Piekarnik do zabudowy

Instrukcja instalacji i obsługi

NV7B40****



SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z instrukcji 3

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole: 3

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3

Ważne środki bezpieczeństwa 3
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) 6
Funkcja automatycznego oszczędzania energii 6

Instalacja 6

Elementy 6
Przygotowanie do montażu piekarnika 7
Zasilanie 7
Zabudowa w szafce 8

Przed rozpoczęciem 10

Ustawienia początkowe 10
Zapach nowego piekarnika 10
Inteligentny mechanizm bezpieczeństwa 10
Łagodne zamykanie drzwiczek 11
Akcesoria 11
Blokada mechaniczna 12

Obsługa 13

Panel sterowania 13
Wspólne ustawienia 14
Tryby pieczenia (z wyjątkiem trybu Grill) 17
Tryb grilla 18
Zatrzymywanie pieczenia 20
Funkcja specjalna 20
Para naturalna 21
Automatyczne pieczenie 22
Czyszczenie 22
Minutnik 24
Dźwięk wł./wył. 24
Wi-Fi wł./wył. 24

Inteligentne pieczenie 25

Pieczenie ręczne 25
Programy automatycznego pieczenia 28
Potrawy testowe 30
Zbiór często używanych przepisów w trybie Automatycznego pieczenia 31

Konserwacja 34

Czyszczenie 34
Wymiana 37

Rozwiązywanie problemów 38

Punkty kontrolne 38
Kody informacyjne 40

Parametry techniczne 41

Dodatek 41

Tabela z danymi produktu 41
Informacje dotyczące oprogramowania Open Source 42

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 2 29/4/2022 11:09:34 AM

Korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.
Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomóc w obsłudze i konserwacji urządzenia.
Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika oraz zachowanie jej na przyszłość.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

⚠ OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnych obrażeń, śmierci i/lub uszkodzenia mienia**.

⚠ PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **obrażeń i/lub uszkodzenia mienia**.

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Montaż piekarnika może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

⚠ OSTRZEŻENIE

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
Stałe okablowanie musi uwzględniać możliwość odłączenia urządzenia zgodnie z odpowiednimi zasadami.
Należy zapewnić możliwość odłączenia zamontowanego urządzenia od zasilania. Możliwość odłączenia można zapewnić poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.
Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

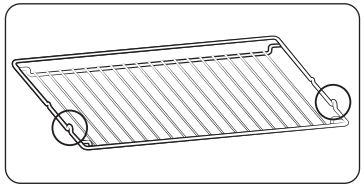
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 3 29/4/2022 11:09:34 AM

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania.
Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.
Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.
Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, w przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć je przed czyszczeniem, a w czasie czyszczenia parą ub samooczyszczenia w piekarniku nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne. W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia.
Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, podczas procesu czyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika. W przypadku urządzeń wyposażonych w funkcję czyszczenia pirolitycznego niektóre zwierzęta, zwłaszcza ptaki, mogą być wrażliwe na dym i lokalne wahania temperatury zachodzące podczas tego procesu, toteż zwierzęta na czas czyszczenia należy przenieść do dobrze wietrzonego pomieszczenia.
W czasie czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy wywietrzyć pomieszczenie.
W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia. Używać jedynie sond temperaturowych zalecanych dla tego piekarnika. (Tylko model z termosondą)
Nie należy używać myjki parowej.
OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania.
W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.
OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.
PRZESTROGA: Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwałe gotowanie należy nadzorować przez cały czas jego trwania.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 4 29/4/2022 11:09:34 AM

W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.
Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.
Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.



Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu, aby była stabilniejsza podczas pieczenia większych porcji.

⚠ **PRZESTROGA**

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.

Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia.

W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.

Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.

Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.

Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.

Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.

Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze, nie wolno go używać, gdy pojemnik z wodą jest uszkodzony. (Tylko model z funkcją pary)

Gdy pojemnik jest pęknięty lub uszkodzony, nie wolno go używać. Należy skontaktować się z najbliższym serwisem. (Tylko model z funkcją pary)

Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.

Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.

Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.

Powierzchnie piekarnika nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.

Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.

Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.

Żywność mrożona, taka jak pizza, powinna być pieczona na dużej siatce. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.

Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.

W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową, a na nią kłaść blachy do pieczenia lub puszki. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.

Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika.

W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.

Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.

Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu piekarnika podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.

Na drzwiczkach nie wolno stawać, siadać, kłaść ciężkich przedmiotów ani opierać się o nie.

Nie wolno otwierać drzwiczek, używając siły.

OSTRZEŻENIE: Nie odłączać urządzenia z gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 5 29/4/2022 11:09:34 AM

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.
W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu (np. rozporządzenie REACH, WEEE, dotyczące baterii), odwiedź stronę :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

Oświetlenie : Podczas gotowania można wyłączyć lampę piekarnika, naciskając przycisk lampy piekarnika. Oświetlenie piekarnika jest wyłączane po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.

Instalacja

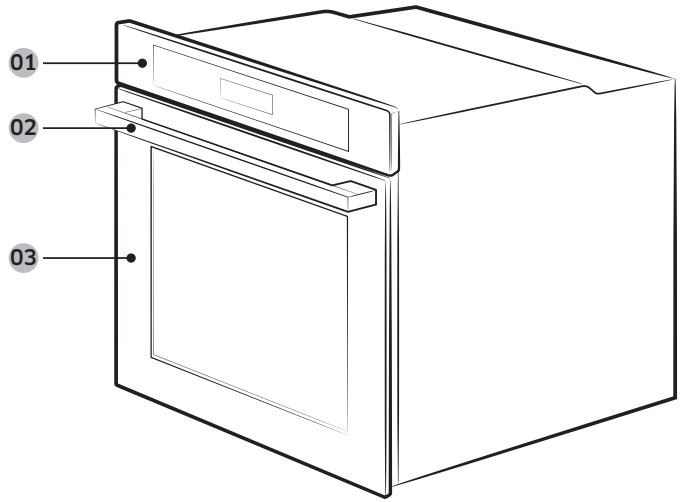
⚠ OSTRZEŻENIE

Ten produkt jest przeznaczony dla produktów do zabudowy.
Piekarnik musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowanego technika. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie piekarnika do sieci elektrycznej zgodnie z miejscowymi wymogami bezpieczeństwa.

Elementy

Należy sprawdzić, czy w opakowaniu produktu znajdują się wszystkie części i akcesoria. W razie problemu z piekarnikiem lub akcesoriami należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klienta firmy Samsung lub ze sprzedawcą.

Przegląd informacji o piekarniku



01 Panel sterowania **02** Uchwyt drzwiczek **03** Drzwiczki

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 6 29/4/2022 11:09:34 AM

Akcesoria

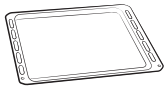
Piekarnik jest dostarczany z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



Druciana podstawka



Wkładana taca druciana *



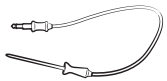
Blacha do pieczenia *



Blacha uniwersalna *



Głęboka blacha *



Sonda do mięsa *



Blacha do gotowania na parze *



2 śruby (M4 L25)

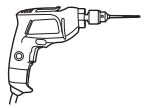
UWAGA

Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Przygotowanie do montażu piekarnika

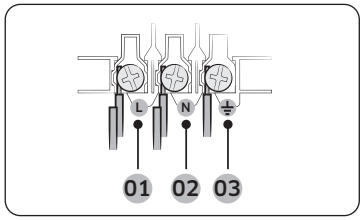


Śrubokręt



Wiertarka

Zasilanie



01 BRĄZOWY lub CZARNY
02 NIEBIESKI lub BIAŁY
03 ŻÓŁTY lub ZIELONY

Podłącz piekarnik do gniazdka elektrycznego. Jeśli gniazdko wtyczkowe nie jest dostępne ze względu na ograniczenia dopuszczalnych parametrów prądu, należy użyć wielobiegunowego rozłącznika izolacyjnego (z odstępem min. 3 mm) w celu spełnienia wymogów bezpieczeństwa. Należy użyć przewodu zasilającego zgodnego z normą H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm², o wystarczającej długości.

Prąd znamionowy (A)	Minimalna powierzchnia przekroju
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Sprawdź informacje o mocy wyjściowej podane na etykiecie dołączonej do piekarnika. Otwórz tylną osłonę piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć śruby zacisku przewodu. Następnie podłącz przewody zasilające do odpowiednich zacisków przyłączeniowych. Zacisk (⏚) służy do obsługi uziemienia. Podłącz najpierw przewód żółty i zielony (uziemienie), które muszą być dłuższe niż pozostałe. W przypadku korzystania z gniazdka wtyczkowego należy zapewnić, aby wtyczka była dostępna po zainstalowaniu piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem lub wadą uziemienia.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie wolno stawać na przewodach ani zginać ich podczas instalacji; należy je zabezpieczyć przed zetknięciem z elementami piekarnika, które wytwarzają ciepło.

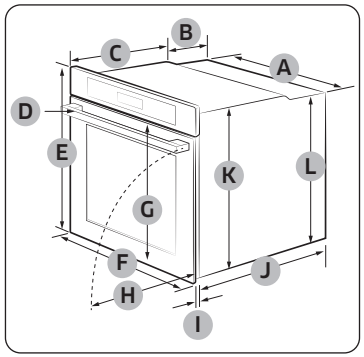
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 7 29/4/2022 11:09:35 AM

Instalacja

Zabudowa w szafce

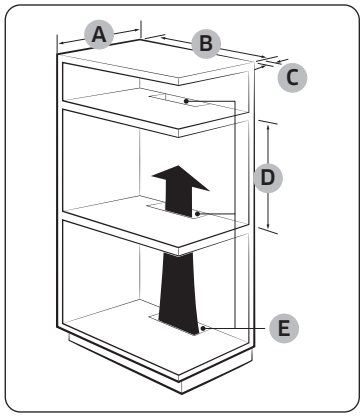
Jeśli piekarnik jest montowany w szafce do zabudowy, powierzchnie plastikowe i klejone elementy szafki muszą być odporne na temperaturę do 90 °C. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mebli spowodowane wytwarzaniem ciepła przez piekarnik. Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową wentylację. Otwór wentylacyjny powinien mieć około 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. Jeśli piekarnik jest instalowany pod płytą kuchenną, należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji płyty kuchennej.

Wymiary wymagane do instalacji



Piekarnik (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

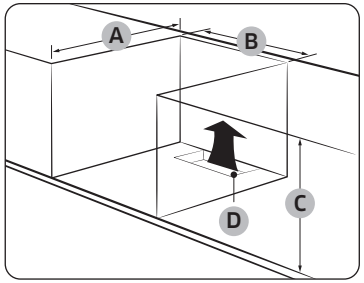


Szafka do zabudowy (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 – Maks. 600
E	Min. 460 x Min. 50

UWAGA

Szafka do zabudowy musi mieć otwory **(E)**, aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.



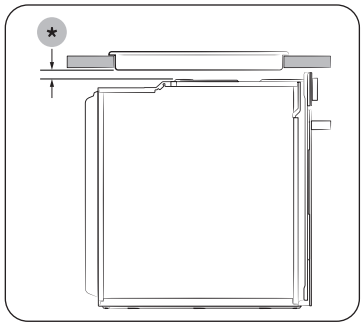
Szafka pod zlewozmywak (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

UWAGA

Szafka do zabudowy musi mieć otwory **(D)**, aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.

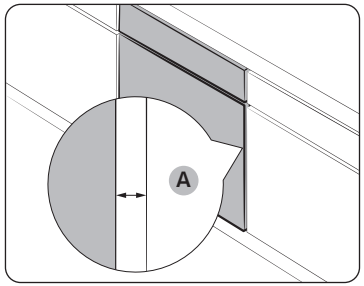
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 8 29/4/2022 11:09:35 AM



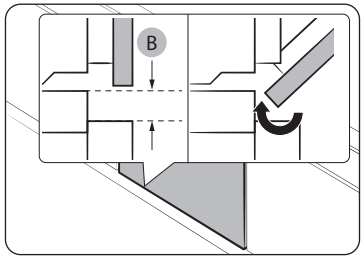
Instalacja z płytą grzejną

Aby na piekarniku zainstalować płytę grzejną, zapoznaj się z podręcznikiem instalacji, w którym podano wymagania instalacyjne w zakresie odstępów **(*)**.

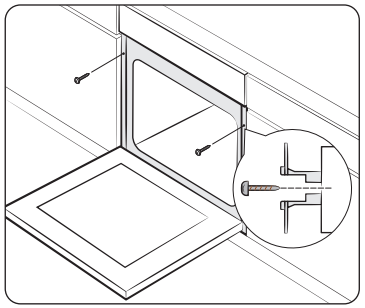
Montaż piekarnika



Sprawdź, czy odstęp między piekarnikiem a ściankami szafki **(A)** wynosi co najmniej 5 mm z każdej strony.



Zapewnij co najmniej 3-milimetrowy odstęp **(B)**, aby drzwiczki otwierały się i zamykały bez przeszkód.



Umieść piekarnik w szafce i przykręć mocno dwoma śrubami po obu stronach.

Po zakończeniu instalacji usuń folię ochronną, taśmę i inne materiały opakowania, a następnie wyjmij dołączone akcesoria z wnętrza piekarnika. Aby wyjąć piekarnik z szafki, w pierwszej kolejności odłącz zasilanie od piekarnika, a następnie odkręć 2 wkręty po obu jego stronach.

⚠ OSTRZEŻENIE

Wentylacja jest niezbędna do prawidłowego działania piekarnika. Pod żadnym pozorem nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.

UWAGA

Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 9 29/4/2022 11:09:36 AM

Przed rozpoczęciem

Ustawienia początkowe

Po włączeniu zasilania piekarnika po raz pierwszy na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas „12:00" z migającą wartością godzin („12"). Wykonaj poniższe czynności, aby ustawić bieżący czas.



1. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij **OK**. Wskaźnik minut miga.



2. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić minutę, a następnie naciśnij **OK**.



Aby zmienić bieżący czas po wprowadzeniu ustawienia początkowego, przytrzymaj przycisk ◷ przez 3 sekundy i wykonaj powyższe czynności.

Zapach nowego piekarnika

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy go wyczyścić, aby usunąć zapach nowego piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Uruchom piekarnik w trybie termoobiegu lub w trybie konwencjonalnym na godzinę w temperaturze 200 °C. Dzięki temu spalone zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji.
3. Po zakończeniu wyłącz piekarnik.

UWAGA

- Podczas pierwszego użycia możesz zobaczyć trochę dymu wewnątrz piekarnika podczas jego pracy. Nie wynika to jednak z awarii produktu.
- Jako że w początkowym okresie temperatura w piekarniku wzrasta, na wewnętrznej szybie drzwiczek mogą pojawić się plamy. W takim przypadku należy wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. Następnie papierem kuchennym lub czystą ścierką z neutralnym detergentem należy wytrzeć szybę wewnętrzną.
- Należy również upewnić się, że piekarnik jest używany w dobrze wentylowanym środowisku kuchennym.

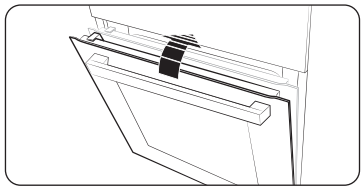
Inteligentny mechanizm bezpieczeństwa

Jeśli otworzysz drzwiczki, gdy piekarnik pracuje, zaświeci się oświetlenie piekarnika, a wentylator i elementy grzewcze przestaną pracować. Ma to na celu zapobieganie urazom fizycznym, takim jak poparzenia, a także niepotrzebnej utracie energii elektrycznej. Gdy tak się stanie, po prostu zamknij drzwiczki, a piekarnik wznowi normalną pracę, ponieważ nie oznacza to awarii systemu.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 10 29/4/2022 11:09:36 AM

Łagodne zamykanie drzwiczek (tylko w określonych modelach)

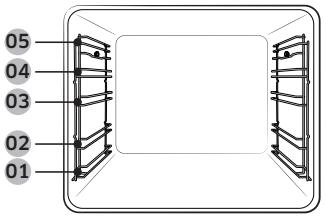
Piekarnik do zabudowy marki Samsung ma łagodnie zamykające się drzwiczki, które zamykają się delikatnie, bezpiecznie i cicho.
Podczas zamykania drzwiczek specjalnie zaprojektowane zawiasy chwytają drzwi na kilka centymetrów przed ich ostatecznym położeniem. Jest to cecha zwiększająca komfort, pozwalająca na ciche i delikatne zamykanie drzwiczek.
(Dostępność tej funkcji zależy od modelu piekarnika).



Drzwiczki zaczynają się zamykać łagodnie pod kątem ok. 15 stopni i zamykają się całkowicie w ciągu około 5 sekund.

Akcesoria

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić akcesoria za pomocą ciepłej wody, detergentu i czystej, miękkiej szmatki.



01 Poziom 1
02 Poziom 2
03 Poziom 3
04 Poziom 4
05 Poziom 5

- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- Należy zachować odstęp co najmniej 1 cm między akcesorium a dnem piekarnika lub innym akcesorium.
- Przy wyjmowaniu przyborów kuchennych i/lub akcesoriów z piekarnika należy zachować ostrożność. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować poparzenia.
- Podczas nagrzewania akcesoria mogą ulec deformacji. Gdy wystygną, odzyskają pierwotny wygląd i funkcjonalność.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 11 29/4/2022 11:09:36 AM

Przed rozpoczęciem

Podstawowe użytkowanie

Aby czerpać jak najwięcej przyjemności z gotowania, warto poznać sposób korzystania z poszczególnych akcesoriów.

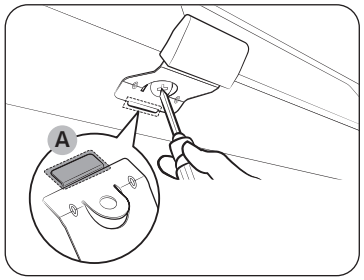
Druciana podstawka	Druciana podstawka jest przeznaczona do grillowania i pieczenia. Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu.
Wkładana taca druciana *	Wkładana taca druciana jest używana w połączeniu z blachą w celu uniknięcia zabrudzenia dna piekarnika.
Blacha do pieczenia *	Blacha do pieczenia (głębokość: 20 mm) służy do pieczenia ciast, ciasteczek oraz innych wypieków. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Blacha uniwersalna *	Blacha uniwersalna (głębokość: 30 mm) służy do gotowania i pieczenia. Wkładana taca druciana pozwala uniknąć zabrudzenia spodu piekarnika. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Głęboka blacha *	Głęboka blacha (głębokość: 50 mm) służy do pieczenia z wkładaną tacą drucianą lub bez niej. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Sonda do mięsa *	Sonda do mięsa mierzy wewnętrzną temperaturę pieczonego mięsa. Należy używać tylko sondy do mięsa dołączonej do tego piekarnika.
Prowadnice teleskopowe *	Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób: **1.** Wysuń prowadnice z piekarnika. **2.** Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika. **3.** Zamknij drzwiczki piekarnika.
Blacha do gotowania na parze *	Używaj blachy do gotowania na parze tylko w trybie Para naturalna. Umieść blachę na środku dolnej części komory i napełnij ją czystą wodą. Podczas pieczenia lub zaraz po nim blacha jest gorąca, pamiętaj więc, aby używać rękawic kuchennych lub czekać z wyjęciem blachy do całkowitego ostygnięcia piekarnika.

UWAGA

Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

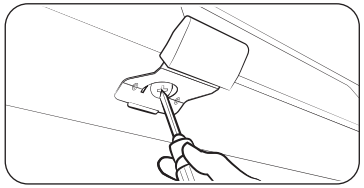
Blokada mechaniczna (tylko w określonych modelach)

Instalacja



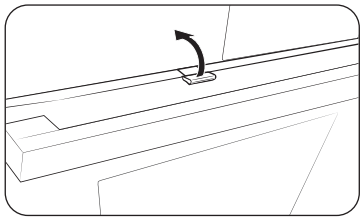
1. Włóż cienką część **(A)** blokady mechanicznej w odpowiedni otwór uchwytu blokady, jak pokazano na rysunku.
2. Dokręć wkręt w uchwycie blokady.

Odinstalowywanie



- Poluzuj i wyjmij wkręt z uchwytu blokady.

Blokowanie i odblokowywanie



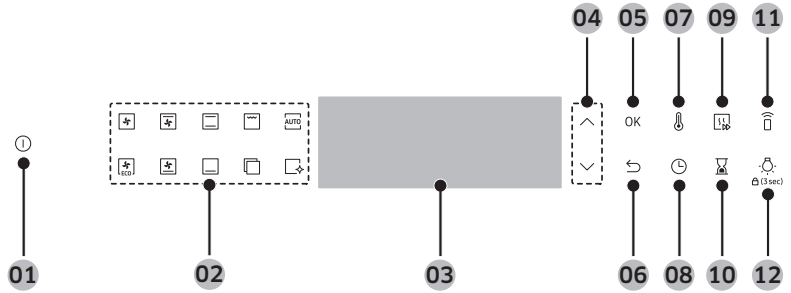
- Aby otworzyć drzwiczki, delikatnie podnieś uchwyt blokady, aby je odblokować. Następnie otwórz drzwiczki.
- Aby zablokować drzwiczki, wystarczy je zamknąć. Blokada mechaniczna automatycznie blokuje drzwiczki.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 12 29/4/2022 11:09:37 AM

Obsługa

Panel sterowania

Panel przedni jest dostępny w wielu różnych materiałach i kolorach. W celu poprawy jakości rzeczywisty wygląd piekarnika może ulec zmianie bez uprzedzenia.



01	Zasilanie	Naciśnij, aby włączyć piekarnik. Aby go wyłączyć, naciśnij i przytrzymaj przez 1 sekundę.
02	Panel funkcji	Naciśnij, by wybrać tryb pieczenia lub funkcję.
03	Wyświetlacz	Pokazuje niezbędne informacje o wybranych trybach lub ustawieniach.
04	Strzałka w górę / W dół	Użyj, aby ustawić wartość dla wybranych ustawień.
05	OK	Naciśnij, aby potwierdzić ustawienia.
06	Wstecz	Anuluj bieżące ustawienia i wróć do ekranu głównego.
07	Temperatura	Służy do ustawiania temperatury.
08	Czas pieczenia	Naciśnięcie powoduje ustawienie czasu gotowania.
09	Szybkie podgrzewanie	Funkcja Szybkie podgrzewanie szybko nagrzewa piekarnik do ustawionej temperatury. • Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć opcję Szybkie podgrzewanie. • Dostępna tylko w trybie pojedynczym. (Termoobieg, Konwencjonalny, Górna grzałka + Termoobieg, Podgrzewanie od dołu + Termoobieg) • Wyłączona w przypadku ustawienia temperatury mniejszej niż 100˚C.
10	Minutnik	Minutnik pomaga monitorować godzinę i czas pieczenia.
11	Smart Control	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć funkcję Smart Control.
12	Oświetlenie piekarnika/ Blokada rodzicielska	Naciśnij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wewnętrzne. Oświetlenie piekarnika włączy się automatycznie, gdy drzwiczki zostaną otwarte lub piekarnik zacznie działać. Wyłącza się automatycznie po określonym czasie bezczynności, aby oszczędzać energię. • Blokada rodzicielska dezaktywuje wszystkie elementy sterujące oprócz przycisku zasilania, aby zapobiec wypadkom. • Przytrzymanie przez 3 sekundy włącza, a ponowne przytrzymanie przez 3 sekundy wyłącza blokadę panelu sterowania.

UWAGA

- Dostępność funkcji oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.
- Wyświetlacz może nie działać prawidłowo w przypadku korzystania z plastikowych rękawiczek lub rękawic ochronnych.

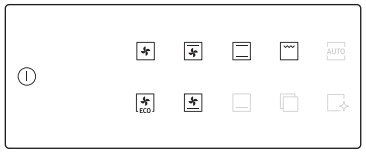
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 13 29/4/2022 11:09:37 AM

Obsługa

Wspólne ustawienia

Domyślną temperaturę i/lub czas pieczenia często zmienia się we wszystkich trybach pieczenia. Wykonaj poniższe kroki, aby dostosować temperaturę i/lub czas pieczenia do wybranego trybu pieczenia.

Temperatura



1. Naciśnij na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia. Wyświetlana będzie temperatura domyślna każdego wybranego trybu.



2. Użyj przycisków ∧ / ∨ by ustawić temperaturę.

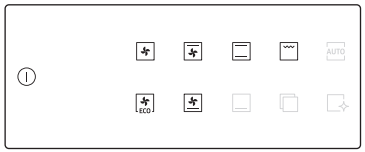


3. Naciśnij przycisk **OK**, aby potwierdzić ustawienia.

UWAGA

- Jeśli w ciągu kilku sekund nie wprowadzisz żadnych dalszych ustawień, piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie z ustawieniami domyślnymi.
- Aby zmienić ustawioną temperaturę, naciśnij przycisk i wykonaj powyższe kroki.
- Dokładną temperaturę wewnątrz piekarnika można zmierzyć za pomocą termometru i postępując według instrukcji zatwierdzonych przez autoryzowaną instytucję. Mierzenie temperatury przy użyciu innych termometrów może spowodować błąd pomiaru.
- Piekarnik wydaje dźwięk kiedy kończy się nagrzewanie.

Czas pieczenia



1. Naciśnij na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia.



2. Naciśnij , i użyj przycisków ∧ / ∨ by ustawić odpowiedni czas.



3. Opcjonalnie można opóźnić czas zakończenia gotowania do żądanego momentu. Naciśnij , i użyj przycisków ∧ / ∨ by ustawić odpowiedni punkt końcowy. Więcej informacji zawiera punkt **Opóźnienie zakończenia**.



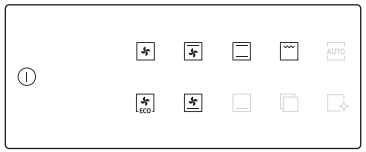
4. Naciśnij przycisk **OK**, aby potwierdzić ustawienia.

UWAGA

- Jeśli chcesz, możesz piec bez ustawiania czasu pieczenia. W tym przypadku piekarnik rozpoczyna pieczenie w ustawionej temperaturze bez informacji o czasie i należy wyłączyć go ręcznie po zakończeniu pieczenia.
- Aby zmienić ustawiony czas pieczenia, naciśnij przycisk i wykonaj powyższe kroki.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 14 29/4/2022 11:09:38 AM

Czas zakończenia



1. Naciśnij na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia.



2. Naciśnij dwukrotnie przycisk ◷ i skorzystaj z przycisków ∧ / ∨, aby ustawić żądany czas zakończenia.



3. Naciśnij przycisk **OK**, aby potwierdzić ustawienia.

UWAGA

- Jeśli chcesz, możesz piec bez ustawiania czasu zakończenia. W tym przypadku piekarnik rozpoczyna pieczenie w ustawionej temperaturze bez informacji o czasie i należy wyłączyć go ręcznie po zakończeniu pieczenia.
- Aby zmienić ustawiony czas zakończenia, dwukrotnie naciśnij przycisk ◷ i wykonaj powyższe kroki.

Opóźnienie zakończenia

Funkcja Opóźnienie zakończenia ma na celu zwiększenie wygody pieczenia.

Przypadek 1

Załóżmy, że wybierasz jednogodzinny przepis o 14:00, a chcesz, aby piekarnik skończył piec o 18:00. Aby ustawić czas zakończenia, zmień czas ustawienia Gotowe o na godzinę 18:00. Piekarnik rozpocznie pieczenie o 17:00 i zakończy je o ustawionej godzinie 18:00.

Bieżąca godzina: 14:00	Ustaw czas pieczenia: 1 godziny	Ustaw godzinę opóźnienia zakończenia: 18:00

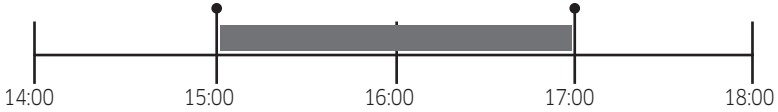
Piekarnik rozpocznie pieczenie o 17:00 i zakończy je automatycznie o 18:00.



Przypadek 2

Bieżąca godzina: 14:00	Ustaw czas pieczenia: 2 godziny	Ustaw godzinę opóźnienia zakończenia: 17:00

Piekarnik rozpocznie pieczenie o 15:00 i zakończy je automatycznie o 17:00.



⚠ PRZESTROGA

Nie trzymaj gotowych potraw zbyt długo w piekarniku. Potrawy mogą się zepsuć.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 15 29/4/2022 11:09:38 AM

Obsługa

Aby skasować czas pieczenia

Czas pieczenia można skasować. Jest to przydatne, jeśli chcesz ręcznie wyłączyć piekarnik w dowolnym momencie procesu.



1. Gdy piekarnik piecze, naciśnij przycisk ⏲, aby wyświetlić pozostały czas pieczenia.



2. Użyj przycisków ∧ / ∨ by ustawić czas pieczenia na „0:00”. Możesz też po prostu nacisnąć przycisk ⮌.



3. Naciśnij przycisk **OK**.

Aby skasować czas zakończenia

Czas zakończenia można skasować. Jest to przydatne, jeśli chcesz ręcznie wyłączyć piekarnik w dowolnym momencie procesu.



1. Gdy piekarnik piecze, naciśnij dwukrotnie przycisk ⏲, aby wyświetlić ustawiony czas zakończenia.



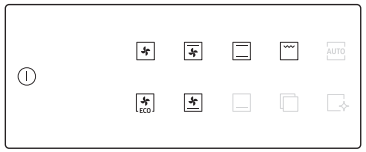
2. Użyj przycisków ∧ / ∨ by ustawić czas zakończenia na bieżącą godzinę. Możesz też po prostu nacisnąć przycisk ⮌.



3. Naciśnij przycisk **OK**.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 16 29/4/2022 11:09:38 AM

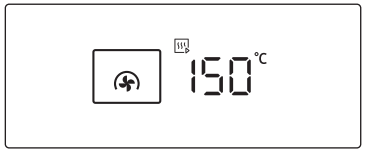
Tryby pieczenia (z wyjątkiem trybu Grill)



1. Naciśnij na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia.
2. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji znajdziesz w punkcie **Wspólne ustawienia**.



3. Gdy skończysz, naciśnij przycisk **OK**.



Piekarnik rozgrzewa się do czasu, aż temperatura jego wnętrza osiągnie wartość temperatury docelowej. Po zakończeniu podgrzewania wskaźnik znika i emitowany jest sygnał dźwiękowy. Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w poradniku **Inteligentne pieczenie** wskazano inaczej.

UWAGA

Czas i/lub temperaturę pieczenia można zmienić podczas pieczenia.

Tryby termoobiegu



Naciśnij przycisk by wybrać pomiędzy trybem Termoobieg a trybem Eco termoobieg.

Tryby pieczenia (z wyjątkiem trybu Grill)

Tryby pieczenia oznaczone gwiazdką (*) są dostępne dla funkcji szybkiego podgrzewania i wyłączone dla ustawionych temperatur mniejszych niż 100°C.

Tryb		Zakres temperatury (°C)	Sugerowana temperatura (°C)
	Termoobieg	* 30–250	160
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.	
	Tryb konwencjonalny	* 30–250	180
		Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.	
	Górna grzałka + termoobieg	* 40–250	180
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lazanii).	

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 17 29/4/2022 11:09:38 AM

Obsługa

Tryb		Zakres temperatury (°C)	Sugerowana temperatura (°C)
	Podgrzewanie od dołu + termoobieg	* 40–250	200
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.	
	Dolna grzałka	100–230	150
		Dolny element grzejny wytwarza ciepło. Użyj tego trybu pod koniec pieczenia lub gotowania, aby przyrumienić spód quiche lub pizzy.	
ECO	Termoobieg eko	30–250	160
		Tryb Termoobieg eko wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy, aby oszczędzać energię podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie się wydłuża, ale wyniki pozostają takie same. Tryb ten nie wymaga podgrzewania. **UWAGA** Tryb Termoobieg EKO używany do określenia klasy efektywności energetycznej jest zgodny z normą EN60350-1.	

Tryb grilla

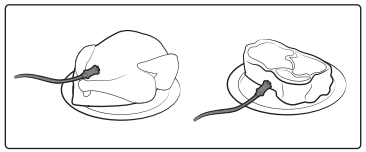


Naciśnij przycisk by wybrać pomiędzy Trybem **Duży grill** a trybem **Grill eko** oraz trybem **Grill z nawiewem**.

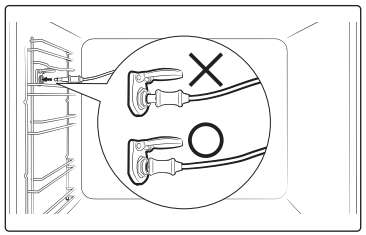
Tryb		Zakres temperatury (°C)	Sugerowana temperatura (°C)
G 1	Duży grill	100–270	220
		Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).	
G 2	Grill eko	100–270	220
		Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Używaj tego trybu do potraw wymagających mniejszej ilości ciepła, takich jak ryby czy nadziewane bagietki.	
G 3	Grill z nawiewem	100–250	180
		Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwa górne elementy grzejne. Użyj tego trybu do grillowania mięsa lub ryb.	

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 18 29/4/2022 11:09:39 AM

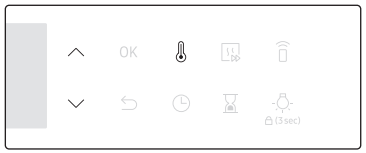
Gotowanie z sondą do mięsa (tylko w określonych modelach)



1. Naciśnij na panelu funkcji, aby wybrać tryb i temperaturę pieczenia.
2. Włóż końcówkę sondy do mięsa w środek mięsa, które ma zostać upieczone. Upewnij się, że gumowy uchwyt nie jest włożony.



3. Podłącz złącze sondy do gniazda w lewej ścianie. Upewnij się, że widoczny jest wskaźnik Sonda do mięsa włożona, gdy złącze sondy jest podłączone.



4. Naciśnij ponownie przycisk i użyj przycisków ∧ / ∨ by ustawić wewnętrzną temperaturę mięsa.



5. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie. Gdy wewnętrzna temperatura mięsa osiągnie ustawioną wartość, piekarnik kończy pieczenie i odtwarza melodię.

⚠ OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

- Aby zapobiec szkodom, nie używaj sondy do mięsa z rożnem.
- Przy zakończeniu pieczenia sonda do mięsa staje się bardzo gorąca. Aby uniknąć poparzenia, wyjmując potrawy używaj rękawic kuchennych.

UWAGA

Nie wszystkie tryby obsługują sondę do mięsa. Jeśli używasz sondy do mięsa w nieodpowiednim trybie, wskaźnik bieżącego trybu miga. W takim przypadku natychmiast wyjmij sondę do mięsa.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 19 29/4/2022 11:09:39 AM

Obsługa

Zatrzymywanie pieczenia



1. Kiedy trwa pieczenie, naciśnij ⮌.



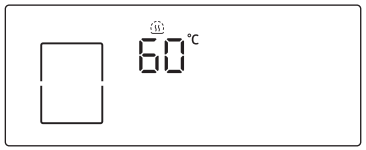
2. Naciśnij **OK** by anulować pieczenie.

Funkcja specjalna

Dodatkowe funkcje ułatwiają obsługę piekarnika.



1. Naciśnij przycisk ⧉ na panelu funkcji.
2. Naciśnij ponownie przycisk ⧉ by wybrać funkcję.
3. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji znajdziesz w punkcie **Wspólne ustawienia**.



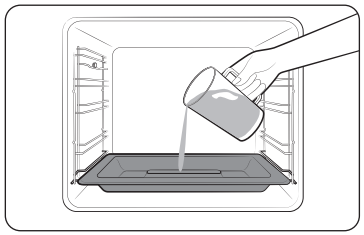
4. Piekarnik uruchomi wybraną funkcję z ustawieniami domyślnymi lub Twoimi.

Tryb		Zakres temperatury (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Instrukcje
F 1	Dolna grzałka	100–230	150	Dolny element grzejny wytwarza ciepło. Użyj tego trybu pod koniec pieczenia lub gotowania, aby przyrumienić spód quiche lub pizzy.
F 2	Utrzymuj ciepło	40–100	60	Tej funkcji należy używać jedynie do utrzymywania ciepła potraw tuż po ich przyrządzeniu.
F 3	Ciepło płyty	30–80	50	Służy do podgrzewania naczyń lub blach do pieczenia.
F 4	Rozmrażanie	30–60	30	Tryb ten służy do rozmrażania zamrożonych produktów, wypieków, owoców, ciast, kremów i czekolady. Czas rozmrażania zależy od rodzaju, wielkości i ilości rozmrażanej żywności.

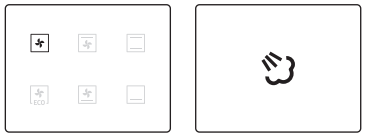
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 20 29/4/2022 11:09:40 AM

Para naturalna (tylko w określonych modelach)

Dzięki funkcji Para naturalna można upiec chleb, który będzie chrupiący na zewnątrz i wilgotny w środku. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.



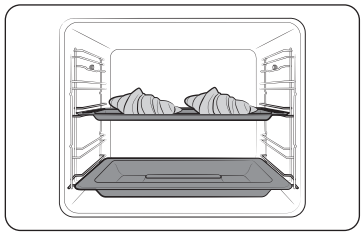
1. Włóż blachę do gotowania na parze na dno stref.
2. Wlej na blachę do gotowania na parze 250 ml wody, gdy piekarnik jest zimny.



3. Ustaw tryb **Termoobieg** i wybierz opcję **Para naturalna**.



4. Użyj przycisków ∧ / ∨ by ustawić temperaturę.
5. Naciśnij **OK**, aby rozpocząć podgrzewanie.



6. Włóż potrawę do piekarnika na dowolną podstawę i włącz pieczenie.

UWAGA

- Nie uzupełniaj wody w trakcie pieczenia ani gdy piekarnik jest gorący.
- Gdy piekarnik całkowicie ostygnie po użyciu funkcji **Para naturalna**, przetrzyj dno komory wilgotną ścierką.
- Aby usunąć kamień kotłowy, który tworzy się po dłuższym używaniu piekarnika, użyj miękkiej ścierki z przeznaczonym do tego celu detergentem.

Funkcja **Para naturalna** działa tylko z trybem **Termoobieg**.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Croissanty, 4–6 sztuk	Blacha uniwersalna	3	190	20–25
Ciasto francuskie z jabłkami	Blacha uniwersalna	3	190	20–25
Ciasto duńskie	Blacha uniwersalna	3	190	20–30
Bułka	Blacha uniwersalna	3	180	20–30
Białe pieczywo	Druciana podstawka	2	180	30–40

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 21 29/4/2022 11:09:40 AM

Obsługa

Automatyczne pieczenie

Piekarnik oferuje niedoświadczonym kucharzom i kucharkom łącznie 50 przepisów automatycznego gotowania. Skorzystaj z tej funkcji, aby zaoszczędzić czas lub skrócić sobie naukę. Czas i temperatura gotowania zostaną dostosowane do wybranego przepisu.



1. Naciśnij przycisk AUTO na panelu funkcji.



2. Użyj przycisków ∧ / ∨ by wybrać program a następnie naciśnij **OK**. Ukaże Ci się zakres wagowy (wielkość porcji).



3. Użyj przycisków ∧ / ∨ by ustawić wielkość porcji, a następnie naciśnij **OK** by rozpocząć pieczenie.

UWAGA

- Niektóre z pozycji w **Programy automatycznego pieczenia** obejmują podgrzewanie. W przypadku tych pozycji wyświetlany jest postęp podgrzewania. Włóż potrawę do piekarnika po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania. Następnie naciśnij opcję **Czas pieczenia**, aby rozpocząć Automatyczne pieczenie.
- Więcej informacji zawiera punkt **Programy automatycznego pieczenia** w tej instrukcji obsługi.

Czyszczenie

Dostępne są dwa tryby czyszczenia. Funkcja ta oszczędza czas, eliminując konieczność regularnego ręcznego czyszczenia. Podczas tego procesu na wyświetlaczu widoczny jest czas, który pozostał do końca.

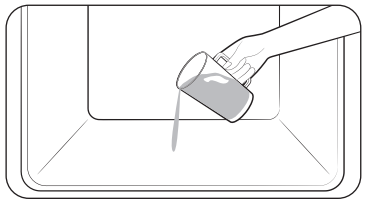
Funkcja		Instrukcje
C 1	Czyszczenie parą	Przydatna do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.
C 2	Pirolityczne *	Czyszczenie pirolityczne to czyszczenie termiczne w wysokiej temperaturze. Tłuste resztki są spalane, aby ułatwić ręczne czyszczenie. 1 godz. 50 min (ustawienie domyślne) / 2 godz. 10 min / 2 godz. 30 min

UWAGA

Funkcja oznaczona gwiazdką (*) jest dostępna tylko w określonych modelach.

Czyszczenie parą

Przydatna do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary. Funkcja ta oszczędza czas, eliminując konieczność regularnego ręcznego czyszczenia.



1. Na dno piekarnika wlej 400 ml (3/4 pinty) wody i zamknij drzwiczki piekarnika.

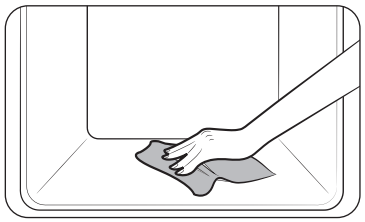


2. Naciśnij przycisk na panelu funkcji.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 22 29/4/2022 11:09:41 AM



3. Użyj przycisków ∧ / ∨ by wybrać **C 1**, a następnie naciśnij **OK**.
Czyszczenie parą trwa 26 minut.



4. Do czyszczenia wnętrza piekarnika należy używać suchej ścierki.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie otwieraj drzwiczek przed zakończeniem cyklu. Woda wewnątrz piekarnika jest bardzo gorąca i może spowodować poparzenie.

UWAGA

- Jeśli piekarnik jest mocno zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, przed włączeniem czyszczenia parowego zalecane jest ręczne usunięcie uporczywych zabrudzeń za pomocą środka czyszczącego.
- Po zakończeniu cyklu pozostaw drzwiczki piekarnika uchylone. Pozwoli to na wyschnięcie całej wewnętrznej powierzchni emaliowanej.
- Jeśli piekarnik jest gorący w środku, czyszczenie nie zostanie aktywowane. Zaczekaj, aż piekarnik ostygnie i spróbuj ponownie.
- Nie wlewaj wody na dno na siłę. Zrób to delikatnie. W przeciwnym razie woda przeleje się na przód.
- Woda wylana na dno piekarnika może nie wyparować całkowicie, jest to normalne.

Pirolityczne

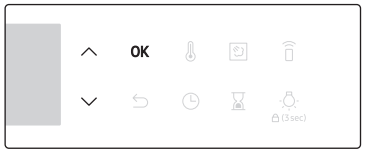
Czyszczenie pirolityczne to czyszczenie termiczne w wysokiej temperaturze. Tłuste resztki są spalane, aby ułatwić ręczne czyszczenie.

UWAGA

Funkcja czyszczenia pirolitycznego jest dostępna tylko w określonych modelach.



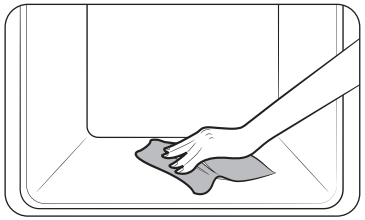
1. Wyjmij wszystkie akcesoria, w tym prowadnice boczne, i ręcznie wytrzyj duże fragmenty zanieczyszczeń we wnętrzu piekarnika. W przeciwnym razie mogą one spowodować powstanie płomieni podczas cyklu czyszczenia, co może doprowadzić do pożaru.
2. Naciśnij przycisk na panelu funkcji.



3. Użyj przycisków ∧ / ∨ by wybrać **C 2**, a następnie naciśnij **OK**.



4. Użyj przycisków ∧ / ∨ aby wybrać jeden z 3 poziomów czasu czyszczenia: 1 godz. 50 min (ustawienie domyślne), 2 godz. 10 min i 2 godz. 30 min.
5. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć czyszczenie.



6. Po zakończeniu zaczekaj, aż piekarnik ostygnie, a następnie wilgotną ścierką przetrzyj drzwiczki wzdłuż krawędzi.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 23 29/4/2022 11:09:41 AM

Obsługa

⚠ PRZESTROGA

- Nie dotykaj piekarnika, ponieważ podczas tego cyklu staje się on bardzo gorący.
- Aby uniknąć wypadków, trzymaj dzieci z dala od piekarnika.
- Po zakończeniu cyklu nie wyłączaj zasilania, gdy wentylator chłodzący pracuje, aby schłodzić piekarnik.

UWAGA

- Gdy cykl się rozpocznie, piekarnik stanie się gorący w środku. Następnie drzwiczki zostaną zamknięte ze względów bezpieczeństwa. Gdy cykl zakończy się i piekarnik ostygnie, drzwiczki zostaną odblokowane.
- Piekarnik należy opróżnić przed czyszczeniem. Akcesoria mogą ulec odkształceniu wskutek oddziaływania wysokich temperatur wewnątrz piekarnika.

Minutnik

Minutnik pomaga monitorować godzinę i czas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk ⌛.



2. Użyj przycisków ∧ / ∨ by ustawić czas, a następnie naciśnij **OK**.

UWAGA

- Gdy czas upłynie, piekarnik wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się migający komunikat „0:00”.
- Ustawienia minutnika można w każdej chwili zmienić.

Dźwięk wł./wył.



1. Aby wyciszyć dźwięk, naciśnij przycisk ⌛ i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Wtedy **1** zacznie migać.
2. Wybierz **1** i naciśnij **OK** oraz użyj przycisków ∧ / ∨ by wybrać opcję wł. i naciśnij przycisk **OK**.
3. Aby włączyć dźwięk, powtórz kroki **1** i **2**, ustaw opcję wył. i naciśnij przycisk **OK**.

Wi-Fi wł./wył.



1. Aby włączyć Wi-Fi, naciśnij przycisk ⌛ i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Wtedy **1** zacznie migać.
2. Wybierz **2** i naciśnij **OK** oraz użyj przycisków ∧ / ∨ by wybrać opcję wł. i naciśnij przycisk **OK**.
3. Aby wyłączyć Wi-Fi, powtórz kroki **1** i **2**, ustaw opcję wył. i naciśnij przycisk **OK**.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 24 29/4/2022 11:09:41 AM

Inteligentne pieczenie

Pieczenie ręczne

⚠ OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

Aktylamid wytwarzany podczas pieczenia produktów zawierających skrobię, np. chipsów ziemniaczanych, frytek i pieczywa, może powodować problemy ze zdrowiem. Zalecamy pieczenie tych produktów w niskich temperaturach i unikanie zbyt długiego pieczenia, mocnego przyrumieniania lub przypalania.

UWAGA

- Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w poradniku Inteligentne pieczenie wskazano inaczej.
- Podczas używania funkcji Grill ekologiczny należy kłaść jedzenie na środku akcesorium.

Wskazówki dotyczące akcesoriów

Do piekarnika są dołączone akcesoria w różnej ilości i różnego typu. Można znaleźć wśród nich akcesoria, których nie uwzględniono w poniższej tabeli. Jednak nawet jeśli dołączone akcesoria nie są identyczne z opisanymi w niniejszym poradniku Inteligentne pieczenie, można korzystać z nich i uzyskać takie same rezultaty.

- Blacha do pieczenia i blacha uniwersalna są używane wymiennie.
- W przypadku pieczenia tłustych potraw zalecamy umieszczenie pod drucianą podstawką blachy w celu zebrania pozostałości tłuszczu. Jeśli dołączono wkładaną tacę drucianą, można używać jej w połączeniu z blachą.
- Jeśli dołączono blachę uniwersalną, blachę głęboką lub obie, do pieczenia tłustych potraw lepiej jest używać głębszej.

Pieczenie ciast

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Biszkopt	Druciana podstawka, blacha Ø 25–26 cm	2		160–170	35–40
Babki	Druciana podstawka, blacha do babek drożdżowych	3		175–185	50–60
Tarta	Druciana podstawka, blacha do tart Ø 20 cm	3		190–200	50–60
Ciasto drożdżowe na blasze z owocami i kruszonką	Blacha uniwersalna	2		160–180	40–50
Owoce z kruszonką	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22–24 cm	3		170–180	25–30
Babeczki	Blacha uniwersalna	3		180–190	30–35
Lasagne	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22–24 cm	3		190–200	25–30
Bezy	Blacha uniwersalna	3		80–100	100–150
Suflet	Druciana podstawka, naczynia na suflety	3		170–180	20–25
Drożdżowe ciasto z jabłkami	Blacha uniwersalna	3		150–170	60–70
Pizza domowa, 1–1,2 kg	Blacha uniwersalna	2		190–210	10–15
Mrożone ciasto francuskie, z nadzieniem	Blacha uniwersalna	2		180–200	20–25

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 25 29/4/2022 11:09:42 AM

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Quiche	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22–24 cm	2		180–190	25–35
Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	2		160–170	65–75
Schłodzona pizza	Blacha uniwersalna	3		180–200	5–10

Pieczenie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Mięso (Wołowina/Wieprzowina/Jagnięcina)					
Polędwica wołowa, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		160–180	50–70
Polędwica cielęca z kością, 1,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		160–180	90–120
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		200–210	50–60
Schab, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		160–180	100–120
Udo jagnięce z kością, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		170–180	100–120
Drób (Kurczak/Kaczka/Indyk)					
Kurczak, cały, 1,2 kg *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		205	80–100
Kawałki kurczaka	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		200–220	25–35
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		180–200	20–30
Mały indyk, cały, 5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		180–200	120–150
Warzywa					
Warzywa, 0,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		220–230	15–20
Pieczone połówki ziemniaków, 0,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		200	45–50
Ryby					
Filet rybny, pieczony	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		200–230	10–15
Pieczona ryba	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		180–200	30–40

* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 26 29/4/2022 11:09:42 AM

Grillowanie

Zalecamy rozgrzanie piekarnika przez 5–10 minut w trybie Duży grill. Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Pieczywo					
Tosty	Druciana podstawka	5		240–250	2–4
Tosty z serem	Blacha uniwersalna	4		200	4–8
Wołowina					
Stek *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		230–250	15–20
Hamburgery *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		230–250	15–20
Wieprzowina					
Kotlety wieprzowe	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		230–250	20–30
Kiełbaski	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		230–250	10–15
Drób					
Pierś z kurczaka	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		230–240	30–35
Kurczak, udko	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		230–240	25–35

* Obróć na drugą stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia.

Gotowe dania mrożone

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Mrożona pizza	Druciana podstawka	3		200–220	15–25
Mrożone frytki z piekarnika	Blacha uniwersalna	3		220–225	20–25
Mrożone krokiety	Blacha uniwersalna	3		220–230	25–30

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 27 29/4/2022 11:09:42 AM

Inteligentne pieczenie

Termoobieg EKO

Ten tryb wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy, dzięki czemu oszczędzasz energię podczas przygotowywania potraw. Czasy sugerowane w tej kategorii nie obejmują rozgrzewania przed pieczeniem, co pozwala zaoszczędzić więcej energii.

Czas i/lub temperaturę pieczenia można dowolnie zwiększyć lub zmniejszyć podczas pieczenia.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Owoce z kruszonką, 0,8–1,2 kg	Druciana podstawka	2	160–180	40–60
Ziemniaki w mundurkach, 0,4–0,8 kg	Blacha uniwersalna	2	190–200	50–70
Kiełbaski, 0,3–0,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	160–180	15–25
Mrożone frytki z piekarnika, 0,3–0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	180–200	20–30
Mrożone łódeczki ziemniaczane, 0,3–0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	190–210	20–30
Filety rybne, pieczone, 0,4–0,8 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	200–220	20–30
Chrupiące filety rybne, panierowane, 0,4–0,8 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	200–220	20–30
Pieczona polędwica wołowa, 0,8–1,2 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	2 1	180–200	50–70
Pieczone warzywa, 0,4–0,6 kg	Blacha uniwersalna	3	200–220	20–30

Programy automatycznego pieczenia

Poniższa tabela przedstawia 20 automatycznych programów gotowania, pieczenia i zapiekania. Zawiera odpowiednie ilości, przedziały wagowe i stosowne zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały zaprogramowane dla wygody użytkowników. Przepisy do wykorzystania z programami automatycznego gotowania znajdziesz w instrukcji obsługi.

Programy automatycznego pieczenia od 1 do 8 oraz 18 i 19 obejmują podgrzewanie i wyświetlają postęp podgrzewania. Włóż potrawę do piekarnika po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania.

Następnie naciśnij opcję **Czas pieczenia**, aby rozpocząć Automatyczne pieczenie.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 1	Zapiekanka ziemniaczana	1,0–1,5	Druciana podstawka	3
	Przygotuj zapiekankę ze świeżych ziemniaków w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22–24 cm. Włącz program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.			
A 2	Zapiekanka warzywna	0,8–1,2	Druciana podstawka	3
	Przygotuj zapiekankę ze świeżych warzyw w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22–24 cm. Włącz program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.			
A 3	Lasagne	1,0–1,5	Druciana podstawka	3
	Przygotuj domowe lazanie w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22–24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.			
A 4	Szarlotka	1,2–1,4	Druciana podstawka	2
	Przygotuj szarlotkę, używając okrągłej metalowej formy do pieczenia o średnicy 24–26 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.			

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 28 29/4/2022 11:09:42 AM

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 5	Quiche lorraine	1,2–1,5	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto na quiche, włóż je do okrągłego naczynia o średnicy 25 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania dodaj nadzienie i umieść naczynie na środku podstawy.		
A 6	Biszkopt	0,5–0,6	Druciana podstawka	3
		Przygotuj ciasto i włóż do okrągłego naczynia do pieczenia z czarnego metalu o średnicy 26 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
A 7	Babki	0,7–0,8	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż do okrągłego metalowego naczynia do pieczenia babeczek. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
A 8	Holenderskie ciasto w bochenku	0,7–0,8	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnego naczynia do pieczenia z czarnego metalu (o długości 25 cm). Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
A 9	Pieczona polędwica wołowa	0,9–1,1	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	2
		1,1–1,3		1
		Zamarynuj wołowinę i odstaw do lodówki na 1 godzinę. Połóż na drucianej podstawce stroną z tłuszczem do góry.		
A 10	Kotlety jagnięce pieczone w ziołach	0,4–0,6	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4
		0,6–0,8		1
		Zamarynuj kotlety jagnięce w ziołach i przyprawach i ułóż je na drucianej podstawce.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 11	Kurczak, cały	0,9–1,1	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	2
		1,1–1,3		1
		Opłucz i oczyść kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem i przyprawami. Połóż go piersią do dołu na drucianej podstawce i obróć na drugą stronę, gdy tylko piekarnik wyda sygnał dźwiękowy.		
A 12	Pierś z kurczaka	0,4–0,6	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4
		0,6–0,8		1
		Zamarynuj piersi i połóż je na drucianej podstawce.		
A 13	Pstrąg	0,3–0,5	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4
		0,5–0,7		1
		Opłucz i oczyść rybę, a następnie umieść ją w całości na drucianej podstawce. Dodaj do środka ryby sok z cytryny, sól i zioła. Natnij nożem powierzchnię skóry. Posmaruj olejem i posól.		
A 14	Filet z łososia	0,4–0,6	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4
		0,6–0,8		1
		Opłucz i oczyść filety ze steków. Połóż filety skórą do góry na drucianej podstawce.		
A 15	Pieczone warzywa	0,4–0,6	Blacha uniwersalna	4
		0,6–0,8		
		Opłucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli i pomidorki koktajlowe. Posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze.		
A 16	Pieczone połówki ziemniaków	0,6–0,8	Blacha uniwersalna	3
		0,8–1,0		
		Przekrój wzdłuż duże ziemniaki (200 g każdy) na połówki. Ułóż je przeciętą stroną do góry na blasze i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 29 29/4/2022 11:09:42 AM

Inteligentne pieczenie

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 17	Mrożone frytki z piekarnika	0,3–0,5	Blacha uniwersalna	3
		0,5–0,7		
		Rozłóż zamrożone frytki z piekarnika równomiernie na blasze.		
A 18	Mrożona pizza	0,3–0,6	Druciana podstawka	3
		0,6–0,9		
		Umieść zamrożoną pizzę pośrodku drucianej podstawki. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania włóż podstawkę. Pierwsze ustawienie służy do pieczenia cienkiej pizzy włoskiej, drugie grubej pizzy z patelni.		
A 19	Domowa pizza	0,8–1,0	Blacha uniwersalna	2
		1,0–1,2		
		Przygotuj domową pizzę z ciasta drożdżowego i połóż ją na blasze. Waga obejmuje ciasto i składniki polewy, takie jak sos, warzywa, szynka i ser. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania włóż blachę.		
A 20	Ciasto drożdżowe	0,5–0,6	Druciana podstawka	2
		0,7–0,8		
		Przygotuj ciasto w misce, przykryj folią spożywczą. Połóż na środku podstawy. Pierwsze ustawienie służy do pieczenia ciasta na pizzę i ciasta tortowego, drugie ciasta na chleb.		

Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1

1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika. Nie należy używać funkcji szybkiego wstępnego podgrzewania. Zawsze należy umieszczać blachę w piekarniku tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	3		165	25–30
		2		165	28–33
		1+4		155	35–40
Kruche ciasto	Blacha uniwersalna + Blacha uniwersalna	1+4		140	28–33
Biszkopt beztłuszczowy	Druciana podstawka + Sprężynowa forma do ciasta (Ciemna powłoka, Ø 26 cm)	2		165	30–35 *
		2		160	30–35
		1+4		155	35–40
Szarlotka	Druciana podstawka + 2 sprężynowe formy do ciasta * (Powlekane na czarno, Ø 20 cm)	1, ustawione po przekątnej		160	70–80
	Blacha uniwersalna + Druciana podstawka + 2 sprężynowe formy do ciasta ** (Powlekane na czarno, Ø 20 cm)	1+3		160	80–90

* Wydłuż czas pieczenia o 5 minut, jeżeli pieczesz w trybie Konwencjonalnym w szklanym naczyniu żaroodpornym (Ø 26 cm).

** Dwa ciasta ułożone są na siatce z tyłu po lewej i z przodu po prawej stronie.

*** Dwa ciasta są ułożone w środku, jedno na drugim.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 30 29/4/2022 11:09:42 AM

2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję dużego grilla.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Tosty z białego pieczywa	Druciana podstawka	5		270 (maks.)	1–2
Burgery wołowe * (12 szt.)	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (na ściekające krople)	4 1		270 (maks.)	1. 15–18 2. 5–8

* Obróć na drugą stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia.

3. Pieczenie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Cały kurczak *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (na ściekające krople)	3 1		205	80–100

* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu.

Zbiór często używanych przepisów w trybie Automatycznego pieczenia

Zapiekanka ziemniaczana

Składniki 800 g ziemniaków, 100 ml mleka, 100 ml śmietany, 50 g ubitego całego jajka, po 1 łyżce stołowej soli, pieprzu, gałki muszkatołowej, 150 g tartego sera, masło, tymianek

Sposób przygotowania Obierz ziemniaki i pokrój je w plastry o grubości 3 mm. Posmaruj masłem całą powierzchnię naczynia do zapiekania (22–24 cm). Rozłóż plastry na czystym ręczniku i trzymaj je przykryte ręcznikiem, podczas gdy będziesz przygotowywać pozostałe składniki.
W dużej misce dobrze wymieszaj resztę składników z wyjątkiem tartego sera. Ułóż plastry ziemniaków w naczyniu lekko na zakładkę i zalej je mieszanką. Na wierzchu rozsyp tartym serem i zapiecz. Po ugotowaniu podawaj posypane kilkoma listkami świeżego tymianku.

