖИМ ДВОЙНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При использовании режима двойного приготовления в одной из камер приготовление блюда может завершиться раньше, чем в другой. В этом случае можно использовать режим половинной загрузки, выбрав одну из камер духового шкафа.

При переключении из режима двойного приготовления в режим верхней или нижней камеры с помощью переключателя выбора режима для выбранного режима сохранятся существующие настройки.

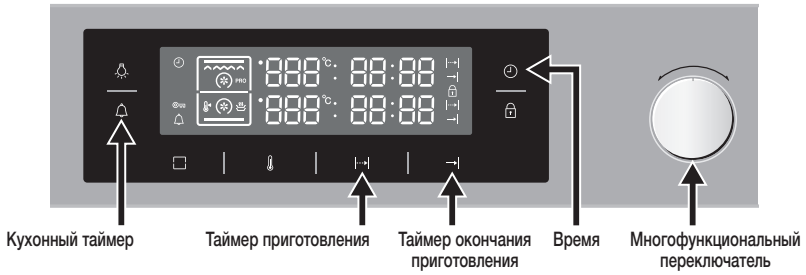
АВТОМАТИЧЕСКИЙ БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

Данный духовой шкаф имеет функцию быстрого предварительного разогрева. Значение этой функции указывается на дисплее рядом со значением температуры. Во время предварительного разогрева под действием нагревательных элементов нагрев духового шкафа ускоряется. Даже если повысить температуру, заданное значение температуры автоматически изменится, и будет применена функция ускоренного автоматического разогрева. По достижении выбранного значения температуры индикатор предварительного разогрева исчезнет, и прозвучит звуковой сигнал, напоминающий о том, что пришло время поместить продукты в духовой шкаф.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 11 2012-05-16 3:40:33

установка времени

Для использования режима двойного приготовления необходимо установить таймер приготовления и таймер окончания приготовления для каждой камеры в отдельности. Чтобы применить или изменить настройки таймера приготовления или таймера окончания приготовления, нажмите кнопку ⬚ ОДИН РАЗ для верхней камеры духового шкафа и ДВА РАЗА – для нижней.



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При первом использовании духового шкафа или после сбоя электропитания требуется установить время.

1. Нажмите кнопку ◷, на дисплее начнет мигать индикация часов.
2. С помощью многофункционального переключателя установите часы.
3. Нажмите кнопку ◷, на дисплее начнет мигать индикация минут.
4. С помощью многофункционального переключателя установите минуты.
5. Нажмите кнопку ◷ еще раз, чтобы установить текущее время.

Чтобы сбросить выбранное значение времени, выполните действия, описанные выше.
Во время приготовления, чтобы увидеть значение текущего времени, нажмите кнопку ◷.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выбрав функцию, можно задать время приготовления. По завершении заданного времени происходит отключение нагревательных элементов.

1. Нажмите кнопку |···▸|, на дисплее начнет мигать индикация таймера приготовления.
2. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер приготовления на нужное время.
3. Нажмите кнопку |···▸| еще раз.

Чтобы сбросить настройки таймера, выполните действия, описанные выше. По истечении заданного времени на дисплее отобразится индикация “0:00”, и прозвучит звуковой сигнал. Можно снова установить таймер или выключить духовой шкаф. Для отключения таймера приготовления нажмите кнопку |···▸| и задайте для таймера значение “0”.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выбрав функцию, можно задать время окончания приготовления. По завершении заданного времени происходит отключение нагревательных элементов.

1. Нажмите кнопку →|, на дисплее начнет мигать индикация таймера.
2. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер окончания приготовления на нужное время.
3. Нажмите кнопку →| еще раз.

Чтобы сбросить настройки таймера окончания приготовления, выполните действия, описанные выше. По истечении заданного времени на дисплее отобразится индикация “0:00”, и прозвучит звуковой сигнал. Для отключения таймера окончания приготовления нажмите кнопку →| и задайте для таймера значение текущего времени.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 12 2012-05-16 3:40:33

УСТАНОВКА ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА

Если значение таймера окончания приготовления введено после того, как был настроен таймер приготовления, выполняется расчет времени срабатывания для каждого таймера, и при необходимости для духового шкафа устанавливается время отложенного запуска.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не оставляйте продукты в духовом шкафу на длительное время, поскольку они могут испортиться.

1. Нажмите кнопку |···▸|, на дисплее начнет мигать индикация таймера приготовления.
2. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер приготовления на нужное время.
3. Нажмите кнопку →|, на дисплее начнет мигать индикация таймера.
4. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер окончания приготовления на нужное время.
5. Будет выполнен автоматический расчет времени отложенного запуска, и запуск духового шкафа будет отложен до наступления указанного времени.

Отложенный запуск невозможно установить в режиме двойного приготовления. Таймер приготовления, таймер окончания приготовления и время отложенного запуска можно настроить после выбора функции духового шкафа.

УСТАНОВКА КУХОННОГО ТАЙМЕРА

Кухонный таймер работает независимо от духового шкафа и может использоваться одновременно с таймером приготовления и таймером окончания приготовления. Поскольку этот таймер имеет собственный звуковой сигнал, вы не спутаете его с сигналами остальных таймеров.

1. Нажмите кнопку 🔔, на дисплее начнет мигать индикация кухонного таймера.
2. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить кухонный таймер на нужное время.
3. Нажмите кнопку 🔔 еще раз.

Для отключения кухонного таймера нажмите и удерживайте кнопку 🔔 в течение двух секунд. Чтобы сбросить настройки кухонного таймера, выполните действия, описанные выше. По истечении заданного времени на дисплее отобразится индикация “0:00”, и прозвучит звуковой сигнал.

другие настройки

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

|···▸| + →| Чтобы включить или выключить звуковой сигнал, нажмите и удерживайте кнопки |···▸| и →| в течение 3 секунд.

ЛАМПА ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Чтобы включить или выключить освещение, нажмите кнопку 💡. В целях экономии электроэнергии через несколько минут после начала приготовления освещение духового шкафа выключается.

Некоторые модели оснащены двумя лампами в верхней и нижней камерах духового шкафа.

ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ

Чтобы включить или выключить функцию блокировки от детей, нажмите и удерживайте кнопку 🔒 в течение 3 секунд. Когда включена функция блокировки, на дисплее отображается индикация 🔒. Во время приготовления функцию блокировки от детей также можно использовать. В этом случае все кнопки и многофункциональный переключатель не будут реагировать на изменение настроек, но вы сможете отключить функцию блокировки, установив переключатель выбора режима в положение выключения.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ



При выключении духового шкафа прекращается работа всех нагревательных элементов.
После выключения духового шкафа охлаждающий вентилятор будет продолжать работать в течение некоторого времени в целях безопасности.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 13 2012-05-16 3:40:34

функции духового шкафа

Функции и режимы данного духового шкафа описаны ниже.

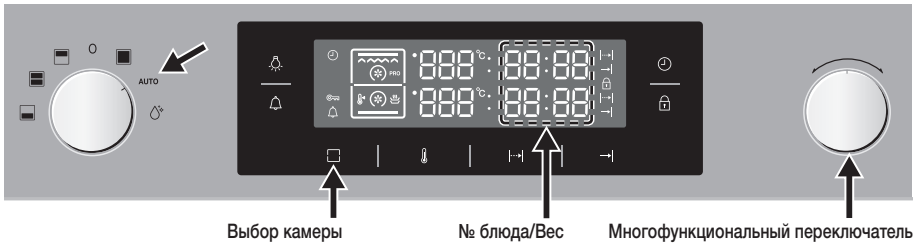
Обозначение	Функция	Исполь.	Единая камера	Верхняя камера	Нижняя камера	Двойное
			Температурный диапазон (°C)			
	Обычный	Тепло выделяют верхние и нижние нагревательные элементы. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд. Рекомендуемая температура: 200 °C	O	X	X	X
			40-250	-	-	-
	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	O	O	O	Верхняя камера Нижняя камера
			40-250	40-250	40-250	170-250
	Верхний нагрев + конвекция	Тепло, выделяемое верхними нагревательными элементами и за счет конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере. Эту функцию следует использовать для приготовления блюд с хрустящей корочкой, например, мяса. Рекомендуемая температура: 190 °C	O	O	X	Верхняя камера
			40-250	40-250	-	170-250
	Нижний нагрев + конвекция	Тепло, выделяемое нижним нагревательным элементом и за счет конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере. Эту функцию следует использовать для приготовления пиццы, хлеба и пирогов. Рекомендуемая температура: 190 °C	O	X	O	Нижняя камера
			40-250	-	40-250	170-250
	Гриль с функцией Eco	Тепло выделает нагревательный элемент гриля, имеющий небольшую площадь. Эту функцию следует использовать для приготовления небольших порций блюд, требующих меньше тепла, например, рыбы и багетов с начинкой. Рекомендуемая температура: 240 °C	O	O	X	Верхняя камера
			40-270	40-250	-	200-250
	Большой гриль	Тепло выделяет нагревательный элемент гриля, имеющий большую площадь. Эту функцию следует использовать для приготовления таких блюд, как лазанья, а также для приготовления мяса на гриле. Рекомендуемая температура: 240 °C	O	O	X	Верхняя камера
			40-270	40-250	-	200-250
	Гриль с вентилятором	Тепло, выделяемое двумя верхними нагревательными элементами, распределяется вентилятором по всей камере духового шкафа. Этот режим можно использовать для приготовления мяса и рыбы на гриле. Рекомендуемая температура: 240 °C	O	O	X	Верхняя камера
			40-270	40-250	-	200-250

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 14 2012-05-16 3:40:35

Обозначение	Функция	Исполь.	Единая камера	Верхняя камера	Нижняя камера	Двойное
			Температурный диапазон (°C)			
	Интенсивное выпекание	В этом режиме поочередно активируются все нагревательные элементы (верхние и нижние) и конвекционный вентилятор. Тепло равномерно распределяется по камере духового шкафа. Этот режим подходит для приготовления больших порций блюд, требующих больше тепла, например, блюд в панировке и пирогов. Рекомендуемая температура: 170 °C	O	X	X	X
			40-250	-	-	-
	Предварительное обжаривание	Этот режим включает цикл автоматического нагрева до температуры 220 °C. Во время подрумянивания мяса работают верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Затем продукт пропекается при более низкой температуре, установленной предварительно. В это время работают верхние и нижние нагревательные элементы. Этот режим подходит для приготовления жареного мяса, птицы или рыбы. Рекомендуемая температура: 100 °C	O	X	X	X
			40-150	-	-	-
	Сохранение тепла	В этом режиме активируется нижний нагревательный элемент. Это режим позволяет сохранить блюдо теплым. Рекомендуемая температура: 80 °C	X	X	O	X
			-	-	40-100	-
	Подогрев посуды	В этом режиме активируются нижний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Этот режим подходит для подогревания блюд в керамических мисках, тарелках и чашках. Рекомендуемая температура: 60 °C	X	X	O	X
			-	-	40-80	-

автоматическое приготовление пищи

Функция автоматического приготовления позволяет выбрать автоматические программы, позволяющие готовить, жарить и выпекать различные блюда.



1. С помощью переключателя выбора режима выберите режим Авто.
2. Нажмите кнопку ⬚ для выбора нужной камеры.
3. С помощью многофункционального переключателя выберите номер блюда и подождите 4-5 секунд.
4. С помощью многофункционального переключателя выберите вес и подождите 4-5 секунд.
5. Через 4-5 секунд будут запущены программы автоматического приготовления.

При использовании функции автоматического приготовления в режиме двойного приготовления после выбора номера блюда следует выбрать вес блюда отдельно для верхней и нижней камеры.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 15 2012-05-16 3:40:35

ОТДЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В следующей таблице представлено 25 автоматических программ для готовки, жарки и выпечки. Эти программы можно использовать в режиме единой камеры духового шкафа. Всегда извлекайте разделитель. В этой таблице указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Для вашего удобства режимы и время приготовления предварительно запрограммированы. В процессе готовки можно обращаться к этим указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретую духовку.

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A-01	**Замороженная пицца**	0,3-0,6 0,7-1,0	Большая решетка	2	Поместите замороженную пиццу в центр большой решетки.
A-02	**Замороженные чипсы, приготовленные в печи**	0,3-0,5 (тонкий) 0,6-0,8 (толстый)	Противень	2	Равномерно разложите на противне чипсы для приготовления в печи. Первый параметр предназначен для картофеля фри, второй — для толстых чипсов.
A-03	**Замороженные крокеты**	0,3-0,5 0,6-0,8	Противень	2	Выложите замороженные картофельные крокеты на противень.
A-04	**Домашняя лазанья**	0,3-0,5 0,8-1,0	Большая решетка	3	Приготовьте свежую лазанью или используйте готовый к употреблению продукт и положите его в жаростойкую форму для выпечки подходящего размера. Поставьте форму в центр духового шкафа.
A-05	**Бифштексы**	0,3-0,6 0,6-0,8	Универсальный противень с малой решеткой	4	Поместите маринованные бифштексы рядом друг с другом на малую решетку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Первый параметр предназначен для тонких бифштексов, второй — для толстых.
A-06	**Ростбиф**	0,6-0,8 0,9-1,1	Универсальный противень с малой решеткой	2	Поместите маринованный ростбиф на малую решетку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A-07	**Жареная свинина**	0,6-0,8 0,9-1,1	Универсальный противень с малой решеткой	2	Поместите маринованную свинину на малую решетку шкуркой вниз. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A-08	**Отбивные из баранины**	0,3-0,4 0,5-0,6	Универсальный противень с малой решеткой	4	Замаринуйте бараньи котлеты. Поместите отбивные из баранины на малую решетку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Первый параметр предназначен для тонких котлет, второй — для толстых.
A-09	**Куски курицы**	0,5-0,7 1,0-1,2	Универсальный противень с малой решеткой	4	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Выложите куски курицы рядом друг с другом на малой решетке.
A-10	**Целая курица**	1,0-1,1 1,2-1,3	Универсальный противень с малой решеткой	2	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Поместите курицу на малую решетку грудкой вниз. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A-11	**Утиная грудка**	0,3-0,5 0,6-0,8	Универсальный противень с малой решеткой	4	Подготовленную утиную грудку выложите на малую решетку жирной стороной вверх. Первый параметр предназначен для одной утиной грудки, второй — для 2 толстых утиных грудок.
A-12	**Рулет из индейки**	0,6-0,8 0,9-1,1	Универсальный противень с малой решеткой	2	Поместите рулет из индейки на малую решетку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A-13	**Рыба, приготовленная на пару**	0,5-0,7 0,8-1,0	Большая решетка	2	Промойте и почистьте рыбу, например целую форель, окуня или лаврака. Поочередно выложите рыбу в овальную жаростойкую стеклянную форму. Добавьте 2–3 столовых ложки лимонного сока. Закройте крышкой.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 16 2012-05-16 3:40:35

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A-14	**Жареная рыба**	0,5-0,7 0,8-1,0	Универсальный противень с малой решеткой	4	Выложите рыбу головой к хвосту на малую решетку. Первый параметр предназначен для 2 рыб, второй — для 4 рыб. Эта программа подходит для целых рыб, таких как форель, судак или карась.
A-15	**Стейки из семги**	0,3-0,4 0,7-0,8	Универсальный противень с малой решеткой	4	Выложите стейки из семги на малую решетку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A-16	**Картофель, запеченный в духовке**	0,4-0,5 0,8-1,0	Противень	2	Помойте картофель, разрежьте картофелины пополам. Смажьте их оливковым маслом и посыпьте зеленью и специями. Равномерно распределите ломтики на противне. Первый параметр предназначен для небольших картофелин (по 100 г), второй — для больших (по 200 г).
A-17	**Жареные овощи**	0,4-0,5 0,8-1,0	Универсальный противень	4	Выложите такие овощи, как нарезанные ломтиками кабачки, кусочки сладкого перца, нарезанные ломтиками баклажаны, грибы и томаты черри в универсальный противень. Смажьте их оливковым маслом и посыпьте зеленью и специями.
A-18	**Запеченные овощи**	0,4-0,6 0,8-1,0	Большая решетка	2	Приготовьте запеченные овощи в жаростойкой круглой форме. Поставьте форму в центр духового шкафа.
A-19	**Мраморный пирог**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Большая решетка	2	Положите тесто в подходящую по размеру форму для выпечки кексов, смазанную маслом.
A-20	**Корж для открытого пирога с фруктовой начинкой**	0,3–0,4 (большой) 0,2–0,3 (тарталетки)	Большая решетка	2	Положите тесто в форму для выпечки пирогов, смазанную маслом. Первый параметр предназначен для одного открытого фруктового пирога, второй — для 5–6 небольших тарталеток.
A-21	**Бисквитный торт**	0,4-0,5 (среднего размера) 0,2–0,3 (небольшой)	Большая решетка	2	Положите тесто в круглую форму из черного металла для выпечки. Первый режим предназначен для формы диаметром 26 см, второй режим – для формы диаметром 18 см.
A-22	**Оладьи**	0,5-0,6 0,7-0,8	Большая решетка	2	Положите тесто в форму из черного металла для выпечки на 12 оладий. Первый параметр предназначен для небольших оладий, второй — для крупных.
A-23	**Хлеб**	0,7-0,8 (пшеничный) 0,8-0,9 (из непросеянной муки)	Большая решетка	2	Приготовьте тесто согласно инструкциям производителей и положите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Первый режим предназначен для выпекания пшеничного хлеба (0,7-0,8 кг), второй режим – для выпекания хлеба из непросеянной муки (0,8-0,9 кг).
A-24	**Домашняя пицца**	1,0-1,2 1,3-1,5	Противень	2	Поместите пиццу на противень. В весовых диапазонах учитывается начинка: соус, овощи, ветчина и сыр. Режим 1 (1,0-1,2 кг) предназначен для выпекания тонкой пиццы, режим 2 (1,3 – 1,5 кг) – для пиццы с толстым слоем начинки.
A-25	**Дрожжевое тесто**	0,3-0,5 0,6-0,8	Большая решетка	2	Первый параметр рекомендуется для пиццы из поднимающегося дрожжевого теста. Второй параметр предназначен для пирогов и хлеба из дрожжевого теста. Положите тесто в большую круглую жаропрочную форму и накройте липкой пищевой пленкой.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 17 2012-05-16 3:40:35

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ ВЕРХНЕЙ КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

В следующей таблице представлено 5 автоматических программ для готовки, жарки и выпечки. В этой таблице указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Установите разделитель. Для вашего удобства режимы и время приготовления предварительно запрограммированы. В процессе готовки можно обращаться к этим указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретую духовку.

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A-01	**Замороженные булочки**	0,2-0,3 0,4-0,5	Большая решетка	4	Равномерно распределите замороженные рогалики на большой решетке.
A-02	**Замороженная пицца**	0,1-0,2 0,3-0,4	Большая решетка	5	Поместите замороженную пиццу в центр большой решетки.
A-03	**Замороженные кусочки пиццы**	0,2-0,3 0,4-0,5	Большая решетка	5	Выложите мини-пиццы рядом друг с другом на большой решетке.
A-04	**Замороженные рыбные палочки**	0,2-0,3 0,4-0,5	Противень	5	Равномерно разложите рыбные палочки на противне для выпекания. Рекомендуемый вес 10 шт. – 0,2-0,3 кг, 15 шт. – 0,4-0,5 кг. После звукового сигнала переверните.
A-05	**Замороженные чипсы, приготовленные в печи**	0,4-0,5 0,6-0,7	Противень	5	Разложите замороженные чипсы для приготовления в печи на противне для выпекания. Первый режим рекомендуется использовать для приготовления тонких ломтиков жареного картофеля, второй режим – для приготовления толстых ломтиков. Используйте бумагу для выпекания. После звукового сигнала переверните.

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ НИЖНЕЙ КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

В следующей таблице представлено 5 автоматических программ для готовки, жарки и выпечки. В этой таблице указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Установите разделитель. Для вашего удобства режимы и время приготовления предварительно запрограммированы. В процессе готовки можно обращаться к этим указаниям. Если не рекомендуется предварительно разогревать духовой шкаф, помещайте продукты в холодный духовой шкаф.

Нет	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A-01	**Замороженная семга в слоеном тесте**	0,2-0,3 0,5-0,6	Противень	1	Используйте бумагу для выпекания. Выложите 2 кусочка семги в слоеном тесте (0,2-0,3 кг) рядом друг с другом или 4 кусочка (0,5-0,6 кг) в два ряда на противень для выпекания.
A-02	**Домашний Пирог с заварным кремом и начинкой**	0,5-0,6 (небольшие клубни) 0,9-1,0 (большой)	Большая решетка	1	Рекомендуется предварительно разогревать нижнюю камеру духового шкафа до температуры 210 °C в режиме “Нижний нагрев + конвекция”, пока не прозвучит звуковой сигнал. Используйте черную металлическую форму для выпекания. Разогрев духовой шкаф, выложите пирог в центр большой решетки. Для первого режима используйте форму диаметром 18 см, для второго режима – форму диаметром 26 см.
A-03	**Домашняя пицца**	0,2-0,6 0,8-1,2	Противень	1	Используйте бумагу для выпекания. Выложите 0,2-0,6 кг пиццы на круглый противень для пиццы, 0,8-1,2 кг. – на прямоугольный противень для выпекания.
A-04	**Оладьи**	0,5-0,6 0,7-0,8	Большая решетка	1	Положите тесто в форму из черного металла для выпечки на 12 оладий.
A-05	**Фрукты в слоеном тесте**	0,2-0,3 0,4-0,5	Противень	1	Выложите 4 порции фруктов в слоеном тесте на противень для выпекания в два ряда. Используйте бумагу для выпекания. Первый режим предназначен для выпекания 4 маленьких порций фруктов в слоеном тесте (0,2-0,3 кг), второй режим – для выпекания 4 больших порций (0,4-0,5 кг).

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 18 2012-05-16 3:40:36

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ РЕЖИМА ДВОЙНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед использованием функции автоматического приготовления в режиме двойного приготовления установите разделитель. В следующей таблице представлено 5 программ автоматического приготовления в режиме двойного приготовления, позволяющих готовить, жарить и выпекать различные блюда. Благодаря использованию этих программ вы сможете одновременно готовить основное блюдо и гарнир или основное блюдо и десерт. В таблице указаны количества продуктов, веса и соответствующие рекомендации. Для вашего удобства режимы и время приготовления предварительно запрограммированы. Следуйте приведенным в таблице указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретую духовку.