Zapiekanka warzywna

Składniki 800 g warzyw (cukinia, pomidor, cebula, marchew, papryka, ugotowane wcześniej ziemniaki), 150 ml śmietany, 50 g ubitego całego jajka, po 1 łyżce stołowej soli, ziół (pieprzu, pietruszki lub rozmarynu), 150 g tartego sera, 3 łyżki oliwy z oliwek, kilka listków tymianku

Sposób przygotowania Umyj warzywa i pokrój je w plastry o grubości 3–5 mm. Rozłóż plastry w naczyniu do zapiekania (22–24 cm) i polej warzywa oliwą. Wymieszaj resztę składników z wyjątkiem tartego sera i zalej warzywa. Na wierzchu rozsyp tartym serem i zapiecz. Podawaj posypane kilkoma listkami świeżego tymianku.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 31 29/4/2022 11:09:42 AM

Inteligentne pieczenie

Lasagne

Składniki

2 łyżki oliwy z oliwek, 500 g mielonego mięsa wołowego, 500 ml sosu pomidorowego, 100 ml bulionu wołowego, 150 g suszonych płatów lazanii, 1 cebula (posiekana), 200 g tartego sera, po 1 łyżce stołowej suszonych płatków pietruszki, oregano, bazylii

Sposób przygotowania

Przygotuj sos pomidorowy z mięsem. Rozgrzej olej na patelni, a następnie smaż mieloną wołowinę i posiekaną cebulę przez około 10 minut, aż cała się zrumieni. Polej sosem pomidorowym i wywarem wołowym, dodaj suszone zioła. Doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj na wolnym ogniu przez 30 minut.
Ugotuj makaron na lazanie zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.
Połóż warstwami makaron na lazanie, sos mięsny i ser, a następnie powtórz. Następnie równomiernie posyp na wierzchu warstwy makaronu pozostałym serem i zapiecz.

Szarlotka

Składniki

- **Ciasto**: 275 g mąki, 1/2 łyżki stołowej soli, 125 g białego cukru pudru, 8 g cukru waniliowego, 175 g zimnego masła, 1 jajko (ubite)
- **Nadzienie**: 750 g twardych, całych jabłek, 1 łyżka stołowa soku z cytryny, 40 g cukru, 1/2 łyżki stołowej cynamonu, 50 g rodzynek bez pestek, 2 łyżki stołowe bułki tartej

Sposób przygotowania

Przesiej mąkę z solą nad dużą miską. Przesiej z nią cukier puder i cukier waniliowy. Posiekaj masło z mąką na drobno przy pomocy dwóch noży. Dodaj 3/4 ubitego jajka. Ugniataj wszystkie składniki w robocie kuchennym, aż powstanie krucha masa. Dłońmi uformuj ciasto w kulę. Zawiń je w folię i pozostaw do schłodzenia na około 30 minut.
Natłuść sprężynową formę do pieczenia (o średnicy 24–26 cm) i oprósz jej powierzchnię mąką. Rozwałkuj 3/4 ciasta na grubość 5 mm. Umieść je w formie (na dnie i bokach).
Obierz i wydrąż jabłka. Pokrój je w kostkę o wymiarach około 3/4 x 3/4 cm. Skrop jabłka sokiem z cytryny i dobrze wymieszaj. Umyj i osusz porzeczki i rodzynki. Dodaj cukier, cynamon, rodzynki i porzeczki. Dobrze wymieszaj i posyp spód ciasta bułką tartą. Lekko dociśnij.
Rozwałkuj resztę ciasta. Potnij ciasto na małe paski i ułóż je na krzyż na nadzieniu. Nasmaruj ciasto równomiernie resztą ubitego jajka.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 32 29/4/2022 11:09:42 AM

Quiche lorraine

Składniki
- Ciasto: 200 g zwykłej mąki, 80 g masła, 1 jajko
- Nadzienie: 75 g pokrojonego w kostkę boczku bez tłuszczu, 125 ml śmietany, 125 g crème fraiche, 2 ubite jajka, 100 g tartego sera szwajcarskiego, sól i pieprz

Sposób przygotowania: Aby przygotować ciasto, umieść mąkę, masło i jajko w misce i mieszaj do uzyskania miękkiego ciasta, a następnie włóż je do lodówki na 30 minut. Rozwałkuj ciasto i umieść w nasmarowanym tłuszczem ceramicznym naczyniu do quiche (o średnicy 25 cm). Nakłuj spód widelcem. Wymieszaj jajko, śmietanę, crème fraiche, ser, sól i pieprz. Wylej sos na ciasto tuż przed pieczeniem.

Owoce z kruszonką

Składniki
- Polewa: 200 g mąki, 100 g masła, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g sproszkowanego cynamonu
- Owoce: 600 g różnych owoców

Sposób przygotowania: Wymieszaj wszystkie składniki tak, by powstała kruszonka do polewy. Rozłóż zmiksowane owoce w naczyniu żaroodpornym i posyp kruszonką.

Domowa pizza

Składniki
- Ciasto na pizzę: 300 g mąki, 7 g suszonych drożdży, 1 łyżka stołowa oliwy z oliwek, 200 ml ciepłej wody, 1 łyżka stołowa cukru i soli
- Polewa: 400 g pokrojonych warzyw (bakłażan, cukinia, cebula, pomidor), 100 g szynki lub boczku (posiekanego), 100 g tartego sera

Sposób przygotowania: Umieść mąkę, drożdże, oliwę, sól, cukier i ciepłą wodę w misce i wymieszaj do uzyskania wilgotnego ciasta. Wyrabiaj ciasto w mikserze lub ręcznie przez około 5–10 minut. Przykryj pokrywką i wstaw do piekarnika na 30 minut w temperaturze 35°C, aby się uformowało. Rozwałkuj ciasto na posypanej mąką powierzchni w kształt prostokąta i połóż na blasze lub patelni do pizzy. Rozsmaruj przecier pomidorowy na cieście i ułóż szynkę, pieczarki, oliwki i pomidory. Na wierzchu równomiernie rozsyp ser i zapiecz.

Pieczona polędwica wołowa

Składniki: 1 kg polędwicy wołowej, 5 g soli, 1 g pieprzu, po 3 g rozmarynu i tymianku

Sposób przygotowania: Zamarynuj wołowinę z solą, pieprzem i rozmarynem, a następnie odstaw do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej podstawce. Włóż do piekarnika i upiecz.

Kotlety jagnięce pieczone w ziołach

Składniki: 1 kg kotletów jagnięcych (6 sztuk), 4 duże ząbki czosnku (przeciśnięte przez praskę), 1 łyżka stołowa świeżego tymianku (zmiażdżonego), 1 łyżka świeżego rozmarynu (zmiażdżonego), 2 łyżki stołowe soli, 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek

Sposób przygotowania: Wymieszaj sól, czosnek, zioła i oliwę i dodaj jagnięcinę. Obróć ją, aby pokryła się mieszanką i pozostaw w temperaturze pokojowej na co najmniej 30 minut do 1 godziny.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 33 29/4/2022 11:09:42 AM

Inteligentne pieczenie

Żeberka wieprzowe

Składniki	2 płaty żeberek wieprzowych, 1 łyżka stołowa czarnego pieprzu, 3 liście laurowe, 1 cebula (posiekana), 3 ząbki czosnku (posiekane), 85 g brązowego cukru, 3 łyżki stołowe sosu Worcestershire, 2 łyżki stołowe przecieru pomidorowego, 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek
Sposób przygotowania	Zrób sos barbecue. Rozgrzej olej na patelni i dodaj cebulę. Gotuj, aż zmięknie i dodaj pozostałe składniki. Upiecz na bezpośrednim ogniu, zmniejsz ogień i piecz na wolnym ogniu przez 30 minut, aż zgęstnieje. Marynuj żeberka w sosie barbecue przez co najmniej 30 minut do 1 godziny.

Konserwacja

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE

- Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik i akcesoria wystygły.
- Nie wolno używać środków czyszczących, twardych szczoteczek, gąbek lub ścierek, wełny stalowej, noży oraz innych szorstkich przyrządów do czyszczenia.

Wnętrze piekarnika

- Aby oczyścić wnętrze piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Uszczelki drzwiczek nie należy wycierać ręką.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować wyłącznie standardowe do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.
- Jako że w początkowym okresie temperatura w piekarniku wzrasta, na wewnętrznej szybie drzwiczek mogą pojawić się plamy. W takim przypadku należy wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. Następnie papierem kuchennym lub czystą ścierką z neutralnym detergentem należy wytrzeć szybę wewnętrzną.

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

Do czyszczenia elementów zewnętrznych piekarnika, jak drzwiczki, uchwyt i wyświetlacz, należy użyć czystej szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem, a następnie osuszyć je za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ścierki.
Gorące powietrze wydobywające się z wnętrza może powodować osadzanie się tłuszczu i brudu, zwłaszcza w okolicy uchwytu. Zalecamy czyszczenie uchwytu po każdym użyciu.

Akcesoria

Po każdym użyciu należy myć akcesoria i suszyć je za pomocą ręcznika kuchennego. W celu usunięcia trwałych zabrudzeń zanurz użyte akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut przed umyciem.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 34 29/4/2022 11:09:42 AM

Katalityczna powierzchnia emaliowana (tylko w określonych modelach)

Zdejmowane części są pokryte emalią katalityczną o ciemnym zabarwieniu. Mogą one zostać zanieczyszczone olejem lub tłuszczem rozprowadzanym przez cyrkulujące powietrze podczas pieczenia z termoobiegiem. Jednak zanieczyszczenia te wypalają się przy temperaturach powyżej 200 °C.

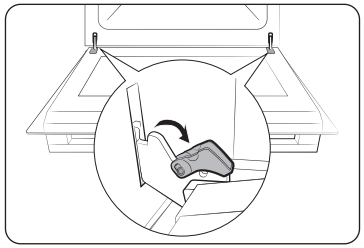
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Uruchom tryb termoobiegu z maksymalną temperaturą na około godzinę.

Drzwiczki

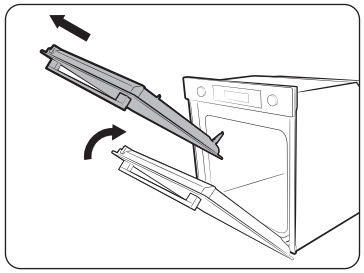
Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu ich wyczyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki do czyszczenia, należy wykonać poniższe instrukcje.

⚠ OSTRZEŻENIE

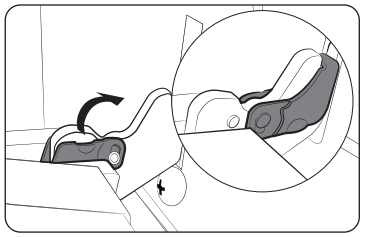
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



1. Otworzyć drzwiczki i całkowicie wychylić zaciski na obu zawiasach.



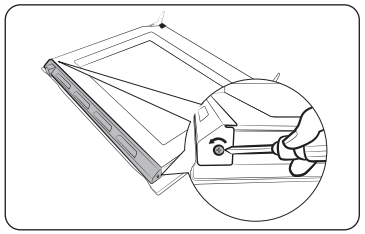
2. Przymknąć drzwiczki o około 70°. Przytrzymać drzwiczki piekarnika za boki obiema rękami, podnieść i pociągnąć do góry, aż do zdjęcia z zawiasów.
3. Wyczyścić drzwiczki wodą z detergentem i czystą ścierką.



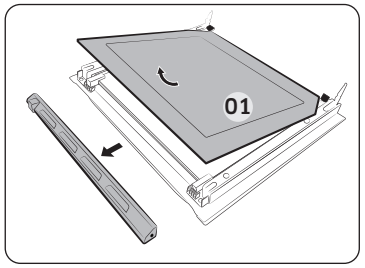
4. Po zakończeniu wykonaj powyższe kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie zamontować drzwiczki. Upewnić się, że zaciski po obu stronach znajdują się na zawiasach.

Szyba drzwiczek

W zależności od modelu drzwiczki piekarnika wyposażone są w 3 lub 4 szyby umieszczone obok siebie. Nie wolno demontować szyb drzwiczek, chyba że w celu ich wyczyszczenia. Aby zdemontować szybę drzwiczek do czyszczenia, należy wykonać poniższe instrukcje.



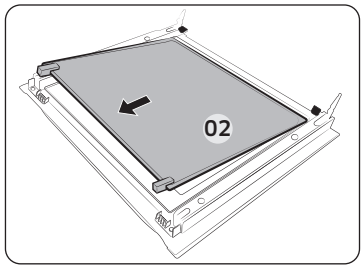
1. Za pomocą śrubokręta wykręć śruby po lewej i prawej stronie.



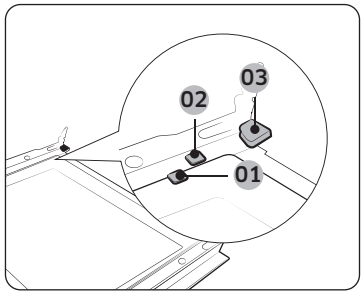
2. Zdejmij osłony zgodnie z kierunkiem strzałek
3. Wyjmij pierwszą taflę z drzwiczek.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 35 29/4/2022 11:09:43 AM

Konserwacja

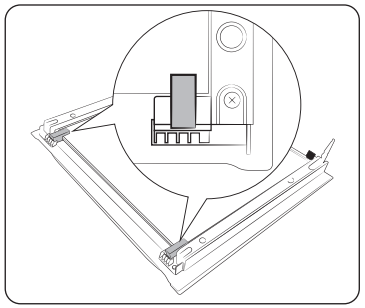


4. Wyjmij drugą taflę z drzwiczek w kierunku strzałki.
5. Wyczyść szybę wodą z detergentem i czystą ścierką.



6. Po zakończeniu włóż ponownie tafle w następujący sposób:
   - Włóż taflę 2 między zaciski nośne 1 i 2, a taflę 1 do zacisku nośnego 3, w tej kolejności.

01 Zacisk nośny 1
02 Zacisk nośny 2
03 Zacisk nośny 3

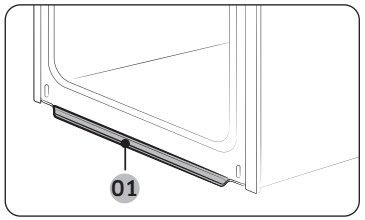


7. Sprawdź, czy podkładki gumowe szyby pasują do tafli szkła i prawidłowo ją zabezpieczają.
8. Wykonaj powyższe kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie zamontować drzwiczki.

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby zapobiec wyciekom ciepła, należy upewnić się, że tafle szkła zostały włożone prawidłowo.

Zbiornik na wodę



01 Zbiornik na wodę

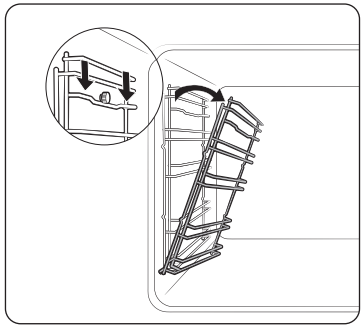
W zbiorniku wody zbiera się nie tylko nadmiar wilgoci podczas pieczenia, ale także resztki jedzenia. Regularnie opróżniaj i czyść zbiornik na wodę.

⚠ OSTRZEŻENIE

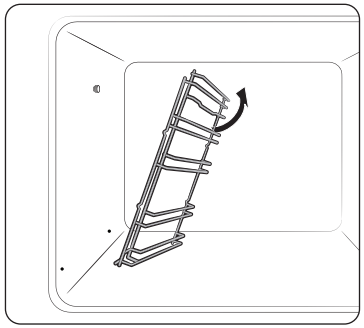
W razie napotkania wycieku ze zbiornika na wodę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 36 29/4/2022 11:09:43 AM

Prowadnice boczne (tylko w określonych modelach)



1. Naciśnij górną linię lewej prowadnicy bocznej i opuść ją o około 45°.



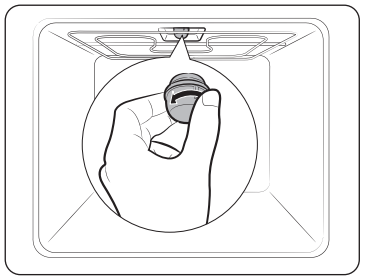
2. Pociągnij i wyjmij dolną linię lewej prowadnicy bocznej.
3. W ten sam sposób zdejmij prawą prowadnicę boczną.
4. Wyczyść obie prowadnice boczne.
5. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie założyć prowadnice boczne.

UWAGA

Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

Wymiana

Żarówki



1. Zdejmij szklaną osłonę, przekręcając ją w lewo.
2. Wymień lampkę piekarnika.
3. Wyczyść szklaną osłonę.
4. Po zakończeniu zamontuj szklaną osłonę, wykonując krok 1 powyższej procedury w odwrotnym kierunku.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Przed wymianą żarówki należy wyłączyć piekarnik i odłączyć przewód zasilający.
- Należy używać wyłącznie żarówek o mocy 25–40 W / 220–240 V, odpornych na temperaturę do 300 °C. Zatwierdzone żarówki można zawsze nabyć w lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
- Podczas obsługi żarówki halogenowej należy zawsze używać suchej szmatki. Ma to na celu ochronę żarówki przed działaniem odcisków palców lub potu, które skraca jej żywotność.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 37 29/4/2022 11:09:44 AM

Rozwiązywanie problemów

Punkty kontrolne

W razie napotkania problemu z piekarnikiem najpierw przejrzyj poniższą tabelę i wypróbuj propozycje rozwiązań. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Problem	Przyczyna	Działanie
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	• Jeśli między przyciski dostała się obca substancja	• Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
	• Model dotykowy: wilgoć na zewnątrz	• Usuń wilgoć i spróbuj ponownie.
	• Jeśli ustawiono funkcję blokady	• Sprawdź, czy funkcja blokady jest włączona.
Czas nie jest wyświetlany.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik nie działa.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego	• Podłącz zasilanie.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli pieczenie trwa długo	• Po długim czasie pieczenia poczekaj, aż piekarnik wystygnie.
	• Jeśli wentylator chłodzący nie działa	• Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	• Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji	• Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	• Jeśli jest wiele wtyczek podłączonych do tego samego gniazdka	• Użyj jednej wtyczki.
Brak zasilania piekarnika.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	• Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji	• Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	• Jeśli między drzwiczkami a wnętrzem produktu znajdują są resztki jedzenia	• Dokładnie wyczyść piekarnik i otwórz drzwiczki ponownie.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	• Jeśli lampa włącza się i wyłącza	• Lampa wyłącza się automatycznie po pewnym czasie w celu oszczędzania energii. Można włączyć ją ponownie, naciskając przycisk lampy piekarnika.
	• Jeśli lampa została pokryta substancją obcą podczas pieczenia	• Wyczyść wnętrze piekarnika, a następnie sprawdź.
Piekarnik razi prądem elektrycznym.	• Jeśli zasilanie nie ma prawidłowego uziemienia • Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia	• Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.
Skrapla się woda.	• W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii produktu.	• Pozostaw piekarnik do ostygnięcia, a następnie wytrzyj go suchą ścierką do naczyń.
Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para.		
W piekarniku jest woda.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 38 29/4/2022 11:09:44 AM

Problem	Przyczyna	Działanie
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	• Jasność zmienia się w zależności od zmian mocy wyjściowej.	• Zmiany mocy wyjściowej podczas pieczenia nie oznaczają awarii i nie trzeba się nimi martwić.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	• Wentylator automatycznie pracuje przez pewien czas w celu zapewnienia wentylacji wewnątrz piekarnika.	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Piekarnik nie podgrzewa.	• Jeśli drzwiczki są otwarte	• Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie.
	• Jeśli przyciski sterowania piekarnikiem nie są ustawione prawidłowo	• Przejdź do rozdziału dotyczącego obsługi piekarnika i zresetuj piekarnik.
	• Jeśli przepalony został domowy bezpiecznik lub zadziałał wyłącznik automatyczny.	• Wymień bezpiecznik lub zresetuj obwód. Jeśli zjawisko powtarza się, wezwij elektryka.
Dym wydobywa się podczas pracy.	• Podczas początkowej pracy	• Podczas pierwszego użycia piekarnika grzałka może emitować dym. Nie oznacza to awarii. Zjawisko powinno zniknąć po 2-3 uruchomieniach piekarnika.
	• Jeśli na grzałce jest jedzenie	• Poczekaj, aż piekarnik wystygnie i usuń jedzenie z grzałki.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	• Jeśli użyto pojemników z plastiku lub innych materiałów, które nie są odporne na wysokie temperatury	• Należy używać szklanych pojemników odpornych na wysokie temperatury.

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	• Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy	• Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Częste otwieranie drzwiczek powoduje spadek temperatury wewnętrznej, co może wpływać na efekty pieczenia.
Czyszczenie parą nie działa.	• Dzieje się tak, ponieważ temperatura jest zbyt wysoka.	• Najpierw pozostaw piekarnik do ostygnięcia.
Tryb Pojedyncze gotowanie nie działa.	• Do piekarnika włożona jest przegroda.	• Wyjmij przegrodę przed użyciem.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 39 29/4/2022 11:09:44 AM

Rozwiązywanie problemów

Kody informacyjne

Jeśli piekarnik nie działa, na wyświetlaczu pojawi się kod informacyjny. Sprawdź w poniższej tabeli i wypróbuj propozycje rozwiązań.

Kod	Znaczenie	Działanie
C-d1	Nieprawidłowe działanie blokady drzwiczek	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-20	Awarie czujników	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Występuje tylko podczas odczytu/zapisu pamięci EEPROM	
C-F0	Brak komunikacji między główną płytką PCB a podrzędną płytką PCB	
C-F2	Występuje, gdy utrzymuje się problem z komunikacją między układem scalonym ekranu dotykowego <-> głównym lub pomocniczym przekaźnikiem micom	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-d0	Problem z przyciskiem Występuje w przypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez dłuższy czas.	Wyczyść przyciski i upewnij się, że nie ma na nich/wokół nich wody. Wyłącz piekarnik i spróbuj ponownie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Kod	Znaczenie	Działanie
S-01	Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. • Poniżej 100 °C – 16 godzin • Od 105 °C do 240 °C – 8 godzin • Od 245 °C do maks. – 4 godziny	Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 40 29/4/2022 11:09:44 AM

Parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

Napięcie		230–240 V ~ 50 Hz
Maksymalna moc obciążenia		3500–3850 W
Wymiary (szer. x wys. x gł.)	Urządzenie główne	595 x 596 x 570 mm
	Do zabudowy	560 x 579 x 549 mm
Pojemność		76 litrów

* Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej <G>.

Dodatek

Tabela z danymi produktu

SAMSUNG	SAMSUNG
Identyfikator modelu	NV7B40****
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI cavity)	81,6
Klasa wydajności energetycznej na komorę	A+
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC electric cavity)	1,05 kWh/cykl
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC electric cavity)	0,71 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	Energia elektryczna
Objętość dla każdej komory (V)	76 L
Typ piekarnika	Do zabudowy
Masa urządzenia (M)	NV7B412****: 36,7 kg NV7B413****: 36,7 kg

Dane są podane zgodnie z normą EN 60350-1, EN 50564, rozporządzeniami Komisji (UE) nr 65/2014 i (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeniem (WE) nr 1275/2008.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 41 29/4/2022 11:09:44 AM

Dodatek

Całkowite zużycie energii w trybie czuwania (W) (Wszystkie porty sieciowe włączone)		1,9 W
Okres czasu do zarządzania energią (min)		20 min.
Wi-Fi	Zużycie energii w trybie czuwania (W)	1,9 W
	Okres czasu do zarządzania energią (min.)	20 min.
Tryb czuwania	Zużycie energii	1,0 W
	Okres czasu do zarządzania energią (min.)	30 min.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Drzwiczki można otworzyć, aby odwrócić potrawę. Aby zachować odpowiednią temperaturę i oszczędzić energię, nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas gotowania.
- Należy zaplanować proces gotowania większej liczby potraw, aby uniknąć wyłączania piekarnika między pieczeniem potraw. Pomaga to zaoszczędzić energię i skraca czas ponownego nagrzewania piekarnika.
- Jeśli gotowanie trwa dłużej niż 30 minut, można wyłączyć kuchenkę około 5–10 minut przed końcem czasu gotowania, aby oszczędzić energię. Pozostałe ciepło zostanie wykorzystane do dokończenia procesu gotowania.
- Jeśli jest to możliwe, należy piec jedną potrawę na raz.

UWAGA

Niniejszym firma Samsung oświadcza, że niniejszy sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymaganiami ustawowymi obowiązującymi w Wielkiej Brytanii. Pełny tekst deklaracji zgodności z wymogami UE oraz deklaracji zgodności z wymogami obowiązującymi w Wielkiej Brytanii można znaleźć pod następującym adresem internetowym: Oficjalna deklaracja zgodności znajduje się w witrynie http://www.samsung.com. Należy wybrać pozycję Support (Wsparcie) > Search Product Support (Wyszukaj wsparcie techniczne) i wprowadzić nazwę modelu.

	Zakres częstotliwości	Moc nadajnika (maks.)
Wi-Fi	2412–2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402–2480 MHz	10 dBm

Informacje dotyczące oprogramowania Open Source

Oprogramowanie dołączone do tego produktu zawiera oprogramowanie typu open source. Pod następującym adresem URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 dostępne są informacje o licencji open source związanej z tym produktem.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 42 29/4/2022 11:09:44 AM

Notatki

SAMSUNG

ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01419A-00

Sisseehitatud ahi

Kasutus- ja paigaldusjuhend

NV7B40****



SAMSUNG

Sisukord

Käesoleva juhendi kasutamine 3

Selles kasutusjuhendis kasutatakse neid sümboleid: 3

Ohutusjuhised 3

Olulised ohutusjuhised 3
Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed) 6
Automaatne energiasäästufunktsioon 6

Paigaldus 6

Mis kuulub komplekti 6
Ahju paigalduseks valmistumine 7
Toite ühendus 7
Kilpi paigaldatav 8

Enne alustamist 10

Algseadistused 10
Uue ahju lõhn 10
Nutikas ohutusmehhanism 10
Pehmelt sulguv uks 11
Lisaseadmed 11
Mehhaaniline lukk 12

Tegevused 13

Juhtpaneel 13
Levinud seadistused 14
Küpsetusrežiimid (välja arvatud Grill) 17
Grillirežiimid 18
Küpsetamise lõpetamiseks 20
Erifunktsioon 20
Looduslik aur 21
Automaatküpsetus 22
Puhastamine 22
Taimer 24
Heli sees/väljas 24
Wi-Fi sees/väljas 24

Nutikas toiduvalmistamine 25

Käsitsi küpsetamine 25
Automaatse valmistamise programmid 28
Katsenõud 30
Tihti kasutatud Automaatküpsetusretseptide kogu 31

Hooldus 34

Puhastamine 34
Vahetamine 37

Rikkeotsing 38

Kontrollimise punktid 38
Infokoodid 40

Tehnilised andmed 41

Lisa 41

Toote andmeleht 41
Avatud lähtekoodi teave 42

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 2 29/4/2022 11:09:46 AM

Käesoleva juhendi kasutamine

Täname, et valisite Samsungi sisseehitatud ahju.
See kasutusjuhend sisaldab tähtsat teavet ohutuse kohta ning juhiseid, mis aitavad teil oma kodumasinat kasutada ja hooldada.
Leidke enne ahju kasutamist aega selle kasutusjuhendi lugemiseks ning hoidke raamat edasiseks alles.

Selles kasutusjuhendis kasutatakse neid sümboleid:

⚠ HOIATUS

Ohtlikud tegevused, mis võivad põhjustada **raskeid kehavigastusi, surma ja/või varalist kahju**.

⚠ ETTEVAATUST

Ohtlikud tegevused, mis võivad põhjustada **kehavigastusi ja/või varalist kahju**.

MÄRKUS

Kasulikud nõuanded, soovitused ja teave, mis aitab kasutajal toodet käsitseda.

Ohutusjuhised

Selle ahju peab paigaldama litsentseeritud elektrik. Paigaldaja vastutab seadme ühendamise eest võrgutoitega vastavalt asjakohastele ohutuse tagamise soovitustele.

OLULISED OHUTUSJUHISED

⚠ HOIATUS

See masin ei ole ette nähtud kasutamiseks füüsiliste, sensoorsete või vaimsete puuetega või muudele isikutele (sh lastele), kes teadmatuse või kogenematuse tõttu ei suuda seda ohutult kasutada, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neid on õpetatud masinat ohutult kasutama.
Lapsi tuleb valvata, et nad ei mängiks seadmega.
Lahtiühendamise vahendid peavad olema ehitatud püsijuhtmestikku vastavalt kaabeldusreeglitele.
Seda kodumasinat peab olema võimalik pärast paigaldust elektrivõrgust lahti ühendada. Lahtiühendamine võib toimuda ligipääsetava pistikupesa abil või vastavalt kaabelduseeskirjadele püsijuhtmestikku paigutatud lülitiga.
Ohu vältimiseks tuleb kahjustunud toitejuhe lasta välja vahetada tootjal, tema volitatud hooldusteeninduse esindajal või mõnel teisel sarnase kvalifikatsiooniga isikul.

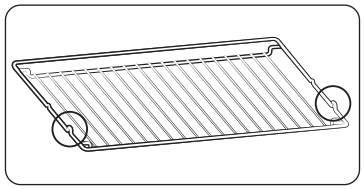
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 3 29/4/2022 11:09:46 AM

Ohutusjuhised

Kinnitusmeetod ei või sõltuda liimainete kasutamisest, kuna neid ei loeta töökindlaks kinnitusvahendiks.
Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsiliste puuete ja vaimuhäiretega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhised seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
Seade muutub kasutamisel kuumaks. Ahjus olevate kütteelementide puudutamist tuleb vältida.
HOIATUS: Ligipääsetavad osad võivad muutuda kasutamisel kuumaks. Väikesed lapsed tuleb eemal hoida.
Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhastajaid ega teravaid metallist kaabitsaid, kuna need võivad selle pinda kahjustada ning põhjustada klaasi purunemise.
Kui sellel seadmel on puhastusfunktsioon, tuleb enne puhastamist eemaldada liigne mahaläinud materjal, samuti ei või aurupuhastuse või enesepuhastuse ajal olla ahjus nõusid. Puhastusfunktsioon sõltub mudelist.
Kui seadmel on puhastusfunktsioon, võivad pinnad puhastamise ajal muutuda tavalisest kuumemaks ja lapsed tuleb eemal hoida. Pürolüütilise puhastusprotsessiga seadmete puhul võivad mõned loomad, eriti linnud, olla tundlikud aurudele ja kohalikele temperatuurikõikumistele pürolüütilise puhastamise käigus ning tuleks selleks ajaks toimetada sobivasse hästi õhutatud kohta.
Pärast püropuhastust ja selle ajal õhutage ruumi.
Puhastusfunktsioon sõltub mudelist.
Kasutage ainult sellele ahjule soovitatud temperatuuriandurit.
(Ainult lihatermomeeter)
Aurupuhastit kasutada ei või.
HOIATUS: Enne tule vahetamist jälgige, et seade oleks võimaliku elektrilöögi ärahoidmiseks välja lülitatud.
Ülekuumenemise vältimiseks ei või seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
HOIATUS: Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks. Kütteelementide puudutamist tuleb vältida. Alla 8 aastased lapsed tuleb hoida eemal, va kui nad on pideva järelevalve all.
ETTEVAATUST! Toiduvalmistamine peab toimuma järelevalve all. Lühiajaline toiduvalmistamine peab toimuma pideva järelevalve all.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 4 29/4/2022 11:09:46 AM

Uks ja välispind võivad seadme töö ajal kuumaks minna. Ligipääsetavate pindade temperatuur võib seadme töö ajal olla kõrge. Pinnad lähevad kasutamise ajal kuumaks.



Lükake traatrest oma kohale nii, et väljaulatuvad osad (mõlema poole stopperid) on eespool ja traatrest toetab ka suuri koormaid.

⚠ ETTEVAATUST

Kui ahi sai transpordil viga, ärge seda ühendage.

Seda seadet võib vooluvõrku ühendada ainult vastavalt litsentsitud elektrik.

Seadme rikke või kahjustuse korral ärge üritage seda kasutada.

Remonti võib teha ainult litsentsitud tehnik. Väär remont võib põhjustada olulist ohtu nii teile kui teistele. Kui teie ahi vajab remonti, võtke ühendust SAMSUNGI teeninduse või oma edasimüüjaga.

Elektrijuhtmed ja kaablid ei või ahju vastu puutuda.

Ahi tuleb vooluvõrku ühendada heakskiidetud kaitselüliti või korgi kaudu. Ärge kunagi kasutage vargapesi või pikendusjuhtmeid.

Seadme remondi või puhastamise ajaks tuleb seadme toide välja lülitada.

Elektriseadmete ühendamisel ahju lähedal olevatesse pistikupesadesse olge ettevaatlik.

Kui seadmel on auruküpsetusfunktsioon, ei või seadet kasutada, kui veevarustuskassett on kahjustatud. (Kehtib ainult aurufunktsiooniga mudelitel)

Kui kassett on pragunenud või katki, ei või seda kasutada. Võtke ühendust lähima teenindusega. (Kehtib ainult aurufunktsiooniga mudelitel)

See ahi on mõeldud ainult kodumajapidamistes toidu valmistamiseks.

Kasutamisel lähevad ahju sisepinnad piisavalt kuumaks, et põhjustada põletusi. Ärge puudutage ahju kütteelemente ega sisepindu, kuni need pole jahtunud.

Ärge kunagi hoidke ahjus süttivaid materjale.

Kui seadet kasutatakse pikka aega kõrgel temperatuuril, lähevad ahju pinnad kuumaks.

Toitu valmistades olge ahju ukse avamisel ettevaatlik, sest sealt võib välja tulla kuum õhk või aur.

Alkoholi sisaldavate toitude valmistamisel võib alkohol kõrgel temperatuuril auruda. See aur võib ahju kuumade osadega kokkupuutumisel süttida.

Ohutuse huvides ärge kasutage survepesureid ega aurupuhasteid.

Lapsed tuleb hoida töötavast ahjust ohutul kaugusel.

Külmutatud toite, nt pitsat, tuleb valmistada suurel restil. Kui kasutatakse küpsetusalust, võib see suurte temperatuurierinevuste tõttu deformeeruda.

Ärge kallake vett kuuma ahju põhja. See võib emailpindu kahjustada.

Ahju uks peab olema toiduvalmistamise ajal suletud.

Ärge vooderdage ahju põhja alumiiniumfooliumiga ning ärge pange sellele küpsetusaluseid ega vorme. Foolium blokeerib kuumust, mis võib kahjustada emailpindu ja anda viletsa tulemuse toiduvalmistamisel.

Puuviljamahlad jätavad plekke, mis võivad ahju emailpindadel muutuda püsivateks.

Väga mahlaste kookide küpsetamisel kasutage sügavat panni.

Ärge toetage küpsetusvahendeid avatud ahjuuksele.

Hoidke lapsed ukse avamisel ja sulgemisel sellest eemal. Nad võivad end selle vastu ära lüüa või näpud ukse vahele jätta.

Uksele ei või astuda, toetuda, istuda ega panna sellele raskeid esemeid.

Ärge avage ust ülemäära tugeva jõuga.

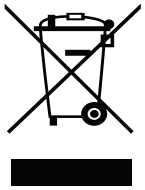
HOIATUS: Ärge lahutage seadet vooluvõrgust ka pärast toiduvalmistamise lõppu.

HOIATUS: Ärge jätke ust lahti, kui ahi küpsetab.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 5 29/4/2022 11:09:46 AM

Ohutusjuhised

Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed)



(Kehtib riikides, kus jäätmed kogutakse sorteeritult)

Selline tähistus tootel või selle tarvikutel või dokumentidel näitab, et toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid (nt laadija, peakomplekt, USB-kaabel) ei tohi kasutusaja lõppemisel käidelda koos muude olmejäätmetega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu käitlemisega seotud võimaliku kahju tekitamist keskkonnale või inimeste tervisele ning edendada materiaalsete vahendite säästvat taaskasutust, eraldage need esemed muudest jäätmetest ja suunake need vastutustundlikult taasringlusse.

Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnaohutu taaskasutamise kohta kas toote müüjalt või keskkonnaametist.

Firmad peaksid võtma ühendust tarnijaga ning kontrollima ostulepingu tingimusi ja sätteid. Toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna muude hävitamiseks mõeldud kaubandusjäätmete hulka.

Teavet Samsungi keskkonnakohustuste ja tootespetsiifiliste regulatiivsete kohustuste, nt REACH, WEEE, Akud, vt :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data

Automaatne energiasäästufunktsioon

Valgus : Toiduvalmistamise ajal saate ahju tule välja lülitada ‚ahju tule' nupuga. Energia säästmiseks lülitub ahju valgustus välja mõni minut pärast küpsetusprogrammi algust.

Paigaldus

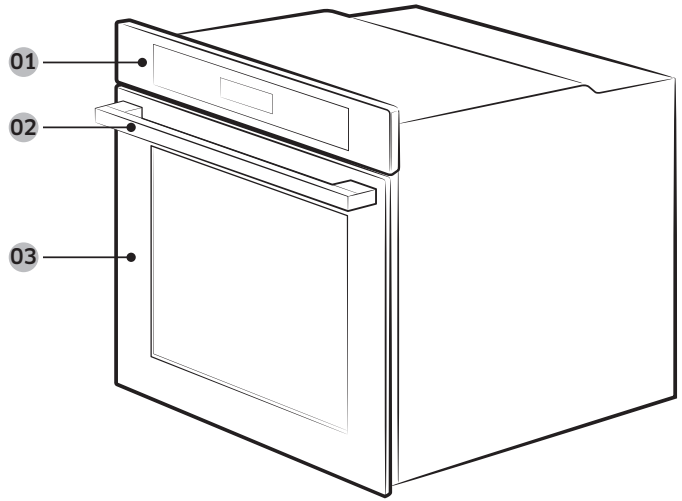
⚠ HOIATUS

See toode on mõeldud sisseehitamiseks.
Ahju peab paigaldama kvalifitseeritud tehnik. Paigaldaja vastutab ahju ühendamise eest võrgutoitega, järgides asjakohaseid ohutusjuhiseid teie piirkonnas.

Mis kuulub komplekti

Veenduge, et toote pakendis on olemas kõik osad ja tarvikud. Kui teil on ahju või tarvikutega probleeme, võtke ühendust kohaliku Samsungi kliendikeskuse või jaemüüjaga.

Ahju lühitutvustus



01 Juhtpaneel **02** Ukse käepide **03** Uks

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 6 29/4/2022 11:09:46 AM

Lisaseadmed

Ahi tuleb mitmete tarvikutega, mis aitavad teil eri liiki toite valmistada.



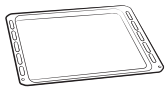
Traatrest



Traatresti vahetükk *



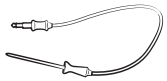
Küpsetusalus *



Universaalne alus *



Eriti sügav alus *



Lihatermomeeter *



Aurualus *



2 kruvi (M4 L25)

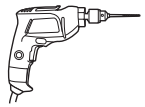
MÄRKUS

Tärniga (*) tähistatud tarvikute saadavus sõltub ahju mudelist.

Ahju paigalduseks valmistumine

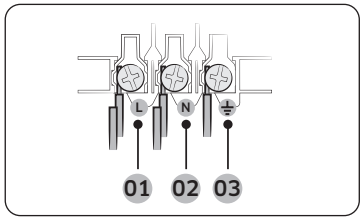


Ristpea-kruvikeeraja



Trillpuur

Toite ühendus



Ühendage ahi elektrivõrku. Kui lubatud voolutugevuse piirangute tõttu pole pistikupesa saadaval, kasutage ohutuseeskirjade täitmiseks mitmepooluselist isolaatorlülitit (vähemalt 3 mm vahega). Kasutage piisava pikkusega toitejuhet, mis vastab spetsifikatsioonile H05 RR-F või H05 VV-F, min 1,5~2,5 mm².

01 PRUUN või MUST
02 SININE või VALGE
03 KOLLANE ja ROHELINE

Nimivool (A)	Minimaalne ristlõike pindala
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Kontrollige väljundi tehnilisi andmeid ahjul olevalt sildilt.
Avage kruvikeerajaga ahju tagakate ja eemaldage juhtmeklambri kruvid. Nüüd ühendage toitejuhtmed vastavate ühendusklemmidega.
(⏚)-klemm on mõeldud maanduse jaoks. Esmalt ühendage kollased ja rohelised juhtmed (maandus), mis peavad olema teistest pikemad. Kui kasutate pistikupesa, peab pistik jääma pärast ahju paigaldamist kättesaadavaks. Samsung ei vastuta puuduvast või valest maandusest tingitud õnnetuste eest.

HOIATUS

Ärge paigalduse käigus juhtmetele astuge ega neid murdke. Hoidke juhtmed eemal ahju soojust kiirgavatest osadest.

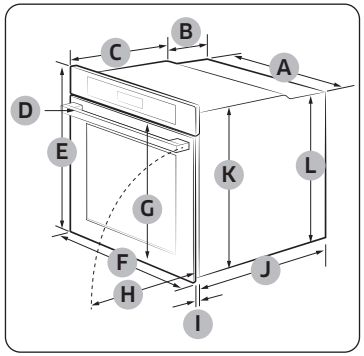
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 7 29/4/2022 11:09:47 AM

Paigaldus

Kilpi paigaldatav

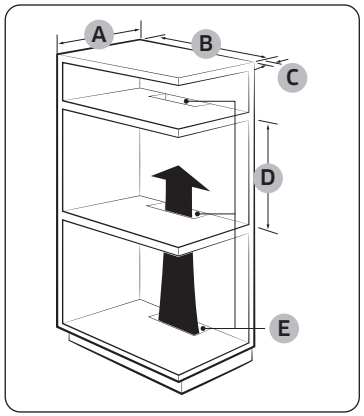
Kui paigaldate ahju sisseehitatud kappi, peavad kapi plastipinnad ja liimitud osad taluma 90 °C. Samsung ei vastuta mööbli kahjustuste eest, mis on tingitud ahju soojuskiirgusest.
Ahi peab olema nõuetekohaselt õhutatud. Ventilatsiooniks jätke kapi alumise riiuli ja tugiseina vahele umbes 50 mm pilu. Kui paigaldate ahju pliidiplaadi alla, järgige pliidiplaadi paigaldusjuhiseid.

Nõutavad paigaldusmõõtmed



Ahi (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

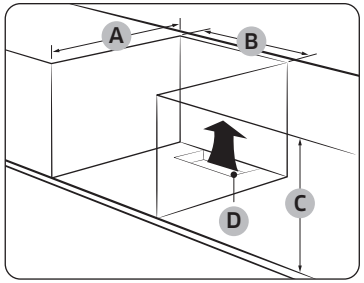


Sisseehitatud kapp (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 – Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

MÄRKUS

Sisseehitatud kapil peavad soojuse väljalaskmiseks ja õhu ringlemiseks olema ventilatsiooniavad **(E)**.



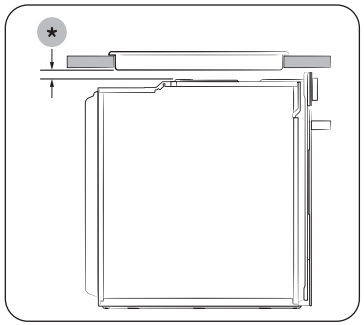
Kraanikausialune kapp (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

MÄRKUS

Sisseehitatud kapil peavad soojuse väljalaskmiseks ja õhu ringlemiseks olema ventilatsiooniavad **(D)**.

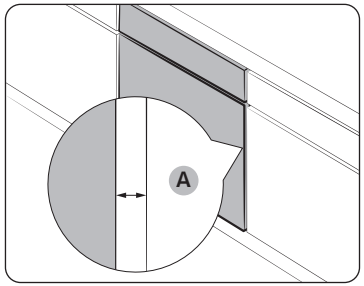
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 8 29/4/2022 11:09:48 AM



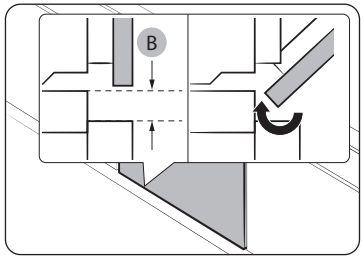
Paigaldamine koos pliidiplaadiga

Pliidiplaadi paigaldamiseks ahju peale lugege paigaldusruumi nõudeid **(*)** pliidiplaadi paigaldusjuhendist.

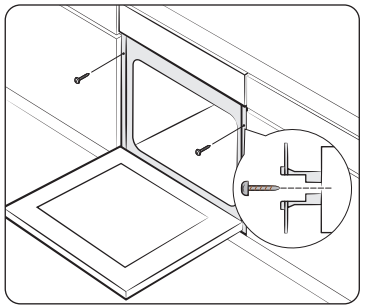
Ahju kinnitamine



Jälgige, et ahju ja kapi kummagi külje vahele jääks vähemalt 5 mm pilu **(A)**.



Tagatud peab olema vähemalt 3 mm pilu **(B)**, et uks vabalt sulguks ja avaneks.



Sobitage ahi kappi ja kinnitage mõlemalt poolt kindlalt kahe kruviga.

Kui paigaldus on lõpule viidud, eemaldage kaitsekile, teip ja muud pakkematerjalid ning võtke ahjust välja kaasas olevad tarvikud. Ahju kapist väljavõtmiseks ühendage esmalt lahti ahju toide, siis eemaldage 2 kruvi ahju kummalgi küljel.

⚠ HOIATUS

Normaalseks tööks vajab ahi ventilatsiooni. Ärge ventilatsiooniavasid mingil juhul blokeerige.

MÄRKUS

Ahju tegelik välimus võib mudeliti erineda.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 9 29/4/2022 11:09:48 AM

Enne alustamist

Algseadistused

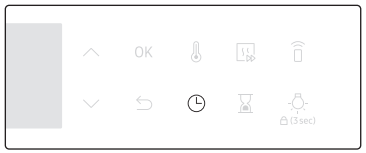
Ahju esmakordsel sisselülitamisel kuvatakse ekraanil vaikimisi aeg „12:00“, kus tunninumber („12“) vilgub. Õige kellaaja seadmiseks järgige kirjeldust allpool.



1. Määrake ∧ / ∨ nuppudega tunnid, seejärel vajutage **OK**. Minutielement vilgub.



2. Määrake ∧ / ∨ nuppudega minutid, seejärel vajutage **OK**.



Pärast algseadistamist kellaaja muutmiseks hoidke 🕒 3 sekundit all, siis tehke ülaltoodud sammud.

Uue ahju lõhn

Enne ahju esmakordset kasutamist, puhastage ahi seest, et uue ahju lõhna eemaldada.

1. Võtke ahjust välja kõik tarvikud.
2. Käitage ahju režiimil Convection 200 °C või Conventional 200 °C tund aega. See põletab kõik tootmisel ahju jäänud ained.
3. Lõpetamisel lülitage ahi välja.

MÄRKUS

- Esmakordsel kasutamisel võib ahju töö ajal sellest tulla pisut suitsu. See ei ole siiski toote rike.
- Kui esialgu küpsetuskambri temperatuur tõuseb, võite ukse sisemisel klaasil märgata täppe. Sellisel juhul lülitage ahi välja ja oodake, kuni see jahtub. Siis pühkige sisemist klaasi paberrätiku või neutraalse pesuvahendiga puhta lapiga.
- Samuti on tähtis, et kasutaksite ahju hea ventilatsiooniga köögis.

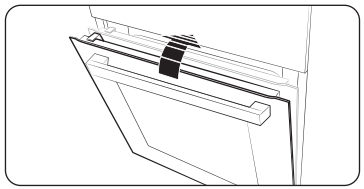
Nutikas ohutusmehhanism

Kui avate ahju töötamise ajal ukse, siis ahju tuli süttib ning nii ventilaator kui kütteelemendid lõpetavad töö. See toimub nii füüsiliste vigastuste, nt põletuste, kui tarbetu energiakao vältimiseks. Kui see juhtub, sulgege lihtsalt uks ning ahi jätkab normaalselt tööd, sest tegu pole süsteemi rikkega.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 10 29/4/2022 11:09:48 AM

Pehmelt sulguv uks (ainult kindlad mudelid)

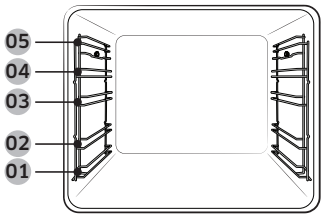
Samsungi sisseehitatud ahjul on pehmelt sulguv uks, mis sulgub õrnalt, ohutult ja vaikselt. Ukse sulgumisel püüavad spetsiaalselt konstrueeritud hinged selle kinni mõni sentimeeter enne lõppasendit. See on täiuslik lisamugavuse nüanss, mis võimaldab ust sulgeda vaikselt ja pehmelt. (Funktsiooni saadavus sõltub ahju mudelist.)



Uks hakkab pehmelt sulguma umbes 15 kraadi juures ning on täielikult suletud umbes 5 sekundiga.

Lisaseadmed

Esmakordsel kasutamisel peske tarvikud põhjalikult sooja vee, pesuvahendi ja pehme puhta lapiga.



01 1. tase

02 2. tase

03 3. tase

04 4. tase

05 5. tase

- Pange tarvik ahjus õigesse asendisse.
- Jätke tarviku ning ahju põhja ja mis tahes teiste tarvikute vahele vähemalt 1 cm vaba ruumi.
- Olge küpsetusnõude ja/või tarvikute ahjust väljavõtmisel ettevaatlik. Kuumad toidud või tarvikud võivad põhjustada põletusi.
- Kuumenedes võivad tarvikud deformeeruda. Kui nad jahtuvad, saavad nad algse välimuse ja töövõime tagasi.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 11 29/4/2022 11:09:49 AM

Enne alustamist

Põhiline kasutamine

Parimete tulemuste saamiseks tutvuge kõigi tarvikute kasutamisega.

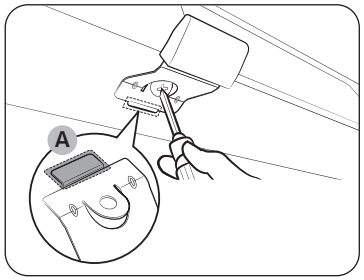
Traatrest	Traatrest on mõeldud grillimiseks ja röstimiseks. Lükake traatrest oma kohale nii, et väljaulatuvad osad (mõlema poole stopperid) on eespool.
Traatresti vahetükk *	Traatresti vahetükki kasutatakse koos traatrestiga ja see takistab vedeliku tilkumist ahju põhjale.
Küpsetusalus *	Küpsetusalust (sügavus: 20 mm) kasutatakse kookide, küpsiste ja muude küpsetiste tegemiseks. Pange viltune külg ettepoole.
Universaalne alus *	Universaalset alust (sügavus: 30 mm) kasutatakse küpsetamiseks ja röstimiseks. Et vältida vedeliku tilkumist ahju põhja, kasutage traatresti vahetükki. Pange viltune külg ettepoole.
Eriti sügav alus *	Eriti sügavat alust (sügavus: 50 mm) kasutatakse röstimiseks kas traatresti vahetükiga või ilma. Pange viltune külg ettepoole.
Lihatermomeeter *	Lihatermomeeter mõõdab küpsetatava liha sisetemperatuuri. Kasutage ainult seda lihatermomeetrit, mis on ahjuga komplektis.
Teleskoop-siinid *	Teleskoopsiinide plaati saab kasutada aluste sisse panemiseks järgmiselt: **1.** Tõmmake siiniplaat ahjust välja. **2.** Pange alus siiniplaadile ja lükake siiniplaat ahju. **3.** Sulgege ahju uks.
Aurualus *	Kasutage aurualust ainult režiimis Looduslik aur. Pange alus kambri põhja keskele ja täitke puhta veega. Kuna alus muutub küpsetamise ajal või kohe pärast seda väga kuumaks, kasutage aluse eemaldamisel kindlasti pajakindaid või oodake, kuni ahi on täielikult jahtunud.

MÄRKUS

Tärniga (*) tähistatud tarvikute saadavus sõltub ahju mudelist.

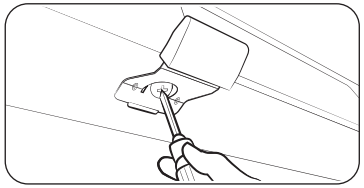
Mehhaaniline lukk (ainult kindlad mudelid)

Paigaldus



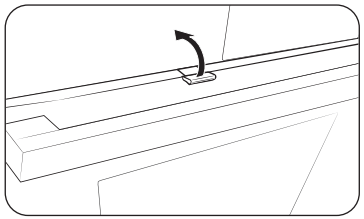
1. Lükake mehhaanilise luku õhuke osa **(A)** vastavasse luku käepideme pesasse, nagu joonisel näidatud.
2. Pingutage luku käepideme kruvi.

Eemaldamine



- Keerake lahti ja eemaldage luku käepidemest kruvi.

Lukku/lukust lahti



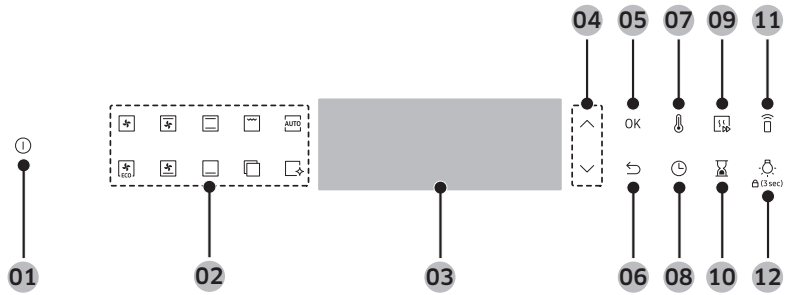
- Ukse avamisel tõstke luku avamiseks pisut luku käepidet. Siis avage uks.
- Ukse lukustamiseks sulgege lihtsalt uks. Mehhaaniline lukk lukustab ukse automaatselt.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 12 29/4/2022 11:09:49 AM

Tegevused

Juhtpaneel

Esipaneelid on saadaval suure materjali- ja värvivalikuga. Kvaliteedi parandamise huvides võib ahju tegelik välimus muutuda ilma ette hoiatamata.



01	Toide	Vajutage ahju sisselülitamiseks. Väljalülitamiseks hoidke 1 sekundi vältel all.
02	Funktsioonipaneel	Küpsetusrežiimi või funktsiooni valimiseks vajutage.
03	Ekraan	Näitab vajalikku teavet valitud režiimide või seadete kohta.
04	Üles / Alla	Kasutage valiku väärtuse määramiseks.
05	OK	Vajutage seadete kinnitamiseks.
06	Tagasi	Tühistage praegused seaded ja naaske peaekraanile.
07	Temperatuur	Kasutatakse temperatuuri seadmiseks.
08	Küpsetusaeg	Vajutage küpsetusaja seadmiseks.
09	Kiire eelsoojendus	Kiire eelsoojendus soojendab ahju kiirelt määratud temperatuurile. • Kiire eelsoojenduse sisse-väljalülitamiseks puudutage. • Saadaval ainult üksikrežiimis. (Konvektsioon, Tavarežiim, Ülalt kuumutus + Konvektsioon, Alt kuumutus + Konvektsioon) • Keelatud temperatuuridel alla 100 °C.
10	Taimer	Taimer aitab kontrollida küpsetamise ajal aega ja tööd.
11	Nutikas juhtimine	Nutika juhtimise lubamiseks/keelamiseks vajutage.
12	Ahju tuli / Lapselukk	Vajutage sisetule sisse või välja lülitamiseks. Ahju tuli lülitub automaatselt sisse ukse avamisel või kui ahi alustab tööd. See lülitub voolu säästmiseks automaatselt välja pärast teatud tegevusetuse perioodi. • Õnnetuste vältimiseks keelab lapselukk kõik juhtseadised peale toitenupu. • Hoidke aktiveerimiseks 3 sekundit all, luku inaktiveerimiseks juhtpaneelil hoidke uuesti 3 sekundit all.

MÄRKUS

- Tärniga (*) tähistatud funktsioonide saadavus sõltub ahju mudelist.
- Ekraani puudutamine plast- või ahjukinnastega ei pruugi hästi toimida.

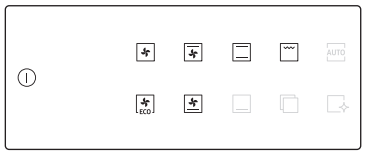
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 13 29/4/2022 11:09:49 AM

Tegevused

Levinud seadistused

Vaikimisi temperatuuri ja/või küpsetusaja muutmine on kõigis küpsetusrežiimides tavaline. Valitud küpsetusrežiimis temperatuuri ja/või küpsetusaja reguleerimiseks toimige nii.

Temperatuur



1. Küpsetusrežiimi valimiseks vajutage funktsioonipaneeli. Ilmub valiku vaikimisi temperatuur.



2. Temperatuuri seadmiseks kasutage ∧ / ∨ nuppe.

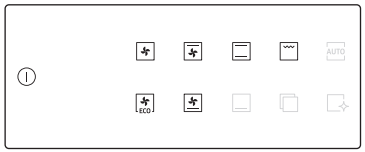


3. Vajutage muudatuste kinnitamiseks nuppu **OK**.

MÄRKUS

- Kui te mõne sekundi jooksul rohkem seadistusi ei tee, hakkab ahi automaatselt küpsetama vaikeseadetega.
- Määratud temperatuuri muutmiseks vajutage nuppu ja järgige ülaltoodud samme.
- Täpset temperatuuri ahjus saab mõõta lubatud termomeetriga ning volitatud asutuse määratletud meetodil. Teiste termomeetrite kasutamine võib põhjustada mõõtevea.
- Kui eelsoojendus on lõppenud, siis ahi piiksub.

Küpsetusaeg



1. Küpsetusrežiimi valimiseks vajutage funktsioonipaneeli.



2. Soovitud aja määramiseks vajutage ja kasutage nuppe ∧ / ∨.



3. Valikuna saab seada ka küpsetamise lõpuaja teile sobivale hetkele.
   Soovitud lõpp-punkti määramiseks vajutage ja kasutage nuppe ∧ / ∨. Täiendava info saamiseks vaadake **Viivitusega lõpp**.



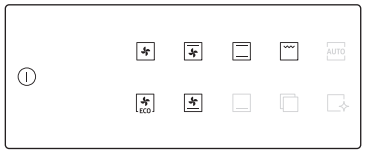
4. Vajutage muudatuste kinnitamiseks nuppu **OK**.

MÄRKUS

- Soovi korral saate küpsetada ilma küpsetusaega seadmata. Sellisel juhul alustab ahi küpsetamist määratud temperatuuril ilma ajateabeta ning ahju peate seiskama käsitsi kui küpsetamine lõpeb.
- Määratud küpsetusaja muutmiseks vajutage nuppu ja järgige ülaltoodud samme.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 14 29/4/2022 11:09:50 AM

Lõpukellaaeg



1. Küpsetusrežiimi valimiseks vajutage funktsioonipaneeli.



2. Soovitud lõpuaja määramiseks vajutage kaks korda ⏲ ja kasutage nuppe ∧ / ∨.



3. Vajutage muudatuste kinnitamiseks nuppu **OK**.

MÄRKUS

- Soovi korral saate küpsetada ilma lõpukellaaega seadmata. Sellisel juhul alustab ahi küpsetamist määratud temperatuuril ilma ajateabeta ning ahju peate seiskama käsitsi kui küpsetamine lõpeb.
- Lõpuaja muutmiseks vajutage kaks korda ⏲ ja järgige ülaltoodud samme.

Viivitusega lõpp

Viivitusega lõpp on mõeldud küpsetamise mugavamaks tegemiseks.

Juhtum 1

Oletame, et valisite ühetunnise retsepti kell 14:00 ja tahate, et ahi lõpetaks küpsetamise kell 18:00. Lõpukellaaja seadmiseks määrake Valmimisaeg 18:00. Ahi alustab küpsetamist kell 17:00 ja lõpetab automaatselt 18:00, nagu määrasite.

Praegune kellaaeg: 14:00 | Määratud küpsetusaeg: 1 tundi | Määratud Viivitusega lõpu aeg: 18:00

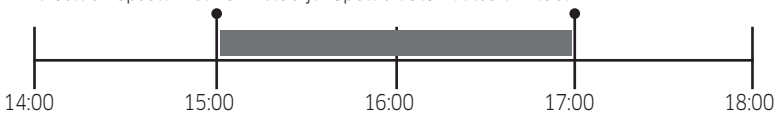
Ahi alustab küpsetamist kell 17:00 ja lõpetab automaatselt 18:00.



Juhtum 2

Praegune kellaaeg: 14:00 | Määratud küpsetusaeg: 2 tundi | Määratud Viivitusega lõpu aeg: 17:00

Ahi alustab küpsetamist kell 15:00 ja lõpetab automaatselt 17:00.



⚠ ETTEVAATUST

Ärge hoidke valminud toitu liiga kaua ahjus. See võib rikneda.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 15 29/4/2022 11:09:50 AM

Tegevused

Küpsetusaja kustutamine.

Küpsetusaega saab kustutada. See on hea, kui tahate seisata ahju küpsetamise käigus käsitsi.



1. Ahju töö ajal vajutage nupule ◷, mis kuvab järelejäänud küpsetusaja.



2. Küpsetusaja seadmiseks „0:00“ kasutage ∧ / ∨ nuppe. Teise võimalusena vajutage lihtsalt ⮌.



3. Vajutage **OK**.

Lõpukellaaja kustutamine.

Lõpukellaaega saab kustutada. See on hea, kui tahate seisata ahju küpsetamise käigus käsitsi.



1. Ahju töö ajal vajutage kaks korda nupule ◷, mis kuvab seatud lõpukellaaega.



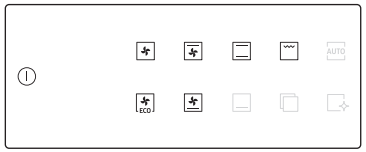
2. Lõpukellaaja seadmiseks praegusele hetkele kasutage ∧ / ∨ nuppe. Teise võimalusena vajutage lihtsalt ⮌.



3. Vajutage **OK**.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 16 29/4/2022 11:09:50 AM

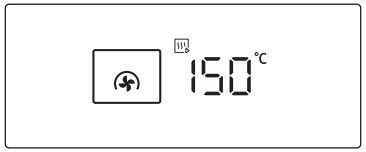
Küpsetusrežiimid (välja arvatud Grill)



1. Küpsetusrežiimi valimiseks vajutage funktsioonipaneeli.
2. Vajaduse korral määrake küpsetusaeg ja/või temperatuur. Vaadake lisateavet **Levinud seadistused**.



3. Kui olete valmis, vajutage **OK**.



Ahi alustab eelsoojendust, kuni sisetemperatuur jõuab sihttemperatuurini. Kui eelsoojendus on lõpetatud, näidik kaob piiksuga. Eelsoojendus on soovitatav kõigis küpsetusrežiimides, kui **Nutikas toiduvalmistamine**-s pole öeldud teisiti.

MÄRKUS

Küpsetusaega ja/või temperatuuri saab küpsetamise ajal muuta.

Konvektsioonirežiimid



Konvektsiooni ja ökokonvektsiooni režiimide vahel valimiseks vajutage .

Küpsetusrežiimid (välja arvatud Grill)

Tärniga (*) küpsetusrežiimid on saadaval kiire eelsoojendusega ning keelatud temperatuuridel alla 100 °C.

Režiim		Temperatuurivahemik (°C)	Soovitatav temperatuur (°C)
	Konvektsioon	* 30–250	160
		Tagumine kütteelement tekitab kuumust, mida konvektsiooniventilaator ühtlaselt jaotab. Kasutage seda režiimi samaaegselt eri tasanditel küpsetamiseks ja röstimiseks.	
	Tavaline	* 30–250	180
		Kuumust tekitavad ülemised ja alumised kütteelemendid. Seda funktsiooni tuleks kasutada enamiku toitude tavaliseks küpsetamiseks ja röstimiseks.	
	Ülalt kuumutus + Konvektsioon	* 40–250	180
		Ülemine kütteelement tekitab kuumust, mida konvektsiooniventilaator ühtlaselt jaotab. Kasutage seda režiimi röstimiseks, mis nõuab krõbedat koorikut (nt liha või lasagne).	

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 17 29/4/2022 11:09:51 AM

Tegevused

Režiim		Temperatuurivahemik (°C)	Soovitatav temperatuur (°C)
	Alt kuumutus + Konvektsioon	* 40–250	200
		Alumine kütteelement tekitab kuumust, mida konvektsiooniventilaator ühtlaselt jaotab. Seda režiimi kasutage pitsa, leiva või koogi jaoks.	
	Alt kuumutus	100-230	150
		Alumine kütteelement tekitab kuumust. Kasutage seda režiimi küpsetamise lõpus piruka või pitsa põhjade pruunistamiseks.	
ECO	Ökokonvektsioon	30-250	160
		Ökokonvektsioon kasutab küpsetamisel energia säästmiseks optimeeritud kuumutussüsteemi. Küpsetusaeg pisut pikeneb, kuid küpsetustulemused jäävad samaks. Pange tähele, et see režiim ei nõua eelsoojendust. **MÄRKUS** Ökokonvektsiooni kütterežiimi kasutati energiatõhususe klassi määramisel vastavalt EN60350-1 standardile.	

Grillirežiimid

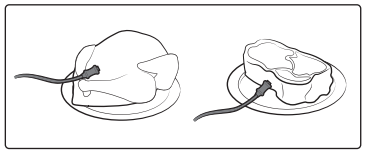


Vajutage [grill], et valida režiimide **Suur grill**, **Ökogrill** ja **Ventilaatoriga grill** vahel.

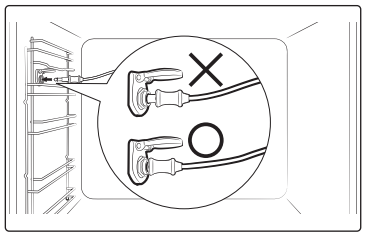
Režiim		Temperatuurivahemik (°C)	Soovitatav temperatuur (°C)
G 1	Suur grill	100-270	220
		Suure pindalaga grill kiirgab soojust. Kasutage seda režiimi toidu pinna (nt liha, lasagne või gratiini pruunistamiseks).	
G 2	Ökogrill	100-270	220
		Väikese pindalaga grill kiirgab soojust. Kasutage seda režiimi toidu puhul, mis vajab vähem kuumust, nt kala või täidisega pirukate puhul.	
G 3	Ventilaatoriga grill	100-250	180
		Kaks ülemist kütteelementi tekitavad kuuma, mida ventilaator hajutab. Seda režiimi kasutage liha või kala grillimiseks.	

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 18 29/4/2022 11:09:51 AM

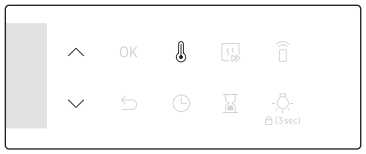
Küpsetamine lihatermomeetriga (ainult kindlad mudelid)



1. Küpsetusrežiimi ja temperatuuri valimiseks vajutage funktsioonide paneeli.
2. Suruge lihatermomeetri ots küpsetatava liha keskkohta. Jälgige, et kummist käepide sisse ei läheks.



3. Ühendage termomeetri konnektor pesasse vasakpoolsel seinal. Jälgige, et näeksite sisse surutud lihatermomeetri näitu, kui selle konnektor on ühendatud.



4. Liha sisetemperatuuri määramiseks vajutage nuppu uuesti ja kasutage ∧ / ∨ nuppe.



5. Küpsetamise alustamiseks vajutage **OK**. Kui liha sisetemperatuur jõuab määratud temperatuurini, lõpetab ahi küpsetamise meloodiaga.

⚠ HOIATUS akrüülamiidi kohta

- Kahjustusete vältimiseks ärge kasutage lihatermomeetrit koos lihavardaga.
- Küpsetamise lõppedes on lihatermomeeter väga kuum. Põletuste vältimiseks kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

MÄRKUS

Kõik režiimid ei toeta lihatermomeetrit. Kui kasutate lihatermomeetrit mittesobivas režiimis, hakkab valitud režiimi näidik vilkuma. Kui see juhtub, eemaldage lihatermomeeter kohe.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 19 29/4/2022 11:09:51 AM

Tegevused

Küpsetamise lõpetamiseks



1. Kui küpsetamine käib, vajutage ⮌.



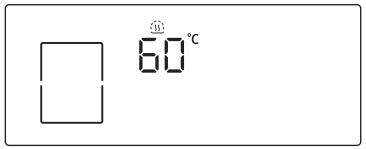
2. Küpsetamise katkestamiseks vajutage **OK**.

Erifunktsioon

Lisafunktsioonid lihtsustavad küpsetamist.



1. Vajutage funktsioonipaneelil ⧉.
2. Funktsiooni valimiseks vajutage uuesti ⧉.
3. Vajaduse korral määrake küpsetusaeg ja/või temperatuur. Vaadake lisateavet **Levinud seadistused**.



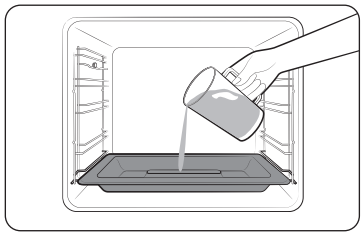
4. Ahi käivitab valitud funktsiooni vaikimisi või teie seadetega.

Režiim		Temperatuurivahemik (℃)	Soovitatav temperatuur (℃)	Juhised
F 1	Alt kuumutus	100-230	150	Alumine kütteelement tekitab kuumust. Kasutage seda režiimi küpsetamise lõpus piruka või pitsa põhjade pruunistamiseks.
F 2	Hoia soojas	40-100	60	Kasutage seda ainult äsja valmistatud toitude soojas hoidmiseks.
F 3	Taldrikusoojendus	30-80	50	Kasutage lauanõude või ahjunõude soojendamiseks.
F 4	Jääst vabastamine	30-60	30	Režiimi kasutatakse külmutatud toodete, küpsetiste, puuviljade, kookide, koore ja šokolaadi sulatamiseks. Sulatusaeg sõltub toidu liigist suurusest ja kogusest.

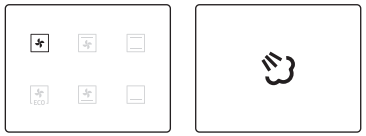
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 20 29/4/2022 11:09:52 AM

Looduslik aur (ainult kindlad mudelid)

Loodusliku auruga saab küpsetada leiba, mis on väljast krõbe ja sees niiske. Parima tulemuse saamiseks soovitame ahju eelsoojendada.



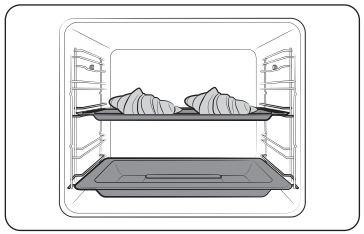
1. Pange tsooni põhja aurualus.
2. Kui ahi on veel külm, kallake alusele 250 ml vett.



3. Seadke **Konvektsiooni** režiim ja valige **Looduslik aur**.



4. Temperatuuri seadmiseks kasutage ∧ / ∨ nuppe.
5. Eelsoojenduse alustamiseks vajutage **OK**.



6. Pange toit ahju mistahes tasemele ja alustage küpsetamist.

MÄRKUS

- Küpsetamise ajal või kui ahi on kuum, ei või vett lisada.
- Kui ahi on pärast **Loodusliku auru** funktsiooni kasutamist täielikult jahtunud, pühkige kambri põhja märja lapiga.
- Pikaajalisel kasutamisel ahjus tekkiva katlakivi eemaldamiseks kasutage pehmet lappi koos spetsiaalse pesuvahendiga.

Looduslik aur töötab ainult **Konvektsiooni** režiimis.

Toit	Lisaseade	Tase	Temp. (°C)	Aeg (min)
Sarvesaiad, 4–6 tükki	Universaalne alus	3	190	20-25
Õunakook	Universaalne alus	3	190	20-25
Küpsised	Universaalne alus	3	190	20-30
Saiakesed	Universaalne alus	3	180	20-30
Valge leib	Traatrest	2	180	30-40

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 21 29/4/2022 11:09:52 AM

Tegevused

Automaatküpsetus

Algajale kokale pakub ahi kokku 50 automaatküpsetusretsepti. Seda funktsiooni saate kasutada aja säästmiseks või õppimisaja lühendamiseks. Küpsetusaega ja temperatuuri reguleeritakse vastavalt valitud retseptile.



1. Vajutage funktsioonipaneelil AUTO.



2. Valige ∧ / ∨ nupuga programm ja vajutage **OK**. Teile näidatakse kasutatavat kaaluvahemikku (portsu suurust).



3. Määrake ∧ / ∨ nuppudega portsu suurus, seejärel vajutage küpsetamise alustamiseks **OK**.

MÄRKUS

- Mõned **Automaatse valmistamise programmid** punktid hõlmavad eelsoojendust. Nende punktide puhul kuvatakse eelsoojenduse edenemine. Pange toit ahju pärast eelsoojenduse piiksu. Seejärel vajutage **Küpsetusaeg** ja alustage automaatküpsetust.
- Täpsema teabe saamiseks vaadake selle juhendi peatükki **Automaatse valmistamise programmid**.

Puhastamine

Saadaval on kaks puhastusrežiimi. Kõrvaldades vajaduse regulaarse käsitsi puhastamise järele säästab see funktsioon teie aega. Töö käigus kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.

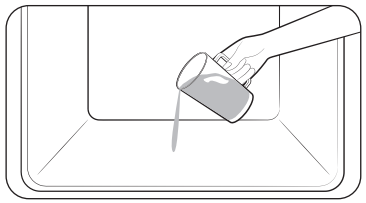
Funktsioon		Juhised
C 1	Aurupesu	Kasulik kerge mustuse eemaldamiseks aurutamisega.
C 2	Pürolüüs *	Pürolüüs tähendab kõrgel temperatuuril termilist puhastust. See põletab ära õlised jäägid, lihtsustades käsitsi puhastamist. 1 h 50 m (vaikeseade) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

MÄRKUS

Tärniga (*) funktsioon on saadaval ainult kindlatel mudelitel.

Aurupesu

Kasulik kerge mustuse eemaldamiseks aurutamisega. Kõrvaldades vajaduse regulaarse käsitsi puhastamise järele säästab see funktsioon teie aega.



1. Kallake ahju põhjale 400 ml vett ja sulgege ahju uks.

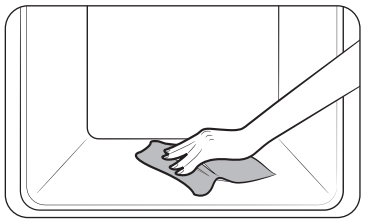


2. Vajutage funktsioonipaneelil .

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 22 29/4/2022 11:09:53 AM



3. Valige ∧ / ∨ nupuga **C 1** ja vajutage **OK**. Aurupesu kestab 26 minutit.



4. Kasutage ahju sisemuse puhastamiseks kuiva lappi.

⚠ HOIATUS

Ärge avage ust enne tsükli lõppu. Vesi ahjus on väga tuline ja võib põhjustada põletusi.

MÄRKUS

- Kui ahi on rasvaga tugevalt määrdunud, nt pärast röstimist või grillimist, siis on soovitav eemaldada raskem mustus enne aurupesu käivitamist käsitsi, puhastusvahendiga.
- Kui tsükkel on lõppenud, jätke ahju uks lahti. Nii saab sisemuse emailpind hästi kuivada.
- Kui ahi on seest kuum, siis puhastust ei aktiveerita. Oodake, kuni ahi jahtub ja proovige uuesti.
- Ärge kallake vett põhjale jõuga. Tehke seda õrnalt. Muidu võib vesi eest maha loksuda.
- Ahju põhja valatud vesi ei pruugi lõpuni auruda, see on normaalne.

Pürolüüs

Pürolüüs tähendab kõrgel temperatuuril termilist puhastust. See põletab ära õlised jäägid, lihtsustades käsitsi puhastamist.

MÄRKUS

Pürolüüsi funktsioon on saadaval ainult kindlatel mudelitel.



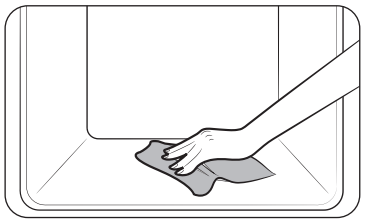
1. Eemaldage kõik tarvikud, sh külgsiinid, ning pühkige suuremad jäägid ahjust käsitsi ära. Need võivad muidu puhastustsükli ajal süttida ja põhjustada tulekahju.
2. Vajutage funktsioonipaneelil .



3. Valige ∧ / ∨ nupuga **C 2** ja vajutage **OK**.



4. Valige ∧ / ∨ nupuga puhastus aeg kolmest võimalikust: 1 hr 50 min (vaikeseade), 2 hr 10 min ja 2 hr 30 min.
5. Puhastamise alustamiseks vajutage **OK**.



6. Lõpetamise järel oodake, kuni ahi on jahtunud, ning pühkige ukse servad märja lapiga.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 23 29/4/2022 11:09:53 AM

Tegevused

⚠ ETTEVAATUST

- Ärge puutuge ahju, sest see läheb tsükli jooksul väga kuumaks.
- Õnnetuste vältimiseks hoidke lapsed ahjust eemal.
- Pärast tsükli lõppu ei või toidet välja lülitada, kuni jahutusventilaator ahju maha jahutab.

MÄRKUS

- Kui tsükkel algab, läheb ahi seest kuumaks. Siis lukustatakse ohutuse huvides uks. Kui tsükkel on lõppenud ja ahi jahtunud, lukk avaneb.
- Veenduge, et tühjendasite ahju enne puhastamist. Kõrgest temperatuurist tulenevalt võivad tarvikud ahjus deformeeruda.

Taimer

Taimer aitab kontrollida küpsetamise ajal aega ja tööd.



1. Vajutage ⌛.



2. Kasutage nuppe ∧ / ∨ soovitud kestuse määramiseks ja vajutage **OK**.

MÄRKUS

- Kui aeg on möödas, teeb ahi piiksu ja ekraanil vilgub teade „0:00“.
- Taimeri seadistust saab igal ajal muuta.

Heli sees/väljas



1. Heli summutamiseks vajutage ja hoidke 3 sekundi jooksul ⌛. **1** hakkab vilkuma.
2. Valige **1** ja vajutage **OK**. Siis seadistage ∧ / ∨ nuppudega ja vajutage **OK**.
3. Heli summutuse lõpetamiseks korrake sammu **1**, **2**, määrake Off ja vajutage **OK**.

Wi-Fi sees/väljas



1. Wi-Fi sisselülitamiseks vajutage ja hoidke 3 sekundi jooksul ⌛. **1** hakkab vilkuma.
2. Valige **2** ja vajutage **OK**. Siis seadistage ∧ / ∨ nuppudega ja vajutage **OK**.
3. Wi-Fi väljalülitamiseks korrake sammu **1**, **2**, määrake Off ja vajutage **OK**.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 24 29/4/2022 11:09:54 AM

Nutikas toiduvalmistamine

Käsitsi küpsetamine

⚠ HOIATUS akrüülamiidi kohta

Tärklist sisaldavate toitude, nt kartulikrõpsude, friikartulite ja leiva küpsetamisel tekkiv akrüülamiid võib põhjustada terviseprobleeme. Soovitav on valmistada neid toite madalal temperatuuril ning vältida üleküpsetamist, tugevat krõbestamist ja kõrvetamist.

MÄRKUS

- Eelsoojendus on soovitatav kõigis küpsetusrežiimides, kui dokumendis Nutikas toiduvalmistamine pole öeldud teisiti.
- Ökogrilli kasutamisel pange toit aluse keskele.

Nõuanded tarvikute kohta

Teie ahi tuleb koos erineva arvu ja liiki tarvikutega. Võite avastada, et mõned alljärgnevas tabelis olevad tarvikud on puudu. Ent isegi kui teil pole juhendis Nutikas toiduvalmistamine näidatud täpseid tarvikuid, saate kasutada neid, mis teil juba on, ja saavutada sama tulemuse.

- Küpsetusalus ja universaalne alus on omavahel vahetatavad.
- Õliseid toite valmistades on soovitatav panna traatresti alla alus jääkide kogumiseks. Kui teil on traatresti vahetükk, saate seda kasutada koos alusega.
- Kui teil on universaalne alus või eriti sügav alus või mõlemad, siis on õliste toitude valmistamisel parem kasutada sügavamat alust.

Küpsetamine

Parima tulemuse saamiseks soovitame ahju eelsoojendada.

Toit	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Temp. (°C)	Aeg (min)
Keeks	Traatrest, Ø 25–26 cm vorm	2		160-170	35-40
Marmorkook	Traatrest, Gugelhopf vorm	3		175-185	50-60
Kook	Traatrest, Ø 20 cm koogivorm	3		190-200	50-60
Pärmikook alusel puuviljade ja riivsaiaga	Universaalne alus	2		160-180	40-50
Puuviljacrumble	Traatrest, 22–24 cm ahjuvorm	3		170-180	25-30
Skoonid	Universaalne alus	3		180-190	30-35
Lasagne	Traatrest, 22–24 cm ahjuvorm	3		190-200	25-30
Besee	Universaalne alus	3		80-100	100-150
Suflee	Traatrest, sufleetopsid	3		170-180	20-25
Pärmitaignast õunakook	Universaalne alus	3		150-170	60-70
Kodune pitsa, 1–1,2 kg	Universaalne alus	2		190-210	10-15
Külmutatud kook, täidisega	Universaalne alus	2		180-200	20-25

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 25 29/4/2022 11:09:54 AM

Nutikas toiduvalmistamine

Toit	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Temp. (°C)	Aeg (min)
Pirukas	Traatrest, 22–24 cm ahjuvorm	2		180-190	25-35
Õunapirukas	Traatrest, Ø 20 cm vorm	2		160-170	65-75
Jahutatud pitsa	Universaalne alus	3		180-200	5-10

Röstimine

Toit	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Temp. (°C)	Aeg (min)
Liha (Loomaliha/Sealiha/Lambaliha)					
Veisekints, 1 kg	Traatrest + Universaalne alus	3 1		160-180	50-70
Vasikafilee, 1,5 kg	Traatrest + Universaalne alus	3 1		160-180	90-120
Röstitud sealiha, 1 kg	Traatrest + Universaalne alus	3 1		200-210	50-60
Sealiha tagatükk, 1 kg	Traatrest + Universaalne alus	3 1		160-180	100-120
Lambakoot, 1 kg	Traatrest + Universaalne alus	3 1		170-180	100-120

Toit	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Temp. (°C)	Aeg (min)
Linnuliha (Kana/Part/Kalkun)					
Kana, terve, 1,2 kg *	Traatrest + Universaalne alus	3 1		205	80-100
Kanatükid	Traatrest + Universaalne alus	3 1		200-220	25-35
Pardirind	Traatrest + Universaalne alus	3 1		180-200	20-30
Väike kalkun, terve, 5 kg	Traatrest + Universaalne alus	3 1		180-200	120-150
Köögiviljad					
Köögiviljad, 0,5 kg	Traatrest + Universaalne alus	3 1		220-230	15-20
Küpsetatud poolikud kartulid, 0,5 kg	Traatrest + Universaalne alus	3 1		200	45-50
Kala					
Kalafilee, küpsetatud	Traatrest + Universaalne alus	3 1		200-230	10-15
Röstitud kala	Traatrest + Universaalne alus	3 1		180-200	30-40

* Poole aja peal ümber pöörata

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 26 29/4/2022 11:09:54 AM

Grillimine

Soovitame ahju eelsoojendada 5-10 minutit suure grilli režiimis. Poole aja peal ümber pöörata.

Toit	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Temp. (°C)	Aeg (min)
Leib					
Röstsai	Traatrest	5		240-250	2-4
Juustuga röstleib	Universaalne alus	4		200	4-8
Loomaliha					
Steik *	Traatrest + Universaalne alus	4 1		230-250	15-20
Burgerid *	Traatrest + Universaalne alus	4 1		230-250	15-20
Sealiha					
Sealihakarbonaad	Traatrest + Universaalne alus	4 1		230-250	20-30
Vorstid	Traatrest + Universaalne alus	4 1		230-250	10-15
Kodulind					
Kana, rind	Traatrest + Universaalne alus	4 1		230-240	30-35
Kana, kanakoivad	Traatrest + Universaalne alus	4 1		230-240	25-35

* 2/3 küpsetusaja peal ümber pöörata.

Külmutatud valmistoit

Toit	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Temp. (°C)	Aeg (min)
Külmutatud pitsa	Traatrest	3		200-220	15-25
Külmutatud ahjutšipsid	Universaalne alus	3		220-225	20-25
Külmutatud kroketid	Universaalne alus	3		220-230	25-30

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 27 29/4/2022 11:09:54 AM

Nutikas toiduvalmistamine

Ökokonvektsioon

See režiim kasutab optimeeritud küttesüsteemi, mis säästab toiduvalmistamisel energiat. Selle kategooria puhul pole eelsoojendus energia säästmiseks soovitatav.
Küpsetusaega ja/või temperatuuri saab küpsetamise ajal suurendada või vähendada.

Toit	Lisaseade	Tase	Temp. (°C)	Aeg (min)
Puuviljacrumble, 0,8–1,2 kg	Traatrest	2	160-180	40-60
Mundris kartulid, 0,4–0,8 kg	Universaalne alus	2	190-200	50-70
Vorstid, 0,3–0,5 kg	Traatrest + Universaalne alus	3 1	160-180	15-25
Külmutatud ahjutšipsid, 0,3–0,5 kg	Universaalne alus	3	180-200	20-30
Külmutatud kartulisektorid, 0,3–0,5 kg	Universaalne alus	3	190-210	20-30
Kalafileed, küpsetatud, 0,4–0,8 kg	Traatrest + Universaalne alus	3 1	200-220	20-30
Krõbedad kalafileed, paneeritud, 0,4–0,8 kg	Traatrest + Universaalne alus	3 1	200-220	20-30
Röstitud veisekints, 0,8–1,2 kg	Traatrest + Universaalne alus	2 1	180-200	50-70
Röstitud köögiviljad, 0,4–0,6 kg	Universaalne alus	3	200-220	20-30

Automaatse valmistamise programmid

Järgnevas tabelis on 20 automaatprogrammi küpsetamiseks ja röstimiseks.
See sisaldab koguseid, kaaluvahemikke ja vastavaid soovitusi. Küpsetamisrežiimid ja ajad on teie mugavuse huvides eelprogrammeeritud. Mõned retseptid automaatprogrammide jaoks leiate juhendist.
Automaatse valmistamise programmid 1–8, 18 ja 19 hõlmavad eelsoojendust ja kuvavad eelsoojenduse edenemise. Pange toit ahju pärast eelsoojenduse piiksu.
Seejärel vajutage **Küpsetusaeg** ja alustage automaatküpsetust.

⚠ HOIATUS

Toitu välja võttes kasutage alati pajakindaid.

Kood	Toit	Kaal (kg)	Lisaseade	Tase
A 1	Kartuligratään	1,0-1,5	Traatrest	3
		Valmistage värske kartuligratään ette ahjukindlas nõus, 22–24 cm. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange nõu resti keskele.		
A 2	Juurviljagratään	0,8-1,2	Traatrest	3
		Valmistage värske köögiviljagratään ette ahjukindlas nõus, 22–24 cm. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange nõu resti keskele.		
A 3	Lasagne	1,0-1,5	Traatrest	3
		Valmistage kodune lasagna 22–24 cm ahjukindlas nõus. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange nõu resti keskele.		
A 4	Õunapirukas	1,2-1,4	Traatrest	2
		Valmistage õunapirukas 24–26 cm ümmarguses metallist küpsetusvormis. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange vorm resti keskele.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 28 29/4/2022 11:09:54 AM

Kood	Toit	Kaal (kg)	Lisaseade	Tase
A 5	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Traatrest	2
		Valmistage pirukatainas ja pange see 25 cm läbimõõduga ümmargusse pirukavormi. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, lisage täidis ja pange nõu resti keskele.		
A 6	Keeks	0,5-0,6	Traatrest	3
		Valmistage koogitainas ja pange see 26 cm läbimõõduga ümmargusse musta metallist küpsetusvormi. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange vorm resti keskele.		
A 7	Marmorkook	0,7-0,8	Traatrest	2
		Valmistage koogitainas ja pange metallist ümmargusse gugelhupf- või bundtivormi. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange vorm resti keskele.		
A 8	Hollandi keeks	0,7-0,8	Traatrest	2
		Valmistage ette tainas ja pange musta metallist nelinurksesse küpsetusvormi (pikkus 25 cm). Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange vorm resti keskele.		
A 9	Röstitud veisekints	0,9-1,1	Traatrest + Universaalne alus	2
		1,1-1,3		1
		Maitsestage loomaliha ja jätke 1 tunniks külmikusse. Pange traatrestile rasvase poolega ülespoole.		
A 10	Ürtidega röstitud lambakarbonaad	0,4-0,6	Traatrest + Universaalne alus	4
		0,6-0,8		1
		Marineerige lambakarbonaad ürtide ja vürtsidega ning pange traatrestile.		

Kood	Toit	Kaal (kg)	Lisaseade	Tase
A 11	Kana, terve	0,9-1,1	Traatrest + Universaalne alus	2
		1,1-1,3		1
		Loputage ja puhastage kana. Pintseldage kana õli ja vürtsidega. Pange see traatrestile rinnapoolega alla ning pöörake ümber niipea, kui ahi piiksub.		
A 12	Kana, rind	0,4-0,6	Traatrest + Universaalne alus	4
		0,6-0,8		1
		Marineerige rind ja pange traatrestile.		
A 13	Forell	0,3-0,5	Traatrest + Universaalne alus	4
		0,5-0,7		1
		Loputage ja puhastage kala ja pange peast sabani traatrestile. Lisage kala sisse sidrunimahla, soola ja ürdid. Lõigake nahapinda noaga. Pintseldage õli ja soolaga.		
A 14	Lõhefilee	0,4-0,6	Traatrest + Universaalne alus	4
		0,6-0,8		1
		Loputage ja puhastage fileed. Pange filee traatrestile nahapoolega üles.		
A 15	Röstitud köögiviljad	0,4-0,6	Universaalne alus	4
		0,6-0,8		
		Loputage ja valmistage kabatšoki-, baklažaani-, pipra-, sibula- ja kirsstomatilõigud. Pintseldage oliiviõli, ürtide ja vürtsidega. Jaotage ühtlaselt alusele.		
A 16	Küpsetatud poolikud kartulid	0,6-0,8	Universaalne alus	3
		0,8-1,0		
		Lõigake suured kartulid (200 g tk) pikuti pooleks. Pange need alusele lõigatud poolega üles ja pintseldage oliiviõli, ürtide ja vürtsidega.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 29 29/4/2022 11:09:54 AM

Nutikas toiduvalmistamine

Kood	Toit	Kaal (kg)	Lisaseade	Tase
A 17	Külmutatud ahjutšipsid	0,3-0,5	Universaalne alus	3
		0,5-0,7		
		Laotage külmutatud tšipsid ühtlaselt alusele.		
A 18	Külmutatud pitsa	0,3-0,6	Traatrest	3
		0,6-0,9		
		Pange külmutatud pitsa traatresti keskele. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, pange rest ahju. Esimene seadistus on itaalia pitsa jaoks, teine paksu pannipitsa jaoks.		
A 19	Kodune pitsa	0,8-1,0	Universaalne alus	2
		1,0-1,2		
		Valmistage pärmitaignast kodune pitsa ja pange alusele. Kaal sisaldab nii tainast kui täidist, nt kastet, köögivilju, sinki ja juustu. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, pange alus ahju.		
A 20	Kääritatud pärmitainas	0,5-0,6	Traatrest	2
		0,7-0,8		
		Valmistage kausis tainas ja katke toidukilega. Pange resti keskele. Esimene seadistus on pitsa- ja koogitaignale, teine leivataignale.		

Katsenõud

Vastavalt standardile EN 60350-1

1. Küpsetamine

Küpsetussoovitused arvestavad eelsoojendatud ahjuga. Ärge kasutage kiire eelsoojenduse funktsiooni. Pange aluste viltune külg alati ettepoole.

Toiduaine liik	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Temp. (°C)	Aeg (min)
Väikesed koogid	Universaalne alus	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Liivakook	Universaalne alus + Universaalne alus	1+4		140	28-33
Rasvata keeks	Traatrest + Koogivorm (Tumeda kattega, Ø 26 cm)	2		165	30–35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Õunapirukas	Traatrest + 2 Koogivormi * (Tumeda kattega, Ø 20 cm)	1, diagonaalselt paigutatud		160	70-80
	Universaalne alus + Traatrest + 2 Koogivormi ** (Tumeda kattega, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Kui küpsetate tavarežiimis klaasist ahjunõuga (Ø 26 cm), pikendage küpsetusaega 5 minutit.
** Kaks kooki on paigutatud diagonaalis taha vasakule ja ette paremale.
*** Kaks kooki on paigutatud keskele üksteise peale.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 30 29/4/2022 11:09:54 AM

2. Grillimine

Eelsoojendage tühja ahju suure grilli funktsiooniga 5 minutit.

Toiduaine liik	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Temp. (°C)	Aeg (min)
Valge röstleib	Traatrest	5		270 (max)	1-2
Loomalihaburgerid * (12 ea)	Traatrest + Universaalne alus (tilkade püüdmiseks)	4 1		270 (max)	1. 15–18 2. 5–8

* 2/3 küpsetusaja peal ümber pöörata.

3. Röstimine

Toiduaine liik	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Temp. (°C)	Aeg (min)
Terve kana *	Traatrest + Universaalne alus (tilkade püüdmiseks)	3 1		205	80-100

* Poole aja peal ümber pöörata.

Tihti kasutatud Automaatküpsetusretseptide kogu

Kartuligratään

Koostis 800 g kartuleid, 100 ml piima, 100 ml koort, 50 g klopitud terve muna, 1 spl soola, pipart, muskaatpähklit, 150 g riivjuustu, võid, tüümiani

Juhised Koorige kartulid ja viilutage 3 mm paksuseks. Määrige gratääninõu (22–24 cm) kogu pind võiga. Laotage viilud puhtale rätile ja katke kõigi ülejäänud koostisainete ettevalmistamise ajaks rätikuga.
Pange ülejäänud koostisained, välja arvatud riivjuust, suurde kaussi ja segage hoolikalt. Pange kartuliviilud nõusse kihiti väikese ülekattega ning kallake segu kartulitele. Puistage üle riivjuustuga ja küpsetage. Pärast küpsetamist serveerige, puistates peale värskeid tüümianilehti.

Juurviljagratään

Koostis 800 g köögivilju (baklažaan, tomat, sibul, porgand, pipar, keedetud kartul), 150 ml koort, 50 g klopitud terve muna, 1 spl soola, ürte (pipar, petersell või rosmariin), 150 g riivjuustu, 3 spl oliiviõli, mõned tüümianilehed

Juhised Peske köögivili ja viilutage 3–5 mm paksuseks. Kihitage viilud gratääninõusse (22–24 cm) ja kallake köögiviljadele õli. Segage ülejäänud koostisained, välja arvatud riivjuust, ja kallake köögiviljadele. Puistage üle riivjuustuga ja küpsetage. Siis serveerige, puistates peale värskeid tüümianilehti.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 31 29/4/2022 11:09:54 AM

Nutikas toiduvalmistamine

Lasagne

Koostis 2 spl oliiviõli, 500 g hakkliha, 500 ml tomatipastat, 100 ml loomalihapuljongit, 150 kuiva lasagnelehte, 1 sibul (hakitud), 200 g riivjuustu, 1 spl kuivatatud petersellihelbeid, oreganot, basiilikut

Juhised Valmistage tomatist lihakaste. Kuumutage õli praepannil, siis kuumutage hakkliha ja hakitud sibulat umbes 10 minutit, kuni need on üleni pruunistunud. Kallake peale tomatipasta ja loomalihapuljong, lisage kuivatatud ürdid. Laske keema, siis keetke tasasel tulel 30 minutit. Keetke lasagnenuudlid vastavalt juhistele pakendil. Kihitage lasagnenuudlid, lihakaste ja juust. Puistake kogu ülejäänud juust nuudlikihile peale ja küpsetage.

Õunapirukas

Koostis
- **Küpsetis**: 275 g jahu, 1/2 spl soola, 125 g valget tolmsuhkrut, 8 g vaniljesuhkrut, 175 g külma võis, 1 muna (klopitud)
- **Täidis**: 750 g kõvasid terveid õunu, 1 spl sidrunimahla, 40 g suhkrut, 1/2 spl kaneeli, 50 g seemneteta rosinaid, 2 spl riivsaia

Juhised Sõeluge jahu koos soolaga suure kausi kohal. Sõeluge koos tolmsuhkur ja vaniljesuhkur. Lõigake või 2 noaga läbi jahu väikesteks kuubikuteks. Lisage 3/4 klopitud muna. Sõtkuge kõik koostisained köögikombainis puruseks massiks. Vormige kätega taignast kuulikesed. Mähkige need plastkilesse ja jätke umbes 30 minutiks jahtuma.
Määrige vedruvorm (24–26 cm läbimõõt) rasvaga ja tolmutage pind jahuga. Rullige 3/4 tainast 5 mm paksuseks. Pange see vormi (põhja ja külgedele). Koorige õunad ja eemaldage südamed. Lõigake need u. 3/4 x 3/4 cm kuubikuteks. Pihustage õuntele sidrunimahla ja segage hoolikalt. Peske ja kuivatage sõstrad ja rosinad. Lisage suhkur, kaneel, rosinad ja sõstrad. Segage hoolikalt ja puistake koos riivsaiaga taignapõhjale. Vajutage pisut. Rullige ülejäänud tainas. Lõigake tainas väikesteks ribadeks ja paigutage risti täidisele. Pinтseldage pirukas ühtlaselt ülejäänud klopitud munaga.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 32 29/4/2022 11:09:55 AM

Quiche Lorraine

Koostis
- **Küpsetis**: 200 g lihtjahu, 80 g võid, 1 muna
- **Täidis**: 75 g rasvata peekoni kuubikuid, 125 ml koort, 125 g crème fraiche'i, 2 klopitud muna, 100 g Šveitsi riivjuustu, soola ja pipart

Juhised Küpsetise tegemiseks pange jahu, või ja muna kaussi ning segage pehmendamiseks, siis pange 30 minutiks külmkappi. Rullige tainas ja pange rasvatatud keraamilisse quiche'i nõusse (25 cm läbimõõt). Torkige põhja kahvliga. Segage muna, koor, crème fraiche, juust, sool ja pipar. Kallake segu vahetult enne küpsetamist taignale.

Puuviljacrumble

Koostis
- **Täidis**: 200 g jahu, 100 g võid, 100 g suhkrut, 2 g soola, 2 g kaneelipulbrit
- **Puuvili**: 600 g puuviljasegu

Juhised Segage kõik koostisained, kuni see on puistamiseks piisavalt mure. Laotage puuviljasegu ahjunõusse ja pihustage purutainas peale.

Kodune pitsa

Koostis
- **Pitsatainas**: 300 g jahu, 7 g kuivatatud pärmi, 1 spl oliiviõli, 200 ml sooja vett, 1 spl suhkrut ja soola
- **Täidis**: 400 g viilutatud köögivilju (baklažaan, suvikõrvits, sibul, tomat), 100 g sinki või peekonit (hakitud), 100 g riivjuustu

Juhised Pange jahu, pärm, õli, sool, suhkur ja soe vesi kaussi ning segage märjapoolseks taignaks. Sõtkuge mikseris või käega 5–10 minutit. katke kaanega ja pange 30 minutiks 35 °C juures ahju kerkima. Rullige tainas jahusel pinnal nelinurkseks ja pange alusele või pitsapannile. Määrige tomatipüree taignale ja pange sellele sink, seened, oliivid ja tomat. Puistake ühtlaselt juustu peale ja küpsetage.

Röstitud veisekints

Koostis 1 kg veisekintsu, 5 g soola, 1 g pipart, 3 g rosmariini ja tüümiani

Juhised Maitsestage loomaliha soola pipra ja rosmariiniga ja jätke 1 tunniks külmikusse. Pange traatrestile. Pange ahju ja küpsetage.

Ürtidega röstitud lambakarbonaad

Koostis 1 kg lambakarbonaadi (6 tk), 4 suurt küüslauguküünt (pressitud), 1 spl värsket tüümiani (purustatud), 1 spl värsket rosmariini (purustatud), 2 spl soola, 2 spl oliiviõli

Juhised Segage sool, küüslauk, ürdid ja õli ning lisage lambaliha. Katke kinni ja jätke toatemperatuurile 30 minutiks kuni tunniks.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 33 29/4/2022 11:09:55 AM

Nutikas toiduvalmistamine

Searibid

Koostis 2 searibi, 1 spl musta terapipart, 3 loorberilehte, 1 sibul (hakitud), 3 küüslauguküünt (hakitud), 85 g pruuni suhkrut, 3 spl Worcestershire kastet, 2 spl tomatipüreed, 2 s oliiviõli

Juhised Tehke grillikaste. Kuumutage kastmepannil õli ja lisage sibul. Kuumutage, kuni see on pehme ja lisage ülejäänud koostisained. Kuumutage, siis vähendage kuumust ja praadige nõrgal tulel 30 minutit, kuni see on paksenenud. Marineerige ribisid grillikastmes vähemalt 30 minutit kuni 1 tund.

Hooldus

Puhastamine

⚠ HOIATUS

- Veenduge, et ahi ja tarvikud on enne puhastamist jahtunud.
- Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, tugevaid harju, küürimislappe, terasharja, nuge ega muid abrasiivseid materjale.

Ahju sisemus

- Ahju sisemuse puhastamiseks kasutage puhast lappi ning leebet puhastusvahendit või sooja seebivett.
- Ärge puhastage ukse tihendit käsitsi.
- Emailitud ahjupundade kahjustamise vältimiseks kasutage ainult standardseid ahjude puhastusvahendeid.
- Raske mustuse eemaldamiseks kasutage spetsiaalset ahjupuhastusvahendit.
- Kui esialgu küpsetuskambri temperatuur tõuseb, võite ukse sisemisel klaasil märgata täppe. Sellisel juhul lülitage ahi välja ja oodake, kuni see jahtub. Siis pühkige sisemist klaasi paberrätiku või neutraalse pesuvahendiga puhta lapiga.

Ahju välispind

Ahju välispinna, nt ahjuukse, käepideme ja ekraani puhastamiseks kasutage puhast lappi ja leebet pesuvahendit või sooja seebivett. Kuivatage majapidamispaberi või kuiva rätikuga.
Rasv ja mustus võivad jääda eriti käepideme ümber, sest seest tuleb kuuma õhku. Soovitame käepidet puhastada pärast iga kasutuskorda.

Lisaseadmed

Peske tarvikud pärast iga kasutuskorda ja kuivatage rätikuga. Raske mustuse eemaldamiseks leotage kasutatud tarvikuid enne pesemist soojas seebivees umbes 30 minutit.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 34 29/4/2022 11:09:55 AM

Katalüütiline emailpind (ainult kindlad mudelid)

Eemaldatavad osad on kaetud tumehalli katalüütilise emailiga. Need võivad mustuda õli ja rasvaga, mida pritsib konvektsioonkütte puhul ringlev õhk. Selline mustus põleb aga ära, kui ahju temperatuur tõuseb üle 200 °C.

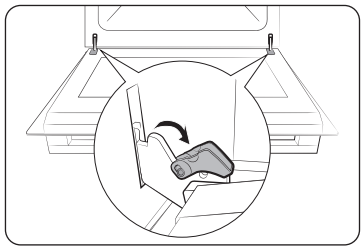
1. Võtke ahjust välja kõik tarvikud.
2. Puhastage ahi seestpoolt.
3. Valige max temperatuuriga konvektsioonirežiim ja laske tsüklil tund aega käia.

Uks

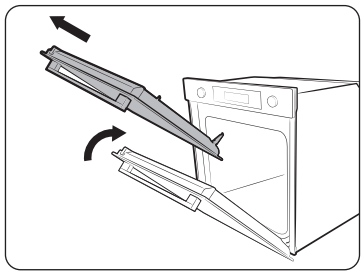
Ärge eemaldage ahju ust, välja arvatud puhastamiseks. Puhastamise tarvis ahju ukse eemaldamiseks järgige alltoodud juhiseid.

⚠ HOIATUS

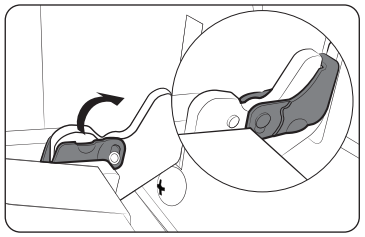
Ahju uks on raske.



1. Avage uks ja klõpsake lahti mõlema hinge klambrid.



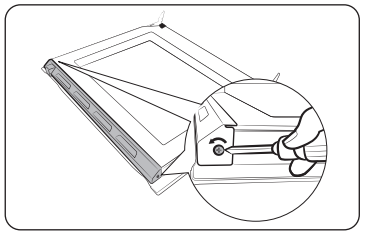
2. Sulgege uks umbes 70°. Hoidke ahju ust mõlemalt poolt, kahe käega, ning tõstke ja tõmmake seda ülespoole, kuni hinged lahti tulevad.
3. Peske uks seebivee ja puhta lapiga.



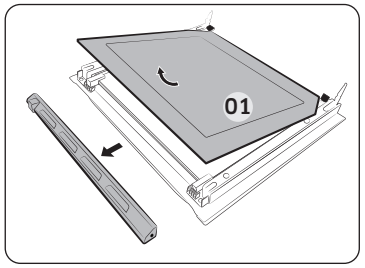
4. Kui olete valmis, tehke ukse tagasipanekuks ülaltoodud sammud 1 ja 2 vastupidises järjekorras. Jälgige, et klambrid oleksid mõlemal pool hingedel.

Ukseklaas

Sõltuvalt mudelist on ahjuuksel 3–4 üksteise vastu paigutatud klaasi. Ärge eemaldage ukseklaasi, välja arvatud puhastamiseks. Puhastamise tarvis ukseklaasi eemaldamiseks järgige alltoodud juhiseid.



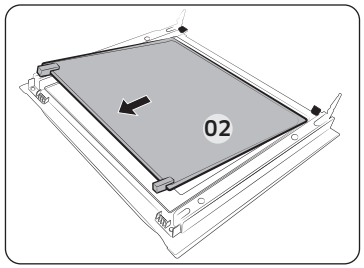
1. Eemaldage kruvikeerajaga vasaku ja parema külje kruvid.



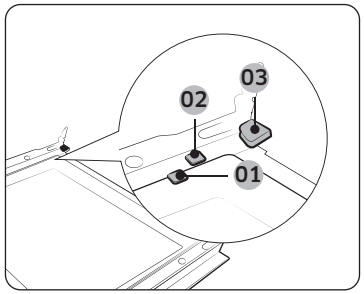
2. Võtke katted noolega näidatud suunas ära.
3. Eemaldage ukselt esimene klaas.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 35 29/4/2022 11:09:55 AM

Hooldus

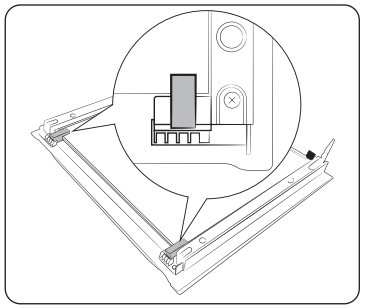


4. Eemaldage ukselt noolega näidatud suunas teine klaas.
5. Peske klaas seebivee ja puhta lapiga.



01 Tugiklamber 1
02 Tugiklamber 2
03 Tugiklamber 3

6. Kui olete valmis, pange klaasid tagasi järgmiselt:
   - Lükake 2. leht tugiklambrite 1 ja 2 alla, 1. leht tugiklambri 3 alla täpselt sellises järjekorras.

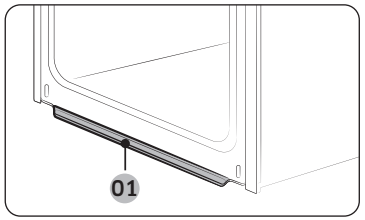


7. Kontrollige, kas klaasi kummid istuvad kohal ja hoiavad klaasplaati korralikult.
8. Ukse tagasipanekuks tehke ülaltoodud sammud 1 ja 2 vastupidises järjekorras.

⚠ HOIATUS

Soojuse lekkimise vältimiseks jälgige, et klaasid on tagasi pandud nõuetekohaselt.

Veekogur



01 Veekogur

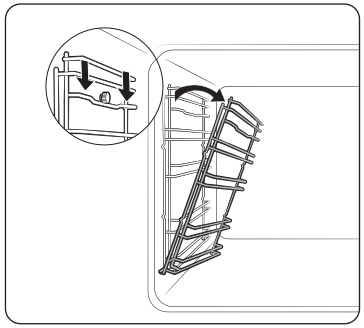
Veekogur ei korja üksnes küpsetamisel tekkivat liigset niiskust, vaid ka toidujääke. Tühjendage ja puhastage regulaarselt tilkumisalust.

⚠ HOIATUS

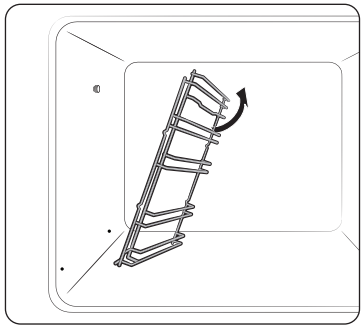
Kui ilmneb vee lekkimine veekogurist, võtke ühendust kohaliku Samsungi teeninduskeskusega.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 36 29/4/2022 11:09:56 AM

Külgsiinid (ainult kindlad mudelid)



1. Suruge vasaku külgsiini ülemist joont ja langetage seda umbes 45°.



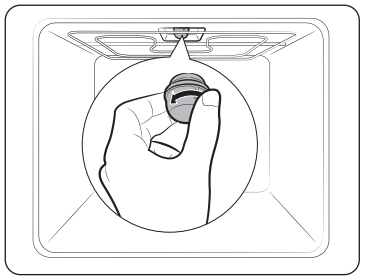
2. Tõmmake vasaku külgsiini alumist joont ja eemaldage see.
3. Eemaldage samamoodi parem külgsiin.
4. Puhastage mõlemad külgsiinid.
5. Kui olete valmis, tehke külgsiinide tagasipanekuks ülaltoodud sammud 1 ja 2 vastupidises järjekorras.

MÄRKUS

Ahi töötab ka ilma paika pandud külgsiinide ja restideta.

Vahetamine

Pirnid



1. Eemaldage klaaskate seda vastupäeva keerates.
2. Vahetage ahju tuli.
3. Puhastage klaaskate.
4. Kui olete valmis, tehke klaaskatte tagasipanekuks ülaltoodud samm 1 vastupidises järjekorras.

HOIATUS

- Enne pirni vahetamist lülitage ahi välja ja võtke toitejuhe pistikust välja.
- Kasutage ainult 25–40 W/220–240 V, 300 °C kuumuskindlaid pirne. Heakskiidetud pirne saab osta kohalikust Samsungi teeninduskeskusest.
- Halogeenpirni käsitsemisel kasutage alati kuiva lappi. See on vajalik, et pirnile ei satuks sõrmejälgi ega higi, mis lühendavad kasutustsüklit.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 37 29/4/2022 11:09:56 AM

Rikkeotsing

Kontrollimise punktid

Kui teil tekib ahjuga probleem, kontrollige esmalt alljärgnevat tabelit ja proovige soovitusi. Kui probleem püsib, võtke ühendust kohaliku Samsungi teeninduskeskusega.

Probleem	Põhjus	Tegevus
Nuppe ei saa korralikult vajutada.	• Kui nuppude vahele on sattunud võõrkehi	• Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti.
	• Puutetundlik mudel: kui välispinnal on niiskus	• Eemaldage niiskus ja proovige uuesti.
	• Kui seatud on lukufunktsioon	• Kontrollige, kas lukufunktsioon on aktiivne.
Aega ei kuvata.	• Kui voolu ei ole	• Kontrollige, kas toide on olemas.
Ahi ei tööta.	• Kui voolu ei ole	• Kontrollige, kas toide on olemas.
Ahi seiskub töö ajal.	• Kui pistik on pistikupesast välja võetud	• Ühendage toide uuesti.
Vool lülitub töö ajal välja.	• Kui pidev küpsetamine võtab pikka aega	• Pärast pikaajalist küpsetamist laske ahjul jahtuda.
	• Kui jahutusventilaator ei tööta	• Kuulake jahutusventilaatori häält.
	• Kui ahi on paigaldatud kohta, kus pole head ventilatsiooni	• Järgige toote paigaldusjuhendis näidatud vahesid.
	• Kui kasutate samas pistikupesas mitmeid toitepistikuid	• Kasutage ühte pistikut.
Ahjus puudub toide.	• Kui voolu ei ole	• Kontrollige, kas toide on olemas.
Ahju välispind on töö ajal liiga kuum.	• Kui ahi on paigaldatud kohta, kus pole head ventilatsiooni	• Järgige toote paigaldusjuhendis näidatud vahesid.
Ust ei saa korralikult avada.	• Kui ukse ja toote sisepinna vahele on kinni jäänud toidujäägid	• Puhastage ahi korralikult ja avage uks uuesti.
Sisevalgusti on hämar või ei lülitu sisse.	• Kui tuli lülitub sisse ja seejärel välja	• Tuli lülitub automaatselt välja voolu säästmiseks teatud aja järel. Sisse saate selle uuesti lülitada ahju tule nuppu vajutades.
	• Kui tuli on toiduvalmistamise käigus kattunud mingi ainega	• Puhastage ahju sisemus ja kontrollige.
Ahi annab elektrilööke.	• Kui toide pole nõuetekohaselt maandatud • Kui kasutate maanduseta pistikupesa	• Kontrollige, kas toide on nõuetekohaselt maandatud.
Vesi tilgub. Ukse praost tuleb auru. Ahju on jäänud vett.	• Sõltuvalt toidust võib mõnikord esineda vett või auru. See ei ole toote rike.	• Laske ahjul jahtuda ja pühkige see kuiva rätikuga kuivaks.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 38 29/4/2022 11:09:56 AM

Probleem	Põhjus	Tegevus
Eredus ahjus muutub.	• Eredus muutub sõltuvalt voolukõikumistest.	• Voolukõikumised toiduvalmistamise ajal pole rike, muretsemiseks pole põhjust.
Küpsetamine on lõppenud, kuid jahutusventilaator töötab ikka.	• Ventilaator töötab ahju sisemuse ventileerimiseks automaatselt veel mõnda aega.	• See ei ole toote rike, muretsemiseks pole põhjust.
Ahi ei kuumuta.	• Kui uks on avatud	• Sulgege uks ja käivitage uuesti.
	• Kui ahju juhtseadised pole õigesti seatud	• Vaadake ahju kasutamise peatükki ja lähtestage ahi.
	• Kui maja kork on läbi või kaitse rakendus.	• Vahetage kork või lähtestage kaitse. Kui see juhtub korduvalt, kutsuge elektrik.
Töö ajal tuleb suitsu.	• Esmakordse töötamise ajal	• Ahju esmakordsel kasutamisel võib küttekehast tulla suitsu. See pole rike ja pärast ahju kasutamist 2–3 korda peaks see lõppema.
	• Kui küttekehas on toitu	• Laske ahjul piisavalt jahtuda ja eemaldage küttekehast toit.
Ahju kasutamisel tuleb põleva plasti lõhna.	• Mitte-kuumuskindlate plast- või muude nõude kasutamine	• Kasutage kõrgele temperatuurile sobivaid klaasnõusid.

Probleem	Põhjus	Tegevus
Ahi ei küpseta korralikult.	• Kui uks on küpsetamise ajal avatud	• Ärge avage ust sageli, välja arvatud siis, kui küpsetate asju, mis vajavad pööramist. Kui avate ust sageli, on sisetemperatuur madalam ja see võib mõjutada küpsetamise tulemusi.
Auruga puhastamine ei tööta.	• Temperatuur on liiga kõrge.	• Laske ahjul jahtuda ja proovige uuesti.
Üksikküpsetusrežiim ei tööta.	• Kui ahjus on jagaja.	• Võtke jagaja välja ja kasutage.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 39 29/4/2022 11:09:56 AM

Rikkeotsing

Infokoodid

Kui ahi ei tööta, võite ekraanil näha infokoode. Kontrollige alljärgnevat tabelit ja proovige soovitusi.

Kood	Tähendus	Tegevus
C-d1	Ukseluku rike	Lülitage ahi välja ja käivitage uuesti. Kui probleem püsib, lülitage kogu toide 30 sekundiks või pikemalt välja ja ühendage uuesti. Kui probleem ikka püsib, võtke ühendust teeninduskeskusega.
C-20	Anduri rikked	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Juhtub ainult EEPROM Lugemisel/ Kirjutamisel	
C-F0	Kui põhi-PCB ja alam-PCB vahel puudub side	
C-F2	Juhtub kui Touch IC <-> Main or Sub micomi vahel on side probleem	Lülitage ahi välja ja käivitage uuesti. Kui probleem püsib, lülitage kogu toide 30 sekundiks või pikemalt välja ja ühendage uuesti. Kui probleem ikka püsib, võtke ühendust teeninduskeskusega.
C-d0	**Nupu probleem** Juhtub, kui nuppu vajutada ja teatud aja all hoida.	Puhastage nupud ja veenduge, et neil/ nende ümber pole vett. Lülitage ahi välja ja proovige uuesti. Kui probleem püsib, võtke ühendust kohaliku Samsungi teeninduskeskusega.

Kood	Tähendus	Tegevus
S-01	**Ohutus-väljalülitus** Ahi on töötanud määratud temperatuuril pidevalt pikka aega. • Alla 100 °C – 16 tundi • 105 °C kuni 240 °C – 8 tundi • 245 °C kuni Max – 4 tundi	See ei ole süsteemi rike. Lülitage ahi välja ja eemaldage toit. Siis proovige uuesti normaalselt.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 40 29/4/2022 11:09:56 AM

Tehnilised andmed

Samsung püüab oma tooteid pidevalt täiustada. Nii tehnilisi andmeid kui kasutusjuhiseid võidakse seega ilma ette teatamata muuta.

Ühenduspinge		230–240 V ~ 50 Hz
Maksimaalne ühendatud koormus		3500–3850 W
Mõõtmed (L x K x S)	Põhiseade	595 x 596 x 570 mm
	Sisseehitatud	560 x 579 x 549 mm
Maht		76 liitrit

* See toode sisaldab valgusallikat energiatõhususe klassiga <G>.