Нет	камера	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A-01	**верхняя камера**	**Куски курицы**	0,3-0,5 0,8-1,0	Универсальный противень с малой решеткой	4	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Выложите куски курицы на малую решетку кожей вверх.
	нижняя камера	**Картофель с сыром**	0,4-0,6 0,8-1,0	Большая решетка	1	Используйте жаропрочную посуду. Выложите в центр большой решетки.
A-02	**верхняя камера**	**Жареные овощи**	0,4-0,5 0,7-0,8	Универсальный противень	4	Выложите нарезанные ломтиками овощи (кабачки, сладкий перец, лук, укроп, баклажаны, помидоры) и грибы на универсальный противень. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями.
	нижняя камера	**Хлебная пицца**	0,1-0,2 0,3-0,4	Противень	1	Выложите хлебную пиццу на противень, покрытый бумагой для выпекания.
A-03	**верхняя камера**	**Жареная рыба**	0,3-0,5 0,6-0,8	Универсальный противень с малой решеткой	4	Ополосните и подготовьте целую рыбу (такую как форель, лещ, судак или дорада), добавьте лимонный сок, травы и специи. Смажьте кожуру оливковым маслом и посыпьте специями. Поместите на малую решетку.
	нижняя камера	**Дольки картофеля**	0,3-0,4 0,5-0,6	Противень	1	Промойте и очистите картофель. Порежьте дольками, крупный картофель порежьте на половинки. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями.
A-04	**верхняя камера**	**Жареная утиная грудка**	0,3-0,5 (1-2 тонких) 0,6-0,8 (2 толстых)	Универсальный противень с малой решеткой	4	Выложите маринованные утиные грудки на малую решетку жирной стороной вверх. Первый режим предназначен для запекания утиных грудок обычного размера (0,3 кг), второй режим – для запекания 2 утиных грудок (каждая весом 0,4 кг).
	нижняя камера	**Печеные яблоки**	0,4-0,5 0,9-1,0	Большая решетка	1	Порежьте яблоки, выньте из них сердцевину и наполните их марципаном и изюмом. Поместите в круглую жаропрочную посуду.
A-05	**верхняя камера**	**Оладьи**	0,5-0,6 0,7-0,8	Большая решетка	4	Положите тесто в форму из черного металла для выпечки на 12 оладий.
	нижняя камера	**Домашняя пицца**	0,2-0,6 0,8-1,2	Противень	1	Выложите 0,2-0,6 кг пиццы на круглое металлическое блюдо для пиццы, 0,8-1,2 кг – на противень для выпекания. Используйте бумагу для выпекания.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 19 2012-05-16 3:40:36

рекомендации по приготовлению

БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в режиме большого гриля.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Сосиски (толстые) 5-10 шт.	4	Малая решетка + универсальный противень	220	1 сторона: 5-8 2 сторона: 5-8
Сосиски (тонкие) 8-12 шт.	4	Малая решетка + универсальный противень	220	1 сторона: 4-6 2 сторона: 4-6
Тосты 5-10 шт.	5	Большая решетка	240	1 сторона: 1-2 2 сторона: 1-2
Сырные тосты 4-6 шт.	4	Малая решетка + противень для выпекания	200	4-8
Замороженные блинчики с начинкой по-русски (200-500 г)	3	Противень	200	20-30
Бифштексы (400-800 г)	4	Малая решетка + универсальный противень	240	1 сторона: 8-10 2 сторона: 5-7

ГРИЛЬ С ФУНКЦИЕЙ ECO

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в режиме малого гриля.
Выложите продукты по центру используемой для приготовления принадлежности.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженный сыр камамбер для приготовления в печи **(2-4 порции по 75 г)** ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ (без предварительного прогрева)	3	Большая решетка	200	10-12
Замороженные багеты с помидорами, моцареллой или ветчиной и сыром	3	Малая решетка + противень для выпекания	200	15-20
Замороженные рыбные палочки (300-700 г) ПОМЕСТИТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (без предварительного разогрева), СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Малая решетка + противень для выпекания	200	15-25
Замороженный фишбургер (300-600 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ, СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	180-200	20-35
Замороженная пицца (300–500 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ (без предварительного прогрева)	3	Малая решетка + противень для выпекания	180-200	23-30

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 20 2012-05-16 3:40:36

ОБЫЧНЫЙ

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в обычном режиме.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Целая курица (800-1300 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ Выложите грудкой вниз, по прошествии половины времени приготовления переверните.	2	Малая решетка + универсальный противень	200-220	50-70
Кусок свинины с хрустящей корочкой (1500-2000 г) Выложите шкуркой вниз, по прошествии половины времени приготовления переверните.	2	Малая решетка + универсальный противень	190-200	120-150
Замороженная лазанья (500-1000 г)	3	Большая решетка	180-200	40-50
Рыба целиком (например дорадо) (300-1000 г) Сделайте по 3-4 надреза с каждой стороны. СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Малая решетка + универсальный противень	240	15-20
Рыбное филе (500-1000 г) Сделайте по 3-4 надреза с каждой стороны. СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	200	13-20
Замороженные котлеты (350-1000 г) Приготовьте мясной фарс с начинкой из ветчины, сыра или грибов. СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	200	25-35
Замороженные котлеты из фарша с морковью, свеклой или картофелем (350-1000 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	200	20-30
Свиные отбивные на косточке (500-1000 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ДОБАВЬТЕ СОЛЬ И ПЕРЕЦ	3	Малая решетка + универсальный противень	200	40-50
Печеный картофель (разрезанный пополам) (500-1000 г)	3	Противень	180-200	30-45
Замороженный мясной рулет с грибной начинкой (500-1000 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	180-200	40-50
Бисквитный торт (250-500 г)	2	Большая решетка	160-180	20-30
Мраморный пирог (500-1000 г)	2	Большая решетка	170-190	40-50
Торт из дрожжевого теста с фруктовой начинкой, посыпанный бисквитной крошкой (1000-1500 г)	2	Противень	160-180	25-35
Кексы (500-800 г)	2	Большая решетка	190-200	25-30

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 21 2012-05-16 3:40:36

НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме “Нижний нагрев + конвекция”.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Пирог из дрожжевого теста с яблоками (замороженный) (350–700 г)	3	Большая решетка	180-200	15-20
Пирожки из слоеного теста с начинкой (замороженные) (300–600 г) СМАЖЬТЕ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ, ПОЛОЖИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ (без предварительного прогрева),	3	Противень	180-200	20-25
Тефтели в соусе (250-500 г) используйте термостойкую посуду	3	Большая решетка	180-200	25-35
Вертуты из слоеного теста (500-1000 г) СМАЖЬТЕ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	Противень	180	15-23
Каннеллони в соусе (250-500 г) используйте термостойкую посуду	3	Большая решетка	180	22-30
Пирожки из дрожжевого теста с начинкой (600-1000 г) СМАЖЬТЕ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	Противень	180-200	20-30
Домашняя пицца (500-1000 г)	2	Противень	200-220	15-25
Домашний хлеб (700-900 г)	2	Большая решетка	170-180	45-55

КОНВЕКЦИЯ

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в режиме конвекции.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Бараний бок (350-700 г). СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	3	Малая решетка + универсальный противень	190-200	40-50
Запеченные бананы (3-5 шт.). Надрежьте сверху ножом. Добавьте в надрез 10-15 г шоколада, 5-10 г орехов, немного подслащенной воды. Оберните в алюминиевую фольгу.	3	Большая решетка	220-240	15-25
Запеченные яблоки, 5-8 шт., каждое по 150-200 г Удалите сердцевину, добавьте изюм и джем. Используйте термостойкую посуду.	3	Большая решетка	200-220	15-25
Котлеты из рубленного мяса (300-600 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	190-200	18-25
Рулет из рубленого мяса с начинкой в “русском стиле” (500–1000 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень	180-200	50-65
Замороженные крокеты (500-1000 г)	2	Противень	180-200	25-35
Замороженные чипсы для приготовления в духовке (300-700 г)	2	Противень	180-200	20-30
Замороженная пицца (300–1000 г)	2	Большая решетка	200-220	15-25
Яблочный пирог с миндалем (500-1000 г)	2	Большая решетка	170-190	35-45
Свежие круассаны (200-400 г) (готовое тесто)	3	Большая решетка	180-200	15-25

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 22 2012-05-16 3:40:36

ВЕРХНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме “Верхний нагрев + конвекция”.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Свинина на косточке (1000 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	3	Малая решетка + универсальный противень	180-200	50-65
Свиная лопатка в фольге (1000-1500 г) ЗАМАРИНУЙТЕ	2	Противень	180-230	80-120
Целая курица (800-1300 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ Выложите грудкой вниз, по прошествии половины времени приготовления переверните.	2	Малая решетка + универсальный противень	190 – 220	45-65
Мясные или рыбные стейки (400–800 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ДОБАВЬТЕ СОЛЬ И ПЕРЕЦ	3	Малая решетка/ универсальный противень	180-200	15-35
Куски курицы (500-1000 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	4	Малая решетка + универсальный противень	200-220	25-35
Жареная рыба (500-1000 г) используйте термостойкую посуду СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	2	Большая решетка	180-200	30-40
Ростбиф (800-1200 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	2	Малая решетка + универсальный противень Добавьте 1 чашку воды	200-220	45-60
Утиная грудка (300-500 г)	4	Малая решетка + универсальный противень Добавьте 1 чашку воды	180-200	25-35

РЕЖИМ ДВОЙНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме двойного приготовления в духовке можно готовить два блюда одновременно. Во время приготовления в верхнем и нижнем отсеках можно установить различные температуры, режимы и время приготовления. Например, можно одновременно жарить стейки на гриле и запекать другое блюдо с сыром. Используя разделитель можно готовить блюдо с сыром в нижнем отсеке, а стейки в верхнем отсеке духовки. Перед началом готовки не забудьте вставить разделитель на уровне полки 3.

Примечание. Кладите продукты в неразогретую духовку.

Предложение 1. Приготовление при различных температурах

Камера	Продукты	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Принадлежности	Время (мин.)
ВЕРХНИЙ	**Замороженная пицца** (300-400 г)	4	Конвекция	200-220	Большая решетка	15-25
НИЖНИЙ	**Мраморный пирог** (500-700 г)	1	Конвекция	160-180	Противень	50-60

Предложение 2. Приготовление в различных режимах

Камера	Продукты	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Принадлежности	Время (мин.)
ВЕРХНИЙ	**Куски курицы** (400-600 г)	4	Верхний нагрев + конвекция	200-220	Универсальный противень + малая решетка	25-35
НИЖНИЙ	**Картофель с сыром** (500-1000 г)	1	Конвекция	160-180	Большая решетка	30-40

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 23 2012-05-16 3:40:36

ПРОВЕРЬТЕ ПОСУДУ

В соответствии со стандартом EN 60350

1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного разогрева.

Всегда устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.

Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Песочное печенье	Противень	3	Обычный	150-170	20-30
		2	Конвекция	150-170	35-45
	Противень для выпекания + универсальный противень	1+4	Конвекция	150-170	35-45
Пирожки	Противень	3	Обычный	160-180	15-25
		2	Конвекция	150-170	30-35
	Противень для выпекания + универсальный противень	1+4	Конвекция	150-170	30-40
Низкокалорийный бисквитный торт	Форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, диаметр 26 см), установленная на большой решетке	2	Обычный	160-180	25-35
		2	Конвекция	150-170	35-45
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, на противне	Противень	3	Обычный	150-170	65-75
		2	Конвекция	150-170	70-80
	Противень для выпекания + универсальный противень	1+4	Конвекция	150-170	75-85
Яблочный пирог	Большая решетка + 2 формы для выпечки с защелкой * (с темным покрытием, диаметр 20 см)	1 расположенный по диагонали	Конвекционный	170-190	70-90
	Противень для выпекания + большая решетка + 2 формы для выпечки с защелкой ** (с темным покрытием, диаметр 20 см)	1+3	Конвекция	170-190	80-100

* Формы с пирогом размещают слева в задней части решетки и справа в передней ее части.
** Формы с пирогом размещают по центру решетки одна над другой.

2. Приготовление в режиме гриля

Предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 5 минут в режиме большого гриля.

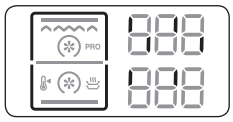
Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Тосты из белого хлеба	Большая решетка	5	Большой гриль	270 °C	1ая 1-2 2: 1-1,5
Гамбургеры с говядиной * (12 шт.)	Малая решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	4	Большой гриль	270 °C	1ая 14-16 2ая 4-6

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

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 24 2012-05-16 3:40:36

ЧИСТКА И УХОД

ОЧИСТКА ПАРОМ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)



Если камера духового шкафа загрязнена и ее необходимо очистить, можно использовать функцию очистки паром. Она поможет легко очистить камеру духового шкафа.

1. Перед использованием функции очистки паром извлеките все принадлежности из духового шкафа.
2. Налейте примерно 400 мл воды на дно духового шкафа и закройте дверцу.
3. Установите переключатель выбора режима в положение . При выборе функции очистки паром через несколько секунд запустится автоматический цикл очистки паром.
4. Когда на дисплей начнет мигать и прозвучит звуковой сигнал, операция будет завершена. Установите переключатель выбора режима в положение выключения, чтобы завершить очистку паром.
5. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью и удалите оставшуюся на дне воду с помощью губки.

Примечания

- Соблюдайте осторожность при открытии дверцы до окончания процедуры очистки паром: вода, скапливающаяся на дне, имеет высокую температуру.
- Никогда не оставляйте воду в духовом шкафу на длительное время, например, на ночь.
- Если духовой шкаф сильно загрязнен, процедуру можно повторить, когда прибор остынет.
- Если в духовом шкафу скопилось большое количество жира, например после запекания или обжаривания на гриле, перед включением функции очистки духового шкафа рекомендуется втереть моющее средство во въевшиеся загрязнения.
- После очистки оставьте дверцу духового шкафа открытой под углом 15°, чтобы эмалированная поверхность камеры полностью высохла.

ПОВЕРХНОСТЬ, ПОКРЫТАЯ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ЭМАЛЬЮ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

Съемный кожух покрыт темно-серой каталитической эмалью, на которую могут попасть брызги масла и жира, разлетающиеся под действием циркулирующего воздуха в режиме конвекции. При температуре 200 °C и выше эти отложения сгорают.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистив все внутренние поверхности духового шкафа, включите обычный режим, установив температуру 250 °C

РУЧНАЯ ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! 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 другие абразивные материалы.

Внутренние поверхности духового шкафа

- Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа используйте чистую ткань и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Не чистите уплотнение дверцы руками.
- Чтобы избежать повреждения эмалированных поверхностей духового шкафа, используйте имеющиеся в продаже 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 сухим полотенцем. Вокруг ручки и кнопок могут появиться пятна жира и грязи, это происходит под действием горячего воздуха, поступающего из духового шкафа. Поэтому рекомендуется очищать ручку и кнопки после использования духового шкафа.

Принадлежности

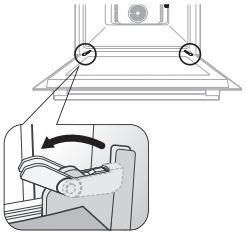
Мойте принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо полотенцем. Для облегчения очистки можно замочить их в теплой мыльной воде на 30 минут.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 25 2012-05-16 3:40:36

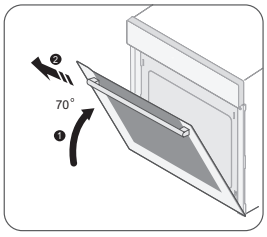
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

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

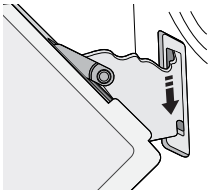
⚠ **ВНИМАНИЕ**! Дверца духового шкафа тяжелая.



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



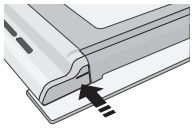
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине и тяните дверцу на себя и вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из своих отверстий.



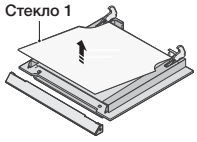
3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Зажимы на обеих петлях должны быть закрыты.

СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

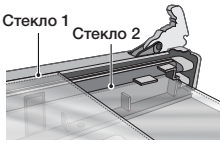
Конструкция дверцы духового шкафа включает в себя три листа стекла, расположенных один за другим. Эти стекла можно снять для чистки.



1. Нажмите на оба выступа с обеих сторон дверцы.



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



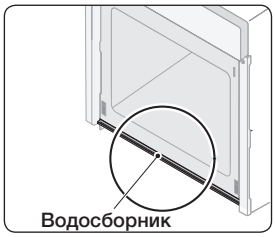
3. После очистки стекол повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Проверьте правильность расположения стекол 1 и 2, сверившись с указанным выше рисунком.

УСТАНОВКА. В разных моделях духовых шкафов количество стекол в дверце может варьироваться от 2 до 4. Установите внутреннее стекло 1 так, чтобы сторона с надписями была направлена вниз.

ЧИСТКА ВОДОСБОРНИКА

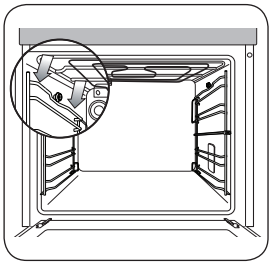
Водосборник предназначен для сбора воды, образующейся во время приготовления в духовом шкафу продуктов с высоким содержанием воды. Отходы продуктов могут попадать в водосборник. Если не производить очистку, встроенная мебель может быть повреждена. После приготовления очищайте водосборник, чтобы защитить мебель.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** В случае утечки воды из водосборника после приготовления, обратитесь в сервисный центр.

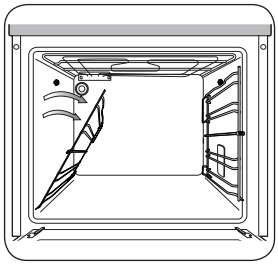


NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 26 2012-05-16 3:40:37

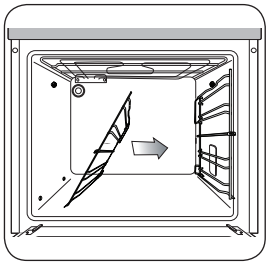
СНЯТИЕ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)



1. Нажмите в середине верхней боковой направляющей.



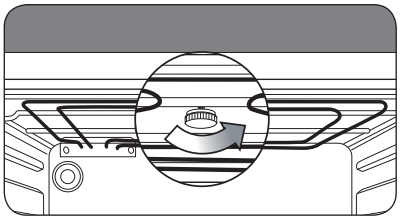
2. Поверните боковую направляющую на угол примерно 45°.



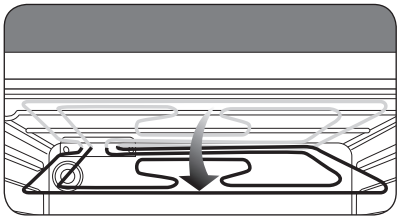
3. Потяните и извлеките боковую направляющую из двух отверстий в нижней части стенки камеры.

ОЧИСТКА ВЕРХНЕЙ СТЕНКИ КАМЕРЫ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

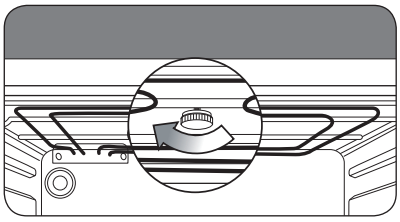
1. Для удобства очистки верхней стенки камеры духового шкафа нагревательный элемент гриля можно опустить.
Отверните гайку, вращая ее против часовой стрелки, удерживая нагревательный элемент гриля.



2. Передняя часть нагревательного элемента гриля опущена, и нагревательный элемент невозможно извлечь из духового шкафа.
Не нажимайте на нагревательный элемент гриля, это может привести к его деформации.



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



NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 27 2012-05-16 3:40:38

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Что делать, если духовой шкаф не нагревается?	• Духовой шкаф может быть выключен. Включите духовой шкаф. • Проверьте, применены ли все необходимые установки. • Возможно, в доме перегорел плавкий предохранитель или сработал автоматический выключатель. Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика.
Что делать, если функция духового шкафа выбрана и температура установлена, но духовой шкаф не нагревается?	• Возможно, возникли проблемы с внутренними электрическими соединениями. Обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если отображается код ошибки и духовой шкаф не нагревается?	• Возникла неисправность внутреннего соединения электрической цепи. Обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если не работает освещение духового шкафа?	• Лампа освещения духового шкафа перегорела. Обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если вентилятор духового шкафа работает, но 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, обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если все кнопки духового шкафа не нажимаются?	• Проверьте, активна ли функция блокировки от детей. Если функция блокировки не активирована, обратитесь в местный сервисный центр.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ

КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
	Сработало защитное отключение. Духовой шкаф продолжает работать с заданной температурой в течение длительного времени. Ниже 105 °C — в течение 16 часов От 105 °C до 240 °C — в течение 8 часов От 245 °C до макс. значения — в течение 4 часов	Выключите духовой шкаф и извлеките продукты. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.
	Кнопка нажата в течение длительного времени.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопки воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если это снова произойдет, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
	Разделитель используется неправильно.	Установите разделитель для использования режимов верхней камеры, нижней камеры и двойного приготовления. Для использования режима единой камеры извлеките разделитель.
	Ошибки функционирования духового шкафа могут негативно отразиться на его производительности и безопасности. Немедленно прекратите использование духового шкафа.	Если это снова произойдет, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

1) ** для всех номеров.

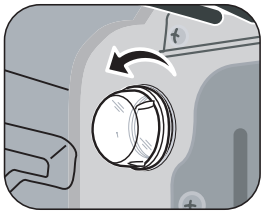
NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 28 2012-05-16 3:40:38

ЗАМЕНА ЛАМП

Опасность поражения электрическим током! Перед заменой любой лампы духового шкафа выполните следующие действия.

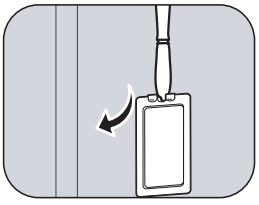
- Выключите духовой шкаф.
- Отключите духовой шкаф от сетевой розетки.
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить лампу и стеклянный колпачок от повреждения в случае их падения.
- Лампы можно приобрести в сервисном центре SAMSUNG.

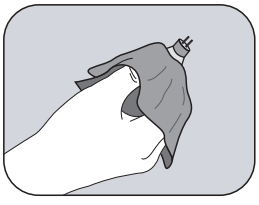
Лампа на задней стенке духового шкафа



1. Снимите колпачок, вращая его против часовой стрелки, затем снимите металлическое кольцо и плоское кольцо и очистите стеклянный колпачок. При необходимости замените лампу на новую лампу мощностью 25 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °C.
2. Очистите стеклянный колпачок, металлическое кольцо и плоское кольцо при необходимости.
3. Установите металлическое кольцо на стеклянный колпачок.
4. Установите стеклянный колпачок на то место, откуда он был снят при выполнении шага 1, и вращайте его по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.

Лампа на боковой стенке камеры (не во всех моделях)





1. Чтобы снять стеклянную крышку, удерживая ее одной рукой за нижнюю часть, вставьте плоский острый предмет, например, нож, между стеклом и рамой.
2. Снимите крышку.
3. При необходимости замените галогеновую лампу на новую галогеновую лампу мощностью 25-40 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °C.

Совет. При замене галогеновой лампы не касайтесь лампы пальцами (используйте сухую ткань), чтобы на поверхности лампы не остались следы пота с ваших пальцев. Это позволяет повысить срок службы лампы при замене.

4. Установите стеклянную крышку на место.

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

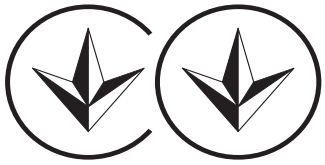
NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_RU.indd 29 2012-05-16 3:40:39

заметки

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Уровень энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	0.89 0.79/0.59/0.59*
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	70/30/32
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	

заметки







AB57 KZ.O.02.0072

-. Сертификат : **РОСС KR.AB57.B03984**

-. Срок действия : **с 10.05.2012 по 09.05.2015**

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	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	00-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru

Код: DG68-00447K

Серія NV6786

Вбудована піч

Посібник користувача

Planet First **100% Recycled Paper**

Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

уявіть можливості

УКРАЇНСЬКА

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

www.samsung.com/register

SAMSUNG

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 1 2012-05-16 3:41:06

Користування цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану піч SAMSUNG.