Lisa

Toote andmeleht

SAMSUNG	SAMSUNG
Mudeli tunnus	NV7B40****
Energiatõhususe indeks kambri kohta (EEI kamber)	81,6
Energiatõhususklass kambri kohta	A+
Elektritarbimine, mida on vaja elektriküttega ahju kambris standardse koormuse kütmiseks tavarežiimi tsükli jooksul kambri kohta (elektriline lõppenergia) (EC elektrikamber)	1,05 kWh/tsükkel
Elektritarbimine, mida on vaja elektriküttega ahju kambris standardse koormuse kütmiseks sundventilatsiooniga režiimi tsükli jooksul kambri kohta (elektriline lõppenergia) (EC elektrikamber)	0,71 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas kambris (elekter või gaas)	elekter
Kambri ruumala (V)	76 l
Ahju liik	Sisseehitatud
Seadme mass (m)	NV7B412****: 36,7 kg NV7B413****: 36,7 kg

Andmed on määratud vastavalt standarditele EN 60350-1, EN 50564, komisjoni määrustele (EL) 65/2014 ja (EL) 66/2014 ning määrusele (EL) 1275/2008.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 41 29/4/2022 11:09:56 AM

Lisa

Üldine ooterežiimi voolutarve (W) (Kõik võrgupordid on sees)		1,9 W
Toitehalduse ajavahemik (min)		20 min
Wi-Fi	Ooterežiimi voolutarve (W)	1,9 W
	Toitehalduse ajavahemik (min)	20 min
Ooterežiim	Elektritarve	1,0 W
	Toitehalduse ajavahemik (min)	30 min

Energiasäästu soovitused

- Küpsetamise ajal peaks ahju uks olema suletud, välja arvatud toidu pööramise ajal. Ahju temperatuuri hoidmiseks ja energia säästmiseks ärge avage ust sageli.
- Planeerige ahju kasutamist nii, et vältida ahju väljalülitamist kahe asja küpsetamise vahel, et säästa energiat ja hoida kokku aega ahju uuesti soojendamise arvelt.
- Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, võib ahju energia säästmiseks välja lülitada 5–10 minutit enne küpsetusaja lõppu. Jääksoojus viib küpsetamise lõpule.
- Alati kui võimalik, küpsetage mitu asja korraga.

MÄRKUS

Käesolevaga kinnitab Samsung, et see raadioseade vastab direktiivi 2014/53/EL ja Ühendkuningriigi asjakohastele nõuetele. ELi vastavusdeklaratsiooni ja Ühendkuningriigi vastavusdeklaratsiooni täistekst on leitav järgmisel internetiaadressil: Ametliku vastavusdeklaratsiooni leiate aadressil http://www.samsung.com. Minge Support > Search Product Support ja sisestage mudeli nimi.

	Sagedusvahemik	Saatja võimsus (Max)
Wi-Fi	2412–2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402–2480 MHz	10 dBm

Avatud lähtekoodi teave

Selles tootes kasutatud tarkvara sisaldab avatud lähtekoodiga tarkvara.
Järgnev URL: http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 viib selle tootega seotud avatud lähtekoodiga litsentsi teabe juurde.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 42 29/4/2022 11:09:56 AM

Memo

SAMSUNG

KÜSIMUSI VÕI KOMMENTAARE?

RIIK	KÕNE	VÕI KÜLASTAGE MEID VÕRGUS AADRESSIL
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

RIIK	KÕNE	VÕI KÜLASTAGE MEID VÕRGUS AADRESSIL
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01419A-00

Įmontuojama orkaitė

Naudojimo ir montavimo vadovas

NV7B40****



SAMSUNG

Turinys

Kaip naudotis šiuo vadovu 3

Šiame naudotojo vadove naudojami toliau nurodyti simboliai: 3

Saugos instrukcijos 3

Svarbios atsargumo priemonės 3
Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektroninės įrangos atliekos) 6
Automatinė energijos taupymo funkcija 6

Montavimas 6

Kas yra komplekte 6
Orkaitės paruošimas montuoti 7
Maitinimo jungtis 7
Montavimas spintoje 8

Prieš pradedant 10

Pradiniai nustatymai 10
Naujos orkaitės kvapas 10
Išmanusis saugos mechanizmas 10
Švelniai užsidarančios durelės 11
Priedai 11
Mechaninis užraktas 12

Veiksmai 13

Valdymo skydelis 13
Bendrieji nustatymai 14
Kepimo režimai (išskyrus Grilis) 17
Grilio režimai 18
Kepimo sustabdymas 20
Speciali funkcija 20
Natūralus garas 21
Automatinis kepimas 22
Valymas 22
Timer 24
Garso įjungimas/išjungimas 24
Wi-Fi įjungimas/išjungimas 24

Išmanusis maisto gaminimas 25

Rankinis kepimas 25
Automatinio kepimo programos 28
Bandomieji patiekalai 30
Dažnai naudojamų Automatinio kepimo receptų rinkinys 31

Priežiūra 34

Valymas 34
Keitimas 37

Trikčių diagnostika 38

Patikros taškai 38
Informaciniai kodai 40

Techninės specifikacijos 41

Priedas 41

Gaminio techniniai duomenys 41
Pranešimas apie atvirąjį kodą 42

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 2 29/4/2022 11:09:58 AM

Kaip naudotis šiuo vadovu

Dėkojame, kad pasirinkote SAMSUNG integruojamą orkaitę.
Šiame naudotojo vadove pateikiama svarbi informacija apie saugą ir instrukcijos, skirtos padėti naudotis savo prietaisu ir jį prižiūrėti.
Prieš pradėdami naudotis orkaite, perskaitykite šį naudojimo vadovą ir pasilikite jį ateičiai.

Šiame naudotojo vadove naudojami toliau nurodyti simboliai:

⚠ ĮSPĖJIMAS

Pavojai arba nesaugus naudojimas, kuris gali sukelti **sunkių sužeidimų, mirtį ir (arba) turto sugadinimą**.

⚠ DĖMESIO

Pavojai arba nesaugus naudojimas, kuris gali sukelti **sužeidimų ir (arba) turto sugadinimą**.

PASTABA

Naudingi patarimai, rekomendacijos arba informacija, kuri padeda naudotojams valdyti produktą.

Saugos instrukcijos

Šią orkaitę gali montuoti tik licencijuotas elektrikas. Montuotojas atsakingas už prietaiso prijungimą prie elektros tinklo, laikantis atitinkamų saugos rekomendacijų.

SVARBIOS ATSARGUMO PRIEMONĖS

⚠ ĮSPĖJIMAS

Šis prietaisas neskirtas naudotis asmenims (įskaitant vaikus) su fizine, jutimine arba protine negalia, arba neturintiems patirties arba žinių, nebent juos prižiūri arba apmoko naudotis prietaisu už jų saugą atsakingas asmuo.
Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
Atjungimo priemonės turi būti integruotos į elektros instaliaciją pagal elektros instaliacijos taisykles.
Sumontavus, šį prietaisą galima atjungti nuo instaliacijos.
Maitinimą galima atjungti, įrengus kištuką pasiekiamoje vietoje, arba integravus jungiklį elektros instaliacijoje, laikantis elektros instaliacijos taisyklių.
Pažeidus maitinimo laidą, jį turi pakeisti gamintojas, jo aptarnavimo atstovas arba kiti kvalifikuoti asmenys, kad nekiltų pavojaus.

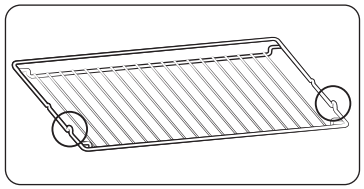
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 3 29/4/2022 11:09:58 AM

Saugos instrukcijos

Tvirtinimas atliekamas ne vien klijais, nes jie nelaikomi patikima tvirtinimo priemone.
Šiuo prietaisu galima naudotis vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims su fizine, jutimine arba protine negalia, arba neturintiems patirties arba žinių, tik su priežiūra arba gavus nurodymų apie saugų prietaiso naudojimą ir susipažinus su galimais pavojais.
Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikams negalima valyti ir prižiūrėti prietaiso be priežiūros. Saugokite prietaisą ir jo laidą nuo jaunesnių kaip 8 metų amžiaus vaikų.
Naudojamas įrenginys įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie orkaitės kaitinimo elementų.
ĮSPĖJIMAS: Naudojant kai kurios pasiekiamo dalys gali įkaisti. Saugokite nuo mažų vaikų.
Nenaudokite agresyvių valiklių arba aštrių metalinių gremžtukų orkaitės durelių stiklui valyti, nes jie gali subraižyti paviršių, o dėl to gali sudužti stiklas.
Jei šis prietaisas turi valymo funkciją, prieš valant garais arba automatiniu būdu, būtina išvalyti gausius nešvarumus ir ištraukti iš orkaitės visus įrankius. Valymo funkcija priklauso nuo modelio.
Jei šis prietaisas turi valymo funkciją, valymo metu paviršiai gali įkaisti stipriau nei paprastai, todėl prie jo nederėtų artintis vaikams.
Jei prietaisas turi pirolitinio valymo funkciją, pirolitinio valymo metu kai kurie gyvūnai, ypač paukščiai, gali jautriai reaguoti į dūmus ir patalpos temperatūros pokyčius, todėl proceso metu juos reikėtų perkelti į gerai vedinamą patalpą.
Pirolitinio valymo proceso metu ir po jo gerai vėdinkite kambarį.
Valymo funkcija priklauso nuo modelio.
Temperatūros zondą rekomenduojama naudoti tik šiai orkaitei.
(Modeliams tik su mėsos zondu)
Negalima naudoti garinio valiklio.
ĮSPĖJIMAS: Prieš keisdami lemputę, būtinai atjunkite prietaisą, kad nepatirtumėte elektros šoko.
Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistų.
ĮSPĖJIMAS: Naudojimo metu prietaisas ir jo pasiekiamos dalys gali įkaisti. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų. Jaunesnius nei 8 metų amžiaus vaikus reikia laikyti atokiau arba juos nuolat prižiūrėti.
DĖMESIO: Kepimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį kepimo procesą reikia nuolat prižiūrėti.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 4 29/4/2022 11:09:58 AM

Veikiant prietaisui durelės arba išorinis paviršius gali įkaisti.
Veikiant prietaisui pasiekiamų paviršių temperatūra gali įkaisti.
Naudojimo metu paviršiai gali įkaisti.



Įstatykite groteles į savo padėtį, nukreipę atsikišusias dalis (su stabdikliais abiejose pusėse) į priekį, kad grotelės išlaikytų didelę apkrovą.

⚠ DĖMESIO

Jei orkaitė gabenimo metu buvo pažeistam neprijunkite jos.

Šį prietaisą prie maitinimo gali prijungti tik licencijuotas elektrikas.

Jei prietaisas yra sugedęs arba pažeistas, jo naudoti negalima.

Remonto darbus gali atlikti tik licencijuotas techninis specialistas. Netinkamai atliktas remontas gali sukelti rimtą pavojų jums ir aplinkiniams. Jei orkaitę reikia pataisyti, kreipkitės į SAMSUNG aptarnavimo centrą arba savo pardavimo atstovą.

Elektros laidai ir kabeliai negali liestis prie orkaitės.

Orkaitę reikia prijungti prie elektros maitinimo, naudojant patvirtintą grandinės pertraukiklį arba saugiklį. Niekada nenaudokite šakotuvų arba ilgintuvų.

Taisomą arba valomą prietaisą būtina išjungti.

Būkite atsargūs, jungdami elektrinius prietaisus prie šalia orkaitės įrengtų lizdų.

Jei prietaisas turi kepimo garais funkciją, nenaudokite prietaiso, jei vandens kasetė pažeista. (Tik modeliams su garų funkcija)

Jei kasetė įskilusi arba pažeista, nenaudokite jos ir susisiekite su artimiausiu aptarnavimo centru. (Tik modeliams su garų funkcija)

Ši orkaitė skirta kepti tik naminiam maistui.

Naudojimo metu vidiniai orkaitės paviršiai įkaista taip, kad gali sukelti nudegimus. Nelieskite kaitinimo elementų arba vidinių orkaitės paviršių, kol jie neatvėso.

Niekada nelaikykite degių medžiagų orkaitėje.

Orkaitės paviršiai įkaista, kai prietaisu ilgai naudojamasi nustačius aukštą temperatūrą.

Būkite atsargūs, atidarydami dureles kepimo metu, nes gali staiga plūstelėti karštas oras.

Gaminant patiekalus su alkoholiu, dėl aukštos temperatūros alkoholis gali pradėti garuoti ir pasiekę įkaitusią orkaitės dalį garai gali užsidegti.

Savo saugumui nenaudokite aukšto slėgio vandens purkštuvų arba garo srovės valiklių.

Naudojant orkaitę, vaikai turėtų laikytis nuo jos saugiu atstumu.

Šaldytus produktus, pvz., picas, reikia kepti ant stambių grotelių. Naudojant kepimo skardą, ji gali deformuotis dėl didelio temperatūrų skirtumo.

Nepilkite vandens ant orkaitės dugno, kai ji įkaitusi. Taip galima pažeisti emaliuotą paviršių.

Kepimo metu būtina uždaryti dureles.

Neuždenkite orkaitės dugno aliuminio folija ir nestatykite ant jos kepimo skardos arba formos. Aliuminio folija sulaiko karštį, o jis gali pažeisti emaliuotus paviršius ir maistas gali prastai kepti.

Vaisių sultys gali palikti nuolatines dėmes ant orkaitės paviršių.

Kepdami labai drėgnus pyragus, naudokite gilią formą.

Nestatykite kepimo indų ant atvirų orkaitės durelių.

Saugokite vaikus atokiau nuo atidaromų arba uždaromų durelių, nes jie gali atsitrenkti į dureles arba prisiverti jomis pirštus.

Nesistokite, nesiremkite ir nestatykite sunkių daiktų ant durelių.

Neatidarykite durelių pernelyg stipriai.

ĮSPĖJIMAS: Neatjunkite prietaiso nuo maitinimo, net pasibaigus kepimo procesui.

ĮSPĖJIMAS: Nepalikite durelių pravirų kepimo metu.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 5 29/4/2022 11:09:59 AM

Saugos instrukcijos

Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektroninės įrangos atliekos)

(Valstybėse, kuriose yra atskiros surinkimo sistemos)

Šis ženklas, pateiktas ant gaminio, jo priedų ar dokumentacijoje, nurodo, kad gaminio ir jo elektroninių priedų (pvz., įkroviklio, ausinių, USB kabelio) negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis gaminio naudojimo laikui pasibaigus. Kad būtų išvengta galimos nekontroliuojamo atliekų išmetimo žalos aplinkai arba žmonių sveikatai ir skatinamas aplinką tausojantis antrinių žaliavų panaudojimas, atskirkite šiuos elementus nuo kitų rūšių atliekų ir atiduokite perdirbti.

Informacijos kur ir kaip pristatyti šiuos elementus saugiai perdirbti, privatūs vartotojai turėtų kreiptis į parduotuvę, kurioje šį gaminį pirko, arba į vietos valdžios institucijas.

Verslo vartotojai turėtų kreiptis į savo tiekėją ir peržiūrėti pirkimo sutarties sąlygas. Tvarkant atliekas, šio gaminio ir jo elektroninių priedų negalima maišyti su kitomis pramoninėmis atliekomis.

Jei reikia informacijos apie Samsung įsipareigojimus aplinkai ir konkretiems gaminiams taikomų reglamentų įsipareigojimus, pvz., REACH, WEEE, Akumuliatoriams, apsilankykite : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatinė energijos taupymo funkcija

Apšvietimas : Kepimo metu galite išjungti orkaitės lemputę, paspausdami mygtuką ‚Orkaitės apšvietimas'. Siekiant taupyti energiją, orkaitės lemputė išsijungia praėjus kelioms minutėms po programos pradžios.

Montavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS

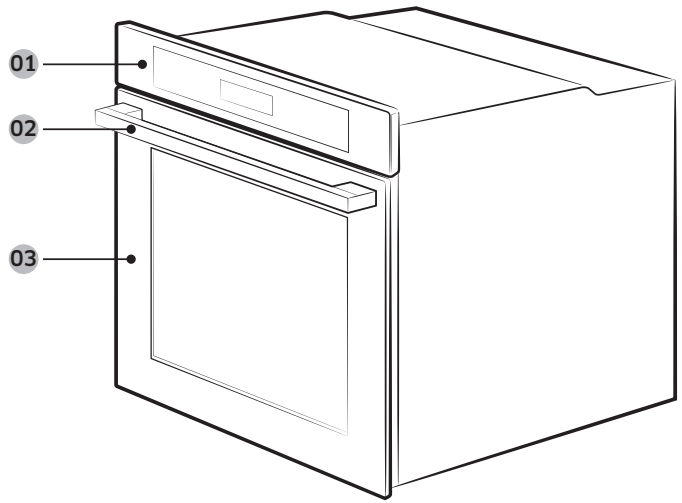
Šis gaminys yra įmontuojamas prietaisas.

Orkaitė turi įmontuoti kvalifikuotas techninis specialistas. Montuotojas yra atsakingas už orkaitės prijungimą prie pagrindinio maitinimo šaltinio, atsižvelgdamas į atitinkamus vietinius saugos reglamentus.

Kas yra komplekte

Įsitikinkite, kad produkto pakuotėje yra visos dalys ir priedai. Jei kyla problemų dėl orkaitės ar jos priedų, susisiekite su vietiniu Samsung klientų aptarnavimo centru arba pardavėju.

Orkaitės dalys



01 Valdymo skydelis **02** Durelių rankena **03** Durelės

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 6 29/4/2022 11:09:59 AM

Priedai

Orkaitė turi įvairių priedų, skirtų gaminti skirtingam maistui.



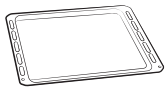
Grotelės



Grotelių dėklas *



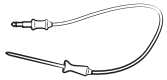
Kepimo skarda *



Universali skarda *



Gili skarda *



Mėsos zondas *



Garo padėklas *



2 varžtai (M4 L25)

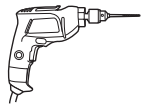
PASTABA

Žvaigždute (*) pažymėti priedai pridedami prie konkretaus orkaitės modelio.

Orkaitės paruošimas montuoti

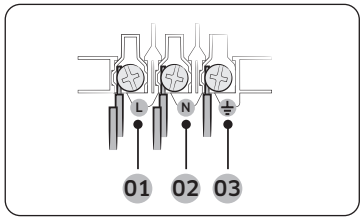


Plokščias atsuktuvas



Gręžtuvas

Maitinimo jungtis



Prijunkite orkaitę prie elektros lizdo. Jei kištukinis lizdas negalimas dėl leidžiamų srovės apribojimų, naudokite kelių polių izoliatorių jungiklį (su mažiausiai 3 mm tarpeliais), kad jis atitiktų saugos reikalavimus. Naudokite pakankamo ilgio maitinimo laidą, kurio specifikacija atitinka H05 RR-F arba H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm².

01 RUDAS arba JUODAS
02 MĖLYNAS arba BALTAS
03 GELTONAS ir ŽALIAS

Nominali srovė (A)	Mažiausias skerspjūvio plotas
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Patikrinkite išėjimo specifikacijas ant orkaitės etiketės.
Atsuktuvu atidarykite galinį orkaitės dangtelį ir atsukite laido gnybto varžtus. Tada prijunkite maitinimo laidos prie atitinkamų jungčių gnybtų.
Gnybtas (⏚) skirtas įžeminimui. Pirmiausia prijunkite (įžeminimą), kuris privalo būti ilgesnis nei kiti. Jei naudojate kištukinį lizdą, kištukas turi būti pasiekiamas įmontavus orkaitę. Samsung neprisiima atsakomybės už nelaimes, sukeltas dėl neįrengto arba netinkamo įžeminimo.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Montuodami neužminkite arba nesusukite laidų ir laikykite juos atokiau nuo karštį skleidžiančių orkaitės dalių.

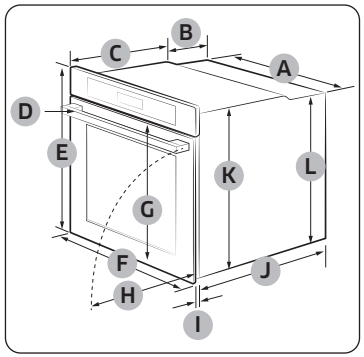
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 7 29/4/2022 11:10:00 AM

Montavimas

Montavimas spintoje

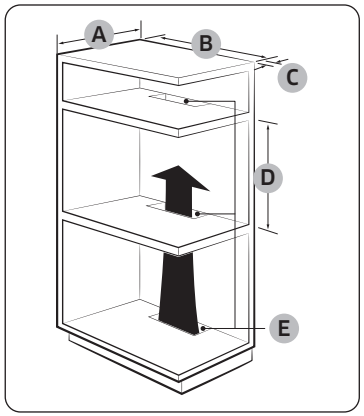
Jei montuojate orkaitę į spintą, jos plastikiniai paviršiai ir priklijuotos dalys privalo būti atsparios iki 90 °C karščiui. Samsung neprisiima atsakomybės už baldų sugadinimą dėl orkaitės skleidžiamo karščio.
Orkaitė turi būti gerai vėdinama. Vėdinimui palikite maždaug 50 mm tarpą iki apatinės spintos lentynos ir iki atraminės sienos. Jei montuojate orkaitę po kaitlente, vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcijomis.

Montavimui būtini matmenys



Orkaitė (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

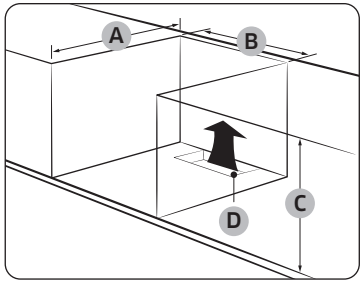


Spinta (mm)

A	Mažiausiai 550
B	Mažiausiai 560
C	Mažiausiai 50
D	Nuo 590 iki 600
E	Mažiausiai 460 x mažiausiai 50

PASTABA

Spinta privalo turėti vėdinimo angų **(E)**, pro kurias išeitų karštis ir cirkuliuotų oras.



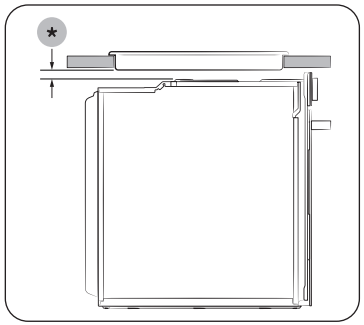
Spintelė po plautuve (mm)

A	Mažiausiai 550
B	Mažiausiai 560
C	Mažiausiai 600
D	Mažiausiai 460 x mažiausiai 50

PASTABA

Spinta privalo turėti vėdinimo angų **(D)**, pro kurias išeitų karštis ir cirkuliuotų oras.

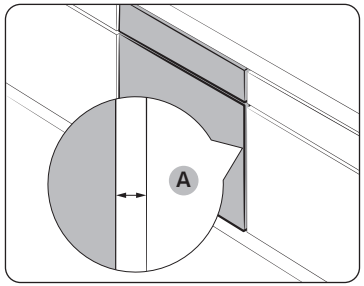
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 8 29/4/2022 11:10:00 AM



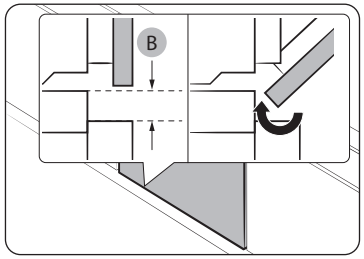
Montavimas su kaitlente

Jei norite sumontuoti kaitlentę virš orkaitės, reikiamus matmenis rasite kaitlentės montavimo vadove **(*)**.

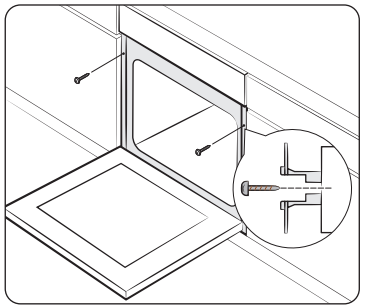
Orkaitės montavimas



Būtinai palikite mažiausiai 5 mm tarpą **(A)** tarp orkaitės ir abiejų spintelės pusių.



Palikite mažiausiai 3 mm **(B)** tarpą, kad durelės atsidarytų ir užsidarytų sklandžiai.



Įstatykite orkaitę į spintelę ir tvirtai pritvirtinkite orkaitę 2 varžtais abiejose pusėse.

Baigę montuoti, nulupkite apsauginę plėvelę, juostelę ir kitas pakavimo medžiagas, taip pat išimkite priedus iš orkaitės vidaus. Norėdami išimti orkaitę iš spintelės, pirmiausia atjunkite orkaitės maitinimą ir atsukite 2 varžtus abiejose orkaitės pusėse.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Kad orkaitė veiktų įprastai, jai būtinas vėdinimas. Jokiu būdu neuždenkite jos vėdinimo angų.

PASTABA

Orkaitės išvaizda gali skirtis, atsižvelgiant į modelį.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 9 29/4/2022 11:10:00 AM

Prieš pradedant

Pradiniai nustatymai

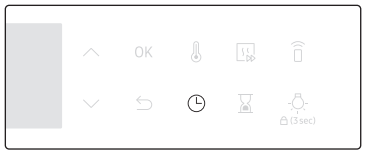
Pirmą kartą įjungiant orkaitę, ekrane rodomas numatytasis laikas „12:00“ ir mirksi valandų elementas („12“). Atlikite tolesnius veiksmus, kad nustatytumėte esamą laiką.



1. Mygtukais ∧ / ∨ nustatykite valandą, tada paspauskite **OK**. Mirksės minučių elementas.



2. Mygtukais ∧ / ∨ nustatykite minutes, tada paspauskite **OK**.



Norėdami pakeisti esamą laiką atlikę šį pradinį nustatymą, 3 sekundes palaikykite nuspaudę ◷.

Naujos orkaitės kvapas

Prieš naudodami naują orkaitę, išvalykite orkaitės vidų, kad pašalintumėte naujos orkaitės kvapą.

1. Ištraukite visus priedus iš orkaitės.
2. Vienai valandai įjunkite orkaitės režimą Konvekcija 200 °C temperatūra arba Įprastinis 200 °C temperatūra. Tai nudeginsite visas orkaitėje likusias gamybines medžiagas.
3. Po valandos orkaitę išjunkite.

PASTABA

- Naudojant pirmą kartą, veikiančioje orkaitėje gali matytis dūmų. Tačiau tai nėra gaminio gedimas.
- Iš pradžių kylant kepimo temperatūrai ant durelių vidinio stiklo gali pasirodyti dėmių. Tokiu atveju išjunkite orkaitę ir palikite, kol ji atvės. Tada nušluostykite vidinį stiklą virtuviniu popieriumi arba neutraliu valikliu ir švaria šluoste.
- Taip pat svarbu naudoti orkaitę gerai vedinamoje virtuvėje.

Išmanusis saugos mechanizmas

Atidarius dureles, kol orkaitė veikia, įsijungia orkaitės apšvietimas, o ventiliatorius ir kaitinimo elementai išsijungia. Tai daroma siekiant apsaugoti naudotoją nuo fizinių traumų, pvz., nudegimų, ir sumažinti nereikalingus energijos nuostolius. Tokiu atveju tiesiog uždarykite dureles ir orkaitė veiks toliau įprasta, nes tai nėra sistemos triktis.

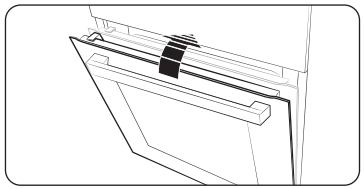
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 10 29/4/2022 11:10:01 AM

Švelniai užsidarančios durelės (tik atitinkamiems modeliams)

Samsung įmontuojama orkaitė turi švelniai užsidarančias dureles, kurios užsidaro švelniai, saugiai ir tyliai.

Kai uždarote dureles, specialios konstrukcijos vyriai sulaiko dureles likus keliems centimetrams iki galutinės padėties. Tai suteikia papildomo komforto, kad dureles būtų galima uždaryti tyliai ir švelniai.

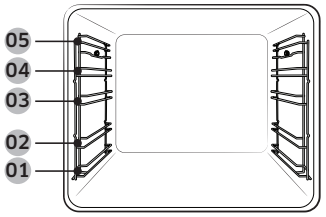
(Ši funkcija galima tik kai kuriuose orkaitės modeliuose.)



Durelės pristabdomos esant 15 kampui ir visiškai užsidaro per daugmaž 5 sekundes.

Priedai

Naudodami pirmą kartą, kruopščiai nuplaukite priedus šiltu vandeniu, valikliu ir minkšta šluoste.



- Įstatykite priedą į orkaitę tinkama padėtimi.
- Palikite mažiausiai 1 cm tarpą tarp priedo ir orkaitės apačios ir nuo visų kitų priedų.
- Būkite atsargūs, traukdami iš orkaitės kepimo indus ir (arba) priedus. Maistas arba priedai gali nudeginti.
- Kaisdami priedai gali deformuotis. Atvėsę jie atgaus pradinę išvaizdą ir veiks kaip įprastai.

01 1 lygis

02 2 lygis

03 3 lygis

04 4 lygis

05 5 lygis

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 11 29/4/2022 11:10:01 AM

Prieš pradedant

Pagrindinės funkcijos

Kad maistą būtų ruošti lengviau, išsiaiškinkite, kaip naudotis kiekvienu priedu.

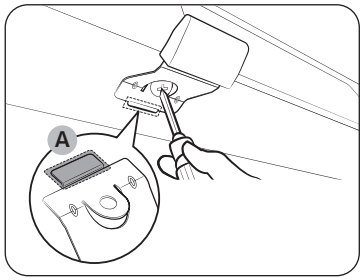
Grotelės	Grotelės yra skirtos kepimui ir kepimui ant grotelių. Įstatykite groteles atsikišusiomis dalimis (su stabdikliais abiejose pusėse) į priekį.
Grotelių dėklas *	Grotelių dėklas naudojamas su padėklu ir skarda, kad skystis nelašėtų ant orkaitės dugno.
Kepimo skarda *	Kepimo skarda (gylis: 20 mm) skirta kepti pyragams, sausainiams ir panašiems kepiniams. Nuožulnus kraštas turėtų būti priekyje.
Universali skarda *	Universali skarda (gylis: 30 mm) naudojama kepimui. Naudokite grotelių įdėklą, kad skystis nevarvėtų ant orkaitės dugno. Nuožulnus kraštas turėtų būti priekyje.
Gili skarda *	Gili skarda (gylis: 50 mm) naudojama kepimui su arba be grotelių. Nuožulnus kraštas turėtų būti priekyje.
Mėsos zondas *	Mėsos zondas matuoja vidinę kepamos mėsos temperatūrą. Naudokite tik prie jūsų orkaitės pridedamą mėsos zondą.
Teleskopiniai bėgeliai *	Naudokite teleskopinių bėgelių padėklą skardai įstatyti: **1.** Ištraukite bėgelių padėklą iš orkaitės. **2.** Padėkite skardą ant bėgelių padėklo ir įstumkite bėgelių padėklą į skardą. **3.** Uždarykite orkaitės dureles.
Garo padėklas *	Garo padėklą naudokite tik su režimų Natūralus garas. Pastatykite padėklą orkaitės dugno centre ir pripilkite švaraus vandens. Kadangi skarda kepimo metu įkaista ir kurį laiką išlieka karšta baigus kepti, išimdami skardą būtinai naudokite kepimo pirštines arba palaukite, kol orkaitė visiškai atauš.

PASTABA

Žvaigždute (*) pažymėti priedai pridedami prie konkretaus orkaitės modelio.

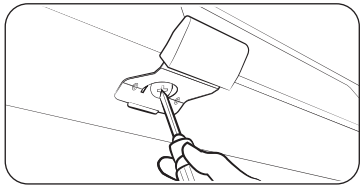
Mechaninis užraktas (tik atitinkamiems modeliams)

Montavimas



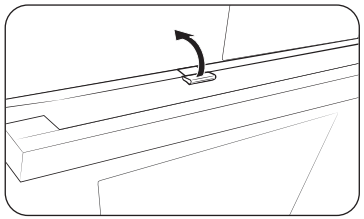
1. Įstatykite plonąją mechaninio užrakto dalį **(A)** į atitinkamą užrakto rankenos angą kaip parodyta.
2. Priveržkite varžtą prie užrakto rankenos.

Išmontavimas



- Atlaisvinkite ir išsukite varžtą iš užrakto rankenos.

Užrakinimas/atrakinimas



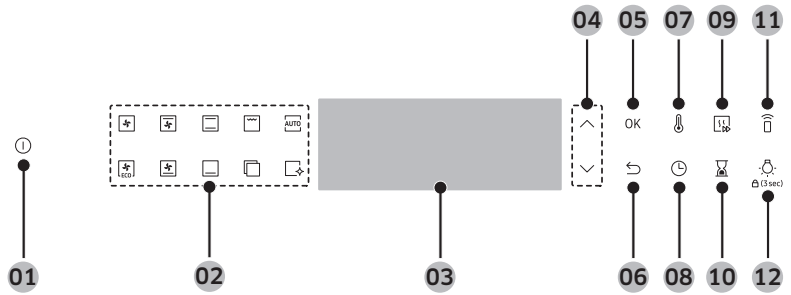
- Norėdami atidaryti dureles, kilstelėkite užrakto rankeną, kad atrakintumėte dureles. Tada atidarykite dureles.
- Norėdami užrakinti dureles, jas tiesiog uždarykite. Mechaninis užraktas automatiškai užrakina dureles.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 12 29/4/2022 11:10:01 AM

Veiksmai

Valdymo skydelis

Priekinis skydelis gali būti įvairių medžiagų ir spalvų. Tobulinant kokybę, orkaitės išvaizda gali pasikeisti be išankstinio įspėjimo.



01	Maitinimas	Paspauskite, kad įjungtumėte. Norėdami išjungti, palaikykite paspaudę 1 sekundę.
02	Funkcijų skydelis	Paspauskite, kad pasirinktumėte norimą kepimo režimą ar funkciją.
03	Ekranas	Rodoma reikiama informacija apie pasirinktus režimus arba nustatymus.
04	Į viršų / Į apačią	Naudokite norėdami nustatyti savo pasirinkimo nustatymo reikšmę.
05	Gerai	Paspauskite, kad patvirtintumėte nustatymus.
06	Atgal	Atšaukite esamus nustatymus ir grįžkite į pagrindinį ekraną.
07	Temperatūra	Naudokite, kad nustatytumėte temperatūrą.
08	Kepimo laikas	Paspauskite, kad nustatytumėte kepimo laiką.
09	Greitasis įkaitinimas	Greitasis įkaitinimas sparčiai įkaitina orkaitę iki nustatytos temperatūros. • Palieskite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte greitojo įkaitinimo parinktį. • Pasiekiama tik naudojant viengubą režimą. (Konvekcija, Įprastinis, Kaitinimas iš viršaus + Konvekcija, Kaitinimas iš apačios + Konvekcija) • Išjungta nustačius mažesnes nei 100 °C temperatūras.
10	Timer	Kepant laikmatis padeda patikrinti laiką arba veikimo trukmę.
11	Išmanusis valdymas	Paspauskite, kad įjungtumėte/išjungtumėte funkciją Išmanusis valdymas.
12	Orkaitės apšvietimas / Užraktas nuo vaikų	Paspauskite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte vidinį apšvietimą. Orkaitės apšvietimas įjungiamas automatiškai atidarius dureles arba orkaitei pradėjus veikti. Praėjus tam tikram neaktyvumo laikotarpiui, jis išjungiamas automatiškai, siekiant taupyti energiją. • Siekiant išvengti nelaimingų atsitikimų, Užraktas nuo vaikų išjungia visus valdiklius, išskyrus mygtuką Maitinimas. • Norėdami aktyvinti, palaikykite nuspaudę 3 sekundes, arba dar kartą palaikykite nuspaudę 3 sekundes, kad valdymo skydelio užraktą išjungtumėte.

PASTABA

- Žvaigždute (*) pažymėtos funkcijos pridedamos prie konkretaus orkaitės modelio.
- Bakstelėjus ekraną plastikinėmis arba virtinėmis pirštinėmis, jis gali neveikti.

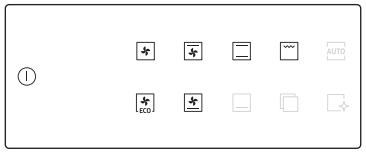
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 13 29/4/2022 11:10:01 AM

Veiksmai

Bendrieji nustatymai

Galima bendrai pakeisti numatytąją temperatūrą ir (arba) kepimo laiką visiems kepimo režimams. Vadovaukitės tolesniais veiksmais, kad pakeistumėte pasirinkto kepimo režimo temperatūrą ir (arba) kepimo laiką.

Temperatūra



1. Paspauskite funkcijų skydelyje, kad pasirinktumėte kepimo režimą. Pasirodo kiekvieno pasirinkimo numatytoji temperatūra.



2. Mygtukais ∧ / ∨ nustatykite temperatūrą.

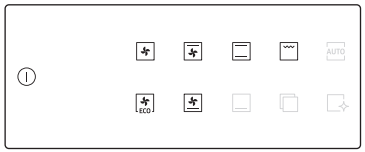


3. Paspauskite **OK**, kad patvirtintumėte nustatymus.

PASTABA

- Jei per keletą sekundžių kitų nustatymų nenustatysite, orkaitė pradės automatiškai kepti taikant numatytuosius nustatymus.
- Norėdami pakeisti nustatytą temperatūrą, paspauskite mygtuką ir atlikite pirmiau nurodytus veiksmus.
- Tikslią temperatūrą orkaitės viduje galima išmatuoti sertifikuotu termometru ir autorizuotos įstaigos nurodytu metodu. Naudojant kitokius termometrus galima išmatuoti klaidingai.
- Orkaitė supypsi, kai yra įkaitusi.

Kepimo laikas



1. Paspauskite funkcijų skydelyje, kad pasirinktumėte kepimo režimą.



2. Paspauskite ir mygtukais ∧ / ∨ nustatykite norimą trukmę.



3. Norėdami kepimo procedūros pabaigos laiką galite atidėti iki norimo taško.
   Paspauskite ir mygtukais ∧ / ∨ nustatykite pabaigos tašką. Jei reikia daugiau informacijos, žr **Atidėta pabaiga**.



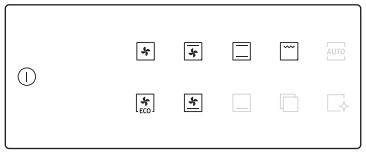
4. Paspauskite **OK**, kad patvirtintumėte nustatymus.

PASTABA

- Jei norite, galite kepti nenustatydami kepimo laiko. Tokiu atveju orkaitė pradės kepti nustatyta temperatūra be laiko informacijos, todėl kepimo procedūrai pasibaigus turėsite ją išjungti patys.
- Norėdami pakeisti kepimo laiką, paspauskite mygtuką ir atlikite pirmiau nurodytus veiksmus.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 14 29/4/2022 11:10:02 AM

Pabaigos laikas



1. Paspauskite funkcijų skydelyje, kad pasirinktumėte kepimo režimą.



2. Du kartus paspauskite ir mygtukais ∧ / ∨ nustatykite norimą pabaigos laiką.



3. Paspauskite **OK**, kad patvirtintumėte nustatymus.

PASTABA

- Jei norite, galite kepti nenustatydami kepimo pabaigos. Tokiu atveju orkaitė pradės kepti nustatyta temperatūra be laiko informacijos, todėl kepimo procedūrai pasibaigus turėsite ją išjungti patys.
- Norėdami nustatyti pabaigos laiką, du kartus paspauskite ir atlikite pirmiau nurodytus veiksmus.

Atidėta pabaiga

Atidėtos pabaigos funkcija skirta norint kepimą padaryti patogesniu.

1 atvejis

Tarkime, kad 14 val. pasirinkote vienos valandos receptą ir norite, jog orkaitė kepti baigtų 18 val. Norėdami nustatyti pabaigos laiką, pakeiskite Paruošimo laikas laiką į 18 val. Orkaitė, kaip ir nustatėte, pradės kepti 17 val. ir baigs 18 val.

Esamas laikas: 14 val.	Nustatytas kepimo laikas: 1 val.	Nustatytas atidėtos pabaigos laikas. 18 val.

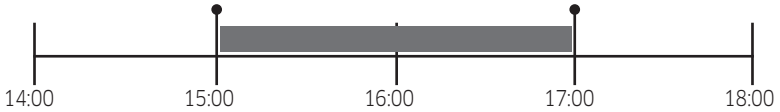
Orkaitė automatiškai pradės kepti 17 val. ir baigs 18 val.



2 atvejis

Esamas laikas: 14 val.	Nustatytas kepimo laikas: 2 val.	Nustatytas atidėtos pabaigos laikas. 17 val.

Orkaitė automatiškai pradės kepti 15 val. ir baigs 17 val.



DĖMESIO

Iškepto maisto orkaitėje nelaikykite pernelyg ilgai. Maistas gali sugesti.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 15 29/4/2022 11:10:02 AM

Veiksmai

Kaip išvalyti kepimo laiką

Kepimo laiką galite išvalyti. Ši funkcija naudinga, jei orkaitę norite sustabdyti bet kuriuo proceso metu.



1. Kol orkaitė kepa, paspauskite ◷, kad būtų rodomas likęs kepimo laikas.



2. Mygtukais ∧ / ∨ nustatykite kepimo laiką į „0:00“. Arba tiesiog paspauskite ⮌.



3. Paspauskite **OK**.

Kaip išvalyti pabaigos laiką

Pabaigos laiką galite išvalyti. Ši funkcija naudinga, jei orkaitę norite sustabdyti bet kuriuo proceso metu.



1. Kol orkaitė kepa, du kartu paspauskite ◷, kad būtų rodomas nustatytas pabaigos laikas.



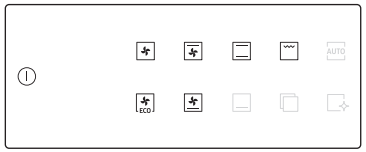
2. Mygtukais ∧ / ∨ pabaigos laikui nustatykite esamą laiką. Arba tiesiog paspauskite ⮌.



3. Paspauskite **OK**.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 16 29/4/2022 11:10:02 AM

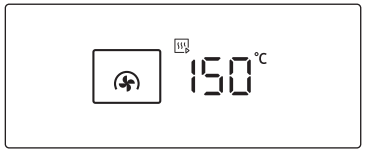
Kepimo režimai (išskyrus Grilis)



1. Paspauskite funkcijų skydelyje, kad pasirinktumėte kepimo režimą.
2. Jei reikia, nustatykite kepimo laiką ir (arba) temperatūrą. Jei reikia daugiau informacijos, žr. **Bendrieji nustatymai**.



3. Baigę paspauskite **OK**.



Orkaitė pradeda kaisti, kol vidinė temperatūra pasiekia tikslinę temperatūrą. Orkaitei įkaitus, indikatorius dingsta ir pasigirsta pyptelėjimas. Visada rekomenduojama įkaitinti orkaitę, nebent **Išmanusis maisto gaminimas** nurodyta priešingai.

PASTABA

Kepimo metu galite pakeisti kepimo laiką ir (arba) temperatūrą.

Konvekcijos režimai



Paspauskite , kad pasirinktumėte režimą Konvekcija arba ekonomiškos konvekcijos režimą.

Kepimo režimai (išskyrus Grilis)

Kepimo režimai su žvaigždute (*) veikia su greituoju įkaitinimu, bet neveikia su žemesnę nei 100 °C temperatūra.

Režimas		Temperatūros diapazonas (°C)	Rekomenduojama temperatūra (°C)
	Konvekcija	* 30–250	160
		Galinis kaitinimo elementas skleidžia karštį, kurį tolygiai paskirsto konvekcijos ventiliatorius. Šiuo režimu galima kepti skirtinguose lygiuose vienu metu.	
	Įprastinis	* 30–250	180
		Karštis skleidžiamas iš viršutinio ir apatinio kaitinimo elemento. Šią funkciją naudokite įprastiniam daugelio patiekalų kepimui.	
	Kaitinimas iš viršaus + Konvekcija	* 40–250	180
		Viršutinis kaitinimo elementas skleidžia karštį, kurį tolygiai paskirsto konvekcijos ventiliatorius. Šiuo režimu galima kepti maistą, kuris turi būti traškus iš viršaus (pvz., mėsa arba lazanija).	

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 17 29/4/2022 11:10:03 AM

Veiksmai

Režimas		Temperatūros diapazonas (°C)	Rekomenduojama temperatūra (°C)
	Kaitinimas iš apačios + konvekcija	* 40–250	200
		Apatinis kaitinimo elementas skleidžia karštį, kurį tolygiai paskirsto konvekcijos ventiliatorius. Šį režimą naudokite picai, duonai arba pyragui.	
	Kaitinimas iš apačios	100-230	150
		Karštį generuoja apatinis kaitinimo elementas. Naudokite šį režimą kepimo pabaigoje arba kišloreno ar picos pagrindui paskrudinti.	
ECO	Ekonomiška konvekcija	30-250	160
		Ekonomiška konvekcija naudoja optimizuotą kaitinimo sistemą, kad taupytų energiją kepimo metu. Kepimo laikas šiek tiek pailgėja, bet kepimo rezultatai išlieka tokie pat. Turėkite omenyje, kad jam nereikalingas išankstinis įkaitinimas. **PASTABA** Ekonomiškos konvekcijos kaitinimo režimas skirtas nustatyti energijos naudojimo efektyvumo klasei pagal EN60350-1	

Grilio režimai

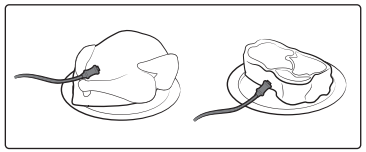


Paspauskite , kad pasirinktumėte režimus **Didelis grilis**, **Ekonomiškas grilis** ir **Grilis su ventiliatoriumi**.

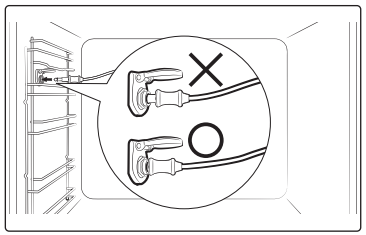
Režimas		Temperatūros diapazonas (°C)	Rekomenduojama temperatūra (°C)
G 1	Didelis grilis	100-270	220
		Didelio ploto grilis skleidžia karštį. Šiuo režimu galima skrudinti maisto viršų (pvz., mėsą, lazaniją arba apkepą).	
G 2	Ekonomiškas grilis	100-270	220
		Nedidelio ploto grilis skleidžia karštį. Šį režimą naudokite ruošti maistui, kuriame nebūtinas didelis karštis, pvz., žuviai ir įdarytam prancūziškam batonui.	
G 3	Grilis su ventiliatoriumi	100-250	180
		Du viršutiniai kaitinimo elementai skleidžia karštį, kurį paskirsto ventiliatorius. Šiuo režimu galima kepti mėsą arba žuvį.	

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 18 29/4/2022 11:10:03 AM

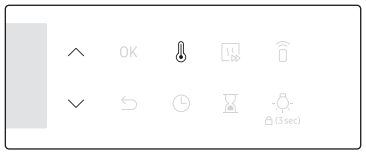
Kepimas su mėsos zondu (tik atitinkamiems modeliams)



1. Funkcijų skydelyje paspauskite, kad pasirinktumėte kepimo režimą ir temperatūrą.
2. Įsmeikite mėsos zondo galiuką į kepamos mėsos centrą. Saugokitės, kad neįsmeigtumėte guminės rankenėlės.



3. Prijunkite zondo jungtį prie lizdo kairiojoje sienelėje. Įsitikinkite, kad prijungus zondo jungtį matosi mėsos zondo indikatorius.



4. Dar kartą paspauskite mygtuką ir mygtukais ∧ / ∨ nustatykite vidinę mėsos temperatūrą.



5. Paspauskite **OK**, kad pradėtumėte kepti. Kai vidinė mėsos temperatūra pasiekia nustatytą temperatūrą, orkaitė baigia kepti ir pasigirsta melodija.

⚠ ĮSPĖJIMAS apie akrilamidą

- Kad nepažeistumėte mėsos zondo, nenaudokite jo su iešmo priedu.
- Baigus kepti, mėsos zondas gali būti labai karštas. Kad nenusidegintumėte, maistą ištraukite mūvėdami virtuvinėmis pirštinėmis.

PASTABA

Mėsos zondas palaikomas ne visais režimais. Jei naudojate mėsos zondą netinkamais režimais, mirksi esamo režimo indikatorius. Tokiu atveju nedelsdami ištraukite mėsos zondą.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 19 29/4/2022 11:10:04 AM

Veiksmai

Kepimo sustabdymas



1. Vykstant kepimo procedūrai paspauskite ⮌.



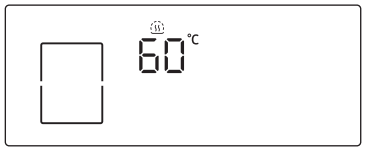
2. Paspauskite **OK**, kad atšauktumėte kepimą.

Speciali funkcija

Papildomos funkcijos pagerina kepimo patirtį.



1. Funkcijų skydelyje paspauskite ⧉.
2. Dar kartą paspauskite ⧉, kad pasirinktumėte funkciją.
3. Jei reikia, nustatykite kepimo laiką ir (arba) temperatūrą. Jei reikia daugiau informacijos, žr. **Bendrieji nustatymai**.



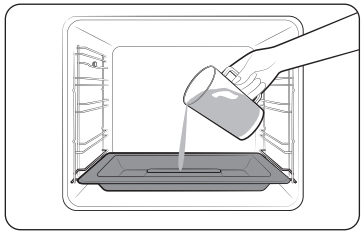
4. Orkaitė įjungia pasirinktą funkciją taikant numatytuosius arba jūsų nustatymus.

Režimas		Temperatūros diapazonas (°C)	Rekomenduojama temperatūra (°C)	Instrukcijos
F 1	Kaitinimas iš apačios	100-230	150	Karštį generuoja apatinis kaitinimo elementas. Naudokite šį režimą kepimo pabaigoje arba kišloreno ar picos pagrindui paskrudinti.
F 2	Palaikyti šilumą	40-100	60	Naudokite, tik kad ką tik iškeptas maistas neatauštų.
F 3	Lėkštės pašildymas	30-80	50	Naudokite indams pašildyti.
F 4	Atšildymas	30-60	30	Režimas naudojamas šaldytiems produktams, kepiniams, vaisiams, pyragui, grietinėlei ir šokoladui atšildyti. Atšildymo laikas priklauso nuo maisto tipo, dydžio ir kiekio.

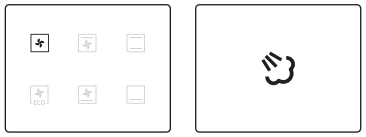
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 20 29/4/2022 11:10:04 AM

Natūralus garas (tik atitinkamiems modeliams)

Režimu Natūralus garas galite kepti minkštą duoną su traškia plutele. Siekiant kuo geresnių rezultatų, rekomenduojame įkaitinti orkaitę.



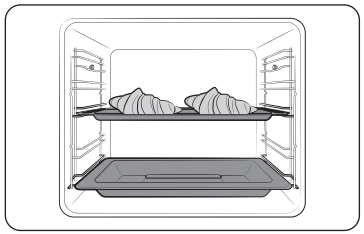
1. Įdėkite garo padėklą į zonų apačią.
2. Pripilkite į padėklą 250 ml vandens, tik kai orkaitė atvės.



3. Nustatykite režimą **Konvekcija** ir pasirinkite **Natūralus garas**.



4. Mygtukais ∧ / ∨ nustatykite temperatūrą.
5. Paspauskite **OK**, kad orkaitė pradėtų kaisti.



6. Padėkite maistą ant bet kurių orkaitės grotelių ir pradėkite kepti.

PASTABA

- Nepilkite vandens kepimo metu arba kai orkaitė yra įkaitusi.
- Kai orkaitė visiškai atvės po funkcijos **Natūralus garas**, nušluostykite skyriaus apačią drėgna šluoste.
- Norėdami pašalinti vandens apnašas, kurios susidaro ilgiau naudojant orkaitę, nušluostykite švelnia šluoste ir tam skirtu valikliu.

Natūralus garas veikia tik pasirinkus režimą **Konvekcija**.

Maistas	Priedai	Lygis	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Kruasanai, 4–6 vienetai	Universali skarda	3	190	20-25
Sluoksniuotos tešlos pyragėlis su obuoliais	Universali skarda	3	190	20-25
Daniška bandelė	Universali skarda	3	190	20-30
Bandelės	Universali skarda	3	180	20-30
Balta duona	Grotelės	2	180	30-40

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 21 29/4/2022 11:10:05 AM

Veiksmai

Automatinis kepimas

Nepatyrusiems kulinarams orkaitė siūlo 50 automatinio kepimo receptų. Naudokitės šia funkcija, kad sutaupytumėte laiko arba greičiau išmoktume naudotis prietaisu. Kepimo laikas ir temperatūra bus nustatyti pagal pasirinktą receptą.



1. Funkcijų skydelyje paspauskite AUTO.



2. Mygtukais ∧ / ∨ pasirinkite programą, tada paspauskite **OK**. Bus pateiktas galimas svorio diapazonas (porcijos dydis).



3. Mygtukais ∧ / ∨ nustatykite porcijos dydį, tada paspauskite **OK**, kad pradėtumėte kepti.

PASTABA

- Į kai kurių receptų **Automatinio kepimo programos** įtrauktas pakaitinimas. Prie šių receptų rodoma įkaitinimo eiga. Sudėkite maistą į orkaitę, kai pasigirs įkaitinimo signalas. Tada paspauskite **Kepimo laikas**, kad pradėtumėte automatinį kepimą.
- Jei reikia daugiau informacijos, žr. skyrių **Automatinio kepimo programos** šiame vadove.

Valymas

Galite pasirinkti du valymo režimus. Ši funkcija sutaupo laiko, nes nebūtina valyti reguliariai. Šio proceso metu ekrane rodomas likęs laikas.

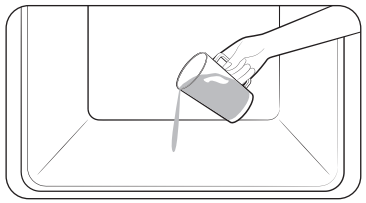
Funkcija		Instrukcijos
C 1	Valymas garais	Šis būdas praverčia, kai reikia išvalyti nedidelius nešvarumus garais.
C 2	Pirolitinis *	Pirolitinis valymas yra valymo būdas aukšta temperatūra. Jis nudegina riebalų likučius, kad būtų lengviau valyti rankomis. 1 val. 50 min. (numatytasis nustatymas) / 2 val. 10 min. / 2 val. 30 min.

PASTABA

Žvaigždute (*) pažymėta funkcija pasiekiama tik kai kuriuose modeliuose.

Valymas garais

Šis būdas praverčia, kai reikia išvalyti nedidelius nešvarumus garais. Ši funkcija sutaupo laiko, nes nebūtina valyti reguliariai.



1. Įpilkite 400 ml (3/4 pintos) vandens į orkaitės dugną ir uždarykite orkaitės dureles.

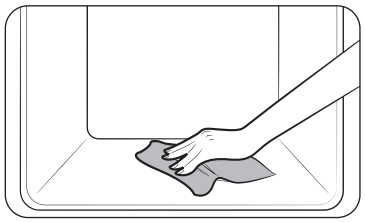


2. Funkcijų skydelyje paspauskite .

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 22 29/4/2022 11:10:05 AM



3. Mygtukais ∧ / ∨ pasirinkite **C 1**, tada paspauskite **OK**.
   Valymas garais vyksta 26 minutes.



4. Išsluostykite orkaitės vidų sausa šluoste.

ĮSPĖJIMAS

Neatidarykite durelių, kol ciklas nepasibaigė. Vanduo orkaitės viduje yra labai karštas ir gali nudeginti.

PASTABA

- Jei orkaitė stipriai sutepta riebalais, pvz., baigus kepti kepsnį, rekomenduojama pašalinti sunkiai įveikiamas dėmes rankomis, prieš įjungiant valymą garais.
- Pasibaigus ciklui, palikite orkaitės dureles praviras. Tai padės visiškai nudžiūti emaliuotiems paviršiams.
- Jei orkaitės vidus įkaitęs, valymas neįsijungia. Palaukite, kol orkaitė atvės ir pabandykite dar kartą.
- Nepilkite vandens ant dugno staigiai. Pilkite po truputį. Priešingu atveju vanduo gali prasipilti pro priekį.
- Orkaitės apačioje įpiltas vanduo gali visiškai neišgaruoti – tai nėra gedimas.

Pirolitinis

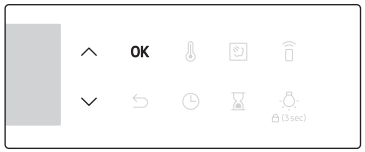
Pirolitinis valymas yra valymo būdas aukšta temperatūra. Jis nudegina riebalų likučius, kad būtų lengviau valyti rankomis.

PASTABA

Pirolitinio valymo funkcija pasiekiama tik kai kuriuose modeliuose.



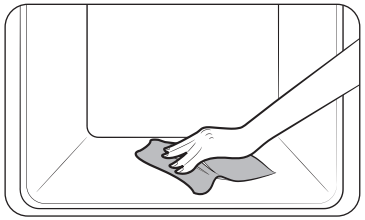
1. Išimkite visus priedus, įskaitant šoninius bėgelius, ir rankomis nuvalykite didelius nešvarumus orkaitės viduje. Priešingu atveju valymo ciklo metu nešvarumai gali užsidegti ir sukelti gaisrą.
2. Funkcijų skydelyje paspauskite .



3. Mygtukais ∧ / ∨ pasirinkite **C 2**, tada paspauskite **OK**.



4. Mygtukais ∧ / ∨ pasirinkite valymo laiką iš 3 lygių: 1 val. 50 min. (numatytasis nustatymas), 2 val. 10 min. / 2 val. 30 min.
5. Paspauskite **OK**, kad pradėtumėte valymą.



6. Kai valymas pasibaigs, palaukite, kol orkaitė atvės, ir nušluostykite dureles ir jų kraštus drėgna šluoste.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 23 29/4/2022 11:10:06 AM

Veiksmai

⚠ DĖMESIO

- Nelieskite orkaitės, nes valymo ciklo metu ji labai įkaista.
- Kad neįvyktų nelaimė, neleiskite vaikams artintis prie orkaitės.
- Pasibaigus ciklui, neišjunkite orkaitės, kol veikia ventiliatorius, nes jis ją aušina.

PASTABA

- Prasidėjus ciklui, orkaitės vidus įkaista. Tada durelės užrakinamos dėl saugumo. Kai ciklas pasibaigs, orkaitė atvės ir durelės atsirakins.
- Prieš valydami, įsitikinkite, ar orkaitė tuščia. Dėl aukštos temperatūros orkaitės viduje, priedai gali deformuotis.

Timer

Kepant laikmatis padeda patikrinti laiką arba veikimo trukmę.



1. Paspauskite ⌛.



2. Mygtukais ∧ / ∨ nustatykite norimą trukmę, tada paspauskite **OK**.

PASTABA

- Praėjus šiam laikui, orkaitė supypsi ir ekrane rodomas pranešimas „0:00“.
- Laikmačio nustatymus galite keisti bet kada.

Garso įjungimas/išjungimas



1. Norėdami nutildyti garsą, paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaudę ⌛. Tada pradės mirksėti **1**.
2. Pasirinkite **1** ir paspauskite **OK**, tada pasinaudokite mygtukais ∧ / ∨, kad nustatytumėte Įjungta, ir paspauskite **OK**.
3. Norėdami įjungti garsą, dar kartą pakartokite **1**, **2** veiksmus, nustatykite Išjungta ir paspauskite **OK**.

Wi-Fi įjungimas/išjungimas



1. Norėdami nustatyti Wi-Fi, paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaudę ⌛. Tada pradės mirksėti **1**.
2. Pasirinkite **2** ir paspauskite **OK**, tada pasinaudokite mygtukais ∧ / ∨, kad nustatytumėte Įjungta, ir paspauskite **OK**.
3. Norėdami Wi-Fi išjungti, dar kartą pakartokite **1**, **2** veiksmus, nustatykite Išjungta ir paspauskite **OK**.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 24 29/4/2022 11:10:06 AM

Išmanusis maisto gaminimas

Rankinis kepimas

⚠ ĮSPĖJIMAS apie akrilamidą

Kepant maisto produktus, kuriuose yra krakmolo, pvz., bulvių traškučius, gruzdintas bulvytes ir duoną, susidaro akrilamidas, kuris gali sukelti sveikatos problemų. Šiuo produktus rekomenduojama kepti žemoje temperatūroje ir neperkepti, nesuskrudinti ar nesudeginti.

PASTABA

- Visada rekomenduojama įkaitinti orkaitę, nebent išmaniojo maisto gaminimo vadove nurodyta priešingai.
- Naudodami ekonomišką grilį, dėkite maistą padėklo centre.

Priedų patarimai

Jūsų orkaitė turi skirtingą skaičių įvairių priedų. Tolesnėje lentelėje galite nerasti kai kurių priedų. Tačiau net jei jums nesutekti visi priedai, nurodyti šiame išmaniojo maisto gaminimo vadove, galite naudotis tuo ką turite ir pasiekti tokių pačių rezultatų.

- Kepimo skardą ir universalią skardą galima naudoti vieną vietoje kitos.
- Kepant riebų maistą, rekomenduojama padėti skardą po grotelėmis, kad jame kauptųsi varvantys riebalai. Jei turite grotelių dėklą, galite jį naudoti su skarda.
- Jei turite universalią skardą arba gilią skardą, arba abi, kepant riebų maistą geriau naudoti gilesnę skardą.

Kepinių kepimas

Siekiant kuo geresnių rezultatų, rekomenduojame įkaitinti orkaitę.

Maistas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Biskvitas	Grotelės, Ø 25-26 cm forma	2		160-170	35-40
Marmurinis pyragas	Grotelės, kekso forma	3		175-185	50-60
Tarta	Grotelės, Ø 20 cm tartos forma	3		190-200	50-60
Mielinis pyragas ant padėklo su vaisiais ir trupiniais	Universali skarda	2		160-180	40-50
Trupininis vaisių pyragas	Grotelės, Ø 22-24 cm kepimo forma	3		170-180	25-30
Sviestinė bandelė	Universali skarda	3		180-190	30-35
Lazanija	Grotelės, Ø 22-24 cm kepimo forma	3		190-200	25-30
Morengai	Universali skarda	3		80-100	100-150
Suflė	Grotelės, suflė puodeliai	3		170-180	20-25
Mielinis obuolių pyragas ant padėklo	Universali skarda	3		150-170	60-70
Naminė pica, 1–1,2 kg	Universali skarda	2		190-210	10-15
Šaldyti sluoksniuotos tešlos pyragaičiai su įdaru	Universali skarda	2		180-200	20-25

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 25 29/4/2022 11:10:06 AM

Išmanusis maisto gaminimas

Maistas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Kišlorenas	Grotelės, Ø 22-24 cm kepimo forma	2		180-190	25-35
Obuolių pyragas	Grotelės, Ø 20 cm forma	2		160-170	65-75
Atvėsinta pica	Universali skarda	3		180-200	5-10

Mėsos ir daržovių kepimas

Maistas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Mėsa (Jautiena/Kiauliena/Ėriena)					
Jautienos išpjova, 1 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1		160-180	50-70
Veršienos nugarinė be kaulo, 1,5 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1		160-180	90-120
Kiaulienos kepsnys, 1 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1		200-210	50-60
Kiaulienos nugarinės vyniotinis, 1 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1		160-180	100-120
Ėriuko koja su kaulu, 1 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1		170-180	100-120
Paukštiena (Vištiena/Antiena/Kalakutiena)					
Višta, visa, 1,2 kg *	Grotelės + Universali skarda	3 1		205	80-100
Vištienos gabalėliai	Grotelės + Universali skarda	3 1		200-220	25-35
Antienos krūtinėlė	Grotelės + Universali skarda	3 1		180-200	20-30
Nedidelis kalakutas, visas, 5 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1		180-200	120-150
Daržovės					
Daržovės, 0,5 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1		220-230	15-20
Keptos bulvių puselės, 0,5 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1		200	45-50
Žuvis					
Žuvies filė, kepta	Grotelės + Universali skarda	3 1		200-230	10-15
Kepta žuvis	Grotelės + Universali skarda	3 1		180-200	30-40

* Apversti praėjus pusei kepimo laiko.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 26 29/4/2022 11:10:06 AM

Kepimas ant grotelių

Naudojant didelio grilio režimą, rekomenduojame orkaitę įkaitinti 5–10 min. Apversti praėjus pusei kepimo laiko.

Maistas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Duona					
Skrebutis	Grotelės	5		240-250	2-4
Skrebutis su sūriu	Universali skarda	4		200	4-8
Jautiena					
Didkepsnis *	Grotelės + Universali skarda	4 1		230-250	15-20
Mėsainiai *	Grotelės + Universali skarda	4 1		230-250	15-20
Kiauliena					
Kiaulienos kapotinė	Grotelės + Universali skarda	4 1		230-250	20-30
Dešrelės	Grotelės + Universali skarda	4 1		230-250	10-15
Paukštiena					
Vištiena, krūtinėlė	Grotelės + Universali skarda	4 1		230-240	30-35
Vištienos blauzdelės	Grotelės + Universali skarda	4 1		230-240	25-35

* Apversti praėjus 2/3 kepimo laiko.

Šaldytas pusgaminis

Maistas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Šaldyta pica	Grotelės	3		200-220	15-25
Šaldytos gruzdintos bulvytės orkaitei	Universali skarda	3		220-225	20-25
Šaldyti kroketai	Universali skarda	3		220-230	25-30

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 27 29/4/2022 11:10:07 AM

Išmanusis maisto gaminimas

Ekonomiška konvekcija

Šis režimas naudoja optimizuotą kaitinimo sistemą, kad kepdami maistą taupytumėte energiją. Šios kategorijos kepimo laikas nurodytas be įkaitinimo. Kepant šiuo režimų įkaitinti nerekomenduojama, kad taupytumėte energiją.

Galite padidinti arba sumažinti kepimo laiką ir (arba) temperatūrą pagal savo pageidavimus.

Maistas	Priedai	Lygis	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Trupininis vaisių pyragas, 0,8–1,2 kg	Grotelės	2	160-180	40-60
Bulvės su odele, 0,4–0,8 kg	Universali skarda	2	190-200	50-70
Dešrelės, 0,3–0,5 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1	160-180	15-25
Šaldytos gruzdintos bulvytės orkaitei, 0,3–0,5 kg	Universali skarda	3	180-200	20-30
Šaldytos bulvių skiltelės, 0,3–0,5 kg	Universali skarda	3	190-210	20-30
Žuvies filė, kepta, 0,4–0,8 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1	200-220	20-30
Traški žuvies filė, apvoliota trupinėliuose, 0,4–0,8 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1	200-220	20-30
Kepta jautienos filė, 0,8–1,2 kg	Grotelės + Universali skarda	2 1	180-200	50-70
Keptos daržovės, 0,4–0,6 kg	Universali skarda	3	200-220	20-30

Automatinio kepimo programos

Tolesnėje lentelėje pateikiama 20 automatinių programų, rekomenduojamų įvairiam kepimui. Joje pateikiami kiekiai, svorio diapazonai ir atitinkamos rekomendacijos. Kepimo režimai ir laikas užprogramuotas jūsų patogumui. Keletą receptų automatinėms programoms rasite savo instrukcijų knygelėje.

1–8, 18 ir 19 automatinio kepimo programose numatytas įkaitinimas ir rodoma įkaitinimo eiga. Sudėkite maistą į orkaitę, kai pasigirs įkaitinimo signalas.

Tada paspauskite **Kepimo laikas**, kad pradėtumėte automatinį kepimą.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Išimdami maistą, visada naudokite virtuvines pirštines.

Kodas	Maistas	Svoris (kg)	Priedai	Lygis
A 1	Bulvių apkepas	1,0-1,5	Grotelės	3
		Paruoškite šviežią bulvių apkepą kepimo inde, 22–24 cm. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite indą grotelių centre.		
A 2	Daržovių apkepas	0,8-1,2	Grotelės	3
		Paruoškite šviežią daržovių apkepą kepimo inde, 22–24 cm. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite indą grotelių centre.		
A 3	Lazanija	1,0-1,5	Grotelės	3
		Paruoškite naminę lazaniją 22–24 cm kepimo formoje. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite indą grotelių centre.		
A 4	Obuolių pyragas	1,2-1,4	Grotelės	2
		Paruoškite obuolių pyragą 24–26 cm apskritoje metalinėje kepimo formoje. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite formą grotelių centre.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 28 29/4/2022 11:10:07 AM

Kodas	Maistas	Svoris (kg)	Priedai	Lygis
A 5	Kišlorenas	1,2-1,5	Grotelės	2
		Paruoškite kišloreno tešlą ir įklokite į apskritą 25 cm skersmens kišloreno indą. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, sudėkite įdarą ir padėkite indą grotelių centre.		
A 6	Biskvitas	0,5-0,6	Grotelės	3
		Paruoškite biskvito tešlą ir supilkite į metalinę apskritą formą (26 cm skersmens). Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite formą grotelių centre.		
A 7	Marmurinis pyragas	0,7-0,8	Grotelės	2
		Paruoškite pyrago tešlą ir supilkite į metalinę kekso formą. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite formą grotelių centre.		
A 8	Olandiškas pyragas	0,7-0,8	Grotelės	2
		Paruoškite tešlą ir sudėkite į metalinį stačiakampį kepimo indą (25 cm ilgio). Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite formą grotelių centre.		
A 9	Kepta jautienos filė	0,9-1,1	Grotelės + Universali skarda	2
		1,1-1,3		1
		Pabarstykite druska ir pipirais ir palikite šaldytuve 1 valandai. Dėkite ant grotelių riebesne puse aukštyn.		
A 10	Ėrienos kapotinė su žolelėmis	0,4-0,6	Grotelės + Universali skarda	4
		0,6-0,8		1
		Pamarinuokite ėrienos kapotinę su žolelėmis ir prieskoniai ir dėkite ant grotelių.		

Kodas	Maistas	Svoris (kg)	Priedai	Lygis
A 11	Višta, visa	0,9-1,1	Grotelės + Universali skarda	2
		1,1-1,3		1
		Nuskalaukite ir nušluostykite vištą. Įtrinkite vištą aliejumi ir prieskoniais. Padėkite krūtinėle žemyn ant grotelių ir paveskite, kai orkaitė pyptelės.		
A 12	Vištiena, krūtinėlė	0,4-0,6	Grotelės + Universali skarda	4
		0,6-0,8		1
		Pamarinuokite krūtinėlę ir dėkite ant grotelių.		
A 13	Upėtakis	0,3-0,5	Grotelės + Universali skarda	4
		0,5-0,7		1
		Nuskalaukite ir nušluostykite žuvį ir padėkite išilgai ant grotelių. Į žuvį įdėkite citrinos, druskos ir žolelių. Įpjaukite odos paviršių peiliu. Įtrinkite aliejumi ir druska.		
A 14	Lašišos filė	0,4-0,6	Grotelės + Universali skarda	4
		0,6-0,8		1
		Nuskalaukite ir nušluostykite kepsnių filė. Sudėkite filė oda aukštyn ant grotelių.		
A 15	Keptos daržovės	0,4-0,6	Universali skarda	4
		0,6-0,8		
		Nuplaukite ir paruoškite cukinijų, baklažanų, paprikų, svogūnų griežinėlius bei vyšninius pomidorus. Patepkite alyvuogių aliejumi, pabarstykite žolelėmis ir prieskoniais. Tolygiai paskirstykite skardoje.		
A 16	Keptos bulvių puselės	0,6-0,8	Universali skarda	3
		0,8-1,0		
		Perpjaukite dideles bulves (po 200 g) išilgai pusiau. Sudėkite perpjauta puse aukštyn skardoje ir patepkite alyvuogių aliejumi, pabarstykite žolelėmis ir prieskoniais.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 29 29/4/2022 11:10:07 AM

Išmanusis maisto gaminimas

Kodas	Maistas	Svoris (kg)	Priedai	Lygis
A 17	Šaldytos gruzdintos bulvytės orkaitei	0,3-0,5	Universali skarda	3
		0,5-0,7		
		Paskirstykite šaldytas gruzdintas bulvytės orkaitei ant skardos.		
A 18	Šaldyta pica	0,3-0,6	Grotelės	3
		0,6-0,9		
		Padėkite šaldytą picą per grotelių vidurį. Pradėkite programą, pasigirdus įkaitinimo signalui, įdėkite groteles. Pirmas nustatymas skirtas plonai itališkai picai, antras – storai picai, kepamai skardoje.		
A 19	Naminė pica	0,8-1,0	Universali skarda	2
		1,0-1,2		
		Paruoškite naminę picą iš mielinės tešlos ir padėkite į skardą. Svoris skaičiuojamas su tešla ir pagardais, pvz., padu, daržovėmis, kumpiu ir sūriu. Pradėkite programą, pasigirdus įkaitinimo signalui, įdėkite skardą.		
A 20	Fermentacijos mielių tešla	0,5-0,6	Grotelės	2
		0,7-0,8		
		Paruoškite tešlą dubenyje, uždenkite maistine plėvele. Padėkite grotelių centre. Pirmas nustatymas skirtas picai ir pyrago tešlai, antras – duonos tešlai.		

Bandomieji patiekalai

Pagal EN 60350-1 standartą

1. Kepinių kepimas

Kepimo rekomendacijos taikomos įkaitintai orkaitei. Nenaudokite Greitojo įkaitinimo funkcijos. Nuožulnus skardos kraštas visada turėtų būti priekyje.

Maisto tipas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Maži pyragai	Universali skarda	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Sviestiniai sausainiai	Universali skarda + Universali skarda	1+4		140	28-33
Biskvitas be riebalų	Grotelės + Pyrago forma su spyruokle (Su tamsia danga, Ø 26 cm)	2		165	30–35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Obuolių pyragas	Grotelės + 2 Pyrago formos su spyruokle * (Su tamsia danga, Ø 20 cm)	1, pastatytos įstrižai		160	70-80
	Universali skarda + Grotelės + 2 Pyrago formos su spyruokle ** (Su tamsia danga, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Jei kepate įprastiniu režimu stikliniame kepimo inde (Ø 26 cm), padidinkite kepimo laiką 5 minutėmis.

** Du pyragai pastatyti ant grotelių gale kairėje ir priekyje dešinėje.

*** Du pyragai pastatyti centre vienas virš kito.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 30 29/4/2022 11:10:07 AM

2. Kepimas ant grotelių

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes, naudodami didelio grilio funkciją.

Maisto tipas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Baltos duonos skrebutis	Grotelės	5		270 (maks.)	1-2
Jautienos mėsainiai * (po 12)	Grotelės + Universali skarda (riebalams surinkti)	4 1		270 (maks.)	1-a 15–18 2-a 5–8

* Apversti praėjus 2/3 kepimo laiko.

3. Mėsos ir daržovių kepimas

Maisto tipas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Visa višta *	Grotelės + Universali skarda (riebalams surinkti)	3 1		205	80-100

* Apversti praėjus pusei kepimo laiko.

Dažnai naudojamų Automatinio kepimo receptų rinkinys

Bulvių apkepas

Sudėtinės dalys 800 g bulvių, 100 ml pieno, 100 ml grietinėlės, 50 g plakto kiaušinio, 1 šaukštas druskos, pipirų, muskato riešuto, 150 g tarkuoto sūrio, sviesto, čiobrelių

Nurodymai Nulupkite bulves ir supjaustykite 3 mm griežinėliais. Ištepkite kepimo indo (22–24 cm) vidų sviestu. Išdėliokite griežinėlius ant švaraus rankšluosčio ir uždenkite rankšluosčiu, kol ruošite kitas sudėtines dalis. Sumaišykite kitas sudėtines dalis, išskyrus tarkuotą sūrį, dideliame inde ir gerai išmaišykite. Sluoksniai išdėliokite bulvių griežinėlius, kad jie šiek tiek persiklotų, ir užpilkite ant bulvių mišinį. Pabarstykite ant viršaus sūrio ir kepkite. Iškepę, patiekite pabarstę šviežių čiobrelių lapeliais.

Daržovių apkepas

Sudėtinės dalys 800 g daržovių (cukinija, pomidoras, svogūnas, morka, paprika, apvirtos bulvės), 150 ml grietinėlės, 50 g plakto kiaušinio, 1 šaukštas druskos, žolelių (pipirų, petražolių arba rozmarinų), 150 g tarkuoto sūrio, 3 šaukštai alyvuogių aliejaus, šiek tiek čiobrelių lapelių

Nurodymai Nuplaukite daržoves ir supjaustykite 3–5 mm griežinėliais. Sudėkite griežinėliais kepimo inde (22-24 cm) ir užpilkite ant daržovių aliejų. Sumaišykite kitas sudėtines dalis, išskyrus tarkuotą sūrį, ir supilkite ant daržovių. Pabarstykite ant viršaus sūrio ir kepkite. Tada patiekite pabarstę šviežių čiobrelių lapeliais.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 31 29/4/2022 11:10:07 AM

Išmanusis maisto gaminimas

Lazanija

Sudėtinės dalys 2 šaukštai alyvuogių aliejaus, 500 g maltos jautienos, 500 ml pomidorų padažo, 100 ml jautienos sultinio, 150 g džiovintų lazanijos lakštų, 1 svogūno (smulkintų), 200 g tarkuoto sūrio, 1 šaukštelio džiovintų petražolių, raudonėlių, bazilikų

Nurodymai Paruoškite pomidorinį mėsos padažą. Keptuvėje įkaitinkite aliejų, 10 min. pakepinkite maltą jautieną ir smulkintą svogūną, kol mėsa parus. Supilkite pomidorų padažą ir jautienos sultinį, įberkite džiovintų žolelių. Užvirkite ir troškinkite 30 min.
Išvirkite lazanijos lakštus pagal nurodymus ant pakuotės. Inde sluoksniuokite lazanijos lakštus, mėsos padažą ir sūrį. Galiausiai tolygiai užberkite ant makaronų likusio sūrio ir kepkite.

Obuolių pyragas

Sudėtinės dalys
- **Tešla**: 275 g miltų, 1/2 šaukšto druskos, 125 g baltojo cukraus, 8 g vanilinio cukraus, 175 g šalto sviesto, 1 kiaušinis (plaktas)
- **Įdaras**: 750 g kietų obuolių, 1 šaukštas citrinos sulčių, 40 g cukraus, 1/2 šaukšto cinamono, 50 g besėklių razinų, 2 šaukštai duonos trupinių

Nurodymai Nusijokite miltus su druska į didelį dubenį. Nusijokite baltąjį ir vanilinį cukrų. 2 peiliais miltuose supjaustykite sviestą mažais kubeliais. Supilkite 3/4 plakto kiaušinio. Suminkykite sudėtines dalis virtuviniu kombainu, kol masė taps biri. Rankomis suformuokite kamuolį. Suvyniokite į maistinę plėvelę ir palikite šaldytuve maždaug 30 min.
Ištepkite riebalais kepimo formą su spyruokle (24–26 cm skersmens) ir pabarstykite paviršių miltais. Iškočiokite 3/4 tešlos iki 5 mm storumu. Įklokite į formą (ant dugno ir šonų).
Nulupkite obuolius ir išimkite sėklas. Supjaustykite maždaug 3/4 x 3/4 cm kubeliais. apšlakstykite obuolius citrinos sultimis ir gerai išmaišykite. Nuplaukite ir nusausinkite serbentus ir razinas. Suberkite cukrų, cinamoną, razinas ir serbentus. Gerai išmaišykite ir pabarstykite tešlos dugną duonos trupiniais. Švelniai spustelėkite.
Iškočiokite likusią tešlą. Supjaustykite tešlą juostelėmis ir sudėkite kryžmai ant įdaro. Tolygiai patepkite pyragą likusiu kiaušiniu.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 32 29/4/2022 11:10:07 AM

Kišlorenas

Sudėtinės dalys
- **Tešla**: 200 g miltų, 80 g sviesto, 1 kiaušinis
- **Įdaras**: 75 g neriebios šoninės kubeliais, 125 ml grietinėlės, 125 g grietinės, 2 plakti kiaušiniai, 100 g šveicariško tarkuoto sūrio, druskos ir pipirų

Nurodymai Sudėkite miltus, sviestą ir kiaušinį į dubenį ir gerai išmaišykite iki minkštos tešlos ir palikite šaldytuve 30 min. Iškočiokite tešlą ir įklokite į kišloreno formą (25 cm skersmens). Subadykite dugną šakute. Išmaišykite kiaušinį, grietinėlę, grietinę, sūrį, druską ir pipirus. Užpilkite ant tešlos prieš pat pašaunant kepti.

Trupininis vaisių pyragas

Sudėtinės dalys
- **Pagardas**: 200 g miltų, 100 g sviesto, 100 g cukraus, 2 g druskos, 2 g cinamono miltelių
- **Vaisiai**: 600 g įvairių vaisių

Nurodymai Sumaišykite visas sudėtines dalis, kol gausite trupinius. Paskirstykite vaisius kepimo formoje ir užberkite trupinių.

Naminė pica

Sudėtinės dalys
- **Picos tešla**: 300 g miltų, 7 g sausų mielių, 1 šaukštas alyvuogių aliejaus, 200 ml šilto vandens, 1 šaukštas cukraus ir druskos
- **Pagardas**: 400 g daržovių griežinėliais (baklažanas, cukinija, svogūnas, pomidoras), 100 g kumpio arba šoninės (smulkintos), 100 g tarkuoto sūrio

Nurodymai Supilkite miltus, mieles, aliejų, druską, cukrų ir šiltą vandenį į dubenį ir gerai išmaišykite iki lipnios tešlos. Minkykite maišytuvu arba rankomis 5–10 min. Uždenkite dangčiu ir palikite pakilti orkaitėje 30 min. 35 °C temperatūroje. Iškočiokite tešlą ant miltuoto paviršiaus ir į keturkampę formą ir dėkite į picos skardą. Tešlą patepkite pomidorų pasta ir sudekite kumpį, grybus, alyvuoges ir pomidorus. Tolygiai pabarstykite ant viršaus sūrio ir kepkite.

Kepta jautienos filė

Sudėtinės dalys 1 kg jautienos filė, 5 g druskos, 1 g pipirų, 3 g rozmarino ir čiobrelių

Nurodymai Pabarstykite jautieną druska, pipirais ir rozmarinais ir palikite šaldytuve 1 valandai. Padėkite ant grotelių. Įstatykite į orkaitę ir kepkite.

Ėrienos kapotinė su žolelėmis

Sudėtinės dalys 1 kg ėrienos kapotinės (6 gabalėliai), 4 didelės skiltelės česnako (sutraiškytos), 1 šaukštas šviežio čiobrelio (sutraiškyto), 1 šaukštas šviežio rozmarino (sutraiškyto), 2 šaukštai druskos, 2 šaukštai alyvuogių aliejaus

Nurodymai Sumaišykite druską, česnaką, žoleles ir aliejų ir įdėkite ėrieną. Apvoliokite ir palikite kambario temperatūroje nuo 30 min iki 1 val.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 33 29/4/2022 11:10:07 AM

Išmanusis maisto gaminimas

Kiaulienos šonkaulių juosta

Sudėtinės dalys	2 juostos kiaulienos šonkaulių, 1 šaukštas pipirų grūdelių, 3 lauro lapai, 1 svogūnas (smulkintas), 3 skiltelės česnako (smulkintos), 85 g rudojo cukraus, 3 šaukštai Vorčesterio padažo, 2 šaukšteliai pomidorų pastos, 2 šaukštai alyvuogių aliejaus
Nurodymai	Paruoškite kepsnių padažą. Keptuvėje pakaitinkite aliejų ir suberkite svogūną. Pakepinkite, kol suminkštės ir suberkite likusias sudėtines dalis. Sumažinkite karštį ir virinkite 30 min., kol sutirštės. Pamarinuokite šonkaulius kepsnių padaže nuo 30 min iki 1 val.

Priežiūra

Valymas

⚠ ĮSPĖJIMAS

- Prieš valydami įsitikinkite, kad orkaitė ir jos priedai atvėsę.
- Nenaudokite abrazyvinių valymo medžiagų, kietų šepečių, šveitimo kempinėlių arba šluosčių, metalinių šveitiklių, peilių ar kitų abrazyvinių medžiagų.

Orkaitės vidus

- Orkaitės vidui valyti naudokite švarią šluostę ir neagresyvų valiklį arba šiltą vandenį su muilu.
- Nevalykite durelių tarpiklio rankomis.
- Saugokitės, kad nepažeistumėte emaliuotų paviršių, naudokite tik standartinius orkaičių valiklius.
- Sunkiai pašalinamoms dėmėms, naudokite specialų orkaičių valiklį.
- Iš pradžių kylant kepimo temperatūrai ant durelių vidinio stiklo gali pasirodyti dėmių. Tokiu atveju išjunkite orkaitę ir palikite, kol ji atvės. Tada nušluostykite vidinį stiklą virtuviniu popieriumi arba neutraliu valikliu ir švaria šluoste.

Orkaitės išorė

Orkaitės vidui valyti naudokite švarią šluostę ir neagresyvų valiklį arba šiltą vandenį su muilu ir nušluostykite virtuviniu popieriumi arba saugu rankšluosčiu.
Riebalų ir nešvarumų gali likti, ypač aplink rankeną, dėl iš vidaus einančio oro. Rankeną rekomenduojama valyti po kiekvieno naudojimo.

Priedai

Nuplaukite priedus po kiekvieno naudojimo ir nusausinkite virtuviniu rankšluosčiu. Sunkiai pašalinamiems nešvarumams pašalinti, prieš plaudami pamirkykite priedus šiltame vandenyje su muilu maždaug 30 min.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 34 29/4/2022 11:10:07 AM

Katalitinis emaliuotas paviršius (tik atitinkamiems modeliams)

Nuimamos dalys yra padengtos tamsiai pilu katalitiniu emaliu. Konvekcinio kepimo metu jie gali susitepti aliejumi ir riebalais dėl cirkuliuojančio oro. Tačiau šie nešvarumai nudega, kai orkaitės temperatūra pakyla virš 200 °C.

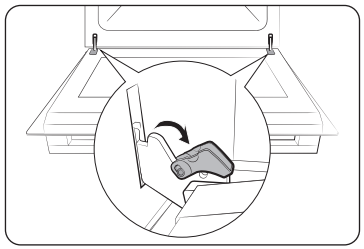
1. Ištraukite visus priedus iš orkaitės.
2. Išvalykite orkaitės vidų.
3. Pasirinkite režimą Konvekcija su maksimalią temperatūra ir paleiskite ciklą vienai valandai.

Durelės

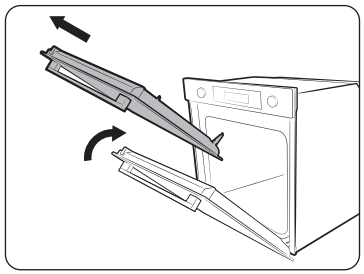
Dureles nuimkite tik valymo tikslais. Norėdami nuimti dureles valymo tikslais, vadovaukitės tolesniais nurodymais.

⚠ ĮSPĖJIMAS

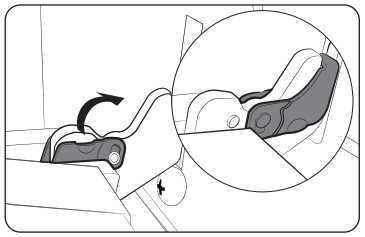
Orkaitės durelės yra sunkios.



1. Atidarykite dureles ir atlenkite fiksatorius prie abiejų vyrių.



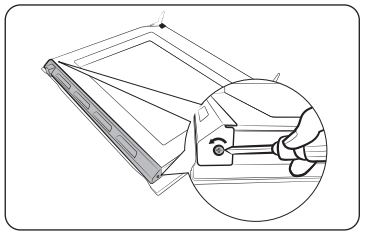
2. Uždarykite dureles maždaug 70°. Suimkite orkaitės dureles abiem rankomis, kelkite ir traukite aukštyn, kol vyriai atsiskirs.
3. Nuplaukite dureles vandeniu su muilu ir švaria šluoste.



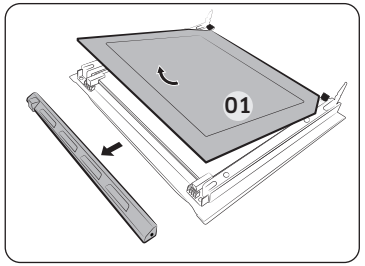
4. Nuplovę, atlikite 1–2 minėtus veiksmus atvirkštine tvarka, kad vėl įstatytumėte dureles. Būtinai užlenkite fiksatorius abiejose pusėse.

Durelių stiklas

Atsižvelgiant į modelį, orkaitės durelės turi 3–4 sluoksnių stiklą. Durelių stiklą išimkite tik valymo tikslais. Norėdami išimti durelių stiklą valymo tikslais, vadovaukitės tolesniais nurodymais.



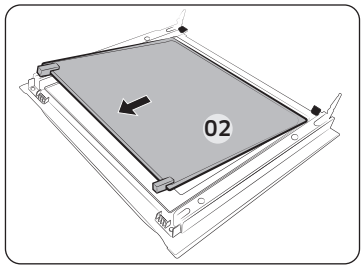
1. Atsuktuvu atsukite varžtis kairėje ir dešinėje.



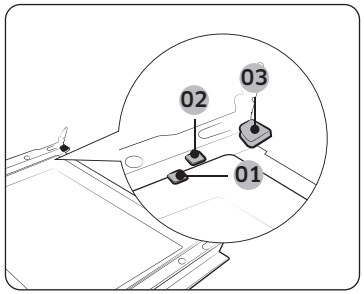
2. Nuimkite gaubtus rodyklėmis pažymėtomis kryptimis
3. Išimkite pirmąjį sluoksnį iš durelių.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 35 29/4/2022 11:10:08 AM

Priežiūra

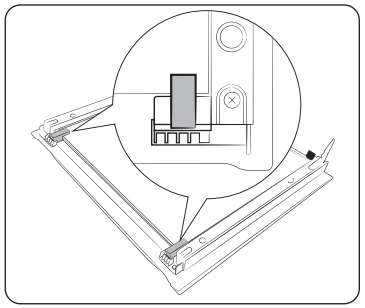


4. Išimkite antrąjį sluoksnį iš durelių rodyklės kryptimi.
5. Nuplaukite durelių stiklą vandeniu su muilu ir švaria šluoste.



6. Pabaigę, įstatykite sluoksnius šia tvarka:
   - Įstatykite 2 sluoksnį tarp 1 ir 2 atraminio fiksatoriaus, o 1 sluoksnį įstatykite į 3 atraminį fiksatorių šia tvarka.

01 1 atraminis fiksatorius
02 2 atraminis fiksatorius
03 3 atraminis fiksatorius

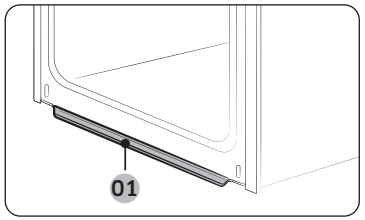


7. Patikrinkite, ar įsistato stiklo gumos, ir tinkamai prispaudžia stiklo sluoksnį.
8. Atlikite 1–2 veiksmus atvirkštine tvarka, kad įstatytumėte dureles.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote stiklo sluoksnius, kad nesiskverbtų karštis.

Vandens surinkimo indas



01 Vandens surinkimo indas

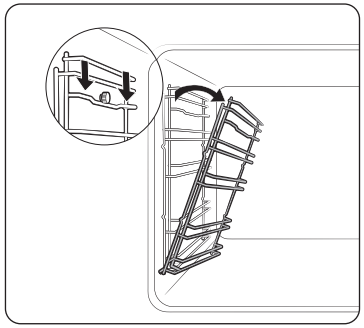
Vandens surinkimo indas surenka ne tik perteklinę kepimo drėgmę, bet ir maisto likučius. Reguliariai ištuštinkite ir valykite vandens surinkimo indą.

⚠ ĮSPĖJIMAS

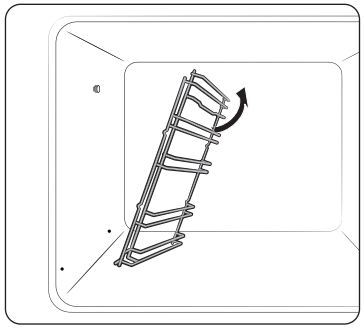
Jei pastebėjote vandens pratekėjimą iš vandens surinkimo indo, kreipkitės į artimiausią Samsung priežiūros centrą.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 36 29/4/2022 11:10:08 AM

Šoniniai bėgeliai (tik atitinkamiems modeliams)



1. Nuspauskite viršutinį kairiųjų šoninių bėgelių virpstą ir nuleiskite maždaug 45°.



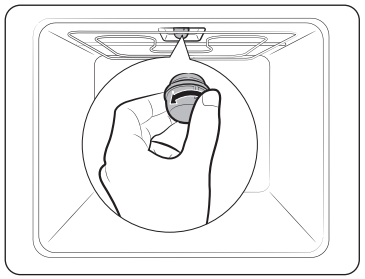
2. Patraukite ir išimkite apatinį kairiųjų šoninių bėgelių virpstą.
3. Dešiniuosius šoninius bėgelius ištraukite tokiu pat būdu.
4. Nuvalykite abu šoninius bėgelius.
5. Nuplovę, atlikite 1–2 minėtus veiksmus atvirkštine tvarka, kad vėl įstatytumėte šoninius bėgelius.

PASTABA

Orkaitę galima naudoti tiek be šoninių bėgelių, tiek su jais.

Keitimas

Lemputės



1. Nuimkite stiklinį dangtelį, pasukdami prieš laikrodžio rodyklę.
2. Pakeiskite orkaitės lemputę.
3. Nuvalykite stiklinį dangtelį.
4. Nuplovę, atlikite 1 ankstesnį veiksmą atvirkštine tvarka, kad vėl įstatytumėte stiklinį dangtelį.

⚠ ĮSPĖJIMAS

- Prieš pakeisdami lemputę, išjunkite orkaitę ir atjunkite maitinimo laidą.
- Naudokite tik 25–40 W/220–240 V, 300 °C karščiui atsparias lemputes. Patvirtintų lempučių galima įsigyti iš Samsung priežiūros centro.
- Halogeninę lemputę visada imkite su sausa šluoste. Taip lemputė nepasidengs pirštų atspaudais arba prakaitu, kurie gali sutrumpinti lemputės naudojimo trukmę.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 37 29/4/2022 11:10:08 AM

Trikčių diagnostika

Patikros taškai

Jei kilo nesklandumų dėl orkaitės, pirmiausia patikrinkite tolesnę lentelę ir išbandykite joje pateikiamus pasiūlymus. Jei problemos nepavyksta pašalinti, kreipkitės į artimiausią Samsung priežiūros centrą.

Problema	Priežastis	Veiksmas
Nepavyksta tinkamai paspausti mygtukų.	• Tarp mygtukų gali būti įstrigę pašalinių medžiagų	• Išvalykite pašalines medžiagas ir bandykite dar kartą.
	• Jutiklinis modelis: išorėje gali būti drėgmės	• Nuvalykite drėgmę ir bandykite dar kartą.
	• Įjungta užrakto funkcija	• Patikrinkite, ar įjungta užrakto funkcija.
Nerodomas laikas.	• Nėra maitinimo	• Patikrinkite, ar yra maitinimas.
Orkaitė neveikia.	• Nėra maitinimo	• Patikrinkite, ar yra maitinimas.
Orkaitė nustojo veikti.	• Gali būti ištrauktas maitinimo kištukas	• Prijunkite kištuką.
Veikimo metu dingsta maitinimas.	• Dėl ilgos nuolatinio kepimo trukmės	• Po ilgo kepimo leiskite orkaitei atvėsti.
	• Neveikia ventiliatorius	• Įsiklausykite, ar girdisi vėdinimo ventiliatorius.
	• Orkaitė sumontuota prastai vėdinamoje vietoje	• Palikite tarpus aplink orkaitę pagal montavimo vadovą.
	• Prie to paties lizdo prijungta keletas maitinimo kištukų	• Naudokite tik vieną kištuką.
Orkaitei neteikiamas maitinimas.	• Nėra maitinimo	• Patikrinkite, ar yra maitinimas.

Problema	Priežastis	Veiksmas
Orkaitės išorė pernelyg įkaista veikimo metu.	• Orkaitė sumontuota prastai vėdinamoje vietoje	• Palikite tarpus aplink orkaitę pagal montavimo vadovą.
Nepavyksta tinkamai atidaryti durelių.	• Tarp durelių ir gaminio išorės prilindo maisto likučių	• Gerai nuvalykite orkaitę ir vėl pabandykite atidaryti dureles.
Vidinė lemputė šviečia blyškiai arba neįsijungia.	• Lemputė įsijungė ir išsijungė	• Po kurio laiko lemputė automatiškai išsijungia, siekiant taupyti energiją. Galite ją įjungti š naujo, paspausdami mygtuką orkaitės apšvietimo mygtuką.
	• Kepimo metu lemputė pasidengė pašalinėmis medžiagomis	• Išvalykite orkaitės vidų ir patikrinkite dar kartą.
Orkaitė sukelia elektros šoką.	• Maitinimas netinkamai įžemintas • Naudojate lizdą be įžeminimo	• Patikrinkite, ar maitinimo šaltinis tinkamai įžemintas.
Varva vanduo.	• Atsižvelgiant į kepamą maistą, orkaitėje gali kauptis vanduo arba garas. Tai nėra gaminio gedimas.	• Palaukite, kol orkaitė atvės ir nušluostykite sausu virtuviniu rankšluosčiu.
Pro durelių tarpą veržiasi garas.		
Orkaitėje liko vandens.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 38 29/4/2022 11:10:08 AM

Problema	Priežastis	Veiksmas
Nepastovus šviesos ryškumas orkaitėje.	• Ryškumas kinta, atsižvelgiant į maitinimo galios svyravimus.	• Maitinimo galio svyravimai kepimo metu nėra gedimas, dėl to neverta jaudintis.
Orkaitė baigė kepti, bet ventiliatorius vis dar veikia.	• Ventiliatorius automatiškai veikia kurį laiką, kad išvėdintų orkaitės vidų.	• Tai nėra gaminio gedimas, dėl to neverta jaudintis.
Orkaitė nekaista.	• Atidarytos durelės	• Uždarykite dureles ir įjunkite iš naujo.
	• Neteisingai nustatyti orkaitės valdikliai	• Žr. skyrių apie orkaitės naudojimą ir nustatykite orkaitę iš naujo.
	• Perdegė namų saugiklis arba suveikė grandinės išjungiklis.	• Pakeiskite saugiklį arba išjunkite grandinės pertraukiklį. Jei tai kartojasi, iškvieskite elektriką.
Veikimo metu veržiasi dūmai.	• Naudojant pirmą kartą	• Dūmai gali kilti nuo kaitinimo elemento naudojant orkaitę pirmą kartą. Tai nėra gedimas. Po 2–3 panaudojimo dūmai turėtų neberūkti.
	• Ant kaitinimo elemento pateko maisto	• Palaukite, kol orkaitė pakankamai atvės ir nuvalykite maistą nuo kaitinimo elemento.
Naudojant orkaitę sklinda degėsių arba svylančio plastiko kvapas.	• Naudojate plastikinius arba kitokius indus, kurie nėra atsparūs karščiui	• Naudokite stiklinius indus, tinkančius aukštai temperatūrai.

Problema	Priežastis	Veiksmas
Orkaitė blogai kepa.	• Kepimo metu buvo palikto praviros durelės	• Dažnai nevarstykite durelių, nebent kepate maistą, kurį reikia vartyti. Jei dažnai atidarinėsite dureles, vidaus temperatūra bus žemesnė, o tai gali turėti įtakos kepimo rezultatams.
Valymas garais neveikia.	• Taip yra todėl, kad orkaitės temperatūra per aukšta.	• Palaukite, kol orkaitė atvės ir bandykite naudoti dar kartą.
Neveikia viengubo kepimo režimas.	• Orkaitėje įstatyta pertvara.	• Naudokite išėmę pertvarą.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 39 29/4/2022 11:10:08 AM

Trikčių diagnostika

Informaciniai kodai

Jei orkaitė sugedo, ekrane gali būti rodomas informacinis kodas. Peržvelkite tolesnę lentelę ir išbandykite siūlomus veiksmus.

Kodas	Reikšmė	Veiksmas
C-d1	Durelių užrakto gedimas	Išjunkite orkaitę ir įjunkite iš naujo. Jei problema kartojasi, išjunkite maitinimą bent 30 sekundžių ir įjunkite iš naujo. Jei problema išlieka, susiekite su aptarnavimo centru.
C-20	Jutiklių gedimas	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Įvyksta tik EEPROM Nuskaitymo/Įrašymo metu	
C-F0	Nutrūko ryšys tarp pagrindinės plokštės ir antrinės plokštės	
C-F2	Nutinka, kai įvyksta ryšio triktis tarp Touch IC <-> pagrindinio arba antrinio micom	Išjunkite orkaitę ir įjunkite iš naujo. Jei problema kartojasi, išjunkite maitinimą bent 30 sekundžių ir įjunkite iš naujo. Jei problema išlieka, susiekite su aptarnavimo centru.
C-d0	Mygtuko problema Nutinka, kai mygtukas nuspaudžiamas ir laikomas ilgą laiką.	Nuvalykite mygtukus ir įsitikinkite, kad ant jų arba aplink juos nėra vandens. Išjunkite orkaitę ir bandykite dar kartą. Jei problemos nepavyksta pašalinti, kreipkitės į artimiausią Samsung priežiūros centrą.

Kodas	Reikšmė	Veiksmas
S-01	Apsauginis išsijungimas Orkaitė veikė nustatyta temperatūra ilga laiką. • Iki 100 °C – 16 val. • Nuo 105 °C iki 240 °C – 8 val. • Nuo 245 °C – 4 val.	Tačiau tai nėra sistemos gedimas. Išjunkite orkaitę ir ištraukite maistą. Tada vėl pabandykite kaip įprastai.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 40 29/4/2022 11:10:09 AM

Techninės specifikacijos

SAMSUNG siekia nuolat tobulinti savo gaminius. Dėl to konstrukcijos specifikacijos ir šios naudotojo instrukcijos gali pasikeisti be išankstinio įspėjimo.

Jungties įtampa		230–240 V ~ 50 Hz
Maksimali jungties galia		3500–3850 W
Matmenys (P x A x G)	Pagrindinis modulis	595 x 596 x 570 mm
	Įmontuotas	560 x 579 x 549 mm
Tūris		76 litrai

* Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energetinis efektyvumas yra <G>.

Priedas

Gaminio techniniai duomenys

SAMSUNG	SAMSUNG
Modelio identifikacija	NV7B40****
Ertmės energijos vartojimo efektyvumo koeficientas (EEI cavity)	81,6
Ertmės energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Energijos sąnaudos (elektra), reikalingos įkaitinti standartiniam objektui elektrinės orkaitės ertmėje per įprastinio ertmės kaitinimo režimo ciklą (galutinės energijos sąnaudos) (EC electric cavity)	1,05 kWh/ciklą
Energijos sąnaudos, reikalingos įkaitinti standartiniam objektui elektrinės orkaitės ertmėje per ventiliatoriumi vėdinamo ertmės kaitinimo režimo ciklą (galutinės energijos sąnaudos) (EC electric cavity)	0,71 kWh/ciklą
Ertmių skaičius	1
Kaitinimo elementų skaičius ertmėje (elektrinių arba dujinių)	elektra
Ertmės tūris (V)	76 l
Orkaitės tipas	Įmontuotas
Prietaiso masė (M)	NV7B412****: 36,7 kg NV7B413****: 36,7 kg

Duomenys nustatyti pagal EN 60350-1, EN 50564, Komisijos reglamentus (ES) nr. 65/2014 ir (ES) nr. 66/2014, ir Reglamentą (EK) nr. 1275/2008.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 41 29/4/2022 11:10:09 AM

Priedas

Bendrasis energijos suvartojimas budėjimo režimu (W) (Visi tinklo prievadai įjungti)		1,9 W
Energijos valdymo laikotarpis (min)		20 min.
Wi-Fi	Energijos suvartojimas budėjimo režimu (W)	1,9 W
	Energijos valdymo laikotarpis (min.)	20 min.
Budėjimo režimas	Energijos sąnaudos	1,0 W
	Energijos valdymo laikotarpis (min.)	30 min.

Energijos taupymo patarimai

- Kepimo metui orkaitės durelės turi būti uždarytos, nebent reikia apversti maistą. Dažnai nevarstykite durelių kepimo metu, kad palaikytumėte orkaitės temperatūrą ir taupytumėte energiją.
- Iš anksto suplanuokite, kaip naudosite orkaitę, kad jos nereikėtų išjungti tarp skirtingų patiekalų kepimo, kad taupytumėte energiją ir negaištumėte laiko, kol orkaitė vėl įkais.
- Jei kepti reikės ilgiau nei 30 minučių, orkaitę galima išjungti likus 5–10 minčių iki kepimo laiko pabaigos, kad taupytumėte energiją. Kepimo procesą užbaigs likutinis karštis.
- Jei įmanoma, kepkite daugiau nei po vieną patiekalą vienu metu.

PASTABA

Šiuo dokumentu Samsung pareiškia, kad ši radijo ryšio įranga atitinka Direktyvą 2014/53/ES ir atitinkamus JK statutinius reikalavimus.
Visą ES atitikties ir JK atitikties deklaracijos tekstą galite perskaityti šioje interneto svetainėje: Oficialią atitikties deklaraciją galima rasti http://www.samsung.com. Eikite į Support (Palaikymas) > Search Product Support (Paieškos produkto palaikymas) ir įvesti modelio pavadinimą.

	Dažnio diapazonas	Siųstuvo galia (Maks.)
Wi-Fi	2412–2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402–2480 MHz	10 dBm

Pranešimas apie atvirąjį kodą

Šiame gaminyje esančiai programinei įrangai naudojama atvirojo kodo programinė įranga. Norėdami sužinoti daugiau informacijos apie šio produkto atvirojo kodo licencija, galite pasinaudoti šia URL nuoroda http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 42 29/4/2022 11:10:09 AM

Atmintinė

SAMSUNG

TURITE KLAUSIMŲ ARBA KOMENTARŲ?

ŠALIS	SKAMBINKITE	ARBA APSILANKYKITE MŪSŲ SVETAINĖJE
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

ŠALIS	SKAMBINKITE	ARBA APSILANKYKITE MŪSŲ SVETAINĖJE
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01419A-00

Iebūvēta krāsns

Lietotāja un uzstādīšanas rokasgrāmata

NV7B40****



SAMSUNG

Saturs

Šīs rokasgrāmatas izmantošana 3

Lietotāja rokasgrāmatā tiek izmantoti šādi apzīmējumi: 3

Drošības norādījumi 3

Svarīgi drošības pasākumi 3
Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm) 6
Automātiskas enerģijas taupīšanas funkcija 6

Uzstādīšana 6

Komplektācija 6
Sagatavojiet krāsns uzstādīšanai 7
Elektroenerģijas savienojums 7
Uzstādīšana skapī 8

Pirms sākat lietošanu 10

Sākotnējie iestatījumi 10
Jaunas krāsns smarža 10
Viedais drošības mehānisms 10
Lēnas aizvēršanās durvis 11
Piederumi 11
Mehāniskais slēgs 12

Darbības 13

Vadības panelis 13
Bieži lietojamie iestatījumi 14
Gatavošanas režīmi (izņemot Grilēšanu) 17
Grilēšanas režīmi 18
Lai pārtrauktu gatavošanu 20
Īpašā funkcija 20
Dabiskais tvaiks 21
Automātiskā gatavošana 22
Tīrīšana 22
Taimeris 24
Skaņas ieslēgšana/izslēgšana 24
Wi-Fi ieslēgts/izslēgts 24

Vieda gatavošana 25

Manuāla gatavošana 25
Automātiskās gatavošanas programmas 28
Testa ēdieni 30
Bieži lietojamo Automātiskās gatavošanas recepšu kolekcija 31

Apkope 34

Tīrīšana 34
Nomaiņa 37

Problēmu novēršana 38

Pārbaudes punkti 38
Informācijas kodi 40

Tehniskie dati 41

Pielikums 41

Produkta datu lapa 41
Paziņojums par atvērto pirmkodu 42

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 2 29/4/2022 11:10:10 AM

Šīs rokasgrāmatas izmantošana

Paldies, ka izvēlējāties SAMSUNG iebūvēto krāsni.
Šajā lietotāja rokasgrāmatā ir svarīga informācija par drošību un instrukcijas, kas jums palīdzēs darbināt šo ierīci un veikt tās apkopi.
Lūdzu, veltiet laiku tam, lai izlasītu šo lietotāja rokasgrāmatu, pirms izmantojat krāsni, un saglabājiet šo rokasgrāmatu turpmākām atsaucēm.

Lietotāja rokasgrāmatā tiek izmantoti šādi apzīmējumi:

⚠ BRĪDINĀJUMS

Briesmas vai bīstamas darbības, kas var izraisīt **smagas traumas, nāvi un/vai īpašuma bojājumus**.

⚠ UZMANĪBU

Briesmas vai bīstamas darbības, kas var izraisīt **traumas un/vai īpašuma bojājumus**.

PIEZĪME

Noderīgi padomi, ieteikumi vai informācija, kas palīdz lietotājiem rīkoties ar šo produktu.

Drošības norādījumi

Krāsns uzstādīšanu drīkst veikt tikai licencēts elektriķis. Uzstādītājs ir atbildīgs par ierīces pieslēgšanu elektrotīklam saskaņā ar saistošajiem drošības noteikumiem.

SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI

⚠ BRĪDINĀJUMS

Šī ierīce nav paredzēta personām (tostarp bērniem) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien persona, kas atbildīga par viņu drošību, tās neuzrauga vai nav sniegusi instrukcijas par ierīces izmantošanu.
Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.
Veidojot fiksēto elektroinstalāciju, atbilstoši elektroinstalācijas ierīkošanas noteikumiem ir jāiekļauj atvienošanas līdzekļi.
Pēc uzstādīšanas jābūt iespējai pārtraukt ierīces savienojumu ar elektrotīklu. Savienojuma pārtraukšana ir iespējama ar pieejamu kontaktdakšu vai fiksētajā elektroinstalācijā iekļautu slēdzi atbilstoši elektroinstalācijas ierīkošanas noteikumiem.
Ja strāvas kabelis ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tehniskās apkopes centra pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 3 29/4/2022 11:10:11 AM

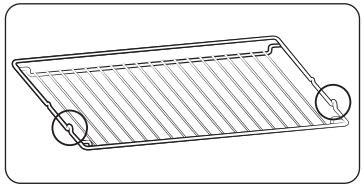
Drošības norādījumi

Fiksēšana ar līmvielām nav atļauta, jo tās tiek uzskatītas par neuzticamu fiksācijas veidu.
Šo ierīci var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas tiek atbilstoši uzraudzītas vai apmācītas izmantot šo ierīci drošā veidā un apzinās iespējamos apdraudējumus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo ierīci. Ierīces tīrīšanu vai lietotāja veiktu apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības. Novietojiet ierīci un tās kabeli neaizsniedzamā vietā bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem.
Lietošanas laikā ierīce sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem krāsns iekšpusē.
BRĪDINĀJUMS: Lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Uzraugiet, lai mazi bērni netuvojas ierīcei.
Krāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu un izraisīt stikla saplīšanu.
Ja šai ierīcei ir tīrīšanas funkcija, pirms tīrīšanas ir jāatbrīvojas no pārmērīgiem izšļakstījumiem/nobirumiem, kā arī tvaika vai paštīrīšanas laikā krāsnī nedrīkst atstāt virtuves piederumus. Tīrīšanas funkcija ir atkarīga no modeļa.
Ja šai ierīcei ir tīrīšanas funkcija, tīrīšanas laikā virsmas var sakarst vairāk nekā parasti, tāpēc bērniem ir jāatrodas drošā attālumā. Ierīcēm ar pirolītisko tīrīšanu, iespējams, ka daži dzīvnieki, īpaši putni, var būt jutīgi pret izgarojumiem un lokālās temperatūras svārstībām pirolītiskās tīrīšanas laikā, tāpēc, veicot šo darbību, tie ir jāpārvieto uz atbilstošu, labi vēdināmu vietu.
Vēdiniet telpu pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
Tīrīšanas funkcija ir atkarīga no modeļa.
Izmantojiet tikai šai krāsnij ieteikto temperatūras zondi.
(Tikai modelim ar gaļas temperatūras zondi)
Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
BRĪDINĀJUMS: Pirms spuldzes nomaiņas noteikti izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.
Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
BRĪDINĀJUMS: Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērni vecumā līdz 8 gadiem nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien netiek pastāvīgi uzraudzīti.
UZMANĪBU: Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 4 29/4/2022 11:10:11 AM

Ierīces darbības laikā tās durvis vai ārējā virsma var sakarst.

Ierīces darbības laikā pieejamās virsmas var būt ļoti karstas. Lietošanas laikā ierīces virsmas sakarst.



Ievietojiet stiepļu plauktu stāvoklī, kur izvirzītās daļas (atduri abās pusēs) ir uz priekšpusi, lai stiepļu plaukts balsta stāvoklī noturētu lielu slodzi.

⚠ UZMANĪBU

Ja transportēšanas laikā krāsns ir bojāta, nepievienojiet to.

Šo ierīci elektrotīklam drīkst pievienot tikai īpaši licencēts elektriķis.

Ja rodas ierīces defekts vai bojājums, nemēģiniet to darbināt.

Remontdarbus drīkst veikt tikai licencēts tehniķis. Nepareizi veikti remontdarbi var radīt bīstamību gan jums, gan citiem. Ja krāsnij nepieciešams remonts, sazinieties ar SAMSUNG servisa centru vai izplatītāju.

Elektrības izvadi un kabeļi nedrīkst saskarties ar krāsni.

Krāsns elektrotīklam ir jāpievieno, izmantojot apstiprinātu jaudas slēdzi vai drošinātāju. Nekad neizmantojiet vairākus kontaktdakšu adapterus vai pagarinātājus.

Kad ierīce tiek remontēta vai tīrīta, strāvas padeve tai ir jāatslēdz.

Ievērojiet piesardzību, kontaktligzdām krāsns tuvumā pievienojot citas elektroierīces.

Ja šai ierīcei ir garaiņu vai tvaika gatavošanas funkcija, nedarbiniet šo ierīci, ja ūdens padeves kasetne ir bojāta. (Tikai garaiņu vai tvaika funkcijas modelim)

Ja kasetne ir ieplīsusi vai bojāta, nelietojiet to un sazinieties ar tuvāko servisa centru. (Tikai garaiņu vai tvaika funkcijas modelim)

Šī krāsns ir paredzēta tikai mājsaimniecības ēdiena gatavošanai.

Lietošanas laikā krāsns iekšējās virsmas sakarst un var izraisīt apdegumus. Nepieskarieties krāsns sildelementiem un iekšējām virsmām, kamēr tās nav atdzisušas.

Neglabājiet krāsnī ugunsnedrošus materiālus.

Krāsns virsmas sakarst, kad ierīce ilglaicīgi tiek darbināta ar augstu temperatūru.

Gatavošanas laikā krāsns durvis atveriet piesardzīgi, jo var strauji izplūst karsts gaiss un tvaiks.

Gatavojot ēdienus, kas satur alkoholu, tas augstas temperatūras ietekmē var iztvaikot, un tvaiki var aizdegties, ja nonāk saskarē ar krāsns karstajām daļām.

Jūsu drošībai neizmantojiet augstspiediena ūdens tīrītājus vai tvaika strūklas tīrītājus.

Krāsns lietošanas laikā bērniem ir jāatrodas drošā attālumā.

Saldētie ēdieni, piemēram, picas, ir jāgatavo uz lielajām restēm. Ja izmantojat cepšanas paplāti, lielās temperatūru starpības dēļ tā var deformēties.

Ja krāsns ir karsta, nelejiet uz tās apakšējās virsmas ūdeni. Tas var sabojāt emaljēto virsmu.

Krāsns durvīm gatavošanas laikā ir jābūt aizvērtām.

Uz krāsns apakšējās virsmas neklājiet alumīnija foliju, kā arī nenovietojiet uz tās nekādas cepšanas paplātes un formas. Alumīnija folija aiztur karstumu, kas var izraisīt emaljēto virsmu bojājumu un pasliktināt gatavošanas rezultātu.

Augļu sula uz krāsns emaljētajām virsmām atstās traipus, kurus, iespējams, nevarēt notīrīt.

Ja gatavojat ļoti mitras kūkas, izmantojiet dziļo pannu.

Nenovietojiet cepamos traukus uz atvērtām krāsns durvīm.

Durvju atvēršanas un aizvēršanas laikā bērniem jābūt drošā attālumā, jo tie var atsisties pret durvīm vai iespiest tajās pirkstus.

Nekāpiet uz durvīm, nebalstieties pret tām, nesēdiet uz tām un nenovietojiet uz tām smagus priekšmetus.

Neatveriet durvis ar pārmērīgu spēku.

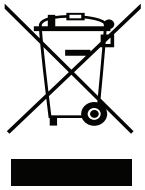
BRĪDINĀJUMS: Neatvienojiet ierīci no elektrotīkla pat pēc gatavošanas procesa beigām.

BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas laikā neatstājiet durvis atvērtas.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 5 29/4/2022 11:10:11 AM

Drošības norādījumi

Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)



(Piemērojams valstīs ar atsevišķām savākšanas sistēmām)

Šis uz izstrādājuma un tā piederumiem vai pievienotajā dokumentācijā izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piem., uzlādes ierīci, austiņas, USB kabeli) pēc ekspluatācijas laika beigām nedrīkst likvidēt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai nepieļautu atkritumu nekontrolētas likvidēšanas radītu varbūtēju kaitējumu videi un cilvēku veselībai, lūdzam minētās ierīces nošķirt no citiem atkritumiem un disciplinēti nodot pienācīgai pārstrādei, tā sekmējot materiālo resursu atkārtotu izmantošanu.

Lai uzzinātu, kur un kā minētās ierīces iespējams nodot ekoloģiski drošai pārstrādei, mājsaimniecībām jāsazinās ar izstrādājuma pārdevēju vai savu pašvaldību.

Iestādēm un uzņēmumiem jāsazinās ar izstrādājuma piegādātāju un jāiepazīstas ar pirkuma līguma nosacījumiem. Izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst nodot likvidēšanai kopā ar citiem iestāžu un uzņēmumu atkritumiem.

Lai iegūtu informāciju par Samsung saistībām attiecībā uz vidi un produktam atbilstošajām normatīvajām prasībām, piemēram, REACH, EEIA vai Bateriju utilizācijas noteikumiem, apmeklējiet vietni :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automātiskas enerģijas taupīšanas funkcija

Apgaismojums : Gatavošanas laikā krāsns spuldzi var izslēgt, nospiežot pogu 'Krāsns apgaismojums'. Enerģijas taupības nolūkos krāsns apgaismojums tiek izslēgts dažas minūtes pēc gatavošanas programmas sākuma.

Uzstādīšana

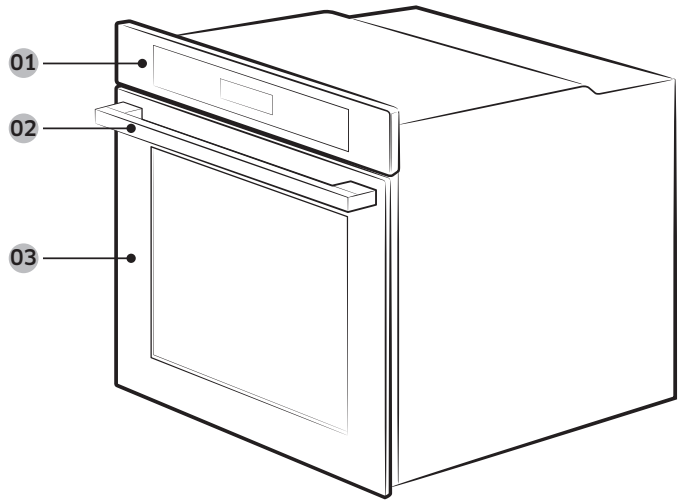
⚠ BRĪDINĀJUMS

Šis produkts ietilpst iebūvējamo produktu kategorijā.
Šo krāsni drīkst uzstādīt tikai kvalificēts elektriķis. Uzstādītājs ir atbildīgs par krāsns pievienošanu elektrotīklam, ievērojot saistošos drošības noteikumus.