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

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

У тексті посібника використовуються такі символи:

⚠		
ПОПЕРЕДЖЕННЯ чи УВАГА	**Важлива інформація**	**Примітка**

Інструкції з техніки безпеки

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

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ПОВОДЖЕННЯ З ЕЛЕКТРИКОЮ

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

- До джерела живлення цей пристрій має підключати лише електрик із відповідною ліцензією.
- У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою, не вмикайте його.
- Ремонт має виконувати тільки технічний персонал із відповідною ліцензією. Невідповідний ремонт може спричинити значну небезпеку для вас та інших. Якщо піч потребує ремонту, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG або до торгового представника.
- Якщо доданий кабель пошкоджено, його потрібно замінити на спеціальний кабель або комплект від виробника чи уповноваженого представника з обслуговування (лише для моделей із фіксованим кабелем живлення).
- Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст (лише для пристроїв із кабелем живлення).
- Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.
- Піч слід під'єднати до джерела живлення через схвалений автоматичний переривач або запобіжник. Не використовуйте адаптерів для кількох штекерів або подовжувачі.
- Табличка з технічними даними розташована з правого боку дверцят.
- Під час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимкнути.
- Будьте уважні, коли підключаєте електроприлади до розетки біля печі.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.
- Таким чином пристрій можна буде відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для уникнення опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 2 2012-05-16 3:41:06

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

БЕЗПЕКА ПІД ЧАС РОБОТИ

- Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.
- Під час використання внутрішні поверхні печі нагріваються і можуть спричинити опіки. Не торкайтесь елементів нагрівання або внутрішньої поверхні печі, допоки вони не охолонуть.
- Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.
- Під час роботи пристрою за високої температури впродовж тривалого часу поверхня печі нагрівається.
- Під час приготування їжі будьте обережні, коли відкриваєте дверцята печі, оскільки може статися викид гарячого повітря і пари.
- Якщо ви готуєте страви, які містять спирт, зважте на те, що через високу температуру спирт може випаруватись і пара може загорітись у разі контактування з гарячими частинами печі.
- Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.
- Під час використання печі діти мають перебувати на безпечній відстані.
- Заморожені продукти, наприклад піцу, слід готувати на дротяній поличці. Якщо використовується форма для печі, вона може зазнати деформацій внаслідок значного коливання температури.
- Не лийте воду на дно печі, якщо воно гаряче. Це може пошкодити емальовану поверхню.
- Під час приготування їжі дверцята печі мають бути зачинені.
- Не застеляйте дно печі алюмінієвою фольгою і не ставте форми для печі або піддони. Алюмінієва фольга блокує тепло, що може пошкодити емальовану поверхню і стати причиною поганих результатів приготування страв.
- Фруктовий сік залишає плями, які можуть не змитись з емальованої поверхні печі. Під час приготування дуже вологих пирогів використовуйте піддон.
- Не ставте посуд на відкриті дверцята печі.
- Наглядайте за малими дітьми і не дозволяйте їм бавитись із пристроєм.
- Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.
- Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.
- За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.
- Пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.
- Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.
- Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.
- В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі
- Перед увімкненням режиму чищення необхідно видалити рештки продуктів чи рідини, а також перевірити у відповідному посібнику, які предмети можна залишити в печі на час роботи режиму чищення.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 3 2012-05-16 3:41:06

- Якщо пристрій має функцію приготування на парі або самоочищення, перед увімкненням режиму очищення необхідно видалити рештки їжі; також під час очищення парою і самоочищення в печі не має бути ніякого приладдя.
- Якщо пристрій має функцію приготування на парі, в режимі чищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі.
- Не слід ставати, спиратися, сідати або ставити важкі речі на двері.
- Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.
- Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил (лише для пристроїв із фіксованою проводкою).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не від'єднуйте пристрій від мережі живлення навіть після завершення процесу приготування їжі.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Закривайте дверцята на час роботи печі.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ

Утилізація пакувального матеріалу

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

Утилізація старого пристрою

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

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

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

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

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

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

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

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

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

ПОРАДИ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Якщо час приготування становить більше 30 хвилин, піч можна вимкнути за 5-10 хвилин до кінця часу приготування для економії електроенергії. Залишкове тепло завершить процес приготування. Світло: під час приготування лампочку в печі можна вимкнути, натиснувши кнопку «Oven light» (Освітлення печі). Для економії електроенергії світло в печі вимикається через кілька хвилин після запуску програми приготування.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 4 2012-05-16 3:41:06

Зміст

ВСТАНОВЛЕННЯ 7

7 Встановлення

УПРАВЛІННЯ ПІЧЧЮ 8

8 Управління піччю

ПРИЛАДДЯ 8

8 Приладдя

ПОПЕРЕДНЄ ЧИЩЕННЯ 10

10 Попереднє чищення

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПЕЧІ 10

10 Використання камери
11 Встановлення функції приготування
11 Встановлення температури
11 Використання подвійного режиму
11 Корисні функції подвійного режиму
11 Автоматичне швидке прогрівання

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ 12

12 Налаштування часу
12 Встановлення таймера приготування
12 Встановлення таймера завершення
13 Встановлення початку відкладеного запуску
13 Встановлення кухонного таймера

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 5 2012-05-16 3:41:06

ІНШІ НАЛАШТУВАННЯ 13
13 Звуковий сигнал
13 Освітлення печі
13 Замок від дітей
13 Вимкнення

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ 14
14 Функції приготування

РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ 15
16 Програми автоматичного приготування страв у вашій печі
18 Програми автоматичного приготування страв у верхній частині печі
18 Програми автоматичного приготування страв у нижній частині печі
19 Автоматичні програми у подвійному режимі

ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ 20
20 Великий гриль
20 Еко-гриль
21 Звичайний режим
22 Нижній елемент + Конвекція
22 Конвекція
23 Верхній елемент + Конвекція
23 Подвійний режим
24 Вказівки щодо приготування страв

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД 25
25 Чищення парою (залежно від моделі)
25 Каталітична емальована поверхня (залежно від моделі)
25 Чищення вручну
26 Знімання дверцят
26 Виймання скла з дверцят
26 Чищення лотка для збору води
27 Від'єднання бокових доріжок (залежно від моделі)
27 Чищення верхньої панелі (залежно від моделі)
28 Усунення несправностей
28 Інформаційні коди
29 Заміна лампочки

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 6 2012-05-16 3:41:06

Встановлення

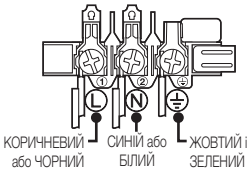
⚠ Інструкції з техніки безпеки під час встановлення

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

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

Під'єднання живлення

Якщо пристрій не під'єднано до мережі живлення за допомогою штекера, слід використовувати багатополюсний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог з техніки безпеки. Кабель живлення (H05 RR-F або H05 VV-F, мін. 1,5-2,5 мм^2) має бути достатньої довжини для підключення до печі, навіть, якщо піч стоїть на підлозі перед вбудованою шафкою. Перед тим як під'єднати живлення до відповідного роз'єму, за допомогою викрутки зніміть кришку з'єднань з тильної сторони печі і викрутіть гвинти затискачів кабелю. Піч заземлена через роз'єм (⏚). Жовтий і зелений кабелі (заземлення) слід під'єднати першими; такі кабелі мають бути довшими за інші. Якщо піч під'єднана до мережі живлення за допомогою штекера, цей штекер має залишатись доступним і після встановлення. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, які трапились внаслідок помилкового чи неправильного підключення.

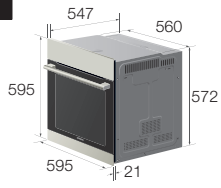


⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Уникайте защемлення кабелю з'єднання під час встановлення і контакту кабелю з гарячими частинами печі.

Встановлення у шафку

Що стосується вбудованих моделей, пластмасові поверхні і клей мають витримувати температуру 90 °C – для шафки, в яку вбудовано піч, і температуру 75 °C – для шафок поблизу. Компанія Samsung не несе жодної відповідальності за пошкодження пластмасових поверхонь чи клею від тепла.

1

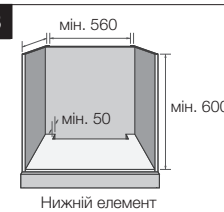


2

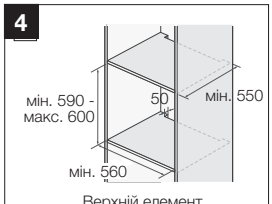


В основі шафки, де встановлюватиметься піч, має бути вентиляційний отвір. Для вентиляції потрібно залишити зазор близько 50 мм між нижньою полицею і несучою стіною. Якщо піч встановлюється під варильною поверхнею, дотримуйтесь інструкцій із використання варильної поверхні.

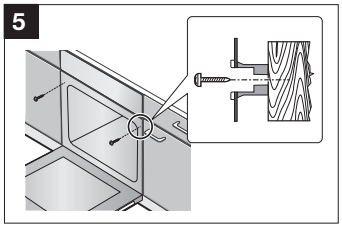
3



4



5



Потисніть пристрій до кінця у шафку і надійно зафіксуйте піч з обох боків 2 гвинтами. Упевніться, що між пристроєм і сусідньою шафкою залишено зазор принаймні у 5 мм.

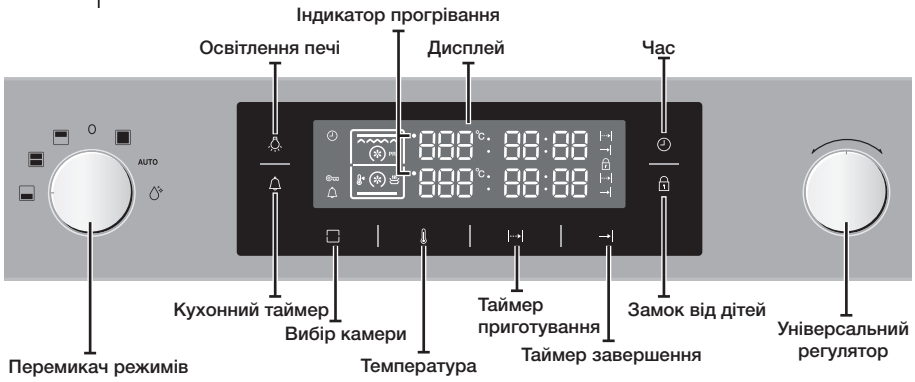
Встановивши пристрій, зніміть вінілову захисну плівку, плівку, папір і вийміть аксесуари з дверцят і зсередини печі. Перш ніж виймати піч із шафки, від'єднайте піч від джерела живлення і викрутіть 2 гвинти з обох боків печі.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Для вбудованої моделі слід залишити вентиляційний отвір для потоку повітря, як показано на малюнку. Не закривайте цей отвір, оскільки він використовується для вентиляції.

Передня панель печі, а саме ручка, різниться залежно від моделі. Проте розмір печі на малюнку той самий.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 7 2012-05-16 3:41:08

Управління піччю



Дизайн передньої панелі

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

Приладдя

Нова піч Samsung постачається з багатьма приладдями, яке може стати у пригоді під час приготування різноманітних страв. Комплект описаного нижче приладдя різниться залежно від моделі.

УВАГА. Правильно прикріпіть приладдя до рівня полички всередині печі. Форми потрібно розміщувати не нижче 2 см від дна печі, інакше можна пошкодити емальовану поверхню.

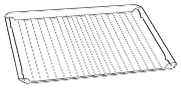
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Будьте обережні, виймаючи страви і/або приладдя з печі. Гарячі страви, приладдя і поверхня можуть призвести до опіків!

Під час нагрівання приладдя може деформуватися. Після охолодження приладдя стане таким, як було, без жодної шкоди для його функціональності.



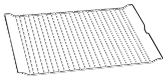
Розділювач

Розділювач потрібно використовувати для режиму приготування на верхньому, нижньому рівнях і режиму приготування на двох рівнях. Він відділяє верхню і нижню частини; його слід встановлювати на поличці 3-го рівня.



Дротяна поличка

Дротяна поличка використовується для приготування страв на грилі та смаження або запікання. Її можна використовувати для запіканок та інших випічок. Ставте вигнутою вгору стороною до заду, щоб підтримувати великі шматки продуктів.



Дротяна решітка (залежно від моделі)

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

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 8 2012-05-16 3:41:08



Форма для випікання (залежно від моделі)
Форму для випікання (глибина: 20 мм) можна використовувати для приготування пирогів, печива та іншої випічки. Ставте скошеною стороною до переду.



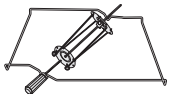
Універсальна форма (залежно від моделі)
Універсальну форму (глибина: 30 мм) можна використовувати для приготування пирогів, печива та іншої випічки. Вона також підходить для смаження. Її можна використовувати разом із дротяною решіткою для збирання рідини з метою запобігання потраплянню крапель на дно печі. Ставте скошеною стороною до переду.



Надглибока форма (залежно від моделі)
Надглибока форма (глибина: 50 мм) підходить для смаження. Її можна використовувати разом із дротяною решіткою для збирання рідини з метою запобігання потраплянню крапель на дно печі. Ставте скошеною стороною до переду.

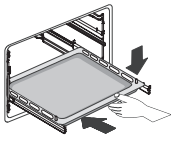


Рожен для смаження (залежно від моделі)
Рожен для смаження використовується для приготування птиці на грилі, наприклад курки. Рожен можна використовувати лише в одному режимі на рівні полиці 3, оскільки його слід встановити в адаптер на задній стінці. Під час приготування страв знімайте чорну пластмасову ручку.



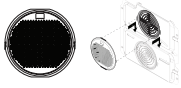
Рожен для смаження і приготування шашлику (залежно від моделі)
Використання

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



Телескопічні рейки (залежно від моделі)

- Щоб вставити дротяну поличку чи піддон, спершу вийміть телескопічні рейки для одного рівня.
- Встановіть дротяну поличку або піддон на рейки і вставте назад до кінця у піч. Закривайте дверцята печі лише попередньо потиснувши телескопічні рейки у піч.



Фільтр жиру (залежно від моделі)
Фільтр жиру, розташований на задній стінці всередині печі, захищає вентилятор, круглий нагрівальний елемент та піч від накопичення забруднень, зокрема бризок жиру. Під час приготування м'яса радимо використовувати фільтр від жиру. Цей фільтр не можна використовувати під час випікання виробів із тіста! У разі його наявності результати приготування випічки можуть бути невтішними.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 9 2012-05-16 3:41:10

Попереднє чищення

Перш ніж використовувати піч уперше, необхідно попередньо почистити піч, щоб усунути запах нової печі.

1. Вийміть все приладдя з печі.
2. Увімкніть піч у режимі конвекції з температурою 200 °C або звичайному режимі з температурою 200 °C на годину. Таким чином буде спалено будь-які залишки виробництва.
3. Вимкніть піч, встановивши регулятор режимів у положення вимкнення через годину.

Уперше використовуючи приладдя, помийте його ретельно у теплій воді з миючими засобами м'якою чистою ганчіркою.

Експлуатація печі

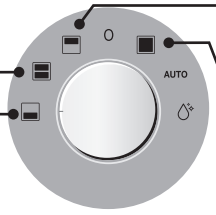
Для роботи вашої нової печі слід виконати описані нижче дії.



ВИКОРИСТАННЯ КАМЕРИ

Подвійний режим
Подвійний режим дозволяє готувати дві страви в різних режимах і за різних налаштувань температури. Для цього режиму потрібен розділювач.

Нижній режим
Для приготування страви використовується нижня камера. Для цього режиму потрібен розділювач.



Верхній режим
Для приготування страви використовується верхня камера. Для цього режиму потрібен розділювач.

Один режим приготування
Для приготування страви використовується вся камера. Вийміть розділювач.

ОДИН РЕЖИМ		Під час використання одного режиму ця піч працює за принципом звичайної печі. Використовуйте цей режим для приготування більших порцій їжі або якщо потрібне спеціальне приладдя, наприклад рожен для гриля. Для приготування їжі в цьому режимі вийміть із печі розділювач.
ВЕРХНІЙ РЕЖИМ		Для приготування використовується лише верхня або нижня камера. Ці режими заощаджують час на попереднє розігрівання у разі приготування меншої кількості продуктів. Щоб використовувати цей режим, встановіть розділювач на 3-му рівні.
НИЖНІЙ РЕЖИМ		Якщо ви готуватимете лише у верхньому чи нижньому режимі, скло дверцят камери, яка не використовується, може виявляти ознаки конденсату.
ПОДВІЙНИЙ РЕЖИМ		У подвійному режимі верхня і нижня камера працюють із різними функціями і температурою. Можна також вибрати різні налаштування таймера приготування і таймера завершення. Щоб використовувати цей режим, встановіть розділювач на 3-му рівні.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 10 2012-05-16 3:41:11

ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

Функцію приготування можна встановити після вибору камери. Ця піч пропонує різні функції приготування; дивіться відповідний розділ у посібнику.

1. Натисніть кнопку ; почне блимати значення функції приготування.
2. За допомогою універсального регулятора встановіть функцію.
3. Знову натисніть кнопку .

Під час приготування їжі функцію можна змінювати, як описано вище.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Температуру можна встановити, попередньо вибравши функцію. Кожна функція має свій температурний діапазон; дивіться відповідний розділ у посібнику.

1. Натисніть кнопку ; почне блимати значення температури.
2. За допомогою універсального регулятора встановіть температуру.
3. Знову натисніть кнопку .

Під час приготування їжі температуру можна змінювати, як описано вище.

ВИКОРИСТАННЯ ПОДВІЙНОГО РЕЖИМУ

У подвійному режимі для верхнього і нижнього режиму слід окремо встановити функцію і температуру.

Вибір подвійного режиму

1. За допомогою перемикача режимів виберіть подвійний режим.

Налаштування верхнього режиму

2. Натисніть кнопку і за допомогою перемикача режимів виберіть потрібну функцію для верхнього режиму.
3. Натисніть кнопку і за допомогою перемикача режимів виберіть потрібну температуру.

Налаштування нижнього режиму

4. Натисніть кнопку і за допомогою перемикача режимів виберіть потрібну функцію для нижнього режиму.
5. Натисніть кнопку і за допомогою перемикача режимів виберіть потрібну температуру.

Щоб змінити функцію приготування або температуру у подвійному режимі, спершу слід вибрати камеру (верхню або нижню). Якщо натиснути кнопку або один раз, можна використовувати верхню камеру і змінити налаштування. Якщо натиснути кнопку або два рази, можна використовувати нижню камеру і змінити налаштування.

КОРИСНІ ФУНКЦІЇ ПОДВІЙНОГО РЕЖИМУ

У разі приготування у подвійному режимі одна камера може завершити приготування першою. У такому разі можна встановити можливість роботи половини камери.

У разі вибору за допомогою перемикача верхнього або нижнього режиму, коли встановлено подвійний режим, вибраний режим і надалі використовуватиме поточні налаштування.

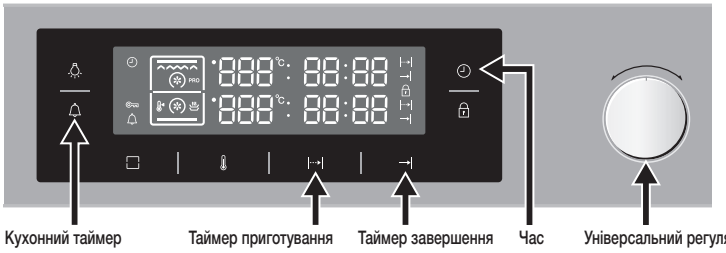
АВТОМАТИЧНЕ ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ

Ваша піч пропонує функції, які включають швидке попереднє розігрівання. Цей етап буде вказано поруч із налаштуванням температури на дисплеї. Під час цього етапу попереднього розігрівання нагрівальні елементи пришвидшують нагрівання печі. Навіть зі збільшенням температури піч автоматично змінює цільову температуру і застосовує функцію автоматичного швидкого прогрівання. Після досягнення вибраної температури індикатор попередньо розігрівання зникає, і лунає сигнал, нагадуючи покласти продукти у піч.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 11 2012-05-16 3:41:11

Налаштування часу

Подвійний режим дає змогу використовувати різні налаштування таймера приготування і таймера завершення для кожної половини камери. Щоб застосувати чи змінити налаштування таймера приготування чи таймера завершення, натисніть кнопку ⬚ один раз для верхньої камери і два рази для нижньої камери.



НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

У разі використання печі вперше чи після збою подачі живлення слід налаштувати час.

1. Натисніть кнопку ⏲; почне блимати значення годин.
2. За допомогою універсального регулятора встановіть години.
3. Натисніть кнопку ⏲; почне блимати значення хвилин.
4. За допомогою універсального регулятора встановіть хвилини.
5. Знову натисніть кнопку ⏲, щоб налаштувати поточний час.

Час можна скинути в описаний вище спосіб.

Під час приготування їжі натисніть кнопку ⏲, щоб відобразити час.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТАЙМЕРА ПРИГОТУВАННЯ

Встановивши функцію, можна налаштувати час приготування страви. По завершенні встановленого часу нагрівальні елементи автоматично вимкнуться.

1. Натисніть кнопку |⋯→|, почне блимати значок таймера.
2. За допомогою універсального регулятора встановіть час таймера.
3. Знову натисніть кнопку |⋯→|.

Час таймера можна скинути в описаний вище спосіб. По завершенні встановленого часу на дисплеї миготітиме індикація «0:00», і лунатиме сигнал. Можна встановити нове значення таймера або вимкнути піч. Щоб скасувати налаштування таймера, натисніть кнопку |⋯→| і встановіть для таймера значення «нуль».

ВСТАНОВЛЕННЯ ТАЙМЕРА ЗАВЕРШЕННЯ

Вибравши функцію, можна встановити час завершення приготування. По завершенні встановленого часу нагрівальні елементи автоматично вимкнуться.

1. Натисніть кнопку →|, почне блимати значок таймера завершення.
2. За допомогою універсального регулятора встановіть час таймера завершення.
3. Знову натисніть кнопку →|.

Таймер завершення можна скинути так само, як описано вище; коли мине встановлений час, на дисплеї блиматиме індикація «0:00», і лунатиме сигнал. Щоб скасувати таймер завершення, натисніть кнопку →| і встановіть для таймера завершення поточний час.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 12 2012-05-16 3:41:12

ВСТАНОВЛЕННЯ ПОЧАТКУ ВІДКЛАДЕНОГО ЗАПУСКУ

Якщо час завершення ввести після встановлення часу приготування, обидва параметри обчислюються автоматично, і піч за потреби обирає час відкладеного запуску.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Не залишайте продукти у печі надто довго, інакше вони можуть зіпсуватися.

1. Натисніть кнопку |···▸|, почне блимати значок таймера.
2. За допомогою універсального регулятора встановіть час таймера.
3. Натисніть кнопку →|, почне блимати значок таймера завершення.
4. За допомогою універсального регулятора встановіть час таймера завершення.
5. Час відкладеного запуску буде обчислено автоматично, і піч чекатиме настання такого часу.

Відкладений запуск неможливо встановити у подвійному режимі. Таймер приготування, таймер завершення і відкладений запуск можна встановити після вибору функції приготування.

ВСТАНОВЛЕННЯ КУХОННОГО ТАЙМЕРА

Кухонний таймер можна встановити незалежно від функції печі і використовувати одночасно з таймером приготування чи завершення. Оскільки кухонний таймер має свій сигнал, ви не сплутаєте його з іншими.

1. Натисніть кнопку 🔔, почне блимати значок кухонного таймера.
2. За допомогою універсального регулятора встановіть час кухонного таймера.
3. Знову натисніть кнопку 🔔.

Щоб скасувати налаштування кухонного таймера, натисніть і утримуйте кнопку 🔔 упродовж двох секунд. Кухонний таймер можна скинути так само, як описано вище; коли мине встановлений час, на дисплеї блиматиме індикація «0:00», і лунатиме сигнал.

Інші налаштування

ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ

|···▸| + →| Щоб увімкнути або вимкнути звуковий сигнал, натисніть і утримуйте кнопки |···▸| і →| упродовж 3 секунд.

ОСВІТЛЕННЯ ПЕЧІ

Натискайте кнопку 💡, щоб увімкнути чи вимкнути лампочку. Задля заощадження електроенергії лампочка печі вимикається за кілька хвилин після початку приготування.

Окремі моделі мають 2 лампочки згори і внизу печі.

ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ

Щоб увімкнути або вимкнути функцію замка від дітей, натисніть і утримуйте кнопку 🔒 упродовж 3 секунд. Коли замок від дітей активовано, на дисплеї відображатиметься індикація 🔒. Функцію замка від дітей можна використовувати і під час приготування. У такому разі кнопки і універсальний регулятор не працюватимуть, але піч можна вимкнути, повернувши перемикач режимів у положення вимкнення.

ВИМКНЕННЯ



Після вимкнення печі усі нагрівальні елементи припиняють роботу. Задля безпеки вентилятор охолодження ще деякий час працюватиме.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 13 2012-05-16 3:41:13

Функції приготування

Ця піч пропонує описані нижче функції.

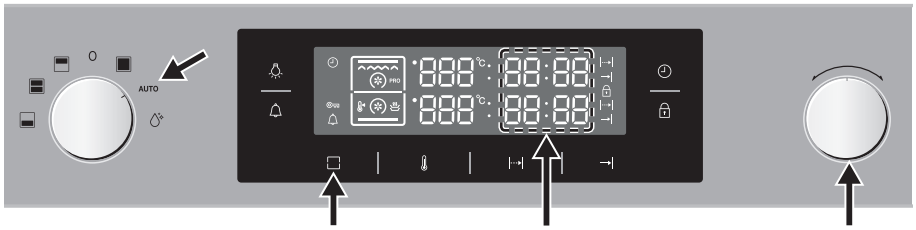
Символ	Функція	Використання	Один режим приготування	Верхній	Нижній	Подвійний режим приготування
			Температура (°C)			
	Звичайний режим	Тепло виділяється з верхньої і нижньої системи нагрівання. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження майже будь-яких страв. Рекомендована температура: 200 °C	O	X	X	X
			40-250	-	-	-
	Конвекція	Тепло, яке генерується конвекцією, розподіляється в печі рівномірно за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для заморожених страв і випікання. Рекомендована температура: 170 °C	O	O	O	Верхній Нижній
			40-250	40-250	40-250	170-250
	Верхній елемент + Конвекція	Тепло генерується верхньою системою нагрівання і конвекцією і рівномірно розподіляється в печі за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для смаження страв зі скоринкою, наприклад м'яса. Рекомендована температура: 190 °C	O	O	X	Верхній
			40-250	40-250	-	170-250
	Нижній елемент + Конвекція	Тепло генерується нижньою системою нагрівання і конвекцією і рівномірно розподіляється в печі за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для приготування піц, хліба і пирогів. Рекомендована температура: 190 °C	O	X	O	Нижній
			40-250	-	40-250	170-250
	Еко-гриль	Тепло виділяється з малої області гриля. Цю функцію слід використовувати для невеликих страв, що потребують небагато тепла, таких як риба чи канапки. Рекомендована температура: 240 °C	O	O	X	Верхній
			40-270	40-250	-	200-250
	Великий гриль	Тепло виділяється з великої області гриля. Цю функцію слід використовувати для запікання страв, таких як лазанья чи м'ясо. Рекомендована температура: 240 °C	O	O	X	Верхній
			40-270	40-250	-	200-250
	Гриль із вентилятором	Тепло, яке генерується двома верхніми нагрівальними елементами, розподіляється вентилятором. Цей режим можна використовувати для смаження м'яса і риби. Рекомендована температура: 240 °C	O	O	X	Верхній
			40-270	40-250	-	200-250

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 14 2012-05-16 3:41:13

Символ	Функція	Використання	Один режим приготування	Верхній	Нижній	Подвійний режим приготування
			Температура (°C)			
	Інтенсивне приготування	Цей режим активує усі нагрівальні елементи: верхні, нижні і конвекцію по черзі. Тепло рівномірно розподіляється в печі. Цей режим підходить для великої кількості продуктів, для яких потрібна подача тепла, наприклад великих запіканок чи пирогів. Рекомендована температура: 170 °C	O	X	X	X
			40-250	-	-	-
	Професійне смаження	Цей режим включає цикл автоматичного прогрівання до 220 °C. Під час смаження м'яса працюють верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції. Після цього страва готується за встановленої низької температури. Тоді працюють верхній і нижній нагрівальні елементи. Цей режим підходить для м'яса, птиці і риби. Рекомендована температура: 100 °C	O	X	X	X
			40-150	-	-	-
	Зберігання страви теплою	У цьому режимі активується нижній нагрівальний елемент. Цей режим підходить для підтримання страви теплою. Рекомендована температура: 80 °C	X	X	O	X
			-	-	40-100	-
	Розігрівання посуду	Цей режим вмикає нижній нагрівальний елемент і вентилятор конвекції. Цей режим підходить для прогрівання керамічних мисок, тарілок і горнят. Рекомендована температура: 60 °C	X	X	O	X
			-	-	40-80	-

Режим автоматичного приготування їжі

Завдяки режиму автоматичного приготування можна вибрати автоматичні програми для приготування, смаження чи випікання страви.



1. Поверніть перемикач режимів у положення Auto (Автоматичний).
2. Натисніть кнопку ⬚, щоб вибрати камеру.
3. За допомогою універсального регулятора виберіть номер страви і зачекайте 4-5 секунд.
4. За допомогою універсального регулятора виберіть вагу і зачекайте 4-5 секунд.
5. За 4-5 секунд програма розпочнеться автоматично.

Коли використовується подвійний режим із автоматичними функціями приготування, виберіть вагу для верхньої і нижньої камери, попередньо вибравши номер продуктів.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 15 2012-05-16 3:41:14

ПРОГРАМИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У ВАШІЙ ПЕЧІ

У таблиці нижче подано 25 автоматичних програм для приготування страв. Усі ці програми можна застосовувати для однієї камери печі. Завжди виймайте розділювач. У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Режими приготування і час приготування їжі попередньо встановлені для зручності у користуванні. Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу у холодну піч.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
A-01	**Заморожена піца**	0,3-0,6 0,7-1,0	Дротяна поличка	2	Покладіть заморожену піцу посередині дротяної полички.
A-02	**Заморожені чіпси для приготування у печі**	0,3-0,5 (тонкі) 0,6-0,8 (товсті)	Форма для випікання	2	Розкладіть заморожені чіпси рівномірно у форму для випікання. Перше налаштування слід вибирати для картоплі фрі, а друге - для товстих чіпсів, що готуються в печі.
A-03	**Заморожені крокети**	0,3-0,5 0,6-0,8	Форма для випікання	2	Покладіть картопляні крокети у форму.
A-04	**Лазанья по-домашньому**	0,3-0,5 0,8-1,0	Дротяна поличка	3	Приготуйте свіжу лазанью або візьміть готову та викладіть її у посудину відповідного розміру, безпечну для використання в печі. Поставте посудину посередині печі.
A-05	**Стейки з яловичини**	0,3-0,6 0,6-0,8	Універсальна форма з дротяною решіткою	4	Покладіть мариновані стейки з яловичини поруч на дротяну решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків стейків, а друге - для товстих шматків.
A-06	**Смажена яловичина**	0,6-0,8 0,9-1,1	Універсальна форма з дротяною решіткою	2	Розкладіть мариновану яловичину для смаження на дротяну решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
A-07	**Смажена свинина**	0,6-0,8 0,9-1,1	Універсальна форма з дротяною решіткою	2	Покладіть мариновану свинину на дротяну решітку стороною зі шкірою донизу. Переверніть, як тільки піч почне видавати звукові сигнали.
A-08	**Відбивні з ягнятини**	0,3-0,4 0,5-0,6	Універсальна форма з дротяною решіткою	4	Замаринуйте відбивні з баранини. Покладіть відбивні з баранини на дротяну решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків відбивних, а друге - для товстих шматків.
A-09	**Шматки курки**	0,5-0,7 1,0-1,2	Універсальна форма з дротяною решіткою	4	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх один біля одного на дротяну решітку.
A-10	**Ціла курка**	1,0-1,1 1,2-1,3	Універсальна форма з дротяною решіткою	2	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть курку на дротяну решітку грудинкою донизу. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
A-11	**Грудинка качки**	0,3-0,5 0,6-0,8	Універсальна форма з дротяною решіткою	4	Покладіть грудинку качки на дротяну решітку для смаження жирним боком догори. Перше налаштування слід вибирати для однієї грудинки, а друге – для 2 грубих шматків грудинки.
A-12	**Рулет з індички**	0,6-0,8 0,9-1,1	Універсальна форма з дротяною решіткою	2	Покладіть рулет з індички на дротяну решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
A-13	**Риба, оброблена парою**	0,5-0,7 0,8-1,0	Дротяна поличка	2	Сполосніть і почистьте рибу, наприклад цілу форель, прісноводного або морського окуня. Покладіть рибу в овальну скляну посудину, безпечну для використання в печі. Додайте 2-3 ст. ложки лимонного соку. Накрийте кришкою.
A-14	**Смажена риба**	0,5-0,7 0,8-1,0	Універсальна форма з дротяною решіткою	4	Покладіть рибу на дротяну решітку головою до хвоста. Перше налаштування слід вибирати для 2 рибин, а друге - для 4 рибин. Ця програма підходить для цілої риби, наприклад для форелі, судака або морського карася.
A-15	**Стейки з лосося**	0,3-0,4 0,7-0,8	Універсальна форма з дротяною решіткою	4	Покладіть стейки з лосося на дротяну решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 16 2012-05-16 3:41:14

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
A-16	**Картопля для приготування в печі**	0,4-0,5 0,8-1,0	Форма для випікання	2	Сполосніть картоплю, розріжте її навпіл. Підготуйте картоплю, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Розкладіть картоплю рівномірно у посудину. Перше налаштування слід вибирати для малих картоплин (100 г кожна), а друге – для великих картоплин (200 г кожна).
A-17	**Смажені овочі**	0,4-0,5 0,8-1,0	Універсальна форма	4	Покладіть в універсальну форму овочі, наприклад шматочки кабачків цукіні, перцю, баклажана, гриби та помідори чері. Змастіть олією, додайте трави і спеції.
A-18	**Овочева запіканка**	0,4-0,6 0,8-1,0	Дротяна поличка	2	Готуйте овочеву запіканку з тертим сиром у круглій посудині, безпечній для використання в печі. Поставте посудину посередині печі.
A-19	**Мармуровий кекс**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Дротяна поличка	2	Викладіть тісто у відповідну за розміром посудину для випікання кексів, змащену маслом.
A-20	**Основа для фруктової начинки**	0,3-0,4 (велика) 0,2-0,3 (малі відкриті пироги)	Дротяна поличка	2	Викладіть тісто у змащену маслом посудину для випікання основи. Перше налаштування слід вибирати для однієї основи для фруктової начинки, а друге – для 5-6 малих відкритих пирогів.
A-21	**Бісквіт**	0,4-0,5 (середнього розміру) 0,2-0,3 (малого розміру)	Дротяна поличка	2	Викладіть тісто у круглу форму для випікання з чорного металу. Перше налаштування слід вибирати для посудини розміром Ø 26 см, а друге – для малої посудини розміром Ø 18 см.
A-22	**Кекси**	0,5-0,6 0,7-0,8	Дротяна поличка	2	Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок. Перше налаштування слід вибирати для малих здобних булочок а друге - для великих здобних булочок.
A-23	**Хліб**	0,7-0,8 (білий) 0,8-0,9 (з непросіяної муки)	Дротяна поличка	2	Готуйте тісто відповідно до вказівок виробників і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Перше налаштування слід вибирати для білого хліба (0,7-0,8 кг), а друге – для хліба з непросіяної муки (0,8-0,9 кг).
A-24	**Піца по-домашньому**	1,0-1,2 1,3-1,5	Форма для випікання	2	Покладіть піцу у форму. У вагу входить така начинка, як соус, овочі, шинка і сир. Налаштування 1 (1,0-1,2 кг) слід використовувати для тонкої піци, а налаштування 2 (1,3-1,5 кг) – для великої кількості начинки.
A-25	**Дріжджове тісто**	0,3-0,5 0,6-0,8	Дротяна поличка	2	Перше налаштування слід використовувати для того, щоб підросло дріжджове тісто для піци. Друге налаштування підходить для приготування дріжджового тіста для пирогів і тіста на хліб. Покладіть тісто у велику круглу термостійку посудину і накрийте її плівкою.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 17 2012-05-16 3:41:14

ПРОГРАМИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У ВЕРХНІЙ ЧАСТИНІ ПЕЧІ

У таблиці нижче подано 5 автоматичних програм для приготування страв. У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Вставте розділювач. Режими приготування і час приготування їжі попередньо встановлені для зручності у користуванні. Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу у холодну піч.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
A-01	**Заморожені булочки**	0,2-0,3 0,4-0,5	Дротяна поличка	4	Розкладіть рівномірно заморожені булочки на дротяну поличку.
A-02	**Заморожена піца**	0,1-0,2 0,3-0,4	Дротяна поличка	5	Покладіть заморожену піцу посередині дротяної полички.
A-03	**Заморожені міні-піци**	0,2-0,3 0,4-0,5	Дротяна поличка	5	Покладіть міні-піци поруч на дротяну поличку.
A-04	**Заморожені рибні палички**	0,2-0,3 0,4-0,5	Форма для випікання	5	Розкладіть рибні палички рівномірно на форму для випікання. 0,2-0,3 кг – вага на 10 шт., а 0,4-0,5 кг – на 15 шт. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.
A-05	**Заморожені чіпси для приготування у печі**	0,4-0,5 0,6-0,7	Форма для випікання	5	Розкладіть заморожені чіпси для приготування в печі у форму для випікання. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків картоплі фрі, а друге – для грубих чіпсів, що готуються в печі. Розстеліть папір для випікання. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.

ПРОГРАМИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У НИЖНІЙ ЧАСТИНІ ПЕЧІ

У таблиці нижче подано 5 автоматичних програм для приготування страв. У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Вставте розділювач. Режими приготування і час приготування їжі попередньо встановлені для зручності у користуванні. Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Помістіть продукти у холодну піч, якщо не рекомендовано попереднє прогрівання печі.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
A-01	**Заморожений лосось у листковому тісті**	0,2-0,3 0,5-0,6	Форма для випікання	1	Розстеліть папір для випікання. Покладіть у форму для випікання 2 шт. листкового тіста (0,2-0,3 кг) поруч або 4 шт. (0,5-0,6 кг) тіста у два ряди.
A-02	**Кіш по-домашньому**	0,5-0,6 (малий) 0,9-1,0 (великий)	Дротяна поличка	1	Радимо попередньо прогріти нижнє відділення печі до температури 210 °C з увімкненим нижнім нагрівальним елементом + режимом конвекції до моменту подачі звукового сигналу. Використовуйте посудину для випікання з чорного металу. Прогрівши піч, покладіть кіш посередині дротяної полички. Для першого налаштування використовуйте посудину діаметром Ø 18 см, а для другого налаштування – посудину діаметром Ø 26 см.
A-03	**Піца по-домашньому**	0,2-0,6 0,8-1,2	Форма для випікання	1	Розстеліть папір для випікання. Піцу вагою 0,2-0,6 кг покладіть у круглий лоток для піци, а піцу вагою 0,8-1,2 кг – у квадратну форму для випікання.
A-04	**Кекси**	0,5-0,6 0,7-0,8	Дротяна поличка	1	Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок.
A-05	**Листкове тісто з фруктами**	0,2-0,3 0,4-0,5	Форма для випікання	1	Розстеливши папір для випікання, покладіть у два ряди 4 шт. листкового тіста у форму для випікання. Перше налаштування використовуйте для 4 малих шматків листкового тіста (0,2-0,3 кг), а друге налаштування – для 4 великих шматків листкового тіста (0,4-0,5 кг).

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 18 2012-05-16 3:41:14

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ У ПОДВІЙНОМУ РЕЖИМІ

Перед використанням режиму автоматичної програми у подвійному режимі встановіть у піч розділювач.
У таблиці нижче подано 5 автоматичних програм для приготування страв у подвійному режимі.
Ці програми дозволяють одночасно готувати основні страви і гарніри або основні страви і десерти. У цій таблиці подано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Режими приготування і час приготування їжі попередньо встановлені для зручності у користуванні. Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки.
Завжди ставте їжу у холодну піч.

№	Камера	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
A-01	верхня	Шматки курки	0,3-0,5 0,8-1,0	Універсальна форма з дротяною решіткою	4	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть шматки курки на дротяну решітку шкірою догори.
	нижня	Картопляна запіканка з тертим сиром	0,4-0,6 0,8-1,0	Дротяна поличка	1	Використовуйте посудину для випікання, безпечну для використання у печі. Поставте страву посередині дротяної полички.
A-02	верхня	Смажені овочі	0,4-0,5 0,7-0,8	Універсальна форма	4	Покладіть в універсальну форму нарізані овочі, наприклад шматочки кабачків цукіні, перцю, цибулі, грибів, фенхелю, баклажанів і помідорів. Полийте олією і додайте спецій.
	нижня	Піца-хліб	0,1-0,2 0,3-0,4	Форма для випікання	1	Розстеліть на лоток папір для випікання і покладіть піцу-хліб.
A-03	верхня	Смажена риба	0,3-0,5 0,6-0,8	Універсальна форма з дротяною решіткою	4	Сполосніть і підготуйте цілу рибу, наприклад форель, судак або морський карась, додайте лимонного соку, трав і спецій. Змастіть оливковою олією і додайте спецій. Покладіть на дротяну решітку.
	нижня	Картопляні дольки	0,3-0,4 0,5-0,6	Форма для випікання	1	Помийте та почистьте картоплю. Розріжте її на дольки, а малу картоплю розріжте навпіл. Полийте олією і додайте спецій.
A-04	верхня	Смажена грудинка качки	0,3-0,5 (1-2 тонкі шматки) 0,6-0,8 (2 товсті шматки)	Універсальна форма з дротяною решіткою	4	Покладіть мариновані грудинки качки на дротяну решітку жирним боком догори. Перше налаштування використовуйте для грудинок середнього розміру (0,3 кг), а друге налаштування – для 2 грудинок (кожна по 0,4 кг)
	нижня	Печені яблука	0,4-0,5 0,9-1,0	Дротяна поличка	1	Помийте яблука і виріжте з них середину, після чого начиніть марципаном або родзинками. Покладіть у круглу посудину, безпечну для використання у печі.
A-05	верхня	Кекси	0,5-0,6 0,7-0,8	Дротяна поличка	4	Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок.
	нижня	Піца по-домашньому	0,2-0,6 0,8-1,2	Форма для випікання	1	Піцу вагою 0,2-0,6 кг покладіть у круглу металеву форму для піци, а піцу вагою 0,8-1,2 кг – у форму для випікання. Розстеліть папір для випікання.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 19 2012-05-16 3:41:14

Посібник із приготування їжі

ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ

Радимо попередньо прогріти піч у режимі великого гриля.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Ковбаски (товсті) 5-10 шт.	4	Дротяна решітка + універсальна форма	220	1-а сторона: 5-8 2-а сторона: 5-8
Ковбаски (тонкі) 8-12 шт.	4	Дротяна решітка + універсальна форма	220	1-а сторона: 4-6 2-а сторона: 4-6
Тости 5-10 шт.	5	Дротяна поличка	240	1-а сторона: 1-2 2-а сторона: 1-2
Сирні тости 4-6 шт.	4	Дротяна решітка + форма для випікання	200	4-8
Заморожені млинці з начинкою по-російськи (200-500 г)	3	Форма для випікання	200	20-30
Стейки з яловичини (400-800 г)	4	Дротяна решітка + універсальна форма	240	1-а сторона: 8-10 2-а сторона: 5-7

ЕКО-ГРИЛЬ

Радимо попередньо прогріти піч у режимі малого гриля. Покладіть їжу посередині форми.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожений сир камамбер для приготування у печі (2-4 шт. по 75 г) КЛАСТИ В ХОЛОДНУ ПІЧ (перед попереднім прогріванням)	3	Дротяна поличка	200	10-12
Заморожені багети з начинкою (помідори з моцареллою або шинка з сиром)	3	Дротяна решітка + форма для випікання	200	15-20
Заморожені рибні палички (300-700 г) КЛАСТИ В ХОЛОДНУ ПІЧ (перед попереднім прогріванням), СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Дротяна решітка + форма для випікання	200	15-25
Заморожений рибний бургер (300-600 г) КЛАСТИ В ХОЛОДНУ ПІЧ, СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	180-200	20-35
Заморожена піца (300-500 г) КЛАСТИ В ХОЛОДНУ ПІЧ (перед попереднім прогріванням)	3	Дротяна решітка + форма для випікання	180-200	23-30

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 20 2012-05-16 3:41:14

ЗВИЧАЙНИЙ РЕЖИМ

Радимо попередньо прогріти піч у звичайному режимі.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Ціла курка (800-1300 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ ТА СПЕЦІЯМИ Кладіть грудинкою донизу і переверніть по завершенні половини часу приготування.	2	Дротяна решітка + універсальна форма	200-220	50-70
Свинина зі скоринкою (1500-2000 г) Кладіть шкірою донизу і переверніть по завершенні половини часу приготування.	2	Дротяна решітка + універсальна форма	190-200	120-150
Заморожена лазанья (500-1000 г)	3	Дротяна поличка	180-200	40-50
Ціла риба (наприклад, дорадо) (300-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку, скропити олією	3	Дротяна решітка + універсальна форма	240	15-20
Рибне філе (500-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку, скропити олією	3	Форма для випікання	200	13-20
Заморожені котлети (350-1000 г) фарш із шинкою, сиром або грибами, скропити олією	3	Форма для випікання	200	25-35
Заморожені котлети з рубленого м'яса, моркви, буряка чи картоплі (350-1000 г) СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	200	20-30
Котлети зі свинини на кістці (500-1000 г) СКРОПИТИ ОЛІЄЮ, ДОДАТИ СІЛЬ І ПЕРЕЦЬ	3	Дротяна решітка + універсальна форма	200	40-50
Смажена картопля (картоплини розрізані навпіл) (500-1000 г)	3	Форма для випікання	180-200	30-45
Заморожений м'ясний рулет із грибною начинкою (500-1000 г) СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	180-200	40-50
Бісквіт (250-500 г)	2	Дротяна поличка	160-180	20-30
Мармуровий пиріг (500-1000 г)	2	Дротяна поличка	170-190	40-50
Дріжджова випічка у формі з фруктами і посипаним верхом (1000-1500 г)	2	Форма для випікання	160-180	25-35
Кекси (500-800 г)	2	Дротяна поличка	190-200	25-30

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 21 2012-05-16 3:41:14

НИЖНІЙ ЕЛЕМЕНТ + КОНВЕКЦІЯ

Радимо попередньо прогріти піч у режимі нижнього нагрівального елемента + конвекції.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожений яблучний пиріг із дріжджового тіста (350-700 г)	3	Дротяна поличка	180-200	15-20
Заморожені маленькі пироги з листового тіста з начинкою (300-600 г) ЗМАСТИТИ ЯЄЧНИМ ЖОВТКОМ, КЛАСТИ В ХОЛОДНУ ПІЧ (перед попереднім прогріванням)	3	Форма для випікання	180-200	20-25
Фрикадельки в соусі (250-500 г) (використовуйте посудину, безпечну для використання у печі)	3	Дротяна поличка	180-200	25-35
Рулетики з листового тіста (500-1000 г) ЗМАСТИТИ ЯЄЧНИМ ЖОВТКОМ	3	Форма для випікання	180	15-23
Каннеллоні в соусі (250-500 г) (використовуйте посудину, безпечну для використання у печі)	3	Дротяна поличка	180	22-30
Пироги із дріжджового тіста з начинкою (600-1000 г) ЗМАСТИТИ ЯЄЧНИМ ЖОВТКОМ	3	Форма для випікання	180-200	20-30
Піца по-домашньому (500-1000 г)	2	Форма для випікання	200-220	15-25
Домашній хліб (700-900 г)	2	Дротяна поличка	170-180	45-55

КОНВЕКЦІЯ

Радимо попередньо прогріти піч у режимі конвекції.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Бік ягняти (350-700 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ ТА СПЕЦІЯМИ	3	Дротяна решітка + універсальна форма	190-200	40-50
Запечені банани (3-5 шматків), зробити зверху ножем надрізи, в них насипати додати 10-15 г шоколаду, 5-10 г горіхів, скропити водою з цукром і загорнути в алюмінієву фольгу.	3	Дротяна поличка	220-240	15-25
Запечені яблука, 5-8 штук, 150-200 г кожне Вийняти серцевини, наповнити родзинками та повидлом. Використовувати посудину, безпечну для використання у печі.	3	Дротяна поличка	200-220	15-25
Котлети з рубленого м'яса (300-600 г) СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	190-200	18-25
Рулет із м'ясного фаршу з начинкою по-російськи (500-1000 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	180-200	50-65
Заморожені крокети (500-1000 г)	2	Форма для випікання	180-200	25-35
Заморожені чіпси для приготування у печі (300-700 г)	2	Форма для випікання	180-200	20-30
Заморожена піца (300-1000 г)	2	Дротяна поличка	200-220	15-25
Яблучний торт із мигдалем (500-1000 г)	2	Дротяна поличка	170-190	35-45
Свіжий круасан (200-400 г) (готове тісто)	3	Дротяна поличка	180-200	15-25

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 22 2012-05-16 3:41:15

ВЕРХНІЙ ЕЛЕМЕНТ + КОНВЕКЦІЯ

Радимо попередньо прогріти піч у режимі верхнього нагрівального елемента + конвекції.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Свинина з кісткою (1000 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПАТИ СПЕЦІЯМИ	3	Дротяна решітка + універсальна форма	180-200	50-65
Лопатка свинини у фользі (1000-1500 г) ЗАМАРИНУЙТЕ	2	Форма для випікання	180-230	80-120
Ціла курка (800-1300 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ ТА СПЕЦІЯМИ Кладіть грудинкою донизу і переверніть по завершенні половини часу приготування.	2	Дротяна решітка + універсальна форма	190 – 220	45-65
М'ясні або рибні стейки (400-800 г) СКРОПИТИ ОЛІЄЮ, ДОДАТИ СІЛЬ І ПЕРЕЦЬ	3	Дротяна решітка/ універсальна форма	180-200	15-35
Шматки курки (500-1000 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПАТИ СПЕЦІЯМИ	4	Дротяна решітка + універсальна форма	200-220	25-35
Смажена риба (500-1000 г) (використовуйте посудину, безпечну для використання у печі) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ	2	Дротяна поличка	180-200	30-40
Смажена яловичина (800-1200 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПАТИ СПЕЦІЯМИ	2	Дротяна решітка + універсальна форма, додати 1 горня води	200-220	45-60
Грудинка качки (300-500 г)	4	Дротяна решітка + універсальна форма, додати 1 горня води	180-200	25-35

ПОДВІЙНИЙ РЕЖИМ

За допомогою цього режиму у печі можна готувати дві різні страви. Під час приготування у верхній і нижній камерах можна використовувати різні температури, режими приготування і час приготування їжі. Наприклад, можна одночасно смажити стейки на грилі та готувати запіканку. Використовуючи розділювач, можна готувати запіканку у нижній та стейки у верхній частинах. Перед початком готування завжди ставте розділювач на 3 рівень.