Komplektācija

Pārbaudiet, vai produkta iepakojumā ir iekļautas visas daļas un piederumi. Ja ir problēma ar krāsni vai piederumiem, sazinieties ar Samsung klientu centru vai mazumtirgotāju.

Pārskats par krāsni



01 Vadības panelis **02** Durvju rokturis **03** Durvis

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 6 29/4/2022 11:10:11 AM

Piederumi

Krāsns komplektācijā ir iekļauti dažādi piederumi, kas palīdz gatavot dažāda veida ēdienus.



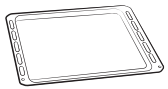
Stiepļu plaukts



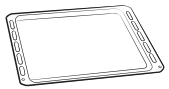
Stiepļu plaukta ieliktnis *



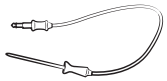
Cepšanas paplāte *



Universālā paplāte *



Īpaši dziļa paplāte *



Gaļas zonde *



Tvaika paplāte *



2 skrūves (M4 L25)

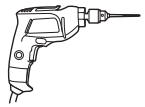
PIEZĪME

Ar zvaigznīti (*) atzīmēto piederumu pieejamība ir atkarīga no krāsns modeļa.

Sagatavojiet krāsns uzstādīšanai

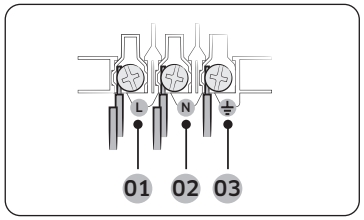


Phillips (krusta) skrūvgriezis



Urbjmašīna

Elektroenerģijas savienojums



Pievienojiet krāsni elektrības kontaktligzdai. Ja pieļaujamās strāvas ierobežojumu dēļ kontaktdakšas ligzda nav pieejama, izmantojiet vairāku polu izolatora slēdzi (ar vismaz 3 mm atstarpi), lai ievērotu drošības noteikumus. Izmantojiet pietiekama garuma strāvas kabeli, kas atbilst specifikācijai H05 RR-F vai H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm².

01 BRŪNS vai MELNS
02 ZILS vai BALTS
03 DZELTENS un ZAĻŠ

Nominālā strāva(A)	Minimālais šķērsgriezuma laukums
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Pārbaudiet izvades specifikācijas, kas norādītas uz krāsnij pievienotās etiķetes.
Atveriet krāsns aizmugures pārsegu, izmantojot skrūvgriezi, un izskrūvējiet skrūves no kabeļa skavas. Pēc tam pievienojiet strāvas vadus atbilstošajiem kontaktiem.
Kontakts (⏚) ir paredzēts zemējumam. Vispirms pievienojiet dzelteni-zaļo vadu (zemējums), kam jābūt garākam par pārējiem vadiem. Ja izmantojat kontaktdakšas kontaktligzdu, pēc krāsns uzstādīšanas kontaktdakšai ir jāpaliek pieejamai. Samsung neatbild par nelaimes gadījumiem, kas radušies neesoša vai bojāta zemējuma dēļ.

BRĪDINĀJUMS

Uzstādīšanas laikā nekāpiet uz vadiem un nesavijiet tos, kā arī nodrošiniet to neskaršanos ar krāsns karstajām daļām.

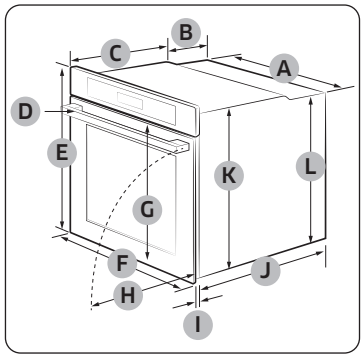
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 7 29/4/2022 11:10:12 AM

Uzstādīšana

Uzstādīšana skapī

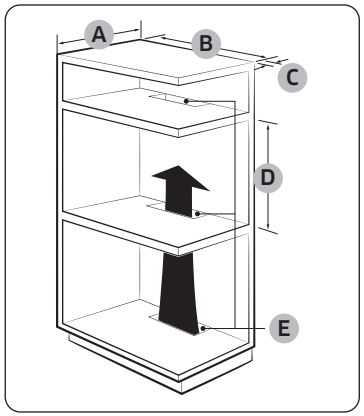
Ja krāsns tiek uzstādīta iebūvējamā skapī, tad skapja plastmasas virsmām un līmētām daļām ir jābūt karstumnoturīgām līdz 90 °C temperatūrai. Samsung neatbild par krāsns siltuma radītajiem mēbeļu bojājumiem.
Krāsnij jānodrošina atbilstoša ventilācija. Ventilācijas vajadzībām starp skapja apakšējo plauktu un atbalsta sienu atstājiet aptuveni 50 mm lielu spraugu. Ja krāsni uzstādāt zem gatavošanas virsmas, ievērojiet gatavošanas virsmas uzstādīšanas instrukcijas.

Uzstādīšanai nepieciešamie izmēri



Krāsns (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

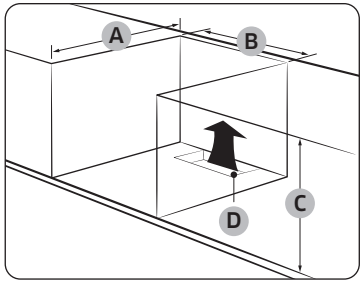


Iebūvētais skapis (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 – Maks. 600
E	Min. 460 x Maks. 50

PIEZĪME

Iebūvētajam skapim jābūt ventilācijas atverēm **(E)**, kas nodrošina siltuma aizplūšanu un gaisa cirkulāciju.



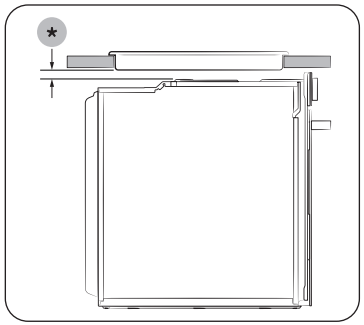
Skapis zem izlietnes (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Maks. 50

PIEZĪME

Iebūvētajam skapim jābūt ventilācijas atverēm **(D)**, kas nodrošina siltuma aizplūšanu un gaisa cirkulāciju.

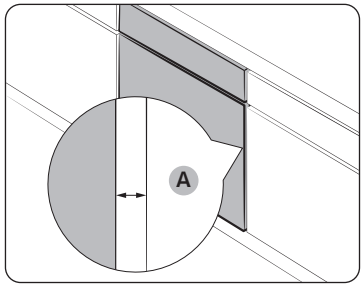
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 8 29/4/2022 11:10:12 AM



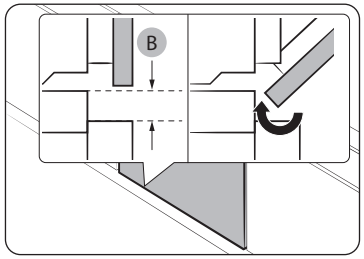
Uzstādīšana ar cepešplauktu

Lai virs krāsns uzstādītu cepešplauktu, uzstādīšanas vietas prasības skatiet cepešplaukta uzstādīšanas rokasgrāmatā **(*)**.

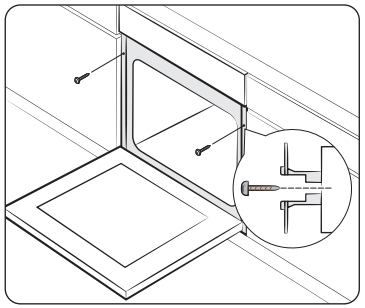
Krāsns montāža



Noteikti atstājiet vismaz 5 mm lielu spraugu **(A)** starp krāsni un katru skapja malu.



Nodrošiniet vismaz 3 mm lielu spraugu **(B)**, lai varētu normāli atvērt un aizvērt durvis.



Ievietojiet krāsni skapī un kārtīgi nostipriniet abās pusēs, izmantojot 2 skrūves.

Kad uzstādīšana ir pabeigta, noņemiet aizsargplēvi, lentu un citus iepakojuma materiālus, kā arī no krāsns izņemiet komplektā iekļautos piederumus. Lai izņemtu krāsni no skapja, vispirms atvienojiet krāsns elektroenerģijas padevi un izskrūvējiet 2 skrūves abās krāsns pusēs.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Normālai darbībai krāsnij ir nepieciešama ventilācija. Nekādā gadījumā neaizsprostojiet ventilācijas atveres.

PIEZĪME

Faktiskais krāsns izskats var atšķirties atkarībā no modeļa.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 9 29/4/2022 11:10:12 AM

Pirms sākat lietošanu

Sākotnējie iestatījumi

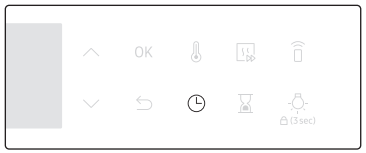
Kad pirmoreiz ieslēdzat krāsni, displejā tiek parādīts noklusējuma laiks "12:00", kur stundu elements ("12") mirgo. Izpildiet tālāk norādītās darbības, lai iestatītu pašreizējo laiku.



1. Izmantojiet pogas ∧ / ∨, lai iestatītu stundas, un tad nospiediet **OK**. Minūšu elements mirgo.



2. Izmantojiet pogas ∧ / ∨, lai iestatītu minūtes, un tad nospiediet **OK**.



Lai mainītu pašreizējo laiku pēc šī sākotnējā iestatījuma, 3 sekundes turiet nospiestu pogu 🕒 un izpildiet iepriekš minētās darbības.

Jaunas krāsns smarža

Pirms krāsns pirmās lietošanas reizes iztīriet tās iekšpusi, lai atbrīvotos no jaunas krāsns smaržas.

1. Izņemiet no krāsns visus piederumus.
2. Stundu darbiniet krāsni režīmā Konvekcija 200 °C vai Parastais 200 °C. Šādi krāsnī tiks sadedzinātas visas atlikušās ražošanas vielas.
3. Kad tas ir izdarīts, izslēdziet krāsni.

PIEZĪME

- Pirmajā lietošanas reizē, iespējams, krāsnī tās darbības laikā redzēsit dūmus. Šī nav produkta darbības kļūme.
- Sākotnējā periodā, paaugstinoties gatavošanas kameras temperatūrai, iespējams, uz durvju iekšējā stikla redzēsit dažus pleķus. Šādā gadījumā izslēdziet krāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Pēc tam izmantojiet virtuves salvetes vai neitrālu mazgāšanas līdzekli un tīru drāniņu, lai notīrītu iekšējo stiklu.
- Ir svarīgi arī nodrošināt, ka krāsni izmantojat labi vēdināmā virtuvē.

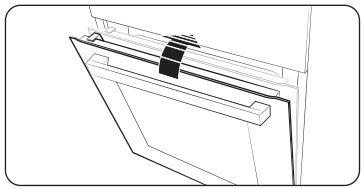
Viedais drošības mehānisms

Ja krāsns darbības laikā atverat durvis, iedegas krāsns apgaismojums, kā arī pārstāj darboties ventilators un sildelementi. Tas ir tāpēc, lai pasargātu no fiziskiem savainojumiem, piemēram, apdegumiem, kā arī novērstu nevajadzīgus enerģijas zudumus. Kad tas notiek, vienkārši aizveriet durvis, un krāsns turpinās normāli darboties, jo tā nav sistēmas kļūme.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 10 29/4/2022 11:10:13 AM

Lēnas aizvēršanās durvis (tikai atbilstošie modeļi)

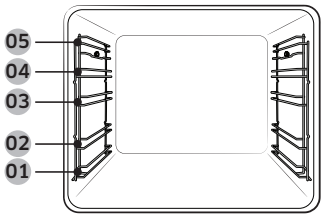
Samsung iebūvētajai krāsnij ir lēnas aizvēršanās durvis, kas aizveras liegi, droši un klusi. Aizverot durvis, īpaši veidotas eņģes uztver durvis dažus centimetrus pirms beigu stāvokļa. Šī ir perfekta īpatnība, kas piešķir papildu ērtības, ļaujot durvis aizvērt klusi un liegi.
(Šī līdzekļa pieejamība ir atkarīga no krāsns modeļa.)



Durvju lēnā aizvēršanās sākas aptuveni 15 grādu leņķī, un pilnībā tās tiek aizvērtas aptuveni 5 sekunžu laikā.

Piederumi

Pirms pirmās lietošanas reizes kārtīgi notīriet piederumus ar siltu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un mīkstu, tīru drāniņu.



01 1. līmenis
02 2. līmenis
03 3. līmenis
04 4. līmenis
05 5. līmenis

- Piederumus krāsnī ievietojiet pareizā stāvoklī.
- Starp piederumu un krāsns apakšu, kā arī jebkuru citu piederumu atstājiet vismaz 1 cm lielu atstarpi.
- Uzmanieties, no krāsns izņemot gatavošanas traukus un/vai piederumus. Karstie ēdieni un piederumi var izraisīt apdegumus.
- Piederumi uzkaršanas laikā var deformēties. Kad tie ir atdzisuši, tie atgūst sākotnēji izskatu un veiktspēju.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 11 29/4/2022 11:10:13 AM

Pirms sākat lietošanu

Pamata lietošana

Labākai gatavošanas pieredzei iepazīstieties ar katra piederuma lietošanu.

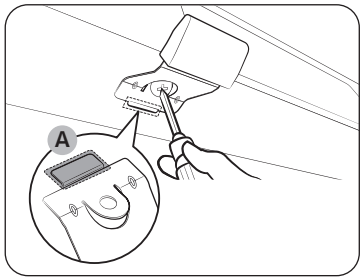
Stiepļu plaukts	Stiepļu plaukts ir paredzēts grilēšanai un cepšanai. Ievietojiet stiepļu plauktu stāvoklī ar izvirzītajām daļām (atduri abās pusēs) uz priekšu.
Stiepļu plaukta ieliktnis *	Stiepļu plaukta ieliktni izmanto kopā ar paplāti, un tas neļauj šķidrumam nopilēt uz krāsns apakšas.
Cepšanas paplāte *	Cepšanas paplāti (dziļums: 20 mm) izmanto kūku, cepumu un citu konditorejas izstrādājumu gatavošanai. Ievietojiet ar slīpo pusi uz priekšu.
Universālā paplāte *	Universālo paplāti (dziļums: 30 mm) izmanto gatavošanai un cepšanai. Lai krāsns apakšu aizsargātu no šķidruma pilieniem, izmantojiet stiepļu plaukta ieliktni. Ievietojiet ar slīpo pusi uz priekšu.
Īpaši dziļa paplāte *	Īpaši dziļo paplāti (dziļums: 50 mm) izmanto cepšanai ar stiepļu plaukta ieliktni vai bez tā. Ievietojiet ar slīpo pusi uz priekšu.
Gaļas zonde *	Gaļas zonde mēra gatavojamās gaļas iekšējo temperatūru. Izmantojiet tikai to gaļas zondi, kas ir iekļauta jūsu krāsns komplektācijā.
Teleskopiskās sliedes *	Izmantojiet teleskopisko sliežu pamatni, lai šādi ievietotu paplāti: **1.** Izvelciet sliežu pamatni no krāsns. **2.** Novietojiet paplāti uz sliežu pamatnes un iebīdiet sliežu pamatni krāsnī. **3.** Aizveriet krāsns durvis.
Tvaika paplāte *	Tvaika paplāti izmantojiet tikai dabiskā tvaika režīmā. Novietojiet paplāti nodalījuma apakšā (vidū) un iepildiet tīru ūdeni. Tā kā paplāte uzkarst, tās izņemšanai gatavošanas laikā vai uzreiz pēc gatavošanas izmantojiet krāsns cimdus vai pirms izņemšanas sagaidiet, līdz krāsns ir pilnībā atdzisusi.

PIEZĪME

Ar zvaigznīti (*) atzīmēto piederumu pieejamība ir atkarīga no krāsns modeļa.

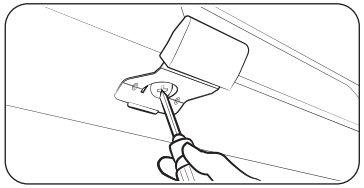
Mehāniskais slēgs (tikai atbilstošie modeļi)

Uzstādīšana



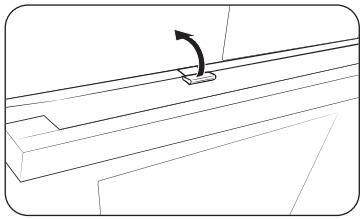
1. Ievietojiet mehāniskā slēga plāno daļu **(A)** atbilstošajā slēga roktura atverē, kā tas ir parādīts attēlā.
2. Pievelciet slēga roktura skrūvi.

Noņemšana



- Atskrūvējiet un no slēga roktura izņemiet skrūvi.

Bloķēšana/atbloķēšana



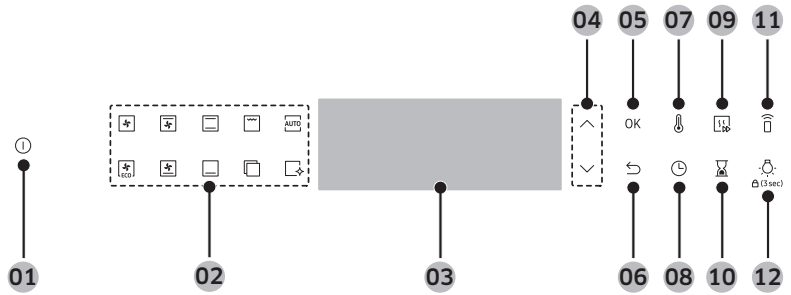
- Lai atvērtu durvis, mazliet paceliet slēga rokturi, lai atbloķētu durvis. Pēc tam atveriet durvis.
- Lai bloķētu durvis, vienkārši aizveriet tās. Mehāniskais slēgs automātiski bloķē durvis.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 12 29/4/2022 11:10:13 AM

Darbības

Vadības panelis

Priekšējam panelim tiek izmantots plašs materiālu un krāsu klāsts. Uzlabojot kvalitāti, krāsns faktiskais izskats var mainīties bez brīdinājuma.



01	Ieslēgšana/ izslēgšana	Nospiediet, lai ieslēgtu krāsni. Lai to izslēgtu, turiet nospiestu 1 sekundi.
02	Funkciju panelis	Nospiediet, lai atlasītu vajadzīgo gatavošanas režīmu vai funkciju.
03	Displejs	Parāda nepieciešamo informāciju par atlasītajiem režīmiem vai iestatījumiem.
04	Uz augšu / Uz leju	Izmantojiet, lai pielāgotu savas atlases iestatījuma vērtību.
05	OK	Nospiediet, lai apstiprinātu savus iestatījumus.
06	Atpakaļ	Atceliet pašreizējos iestatījumus un atgriezieties galvenajā ekrānā.
07	Temperatūra	Izmantojiet, lai iestatītu temperatūru.
08	Gatavošanas laiks	Nospiediet, lai iestatītu gatavošanas laiku.
09	Ātrā priekšsildīšana	Ātrā priekšsildīšana ātri uzsilda krāsni līdz iestatītajai temperatūrai. • Pieskarieties, lai ieslēgtu vai izslēgtu ātrās priekšsildīšanas opciju. • Pieejama tikai viena ēdiena gatavošanas režīmā. (Konvekcija, Parastais režīms, Augšējais karstums + Konvekcija, apakšējais karstums + Konvekcija) • Atspējota temperatūrām, kas iestatītas par mazāk nekā 100 °C.
10	Taimeris	Taimeris palīdz pārbaudīt laiku vai darbības ilgumu gatavošanas laikā.
11	Viedā vadība	Nospiediet, lai iespējotu/atspējotu viedās vadības funkciju.
12	Krāsns apgaismojums / Bērnu drošība	Nospiediet, lai ieslēgtu vai izslēgtu iekšējo apgaismojumu. Krāsns apgaismojums tiek ieslēgts automātiski, kad tiek atvērtas durvis vai kad sākas krāsns darbība. Un tas tiek automātiski izslēgts pēc noteikta bezdarbības laika, lai taupītu elektroenerģiju. • Lai novērstu negadījumus, bērnu drošības funkcija atspējo visus vadības elementus, izņemot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. • Vadības panelī turiet nospiestu 3 sekundes, lai aktivizētu, vai vēlreiz turiet nospiestu 3 sekundes, lai deaktivizētu šo bērnu drošības funkciju.

PIEZĪME

- Ar zvaigznīti (*) atzīmēto funkciju pieejamība ir atkarīga no krāsns modeļa.
- Pieskaršanās displejam plastmasas vai krāsns cimdos var nedarboties pareizi.

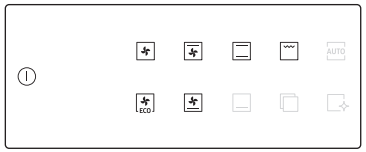
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 13 29/4/2022 11:10:13 AM

Darbības

Bieži lietojamie iestatījumi

Noklusējuma temperatūras un/vai gatavošanas laika maiņa tiek bieži izmantota visos gatavošanas režīmos. Izpildiet tālāk norādītās darbības, lai regulētu atlasītā gatavošanas režīma temperatūru un/vai gatavošanas laiku.

Temperatūra



1. Funkciju panelī nospiediet, lai izvēlētos gatavošanas režīmu. Tiek parādīta katras atlases noklusējuma temperatūra.



2. Izmantojiet pogas ∧ / ∨, lai iestatītu temperatūru.

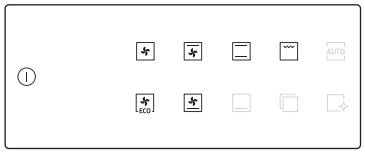


3. Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu savas izmaiņas.

PIEZĪME

- Ja nākamo dažu sekunžu laikā jūs vairs neveicat nekādus iestatījumus, krāsns automātiski sāk gatavošanu ar noklusējuma iestatījumiem.
- Lai mainītu iestatīto temperatūru, pieskarieties pogai 🌡 un veiciet iepriekš norādītās darbības.
- Precīzu temperatūru krāsnī var izmērīt ar autorizētu termometru un paņēmienu, ko ir definējusi autorizēta institūcija. Izmantojot citus termometrus, iespējama mērīšanas kļūda.
- Kad priekšsildīšana ir pabeigta, krāsns sāk pīkstēt.

Gatavošanas laiks



1. Funkciju panelī nospiediet, lai izvēlētos gatavošanas režīmu.



2. Nospiediet 🕒 un izmantojiet pogas ∧ / ∨, lai iestatītu vajadzīgo laiku.



3. Vai arī varat atlikt gatavošanas beigu laiku uz noteiktu brīdi.
   Nospiediet 🕒 un izmantojiet pogas ∧ / ∨, lai iestatītu beigu punktu. Papildinformāciju skatiet **Aizkaves beigas**.



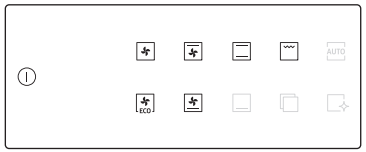
4. Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu savas izmaiņas.

PIEZĪME

- Ja vēlaties, varat gatavot bez gatavošanas laika iestatīšanas. Šādā gadījumā krāsns sāk gatavošanu iestatītajā temperatūrā bez laika informācijas, un jums krāsns darbība ir jāaptur manuāli, kad gatavošana ir pabeigta.
- Lai mainītu iestatīto gatavošanas laiku, nospiediet pogu 🕒 un veiciet iepriekš norādītās darbības.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 14 29/4/2022 11:10:14 AM

Beigu laiks



1. Funkciju panelī nospiediet, lai izvēlētos gatavošanas režīmu.



2. Divreiz nospiediet ⏲ un izmantojiet pogas ∧ / ∨, lai iestatītu vajadzīgo beigu laiku.



3. Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu savas izmaiņas.

PIEZĪME

- Ja vēlaties, varat gatavot bez beigu laika iestatīšanas. Šādā gadījumā krāsns sāk gatavošanu iestatītajā temperatūrā bez laika informācijas, un jums krāsns darbība ir jāaptur manuāli, kad gatavošana ir pabeigta.
- Lai mainītu beigu laiku, divreiz nospiediet pogu ⏲ un veiciet iepriekš norādītās darbības.

Aizkaves beigas

Aizkaves beigu funkcija ir paredzēta, lai gatavošanu padarītu pēc iespējas ērtāku.

1. gadījums.

Pieņemsim, jūs atlasāt vienas stundas recepti plkst. 2:00 PM un vēlaties, lai krāsns beidz gatavošanu plkst. 6:00 PM. Lai iestatītu beigu laiku, mainiet iestatījumu Laiks, kad gatavs uz 6:00 PM. Krāsns sāks gatavošanu plkst. 5:00 PM un beigs plkst. 6:00 PM, kā būsit iestatījis.

Pašreizējais laiks: 2 pm	Iestatiet gatavošanas laiku: 1 stunda	Iestatiet aizkaves beigu laiku: 6 pm

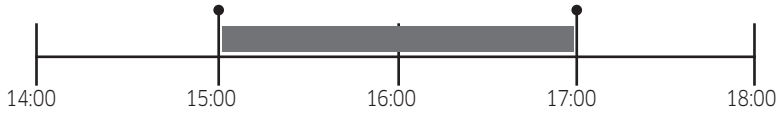
Krāsns automātiski sāks gatavošanu plkst. 5:00 PM un beigs plkst. 6:00 PM.



2. gadījums.

Pašreizējais laiks: 2 pm	Iestatiet gatavošanas laiku: 2 stunda	Iestatiet aizkaves beigu laiku: 5 pm

Krāsns automātiski sāks gatavošanu plkst. 3:00 PM un beigs plkst. 5:00 PM.



⚠ UZMANĪBU

Neturiet pagatavoto ēdienu krāsnī pārāk ilgi. Ēdiens var sabojāties.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 15 29/4/2022 11:10:14 AM

Darbības

Gatavošanas laika nodzēšana

Gatavošanas laiku var nodzēst. Tas ir noderīgi, ka vēlaties apturēt krāsni manuāli jebkurā procesa brīdī.



1. Kamēr krāsns gatavo, nospiediet pogu ◷, lai tiktu parādīts atlikušais gatavošanas laiks.



2. Izmantojiet pogas ∧ / ∨, lai gatavošanas laiku iestatītu uz “0:00”. Vai arī vienkārši nospiediet ⮌.



3. Nospiediet **OK**.

Beigu laika nodzēšana

Beigu laiku var nodzēst. Tas ir noderīgi, ka vēlaties apturēt krāsni manuāli jebkurā procesa brīdī.



1. Kamēr krāsns gatavo, divreiz nospiediet pogu ◷, lai tiktu parādīts iestatītais beigu laiks.



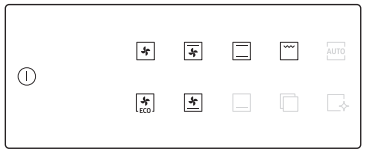
2. Izmantojiet pogas ∧ / ∨, lai beigu laiku iestatītu uz pašreizējo laiku. Vai arī vienkārši nospiediet ⮌.



3. Nospiediet **OK**.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 16 29/4/2022 11:10:14 AM

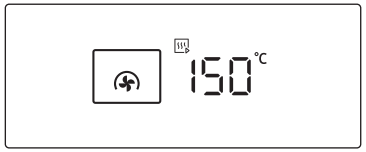
Gatavošanas režīmi (izņemot Grilēšanu)



1. Funkciju panelī nospiediet, lai izvēlētos gatavošanas režīmu.
2. Ja nepieciešams, iestatiet gatavošanas laiku un/vai temperatūru. Papildinformāciju spatiet sadaļā **Bieži lietojamie iestatījumi**.



3. Kad tas ir izdarīts, nospiediet **OK**.



Krāsns sāk priekšsildīšanu, līdz iekšējā temperatūra sasniedz mērķa temperatūru. Kad priekšsildīšana ir pabeigta, indikators pazūd un atskan skaņas signāls. Priekšsildīšana ir ieteicama visiem gatavošanas režīmiem, ja vien sadaļā **Vieda gatavošana** nav norādīts citādi.

PIEZĪME

Gatavojot varat mainīt gatavošanas laiku un/vai temperatūru.

Konvekcijas režīmi



Nospiediet , lai izvēlētos režīmu Konvekcija vai Ekoloģiskā konvekcija.

Gatavošanas režīmi (izņemot Grilēšanu)

Gatavošanas režīmi ar zvaigznīti (*) ir pieejami ātrai priekšsildīšanai un tos nevar izvēlēties temperatūrām, kas ir zemākas par 100 °C.

Režīms		Temperatūras diapazons (°C)	Ieteicamā temperatūra (°C)
	Konvekcija	* 30-250	160
		Aizmugures sildelements ģenerē siltumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts ar konvekcijas ventilatoru. Izmantojiet šo režīmu ēdiena gatavošanai un cepšanai vienlaikus dažādos līmeņos.	
	Parastais	* 30-250	180
		Siltumu ģenerē augšējais un apakšējais sildelements. Šī funkcija ir jālieto vairākuma ēdiena veidu standarta gatavošanai un cepšanai.	
	Augšējais karstums + Konvekcija	* 40-250	180
		Augšējais sildelements ģenerē siltumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts ar konvekcijas ventilatoru. Izmantojiet šo režīmu cepšanai, kur nepieciešama kraukšķīga augšpuse (piemēram, gaļai vai lazanjai).	

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 17 29/4/2022 11:10:15 AM

Darbības

Režīms		Temperatūras diapazons (°C)	Ieteicamā temperatūra (°C)
	Apakšējais karstums + Konvekcija	* 40-250	200
		Apakšējais sildelements ģenerē siltumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts ar konvekcijas ventilatoru. Izmantojiet šo režīmu picai, maizei vai kūkai.	
	Apakšējais karstums	100-230	150
		Apakšējais sildelements ģenerē siltumu. Izmantojiet šo režīmu cepšanas vai gatavošanas beigās, lai apbrūninātu plātsmaizes vai picas apakšu.	
ECO	Ekoloģiskā konvekcija	30-250	160
		Ekoloģiskā konvekcija izmanto optimizētu sildīšanas sistēmu, lai gatavošanas laikā taupītu enerģiju. Gatavošanas laiks mazliet palielinās, bet gatavošanas rezultāts nemainās. Ievērojiet, ka šim režīmam nav nepieciešama priekšsildīšana. **PIEZĪME** Ekoloģiskās konvekcijas sildīšanas režīms, kas izmantots enerģijas efektivitātes klases noteikšanai, atbilst standartam EN60350-1	

Grilēšanas režīmi

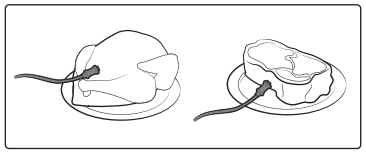


Nospiediet lai izvēlētos režīmu **Lielais grils**, **Ekoloģiskais grils** un **Ventilatora grils**.

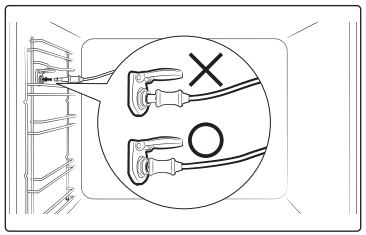
Režīms		Temperatūras diapazons (°C)	Ieteicamā temperatūra (°C)
G 1	Lielais grils	100-270	220
		Lielā laukuma grils izstaro karstumu. Izmantojiet šo režīmu, lai apbrūninātu ēdiena (piemēram, gaļas, lazanjas vai sacepuma) virspusi.	
G 2	Ekoloģiskais grils	100-270	220
		Mazā laukuma grils izstaro karstumu. Izmantojiet šo režīmu ēdienam, kur ir nepieciešams mazāks karstums, piemēram, zivij un pildītajām bagetēm.	
G 3	Ventilatora grils	100-250	180
		Divi augšējie sildelementi ģenerē siltumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts ar ventilatoru. Izmantojiet šo režīmu gaļas vai zivs grilēšanai.	

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 18 29/4/2022 11:10:15 AM

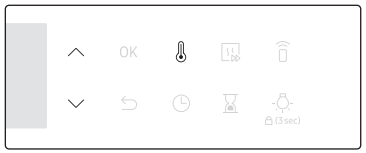
Gatavošana, izmantojot gaļas zondi (tikai atbilstošie modeļi)



1. Līdzekļu panelī nospiediet, lai izvēlētos gatavošanas režīmu un temperatūru.
2. Ieduriet gaļas zondes galu gatavojamās gaļas centrā. Pārliecinieties, lai nebūtu ievietots gumijas rokturis.



3. Ievietojiet zondes savienotāju kreisās puses sienas ligzdā. Kad zondes savienotājs ir pievienots, pārliecinieties, vai tiek rādīts ievietotas gaļas zondes indikators.



4. Vēlreiz nospiediet pogu un izmantojiet pogas ∧ / ∨, lai iestatītu gaļas iekšējo temperatūru.



5. Nospiediet **OK**, lai sāktu gatavošanu. Krāsns pabeidz gatavošanu, atskaņojot melodiju, tiklīdz gaļas iekšējā temperatūra sasniedz iestatīto temperatūru.

⚠ BRĪDINĀJUMS par akrilamīdu

- Lai nepieļautu bojājumu, nelietojiet gaļas zondi kopā ar iesma piederumu.
- Kad gatavošana ir pabeigta, gaļas zonde ir ļoti karsta. Lai izvairītos no apdegumiem, ēdiena izņemšanai izmantojiet krāsns cimdus.

PIEZĪME

Visi režīmi neatbalsta gaļas zondes izmantošanu. Ja gaļas zondi izmantojat ar nelietojamu režīmu, mirgo pašreizējā režīma indikators. Kad tas notiek, nekavējoties noņemiet gaļas zondi.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 19 29/4/2022 11:10:16 AM

Darbības

Lai pārtrauktu gatavošanu



1. Kamēr notiek gatavošana, nospiediet ⮌.



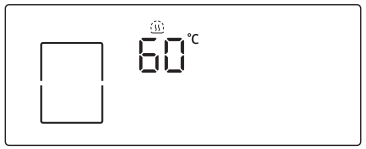
2. Nospiediet **OK**, lai atceltu gatavošanu.

Īpašā funkcija

Papildu funkcijas uzlabo gatavošanas pieredzi.



1. Funkciju panelī nospiediet ⧉.
2. Nospiediet ⧉ vēlreiz, lai atlasītu funkciju.
3. Ja nepieciešams, iestatiet gatavošanas laiku un/vai temperatūru. Papildinformāciju spatiet sadaļā **Bieži lietojamie iestatījumi**.



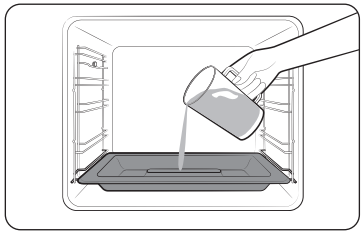
4. Krāsns sāk atlasīto funkciju ar noklusējuma vai jūsu iestatījumiem.

Režīms		Temperatūras diapazons (°C)	Ieteicamā temperatūra (°C)	Norādījumi
F 1	Apakšējais karstums	100-230	150	Apakšējais sildelements ģenerē siltumu. Izmantojiet šo režīmu cepšanas vai gatavošanas beigās, lai apbrūninātu plātsmaizes vai picas apakšu.
F 2	Siltuma saglabāšana	40-100	60	Izmantojiet šo, lai uzturētu siltu tikko pagatavotu ēdienu.
F 3	Silta paplāte	30-80	50	Izmantojiet šo, lai sildītu ēdienu vai siltumizturīgos traukus.
F 4	Atkausēšana	30-60	30	Šo režīmu izmantojiet saldētu produktu, ēdienu, augļu, kūku, krēma un šokolādes atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas veida, izmēriem un daudzuma.

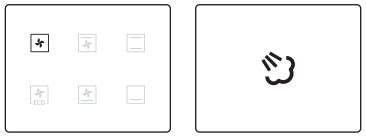
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 20 29/4/2022 11:10:16 AM

Dabiskais tvaiks (tikai atbilstošie modeļi)

Izmantojot Dabisko tvaiku, varat cept maizi, kas ir kraukšķīga ārpusē un mitra iekšpusē. Lai gūtu vislabākos rezultātus, iesakām veikt krāsns priekšsildīšanu.



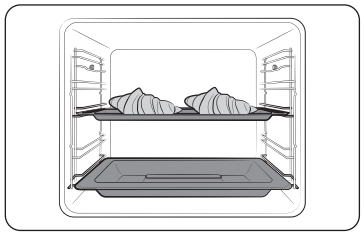
1. Novietojiet tvaika paplāti zonu apakšā.
2. Iepildiet paplātē 250 ml ūdens tikai tad, kad krāsns vēl ir auksta.



3. Iestatiet režīmu **Konvekcija** un atlasiet **Dabiskais tvaiks**.



4. Izmantojiet pogas Λ / V, lai iestatītu temperatūru.
5. Nospiediet **OK**, lai sāktu priekšsildīšanu.



6. Novietojiet ēdienu krāsnī uz jebkura plaukta un sāciet gatavošanu.

PIEZĪME

- Nepapildiniet ūdeni gatavošanas laikā un tad, kad krāsns ir karsta.
- Kad krāsns pēc funkcijas **Dabiskais tvaiks** izmantošanas pilnībā ir atdzisusi, ar mitru drāniņu noslaukiet nodalījuma apakšu.
- Lai noņemtu kaļķakmeni, kas veidojas, ilglaicīgi izmantojot krāsni, izmantojiet mīkstu drāniņu ar speciālo mazgāšanas līdzekli.

Funkcija **Dabiskais tvaiks** darbojas tikai ar režīmu **Konvekcija**.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Kruasāni, 4-6 gabali	Universālā paplāte	3	190	20-25
Ābolmaizīte	Universālā paplāte	3	190	20-25
Dāņu maizīte	Universālā paplāte	3	190	20-30
Maizes bulciņa	Universālā paplāte	3	180	20-30
Baltmaize	Stiepļu plaukts	2	180	30-40

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 21 29/4/2022 11:10:17 AM

Darbības

Automātiskā gatavošana

Nepieredzējušiem pavāriem krāsns piedāvā 50 automātiskās gatavošanas recepšu. Izmantojiet šī līdzekļa priekšrocības, lai taupītu laiku vai ātrāk apgūtu gatavošanu. Gatavošanas laiks un temperatūra tiks pielāgota atbilstoši atlasītajai receptei.



1. Funkciju panelī nospiediet AUTO.



2. Izmantojiet pogas Λ / V, lai atlasītu programmu, un tad nospiediet **OK**. Tiek parādīts pieejamais svara diapazons (porcijas lielums).



3. Izmantojiet pogas Λ / V, lai iestatītu porcijas lielumu, un tad nospiediet **OK**, lai sāktu gatavošanu.

PIEZĪME

- Daži programmu **Automātiskās gatavošanas programmas** elementi ietver priekšsildīšanu. Šiem elementiem tiek rādīta priekšsildīšanas norise. Lūdzu, ievietojiet ēdienu krāsnī pēc priekšsildīšanas skaņas signāla. Tad nospiediet **Gatavošanas laiks**, lai sāktu automātisko gatavošanu.
- Papildinformāciju skatiet šīs rokasgrāmatas sadaļā **Automātiskās gatavošanas programmas**.

Tīrīšana

Jums ir pieejami divi tīrīšanas režīmi. Šī funkcija taupa jūsu laiku, novēršot nepieciešamību pēc regulāras manuālas tīrīšanas. Šī procesa laikā displejā tiek rādīts atlikušais laiks.

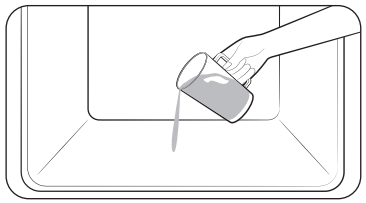
Funkcija		Norādījumi
C 1	Tvaika tīrīšana	Noder nelielu netīrumu tīrīšanai ar tvaiku.
C 2	Pirolītiska *	Pirolītiskā tīrīšana ietver augtas temperatūras termisko tīrīšanu. Tā sadedzina eļļainos pārpalikumus, lai atvieglotu manuālo tīrīšanu. 1 h 50 m (noklusējuma iestatījums) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

PIEZĪME

Ar zvaigznīti (*) apzīmētā funkcija ir pieejama tikai atbilstošajiem modeļiem.

Tvaika tīrīšana

Noder nelielu netīrumu tīrīšanai ar tvaiku. Šī funkcija taupa jūsu laiku, novēršot nepieciešamību pēc regulāras manuālas tīrīšanas.



1. Ielejiet 400 ml (3/4 pintes) ūdens krāsns apakšā un aizveriet krāsns durvis.

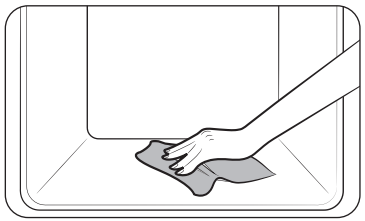


2. Funkciju panelī nospiediet .

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 22 29/4/2022 11:10:17 AM



3. Izmantojiet pogas ∧ / ∨, lai atlasītu **C 1**, un tad nospiediet **OK**.
   Tvaika tīrīšana ilgst 26 minūtes.



4. Izmantojiet sausu drāniņu, lai notīrītu krāsns iekšpusi.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Neatveriet durvis, pirms šis cikls ir pabeigts. Krāsnī esošais ūdens ir ļoti karsts un var izraisīt apdegumus.

PIEZĪME

- Ja krāsns ir ļoti notraipīta ar taukiem, piemēram, pēc cepšanas vai grilēšanas, pirms tvaika tīrīšanas aktivizēšanas ieteicams noņemt piekaltušos taukus manuāli, izmantojot tīrīšanas līdzekli.
- Pēc šī cikla pabeigšanas atstājiet krāsns durvis pusvirus. Tas ir nepieciešams, lai iekšējā emaljētā virsma varētu kārtīgi nožūt.
- Ja krāsns iekšpuse ir karsta, tīrīšana netiek aktivizēta. Uzgaidiet, līdz krāsns atdziest, un mēģiniet vēlreiz.
- Strauji nelejiet ūdeni uz apakšējās virsmas. Dariet to lēnām. Citādi ūdens plūdīs pāri priekšējai malai.
- Ūdens, kas ieliets krāsns apakšā, iespējasm, neiztvaikos pilnībā – tas ir normāli.

Pirolītiska

Pirolītiskā tīrīšana ietver augtas temperatūras termisko tīrīšanu. Tā sadedzina eļļainos pārpalikumus, lai atvieglotu manuālo tīrīšanu.

PIEZĪME

Pirolītiskās tīrīšanas funkcija ir pieejama tikai atbilstošajiem modeļiem.



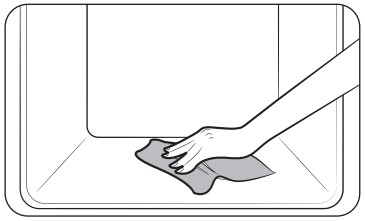
1. Izņemiet visus piederumus, tostarp sānu slieces, un manuāli noslaukiet krāsnī esošas lielās netīrumu daļas. Citādi tās var izraisīt liesmu rašanos tīrīšanas ciklā, izraisot ugunsgrēku.
2. Funkciju panelī nospiediet ✧.



3. Izmantojiet pogas ∧ / ∨, lai atlasītu **C 2**, un tad nospiediet **OK**.



4. Izmantojiet pogas ∧ / ∨, lai atlasītu kādu no 3 tīrīšanas laika līmeņiem: 1 h 50 m (noklusējuma iestatījums)/2 h 10 m/2 h 30 m.
5. Nospiediet **OK**, lai sāktu tīrīšanu.



6. Pēc pabeigšanas uzgaidiet, līdz krāsns atdzisīs, un pēc tam noslaukiet durvju malas ar mitru drāniņu.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 23 29/4/2022 11:10:18 AM

Darbības

⚠ UZMANĪBU

- Neaiztieciet krāsni, jo šī cikla laikā tā kļūst ļoti karsta.
- Lai izvairītos no negadījumiem, neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā.
- Pēc šī cikla pabeigšanas neizslēdziet, kamēr darbojas dzesēšanas ventilators, lai atdzesētu krāsni.

PIEZĪME

- Tiklīdz šis cikls sākas, krāsns iekšpusē kļūst karsta. Drošības dēļ durvis tiek bloķētas. Kad šis cikls ir pabeigts un krāsns atdziest, durvis tiek atbloķētas.
- Pirms tīrīšanas noteikti iztukšojiet krāsni. Augstās krāsnī esošas temperatūras dēļ piederumi var deformētiem.

Taimeris

Taimeris palīdz pārbaudīt laiku vai darbības ilgumu gatavošanas laikā.



1. Nospiediet ⌛.



2. Izmantojiet pogas ∧ / ∨, lai iestatītu vajadzīgo ilgumu, un tad nospiediet **OK**.

PIEZĪME

- Kad šis laiks ir pagājis, krāsns pīkst un displejā tiek parādīts mirgojošs paziņojums “0:00”.
- Varat manīt taimera iestatījumus jebkurā laikā.

Skaņas ieslēgšana/izslēgšana



1. Lai apklusinātu skaņu, nospiediet un 3 sekundes turiet ⌛. Pēc tam mirgo **1**.
2. Izvēlieties **1**, nospiediet **OK** un izmantojiet pogas ∧ / ∨, lai iestatītu, un nospiediet **OK**.
3. Lai atkal ieslēgtu skaņu, izpildiet darbības **1**, **2**, iestatiet izslēgtu stāvokli un nospiediet **OK**.

Wi-Fi ieslēgts/izslēgts



1. Lai Wi-Fi iestatītu ieslēgtā stāvoklī, nospiediet un 3 sekundes turiet ⌛. Pēc tam mirgo **1**.
2. Izvēlieties **2**, nospiediet **OK** un izmantojiet pogas ∧ / ∨, lai iestatītu ieslēgtu stāvokli, un nospiediet **OK**.
3. Lai iestatītu Wi-Fi izslēgtā stāvoklī, izpildiet darbības **1**, **2**, iestatiet izslēgtu stāvokli un nospiediet **OK**.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 24 29/4/2022 11:10:18 AM

Vieda gatavošana

Manuāla gatavošana

⚠ BRĪDINĀJUMS par akrilamīdu

Akrilamīds, kas veidojas, cepot cieti saturošus ēdienus, piemēram, kartupeļu čipsus, frī kartupeļus un maizi, var izraisīt veselības problēmas. Šos ēdienu ieteicams gatavot nelielā temperatūrā un nepieļaut pārgatavošanu, stipru apcepšanu vai piedegšanu.

PIEZĪME

- Priekšsildīšana ir ieteicama visiem gatavošanas režīmiem, ja vien nodaļā Vieda gatavošana nav norādīts citādi.
- Izmantojot ekoloģisko grilu, novietojiet ēdienu piederuma paplātes centrā.

Padomi par piederumiem

Jūsu krāsnij ir vairāki dažāda veida piederumi. Iespējams, ka daži no tabulā norādītajiem piederumiem jums nav pieejami. Tomēr pat tad, ja jums nav pieejami tieši tādi piederumi, kas norādīti šajā nodaļā Vieda gatavošana, varat izmantot tos, kas ir jūsu rīcībā, un iegūt to pašu rezultātu.

- Cepšanas paplāte un universālā paplāte ir savstarpēji aizvietojamas.
- Gatavojot eļļainus ēdienus, ieteicams zem stiepļu plaukta novietot paplāti eļļas pilienu savākšanai. Ja komplektācijā ir stiepļu plaukta ieliktnis, varat to izmantot kopā ar paplāti.
- Ja komplektācijā ir universālā paplāte vai īpaši dziļā paplāte, vai abas, eļļainu ēdienu gatavošanai labāk izmantot dziļāko paplāti.

Cepšana

Lai gūtu vislabākos rezultātus, iesakām veikt krāsns priekšsildīšanu.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Biskvītkūka	Stiepļu plaukts, Ø 25-26 cm cepšanas forma	2		160-170	35-40
Marmora kūka	Stiepļu plaukts, Kugelhopf kēksa forma	3		175-185	50-60
Pīrāgs	Stiepļu plaukts, Ø 20 cm pīrāga forma	3		190-200	50-60
Rauga kūka uz paplātes ar augļiem un drumstalām	Universālā paplāte	2		160-180	40-50
Augļu drumstalu kūka	Stiepļu plaukts, 22-24 cm krāsns bļoda	3		170-180	25-30
Plāceņi	Universālā paplāte	3		180-190	30-35
Lazanja	Stiepļu plaukts, 22-24 cm krāsns bļoda	3		190-200	25-30
Bezē	Universālā paplāte	3		80-100	100-150
Suflē	Stiepļu plaukts, suflē formiņas	3		170-180	20-25
Ābolu plātsmaize	Universālā paplāte	3		150-170	60-70
Mājas pica, 1-1,2 kg	Universālā paplāte	2		190-210	10-15
Saldētas bulciņas ar pildījumu	Universālā paplāte	2		180-200	20-25

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 25 29/4/2022 11:10:18 AM

Vieda gatavošana

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Plātsmaize	Stiepļu plaukts, 22-24 cm krāsns bļoda	2		180-190	25-35
Ābolu pīrāgs	Stiepļu plaukts, Ø 20 cm cepšanas forma	2		160-170	65-75
Saldēta pica	Universālā paplāte	3		180-200	5-10

Cepšana

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Gaļa (Liellopu/Cūkas/Jēra)					
Liellopa fileja, 1 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		160-180	50-70
Teļa gaļas fileja ar kaulu, 1,5 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		160-180	90-120
Cūkgaļas cepetis, 1 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		200-210	50-60
Cūkgaļas fileja, 1 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		160-180	100-120
Jēra kāja ar kaulu, 1 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		170-180	100-120

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Mājputni (Cālis/Pīle/Tītars)					
Cālis, vesels, 1,2 kg *	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		205	80-100
Cāļa gaļas gabaliņi	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		200-220	25-35
Pīles krūtiņa	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		180-200	20-30
Neliels tītars, vesels, 5 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		180-200	120-150
Dārzeņi					
Dārzeņi, 0,5 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		220-230	15-20
Ceptas kartupeļu pusītes, 0,5 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		200	45-50
Zivs					
Zivs fileja, cepta	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		200-230	10-15
Grilēta zivs	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		180-200	30-40

* Apvērsiet pēc puses gatavošanas laika.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 26 29/4/2022 11:10:18 AM

Grilēšana

Izmantojot lielā grila režīmu, iesakām veikt 5–10 minūšu ilgu krāsns priekšsildīšanu. Apvērsiet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Maize					
Grauzdētas šķēles	Stiepļu plaukts	5		240-250	2-4
Siermaizes	Universālā paplāte	4		200	4-8
Liellopu gaļa					
Steiks *	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1		230-250	15-20
Burgeri *	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1		230-250	15-20
Cūkgaļa					
Cūkgaļas šķēles	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1		230-250	20-30
Desiņas	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1		230-250	10-15
Mājputnu gaļa					
Cāļa krūtiņa	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1		230-240	30-35
Cāļa stilbiņi	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1		230-240	25-35

* Apvērsiet pēc 2/3 gatavošanas laika.

Saldēta gatavā maltīte

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Saldēta pica	Stiepļu plaukts	3		200-220	15-25
Saldēti krāsnī cepami frī kartupeļi	Universālā paplāte	3		220-225	20-25
Saldētas kroketes	Universālā paplāte	3		220-230	25-30

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 27 29/4/2022 11:10:19 AM

Vieda gatavošana

Ekoloģiskā konvekcija

Šajā režīmā tiek izmantota optimizēta sildīšanas sistēma, ēdiena gatavošanas laikā taupītu enerģiju. Šajā kategorijā norādītais laiks ir gatavošanai bez priekšsildīšanas, lai ietaupītu vairāk enerģijas.

Gatavojot, ja vēlaties, varat palielināt vai samazināt gatavošanas laiku un/vai temperatūru.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Augļu drumstalu kūka, 0,8-1,2 kg	Stiepļu plaukts	2	160-180	40-60
Kartupeļi mundierī, 0,4-0,8 kg	Universālā paplāte	2	190-200	50-70
Desiņas, 0,3-0,5 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	160-180	15-25
Saldēti krāsnī cepami frī kartupeļi, 0,3-0,5 kg	Universālā paplāte	3	180-200	20-30
Saldētas kartupeļu daiviņas, 0,3-0,5 kg	Universālā paplāte	3	190-210	20-30
Zivs fileja, cepta, 0,4-0,8 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	200-220	20-30
Apgrauzdēta zivs fileja, panēta, 0,4-0,8 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	200-220	20-30
Liellopa filejas cepetis, 0,8-1,2 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	2 1	180-200	50-70
Cepti dārzeņi, 0,4-0,6 kg	Universālā paplāte	3	200-220	20-30

Automātiskās gatavošanas programmas

Nākamajā tabulā ir redzamas 20 automātiskās programmas gatavošanai un cepšanai.
Tajā ir norādīts daudzums, svara diapazons un atbilstošie ieteikumi. Gatavošanas režīmi un laiku jūsu ērtībām jau ir sākotnēji ieprogrammēti. Dažas automātisko programmu receptes atradīsit savā norādījumu grāmatā.
Automātiskās gatavošanas programmas ar kodu 1-8, 18 un 19 ietver priekšsildīšanu un rāda priekšsildīšanas norisi. Lūdzu, ievietojiet ēdienu krāsnī pēc priekšsildīšanas skaņas signāla. Tad nospiediet **Gatavošanas laiks**, lai sāktu automātisko gatavošanu.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Ēdiena izņemšanai no krāsns vienmēr izmantojiet krāsns cimdus.

Kods	Ēdiens	Svars (kg)	Piederums	Līmenis
A 1	Kartupeļu sacepums	1,0-1,5	Stiepļu plaukts	3
		Gatavojiet svaigu kartupeļu sacepumu, izmantojot krāsnī lietojamu trauku 22-24 cm. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
A 2	Dārzeņu sacepums	0,8-1,2	Stiepļu plaukts	3
		Gatavojiet svaigu dārzeņu sacepumu, izmantojot krāsnī lietojamu trauku 22-24 cm. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
A 3	Lazanja	1,0-1,5	Stiepļu plaukts	3
		Gatavojiet mājas lazanju, izmantojot 22-24 cm krāsnī lietojamu trauku. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
A 4	Ābolu pīrāgs	1,2-1,4	Stiepļu plaukts	2
		Gatavojiet ābolu pīrāgu, izmantojot 24-26 cm apaļu metāla cepšanas formu. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 28 29/4/2022 11:10:19 AM

Kods	Ēdiens	Svars (kg)	Piederums	Līmenis
A 5	Franču plātsmaize	1,2-1,5	Stiepļu plaukts	2
		Sagatavojiet plātsmaizes mīklu, ievietojiet to apaļā 25 cm diametra plātsmaizes traukā. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, pievienojiet pildījumu un novietojiet trauku plaukta vidū.		
A 6	Biskvītkūka	0,5-0,6	Stiepļu plaukts	3
		Sagatavojiet kūkas mīklu un ievietojiet to melna metāla apaļā cepšanas formā (26 cm diametrs). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		
A 7	Marmora kūka	0,7-0,8	Stiepļu plaukts	2
		Sagatavojiet kūkas mīklu un ievietojiet to metāla apaļā Kugelhopf vai Bundt kēksa formā. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		
A 8	Dāņu maizes kūka	0,7-0,8	Stiepļu plaukts	2
		Sagatavojiet mīklu un ievietojiet to melna metāla taisnstūrveida cepšanas traukā (garums 25 cm). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		
A 9	Liellopa filejas cepetis	0,9-1,1	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	2
		1,1-1,3		1
		Liellopa gaļai pievienojiet garšvielas un ievietojiet uz 1 stundu ledusskapī. Novietojiet uz stiepļu plaukta ar taukumu uz augšu.		
A 10	Ceptas jēra karbonādes ar piedevām	0,4-0,6	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4
		0,6-0,8		1
		Marinējiet jēra karbonādes ar zāļu un citām garšvielām un novietojiet tās uz stiepļu plaukta.		

Kods	Ēdiens	Svars (kg)	Piederums	Līmenis
A 11	Vesels cālis	0,9-1,1	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	2
		1,1-1,3		1
		Noskalojiet un iztīriet cāli. Iezieziet cāli ar eļļu un garšvielām. Novietojiet to uz stiepļu plaukta ar krūts daļu uz leju un apvērsiet, tiklīdz atskan krāsns skaņas signāls.		
A 12	Cāļa krūtiņa	0,4-0,6	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4
		0,6-0,8		1
		Marinējiet krūtiņas un novietojiet uz stiepļu plaukta.		
A 13	Forele	0,3-0,5	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4
		0,5-0,7		1
		Noskalojiet un iztīriet zivi un novietojiet guļus uz stiepļu plaukta. Pievienojiet citrona sulu, sāli un zāļu garšvielas zivs iekšpusē. Iegrieziet ādu ar nazi. Iezieziet ar eļļu un sāli.		
A 14	Laša fileja	0,4-0,6	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4
		0,6-0,8		1
		Noskalojiet un notīriet steiku filejas. Novietojiet filejas uz stiepļu plaukta ar ādu uz augšu.		
A 15	Cepti dārzeņi	0,4-0,6	Universālā paplāte	4
		0,6-0,8		
		Noskalojiet un sagatavojiet kabaču, baklažānu, piparu, sīpolu un ķiršu tomātu šķēles. Iezieziet ar olīveļļu, zāļu un citām garšvielām. Vienmērīgi izklājiet paplātē.		
A 16	Ceptas kartupeļu pusītes	0,6-0,8	Universālā paplāte	3
		0,8-1,0		
		Pārgrieziet lielus kartupeļus (katrs 200 g) gareniski uz pusēm. Novietojiet uz paplātes ar griezuma pusi uz augšu un iezieziet ar olīveļļu, garšaugiem un garšvielām.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 29 29/4/2022 11:10:19 AM

Vieda gatavošana

Kods	Ēdiens	Svars (kg)	Piederums	Līmenis
A 17	Saldēti krāsnī cepami frī kartupeļi	0,3-0,5	Universālā paplāte	3
		0,5-0,7		
		Saldētos krāsnī cepamos frī kartupeļus vienmērīgi izklājiet paplātē.		
A 18	Saldēta pica	0,3-0,6	Stiepļu plaukts	3
		0,6-0,9		
		Saldēto picu ievietojiet stiepļu plaukta vidū. Startējiet programmu, kad atskan priekšsildīšanas skaņas signāli, ievietojiet plauktu. Pirmais iestatījums ir paredzēts plānai itāļu picai, otrais iestatījums ir biezai, pannā ceptai picai.		
A 19	Mājas pica	0,8-1,0	Universālā paplāte	2
		1,0-1,2		
		Sagatavojiet mājas picu, izmantojot rauga mīklu, un novietojiet to uz paplātes. Svars ietver mīklu un garnējumu, piemēram, mērci, dārzeņus, šķiņķi un sieru. Startējiet programmu; kad atskan priekšsildīšanas skaņas signāls, ievietojiet paplāti.		
A 20	Rauga mīklas raudzēšana	0,5-0,6	Stiepļu plaukts	2
		0,7-0,8		
		Sagatavojiet mīklu bļodā, pārklājiet ar pārtikas plēvi. Novietojiet plaukta vidū. Pirmais iestatījums ir paredzēts picas un kūku mīklai, otrais – maizes mīklai.		