Примітка. Покладіть їжу у холодну піч.

Підказка 1: Приготування за різних температур

Камера	Продукти	Рівень полички	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Приладдя	Час (хв.)
ВЕРХНЯ	**Заморожена піца** (300-400 г)	4	Конвекція	200-220	Дротяна поличка	15-25
НИЖНЯ	**Мармуровий пиріг** (500-700 г)	1	Конвекція	160-180	Форма для випікання	50-60

Підказка 2: Приготування у різних режимах

Камера	Продукти	Рівень полички	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Приладдя	Час (хв.)
ВЕРХНЯ	**Шматки курки** (400-600 г)	4	Верхній елемент нагрівання + Конвекція	200-220	Універсальна форма + дротяна решітка	25-35
НИЖНЯ	**Картопляна запіканка** (500-1000 г)	1	Конвекція	160-180	Дротяна поличка	30-40

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 23 2012-05-16 3:41:15

ВКАЗІВКИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Відповідно до стандарту EN 60350

1. Випікання

Рекомендації щодо випікання наводяться для попередньо розігрітої печі.
Завжди ставте форми скошеною стороною до дверцят.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полички	Режим приготування їжі	Температура (˚C)	Час приготування їжі (хв.)
Пісочне печиво	Форма для випікання	3	Звичайний режим	150-170	20-30
		2	Конвекція	150-170	35-45
	Форма для випікання + універсальна форма	1+4	Конвекція	150-170	35-45
Невеличкі пироги	Форма для випікання	3	Звичайний режим	160-180	15-25
		2	Конвекція	150-170	30-35
	Форма для випікання + універсальна форма	1+4	Конвекція	150-170	30-40
Нежирний бісквіт	Розбірна форма для випікання на дротяній поличці (з темним покриттям, ø 26 см)	2	Звичайний режим	160-180	25-35
		2	Конвекція	150-170	35-45
Яблучний пиріг із дріжджового тіста	Форма для випікання	3	Звичайний режим	150-170	65-75
		2	Конвекція	150-170	70-80
	Форма для випікання + універсальна форма	1+4	Конвекція	150-170	75-85
Яблучний пиріг	Дротяна поличка + 2 розбірні форми для випікання* (з темним покриттям, ø 20 см)	1 розташована по діагоналі	Звичайний режим	170-190	70-90
	Форма для випікання + дротяна поличка + 2 розбірні форми для випікання** (з темним покриттям, ø 20 см)	1+3	Конвекція	170-190	80-100

* Два пироги розташовуються на решітці таким чином: позаду зліва і попереду справа.
** Два пироги розташовуються таким чином: посередині один на один.

2. Приготування в режимі гриля

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

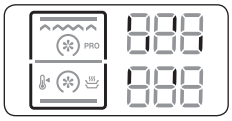
Страва	Посуд і примітки	Рівень полички	Режим приготування їжі	Температура (˚C)	Час приготування їжі (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Дротяна поличка	5	Великий гриль	270 °C	1-ий 1-2 2-ий 1-1½
Гамбургери з яловичиною (12 шт.)	Дротяна решітка + універсальна форма (для бризок)	4	Великий гриль	270 °C	1-ий 14-16 2-ий 4-6

* **Гамбургер з яловичиною**: Попередньо розігрійте порожню піч впродовж 15 хвилин із використанням функції великого гриля.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 24 2012-05-16 3:41:15

Чищення і догляд

ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



Якщо піч брудна, її слід почистити і для цього можна скористатися режимом чищення парою. Він дасть змогу легко почистити піч всередині.

1. Вийміть усе приладдя з печі, перш ніж вмикати функцію чищення парою.
2. На дно печі налийте 400 мл води і закрийте дверцята.
3. Встановіть перемикач режимів у положення . Функція чищення парою розпочнеться автоматично за кілька секунд після вибору.
4. Коли дисплей почне блимати, і лунатиме звуковий сигнал, це означає, що режим чищення парою завершено. Щоб завершити очищення парою, поверніть перемикач режимів у положення вимкнення.
5. Почистьте піч всередині м'якою чистою ганчіркою і видаліть рештки води внизу печі губкою.

⚠ Примітки щодо очищення парою

- Будьте уважні під час відкривання дверцят до закінчення процесу очищення парою; вода на дні гаряча.
- Ніколи не залишайте на довший час воду в печі, наприклад на ніч.
- Якщо піч дуже брудна, процедуру можна повторити після того, як вона охолоне.
- Якщо піч дуже забруднена жиром, наприклад після смаження або готування на грилі, радимо почистити сильні забруднення миючим засобом, після чого можна використовувати функцію чищення.
- Після чищення привідкрийте дверцята печі на 15° і дайте внутрішній емальованій поверхні добре висохнути.

КАТАЛІТИЧНА ЕМАЛЬОВАНА ПОВЕРХНЯ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

Знімна кришка покрита темно-сірою каталітичною емаллю, яка може вимаститись маслом чи жиром, що розбризкується повітрям у режимі конвекції. Ці залишки продуктів згорять у печі за температури 200 °C і вище.

1. Вийміть все приладдя з печі.
2. Після чищення внутрішньої поверхні печі встановіть звичайний режим із температурою 250 °C.

ЧИЩЕННЯ ВРУЧНУ

⚠ **УВАГА.** Перед тим як чистити, перевірте, чи піч і приладдя холодні.
Не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі щітки, подушечки або ганчірки для полірування, сталеву стружку, ножі або інші засоби, які можуть подряпати поверхню.

Внутрішня частина

- Для чищення внутрішньої частини печі використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин.
- Не чистьте вручну ущільнювачі дверцят.
- Щоб не пошкодити емальовані поверхні печі, використовуйте засоби для чищення, призначені для чищення печей.
- Щоб видалити стійкий бруд, використовуйте спеціальний засіб для чищення печі.

Зовнішня поверхня печі

Для чищення зовнішньої поверхні, наприклад дверцят, ручки і дисплея, використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин; витирайте пристрій кухонним рушником або сухим рушником. Через гаряче повітря, яке виходить із печі, жир і бруд накопичується навколо ручки і кнопок, тож після використання печі чистьте ручку і кнопки.

Приладдя

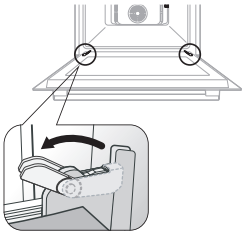
Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Якщо потрібно, вимочіть у теплому мильному розчині впродовж приблизно 30 хвилин, щоб полегшити чищення.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 25 2012-05-16 3:41:15

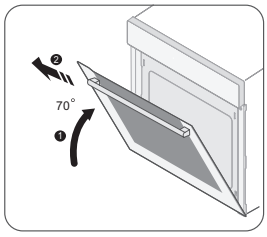
ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

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

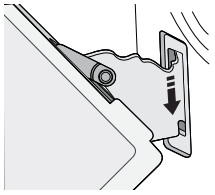
⚠ **УВАГА**. Дверцята печі важкі.



1. Відкрийте дверцята і повністю відкрийте фіксатори на обох завісах.



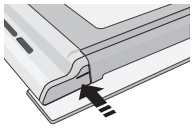
2. Закрийте дверцята на 70 °. Обома руками візьміться з боків дверцят печі посередині і потягніть, доки завіси не вийдуть із відповідних отворів.



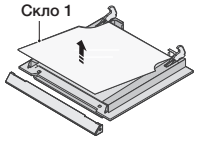
3. Після чищення повторіть дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку, щоб встановити дверцята. Затискачі на завісах слід закрити з обох боків.

ВИЙМАННЯ СКЛА З ДВЕРЦЯТ

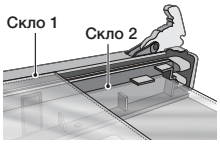
Дверцята печі обладнано трьома пластами скла, розташованими один над одним. Ці скла можна зняти для чищення.



1. Натисніть обидві кнопки ліворуч і праворуч дверцят.



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



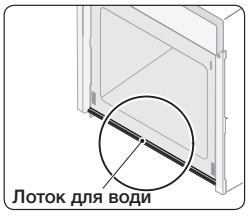
3. Після чищення встановіть скло на місце, повторивши дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку. Перевірте правильне розташування скла 1 і 2 відповідно до малюнку вище.

КРІПЛЕННЯ. Кількість стекол різниться від 2 до 4 залежно від моделі.
Встановлюючи внутрішнє скло 1, розташуйте позначення у напрямку донизу.

ЧИЩЕННЯ ЛОТКА ДЛЯ ЗБОРУ ВОДИ

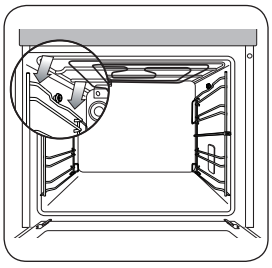
Лоток для води призначений для збору води у разі приготування дуже вологих страв. До лотка можуть прилипнути решти продуктів. Якщо не чистити лоток, можна пошкодити шафку, в яку вбудована піч. Чистьте лоток для води після приготування, щоб захистити шафку від пошкоджень.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо з лотка для води після приготування витікає вода, зверніться у центр обслуговування.

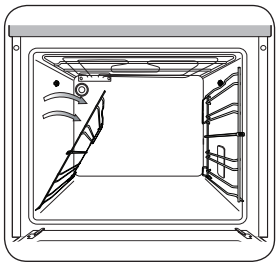


NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 26 2012-05-16 3:41:16

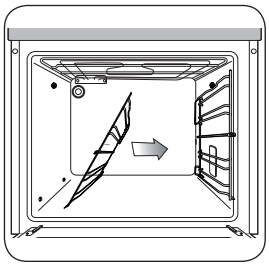
ВІД'ЄДНАННЯ БОКОВИХ ДОРІЖОК (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



1. Натисніть бокову доріжку посередині вгорі.



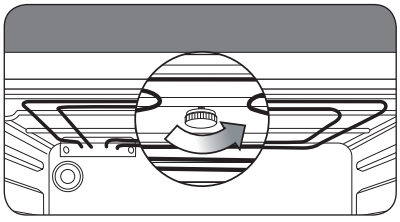
2. Поверніть бокову доріжку приблизно на 45º.



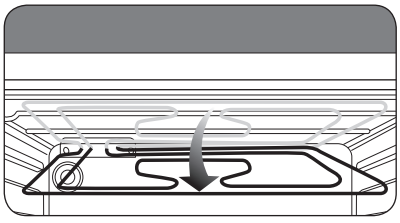
3. Потягніть і вийміть бокову доріжку з двох нижніх отворів.

ЧИЩЕННЯ ВЕРХНЬОЇ ПАНЕЛІ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

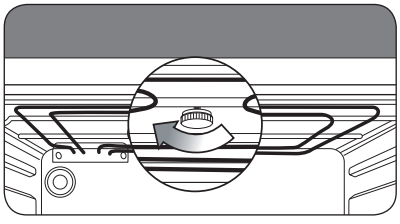
1. Щоб полегшити чищення верхньої панелі печі, опустіть нагрівальний елемент гриля.
Зніміть муфту, повернувши її проти годинникової стрілки, при цьому тримаючи нагрівальний елемент.



2. Передня частина нагрівального елемента нахилиться донизу, і його можна вийняти з печі.
Не тисніть нагрівальний елемент донизу, інакше його можна деформувати.



3. Після чищення підніміть нагрівальний елемент до оригінального положення і поверніть муфту за годинниковою стрілкою.



NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 27 2012-05-16 3:41:17

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВИРІШЕННЯ
Що робити, якщо піч не нагрівається?	• Можливо, піч не увімкнена. Увімкніть піч. • Перевірте, чи застосовано потрібні налаштування. • Можливо, перегорів запобіжник чи спрацював автоматичний переривач. Замініть запобіжники або перевстановіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.
Що робити, якщо піч не нагрівається навіть після того, як було встановлено функцію та температуру?	• Можливо, виникла проблема із внутрішнім електричним з'єднанням. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо відображається помилка, і піч не нагрівається?	• Помилка внутрішніх електричних з'єднань. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо світло в печі не світиться?	• Перегоріла лампочка. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо вентилятор печі працює, хоча його не було встановлено?	• Після використання вентилятор печі працює, допоки піч не охолоне. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування, якщо вентилятор продовжує працювати й після охолодження печі.
Що робити, якщо усі кнопки не працюють?	• Перевірте, чи не увімкнено замок від дітей. Якщо замок від дітей не увімкнено, зверніться до місцевого центру обслуговування.

ІНФОРМАЦІЙНІ КОДИ

КОД	ПРОБЛЕМА	ВИРІШЕННЯ
5-01	Вимкнення у безпечному режимі. Піч продовжує працювати за встановленої температури протягом тривалого часу. Менше 105 °C 16 годин Від 105 °C до 240 °C 8 годин Від 245 °C до макс. 4 години	Вимкніть піч і вийміть їжу. Дайте печі охолонути, перед тим як використовувати її знову.
5E	Кнопка натиснута і утримується якийсь час.	Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. Вимкніть піч і спробуйте налаштувати функцію ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.
-dE-	Ви неправильно використовуєте розділювач.	Використовуйте розділювач для верхнього, нижнього режимів і подвійного режиму. Виймайте розділювач з печі під час використання одного режиму приготування.
E-**[1)]	Помилка в роботі печі може призвести до низьких експлуатаційних характеристик і проблем із безпекою. Негайно припиніть використовувати піч.	Зателефонуйте у місцевий центр обслуговування клієнтів SAMSUNG.

1) ** стосується усіх номерів.

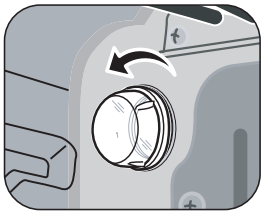
NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 28 2012-05-16 3:41:17

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

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

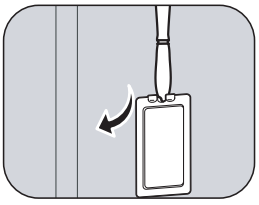
- Вимкніть піч.
- Від'єднайте піч від мережі.
- Захистіть лампочку і скляний ковпачок, розстеливши внизу печі ганчірку.
- Лампочки можна придбати в центрі обслуговування SAMSUNG.

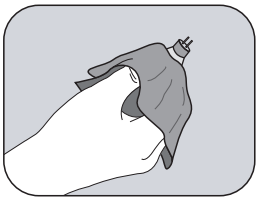
Задня лампочка печі



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

Бічна лампочка (залежно від моделі)





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

Підказка. Заміняючи лампочку, використовуйте суху ганчірку, щоб піт із рук не потрапляв на поверхню лампочки. Таким чином ви продовжите термін служби лампочки.

4. Знову встановіть скляний ковпачок.

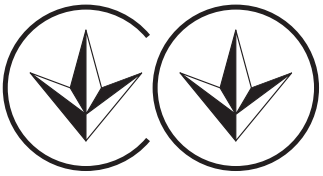
Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_UKR.indd 29 2012-05-16 3:41:17

Для нотаток

Для нотаток







AB57

166

KZ.O.02.0072

Зроблено в Тайланді.
Адреса фабрики:
THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

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

Код №: DG68-00447K

NV6786 сериялары

Кіріктірілген пеш

пайдаланушы нұсқаулығы

Planet First 100% Recycled Paper

Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

мүмкіндіктерді елестет

ҚАЗАҚ

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

www.samsung.com/register

SAMSUNG

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 1 2012-05-16 3:39:30

пайдаланушы нұсқаулығын қолдану

SAMSUNG компаниясының кіріктірілген пешін таңдағаныңызға рахмет.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығында құрылғыны іске қосуға және күтіп ұстауға көмектесу үшін берілген маңызды сақтық шаралары мен нұсқаулар қамтылған.

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

Осы пайдаланушы нұсқаулығының мәтінінде келесі белгілер қолданылған:

		
ЕСКЕРТУ немесе АБАЙЛАУ	**Маңызды**	**Ескерім**

сақтық шаралары

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

ЭЛЕКТР ҚАУІПСІЗДІГІ

Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз.

- Бұл құрылғыны электр желісіне уәкілетті электрші маман ғана қосуға тиіс.
- Құрылғыда ақау пайда болса немесе оған нұқсан келсе, іске қосуға әрекеттенбеңіз.
- Жөндеу жұмыстарын тек уәкілетті техник ғана орындауға тиіс. Жөндеу жұмысы дұрыс орындалмаса, өзіңізге немесе басқаларға қатерлі болуы мүмкін. Егер пешіңізді жөндеткіңіз келсе, SAMSUNG қызмет көрсету орталығына немесе дилеріңізге хабарласыңыз.
- Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығынан сатып алып салу керек. (Қуат сымы тұрақты түрде орнатылған үлгіге ғана қатысты)
- Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. (қуат сымы бар құрылғыға ғана қатысты)
- Электр сымдары мен кабельдерін пешке тигізбеу керек.
- Пешті электр желісіне қолдануға рұқсат етілген айырып-қосқыш немесе сақтандырғыш арқылы жалғау керек. Көп бағытты адаптерді немесе ұзартқыш сымды ешқашан қолданбаңыз.
- Техникалық ақпарат тақтайшасы есіктің оң жағында орналасқан.
- Құрылғыны жөндеу немесе тазалау қажет болса, міндетті түрді ток көзінен ажыратыңыз.
- Пештің қасында орналасқан розеткаға электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.
- Бұл құрылғы кембағал, ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.
- Орнатып болғаннан кейін құрылғыны электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс.

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

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 2 2012-05-16 3:39:30

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.

ІСКЕ ҚОСУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Бұл пеш тек үйде тағам пісіруге ғана арналып жасалған.
- Пеш іске қосылып тұрғанда, оның ішкі беті күйгізіп жіберерліктей ысып тұрады. Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі бетіне салқындағанша қол тигізуге болмайды.
- Пештің ішіне ешқашан тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды.
- Құрылғы ұзақ уақыт жоғары температурада жұмыс істеген кезде, оның беті қызып тұрады.
- Тағам пісіру барысында есікті абайлап ашыңыз, себебі ыстық ауа және бу кенет шығып кетуі мүмкін.
- Құрамына алкоголь қосылған тағамды пісірген кезде, алкоголь жоғары температурада буланып ұшып, егер пештің ыстық бөлшегіне тисе өрт шығуы мүмкін.
- Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.
- Пеш іске қосылып тұрған кезде, балаларды қауіпсіз жерде алыс ұстау керек.
- Пицца тәрізді мұздатылған тағамды тор сөреге салып пісіру керек. Егер науаны қолдансаңыз, температура айырмашылығының тым үлкен болуына байланысты деформацияланып қалуы мүмкін.
- Ыстық тұрған пештің табанына су құймаңыз. Себебі эмаль қаптама бүлінуі мүмкін.
- Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.
- Пештің табанын алюминий фольгамен қаптамаңыз және оған науаларды немесе қалбырларды қоюға болмайды. Алюминий фольга қызудың шығуына бөгет жасап, нәтижесінде эмаль қаптама бүлінуі және тағам дұрыс піспей қалуы мүмкін.
- Жеміс шырыны пештің эмаль қаптамасына кетпейтін дақ қалдыруы мүмкін. Өте сұйық қоспадан жасалған торттарды пісіру науаларды қолданыңыз.
- Пештің ашық тұрған есігінің үстіне тағам пісіретін ыдыстарды қоймаңыз.
- Кішкене балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
- Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.
- Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.
- Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
- Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
- бұл құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.
- Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.
- Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.
- Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.
- тазалаған кезде құрылғының беті бұрыңғысынан да қатты ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек.
- Жиналып қалған қоқысты тазалмай тұрып арылтып, пешті тазалаған кезде оның ішінде қалдыруға болатын ыдыстарды пеш ішінде қалдыра беруге болады.
- Егер құрылғының бумен немесе өздігінен тазалау функциялары бар болса, төгіліп қалған заттарды бумен немесе өздігінен тазалау функциясын бастамай тұрып сүртіп, пеш ішінде ешбір ыдыс қалдыруға болмайды.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 3 2012-05-16 3:39:30

- Егер құрылғының өздігінен тазалау функциясы бар болса, өздігінен тазалау функциясы кезінде өздігінен тазаланатын беттер әдеттегіден ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек.
- Есікке сүйенбеңіз, отырмаңыз, ауыр зат қоймаңыз немесе оны баспаңыз.
- Есікті шамадан тыс көп күшпен ашпаңыз.
- Құрылғыны орнатып болғаннан кейін оны электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс. (Сымдары тұрақты түрде орнатылатын құрылғыға ғана қатысты)

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны тағам пісіріп болсаңыз да электр тоғынан ажыратпаңыз.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Пеште тағам пісіп жатқан кезде есігін ашып қоюға болмайды.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТАСТАУ

Орам материалдарын тастау

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

Ескі құрылғыларды тастау

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

Бұлай істеу үшін, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз да, қорек сымын ағытып алыңыз.
Қоршаған ортаны қорғау үшін, ескі құрылғыларды тиісті түрде тастаудың маңызы зор.

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

АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Еуропалық одақта және жеке жинақ жүйесі бар басқа еуропалық елдерде қолданылады)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТУРАЛЫ КЕҢЕС

Егер пісіру уақыты 30 минуттан көп болса, қуатты үнемдеу үшін пешті пісіру уақыты аяқталуға 5-10 минут қалған кезде сөндіріп қоюға болады. Қалдық қызу тағам пісіруді аяқтайды. Шам: Тағам пісіру барысында пештің шамын "Пештің шамы" түймешігін басып сөндіріп қоюға болады. Пісіру бағдарламасы басталғаннан кейін бірнеше минуттан кейін қуатты үнемдеу үшін пештің шамы сөнеді.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 4 2012-05-16 3:39:31

мазмұны

ОРНАТУ 7

7 Орнату

ПЕШТІҢ БАСҚАРУ ТЕТІКТЕРІ 8

8 Пештің басқару тетіктері

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ 8

8 Керек-жарақтары

ЕҢ АЛҒАШ РЕТ ТАЗАЛАУ 10

10 Ең алғаш рет тазалау

ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ 10

10 Пеш бөлігін пайдалану
11 Пісіру функциясын орнатыңыз
11 Температураны орнату
11 Қос режимді қолдану
11 Пайдалы қос режим
11 Авт. түрде алдын ала жылдам қыздыру

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ 12

12 уақытты қою
12 Пісіру таймерін орнату
12 Аяқтау таймерін орнату
13 Кешіктіріп бастау функциясын орнату
13 Ас үй таймерін орнату

БАСҚА ПАРАМЕТРЛЕР 13

13 Түймешік сигналы
13 Пештің шамы
13 Бала қауіпсіздігінің құралы
13 Сөндіру

CONTENTS

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 5 2012-05-16 3:39:31

ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫ
14

14 Пісіру функциясы

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ
15

16 Пештің бір режимінде қолданылатын автоматты бағдарламалар
18 Үстіңгі режимде қолданылатын автоматты бағдарламалар
18 Астыңғы режимде қолданылатын автоматты бағдарламалар
19 Қос режимде қолданылатын автоматты бағдарламалар

ТАҒАМ ПІСІРУГЕ КАТЫСТЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС
20

20 Үлкен гриль
20 Эко гриль
21 Дәстүрлі пісіру режимі
22 Астыңғы қызу + Конвекция
22 Конвекция режимі
23 Үстіңгі қызу + Конвекция
23 Қос режим
24 Тағамдарды сынақтан өткізу

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ
25

25 Бумен тазалау (үлгіге байланысты)
25 Каталитті эмаль қабаты (үлгіге байланысты)
25 Қолмен тазалау
26 Есікті ағытып алу
26 Есіктің шынысын алу
26 Су тартпасын тазалау
27 Бүйірлік сырғытпа жолдарды алу (үлгіге байланысты)
27 Төбені бумен тазалау (үлгіге байланысты)
28 Ақаулық себептерін анықтау
28 Ақпарат кодтары
29 Шамды ауыстыру

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 6 2012-05-16 3:39:31

орнату

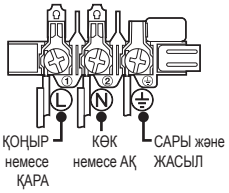
⚠ Орнатуға арналған қауіпсіздік нұсқаулары

Бұл пешті тек уәкілетті электр маманы ғана орнатуға тиіс. Құрылғыны электр желісіне, тиісті қауіпсіздікті қамтамасыз етуге қатысты ұсыныстарды орындай отырып жалғауға орнатушы міндетті.

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

Қуат қосылымы

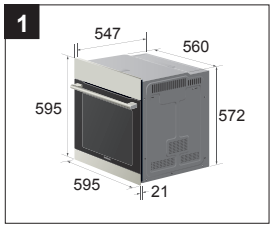
Егер құрылғы электр желісіне аша арқылы жалғанбаса, қауіпсіздік стандарттарына сай келу үшін көп-полюсті айырып-қосқышпен (контакттарының арасы кем дегенде 3 мм) жабдықталуға тиіс. Қуат сымының (H05 RR-F немесе H05 VV-F, мин., 1,5-2,5 мм²) ұзындығы, тіптен пеш ас үй жиһазының алдыңғы жағындағы еденде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



⚠ **ЕСКЕРТУ:** Орнату барысында қосылатын сымның қыстырылып қалуына және пештің ыстық бөліктеріне тиіп кетуіне жол бермеңіз.

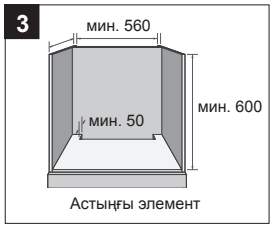
Ас үй жиһазына орнату

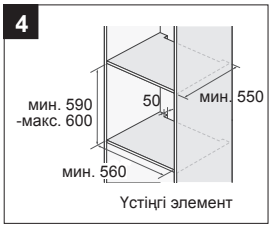
Ас үй жиһазына кіріктіріп орнату керек болса, пештің үй жиһазының ішіндегі пластик беттері мен желім 90 °C градусқа және көршілес жиһаздарға жақын жерлері 75 °C градусқа төзімді болуға тиіс. Қызудың әсерінен пластик беттерге немесе желімдерге нұқсан келсе Samsung ешбір жауапкершілік көтермейді.

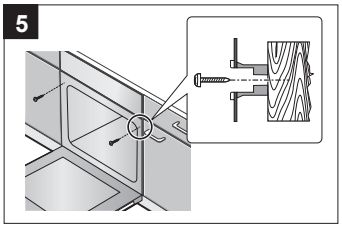




Пеш қойылатын ас үй жиһазының табанында желдеткіш саңылау болуға тиіс. Астыңғы сөре мен тірегіш қабырға арасында желдету үшін 50мм бос орын қалдыру керек. Пешті пеш үстінің астына орнату керек болса, пеш үстін орнату бойынша нұсқауларды орындау керек.







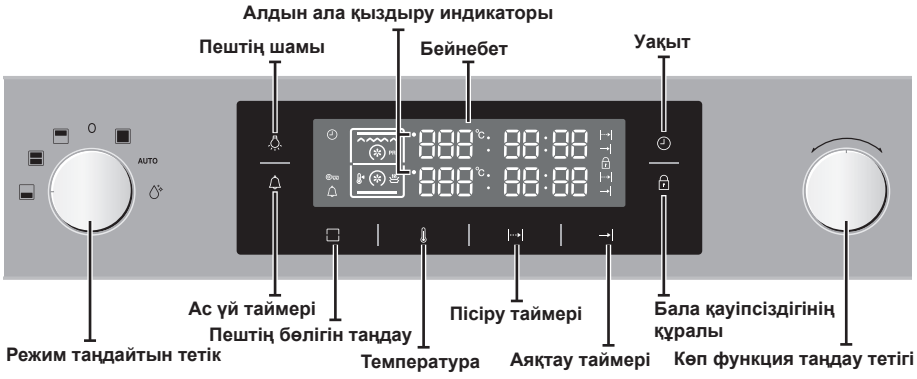
Құрылғыны ас үй жиһазына әбден итеріп кіргізіп, 2 бұранданың көмегімен пештің екі жағын әбден бекітіңіз. Құрылғы мен көршілес тұрған ас үй жиһазының арасында кем дегенде 5мм орын қалуын қамтамасыз етіңіз. Орнатып болғаннан кейін есіктен және пештің ішінен винил қорғағыш таспаны, жапсырғышты, қағаз бен керек-жарақтарды алыңыз. Пешті ас үй жиһазынан алатын кезде, пешті электр желісінен ағытып, екі жағындағы 2 бұранданы алыңыз.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Пеш кіріктіріліп орнатылатын ас үй жиһазының ауа айналып тұруға арналған, өлшемі кем дегенде суретте көрсетілгендей саңылауы болуға тиіс. Осы саңылауды ағаш жаңқаларымен бітемеңіз, себебі бұл желдетуге арналған саңылау.

Пештің алдыңғы сыртқы жағы, мысалы тұтқасы әр үлгіде әр түрлі болады. Бірақ пештің өлшемі суретте көрсетілгендей.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 7 2012-05-16 3:39:32

пештің басқару тетіктері



Алдыңғы жағы

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

керек-жарақтары

Бұл Samsung пеші әр түрлі тағам пісірген кезде қолдануға болатын керек-жарақтың көптеген түрімен жабдықталған. Келесі керек-жарақтар әр үлгіде әр түрлі берілген.

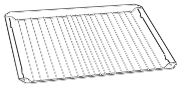
АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Керек-жарақтарды пештің ішіндегі сөренің деңгейіне дұрыс орнатуды ұмытпаңыз. Науаларды пештің табанынан кем дегенде 2 см алшақ қою керек, себебі эмаль қаптамаға нұқсан келуі мүмкін.

ЕСКЕРТУ: Тағам және/не керек-жарақтарды пештен аларда өте сақ болыңыз. Ыстық тағам, пештің беті мен керек-жарақтарына тисеңіз, күйіп қалуыңыз мүмкін!

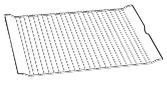
Керек-жарақтар қызып кетсе деформацияланып қалуы мүмкін. Керек-жарақтар суыған кезде майысқан жерлері олардың функциясына ешбір әсер тигізбей қайта қалпына келеді.



Бөлгіш құрал
Пештің үстіңгі, астыңғы және қос режимін пайдаланғыңыз келсе, бөлгіш құралды қолдану керек. Ол пештің үстіңгі бөлігін, астыңғы бөлігінен бөлектеу үшін қолданылады және 3-ші сөре деңгейіне қойылады.



Тор сөре
Тор сөрені тағамнан гриль жасау және қуыру үшін қолдану керек. Сонымен қатар, кәстрөл және тағам пісіретін ыдыстарды қою үшін де қолдануға болады. Майысқан жақтауы бар жағын көп мөлшерде тағам пісірген кезде салмақ теңгерімін сақтау үшін артқы жаққа қарай қойыңыз.



Тор сөренің табақшасы (Үлгіге байланысты)
Тор сөренің табақшасын тағамнан гриль жасау және қуыру үшін қолдану керек. Бұны тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін қойылатын, май жинайтын табамен бірге қолдануға болады.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 8 2012-05-16 3:39:32



Пісіру науасы (Үлгіге байланысты)
Пісіру науасын (Тереңдігі : 20мм) торт, печенье және басқа кондитер да өнімдерін дайындау үшін қолдануға болады. Қисайған жағын алдыңғы жаққа қаратып қойыңыз.



Әмбебап науа (Үлгіге байланысты)
Әмбебап науаны (Тереңдігі : 30мм) торт, печенье және басқа кондитер да өнімдерін дайындау үшін қолдануға болады. Және тағам қуыру үшін қолданса да жақсы. Бұны тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін қойылатын, тор сөренің табақшасымен бірге қолдануға болады. Қисайған жағын алдыңғы жаққа қаратып қойыңыз.

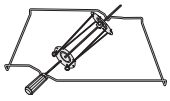


Өте шұңғыл науа (Үлгіге байланысты)
Өте шұңғыл науаны (Тереңдігі : 50mm) тағам қуыру үшін қолданса да жақсы. Бұны тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін қойылатын, тор сөренің табақшасымен бірге қолдануға болады. Қисайған жағын алдыңғы жаққа қаратып қойыңыз.

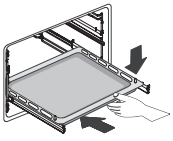


Бұрылмалы істік (Үлгіге байланысты)
Бұрылмалы істікті тауықтан гриль жасау үшін қолдануға болады. Бұрылмалы істікті тек бір режим бойынша пісіру үшін 3-ші деңгейге қойып қолдану керек, себебі істік артқы панельдегі бейімдеуішке бекітіліп тұруға тиіс. Тағам пісірген кезде қара сабын алып қою керек.

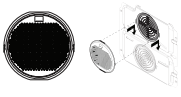
Бұрылмалы істік және кәуап (Үлгіге байланысты)
Қолдану үшін :



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



Сырғыма жолдар (Үлгіге байланысты)
- Тор сөрені немесе науаны салу үшін, алдымен белгілі бір деңгейдің сырғытпа жолдарын тартып шығарып алыңыз.
- Тор сөрені немесе науаны жолдарға қойып, пешке әбден кіргенше итеріңіз. Пештің есігін сырғытпа жолдарды пештің ішіне әбден итеріп кіргізгеннен кейін ғана жабыңыз.



Май сүзгісі (Үлгіге байланысты)
Пештің ішкі арт жақ қабырғасында орналасқан май сүзгісі желдеткішке, дөңгелек қыздырғышқа және пешке қоқыс тұрудан, әсіресе май шашыраудан сақтайды. Ет пісірген кезде май сүзгісін қолдануды ұсынамыз. Кондитер өнімдерін пісірген кезде май сүзгісін әрқашан алып қойыңыз! Торт немесе тоқаш пісірген кезде сүзгі алынбаса, нәтижесі әжептәуір нашар болады.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 9 2012-05-16 3:39:34

ең алғаш рет тазалау

Пешті ең алғаш қолданар алдында оның жаңа пешке тән иісін кетіру үшін пешті алғаш рет тазалау керек.

1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. Пешті 200 °C градусқа қойып конвекция немесе 200 °C градусқа қойып дәстүрлі пісіру функциясымен бір сағат тазалаңыз. Бұл әрекет пештің ішіндегі өндіру барысында қалған қалдық заттарды күйдіріп тазалайды.
3. Бір сағаттан кейін режим таңдау тетігін "сөндіру" қалпына бұрап пешті сөндіріңіз.

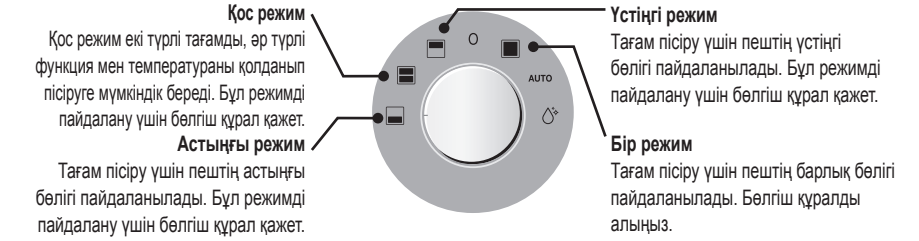
Керек-жарақтарды ең алғаш пайдаланатын кезде, оларды жылы су мен жуғыш затты, жұмсақ таза шүберекті пайдаланып мұқият тазалаңыз.

пешті пайдалану

Жаңа пешіңізде тағам пісіру үшін келесі негізгі қадамдарды орындау керек.



ПЕШ БӨЛІГІН ПАЙДАЛАНУ



БІР РЕЖИМДІ ФУНКЦИЯ		Бір режимді функцияны қолданғанда, пеш кәдімгі пештер тәрізді жұмыс істейді. Бұл режимді тағамды көп мөлшерде пісіру үшін немесе істік тәрізді арнайы жабдықтарды қолдану үшін қолданыңыз. Бір режимді қолдану үшін бөлгіш құралды пештен алыңыз.
ҮСТІҢГІ РЕЖИМ АСТЫҢҒЫ РЕЖИМ		Тағам пісіру үшін пештің үстіңгі жағы немесе астыңғы жағы ғана пайдаланылады. Бұл режимдер алдын ала қыздыру кезінде уақытты үнемдейді және аз тағам пісірген кезде қуатты үнемдейді. Бұл режимді пайдалану үшін бөлгіш құралды 3-ші деңгейге қойыңыз. Пештің жарты бөлігін пайдаланып пісіру режимін (үстіңгі немесе астыңғы режим) қолданған кезде, қолданылмай тұрған пеш бөлігінің терезесіне конденсат пайда болуы мүмкін.
ҚОС РЕЖИМ		Қос режимді пайдаланған кезде пештің үстіңгі бөлігі мен астыңғы бөлігі әр түрлі функциялар мен температура режимінде жұмыс істей алады. Сондай-ақ, әр бөлікте пісіру таймері мен аяқтау таймерін пайдалануға болады. Бұл режимді пайдалану үшін бөлгіш құралды 3-ші деңгейге қойыңыз.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 10 2012-05-16 3:39:35

ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ОРНАТЫҢЫЗ

Пісіру функциясын пештің бөлігін таңдағаннан кейін орнатуға болады. Пеш ұсынатын әр түрлі пісіру функцияларын нұсқаулықтың пісіру функциясы бөлімінен қараңыз.

1. ▭ тетігін басыңыз, пісіру функцияның белгісі жыпылықтайды.
2. Қажетті пісіру функциясын орнату үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
3. ▭ тетігін қайта басыңыз.

Тағам пісіру барысында пісіру функциясын жоғарыда көрсетілген ретпен өзгертуге болады.

ТЕМПЕРАТУРАНЫ ОРНАТУ

Температураны пісіру функциясын орнатқаннан кейін орнатуға болады. Әр пісіру функциясының температура ауқымы әр түрлі, оны нұсқаулықтың пісіру функциясы бөлімінен қараңыз.

1. 🌡 тетігін басыңыз, температура белгісі жыпылықтайды.
2. Қажетті температураны орнату үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
3. 🌡 тетігін қайта басыңыз.

Тағам пісіру барысында температураны жоғарыда көрсетілген ретпен өзгертуге болады.

ҚОС РЕЖИМДІ ҚОЛДАНУ

Қос режимді пайдалану үшін функция мен температураны жеке орнату үшін үстіңгі және астыңғы режимдер қажет.

Қос режимді таңдау

1. Қос режимді режим таңдау тетігін бұрап таңдаңыз.

Үстіңгі режимді орнату

2. ▭ тетігін басып, қажетті үстіңгі пісіру функциясын таңдау үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
3. 🌡 тетігін басып, қажетті температураны таңдау үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.

Астыңғы режимді орнату

4. ▭ тетігін басып, қажетті астыңғы пісіру функциясын таңдау үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
5. 🌡 тетігін басып, қажетті температураны таңдау үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.

Қос режимнің пісіру функциясын немесе температурасын өзгерту үшін, әуелі пештің бөлігін (үстіңгі немесе астыңғы) таңдау керек. Егер ▭ немесе 🌡 тетігін БІР РЕТ бассаңыз, үстіңгі бөлікті таңдап, параметрін өзгерте аласыз. Егер ▭ немесе 🌡 тетігін ЕКІ РЕТ бассаңыз, астыңғы бөлікті таңдап, параметрін өзгерте аласыз.

ПАЙДАЛЫ ҚОС РЕЖИМ

Тағамды қос режиммен пісірген кезде, пештің бір бөлігі тағамды бірінші пісіруі мүмкін. Бұндай жағдайда, пештің жартысын ғана пайдалану үшін бір пісіру бөлігін таңдауға болады. Режим таңдау тетігін Қос режимнен Үстіңгі режимге немесе Астыңғы режимге ауыстырған кезде, қолжетімді параметр таңдалған режимде сақталып қалады.

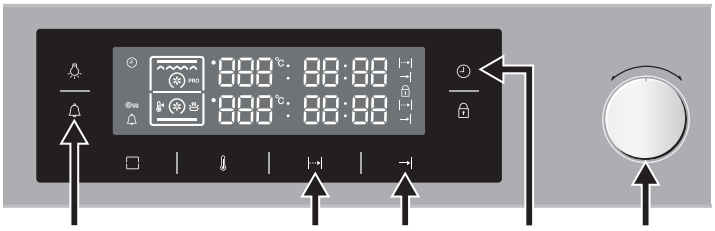
АВТ. ТҮРДЕ АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ

Пеш жылдам алдын ала қыздыру режимі бар пісіру функцияларын ұсына алады. Бұл қадам бейнебеттегі температура параметріне қосымша көрсетіледі. Осы алдын ала қыздыру циклы кезінде пешті жылдам қыздыру үшін әр түрлі қыздырғыш элементтер қолданылады. Температураны жоғары температураға ауыстырсаңыз да, пеш көздеген температураны автоматты түрде өзгертеді де, автоматты түрде жылдам қыздыру функциясы іске қосылады. Таңдалған температураға жеткеннен кейін алдын ала қыздыру индикаторы көрінбей кетеді де, сигнал естіліп, тағамды пешке салу керек екенін ескертеді.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 11 2012-05-16 3:39:35

уақытты орнату

Қос режим пештің әр бөлігі үшін әр түрлі пісіру таймері мен аяқтау таймерін қолдануға мүмкіндік береді. Пісіру таймерін немесе аяқтау таймерін қолдану немесе өзгерту үшін ▭ тетігін үстіңгі бөлік үшін БІР РЕТ және астыңғы бөлік үшін ЕКІ РЕТ басыңыз.



УАҚЫТТЫ ҚОЮ

Пешті алғаш рет пайдаланғанда немесе тоқ сөніп қалғаннан кейін қолданған кезде уақытты қою керек.

1. ◷ тетігін басыңыз, сағат белгісі жыпылықтайды.
2. Сағатты орнату үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
3. ◷ тетігін басыңыз, минут белгісі жыпылықтайды.
4. Минутты орнату үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
5. Ағымдық уақытты орнату үшін ◷ тетігін қайта басыңыз.

Қажетті уақытты жоғарыда көрсетілгендей қайта орнатуға болады.
Тағам пісіру барысында ағымдық уақытты қарау үшін ◷ тетігін басыңыз.

ПІСІРУ ТАЙМЕРІН ОРНАТУ

Пісіру функциясын орнатқаннан кейін пісіру уақытын орнатуға болады. Орнатылған уақыт аяқталған кезде қыздырғыш элементтер автоматты түрде сөнеді.

1. |···▸| тетігін басыңыз, пісіру таймерінің белгісі жыпылықтайды.
2. Пісіру таймеріне қажетті уақытты орнату үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
3. |···▸| тетігін қайта басыңыз.

Пісіру таймерін жоғарыда көрсетілгендей қайта орнатуға болады. Орнатылған уақыт аяқталған кезде бейнебетте "0:00" жыпылықтайды да, сигнал қатар естіледі. Жаңа пісіру таймерін орнатуға немесе пешті сөндіруге болады. Пісіру таймерін ажырату үшін |···▸| тетігін басып, пісіру таймерін нөлге қойыңыз.

АЯҚТАУ ТАЙМЕРІН ОРНАТУ

Пісіру функциясын орнатқаннан кейін тағам пісіруді аяқтау уақытын орнатуға болады. Орнатылған уақыт аяқталған кезде қыздырғыш элементтер автоматты түрде сөнеді.

1. →| тетігін басыңыз, аяқтау таймерінің белгісі жыпылықтайды.
2. Аяқтау таймерінің уақытын орнату үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
3. →| тетігін қайта басыңыз.

Аяқтау таймерін жоғарыда көрсетілгендей қайта орнатуға болады және орнатылған уақыт аяқталған кезде бейнебетте "0:00" жыпылықтап, сигнал естіледі. Аяқтау таймерін біржола тоқтату және аяқтау таймерін ағымдық уақытқа қою үшін →| тетігін басыңыз.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 12 2012-05-16 3:39:36

КЕШІКТІРІП БАСТАУ ФУНКЦИЯСЫН ОРНАТУ

Егер аяқтау таймері пісіру уақыты енгізілгеннен кейін орнатылса, пісіру таймері мен аяқтау таймері есептеліп шығарылады, егер қажет болса, пеш кешіктіріп бастау уақытын орнатады.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Тағамды пеш ішіне ұзақ қалдырмаңыз, тағам бұзылып кетуі мүмкін.

1. |···▸| тетігін басыңыз, пісіру таймерінің белгісі жыпылықтайды.
2. Пісіру таймерінің уақытын орнату үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
3. →| тетігін басыңыз, аяқтау таймерінің белгісі жыпылықтайды.
4. Аяқтау таймерінің уақытын орнату үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
5. Кешіктіріп бастау уақыты автоматты түрде есептеледі де, пеш келесі кешіктіріп бастау уақыты келгенше күтіп тұрады.

Қос режимге кешіктіріп бастау функциясы орнатылмайды. Пісіру таймерін, аяқтау таймері мен кешіктіріп бастау функциясын пісіру функциясын орнатқаннан кейін орнатуға болады.

АС ҮЙ ТАЙМЕРІН ОРНАТУ

Ас үй таймерін пештің функциясынан жеке орнатып, пісіру таймерімен немесе аяқтау таймерімен бірге пайдалануға болады. Ас үй таймерінің өзіне тән сигналы бар, осы арқылы оны басқалардан айыра аласыз.

1. 🔔 тетігін басыңыз, ас үй таймерінің белгісі жыпылықтайды.
2. Ас үй таймеріне қажетті уақытты орнату үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
3. 🔔 тетігін қайта басыңыз.

Ас үй таймерін біржола тоқтату үшін 🔔 тетігін екі секунд басып ұстап тұрыңыз. Ас үй таймерін жоғарыда көрсетілгендей қайта орнатуға болады және орнатылған уақыт аяқталған кезде бейнебетте "0:00" жыпылықтап, сигнал естіледі.

басқа параметрлер

ТҮЙМЕШІК СИГНАЛЫ

|···▸| + →| Дыбыстық сигналды қосу немесе ажырату үшін |···▸| және →| тетігін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.

ПЕШТІҢ ШАМЫ

Қосу және ажырату үшін 💡 тетігін басыңыз. Пісіру функциясы басталғаннан кейін бірнеше минут өткен соң қуатты үнемдеу үшін пештің жарығы сөнеді.

Пештің кей үлгілерінде үстіңгі және астыңғы жақтарда орналасатын 2 шам болады.

БАЛА ҚАУІПСІЗДІГІНІҢ ҚҰРАЛЫ

Бала қауіпсіздігінің құралын қосу немесе ажырату үшін 🔒 тетігін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз. Бала қауіпсіздігі функциясы қосылған кезде бейнебетте 🔒 көрінеді. Бала қауіпсіздігі функциясын тағам пісірген кезде де пайдалануға болады. Осы кезде барлық тетіктер мен көп функция таңдау тетігі жұмыс істемейді, бірақ режим таңдау тетігін сөндіру қалпына қойып сөндіруге болады.

СӨНДІРУ

0

Пешті сөндірген кезде қыздырғыш элементтердің барлығы тоқтайды. Пешті қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін сөндіргеннен кейін желдеткіш шамалы уақыт жұмыс жасап тұрады.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 13 2012-05-16 3:39:36

пісіру функциясы

Бұл пештің төменде көрсетілгендей әр түрлі функциялары бар.