Testa ēdieni

Atbilstoši standartam EN 60350-1

1. Cepšana

Ieteikumi cepšanai attiecas uz priekšsildītu krāsni. Nelietojiet ātrās priekšsildīšanas funkciju. Paplātes vienmēr ievietojiet ar slīpo pusi vērstu uz durvīm.

Ēdiena veids	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Kūciņas	Universālā paplāte	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Smilšu cepumi	Universālā paplāte + Universālā paplāte	1+4		140	28-33
Biskvītkūka bez taukiem	Stiepļu plaukts + Kūkas forma ar noņemamu malu (Tumša pārklājuma, Ø 26 cm)	2		165	30-35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Ābolu pīrāgs	Stiepļu plaukts + 2 Kūkas formas ar noņemamu malu * (Tumša pārklājuma, Ø 20 cm)	1, novietojums pa diagonāli		160	70-80
	Universālā paplāte + Stiepļu plaukts + 2 Kūkas formas ar noņemamu malu ** (Tumša pārklājuma, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Ja gatavojat parastajā režīmā, izmantojot stikla siltumizturīgos traukus (Ø 26 cm), palieliniet gatavošanas laiku par 5 minūtēm.

** Divi kēksi tiek izkārtoti uz režģa aizmugurē pa kreisi un priekšpusē pa labi.

*** Divi kēksi tiek izkārtoti centrā viens virs otra.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 30 29/4/2022 11:10:19 AM

2. Grilēšana

5 minūtes veiciet krāsns priekšsildīšanu, izmantojot lielā grila funkciju.

Ēdiena veids	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Grauzdēta baltmaize	Stiepļu plaukts	5		270 (maks.)	1-2
Liellopu gaļas burgeri * (12 gab.)	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte (lai uztvertu pilienus)	4 1		270 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Apvēršana pēc 2/3 gatavošanas laika.

3. Cepšana

Ēdiena veids	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Vesels cālis *	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte (lai uztvertu pilienus)	3 1		205	80-100

* Apvērsiet pēc puses gatavošanas laika.

Bieži lietojamo Automātiskās gatavošanas recepšu kolekcija

Kartupeļu sacepums

Sastāvdaļas 800 g kartupeļu, 100 ml piena, 100 ml krējuma, 50 g sakultu veselu olu, pa 1 ēdamkarotei sāls, piparu un muskatriekstu, 150 g sarīvēta siera, sviests, timiāns

Norādījumi Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos 3 mm biezās šķēlēs. Ieziediet ar sviestu visu sacepuma trauka (22-24 cm) virsmu. Izklājiet šķēles uz tīra dvieļa un turiet apklātas ar dvieli, kamēr gatavojat pārējās sastāvdaļas. Lielā bļodā sajauciet un kārtīgi samaisiet pārējās sastāvdaļas, izņemot sarīvēto sieru. Izklājiet kartupeļu šķēles traukā, mazliet tās savstarpēji pārklājot, un pārlejiet kartupeļus ar maisījumu. Virspusi pārklājiet ar sarīvēto sieru un cepiet. Pēc pagatavošanas servējiet pārklātu ar dažām svaigām timiāna lapām.

Dārzeņu sacepums

Sastāvdaļas 800 g dārzeņu (kabači, tomāti, sīpoli, burkāni, pipari, vārīti kartupeļi), 150 ml krējuma, 50 g sakultu veselu olu, pa 1 ēdamkarotei sāls un zāļu garšvielu (pipari, pētersīļi vai rozmarīns), 150 g sarīvēta sieta, 3 ēdamkarotes olīveļļas, dažas timiāna lapas

Norādījumi Nomazgājiet dārzeņus un sagrieziet tos 3-5 mm biezās šķēlēs. Izklājiet šķēles sacepumu traukā (22-24 cm) un uzlejiet uz dārzeņiem eļļu. Sajauciet pārējās sastāvdaļas, izņemot sarīvēto sieru, un pārlejiet dārzeņus. Virspusi pārklājiet ar sarīvēto sieru un cepiet. Pēc tam servējiet pārklātu ar dažām svaigām timiāna lapām.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 31 29/4/2022 11:10:19 AM

Vieda gatavošana

Lazanja

Sastāvdaļas 2 ēdamkarotes olīveļļas, 500 g maltas liellopu gaļas, 500 ml tomātu mērces, 100 ml liellopu gaļas buljona, 150 g kaltētu lazanjas lokšņu, 1 sīpols (sasmalcināts), 200 g sarīvēta siera, pa 1 tējkarotei kaltētu pētersīļu pārslu, parastā raudenes un bazilika

Norādījumi Sagatavojiet tomātu gaļas mērci. Sakarsējiet eļļu cepamajā pannā, pēc tam aptuveni 10 minūtes gatavojiet malto liellopu gaļu un sasmalcinātos sīpolos, līdz viss ir apbrūninās. Pārlejiet ar tomātu mērci un buljonu, pievienojiet kaltētās zāļu garšvielas. Uzkarsējiet līdz vārīšanās temperatūrai, pēc tam vāriet uz lēnas uguns 30 minūtes.
Gatavojiet lazanjas nūdeles atbilstoši norādījumiem uz iepakojuma. Vairākkārt klājiet kārtās lazanjas nūdeles, gaļas mērci un sieru. Pēc tam augšējo nūdeļu slāni vienmērīgi apkaisiet ar atlikušo sieru un cepiet.

Ābolu pīrāgs

Sastāvdaļas
- **Mīkla**: 275 g miltu, 1/2 ēdamkarotes sāls, 125 g baltā beramā cukura, 8 g vaniļas cukura, 175 g auksta sviesta, 1 ola (sakulta)
- **Pildījums**: 750 g cietu veselu ābolu, 1 ēdamkarote citronu sulas, 40 g cukura, 1/2 ēdamkarotes kanēļa, 50 g rozīņu bez sēkliņām, 2 ēdamkarotes rīvmaizes

Norādījumi Ieberiet miltus ar sāli lielā bļodā. Pievienojiet beramo cukuru un vaniļas cukuru. Miltos ar 2 nažiem mazos kubiciņos sagrieziet sviestu. Pievienojiet 3/4 sakultās olas. Virtuves kombainā maisiet visas sastāvdaļas, līdz iegūstat drupanu masu. Ar rokām izveidojiet mīklas bumbu. Ietiniet to plastmasas plēvē un atstājiet vēsumā uz aptuveni 30 minūtēm.
Ieeļļojiet formu ar noņemamo malu (24-26 cm diametrs) un apkaisiet virsmu ar miltiem. Izrullējiet 3/4 mīklas, lai tā būtu 5 mm biezumā. Ieklājiet to formā (pamatnē un malās).
Nomizojiet ābolus un izņemiet serdes. Sagrieziet tos aptuveni 3/4 x 3/4 cm kubiciņos. Apslakiet ābolus ar citronu sulu un labi sajauciet. Nomazgājiet un nožāvējiet jāņogas un rozīnes. Pievienojiet cukuru, kanēli rozīnes un jāņogas. Labi sajauciet un apkaisiet mīklas apakšu ar rīvmaizi. Viegli sapresējiet.
Izrullējiet atlikušo mīklu. Sagrieziet mīklu smalkās strēmelēs un lieciet tās krusteniski uz pildījuma. Vienmērīgi pārklājiet pīrāgu ar atlikušo sakulto olu.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 32 29/4/2022 11:10:19 AM

Franču plātsmaize

Sastāvdaļas
- **Mīkla**: 200 g parasto miltu, 80 g sviesta, 1 ola
- **Pildījums**: 75 g liesa bekona kubiciņu, 125 ml krējuma, 125 g svaigā krēma, 2 sakultas olas, 100 g sarīvēta Šveices siera, sāls un pipari

Norādījumi Lai pagatavotu mīklu, bļodā ievietojiet miltus, sviestu un olu un maisiet, līdz izveidojas mīksta mīkla, pēc tam atstājiet to uz 30 minūtēm ledusskapī. Izrullējiet mīklu un ievietojiet ieeļļotā keramiskā plātsmaizes traukā (25 cm diametrs). Caurduriet pamatni ar dakšiņu. Sajauciet olu, krējumu, svaigo krēmu, sieru, sāli un piparus. Uzlejiet uz mīklas tieši pirms cepšanas.

Augļu drumstalu kūka

Sastāvdaļas
- **Garnējums**: 200 g miltu, 100 g sviesta, 100 g cukura, 2 g sāls, 2 g kanēļa pūdera
- **Augļi**: 600 g augļu maisījuma

Norādījumi Sajauciet visas sastāvdaļās, līdz iegūstat drumstalas garnējuma izveidei. Ieklājiet augļu maisījumu krāsns bļodā un apkaisiet ar drumstalām.

Mājas pica

Sastāvdaļas
- **Picas mīkla**: 300 g miltu, 7 g sausā rauga, 1 ēdamkarote olīveļļas, 200 ml silta ūdens, 1 ēdamkarote cukura un sāls
- **Garnējums**: 400 g sagrieztu dārzeņu (baklažāni, kabači, sīpoli, tomāti), 100 g šķiņķa vai bekona (smaki sagriezts), 100 g sarīvēta siera

Norādījumi Bļodā ievietojiet miltus, raugu, eļļu, sāli, cukuru un siltu ūdeni un maisiet, līdz tiek iegūta mitra mīkla. Aptuveni 5-10 minūtes mīciet ar mikseri vai rokām. nosedziet ar vāku un uz 30 minūtēm ievietojiet krāsnī 35 °C temperatūrā nobriedināšanai. Izrullējiet mīklu taisnstūrveida formā uz virsmas, kas nokaisīta ar miltiem, un novietojiet uz paplātes vai picas pannas. Pārklājiet mīklu ar tomātu biezeni, uzlieciet šķiņķi, sēnes, olīvas un tomātus. Virspusi vienmērīgi apkaisiet ar sarīvēto sieru un cepiet.

Liellopa filejas cepetis

Sastāvdaļas 1 kg liellopa filejas, 5 g sāls, 1 g piparu, pa 3 g rozmarīna un timiāna

Norādījumi Liellopa gaļu apkaisiet ar sāli, pipariem un rozmarīnu un ievietojiet uz 1 stundu ledusskapī. Novietojiet uz stiepļu plaukta. Ievietojiet to krāsnī un cepiet.

Ceptas jēra karbonādes ar piedevām

Sastāvdaļas 1 kg jēra karbonādes (6 šķēles), 4 lielas ķiploka daiviņas (saspiestas), 1 ēdamkarote svaiga timiāna (saberzta), 1 ēdamkarote svaiga rozmarīna (saberzta), 2 ēdamkarotes sāls, 2 ēdamkarotes olīveļļas

Norādījumi Sajauciet sāli, ķiploku, zāļu garšvielas un eļļu un pievienojiet jēra gaļu. Panējiet un atstājiet telpas temperatūrā uz laiku no 30 minūtēm līdz 1 stundai.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 33 29/4/2022 11:10:19 AM

Vieda gatavošana

Cūkgaļas ribiņas

Sastāvdaļas	2 cūkgaļas ribiņu gabali, 1 ēdamkarote melno piparu graudu, 3 lauru lapas, 1 sīpols (sasmalcināts), 3 ķiploka daiviņas (sasmalcinātas), 85 g brūnā cukura, 3 tējkarotes Vusteršīras mērces, 2 ēdamkarotes tomātu biezeņa, 2 ēdamkarotes olīveļļas
Norādījumi	Pagatavojiet bārbekjū mērci. Sakarsējiet eļļu mērces pannā un pievienojiet sīpolu. Cepiet, līdz kļūst mīksts, un pievienojiet pārējās sastāvdaļas. Cepiniet un samaziniet karstumu, lai 30 minūtes vārītu uz lēnas uguns, līdz sabiezē. Marinējiet ribiņas ar bārbekjū mērci no 30 minūtēm līdz 1 stundai.

Apkope

Tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS

- Pirms tīrīšanas pārliecinieties, vai krāsns un piederumi ir atdzisuši.
- Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, cietas birstes, beržamos sūkļus vai drāniņas, metāla vati, nažus vai citus abrazīvus materiālus.

Krāsns iekšpuse

- Krāsns iekšpuses tīrīšanai izmantojiet tīru drāniņu un maigu tīrīšanas līdzekli vai siltu ziepjūdeni.
- Neveiciet manuālu durvju blīves tīrīšanu.
- Lai izvairītos no emaljētās krāsns virsmas sabojāšanas, izmantojiet tikai standarta krāsns tīrīšanas līdzekļus.
- Lai likvidētu noturīgus netīrumus, izmantojiet īpašu krāsns tīrīšanas līdzekli.
- Sākotnējā periodā, paaugstinoties gatavošanas kameras temperatūrai, iespējams, uz durvju iekšējā stikla redzēsit dažus pleķus. Šādā gadījumā izslēdziet krāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Pēc tam izmantojiet virtuves salvetes vai neitrālu mazgāšanas līdzekli un tīru drāniņu, lai notīrītu iekšējo stiklu.

Krāsns ārpuse

Krāsns ārpuses, piemēram, krāsns durvju, roktura un displeja, tīrīšanai izmantojiet tīru drāniņu un maigu tīrīšanas līdzekli vai siltu ziepjūdeni, kā arī noslaukiet ar virtuves dvieli vai sausu dvieli. Traipi un netīrumi var saglabāties, īpaši ap rokturi, jo no iekšpuses izplūst karstais gaiss. Rokturi ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes.

Piederumi

Mazgājiet piederumus pēc katras lietošanas reizes un noslaukiet ar dvieli. Lai likvidētu noturīgus netīrumus, pirms mazgāšanas lietotos piederumus 30 minūtes mērcējiet siltā ziepjūdenī.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 34 29/4/2022 11:10:19 AM

Katalītiskā emaljas virsma (tikai atbilstošie modeļi)

Noņemamās daļas ir pārklātas ar tumši pelēku katalītisko emalju. Cirkulējošais gaiss konvekcijas sildīšanas laikā var tās notraipīt ar eļļu un taukiem. Tomēr šie netīrumi nodegs, ja krāsns temperatūra sasniegts vismaz 200 °C.

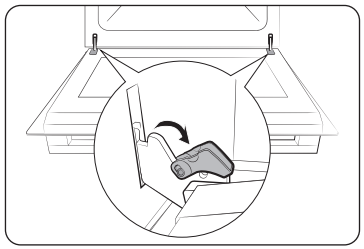
1. Izņemiet no krāsns visus piederumus.
2. Tīriet krāsns iekšpusi.
3. Atlasiet režīmu Konvekcija ar maksimālo temperatūru un darbiniet šo ciklu aptuveni stundu.

Durvis

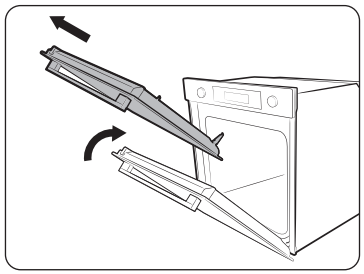
Nenoņemiet krāsns durvis, izņemot tīrīšanas nolūkos. Lai durvis noņemtu tīrīšanai, izpildiet šos norādījumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS

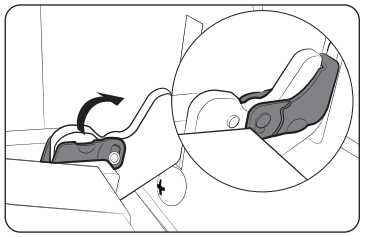
Krāsns durvis ir smagas.



1. Atveriet durvis un atvāziet abu eņģu fiksatorus.



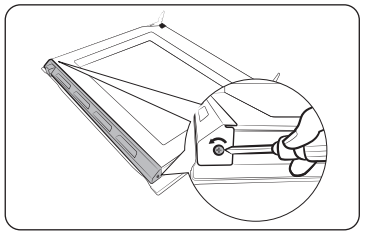
2. Pieveriet durvis aptuveni 70° leņķī. Ar abām rokām satveriet krāsns durvis sānos un piepaceļot velciet augšup, līdz eņģes tiek izņemtas.
3. Tīriet durvis ar ziepjūdeni un tīru drāniņu.



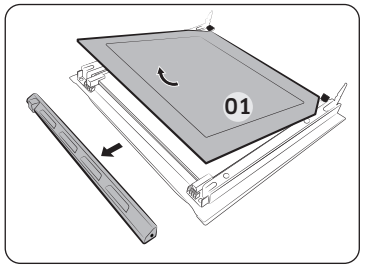
4. Kad tas ir paveikts, pretējā secībā izpildiet 1. līdz 2. darbību, lai atkal uzstādītu durvis. Pārliecinieties, vai fiksatori ir nostiprināti abās pusēs.

Durvju stikls

Atkarībā no modeļa krāsns durvis ir aprīkotas 3-4 kopā saliktām stikla loksnēm. Neizņemiet durvju stiklu, izņemot tīrīšanas nolūkos. Lai durvju stiklu izņemtu tīrīšanai, izpildiet šos norādījumus.



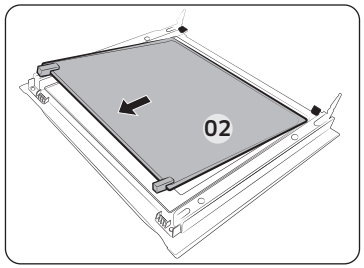
1. Izmantojiet skrūvgriezi, lai izņemtu skrūves kreisajā uz labajā malā.



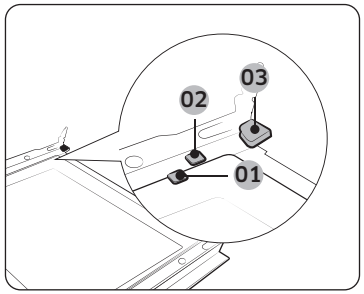
2. Atvienojiet pārsegus bultiņas norādītajos virzienos
3. Izņemiet no durvīm pirmo loksni.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 35 29/4/2022 11:10:20 AM

Apkope

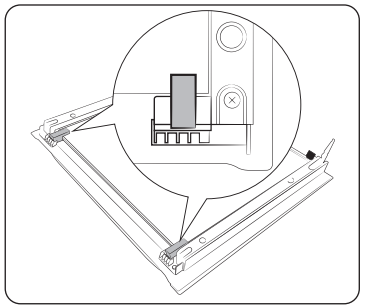


4. Bultiņas norādītajā virzienā izņemiet no durvīm otro loksni.
5. Tīriet stiklu ar ziepjūdeni un tīru drāniņu.



6. Kad tas ir izdarīts, atkārtoti ievietojiet loksnes šādi:
   - Ievietojiet 2. loksni starp 1. un 2. atbalsta fiksatoru, un 1. loksni 3. atbalsta fiksatorā (tieši šādā secībā).

01 1. atbalsta fiksators
02 2. atbalsta fiksators
03 3. atbalsta fiksators

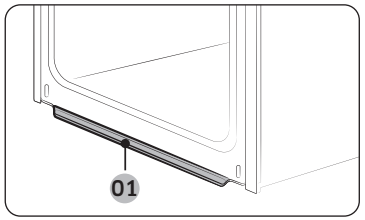


7. Pārbaudiet, vai stikla gumijas ieiet vietās un kārtīgi nostiprina stikla loksni.
8. Izpildiet 1.-2. darbību pretējā secībā, lai durvis uzstādītu atpakaļ.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Lai nepieļautu karstuma noplūdi, pārliecinieties, vai pareizi ievietojat stikla loksnes.

Ūdens savācējs



01 Ūdens savācējs

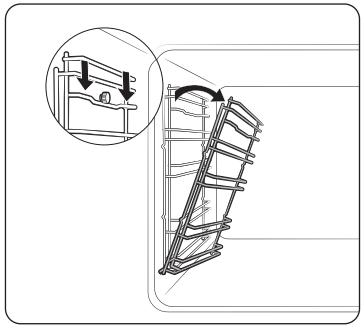
Ūdens savācējs uzkrāj ne tikai lieko gatavošanas mitrumu, bet arī ēdiena paliekas. Regulāri iztukšojiet un iztīriet ūdens kolektoru.

⚠ BRĪDINĀJUMS

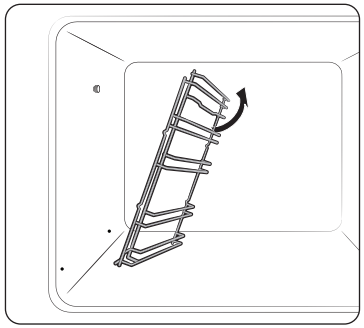
Ja pamanāt ūdens noplūdi no ūdens savācēja, sazinieties ar vietējo Samsung servisa centru.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 36 29/4/2022 11:10:20 AM

Sānu slieces (tikai atbilstošie modeļi)



1. Nospiediet kreisās sānu slieces augšējo malu un atvāziet par aptuveni 45°.



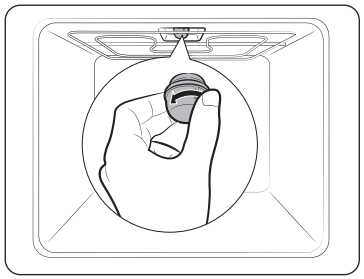
2. Velciet un izņemiet kreisās sānu slieces apakšējo malu.
3. Tādā pašā veidā izņemiet labo sānu slieci.
4. Tīriet abas sānu slieces.
5. Kad tas ir paveikts, pretējā secībā izpildiet 1. līdz 2. darbību, lai atkārtoti ievietotu sānu slieces.

PIEZĪME

Krāsns darbojas arī bez ievietotām sānu sliecēm un plauktiem.

Nomaiņa

Spuldzes



1. Noņemiet stikla vāciņu, griežot to pulksteņrādītāja kustībai pretējā virzienā.
2. Nomainiet krāsns spuldzi.
3. Notīriet stikla vāciņu.
4. Kad tas ir paveikts, pretējā secībā izpildiet 1. darbību, lai atkārtoti uzliktu stikla vāciņu.

⚠ BRĪDINĀJUMS

- Pirms spuldzes nomaiņas, izslēdziet krāsni un atvienojiet strāvas kabeli.
- Izmantojiet tikai 25-40 W/220-240 V, 300 °C siltumizturīgās spuldzes. Apstiprinātas spuldzes varat iegādāties vietējā Samsung servisa centrā.
- Rīkojoties ar halogēnspuldzēm, vienmēr izmantojiet sausu drāniņu. Tas nepieciešams, lai uz spuldzes neatstātu pirkstu nospiedumus vai sviedrus, kas var saīsināt kalpošanas laiku.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 37 29/4/2022 11:10:20 AM

Problēmu novēršana

Pārbaudes punkti

Ja rodas kāda ar krāsni saistīta problēma, vispirms skatiet zemāk esošo tabulu un izmēģiniet tajā sniegtos ieteikumus. Ja problēma netiek novērsta, sazinieties ar vietējo Samsung servisa centru.

Problēma	Cēlonis	Rīcība
Pogas nevar pareizi nospiest.	• Ja starp pogām ir iestrēguši svešķermeņi	• Izņemiet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz.
	• Skārienpaneļa modelis: ja uz ārējās virsmas ir mitrums	• Notīriet mitrumu un mēģiniet vēlreiz.
	• Ja ir iestatīta bloķēšanas funkcija	• Pārbaudiet, vai ir iestatīta bloķēšanas funkcija.
Netiek rādīts laiks.	• Ja nav elektroenerģijas padeves	• Pārbaudiet, vai ir elektroenerģijas padeve.
Krāsns nedarbojas.	• Ja nav elektroenerģijas padeves	• Pārbaudiet, vai ir elektroenerģijas padeve.
Krāsns darbības laikā tā pārstāj darboties.	• Ja tā ir atvienota no strāvas kontaktligzdas	• Atkārtoti pievienojiet elektroenerģiju.
Krāsns darbības laikā tā izslēdzas.	• Ja ilgu laiku notiek nepārtraukta gatavošana	• Pēc ilgstošas gatavošanas ļaujiet krāsnij atdzist.
	• Ja nedarbojas dzesēšanas ventilators	• Klausieties, vai ir dzirdama dzesēšanas ventilatora skaņa.
	• Ja krāsns ir uzstādīta vietā bez labas ventilācijas	• Nodrošiniet produkta uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītās spraugas.
	• Ja vienai kontaktligzdai pievienojat vairākas elektroenerģijas kontaktdakšas	• Izmantojiet vienu kontaktdakšu.
Krāsnij nav elektroenerģijas padeves.	• Ja nav elektroenerģijas padeves	• Pārbaudiet, vai ir elektroenerģijas padeve.
Darbības laikā krāsns ārpuse ir pārāk karsta.	• Ja krāsns ir uzstādīta vietā bez labas ventilācijas	• Nodrošiniet produkta uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītās spraugas.
Durvis nevar pareizi atvērt.	• Ja starp durvīm un produkta iekšpusi ir iestrēgušas pārtikas paliekas	• Kārtīgi iztīriet krāsni un vēlreiz atveriet durvis.
Iekšējais apgaismojums ir blāvs vai neieslēdzas.	• Ja spuldze ieslēdzas un izslēdzas	• Spuldze pēc noteikta laika automātiski izslēdzas, lai taupītu enerģiju. Varat to atkal ieslēgt, nospiežot krāsns apgaismojuma pogu.
	• Ja gatavošanas laikā spuldzi pārklāj nepiederošas vielas	• Iztīriet krāsns iekšpusi un pēc tam pārbaudiet.
Ja no krāsns tiek saņemts elektrotrieciens.	• Ja elektroenerģija nav pareizi iezemēta • Ja izmantojat kontaktligzdu bez zemējuma	• Pārbaudiet, vai elektroenerģijas avots ir pareizi iezemēts.
Pil ūdens.	• Atkarībā no ēdiena atsevišķos gadījumos var būt ūdens vai tvaiks. Šī nav nepareiza produkta darbība.	• Ļaujiet krāsnij atdzist un pēc tam noslaukiet ar sausu trauku dvieli.
Pa durvju plaisu izplūst tvaiks.		
Krāsnī ir palicis ūdens.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 38 29/4/2022 11:10:20 AM

Problēma	Cēlonis	Rīcība
Mainās krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtums.	• Spilgtums mainās atkarībā no jaudas izmaiņām.	• Jaudas izmaiņas gatavošanas laikā nav nepareiza darbība, tāpēc par to nav jāuztraucas.
Gatavošana ir pabeigta, bet dzesēšanas ventilators joprojām darbojas.	• Ventilators automātiski darbojas noteiktu laiku, lai vēdinātu krāsns iekšpusi.	• Šī nav nepareiza produkta darbība, tāpēc par to nav jāuztraucas.
Krāsns nekarsē.	• Ja Ir atvērtas durvis	• Aizveriet durvis un sāciet vēlreiz.
	• Ja nav pareizi iestatīti krāsns vadības elementi	• Skatiet nodaļu par krāsns darbināšanu un veiciet krāsns atiestatīšanu.
	• Ja ir izdedzis mājokļa drošinātājs vai nostrādājis jaudas slēdzis.	• Nomainiet drošinātāju vai atjaunojiet strāvas slēgumu. Ja tas notiek vairākkārt, izsauciet elektriķi.
Darbības laikā ārpusē izplatās dūmi.	• Sākotnējās darbības laikā	• Pirmajā krāsns lietošanas reizē no sildītāja var izdalīties dūmi. Tā nav nepareiza darbība. Pēc 2-3 krāsns darbināšanas reizēm dūmiem tas vairs nenotiks.
	• Ja uz sildītāja ir nonākusi pārtika	• Ļaujiet krāsnij pietiekami atdzist un noņemiet šo pārtiku no sildītāja.
Izmantojot krāsni, jūtams degums vai plastmasas smārds.	• Ja izmantojat plastmasas vai citus konteinerus, kas nav karstumizturīgi	• Izmantojiet stikla konteinerus, kas ir piemēroti lietošanai augstā temperatūrā.

Problēma	Cēlonis	Rīcība
Krāsns negatavo pareizi.	• Ja gatavošanas laikā bieži tiek virinātas durvis	• Neviriniet bieži durvis, ja vien negatavojat kaut ko, kas ir jāapvērš. Ja durvis tiek bieži virinātas, krāsns iekšējā temperatūra ir zemāka, un tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus.
Tvaika tīrīšana nedarbojas.	• Tas ir tāpēc, ka temperatūra ir pārāk augsta.	• Pirms izmantošanas ļaujiet krāsnij atdzist.
Viena ēdiena gatavošana nedarbojas.	• Ja krāsnī ir ievietots sadalītājs.	• Izņemiet sadalītāju un izmantojiet.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 39 29/4/2022 11:10:20 AM

Problēmu novēršana

Informācijas kodi

Ja krāsns nedarbojas, iespējams, displejā tiek rādīts informācijas kods. Skatiet nākamo tabulu un izmēģiniet ieteikumus.

Kods	Nozīme	Rīcība
C-d1	Nepareiza durvju bloķēšanas darbība	Izslēdziet krāsni un pēc tam restartējiet. Ja problēma joprojām pastāv, izslēdziet visu elektroenerģijas padevi vismaz uz 30 sekundēm un pēc tam atkal to atjaunojiet. Ja problēma netiek novērsta, lūdzu, sazinieties ar servisa centru.
C-20	Nepareiza sensora darbība	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Notiek tikai EEPROM Lasīšanas/Rakstīšanas laikā	
C-F0	Ja nav saziņas starp galveno PCB un pakārtoto PCB	
C-F2	Notiek, ja ir radusies Touch IC <-> galvenā vai pakārtotā MICOM saziņas problēmas	Izslēdziet krāsni un pēc tam restartējiet. Ja problēma joprojām pastāv, izslēdziet visu elektroenerģijas padevi vismaz uz 30 sekundēm un pēc tam atkal to atjaunojiet. Ja problēma netiek novērsta, lūdzu, sazinieties ar servisa centru.
C-d0	Pogas problēma Notiek, ja poga tiek nospiesta un kādu brīdi turēta.	Notīriet pogas un pārliecinieties, vai uz/ap tām nav ūdens. Izslēdziet krāsni un mēģiniet vēlreiz. Ja problēma netiek novērsta, sazinieties ar vietējo Samsung servisa centru.
S-01	Drošības izslēgšanās Krāsns ilglaicīgi ir darbināta ar iestatītu temperatūru. • Mazāk par 100 °C – 16 stundas • No 105 °C līdz 240 °C – 8 stundas • No 245 °C līdz Maks. – 4 stundas	Šī nav sistēmas kļūme. Izslēdziet krāsni un izņemiet ēdienu. Pēc tam mēģiniet atkal, kā to darāt parasti.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 40 29/4/2022 11:10:21 AM

Tehniskie dati

SAMSUNG nepārtraukti uzlabo savus produktus. Līdz ar to gan konstrukcijas specifikācijas, gan šīs lietotāja instrukcijas var mainīties bez brīdinājuma.

Savienojuma spriegums		230-240 V ~ 50 Hz
Maksimālā savienojuma slodzes jauda		3500-3850 W
Izmēri (P x A x D)	Pamatbloks	595 x 596 x 570 mm
	Iebūvējama	560 x 579 x 549 mm
Ietilpība		76 litri

* Šis produkts ietver gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir <G>.

Pielikums

Produkta datu lapa

SAMSUNG	SAMSUNG
Modeļa identifikācija	NV7B40****
Energoefektivitātes indekss vienam nodalījumam (EEI nodalījums)	81,6
Energoefektivitātes indekss vienam nodalījumam	A+
Enerģijas patēriņš (elektroenerģija), kas nepieciešams, lai sildītu atbilstoši standartizētai slodzei elektriski sildāmas krāsns nodalījumā parastā režīma cikla laikā uz vienu nodalījumu (galīgā elektroenerģija) (EC elektriskais nodalījums)	1,05 kWh/cikls
Enerģijas patēriņš, kas nepieciešams, lai sildītu atbilstoši standartizētai slodzei elektriski sildāmas krāsns nodalījumā ventilatora izmantošanas režīma cikla laikā uz vienu nodalījumu (galīgā elektroenerģija) (EC elektriskais nodalījums)	0,71 kWh/cikls
Nodalījumu skaits	1
Nodalījuma siltuma avots (elektroenerģija vai gāze)	elektroenerģija
Nodalījuma ietilpība (V)	76 l
Krāsns veids	Iebūvējama
Ierīces masa (M)	NV7B412****: 36,7 kg NV7B413****: 36,7 kg

Dati noteikti saskaņā ar standartu EN 60350-1, EN 50564, Komisijas Regulām (ES) nr. 65/2014 un (ES) nr. 66/2014, kā arī Regulu (ES) nr. 1275/2008.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 41 29/4/2022 11:10:21 AM

Pielikums

Vispārējais gaidstāves enerģijas patēriņš (W) (Visi tīkla porti ir ieslēgti)		1,9 W
Enerģijas pārvaldības laika periods (min.)		20 min.
Wi-Fi	Gaidstāves režīma enerģijas patēriņš (W)	1,9 W
	Enerģijas pārvaldības laika periods (min.)	20 min.
Gaidstāves režīms	Enerģijas patēriņš	1,0 W
	Enerģijas pārvaldības laika periods (min.)	30 min.

Padomi par enerģijas taupīšanu

- Gatavošanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām, izņemot ēdiena apvēršanas brīžus. Gatavošanas laikā neviriniet durvis, lai uzturētu krāsns temperatūru un taupītu enerģiju.
- Plānojiet krāsns lietošanu tā, lai krāsns nebūtu jāizslēdz starp vairāku ēdienu gatavošanas brīžiem un šādi taupītu enerģiju un samazinātu laiku, kas nepieciešams krāsns atkārtotai uzsildīšanai.
- Ja gatavošanas laiks ir ilgāks par 30 minūtēm, lai ietaupītu enerģiju, krāsni var izslēgt 5-10 minūtes pirms gatavošanas beigām. Atlikušais siltums nodrošinās gatavošanas procesa pabeigšanu.
- Ja iespējams, vienlaikus gatavojiet vairākus ēdienus.

PIEZĪME

Ar šo Samsung deklarē, ka šis radioaprīkojums atbilst Direktīvai 2014/53/ES un Apvienotās Karalistes saistītajām normatīvajām prasībā.
Pilns ES un Apvienotās Karalistes atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šādā interneta adresē: oficiālā atbilstības deklarācija ir atrodama vietnē http://www.samsung.com. Dodieties uz Support (Atbalsts) > Search Product Support (Meklēt produkta atbalstu) un ievadiet modeļa nosaukumu.

	Frekvenču diapazons	Raidītāja jauda (Maks.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Paziņojums par atvērto pirmkodu

Šajā produktā iekļautā programmatūra ietver atvērtā pirmkoda programmatūru.
Vietrādis URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 ļauj piekļūt atvērtā pirmkoda licences informācijai saistībā ar šo produktu.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 42 29/4/2022 11:10:21 AM

Piezīmēm

SAMSUNG

VAI JUMS IR RADUŠIES JAUTĀJUMI VAI IR KOMENTĀRI?

VALSTS	ZVANIET	VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

VALSTS	ZVANIET	VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01419A-00

Вградена фурна

Ръководство за потребителя и за монтиране

NV7B40****



FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 1 29/4/2022 11:10:22 AM

Съдържание

Използване на това ръководство **3**

В ръководството за потребителя са използвани следните символи: 3

Инструкции за безопасност **3**

Важни предпазни мерки 3
Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот 6
Автоматична функция за пестене на енергия 6

Монтиране **6**

Какво е включено 6
Подготовка за монтаж на фурната 7
Свързване към захранването 7
Монтиране в шкаф 8

Преди да започнете **10**

Първоначални настройки 10
Миризма на нова фурна 10
Интелигентен защитен механизъм 10
Леко затваряща се врата 11
Аксесоари 11
Механична ключалка 12

Операции **13**

Командно табло 13
Общи настройки 14
Режими на готвене (без режима на Грил) 17
Режим на Грил 18
За да спрете готвенето 20
Специална функция 20
Естествена пара 21
Автоматично готвене 22
Почистване 22
Таймер 24
Включване/изключване на звука 24
Включване/изключване на Wi-Fi 24

Интелигентно готвене **25**

Ръчно готвене 25
Програми за автоматично готвене 28
Съдове за изпитания 30
Колекция с често използвани рецепти за автоматично готвене 31

Поддръжка **34**

Почистване 34
Смяна 37

Отстраняване на неизправности **38**

Контролни точки 38
Информационни кодове 40

Технически спецификации **41**

Приложение **41**

Технически данни за продукта 41
Изявление за софтуера с отворен код 42

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 2 29/4/2022 11:10:22 AM

Използване на това ръководство

Благодарим ви, че избрахте фурна за вграждане на SAMSUNG.
Това ръководство за потребителя съдържа важна информация за безопасността и инструкции, предназначени да ви помогнат в манипулирането и поддръжката на вашия уред.
Намерете време да прочетете това ръководство за потребителя, преди да използвате вашата фурна, и пазете тази книжка за бъдещи справки.

В ръководството за потребителя са използвани следните символи:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Рискове или небезопасни практики, които може да доведат до **тежка телесна повреда, смърт и/или повреда на имущество**.

⚠ ВНИМАНИЕ

Рискове или небезопасни практики, които може да доведат до **телесна повреда и/или повреда на имущество**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Полезни съвети, препоръки или информация, които помагат на потребителя да управлява продукта.

Инструкции за безопасност

Монтирането на тази фурна трябва да бъде изпълнено само от правоспособен електротехник.
Монтиращото лице носи отговорност за свързването на уреда към електрозахранващата мрежа при спазване на съответните препоръки за безопасността.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
Прекъсването на връзката трябва да бъде вградено във фиксираното окабеляване според правилата за окабеляване.
След монтиране трябва да има възможност за изключване на уреда от захранването. Това може да се постигне, като осигурите достъп до щепсела или като вградите превключвател съобразно правилата за окабеляване.
Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне риск.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 3 29/4/2022 11:10:23 AM

Инструкции за безопасност

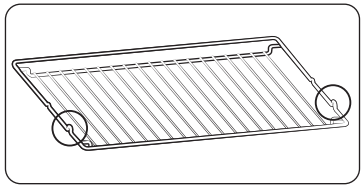
За фиксиране не трябва да се използват адхезивни материали, тъй като те не се считат за надеждни методи на фиксиране.
Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите.
Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се правят от деца без наблюдение. Дръжте уреда и захранващия му кабел далеч от деца, по-малки от 8 години.
Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи във вътрешността на фурната.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Откритите части могат да се нагреят по време на работа. Пазете малките деца настрани.
Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото.
Ако този уред има функция почистване, излишните пръски трябва да се премахнат преди почистване и всички съдове трябва да се премахнат от фурната по време на почистване с пара или самопочистване. Функцията за почистване зависи от модела.

Ако този уред има функции за почистване, по време на почистването повърхностите могат да станат по-горещи от обичайното и децата трябва да се държат далеч. По отношение на употребата на уреди с пиролитичен процес на почистване, някои животни, особено птици, могат да проявят чувствителност към изпаренията и локалните температурни колебания при протичане на пиролитичния процес на почистване, затова докато трае този процес, трябва да бъдат преместени в подходящо за тях и добре вентилирано място.
Проветрете помещението по време на и след завършване на процеса на пиролитично почистване.
Функцията за почистване зависи от модела.
Използвайте само температурната сонда, препоръчана за тази фурна.
(Модел само със сонда за месо)
Не трябва да се използва пароструйка.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че устройството е изключено, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.
Уредът не трябва да се монтира зад декоративни врати, за да се избегне прегряване.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите части могат да се нагреят по време на работа. Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи. Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да не се доближават до фурната, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.
ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Кратките процеси на готвене трябва да се наблюдават продължително.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 4 29/4/2022 11:10:23 AM

Вратата или външните повърхности могат да са горещи, когато уредът работи.

Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи. Повърхностите могат да се нагорещят по време на използване.



Поставете скарата в позиция, като издаващите се части (стоперите от двете страни) са отпред, така че скарата да поддържа поставянето на големи обеми храна.

⚠ **ВНИМАНИЕ**

Ако фурната е повредена при транспортиране, не я свързвайте.

Този уред трябва да се свързва към електрическата мрежа само от специално лицензиран електротехник.

В случай на неизправност или повреда на уреда, не се опитвайте да работите с него.

Поправките може да извършва само специално лицензиран електротехник. Неправилно извършените ремонти могат да доведат до сериозна опасност за вас и околните. Ако вашият уред се нуждае от ремонт, обърнете се към сервизен център на SAMSUNG или към вашия дилър.

Електрическите проводници и кабели не трябва да докосват фурната.

Фурната трябва да бъде свързана към електрозахранващата мрежа посредством одобрен прекъсвач или предпазител. Не трябва да се използват разклонители или удължители.

Електрозахранването на уреда трябва да се изключва, когато се извършва ремонт или почистване.

Внимавайте, когато включвате електроуреди в контакти на мрежата в близост до фурната.

Ако този уред има функция за готвене с пара, не работете с него, когато касетата за водно захранване е повредена. (Само модели с функция за готвене с пара)

Когато касетата е напукана или счупена, не я използвайте и се обърнете към най-близкия сервизен център. (Само модели с функция за готвене с пара)

Тази фурна е предназначена само за готвене на продукти в домашни условия.

По време на употреба вътрешните повърхности на фурната се нагорещяват и могат да причинят изгаряния. Не докосвайте нагревателните елементи и вътрешните стени на фурната, докато фурната не изстине.

Никога не съхранявайте запалими материали във фурната.

Повърхностите на фурната се нагорещяват при работа на фурната при висока температура за продължителен период от време.

При готвене внимавайте, когато отваряте вратата на фурната, тъй като отвътре може бързо да излезе горещ въздух или пара.

Когато готвите ястия, които съдържат алкохол, алкохолът може да се изпари поради високите температури и парите да се запалят, тъй като влизат в контакт с гореща част на фурната.

За вашата безопасност, не използвайте уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки.

Децата трябва да се държат на безопасно разстояние, когато фурната се използва.

Замразени храни, като пица, трябва да се готвят на голямата скара. Ако се използва тавата за печене, тя може да се деформира поради голямата разлика в температурите.

Не изливайте вода върху дъното на фурната, когато тя е нагорещена. Това може да повреди емайлираната повърхност.

По време на готвене вратичката на фурната трябва да е затворена.

Не застилайте дъното на фурната с алуминиево фолио и не поставяйте никакви тави за печене или форми върху него. Алуминиевото фолио препречва пътя на топлината, което може да доведе до повреда на емайлираните повърхности и лоши резултати от готвенето.

Сокове от плодове оставят петна, които след това остават неизличими върху емайлираните повърхности на фурната.

При приготвяне на много сочни кейкове трябва да се използва дълбока тава.

Не поставяйте съдове за печене върху отворената врата на фурната.

Пазете децата далече от вратичката, когато я отваряте или затваряте, тъй като могат да се блъснат или да прищипят пръстите си в нея.

Не стъпвайте, не се облягайте, не сядайте и не поставяйте тежки предмети върху вратата.

Не отваряйте вратата с излишна прекомерна сила.

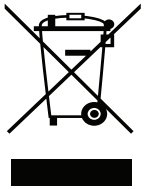
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не изключвайте уреда от мрежовото захранване дори след като сте завършили готвенето.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не оставяйте вратата отворена, докато фурната готви.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 5 29/4/2022 11:10:23 AM

Инструкции за безопасност

Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот



(Налично в страни със системи за разделно сметосъбиране)

Този знак, поставен върху изделието, негови принадлежности или печатни материали, означава, че продуктът и принадлежностите (например зарядно устройство, слушалки, USB кабел) не бива да се изхвърлят заедно с другите битови отпадъци, когато изтече експлоатационният му живот. Отделяйте тези устройства от другите видови отпадъци и ги предавайте за рециклиране. Спазвайки това правило не излагате на опасност здравето на други хора и предпазвате околната среда от замърсяване, предизвикано от безконтролно изхвърляне на отпадъци. Освен това, подобно отговорно поведение създава възможност за повторно (екологично съобразно) използване на материалните ресурси.

Домашните потребители трябва да се свържат с търговеца на дребно, от когото са закупили изделието, или със съответната местна държавна агенция, за да получат подробни инструкции къде и кога могат да занесат тези устройства за рециклиране, безопасно за околната среда.

Корпоративните потребители следва да се свържат с доставчика си и да проверят условията на договора за покупка. Това изделие и неговите електронни принадлежности не бива да се сместват с другите отпадъци на търговското предприятие.

За информация за ангажиментите на Samsung към опазване на околната среда и специфичните регулаторни изисквания за продукта, например OEEO, посетете: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Автоматична функция за пестене на енергия

Осветление: При готвене можете да изключите лампата, като натиснете бутона за осветление на фурната. За пестене на енергия осветлението на фурната се изключва няколко минути след стартиране на програмата.

Монтиране

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

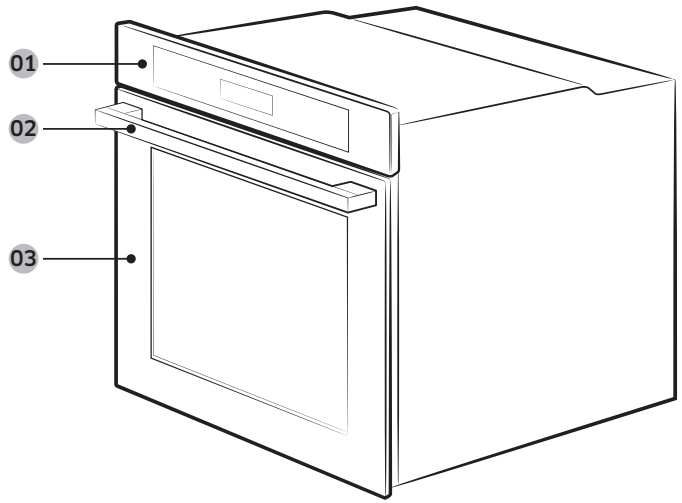
Този продукт е предназначен само за продукти за вграждане.

Тази фурна трябва да се монтира от квалифициран техник. Монтиращото лице носи отговорност за свързването на уреда към електрозахранващата мрежа при спазване на съответните препоръки за безопасност във вашия регион.

Какво е включено

Уверете се, че всички части и аксесоари се съдържат в пакета на продукта. Ако имате някакви проблеми с фурната или аксесоарите, свържете се с местен център за обслужване на клиенти на Samsung или с търговеца на дребно.

Фурната с един поглед



01 Командно табло **02** Дръжка на вратата **03** Врата

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 6 29/4/2022 11:10:23 AM

Аксесоари

Фурната се предоставя с различни аксесоари, които ви помагат да приготвяте различни видове храна.



Скара



Подложка за скара *



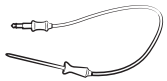
Тава за печене *



Универсална тава *



Тава с допълнителна дълбочина *



Сонда за месо *



Тава за пара *



2 винта (M4 L25)

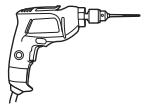
ЗАБЕЛЕЖКА

Наличността на аксесоарите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.

Подготовка за монтаж на фурната

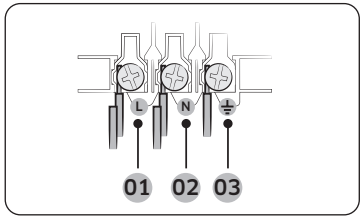


Кръстата отвертка



Дрелка

Свързване към захранването



Включете фурната в електрически контакт. Ако не е наличен контакт за щепсел поради ограничения за допустим ток, използвайте многополюсен изолаторен прекъсвач (с поне 3 мм междинно разстояние), за да спазите наредбите за безопасност. Използвайте захранващ кабел с достатъчна дължина, който поддържа спецификацията H05 RR-F или H05 VV-F, мин. 1,5~2,5 мм^2.

01 КАФЯВО или ЧЕРНО
02 СИНЬО или БЯЛО
03 ЖЪЛТО или ЗЕЛЕНО

Номинален ток (A)	Минимално сечение
10 < A ≤ 16	1,5 мм^2
16 < A ≤ 25	2,5 мм^2

Проверете изходните спецификации, маркирани на етикета.
Отворете задния капак на фурната с отвертка и свалете винтовете на скобите на кабела. След това свържете захранващите кабели към съответните терминали за свързване.
Терминалът (⏚) е предназначен за заземяване. Първо свържете жълтия и зеления кабел (заземяване), които трябва да са по-дълги от останалите. Ако използвате контакт за щепсел, щепселът трябва да остане достъпен след монтиране на фурната. Samsung не отговаря за аварии, възникнали в резултат на липсващо или грешно заземяване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не стъпвайте върху и не огъвайте кабелите по време на монтирането и ги дръжте далеч от излъчващите топлина части на фурната.

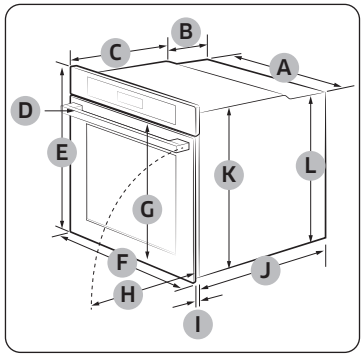
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 7 29/4/2022 11:10:24 AM

Монтиране

Монтиране в шкаф

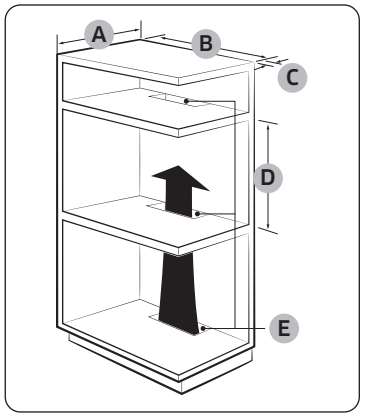
Ако вграждате фурната в шкаф, неговите пластмасови повърхности трябва да са термоустойчиви до 90 °C. Samsung не отговаря за повреди на мебели вследствие на излъчваната от фурната топлина.
Трябва да се осигури адекватно проветряване на фурната. За проветряване оставате разстояние от 50 мм между долния рафт на шкафа и поддържащата стена. Ако монтирате фурната под готварски плот, следвайте неговите инструкции за монтиране.

Необходими размери за монтиране



Фурна (мм)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

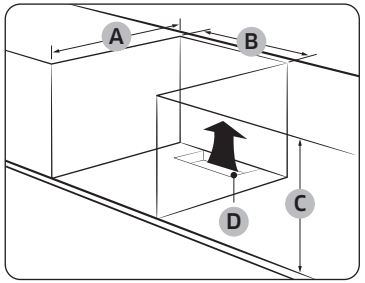


Вграждане в шкаф (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 560
C	Мин. 50
D	Мин. 590 - Макс. 600
E	Мин. 460 x Мин. 50

ЗАБЕЛЕЖКА

В шкафа за вграждане трябва да има отвори **(E)** за излизане на топлината и циркулация на въздуха.



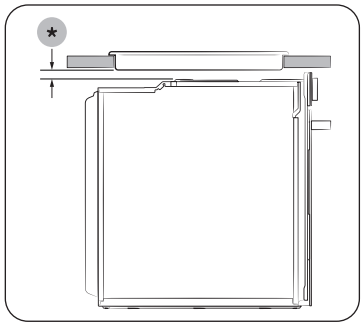
Шкаф под мивката (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 560
C	Мин. 600
D	Мин. 460 x Мин. 50

ЗАБЕЛЕЖКА

В шкафа за вграждане трябва да има отвори **(D)** за излизане на топлината и циркулация на въздуха.

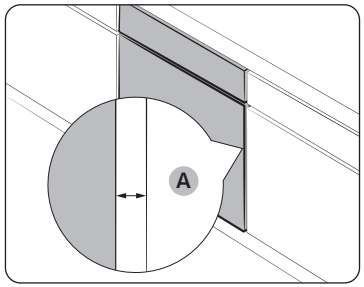
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 8 29/4/2022 11:10:24 AM



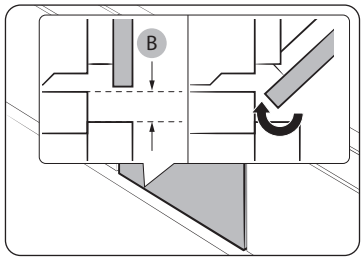
Инсталиране с котлон

За да монтирате котлон върху фурната, проверете ръководството за монтаж на котлона за изискванията относно възможните места, където може да се монтира **(*)**.

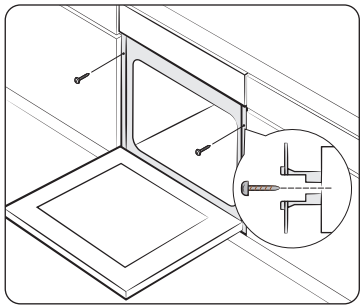
Монтиране на фурната



Уверете се, че оставяте разстояние **(A)** от поне 5 мм между фурната и всяка страна на шкафа.



Осигурете разстояние от поне 3 мм **(B)**, така че вратата да се отваря и затваря плавно.



Натиснете фурната докрай в шкафа и я фиксирайте здраво от двете страни с 2 винта.

След завършване на монтирането свалете защитния филм, лентата и другите опаковъчни материали и извадете предоставените аксесоари от фурната. За да извадите фурната от шкафа, прекъснете захранването на фурната и свалете двата винта от двете страни.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Фурната се нуждае от проветряване за нормална работа. Не блокирайте вентилационните отвори при никакви обстоятелства.

ЗАБЕЛЕЖКА

Действителният начин, по който изглежда фурната, може да е различен за всеки модел.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 9 29/4/2022 11:10:24 AM

Преди да започнете

Първоначални настройки

Когато включите фурната за пръв път, на дисплея се показва часът по подразбирани "12:00" и мига стойността на часовете ("12"). Следвайте стъпките по-долу, за да зададете текущия час.



1. Използвайте бутоните ∧ / ∨, за да зададете часа, и после натиснете **OK**. Стойността за минути мига.



2. Използвайте бутоните ∧ / ∨, за да зададете минутите, и после натиснете **OK**.



За да смените текущия час след тази първоначална настройка, задръжте ◷ за 3 секунди и следвайте стъпките по-горе.

Миризма на нова фурна

Преди да използвате фурната за пръв път, почистете вътрешността ѝ, за да отстраните миризмата на нова фурна.

1. Извадете всички аксесоари от вътрешността на фурната.
2. Включете фурната с конвекция при 200 °C или конвенционално на 200 °C за около час. Тази процедура ще изгори всички остатъчни производствени вещества във фурната.
3. Когато процесът завърши, изключете фурната.

ЗАБЕЛЕЖКА

- След първа употреба може да видите от вътрешността на фурната да излиза известно количество пушек по време на работа. Това обаче не е неизправност в продукта.
- С увеличаване на температурата на отделението за готвене през първоначалния период може да откриете петна по вътрешното стъкло на вратата. В такива случаи изключете фурната и изчакайте да се охлади. След това използвайте кухненска хартия или неутрален почистващ препарат с чиста кърпа, за да избършете вътрешното стъкло.
- Важно е също да осигурите работата на фурната в добре проветрива кухненска среда.

Интелигентен защитен механизъм

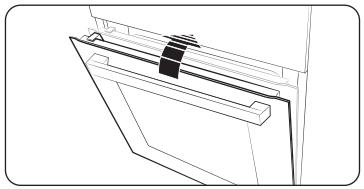
Ако отворите вратата, докато фурната работи, осветлението на фурната се включва и вентилаторът и нагревателните елементи спират да работят. Това е с цел да се предотвратят физически наранявания като изгаряния, както и да се избегне ненужна загуба на енергия. Когато това се случи, просто затворете вратата и фурната ще продължи да работи нормално, тъй като това не е неизправност в системата.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 10 29/4/2022 11:10:25 AM

Леко затваряща се врата (само за приложими модели)

Фурната за вграждане на Samsung е с леко затваряща се врата, която се затваря плавно, безопасно и тихо. При затваряне на вратата специално проектирани панти хващат вратата няколко сантиметра преди крайната позиция. Това е идеалната функция за допълнително удобство, позволяваща тихо и леко затваряне на вратата.

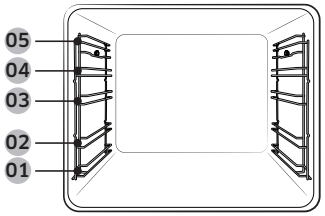
(Наличността на тази функция зависи от модела на фурната.)



Вратата започва да се затваря леко на около 15 градуса и се затваря напълно за прибл. 5 секунди.

Аксесоари

При първоначално използване на аксесоарите, измийте ги щателно с топла вода, препарат и суха и мека кърпа.



01 Ниво 1

02 Ниво 2

03 Ниво 3

04 Ниво 4

05 Ниво 5

- Поставете аксесоара в правилната позиция вътре във фурната.
- Оставете разстояние от поне 1 см между аксесоара и дъното на фурната и всеки друг аксесоар.
- Внимавайте при изваждането на съдове и/или аксесоари от фурната. Горещите съдове или аксесоари могат да причинят изгаряния.
- При нагряването аксесоарите могат да се деформират. След като изстинат, те ще върнат първоначалния си вид и функционалност.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 11 29/4/2022 11:10:25 AM

Преди да започнете

Основна работа

За да готвите по-добре, се запознайте с използването на всеки аксесоар.

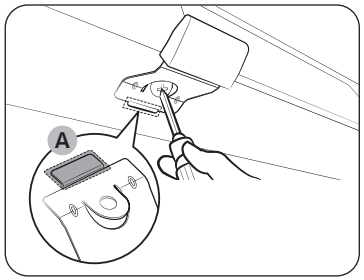
Скара	Скарата е предназначена за готвене на грил и печене на ястия. Поставете скарата в позиция, като издаващите се части (стоперите от двете страни) са отпред
Подложка за скара *	Подложката за скара се използва заедно с тавата и предотвратява стичането на течности по дъното на фурната.
Тава за печене *	Тавата за печене (дълбочина: 20 мм) се използва за печене на торти, сладки и други сладкарски изделия. Поставете наклонената страна отпред.
Универсална тава *	Универсалната тава (дълбочина: 30 мм) се използва за готвене и печене. Използвайте тавата за скара, за да предотвратите стичането на течности върху дъното на фурната. Поставете наклонената страна отпред.
Тава с допълнителна дълбочина *	Тавата с допълнителна дълбочина (дълбочина: 50 мм) се използва за печене със или без подложката за скара. Поставете наклонената страна отпред.
Сонда за месо *	Сондата за месо измерва вътрешната температура на месото, което ще се готви. Използвайте само сондата за месо, осигурена с вашата фурна.
Телескопични релси *	Използвайте плоскостта с телескопични релси, за да поставите тавата, както следва: **1.** Издърпайте плоскостта с релси от фурната. **2.** Поставете тавата върху плоскостта с релси и я плъзнете обратно във фурната. **3.** Затворете вратата на фурната.
Тава за пара *	Използвайте тавата за пара в режим на естествена пара. Поставете тавата долу в центъра на отделението и я напълнете с чиста вода. Тъй като тавата се нагрява по време на или веднага след готвене, използвайте ръкавици или изчакайте, докато фурната се охлади напълно, преди да извадите тавата.

ЗАБЕЛЕЖКА

Наличността на аксесоарите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.

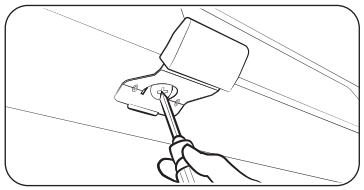
Механична ключалка (само за приложими модели)

Монтиране



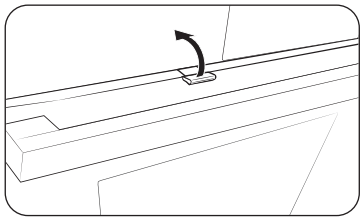
1. Поставете тънката част **(A)** на механичната ключалка в съответния слот на дръжката, както е показано.
2. Затегнете винтовете на дръжката на ключалката, както е показано.