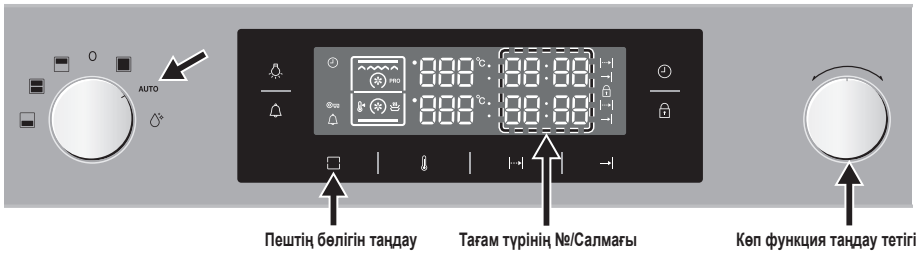
Белгі	Функция	Пайдалану	Бір режим	Үстіңгі	Астыңғы	Қос режим
			Температура ауқымы (°C)			
	Дәстүрлі пісіру режимі	Қызу үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтерден шығады. Бұл функцияны тағамның барлық дерлік түрлерін, әдеттегідей пісіру және қуыру үшін қолдануға болады. Ұсынылатын температура: 200 °C	O	X	X	X
			40-250	-	-	-
	Конвекция режимі	Конвекция арқылы пайда болған қызуды, желдеткіштер пештің ішіне біркелкі таратады. Бұл функцияны мұздатылған тағамдар және тағам пісіру үшін қолдану керек. Ұсынылатын температура: 170 °C	O	O	O	Үстіңгі Астыңғы
			40-250	40-250	40-250	170-250
	Үстіңгі + Конвекция	Үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция арқылы пайда болған қызуды, желдеткіштер пештің ішіне біркелкі таратады. Бұл функцияны тағам қуыру, мысалы, еттің сыртын кітірлек етіп қуыру үшін қолдану керек. Ұсынылатын температура: 190 °C	O	O	X	Үстіңгі
			40-250	40-250	-	170-250
	Астыңғы + Конвекция	Астыңғы қыздырғыш элемент пен конвекция арқылы пайда болған қызуды, желдеткіштер пештің ішіне біркелкі таратады. Бұл функцияны пицца, нан және торт пісіру үшін қолдану керек. Ұсынылатын температура: 190 °C	O	X	O	Астыңғы
			40-250	-	40-250	170-250
	Эко гриль	Қызу гриль жасалатын кішкене алаңнан шығады. Бұл функцияны қызуды аз қажет ететін балық және толтырмасы бар багета тәрізді тағамдар үшін қолдану керек. Ұсынылатын температура: 240 °C	O	O	X	Үстіңгі
			40-270	40-250	-	200-250
	Үлкен гриль	Қызу гриль жасалатын үлкен алаңнан шығады. Бұл функцияны лазанья тәрізді пісірме дайындауға және еттен гриль жасау үшін қолдануға болады. Ұсынылатын температура: 240 °C	O	O	X	Үстіңгі
			40-270	40-250	-	200-250
	Желдеткіш гриль	Екі үстіңгі қыздырғыш элементтен бөлінетін қызуды желдеткіш таратады. Бұл режимді ет пен балықтан гриль жасау үшін пайдалануға болады. Ұсынылатын температура: 240 °C	O	O	X	Үстіңгі
			40-270	40-250	-	200-250
	Қарқынды пісіру режимі	Бұл режим үстіңгі, астыңғы қыздырғыш және конвекция желдеткіші тәрізді элементтердің барлығын кезек-кезек іске қосады. Қызу пештің ішіне біркелкі таралады. Бұл режим үлкен гратин және бәліш тәрізді қызуды қажет ететін көп мөлшердегі тағам пісіруге қолайлы. Ұсынылатын температура: 170 °C	O	X	X	X
			40-250	-	-	-

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 14 2012-05-16 3:39:37

Белгі	Функция	Пайдалану	Бір режим	Үстіңгі	Астыңғы	Қос режим
			Температура ауқымы (°C)			
	Қыздырып қуыру	Бұл режимнің 220 °C градусқа дейін автоматты түрде қыздыру циклы бар. Үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция желдеткіші етті қарып қуыру барысында жұмыс істейді. Осы циклдан кейін тағам алдын ала таңдалған төмен температурада баппен қуырылады. Үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтер жұмыс істеп тұрған кезде бұл үрдіс аяқталады. Бұл режим етті, құс етін және балық қуыруға жарамды. Ұсынылатын температура: 100 °C	O	X	X	X
			40-150	-	-	-
	Жылы ұстау	Бұл режим астыңғы қыздырғыш элементті іске қосады. Бұл тағамды жылы ұстауға ыңғайлы режим. Ұсынылатын температура: 80 °C	X	X	O	X
			-	-	40-100	-
	Табақты жылыту	Бұл режим астыңғы қыздырғыш элемент пен конвекция желдеткішін қосады. Бұл режим керамика шараларды, табақтарды және кеселерді жылытуға ыңғайлы. Ұсынылатын температура: 60 °C	X	X	O	X
			-	-	40-80	-

автоматты түрде пісіру

Автоматты пісіру функциясының көмегімен тағам пісіруге, қуыруға арналған қалаған автоматты бағдарламаларыңызды таңдай аласыз.



1. Режим таңдау тетігін Автоматты пісіру режиміне бұраңыз.
2. Пештің қажетті бөлігін таңдау үшін ▢ тетігін басыңыз.
3. Қажетті Тағам № таңдау үшін көп функция таңдау тетігін бұрап, 4-5 секунд күтіңіз.
4. Қажетті салмақты таңдау үшін көп функция таңдау тетігін бұрап, 4-5 секунд күтіңіз.
5. 4-5 секундтан кейін Автоматты пісіру бағдарламалары автоматты түрде басталады.

Автоматты түрде қос режиммен пісіру режимін пайдаланған кезде, Тағам № таңдағаннан кейін пештің үстіңгі және астыңғы бөлігіне қажетті салмақты таңдаңыз.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 15 2012-05-16 3:39:38

ПЕШТІҢ БІР РЕЖИМІНДЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАР

Төмендегі кесте тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 25 Автоматты бағдарламаны ұсынады. Бұл бағдарламаларды пештің ішін толық пайдаланып орындауға болады. Бөлгіш құралды әрқашан алып қойыңыз. Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Тағам пісіргенде осы нұсқаулыққа сүйенуіңізге болады. Тағамды әрқашан суық тұрған пешке салыңыз.

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
A-01	**Мұздатылған пицца**	0,3-0,6 0,7-1,0	Тор сөре	2	Мұздатылған пиццаны тор сөренің ортасына қойыңыз.
A-02	**Мұздатылған чипс**	0,3-0,5 (жұқа) 0,6-0,8 (қалың)	Пісіру науасы	2	Мұздатылған пиццаны пісіру науасына біркелкі таратып салыңыз. Бірінші параметр жіңішке француз фриін, екінші параметр жуан фриді дайындауға арналған.
A-03	**Мұздатылған фрикаделька**	0,3-0,5 0,6-0,8	Пісіру науасы	2	Мұздатылған картоп тефтелиін науаға салыңыз.
A-04	**Қолдан жасалған лазанья**	0,3-0,5 0,8-1,0	Тор сөре	3	Лазаньяны жаңадан дайындаңыз немесе алдын ала дайындалған түрін алыңыз да, өлшемі сай, қызуға төзімді ыдысқа салыңыз. Ыдысты пештің ортасына қойыңыз.
A-05	**Бифштекс**	0,3-0,6 0,6-0,8	Тор сөреге арналған табақшасы бар әмбебап науа	4	Сиырдың тұздықталған қоң еттерін, тор сөренің табақшасына қатарластыра қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Бірінші параметр жұқа бифштекстерді пісіруге, екінші параметр қалың бифштекстерді пісіруге арналған.
A-06	**Ростбиф**	0,6-0,8 0,9-1,1	Тор сөреге арналған табақшасы бар әмбебап науа	2	Тұздықталған ростбифті тор сөренің табақшасына қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
A-07	**Қуырылған шошқа еті**	0,6-0,8 0,9-1,1	Тор сөреге арналған табақшасы бар әмбебап науа	2	Тұздықталған шошқа етінің терісі бар жағын төмен қаратып, тор сөренің табақшасына қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
A-08	**Қойдың туралған еті**	0,3-0,4 0,5-0,6	Тор сөреге арналған табақшасы бар әмбебап науа	4	Қойдың кесек еттерін тұздықтаңыз. Қойдың туралған еттерін тор сөренің табақшасына қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Бірінші параметр жұқа еттерге, екінші параметр қалың еттерді пісіруге арналған.
A-09	**Тауықтың кесек еттері**	0,5-0,7 1,0-1,2	Тор сөреге арналған табақшасы бар әмбебап науа	4	Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Тауықтың еттерін тор сөренің табақшасына қатарластыра қойыңыз.
A-10	**Бүтін тауық**	1,0-1,1 1,2-1,3	Тор сөреге арналған табақшасы бар әмбебап науа	2	Тұтас тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауық етінің төс жағын төмен қаратып, тор сөренің табақшасына салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
A-11	**Үйректің төс еті**	0,3-0,5 0,6-0,8	Тор сөреге арналған табақшасы бар әмбебап науа	4	Үйректің төс етін дайындаңыз, тор сөренің табағына майлы жағын төмен қаратып салыңыз. Бірінші параметр бір үйректің төсін, екінші параметр 2 үйректің қалың төс етін пісіруге арналған.
A-12	**Күркетауық рулеті**	0,6-0,8 0,9-1,1	Тор сөреге арналған табақшасы бар әмбебап науа	2	Күркетауықтан жасалған рулетті тор сөренің табағына салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 16 2012-05-16 3:39:38

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сәре деңгейі	Ұсыныс
A-13	**Буға пісірілген балық**	0,5-0,7 0,8-1,0	Тор сәре	2	Бақтақ, окунь, сибас тәрізді балықтарды шайып, тазалаңыз. Қызуға төзімді сопақ ыдысқа құйырықтары мен бастарын түйістіріп салыңыз. 2-3 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.
A-14	**Қуырылған балық**	0,5-0,7 0,8-1,0	Тор сәреге арналған табақшасы бар әмбебап науа	4	Тор сәренің табақшасына балықтың басын құйырығына түйістіріп қойыңыз. Бірінші параметр 2 балық пісіруге, екінші параметр 4 балық пісіруге арналған. Бұл бақтақ, албырт балық немесе мөңке тәрізді балықтарды тұтас пісіруге жарайтын бағдарлама.
A-15	**Арқан балық стейгі**	0,3-0,4 0,7-0,8	Тор сәреге арналған табақшасы бар әмбебап науа	4	Арқан балықты тор сәренің табағына салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
A-16	**Қуырылған картоп**	0,4-0,5 0,8-1,0	Пісіру науасы	2	Картоптарды шайып, екіге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Науаға біркелкі таратып салыңыз. Бірінші параметр кішкене картоптарға (әрқайсысы 100г), екінші параметр үлкен картоптарға (әрқайсысы 200г) арналған.
A-17	**Қуырылған көкөніс**	0,4-0,5 0,8-1,0	Әмбебап науа	4	Туралған кәдіш, бұрыш, баклажан, саңырауқұлақ және кішкене қызанақтарды әмбебап науаға салыңыз. Дәмдеуіштер мен шөптерден қосып, зәйтүн майынан құйыңыз.
A-18	**Көкөніс гратині**	0,4-0,6 0,8-1,0	Тор сәре	2	Ыстыққа төзімді сопақ ыдысты қолданып көкөніс гратинін дайындаңыз. Ыдысты пештің ортасына қойыңыз.
A-19	**Үгілме торт**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Тор сәре	2	Торт қоспасын өлшемі сай келетін, май жағылған ыдысқа салыңыз.
A-20	**Жеміс бөліші**	0,3-0,4 (үлкен) 0,2-0,3 (тарталетка)	Тор сәре	2	Торт негізін жасау үшін қоспаны май жағылған ыдысқа салыңыз. Бірінші параметр жеміс қосылған бір бөлішті пісіруге, екіншісі 5-6 кішкене тарталетка дайындауға арналған.
A-21	**Көтеріліп піскен торт**	0,4-0,5 (орташа өлшемді) 0,2-0,3 (кішкене)	Тор сәре	2	Қамырды қара, сопақ темір қалыпқа салыңыз. Бірінші параметр Ø 26см, екінші параметр кішкене Ø 18см қалыпқа арналған.
A-22	**Кекстер**	0,5-0,6 0,7-0,8	Тор сәре	2	Қоспаны 12 булочкаға арналған қара темір қалыптарға салыңыз. Бірінші параметр кәдімгі булочкаға, екінші параметр үлкен булочкалар пісіруге арналған.
A-23	**Нан**	0,7-0,8 (ақ) 0,8-0,9 (еленбеген ұн)	Тор сәре	2	Қамырды өндіруші нұсқауларына сай дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25 см). Бірінші параметр ақ нанға (0,7-0,8кг), екінші параметр егелмеген ұннан жасалған нанға (0,8-0,9кг) арналған.
A-24	**Үй пиццасы**	1,0-1,2 1,3-1,5	Пісіру науасы	2	Пиццаны науаға салыңыз. Пиццаның салмағы оның толтырмасына қарай, мысалы соус, көкөністер, ветчина және ірімшіктің салмағына қарай анықталады. 1-ші Параметр (1,0-1,2 кг) жұқа пиццаға және 2-ші Параметр (1,3-1,5 кг) көп толтырмасы бар пиццаға арналған.
A-25	**Ашытқылы қамырды көтеру**	0,3-0,5 0,6-0,8	Тор сәре	2	Бірінші параметр пицца қамырын ашыту үшін ұсынылады. Екінші параметр торт пен нан қамырын ашытуға сай келеді. Үлкен дөңгелек, қызуға төзімді ыдысқа салып, таспамен жабыңыз.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 17 2012-05-16 3:39:38

ҮСТІҢГІ РЕЖИМДЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАР

Төмендегі кесте тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 5 Автоматты бағдарламаны ұсынады. Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген. Бөлгіш құралды салып пайдаланыңыз. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Тағам пісіргенде осы нұсқаулыққа сүйенуіңізге болады. Тағамды әрқашан суық тұрған пешке салыңыз.

№	Тағам түрі	Салмағы/ кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
A-01	**Мұздатылған булочка**	0,2-0,3 0,4-0,5	Тор сөре	4	Мұздатылған булочкаларды тор сөреге біркелкі таратып салыңыз.
A-02	**Мұздатылған пицца**	0,1-0,2 0,3-0,4	Тор сөре	5	Мұздатылған пиццаны тор сөренің ортасына қойыңыз.
A-03	**Мұздатылған пицца тісбасары**	0,2-0,3 0,4-0,5	Тор сөре	5	Пицца тісбасарларын тор сөреге қатарластыра салыңыз.
A-04	**Мұздатылған балық етінен жасалған таяқшалар**	0,2-0,3 0,4-0,5	Пісіру науасы	5	Балық етінен жасалған таяқшаларды пісіру науасына таратып салыңыз. 0,2-0,3кг салмақты 10дана, 0,4-0,5кг салмақты 15дана үшін қолдану ұсынылады. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз.
A-05	**Мұздатылған чипс**	0,4-0,5 0,6-0,7	Пісіру науасы	5	Мұздатылған чипстарды пісіру науасына таратып салыңыз. Бірінші параметр жіңішке француз фриін, екінші параметр чипстарды дайындауға арналған. Қуыру үшін қолданылатын қағазды пайдаланыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз.

АСТЫҢҒЫ РЕЖИМДЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАР

Төмендегі кесте тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 5 Автоматты бағдарламаны ұсынады. Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген. Бөлгіш құралды салып пайдаланыңыз. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Тағам пісіргенде осы нұсқаулыққа сүйенуіңізге болады. Егер пешті алдын ала қыздыру ұсынылмаса, тағамды суық пешке салыңыз.

№	Тағам түрі	Салмағы/ кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
A-01	**Ұнға аунатылған мұздатылған арқан балық**	0,2-0,3 0,5-0,6	Пісіру науасы	1	Қуыру үшін қолданылатын қағазды пайдаланыңыз. 2данасын (0,2-0,3кг) қатарластыра салыңыз немесе 4данасын (0,5-0,6кг) пісіру науасына екі қатарға салыңыз.
A-02	**Үйде жасалған Киш**	0,5-0,6 (кішкене) 0,9-1,0 (үлкен)	Тор сөре	1	Астыңғы пешті 210 °C градусқа дейін Астыңғы қызу + конвекция режимін қолданып сигнал естілгенше алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Қара, темір пісіру қалыбын қолданыңыз. Алдын ала қыздырып болғаннан кейін тор сөренің ортасына қойыңыз. Бірінші параметр үшін Ø 18 см қалыпты, екінші параметр үшін Ø 26 см қалыпты қолданыңыз.
A-03	**Үй пиццасы**	0,2-0,6 0,8-1,2	Пісіру науасы	1	Қуыру үшін қолданылатын қағазды пайдаланыңыз. Пиццаға арналған дөңгелек қалыпқа 0,2-0,6кг, төртбұрыш пісірме табаққа 0,8-1,2кг салыңыз.
A-04	**Кекстер**	0,5-0,6 0,7-0,8	Тор сөре	1	Қоспаны 12 булочкаға арналған қара темір қалыптарға салыңыз.
A-05	**Жеміс толтырылған, ашымаған қамыр**	0,2-0,3 0,4-0,5	Пісіру науасы	1	Жеміс толтырылған, ашымаған қамырдан жасалған 4 кондитер өнімін, пісіруге арналған қағаз төсеп, пісіру науасына екі қатарға салыңыз. Бірінші параметрді 4кішкене кондитер өнімін (0,2-0,3кг), екінші параметрді 4 үлкен (0,4-0,5кг) кондитер өнімін пісіру үшін қолданыңыз.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 18 2012-05-16 3:39:38

ҚОС РЕЖИМДЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАР

Қос режим бойынша автоматты пісіру функциясын қолдану үшін әуелі бөлгішті пешке салыңыз.
Төмендегі кесте қос режим бойынша тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 5 Автоматты бағдарламаны ұсынады.
Бұл бағдарламаларды қолдану арқылы негізгі мәзір мен тағам қосымшасын немесе негізгі мәзір мен десертті қатар пісіре аласыз. Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Пісірген кезде ұсыныстарға сүйеніңіз. Тағамды әрқашан суық тұрған пешке салыңыз.

№	пештің бөлігі	Тағам түрі	Салмағы/ кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
A-01	**үстіңгі**	**Тауықтың кесек еттері**	0,3-0,5 0,8-1,0	Тор сөреге арналған табақшасы бар әмбебап науа	4	Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Кесек еттердің терісі бар жағын жоғары қаратып, тор сөренің табақшасына қойыңыз.
	астыңғы	**Картоп гратині**	0,4-0,6 0,8-1,0	Тор сөре	1	Қызуға төзімді пісіру ыдысын қолданыңыз. Тор сөренің ортасына салыңыз.
A-02	**үстіңгі**	**Қуырылған көкөніс**	0,4-0,5 0,7-0,8	Әмбебап науа	4	Кәдіш, бұрыш, пияз, саңырауқұлақ, фенхель, баклажан және қызанақ тәрізді туралған көкөністерді әмбебап табаға таратып салыңыз. Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз.
	астыңғы	**Пицца наны**	0,1-0,2 0,3-0,4	Пісіру науасы	1	Пицца нанын науаға төселген қағаздың үстіне салыңыз.
A-03	**үстіңгі**	**Қуырылған балық**	0,3-0,5 0,6-0,8	Тор сөреге арналған табақшасы бар әмбебап науа	4	Бақтақ, табан балық, албырт балық немесе мөңке тәрізді балықтарды шайып, лимон шырынын қосып, шөп және дәмдеуіштерден қосыңыз. Картоптың қабығына зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тор сөренің табасына салыңыз.
	астыңғы	**Картоп таяқшалары**	0,3-0,4 0,5-0,6	Пісіру науасы	1	Картоптарды шайып, тазалаңыз. Оларды тураңыз, кішкене картоптарды екіге бөліңіз. Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз.
A-04	**үстіңгі**	**Үйрек төсін қуыру**	0,3-0,5 (1-2 жұқа) 0,6-0,8 (2 қалың)	Тор сөреге арналған табақшасы бар әмбебап науа	4	Тұздықталған үйрек төстерінің майлы жағын жоғары қаратып тор сөренің табақшасына салыңыз. Бірінші параметр бірқалыпты үйрек төсін (0,3 кг), екінші параметр 2 үйрек төсін (әрқайсысы 0,4 кг) пісіруге арналған.
	астыңғы	**Пісірілген алма**	0,4-0,5 0,9-1,0	Тор сөре	1	Алмаларды шайып, өзектерін алып, марципан немесе мейіз толтырыңыз. Дөңгелек, қызуға төзімді ыдысқа салыңыз.
A-05	**үстіңгі**	**Кекстер**	0,5-0,6 0,7-0,8	Тор сөре	4	Қоспаны 12 булочкаға арналған қара темір қалыптарға салыңыз.
	астыңғы	**Үй пиццасы**	0,2-0,6 0,8-1,2	Пісіру науасы	1	Пиццаға арналған дөңгелек темір қалыпқа 0,2-0,6г, төртбұрыш пісірме табаққа 0,8-1,2кг салыңыз. Қуыру үшін қолданылатын қағазды пайдаланыңыз.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 19 2012-05-16 3:39:38

тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес

ҮЛКЕН ГРИЛЬ

Үлкен гриль функциясын қолданғанда пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Шұжық (жіңішке) 5-10дана	4	Тор сөренің табағы + Әмбебап науа	220	1-ші жағы: 5-8 2-ші жағы : 5-8
Шұжық (жіңішке) 8-12дана	4	Тор сөренің табағы + Әмбебап науа	220	1-ші жағы: 4-6 2-ші жағы: 4-6
Тост 5-10дана	5	Тор сөре	240	1-ші жағы: 1-2 2-ші жағы: 1-2
Ірімшіктен жасалған тост 4-6 дана	4	Тор сөренің табағы + Пісіру науасы	200	4-8
Толтырмасы бар мұздатылған құймақтар "Орыс дәстүрімен" (200- 500 г)	3	Пісіру науасы	200	20-30
Бифштекс (400-800 г)	4	Тор сөренің табағы + Әмбебап науа	240	1-ші жағы: 8-10 2-ші жағы: 5-7

ЭКО ГРИЛЬ

Кішкене гриль режимімен пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.
Тағамды пештің ортасына қойыңыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған камамбер (2 – 4 әрбірі 75 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (қыздырмай тұрып)	3	Тор сөре	200	10-12
Толтырмасы бар мұздатылған багета (Қызанақ -Моцарелла не ветчина және ірімшік)	3	Тор сөренің табағы + Пісіру науасы	200	15-20
Мұздатылған балық таяқшалары (300-700 г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ, (қыздырмай тұрып) МАЙ ТАМЫЗЫҢЫЗ	3	Тор сөренің табағы + Пісіру науасы	200	15-25
Мұздатылған балық етінен жасалған бургер (300-600г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ, МАЙ ТАМЫЗЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180-200	20-35
Мұздатылған пицца (300-500г) СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (қыздырмай тұрып)	3	Тор сөренің табағы + Пісіру науасы	180-200	23-30

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 20 2012-05-16 3:39:38

ДӘСТҮРЛІ ПІСІРУ РЕЖИМІ

Дәстүрлі режиммен пісіру алдында пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Бүтін тауық (800-1300г) МАЙ МЕН ДӘМДЕУІШТЕР СЕБІҢІЗ Төс жағын төмен қаратып салып, уақыттың жартысы өткен кезде аударыңыз.	2	Тор сөренің табағы + Өмбебап науа	200-220	50-70
Қытырлық қыртысы бар шошқа еті (1500-2000 г) Терісі бар жағын төмен қаратып салып, уақыттың жартысы өткен кезде аударыңыз.	2	Тор сөренің табағы + Өмбебап науа	190-200	120-150
Мұздатылған лазанья (500-1000г)	3	Тор сөре	180-200	40-50
Бүтін балық (мысалы, дораде) (300-1000 г) екі ұшынан 3-4 рет тіліңіз, МАЙ ТАМЫЗЫҢЫЗ	3	Тор сөренің табағы + Өмбебап науа	240	15-20
Балық филесі (500-1000г) екі ұшынан 3-4 рет тіліңіз, МАЙ ТАМЫЗЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	200	13-20
Мұздатылған котлета (350-1000г) ірімшік немесе саңырауқұлақ салынған фаршталған ет, ветчина, МАЙ ТАМЫЗЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	200	25-35
Фаршталған сәбіз, қызылша немесе картоп толтырмасы бар мұздатылған котлета (350-1000 г) МАЙ ТАМЫЗЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	200	20-30
Шошқа етінен жасалған котлета (500-1000г) МАЙ ТАМШЫСЫН, ТҰЗ ЖӘНЕ БҰРЫШ ҚОСЫҢЫЗ	3	Тор сөренің табағы + Өмбебап науа	200	40-50
Картоп пісірмесі (жартыға бөлінген) (500-1000 г)	3	Пісіру науасы	180-200	30-45
Саңырауқұлақ толтырылған, мұздатылған ет рулеті (500-1000г) МАЙ ТАМЫЗЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180-200	40-50
Көтеріліп піскен торт (250-500г)	2	Тор сөре	160-180	20-30
Үгілме торт (500-1000 г)	2	Тор сөре	170-190	40-50
Жеміс және үгінді себілген, ашыған қамырдан жасалған торт (1000-1500 г)	2	Пісіру науасы	160-180	25-35
Булочка (500-800 г)	2	Тор сөре	190-200	25-30

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 21 2012-05-16 3:39:38

АСТЫҢҒЫ ҚЫЗУ + КОНВЕКЦИЯ

Астыңғы қызу + Конвекция режимімен пісіру алдында пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Ашыған қамырдан жасалған, алма қосылған, мұздатылған бәліш (350-700 г)	3	Тор сөре	180-200	15-20
Толтырмасы бар, мұздатылған кішкене бәліштер (300-600г) ЖҰМЫРТҚАНЫҢ САРЫСЫН ЖАҒЫҢЫЗ, СУЫҚ ПЕШКЕ САЛЫҢЫЗ (қыздырмай тұрып),	3	Пісіру науасы	180-200	20-25
Тұздықтағы котлета (250-500г) қызуға төзімді ыдысты қолданыңыз	3	Тор сөре	180-200	25-35
Қопсыма тоқаш (500-1000г) ЖҰМЫРТҚАНЫҢ САРЫСЫН ЖАҒЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180	15-23
Тұздықтағы каннелони (250-500г) қызуға төзімді ыдысты қолданыңыз	3	Тор сөре	180	22-30
Толтырмасы бар, ашытқылы қамыр бәліші (600-1000 г) ЖҰМЫРТҚАНЫҢ САРЫСЫН ЖАҒЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180-200	20-30
Үй пиццасы (500-1000 г)	2	Пісіру науасы	200-220	15-25
Қолдан пісірілген нан (700-900 г)	2	Тор сөре	170-180	45-55

КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ

Конвекция режимімен пісіру алдында пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Қозының омыртқасы (350-700г) МАЙ МЕН ДӘМДЕУІШТЕР СЕБІҢІЗ	3	Тор сөренің табағы + Әмбебап науа	190-200	40-50
Пісірілген банан (3-5 дана) үстіңгі жағын тіліңіз, 10-15г шоколад қосыңыз, тілікке 5-10г жаңғақ салыңыз, қантты судан тамызып, алюминий фольгаға ораңыз.	3	Тор сөре	220-240	15-25
Пісірілген алма 5-8дана, әр бірі 150-200г Өзегін алып, мейіз және тосап қосыңыз. Қызуға төзімді ыдысты қолданыңыз.	3	Тор сөре	200-220	15-25
Тартылған еттен жасалған котлета (300-600 г) МАЙ ТАМЫЗЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	190-200	18-25
Орыс дәстүрі бойынша фашталған еттен жасалған рулет (500г-1000г) МАЙ ЖАҒЫҢЫЗ	3	Пісіру науасы	180-200	50-65
Мұздатылған тефтели (500-1000 г)	2	Пісіру науасы	180-200	25-35
Мұздатылған чипс (300-700 г)	2	Пісіру науасы	180-200	20-30
Мұздатылған пицца (300-1000 г)	2	Тор сөре	200-220	15-25
Алма және бадам жаңғағы торты (500-1000г)	2	Тор сөре	170-190	35-45
Жаңа піскен круассан (200-400г) (дайын қамыр)	3	Тор сөре	180-200	15-25

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 22 2012-05-16 3:39:38

ҮСТІҢГІ ҚЫЗУ + КОНВЕКЦИЯ

Үстіңгі қызу + Конвекция режимімен пісіру алдында пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Сүйегі бар шошқа еті (1000г) МАЙ МЕН ДӘМДЕУІШТЕР СЕБІҢІЗ	3	Тор сөренің табағы + Әмбебап науа	180-200	50-65
Фольгаға салынған шошқаның жамбасы (1000-1500г) ТҰЗДЫҚТАЛҒАН	2	Пісіру науасы	180-230	80-120
Бүтін тауық (800-1300г) МАЙ МЕН ДӘМДЕУІШТЕР СЕБІҢІЗ Төс жағын төмен қаратып салып, уақыттың жартысы өткен кезде аударыңыз.	2	Тор сөренің табағы + Әмбебап науа	190 – 220	45-65
Ет не балық стейктері (400-800г) МАЙ ТАМШЫСЫН, ТҰЗ ЖӘНЕ БҰРЫШ ҚОСЫҢЫЗ	3	Тор сөренің табағы/Әмбебап науа	180-200	15-35
Тауық етінің кесектері (500-1000г) МАЙ МЕН ДӘМДЕУІШТЕР СЕБІҢІЗ	4	Тор сөренің табағы + Әмбебап науа	200-220	25-35
Қуырылған балық (500г-1000г) қызуға төзімді ыдысты қолданыңыз МАЙ ЖАҒЫҢЫЗ	2	Тор сөре	180-200	30-40
Қуырылған сиыр еті (800-1200г) МАЙ МЕН ДӘМДЕУІШТЕР СЕБІҢІЗ	2	Тор сөренің табағы + Әмбебап науа, 1 кесе су қосыңыз	200-220	45-60
Үйректің төс еті (300-500г)	4	Тор сөренің табағы + Әмбебап науа, 1 кесе су қосыңыз	180-200	25-35

ҚОС РЕЖИМ

Қос режимді қолданғанда, екі түрлі тағамды пеште пісіре аласыз. Үстіңгі немесе астыңғы бөлікте пісірген кезде әр түрлі температураны, пісіру режимдерін және пісіру уақыттарын қолдана аласыз. Мысалы, стейкті грильдеу барысында гратинді де пісіру аласыз. Бөлгішті қолдану арқылы пештің астыңғы бөлігінде гратин пісіріп, үстіңгі бөлігінде стейк пісіре аласыз. Бөлгішті әрқашан тағам пісіруді бастамай тұрып 3-ші деңгейге салыңыз.

Ескерім: Тағамды суық пешке салыңыз.

1-ші ұсыныс: Әр түрлі температурада пісіру

Пештің іші	Тағам түрі	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Температура (°C)	Жабдықтары	Уақыт (мин.)
ҮСТІҢГІ	**Мұздатылған пицца** (300-400 г)	4	Конвекция режимі	200-220	Тор сөре	15-25
АСТЫҢҒЫ	**Үгілме торт** (500-700 г)	1	Конвекция режимі	160-180	Пісіру науасы	50-60

2-ші ұсыныс: Әр түрлі пісіру режимдерін қолданып пісіру

Пештің іші	Тағам түрі	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Температура (°C)	Жабдықтары	Уақыт (мин.)
ҮСТІҢГІ	**Тауық етінің кесектері** (400-600 г)	4	Үстіңгі қызу + Конвекция	200-220	Әмбебап науа + Тор сөренің табағы	25-35
АСТЫҢҒЫ	**Картоп гратині** (500-1000 г)	1	Конвекция режимі	160-180	Тор сөре	30-40

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 23 2012-05-16 3:39:39

ТАҒАМДАРДЫ СЫНАҚТАН ӨТКІЗУ

EN 60350 стандарты бойынша

1. Пісіру

Тағам пісіру үшін берілген ұсыныстар, алдын ала қыздырылған пешке арналған.
Науалардың қисайған жағын үнемі есіктің алдыңғы жағына қаратып қойыңыз.

Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин)
Үгілмелі печенье	Пісіру науасы	3	Дәстүрлі пісіру режимі	150-170	20-30
		2	Конвекция режимі	150-170	35-45
	Пісіру науасы + Әмбебап науа	1+4	Конвекция режимі	150-170	35-45
Кішкене кекстер	Пісіру науасы	3	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	15-25
		2	Конвекция режимі	150-170	30-35
	Пісіру науасы + Әмбебап науа	1+4	Конвекция режимі	150-170	30-40
Майсыз қопсыма торт	Тор сөреге қойылған торт қалыбы (баран қаптамасы бар, ø 26 см)	2	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	25-35
		2	Конвекция режимі	150-170	35-45
Алма қосылған ашыма торт	Пісіру науасы	3	Дәстүрлі пісіру режимі	150-170	65-75
		2	Конвекция режимі	150-170	70-80
	Пісіру науасы + Әмбебап науа	1+4	Конвекция режимі	150-170	75-85
Алма бәліші	Тор сөре + 2 торт қалыбы * (Баран қаптамасы бар, ø 20 см)	1- көлденең қойылған	Конвекция бойынша	170-190	70-90
	Пісіру науасы + Тор сөре + 2 торт қалыбы ** (Баран қаптамасы бар, ø 20 см)	1+3	Конвекция режимі	170-190	80-100

* Тордың артқы сол жағы мен алдыңғы оң жағына бір-бірден, барлығы екі торт қойылады.
** Бірінің үстіне бірі қойылған екі торт, тордың ортасына қойылады.

2. Гриль жасау

Үлкен гриль функциясын қолданып, пешті бос күйінде 5 минут алдын ала қыздырып алыңыз.

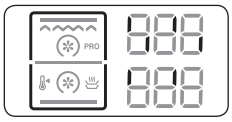
Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин)
Ақ наннан тост жасау	Тор сөре	5	Үлкен Гриль	270 °C	1-ші 1-2 2-ші 1-1½
Бифбургер * (12 ea)	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа (аққан май-сөлді жинауға арналған)	4	Үлкен Гриль	270 °C	1-ші 14-16 2-ші 4-6

* **Бифбургер**: Үлкен гриль функциясын қолданып, пешті бос күйінде 15 минут алдын ала қыздырып алыңыз.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 24 2012-05-16 3:39:39

тазалау және күтім көрсету

БУМЕН ТАЗАЛАУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)



Егер пеш лас болса, оны бумен тазалау функциясын қолданып тазалауға болады. Бұл режим пештің ішін оңай тазалауға көмектеседі.

1. Бумен тазалау функциясын пайдаланар алдында пештің ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.
2. 400 мл (3/4 пинта) суды пештің табанына құйып, пештің есігін жабыңыз.
3. Режим таңдау тетігін қалпына бұраңыз. Бумен тазалау функциясын таңдағаннан кейін бумен тазалау функциясы бірнеше секундтан кейін автоматты түрде басталады.
4. Бейнебет жыпылықтап, сигнал естілген кезде бумен тазалау жұмысы аяқталады. Бумен тазалауды аяқтау үшін режим таңдау тетігін "Сөндіру" қалпына қойыңыз.
5. Пештің ішін жұмсақ таза шүберекпен сүртіп, пештің табанында қалған суды жөкеге сіңіріп тазалаңыз.

⚠ Бумен тазалауға қатысты ескерім

- Бумен тазалау үрдісі аяқталмай тұрып пешті ашар кезде абай болыңыз; пештің табанындағы су ыстық.
- Пештің табанындағы суды ешқашан ұзақ уақыт, әсіресе түні бойы қалдырып қоймаңыз.
- Егер пеш қатты ластанып кетсе, суығаннан кейін тазалау жұмысын қайта қайталауға болады.
- Егер пеш, мысалы гриль жасау немесе қуыру режимдерінен кейін қатты майланып кетсе, тазалау функциясын іске қоспай тұрып, жуғыш затты қатып қалған қоқысқа сіңіре ысқылаңыз.
- Пештің ішкі эмаль қаптамасын әбден кептіру үшін, есікті 15° бойынша ашыңыз.

КАТАЛИТТІ ЭМАЛЬ ҚАБАТЫ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

Корпустың қара сұры каталитті эмальмен қапталған, алмалы қақпағының беткі қаптамасына, конвекция арқылы қыздырған кезде май жиналып, таралуы мүмкін. Бұл қалдықтар пештің 200 °C градус және одан жоғары температурасында күйіп кетеді.

1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. Пештің ішкі беттерін түгел тазалап болғаннан кейін пешті 250 °C дәстүрлі режимге қойыңыз.

ҚОЛМЕН ТАЗАЛАУ

⚠ **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ:** Тазалар алдында пеш пен пештің керек-жарақтарының салқын тұрғанын тексеріп алыңыз. Жеміргіш заттарды, қатты шөткелерді, түрпілі жөке немесе шүберекті, темір жөкені, пышақ немесе басқа да жеміргіш құралмен тазалауға болмайды.

Пештің ішкі жасақтамасы

- Пештің ішін тазалау үшін, таза шүберек пен жұмсақ жуғыш затты немесе сабынды суды қолданыңыз.
- Есіктің тығыздағышын қолмен тазаламаңыз.
- Пештің эмаль қаптамасын бүлдіріп алмас үшін, пешке арналып сатылатын жуғыш заттарды қолданыңыз.
- Қатып қалған қоқысты тазалау үшін арнаулы пеш тазалағышты қолданыңыз.

Пештің сырты

Пештің есігі, тұтқасы және бейнебеті тәрізді сыртқы жақтарын тазалау үшін таза шүберек пен жуғыш затты немесе жылы сабынды суды пайдаланыңыз да, ас үй сүрткішімен немесе құрғақ сүлгімен сүртіңіз. Пештен шығатын ыстық ауаға байланысты тұтқаның немесе тетіктердің айналасына май және қоқыс оңай жиналып қалатындықтан, пешті пайдаланып болғаннан кейін тұтқаны және тетіктерді тазалаңыз.

Керек-жарақтары

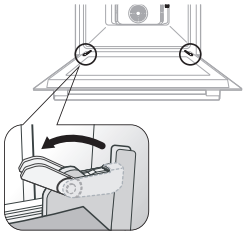
Пештің керек-жарақтарын қолданып болған сайын жуып, ас үй сүлгісімен құрғатып отырыңыз. Қажет болса, оңай тазалау үшін жылы сабынды суға 30 минут салып қойыңыз.

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 25 2012-05-16 3:39:39

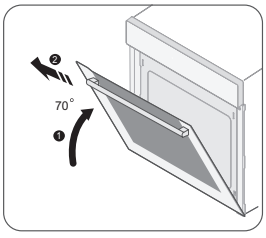
ЕСІКТІ АҒЫТЫП АЛУ

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

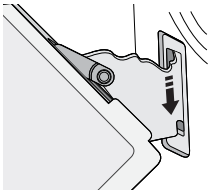
⚠ **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ**: Пештің есігі ауыр.



1. Есікті ашыңыз да, екі топсадағы қапсырмаларды түгел ашыңыз.



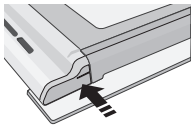
2. Есікті шамамен 70 ° бойынша жабыңыз. Есіктің екі жақтауының орта тұсынан қос қолдап ұстап, топсаларын ағытып алғанша тартып көтеріңіз.



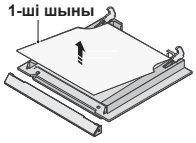
3. Тазалап болғаннан кейін есікті орнына салу үшін 1 және 2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Топсаның қапсырмасын екі жағынан жабу керек.

ЕСІКТІҢ ШЫНЫСЫН АЛУ

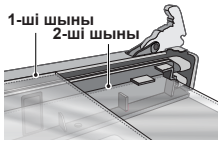
Пештің есігі бірінен кейін бірі орналасқан үш шыны панельден тұрады. Шыны панельдерді алып тазалауға болады.



1. Есіктің сол жағы мен оң жағындағы түймешіктердің екеуін де басыңыз.



2. Қақпағын алыңыз да, есіктен 1-ші және 2-ші панельді алыңыз.



3. Есіктің шыныларын тазалағаннан кейін қайта орындарына салу үшін 1, 2-ші қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Жоғарыда берілген суретке қарап 1-ші және 2-ші шыныларды дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.

ҚАЙТА ОРНАТУ: 2 ЕА бастап 4 ЕА үлгілерінің шынылары әр түрлі болады. Ішкі 1-ші шыныны орнына қоярда, бедерінің бағытын төмен қарай бағыттатып салыңыз.

СУ ТАРТПАСЫН ТАЗАЛАУ

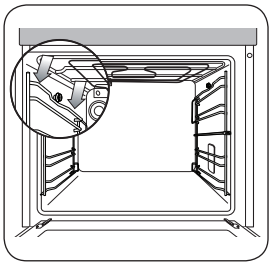
Су тартпасы пеш сұйығы өте көп тағам пісірген кезде будан пайда болатын суды жинауға арналған. Су тартпасына тағам қалдығы жабысып қалуы мүмкін. Егер тазалау жұмысы орындалмаса, кіріктірілген жиһазға нұқсан келуі мүмкін. Жиһазды күтіп ұстау үшін тағам пісіріп болғаннан кейін су тартпасын тазалаңыз.

⚠ **ЕСКЕРТУ :** Тағам пісіріп болғаннан кейін су тартпасынан су аққанын байқасаңыз, қызмет көрсету орталығы арқылы бізге хабарласыңыз.

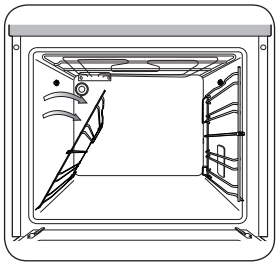


NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 26 2012-05-16 3:39:40

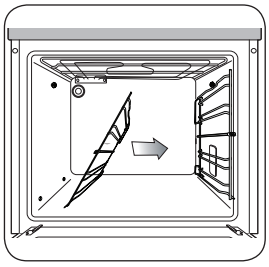
БҮЙІРЛІК СЫРҒЫТПА ЖОЛДАРДЫ АЛУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)



1. Бүйірлік сырғытпаның үстіңгі жағының ортасын басыңыз.



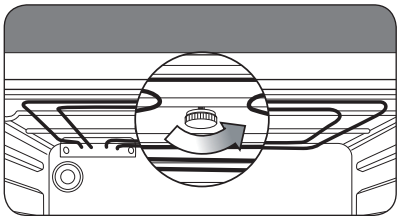
2. Бүйірлік сырғытпаны шамамен 45 ° градусқа айналдырыңыз.



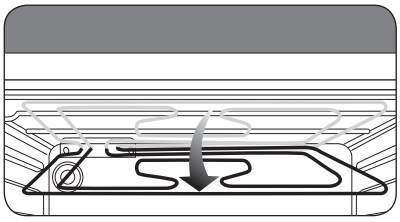
3. Бүйірлік сырғытпаны астыңғы екі тесіктен тартып шығарыңыз.

ТӨБЕНІ БУМЕН ТАЗАЛАУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

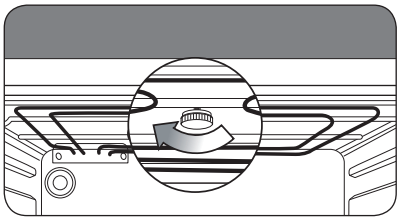
1. Пештің төбесін тазалау жұмысын оңайлату үшін гриль қыздырғышын төмен жинап қоюға болады.
Гриль қыздырғышын ұстап тұрып, дөңгелек гайканы сағат тілінің бағытына қарсы бұрап алыңыз.



2. Гриль қыздырғышының алдыңғы жағы төмен жиналады, гриль қыздырғышын пештің төбесінен алу мүмкін емес.
Гриль қыздырғышын төмен баспаңыз, гриль қыздырғышы майысып қалуы мүмкін.



3. Тазалап болғаннан кейін гриль қыздырғышын өз орнына көтеріп салып, дөңгелек гайканы сағат тілінің бағытымен бұраңыз.



NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 27 2012-05-16 3:39:41

АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

АҚАУЛЫҚ	ШЕШІМІ
Егер пеш қызбаса не істеуім керек?	• Пеш іске қосылмай тұруы мүмкін. Пешті іске қосыңыз. • Қажетті параметрлердің орнатылғанына көз жеткізіңіз. • Үйдегі сақтандырғыш жанып кетуі немесе айырып-қосқыш іске қосылып кетуі мүмкін. Сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе желіні қайта орнатыңыз. Бұндай жағдай қайта орын алса, уәкілетті электр маманына телефон шалыңыз.
Пештің функциясы мен температурасын орнатқаннан кейін де, пеш қызбаса не істеуім керек?	• Ішкі электр қосылымында ақау бар болуы мүмкін. Жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Ақаулық коды көрсетіліп, пеш қызбай тұрса не істеуім керек?	• Ішкі электр қосылымында ақау бар болуы мүмкін. Жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Пештің шамы жанбаса не істеуім керек?	• Пештің шамында ақау бар. Жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Пештің желдеткіш параметрі орнатылмаса да, іске қосылып кетсе не істеуім керек?	• Пештің желдеткіші, пешті қолданғаннан кейін пеш салқындағанша жұмыс істеп тұра береді. Желдеткіш пеш суығаннан кейін де жұмыс істей берсе, жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Тетіктердің барлығы басылмай тұрса не істеуім керек?	• Бала қауіпсіздігі функциясының қосулы немесе қосулы емес екеніне көз жеткізіңіз. Бала қауіпсіздігі функциясы қосылмай тұрса, қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.

АҚПАРАТ КОДТАРЫ

КОДЫ	АҚАУЛЫҚ	ШЕШІМІ
5-01	Автоматты түрде сөндірілген. Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт жұмыс жасайды. 105 °C градустан төмен 16 сағат 105 °C градустан 240 °C градусқа дейін 8 сағат 245 °C градустан Макс. 4 сағат	Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Пешті қайта қолданар алдында суытып алыңыз.
5E	Тетік ұзақ уақыт басылған.	Тетіктерді тазалап, тетіктің айналасында су бар-жоғын тексеріңіз. Пешті сөндіріп, параметрлерді қайта орнатып көріңіз. Бұндай жағдай қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.
-dE-	Бөлгіш құрал дұрыс орнатылмаған.	Бөлгіш құралды үстіңгі, астыңғы және қос режимді функция үшін қолданыңыз. Бір режимді функцияны қолданғанда бөлгіш құралды алыңыз.
E-** [1]	Ақаулық коды пеш нашар жұмыс жасағандықтан және қауіпсіздікке қатысты мәселе орын алғандықтан көрсетілуі мүмкін. Пешті қолдануды дереу тоқтатыңыз.	Жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

1) ** барлық нөмірлерге қатысты.

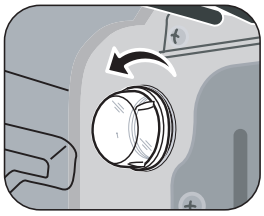
NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 28 2012-05-16 3:39:41

ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

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

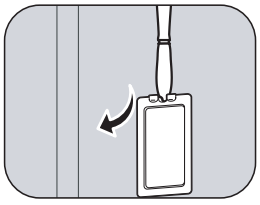
- Пешті сөндіріңіз.
- Пешті тоқ көзінен ажыратыңыз.
- Пештің жарықтама шамын және оның қалпағын, пештің табанына төселген шүберекке қойып қорғаңыз.
- Шамдарды SAMSUNG қызмет көрсету орталығынан сатып алуға болады.

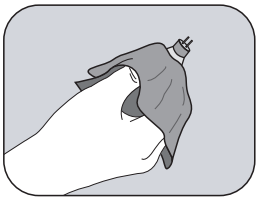
Пештің артқы шамы



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

Пештің қабырғасындағы шам (Үлгіге байланысты)





1. Шыны қалпақты алу үшін, астыңғы жағынан бір қолмен ұстаңыз да, пышақ тәрізді жалпақ, өткір затты шыны мен жиектемесінің арасына кіргізіңіз.
2. Қақпағын алыңыз.
3. Егер қажет болса, галоген шамды 25-40 ватт, 300 °C қызуға төзімді, пешке арналған галоген шамға ауыстырыңыз.

Кеңес : Алақаныңыздың тері галоген шамының бетіне тиіп кетпес үшін, оны әрқашан құрғақ шүберекпен ұстаңыз. Бұл шамды айырбастаған кезде шамның қолданыс мерзімін ұзартуға көмектеседі.

4. Шыны қалпағын орнына салыңыз.

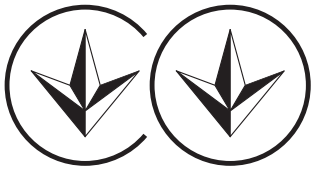
Қалыпты жағдайда қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

NV6786BNESR_WT_DG68-00447K_KK.indd 29 2012-05-16 3:39:41

ескертпе

ескертпе







AB57 166 KZ.O.02.0072

-. Сертификат : **РОСС KR.AB57.B03984**

-. Жарамдылық мерзімі : **с 10.05.2012 по 09.05.2015**

Тайландта жасалған
Өндіруші: Самсунг
Тауар сертификатталған: Альттест

Мекен жайы:
"Тхай Самсунг Электроникс Ко., Лтд",
313, M1, Сухбиван 8 роуд, Срирача
Индастри Парк, Т. Бунг А. Срирача
Чонбури 20230, Тайланд

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

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

Код №: DG68-00447K