Демонтиране



- Разхлабете и свалете винта от дръжката на ключалката.

Заключване/отключване



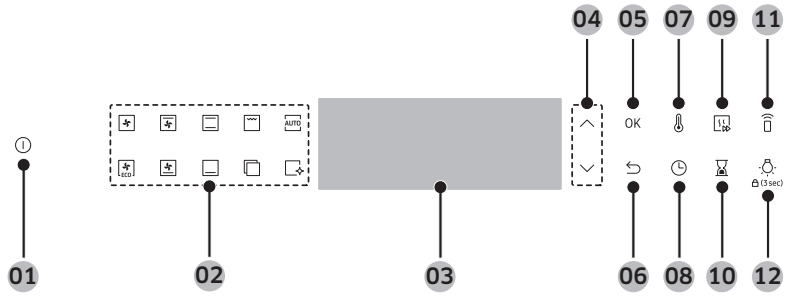
- За да отворите вратата, повдигнете дръжката на ключалката, за да отключите вратата. След това отворете вратата.
- За да заключите вратата, просто я затворете. Механичната ключалка автоматично я заключва.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 12 29/4/2022 11:10:25 AM

Операции

Командно табло

Предният панел се предоставя в богата гама от материали и цветове. За подобряване на качеството действителният външен вид на фурната подлежи на промяна без предизвестие.



01	**Мощност**	Натиснете за включване на фурната. За да я изключите, задръжте за 1 секунда.
02	**Панел с функции**	Натиснете, за да изберете желаните режим на готвене или функция.
03	**Дисплей**	Показва необходимата информация за избрани режими или настройки.
04	**Нагоре/Надолу**	Използвайте, за да регулирате зададената стойност за вашия избор.
05	**OK**	Натиснете, за да потвърдите настройките си.
06	**Назад**	Отменете текущите настройки и се върнете на главния екран.
07	**Температура**	Използвайте за настройка на температурата.
08	**Време на готвене**	Натиснете, за да зададете времето на готвене.
09	**Бързо предварително загряване**	Бързото предварително загряване нагрява бързо фурната до зададена температура. • Докоснете, за да включите или изключите функцията за бързо предварително загряване. • Достъпно само в режим на единично готвене. (Конвекция, Конвенционален, Горно нагряване + Конвекция, Долно нагряване + Конвекция) • Неактивно за температури, зададени под 100 °C.
10	**Таймер**	Таймерът ви помага да проверите часа или продължителността, докато готвите.
11	**Интелигентно управление**	Натиснете, за да активирате/деактивирате функцията Интелигентно управление.
12	**Осветление на фурната/ Заключване за деца**	Натиснете, за да включите или изключите вътрешното осветление. Осветлението на фурната се включва автоматично, когато вратата се отвори или когато фурната започне да работи. Изключва се автоматично след определен период на неактивност, за да спести енергия. • За да се предотвратят злополуки, заключването за деца деактивира всички контроли освен бутона Мощност. • Задръжте за 3 секунди, за да активирате, или задръжте отново за 3 секунди, за да деактивирате заключването на командното табло.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Наличността на функциите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.
- Почукването по дисплея с гумени или кухненски ръкавици може да не работи според очакванията.

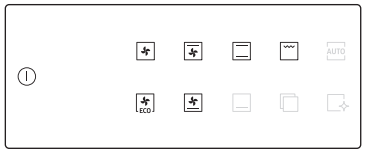
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 13 29/4/2022 11:10:25 AM

Операции

Общи настройки

Често се налага промяна на температурата по подразбиране и/или времето на готвене за различните режими на готвене. Следвайте стъпките по-долу, за да регулирате температурата и/или времето на готвене за избрания режим на готвене.

Температура



1. На панела с функции натиснете, за да изберете режим на готвене. Появява се температурата по подразбиране за всеки избор.



2. Използвайте бутоните ∧ / ∨, за да зададете температурата.

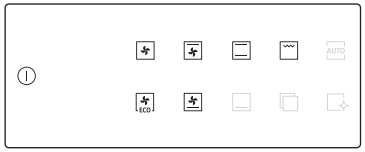


3. Натиснете **OK**, за да потвърдите промените.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако не направите други настройки в рамките на няколко секунди, фурната започва да готви автоматично с настройките по подразбиране.
- За да промените зададената температура, натиснете бутона и следвайте горните стъпки.
- Точната температура във вътрешността на фурната може да бъде измерена с предназначен за целта термометър и метод, дефинирани от упълномощена институция. Ползването на други термометри може да доведе до грешни измервания.
- Фурната издава звуков сигнал, когато предварителното загряване завърши.

Време на готвене



1. На панела с функции натиснете, за да изберете режим на готвене.



2. Натиснете и използвайте бутоните ∧ / ∨, за да зададете желаното време.



3. По избор можете да отложите крайния час на готвенето до желан час.
Натиснете и използвайте бутоните ∧ / ∨, за да зададете краен час. Вижте **Отложен край** за повече информация.



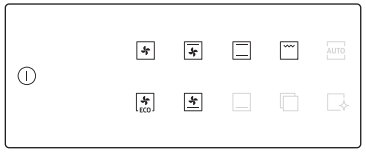
4. Натиснете **OK**, за да потвърдите промените.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Можете да готвите без настройка на време на готвене, ако желаете. В този случай фурната започва да готви при зададената температура без информация за времето и трябва да я спрете ръчно след завършване на готвенето.
- За да промените зададеното време на готвене, натиснете бутона и следвайте горните стъпки.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 14 29/4/2022 11:10:26 AM

Краен час



1. На панела с функции натиснете, за да изберете режим на готвене.



2. Натиснете ⏲ два пъти и използвайте бутоните ∧ / ∨, за да зададете желания краен час.



3. Натиснете **OK**, за да потвърдите промените.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Можете да готвите без настройка на краен час, ако желаете. В този случай фурната започва да готви при зададената температура без информация за времето и трябва да я спрете ръчно след завършване на готвенето.
- За да промените крайния час, натиснете ⏲ два пъти и следвайте горните стъпки.

Отложен край

Отложен край е предназначен за улесняване на готвенето.

Случай 1

Да предположим, че изберете едночасова рецепта в 14:00 ч. и искате фурната да спре да готви в 18:00 ч. За да зададете крайния час, променете Готово в на 18:00 ч. Фурната ще започне да готви в 17:00 ч. и ще завърши автоматично в 18:00 ч. според зададеното.

Текущ час: 14:00 Зададено време на готвене: 1 часа Зададен отложен край: 18:00

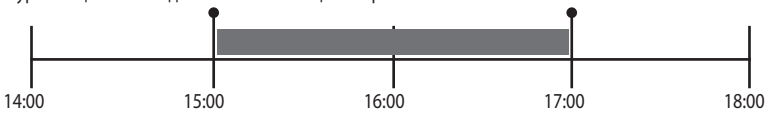
Фурната ще започне да готви в 17:00 ч. и ще завърши автоматично в 18:00 ч.



Случай 2

Текущ час: 14:00 Зададено време на готвене: 2 часа Зададен отложен край: 17:00

Фурната ще започне да готви в 15:00 и ще завърши автоматично в 17:00



⚠ ВНИМАНИЕ

Не дръжте сготвена храна прекалено дълго време във фурната. Храната може да се развали.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 15 29/4/2022 11:10:26 AM

Операции

Изчистване на времето на готвене

Можете да изчистите времето на готвене. Това е полезно, ако искате да спрете фурната ръчно в който и да е момент от процеса.



1. Докато фурната готви, натиснете ◷, за да се покаже оставащото време на готвене.



2. Използвайте бутоните ∧ / ∨, за да зададете времето на готвене като "0:00". Или просто натиснете ⮌.



3. Натиснете **OK**.

Изчистване на крайния час

Можете да изчистите крайния час. Това е полезно, ако искате да спрете фурната ръчно в който и да е момент от процеса.



1. Докато фурната готви, натиснете бутона ◷ два пъти, за да се покаже зададеният краен час.



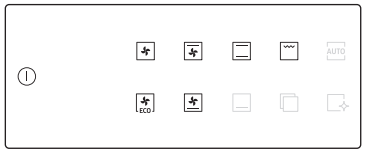
2. Използвайте бутоните ∧ / ∨, за да зададете крайния час като текущия час. Или просто натиснете ⮌.



3. Натиснете **OK**.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 16 29/4/2022 11:10:27 AM

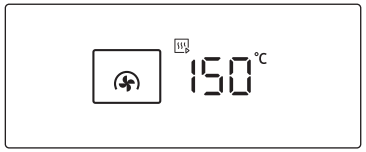
Режими на готвене (без режима на Грил)



1. На панела с функции натиснете, за да изберете режим на готвене.
2. Задайте времето на готвене и/или температурата, ако е необходимо. За повече информация вижте **Общи настройки**.



3. След като завършите, натиснете **OK**.



Фурната започва да се загрява, докато вътрешната температура не достигне целевата. След завършване на предварителното загряване индикаторът изчезва със звуков сигнал. Предварителното загряване се препоръчва за всички режими на готвене освен ако не е посочено друго в **Интелигентно готвене**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Можете да промените времето на готвене и/или температурата по време на готвене.

Режими с конвекция



Натиснете , за да изберете измежду режимите Конвекция и Икономична конвекция.

Режими на готвене (без режима на Грил)

Режимите на готвене със звездичка (*) са достъпни за бързо предварително загряване и не са активни за температури, зададени под 100 °C.

Режим		Температурен диапазон (°C)	Предложена температура (°C)
	Конвекция	* 30-250	160
		Задният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за печене на различни нива едновременно.	
	Конвенционално	* 30-250	180
		Топлината се генерира от горния и долния нагревателни елементи. Тази функция трябва да се използва за стандартно печене на повечето видове ястия.	
	Горно нагряване + Конвекция	* 40-250	180
		Горният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за запичане с хрупкава коричка (например месо или лазаня).	

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 17 29/4/2022 11:10:27 AM

Операции

Режим		Температурен диапазон (°C)	Предложена температура (°C)
	Долно нагряване + Конвекция	* 40-250	200
		Долният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за пица, хляб или торта.	
	Долно нагряване	100-230	150
		Долният нагревателен елемент генерира топлина. Използвайте този режим в края на печене или готвене за запичане на долната част на киш или пица.	
ECO	**Икономична конвекция**	30-250	160
		Икономичната конвекция използва оптимизираната система за нагряване, за да спести енергия по време на готвене. Времето на готвене леко се увеличава, но резултатът от готвенето остава същият. Имайте предвид, че този режим не изисква предварително нагряване. **ЗАБЕЛЕЖКА** Нагревателният режим на Икономична конвекция, използван за определяне на класа на енергийна ефективност, е в съответствие с EN60350-1	

Режим на Грил

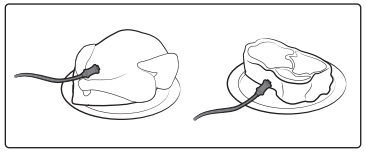


Натиснете , за да изберете измежду режим **Голям грил** и режимите **Икономичен грил** и **Грил с вентилатор**.

Режим		Температурен диапазон (°C)	Предложена температура (°C)
G 1	**Голям грил**	100-270	220
		Грилът с голяма площ излъчва топлина. Използвайте този режим за запичане на горната част на храна (например месо, лазаня или гретен).	
G 2	**Икономичен грил**	100-270	220
		Грилът с малка площ излъчва топлина. Използвайте този режим за храна, изискваща по-малко топлина, като риба и пълнени багети.	
G 3	**Грил с вентилатор**	100-250	180
		Двата горни нагревателни елемента генерират топлина, която се разпределя от вентилатора. Използвайте този режим за печене на грил на месо или риба.	

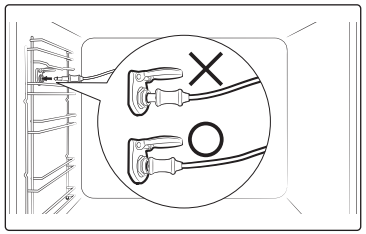
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 18 29/4/2022 11:10:28 AM

Готвене със сондата за месо (само за приложими модели)

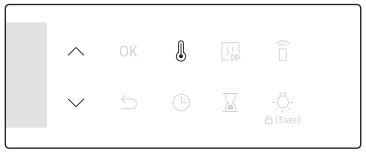


1. На панела с функции натиснете, за да изберете режим на готвене и температура.

2. Вкарайте върха на сондата за месо в центъра на месото, което ще гответе. Не вкарвайте гумената дръжка.



3. Включете конектора на сондата в контакта на лявата стена. Проверете дали виждате индикатора за поставена сонда за месо, когато конекторът на сондата е включен.



4. Натиснете бутона отново и използвайте бутоните ∧ / ∨, за да зададете вътрешната температура на месото.



5. Натиснете **OK**, за да започнете да гответе. Фурната завършва готвенето с мелодия, когато вътрешната температура на месото достигне зададената температура.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за акриламид

- За да се предотврати повреда, не използвайте сондата за месо с шишовете.
- След завършване на готвенето сондата за месо е все още много гореща. За да избегнете изгаряния, използвайте ръкавици за фурна при изваждане на храната.

ЗАБЕЛЕЖКА

Не всички режими поддържат използването на сондата за месо. Ако използвате сондата за месо с неприложими режими, индикаторът за текущ режим примигва. Ако това се случи, извадете содната за месо незабавно.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 19 29/4/2022 11:10:28 AM

Операции

За да спрете готвенето



1. Когато готвенето е в ход, натиснете ⮌.



2. Натиснете **OK**, за да отмените готвенето.

Специална функция

Допълнителните функции подобряват качеството на готвене.



1. Натиснете ⧉ на панела с функции.
2. Натиснете ⧉ отново, за да изберете функция.
3. Задайте времето на готвене и/или температурата, ако е необходимо. За повече информация вижте **Общи настройки**.



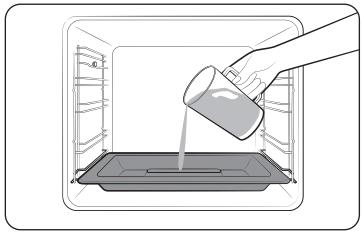
4. Фурната стартира избраната функция с настройките по подразбиране или вашите настройки.

Режим		Температурен диапазон (°C)	Предложена температура (°C)	Инструкции
F 1	**Долно нагряване**	100-230	150	Долният нагревателен елемент генерира топлина. Използвайте този режим в края на печене или готвене за запичане на долната част на киш или пица.
F 2	**Запазете топли**	40-100	60	Използвайте това за запазване топли на наскоро сготвени храни.
F 3	**Затопляне на чиния**	30-80	50	Използвайте това за затопляне на чинии и съдове за фурна.
F 4	**Размразяване**	30-60	30	Този режим се използва за размразяване на замразени храни, печива, плодове, кексове, крем и шоколад. Времето за размразяване зависи от типа, размера и количеството на храната.

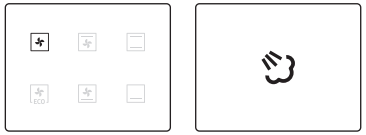
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 20 29/4/2022 11:10:28 AM

Естествена пара (само за приложими модели)

С естествена пара можете да печете хляб, който е хрупкав отвън и мек отвътре. За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.



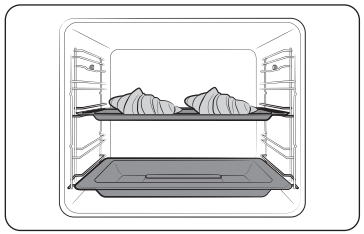
1. Поставете тавата за пара в дъното на зоните.
2. Напълнете тавата с 250 мл вода само когато фурната е студена.



3. Задайте режим **Конвекция** и изберете **Естествена пара**.



4. Използвайте бутоните ∧ / ∨, за да зададете температурата.
5. Натиснете **OK**, за да започнете предварително нагряване.



6. Поставете храната във фурната на която и да е скара и започнете да готвите.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Не пълнете с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- Когато фурната се охлади напълно след използване на функцията **Естествена пара**, използвайте мокра кърпа, за да избършете дъното на отделението.
- За да отстраните котлен камък, формирал се след използване на фурната за дълъг период от време, използвайте мека кърпа със специален препарат.

Функцията **Естествена пара** работи само с режим **Конвекция**.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Кроасани, 4-6 бр.	Универсална тава	3	190	20-25
Бутер банички с ябълки	Универсална тава	3	190	20-25
Датски сладкиш	Универсална тава	3	190	20-30
Хлебче	Универсална тава	3	180	20-30
Бял хляб	Скара	2	180	30-40

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 21 29/4/2022 11:10:29 AM

Операции

Автоматично готвене

Фурната предлага общо 50 рецепти за автоматично готвене за неопитни готвачи. Възползвайте се от тази функция, за да спестите време и да изучите функциите по-бързо. Времето на готвене и температурата ще се регулират според избраната рецепта.



1. На панела с функции натиснете AUTO.



2. Използвайте бутоните ∧ / ∨, за да изберете програма, и после натиснете **OK**. Представя се допустимият диапазон на теглото (размерът на порцията).



3. Използвайте бутоните ∧ / ∨, за да зададете размера на порцията, и после натиснете **OK**, за да започнете да готвите.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Някои от елементите в **Програми за автоматично готвене** включват предварително загряване. За тези елементи се показва ходът на предварителното нагряване. Поставете храната във фурната след сигнала за предварително нагряване. След това натиснете **Време на готвене**, за да стартирате Автоматично готвене.
- За повече информация вижте раздел **Програми за автоматично готвене** в това ръководство.

Почистване

Предлагат се два режима на почистване. Тази функция пести време, като елиминира необходимостта от редовно ръчно почистване. По време на този процес оставащото време се показва на дисплея.

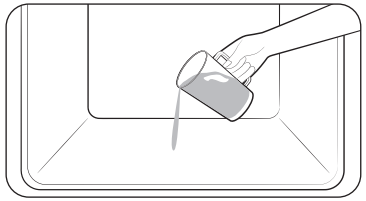
Функция		Инструкции
C 1	**Почистване с пара**	Това е полезно за почистване на леки замърсявания с пара.
C 2	**Пиролитично ***	Пиролитичната функция е за термално почистване с висока температура. Това изгаря мазни остатъци, за да улесни ръчното почистване. 1 ч. 50 мин. (настройка по подразбиране) / 2 ч. 10 мин. / 2 ч. 30 мин.

ЗАБЕЛЕЖКА

Функцията със звездичка (*) е достъпна само с приложими модели.

Почистване с пара

Това е полезно за почистване на леки замърсявания с пара. Тази функция пести време, като елиминира необходимостта от редовно ръчно почистване.



1. Излейте 400 мл (3/4 пинта) вода в дъното на фурната и затворете вратата на фурната.

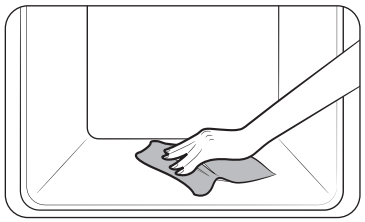


2. Натиснете ✧ на панела с функции.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 22 29/4/2022 11:10:29 AM



3. Използвайте бутоните ∧ / ∨, за да изберете **C 1**, и после натиснете **OK**.
   Почистването с пара трае 26 минути.



4. Използвайте суха кърпа за почистване на вътрешността на фурната.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не отваряйте вратата, преди цикълът да е завършил. Водата във фурната е много гореща и може да причини изгаряне.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако фурната е силно замърсена, например с мазнини след печене на месо или на скара, се препоръчва да отстраните упоритите замърсявания ръчно с почистващ препарат, преди да активирате почистване с пара.
- Оставете вратата на фурната отворена, когато цикълът завърши. Това позволява на вътрешната емайлирана повърхност да изсъхне добре.
- Ако фурната е гореща, не се активира почистване. Изчакайте, докато фурната се охлади, и опитайте отново.
- Не изливайте силна струя вода по дъното. Направете го внимателно. В противен случай водата ще прелее към предната част.
- Водата, излята по дъното на фурната, може да не се изпари напълно, но това е нормално.

Пиролитично

Пиролитичната функция е за термално почистване с висока температура. Това изгаря мазни остатъци, за да улесни ръчното почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА

Пиролитичната функция е достъпна само с приложими модели.



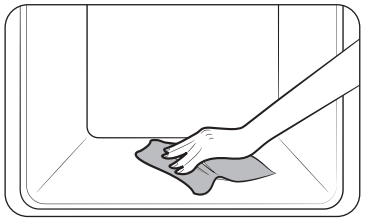
1. Извадете всички принадлежности, включително странични релси, и избършете големите замърсявания ръчно от вътрешността на фурната. В противен случай те може да се запалят по време на цикъла на почистване и да причинят пожар.
2. Натиснете ☐✧ на панела с функции.



3. Използвайте бутоните ∧ / ∨, за да изберете **C 2**, и после натиснете **OK**.



4. Използвайте бутоните ∧ / ∨, за да изберете време на почистване измежду 3 нива: 1 ч. 50 мин. (настройка по подразбиране), 2 ч. 10 мин., 2 ч. 30 мин.
5. Натиснете **OK**, за да стартирате почистването.



6. Когато приключите, изчакайте фурната да се охлади и избършете по ръбовете на вратата с мокра кърпа.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 23 29/4/2022 11:10:30 AM

Операции

⚠ ВНИМАНИЕ

- Не докосвайте фурната, тъй като тя се нагрява силно по време на цикъла.
- За да избегнете злополуки, не допускайте деца близо до фурната.
- След завършване на цикъла не изключвайте, докато охлаждащият вентилатор работи, за да може фурната да се охлади.

ЗАБЕЛЕЖКА

- След стартиране на цикъл вътрешността на фурната става гореща. След това вратата се заключва за безопасност. След завършване на цикъла и охлаждане на фурната вратата се отключва.
- Изпразнете фурната преди почистване. Оставените принадлежности може да се деформират поради високата температура във фурната.

Таймер

Таймерът ви помага да проверите часа или продължителността, докато готвите.



1. Натиснете ⌛.



2. Използвайте бутоните ∧ / ∨, за да зададете желаната продължителност, и после натиснете **OK**.

ЗАБЕЛЕЖКА

- След изтичане на времето фурната издава звуков сигнал с примигващо съобщение "0:00" на дисплея.
- Можете да промените настройките на таймера по всяко време.

Включване/изключване на звука



1. За да заглушите звука, натиснете и задръжте ⌛ за 3 секунди. Тогава **1** започва да примигва.
2. Изберете **1**, натиснете **OK** и използвайте бутоните ∧ / ∨, за да настроите Вкл., след което натиснете **OK**.
3. За да пуснете звука отново, повторете стъпка **1**, **2**, задайте Изкл. и натиснете **OK**.

Включване/изключване на Wi-Fi



1. За да настроите Wi-Fi, натиснете и задръжте ⌛ за 3 секунди. Тогава **1** започва да примигва.
2. Изберете **2**, натиснете **OK** и използвайте бутоните ∧ / ∨, за да настроите Вкл., след което натиснете **OK**.
3. За да изключите Wi-Fi, повторете стъпка **1**, **2**, задайте Изкл. и натиснете **OK**.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 24 29/4/2022 11:10:30 AM

Интелигентно готвене

Ръчно готвене

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за акриламид

Акриламидът, който се образува при готвене на храни, съдържащи нишесте, например картофен чипс, пържени картофи и хляб, може да причини здравни проблеми. Препоръчва се да готвите тези храни при ниски температури, за да се избегне прекомерно готвене, препичане или изгаряне.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Предварителното загряване се препоръчва за всички режими на готвене освен ако не е посочено друго в Интелигентно готвене.
- Когато използвате икономичния грил, поставяйте храната в центъра на допълнителната тава.

Съвети за аксесоарите

Фурната ви се предоставя с различен брой и видове аксесоари. Можете да установите, че някой аксесоари от таблицата по-долу липсват. Обаче, въпреки че не разполагате с точните аксесоари, посочени в Интелигентно готвене, можете де следвате рецептите с това, което имате, и да постигнете същите резултати.

- Тавата за печене и универсалната тава са взаимозаменяеми.
- При готвенето на мазни храни се препоръчва да поставите тава под скарата, за да събира стичащите се мазнини. Ако в комплекта ви има подложка за скара, можете да я използвате заедно с тавата.
- Ако в комплекта ви има универсална тава или тава с допълнителна дълбочина или и двете, по-добре е да използвате по-дълбокия съд за готвене на мазни храни.

Печене

За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Пандишпан	Скара, Ø 25-26 см форма за печене	2		160-170	35-40
Мраморен кекс	Скара, гугелхупф форма за печене	3		175-185	50-60
Торта	Скара, Ø 20 см форма за печене на торта	3		190-200	50-60
Кекс с мая върху тава с плодове и галета	Универсална тава	2		160-180	40-50
Плодове с галета	Скара, 22-24 см съд за фурна	3		170-180	25-30
Курабийки	Универсална тава	3		180-190	30-35
Лазаня	Скара, 22-24 см съд за фурна	3		190-200	25-30
Целувки	Универсална тава	3		80-100	100-150
Суфле	Скара, купички за суфле	3		170-180	20-25
Кейк с ябълково тесто в тавичка	Универсална тава	3		150-170	60-70
Домашна пица, 1-1,2 кг	Универсална тава	2		190-210	10-15
Замразено многолистно тесто с пълнеж	Универсална тава	2		180-200	20-25

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 25 29/4/2022 11:10:30 AM

Интелигентно готвене

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Киш	Скара, 22-24 см съд за фурна	2		180-190	25-35
Ябълков пай	Скара, Ø 20 см форма за печене	2		160-170	65-75
Охладена пица	Универсална тава	3		180-200	5-10

Печене на месо

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Месо (Говеждо/Свинско/Агнешко)					
Говеждо филе, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		160-180	50-70
Телешко филе с кост, 1,5 кг	Скара + Универсална тава	3 1		160-180	90-120
Печено свинско, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		200-210	50-60
Свинско месо около ставата, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		160-180	100-120
Агнешки бут с костта, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		170-180	100-120
Птиче месо (Пилешко/Патешко/Пуешко)					
Цяло пиле, 1,2 кг *	Скара + Универсална тава	3 1		205	80-100
Парчета пиле	Скара + Универсална тава	3 1		200-220	25-35
Патешки гърди	Скара + Универсална тава	3 1		180-200	20-30
Цяла малка пуйка, 5 кг	Скара + Универсална тава	3 1		180-200	120-150
Зеленчуци					
Зеленчуци, 0,5 кг	Скара + Универсална тава	3 1		220-230	15-20
Печени картофи на половинки, 0,5 кг	Скара + Универсална тава	3 1		200	45-50
Риба					
Печено рибно филе	Скара + Универсална тава	3 1		200-230	10-15
Печена риба	Скара + Универсална тава	3 1		180-200	30-40

* Обърнете след изтичане на половината време.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 26 29/4/2022 11:10:30 AM

Печене на грил

Препоръчваме да загреете предварително фурната за 5-10 минути в режим на голям грил. Обърнете след изтичане на половината време.

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Хляб					
Препечени филийки	Скара	5		240-250	2-4
Препечени филийки със сирене	Универсална тава	4		200	4-8
Телешки					
Стек *	Скара + Универсална тава	4 1		230-250	15-20
Бургери *	Скара + Универсална тава	4 1		230-250	15-20
Свинско месо					
Свински пържоли	Скара + Универсална тава	4 1		230-250	20-30
Наденици	Скара + Универсална тава	4 1		230-250	10-15
Птици					
Пилешки гърди	Скара + Универсална тава	4 1		230-240	30-35
Пилешки бутчета	Скара + Универсална тава	4 1		230-240	25-35

* Обърнете след изтичане на 2/3 от времето на готвене.

Готови замразени ястия

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Замразена пица	Скара	3		200-220	15-25
Замразен чипс на фурна	Универсална тава	3		220-225	20-25
Замразени крокети	Универсална тава	3		220-230	25-30

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 27 29/4/2022 11:10:31 AM

Интелигентно готвене

Икономична конвекция

Този режим използва оптимизирана система за нагряване, за да спестите енергия по време на готвене. За тази категория не се препоръчва предварително нагряване с цел пестене на повече енергия.
Можете да увеличите или намалите времето на готвене и/или температурата според своите предпочитания.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Плодове с галета, 0,8-1,2 кг	Скара	2	160-180	40-60
Печени небелени картофи, 0,4-0,8 кг	Универсална тава	2	190-200	50-70
Наденици, 0,3-0,5 кг	Скара + Универсална тава	3 1	160-180	15-25
Замразен чипс на фурна, 0,3-0,5 кг	Универсална тава	3	180-200	20-30
Замразени картофени резени, 0,3-0,5 кг	Универсална тава	3	190-210	20-30
Филета от риба, печени, 0,4-0,8 кг	Скара + Универсална тава	3 1	200-220	20-30
Хрупкави филета от риба, с панировка, 0,4-0,8 кг	Скара + Универсална тава	3 1	200-220	20-30
Печено говеждо филе, 0,8-1,2 кг	Скара + Универсална тава	2 1	180-200	50-70
Печени зеленчуци, 0,4-0,6 кг	Универсална тава	3	200-220	20-30

Програми за автоматично готвене

Следващата таблица представя 20 ръководства за автоматични програми за готвене, печене на месо и тестени изделия.
Тя съдържа количества, диапазон на теглото и подходящи препоръки. Режимите и времето на готвене са предварително програмирани за ваше удобство. Ще намерите някои рецепти за автоматичните програми в книжката с инструкции.
Програмите за автоматично готвене от 1 до 8, 18 и 19 включват предварително нагряване и показване на хода на нагряването. Поставете храната във фурната след сигнала за предварително нагряване.
След това натиснете **Време на готвене**, за да стартирате Автоматично готвене.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате храната.

Код	Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
A 1	**Огретен с картофи**	1,0-1,5	Скара	3
		Пригответе огретен с пресни картофи, като използвате огнеупорен съд 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете храната в центъра на скарата.		
A 2	**Огретен със зеленчуци**	0,8-1,2	Скара	3
		Пригответе огретен с пресни зеленчуци, като използвате огнеупорен съд 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете храната в центъра на скарата.		
A 3	**Лазаня**	1,0-1,5	Скара	3
		Пригответе домашна лазаня, като използвате огнеупорен съд 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.		
A 4	**Ябълков пай**	1,2-1,4	Скара	2
		Пригответе ябълков пай, като използвате кръгла метална тава за печене 24-26 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 28 29/4/2022 11:10:31 AM

Код	Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
A 5	Киш Лорейн	1,2-1,5	Скара	2
		Пригответе тесто за киш, поставете го в кръгъл съд за киш с диаметър 25 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване добавете пълнеж и поставете съда в центъра на скарата.		
A 6	Пандишпан	0,5-0,6	Скара	3
		Пригответе тесто за сладкиш и го изсипете в черна метална кръгла тава с диаметър 26 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		
A 7	Мраморен кекс	0,7-0,8	Скара	2
		Пригответе тесто за сладкиш и го изсипете в метална кръгла форма за кекс. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		
A 8	Датски сладък хляб	0,7-0,8	Скара	2
		Пригответе тесто и го изсипете в черна метална правоъгълна тава за печене (дължина 25 см). Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		
A 9	Печено говеждо филе	0,9-1,1	Скара + Универсална тава	2
		1,1-1,3		1
		Овкусете говеждото и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете върху скарата със страната с мазнина нагоре.		
A 10	Печени агнешки пържоли с билки	0,4-0,6	Скара + Универсална тава	4
		0,6-0,8		1
		Мариновайте агнешките пържоли с билки и подправки и ги поставете на скарата.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
A 11	Пиле, цяло	0,9-1,1	Скара + Универсална тава	2
		1,1-1,3		1
		Измийте и почистете пилето. Овкусете пилето с мазнина и подправки. Поставете го с гърдите надолу върху скарата и обърнете при прозвучаване на сигнала.		
A 12	Пилешки гърди	0,4-0,6	Скара + Универсална тава	4
		0,6-0,8		1
		Мариновайте гърдите и ги поставете на скарата.		
A 13	Пъстърва	0,3-0,5	Скара + Универсална тава	4
		0,5-0,7		1
		Измийте и почистете рибата и я поставете от главата към опашката върху скарата. Добавете лимонов сок, сол и подправки вътре в рибата. Разрежете кожата с нож. Поръсете с мазнина и сол.		
A 14	Филе от сьомга	0,4-0,6	Скара + Универсална тава	4
		0,6-0,8		1
		Изплакнете и почистете филетата за котлети. Поставете ги с кожата нагоре върху скарата.		
A 15	Печени зеленчуци	0,4-0,6	Универсална тава	4
		0,6-0,8		
		Изплакнете и подгответе резени тиквички, патладжани, пиперки, лук и чери домати. Овкусете със зехтин, билки и подправки. Подредете равномерно в тавата.		
A 16	Печени картофи на половинки	0,6-0,8	Универсална тава	3
		0,8-1,0		
		Нарежете големи картофи (200 г всеки) на половини по дължина. Поставете ги с разрязаната страна нагоре върху тава и овкусете със зехтин, билки и подправки.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 29 29/4/2022 11:10:31 AM

Интелигентно готвене

Код	Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
A 17	Замразен чипс на фурна	0,3-0,5	Универсална тава	3
		0,5-0,7		
		Разпределете замразения чипс за фурна върху тава.		
A 18	Замразена пица	0,3-0,6	Скара	3
		0,6-0,9		
		Поставете замразената пица в средата на скарата. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително загряване вкарайте рафта. Първата настройка е за тънка италианска пица, втората е за дебела пица в тава.		
A 19	Домашна пица	0,8-1,0	Универсална тава	2
		1,0-1,2		
		Пригответе домашна пица с тесто с мая и я поставете в тавата. Теглото включва тестото и топинг като сос, зеленчуци, шунка и кашкавал. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително загряване вкарайте тавата.		
A 20	Втасване на тесто с мая	0,5-0,6	Скара	2
		0,7-0,8		
		Пригответе тесто в купа, покрийте го с прозрачно фолио. Поставете в центъра на скарата. Първата настройка е за тесто за пица и кейк, втората е за хлебно тесто.		

Съдове за изпитания

Според стандарт EN 60350-1

1. Печене

Препоръките за печене се отнасят до предварително загрята фурна. Не използвайте функцията за бързо предварително загряване. Винаги поставяйте наклонената страна към предната врата.

Тип храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Дребни сладки	Универсална тава	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Маслен бисквит	Универсална тава + Универсална тава	1+4		140	28-33
Безмаслен пандишпанен кейк	Скара + форма за печене на кейк (С тъмно покритие, Ø 26 см)	2		165	30-35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Ябълков пай	Скара + 2 форми за печене на кейк * (С тъмно покритие, Ø 20 см)	1, поставен диагонално		160	70-80
	Универсална скара + Скара + 2 форми за печене на кейк ** (С тъмно покритие, Ø 20 см)	1+3		160	80-90

* Увеличете времето за готвене с 5 минути, ако използвате конвенционален режим на готвене със стъклена фурна (Ø 26 см).

** Върху скарата могат да се поберат два сладкиша, вляво отзад и вдясно отпред.

*** Два сладкиша се поставят в центъра един върху друг.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 30 29/4/2022 11:10:31 AM

2. Печене на грил

Загрейте предварително празната фурна за 5 минути, като използвате функцията Голям грил.

Тип храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Препечени филийки от бял хляб	Скара	5		270 (макс.)	1-2
Телешки бургери * (12 ea)	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	4 1		270 (макс.)	1во 15-18 2ро 5-8

* Обърнете след изтичане на 2/3 от времето на готвене.

3. Печене на месо

Тип храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Цяло пиле *	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	3 1		205	80-100

* Обърнете след изтичане на половината време.

Колекция с често използвани рецепти за автоматично готвене

Огретен с картофи

Съставки 800 г картофи, 100 мл мляко, 100 мл сметана, 50 г разбито цяло яйце, 1 с.л. сол, пипер, индийско орехче, 150 г настърган кашкавал, масло, мащерка

Начин на приготвяне Обелете картофите и ги нарежете на филии с дебелина 3 мм. Натрийте масло по цялата повърхност на огретена (22-24 см). Подредете резените върху чиста кърпа и ги дръжте покрити с кърпата, докато приготвяте останалите съставки. Смесете останалите съставки освен настъргания кашкавал в голяма купа и разбъркайте добре. Наредете резените от картофи в съда, като се малко се припокриват, и излейте сместа върху картофите. Поръсете с настъргания кашкавал и печете. След готвене сервирайте поръсено с няколко листа прясна мащерка.

Огретен със зеленчуци

Съставки 800 г зеленчуци (тиквички, домати, лук, моркови, пиперки, предварително сготвени картофи), 150 мл сметана, 50 г разбито цяло яйце, 1 с.л. сол, билки (пипер, магданоз или розмарин), 150 г настърган кашкавал, 3 с.л. зехтин, няколко листа мащерка

Начин на приготвяне Измийте зеленчуците и ги нарежете на филии с дебелина 3-5 мм. Наредете резените в съд за огретен (22-24 см) и поръсете зехтин върху зеленчуците. Смесете останалите съставки освен настъргания кашкавал и ги изсипете върху зеленчуците. Поръсете с настъргания кашкавал и печете. След готвене сервирайте поръсено с няколко листа прясна мащерка.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 31 29/4/2022 11:10:31 AM

Интелигентно готвене

Лазаня

Съставки 2 с.л. зехтин, 500 г телешка кайма, 500 мл доматен сос, 100 мл телешки бульон, 150 г сухи кори за лазаня, 1 лук (нарязан), 200 г настърган кашкавал, 1 с.л. сушен магданоз, риган, босилек

Начин на приготвяне Пригответе соса с домати и месо. Загрейте олиото в тиган, добавете телешката кайма и нарязания лук за около 10 мин, докато покафенее. Излейте доматения сос и телешкия бульон, добавете сушените билки. Сварете и оставете да къкри за 30 мин.

Сгответе корите за лазаня според инструкциите на опаковката. Наредете кори за лазаня, сос с месо и кашкавал и повторете. След това поръсете равномерно с останалия кашкавал по горния слой кори и запечете.

Ябълков пай

Съставки

- **Тестени изделия**: 275 г брашно, 1/2 с.л. сол, 125 г бяла кристална захар, 8 г ванилена захар, 175 г масло, 1 яйце (разбито)
- **Пълнеж**: 750 г твърди цели ябълки, 1 с.л. лимонов сок, 40 г захар, 1/2 с.л. канела, 50 г стафиди без семки, 2 с.л. хлебни трохи

Начин на приготвяне Пресейте брашното със солта над голяма купа. Прибавете кристалната захар и ваниленатa захар. Разрежете с 2 ножа маслото през брашното на малки кубчета. Добавете 3/4 от разбитото яйце. Омесете всички съставки в кухненския робот, докато се получи ронлива маса. Оформете тестото на топка с ръцете си. Обвийте го в найлоново фолио и го оставете охладено за около 30 мин.

Намажете формата с подвижно дъно (24-26 см диаметър) и поръсете повърхността с брашно. Разточете 3/4 от тестото до дебелина 5 мм. Поставете го във формата (по дъното и страните).

Обелете и почистете ябълките. Нарежете ги на кубчета с размери около 3/4 x 3/4 см. Поръсете ябълките с лимонов сок и смесете добре. Измийте и подсушете касиса и стафидите. Добавете захар, канела, стафиди и касис. Смесете добре и поръсете дъното на тестото с хлебни трохи. Натиснете леко.

Разточете останалото тесто. Разрежете тестото на малки лентички и ги подредете на кръст върху пълнежа. Намажете пая равномерно с останалата част от разбитото яйце.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 32 29/4/2022 11:10:31 AM

Киш Лорейн

Съставки
- **Тестени изделия**: 200 г брашно, 80 г масло, 1 яйце
- **Пълнеж**: 75 г нарязан на кубчета бекон без мазнина, 125 мл сметана, 125 г крем фреш, 2 яйца, разбити, 100 г настърган швейцарски кашкавал, сол и черен пипер

Начин на приготвяне
За да приготвите блата, поставете брашното, маслото и яйцето в купа, разбъркайте до омекване на тестото и след това го оставете в хладилника за 30 мин. Разточете тестото и го поставете в намазнена керамична чиния за киш (25 см диаметър). Надупчете дъното с вилица. Смесете яйцето, сметаната, крем фреша, кашкавала, солта и черния пипер. Изсипете сместа върху блата точно преди печене.

Плодове с галета

Съставки
- **Топинг**: 200 г брашно, 100 г масло, 100 г захар, 2 г сол, 2 г канела на прах
- **Плод**: 600 г смесени плодове

Начин на приготвяне
Смесете всички съставки до натрошено тесто за топинга. Разпределете смесените плодове в съд за фурна и поръсете с натрошеното тесто.

Домашна пица

Съставки
- **Тесто за пица**: 300 г брашно, 7 г суха мая, 1 с.л. зехтин, 200 мл топла вода, 1 с.л. захар и сол
- **Топинг**: 400 г нарязани зеленчуци (патладжан, тиквички, лук, домати), 100 г шунка или бекон (нарязан), 100 г настърган кашкавал

Начин на приготвяне
Поставете брашното, маята, зехтина, солта, захарта и топла вода в купа и смесете до рядко тесто. Омесете с миксер или на ръка за около 5-10 мин. Покрийте с капак и поставете във фурната за 30 минути при 35 °C, за да втаса. Разточете тестото върху набрашнена повърхност в правоъгълна форма и разстелете в поставка или тава за пица. Намажете тестото с доматеното пюре и поставете шунката, гъбите, маслините и домата. Поръсете равномерно с настърган кашкавал и печете.

Печено говеждо филе

Съставки 1 кг филе от говеждо месо, 5 г сол, 1 г черен пипер, по 3 г розмарин, мащерка

Начин на приготвяне
Овкусете говеждото със сол, черен пипер и розмарин и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете върху скарата. Поставете във фурната и сгответе.

Печени агнешки пържоли с билки

Съставки 1 кг агнешки пържоли (6 броя), 4 големи скилидки чесън (пресовани), 1 с.л. прясна мащерка (натрошена), 1 с.л. пресен розмарин (натрошен), 2 с.л. сол, 2 с.л. зехтин

Начин на приготвяне
Смесете солта, чесъна, подправките и зехтина и добавете агнешкото. Обърнете, за да покриете от двете страни и оставете на стайна температура за поне 30 мин. до 1 час.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 33 29/4/2022 11:10:31 AM

Интелигентно готвене

Свински ребра

Съставки 2 парчета ненарязани свински ребра, 1 с.л. черен пипер на зърна, 3 дафинови листа, 1 глава лук (нарязан), 3 скилидки чесън (нарязани), 85 г кафява захар, 3 с.л. сос Уорчестър, 2 с.л. доматено пюре, 2 с.л. зехтин

Начин на приготвяне Направете барбекю сос. Загрейте зехтин в тиган и добавете лук. Гответе до омекване на лука и добавете останалите съставки. Сварете и намалете топлината, оставете да къкри 30 мин. до сгъстяване. Мариновайте ребрата с барбекю соса за поне 30 мин. до 1 час.

Поддръжка

Почистване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Уверете се, че фурната и аксесоарите са изстинали, преди да започнете да почиствате.
- Не използвайте абразивни препарати за почистване, твърди четки, стъргалки, стоманена вълна, ножове или други абразивни материали.

Вътрешна част на фурната

- За почистване на фурната отвътре използвайте чиста кърпа и слаб препарат за почистване или топла сапунена вода.
- Не чистете с ръце уплътнението на вратата.
- За да избегнете повреда на емайлираните повърхности на фурната, използвайте само стандартни препарати за почистване на фурни.
- За да отстраните упорито замърсяване, използвайте специален препарат за почистване на фурни.
- С увеличаване на температурата на отделението за готвене през първоначалния период може да откриете петна по вътрешното стъкло на вратата. В такива случаи изключете фурната и изчакайте да се охлади. След това използвайте кухненска хартия или неутрален почистващ препарат с чиста кърпа, за да избършете вътрешното стъкло.

Външна част на фурната

За да почистите външните части на фурната, например вратата, дръжката и дисплея, използвайте мека кърпа и лек почистващ препарат или сапунена вода и подсушете с кухненска хартия или суха кърпа. Мазнините и замърсяванията, особено около дръжката, могат да се задържат поради идващия от фурната горещ въздух. Препоръчва се да почиствате дръжката след всяко използване.

Аксесоари

Измивайте аксесоарите след всяка употреба и подсушавайте с кухненска кърпа. За да отстраните упоритите замърсявания, накиснете в топла сапунена вода за около 30 минути преди почистване.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 34 29/4/2022 11:10:31 AM

Повърхност от каталитичен емайл (само за приложими модели)

Разглобяемите части са покрити с тъмносив каталитичен емайл. Те могат да се замърсят от мазнини, разпръсквани от циркулиращия въздух при конвекционно нагряване. Тези замърсявания ще загорят при температури на фурната 200°C и повече.

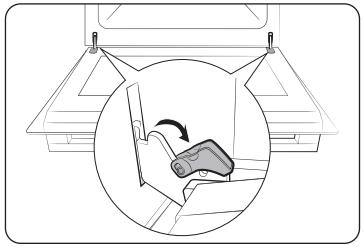
1. Извадете всички аксесоари от фурната.
2. Почистете вътрешността на фурната.
3. Изберете режим на конвекция при максимална температура и стартирайте цикъла за час.

Врата

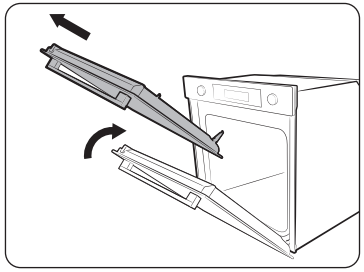
Не сваляйте вратата на фурната освен за почистване. За да свалите вратата за почистване, следвайте тези инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

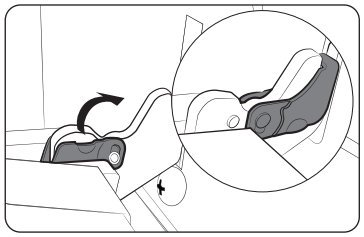
Вратата на фурната е тежка.



1. Отворете вратата и скобите на двете панти изцяло.



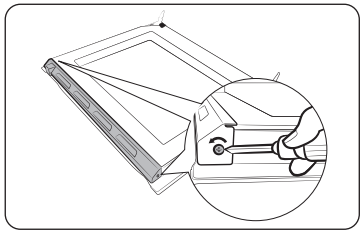
2. Затворете вратата на около 70°. Хванете вратата на фурната отстрани с две ръце и повдигнете и издърпайте нагоре, докато пантите се откачат.
3. Почистете вратата със сапунена вода и чиста кърпа.



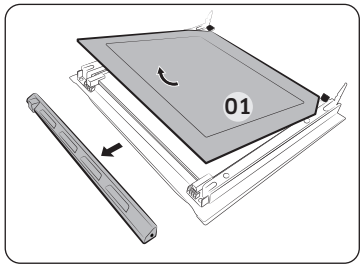
4. Когато сте готови, следвайте стъпки 1 и 2 по-горе в обратен ред, за да поставите обратно вратата. Уверете се, че щипките са закачени от двете страни.

Стъкло на вратата

В зависимост от модела вратата на фурната е снабдена с 3-4 стъкла, поставени едно към друго. Не сваляйте стъклото на вратата освен за почистване. За да свалите стъклото на вратата, следвайте тези инструкции.



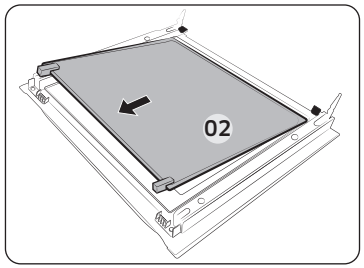
1. Използвайте отвертка за отвинтване на винтовете отляво и отдясно.



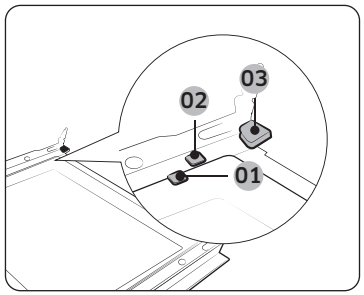
2. Отстранете кантовете по посока на стрелката
3. Свалете първия лист от вратата.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 35 29/4/2022 11:10:32 AM

Поддръжка

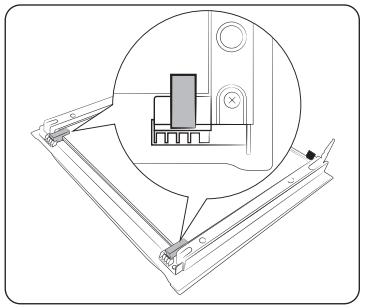


4. Свалете втория лист от вратата по посока на стрелката.
5. Почистете стъклото със сапунена вода и чиста кърпа.



6. Когато сте готови, поставете обратно листовете по следния начин:
   - Вкарайте лист 2 между задържаща щипка 1 и 2 и лист 1 в задържаща щипка 3 в този ред.

01 Задържаща щипка 1
02 Задържаща щипка 2
03 Задържаща щипка 3

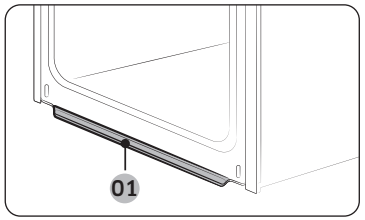


7. Проверете дали гумичките за стъклото пасват и фиксират правилно стъкления лист.
8. Следвайте стъпки 1 и 2 в обратен ред, за да поставите обратно вратата.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

За да предотвратите изпускане на топлина, трябва правилно да поставите стъклените листове.

Колектор за вода



01 Колектор за вода

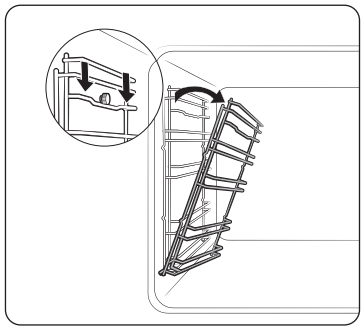
Колекторът за вода събира не само излишната влага от готвенето, но също и остатъците храна. Изпразвайте и почиствайте редовно колектора за вода.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

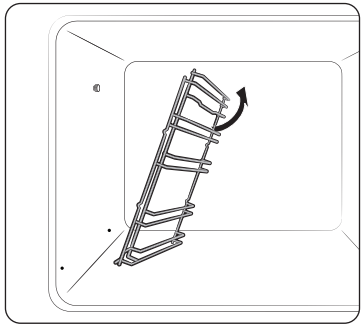
Ако възникне утичане на вода от колектора се свържете с местен сервизен център на Samsung.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 36 29/4/2022 11:10:32 AM

Странични релси (само за приложими модели)



1. Натиснете горната линия на лявата странична релса и я снижете с приблизително 45°.



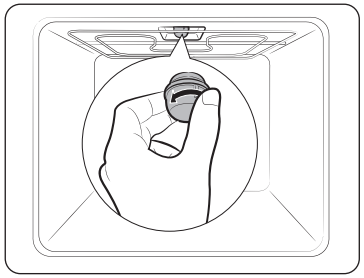
2. Дръпнете и отстранете долната линия на лявата странична релса.
3. Отстранете дясната странична релса по същия начин.
4. Почистете и двете странични релси.
5. Когато сте готови, следвайте стъпки 1 и 2 по-горе в обратен ред, за да поставите обратно страничните релси.

ЗАБЕЛЕЖКА

Фурната работи без поставени на място странични релси и скари.

Смяна

Крушки



1. Свалете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.
2. Сменете осветлението на фурната.
3. Почистете стъкления капак.
4. Готово, следвайте стъпка 1 по-горе в обратен ред, за да поставите обратно стъкления капак.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Преди да смените крушка, изключете фурната и извадете захранващия кабел.
- Използвайте само 25-40 W/220-240 V, 300 °C термоустойчиви крушки. Можете да закупите одобрени крушки от местен сервизен център на Samsung.
- Винаги използвайте суха кърпа, когато боравите с халогенна крушка. Това е с цел да се предотврати попадането на отпечатъци или пот по крушката, което скъсява живота й.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 37 29/4/2022 11:10:32 AM

Отстраняване на неизправности

Контролни точки

Ако възникне проблем с фурната, първо направете справка в таблицата по-долу и опитайте предложените решения. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Проблем	Причина	Действие
Бутоните не могат да се натискат правилно.	• Ако има чуждо тяло, захванато между бутоните	• Отстранете чуждото тяло и опитайте отново.
	• Сензорен модел: ако има влага по външната част	• Отстранете влагата и опитайте отново.
	• Ако е зададена функцията за заключване	• Проверете дали не е зададена функцията за заключване.
Не се показва часът.	• Ако няма захранване	• Проверете дали има захранване.
Фурната не работи.	• Ако няма захранване	• Проверете дали има захранване.
Фурната спира, докато работи.	• Ако е изключена от контакта	• Свържете отново захранването.
Фурната се изключва по време на работа.	• Ако продължителното готвене отнема повече време	• След готвене дълго време оставете фурната да изстине.
	• Ако охлаждащият вентилатор не работи	• Слушайте за звука на охлаждащия вентилатор.
	• Ако фурната е монтирана на място без добра вентилация	• Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.
	• Когато се използват няколко щепсела за един контакт	• Използвайте един щепсел.
До фурната не стига захранване.	• Ако няма захранване	• Проверете дали има захранване.

Проблем	Причина	Действие
Външната част на фурната е твърде гореща по време на работа.	• Ако фурната е монтирана на място без добра вентилация	• Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.
Вратата не може да се отвори правилно.	• Ако има остатъци от храни между вратата и вътрешността на продукта	• Почистете добре фурната и после отворете отново вратата.
Вътрешното осветление е слабо или не се включва.	• Ако лампата се включва и след това се изключва	• Лампата се изключва автоматично след определено време за пестене на енергия. Можете да я включите отново, като натиснете бутона за осветлението на фурната.
	• Ако лампата е покрита от чужди тела по време на готвене	• Почистете вътрешността на фурната и после проверете.
На фурната възниква токов удар.	• Ако захранването не е правилно заземено • Ако използвате контакт без заземяване	• Проверете дали захранването е правилно заземено.
Има стичане на вода.	• В зависимост от храната в някои случаи може да се образува пара или вода. Това не е неизправност в продукта.	• Оставете фурната да се охлади и после избършете със суха домакинска кърпа.
Излиза пара през цепнатина на вратата.		
Във фурната остава вода.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 38 29/4/2022 11:10:32 AM

Проблем	Причина	Действие
Яркостта вътре във фурната се променя.	• Яркостта варира спрямо промените в изходната мощност.	• Промени в изходната мощност по време на готвене не са неизправност и няма нужда да се тревожите.
Готвенето приключи, но охлаждащият вентилатор все още работи.	• Вентилаторът автоматично работи определено време, за да проветри вътрешността на фурната.	• Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.
Фурната не се загрява.	• Ако вратата е отворена	• Затворете вратата и започнете отначало.
	• Ако контролите на фурната не са настроени правилно	• Направете справка в главата за работа на фурната и я нулирайте.
	• Ако е изгорял бушон или е прекъсвачът на веригата се е задействал.	• Сменете бушона или стартирайте отново веригата. Ако това се случва често, обадете се на електротехник.
По врене на работа излиза дим.	• При първоначално монтиране	• При първото използване на фурната от нагревателя може да идва дим. Това не е неизправност и когато използвате фурната 2-3 пъти, това трябва да спре.
	• Ако има храна по нагревателя	• Оставете фурната да изстине достатъчно и отстранете храната по нагревателя.
При работа на фурната има миризма на изгоряло или пластмаса.	• Ако използвате пластмасови или други съдове, които не са термоустойчиви	• Използвайте стъклени термоустойчиви съдове.

Проблем	Причина	Действие
Фурната не готви правилно.	• Ако вратата е отворена по време на готвене	• Не отваряйте често вратата освен ако не готвите неща, които трябва да се обръщат. Ако отваряте често вратата, вътрешната температура ще бъде по-ниска и това може да повлияе на резултатите.
Чистенето с пара не работи.	• Това е така, защото температурата е твърде висока.	• Оставете фурната да се охлади и използвайте след това.
Единичният режим на готвене не работи.	• Ако разделителят е поставен във фурната.	• Извадете разделителя и използвайте.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 39 29/4/2022 11:10:33 AM

Отстраняване на неизправности

Информационни кодове

Ако фурната е в неизправност, можете да видите информационен код на дисплея. Направете справка в таблицата по-долу и опитайте предложените решения.

Код	Значение	Действие
C-d1	Неизправности със заключването на вратата	Изключете и стартирайте отново фурната. Ако проблемът продължи, изключете захранването за 30 секунди или повече и отново го включете. Ако това не реши проблема се свържете със сервизен център.
C-20	Неизправност на сензорите	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Възниква само при четене/записване на EEPROM	
C-F0	Ако няма комуникация между главната печатна платка и подчинената печатна платка	
C-F2	Възниква, когато има проблем между сензорната интегрална схема <-> главен и подчинен MICOM	Изключете и стартирайте отново фурната. Ако проблемът продължи, изключете захранването за 30 секунди или повече и отново го включете. Ако това не реши проблема се свържете със сервизен център.
C-d0	**Проблем с бутон** Възниква, когато е натиснат и задържан бутон за продължително време.	Почистете бутоните и се уверете, че няма вода върху/около тях. Изключете фурната и опитайте отново. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Код	Значение	Действие
S-01	**Предпазен прекъсвач** Фурната продължава да работи при зададена температура за продължително време. • Под 100 °C - 16 часа • От 105 °C до 240 °C - 8 часа • От 245 °C до макс. - 4 часа	Това не е неизправност в системата. Изключете фурната и извадете храната. След това опитайте отново нормално.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 40 29/4/2022 11:10:33 AM

Технически спецификации

SAMSUNG се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.

Напрежение на захранване		230-240 V ~ 50 Hz
Максимална мощност на натоварване		3500-3850 W
Размери (Ш x В x Д)	Основна единица	595 x 596 x 570 мм
	Вградена	560 x 579 x 549 мм
Обем		76 литра

* Този продукт съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност <G>.

Приложение

Технически данни за продукта

SAMSUNG	SAMSUNG
Код за разпознаване на модела	NV7B40****
Индекс на енергийна ефективност на затворено отделение (EEI затв.отдел.)	81,6
Клас на енергийна ефективност за кухина	A+
Консумация на енергия (електроенергия), необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (EC ел.затв.отдел.)	1,05 kWh/цикъл
Консумация на енергия, необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в режим с принудителна циркулация за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (EC ел.затв.отдел.)	0,71 kWh/цикъл
Брой на затворените отделения	1
Енергоносител за всяко затворено отделение (електроенергия или газ)	електричество
Обем за всяко затворено отделение (V)	76 л
Вид на фурната	Вградена
Маса на уреда (M)	NV7B412****: 36,7 кг NV7B413****: 36,7 кг

Данните са определени според стандарт EN 60350-1, EN 50564, Регламент (ЕС) на Комисията № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014 и Регламент (ЕО) № 1275/2008.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 41 29/4/2022 11:10:33 AM

Приложение

Общо потребление на енергия в режим на готовност (W) (Всички мрежови портове са във включено състояние)		1,9 W
Период от време за управление на енергията (мин.)		20 мин.
Wi-Fi	Потребление на енергия в режим на готовност (W)	1,9 W
	Период от време за управление на енергията (мин.)	20 мин.
Режим на готовност	Потребление на енергия	1,0 W
	Период от време за управление на енергията (мин.)	30 мин.

Съвети за икономия на енергия

- По време на готвене вратата на фурната трябва да остане затворена, освен ако храната трябва да се обърне. По време на готвене не отваряйте вратата често, за да поддържате температурата на фурната и да пестите енергия.
- Планирайте използването на фурната, за да избегнете изключване на фурната между готвенето на едно ястие и следващото, за да пестите енергия и намалите времето за загряване на фурната.
- Ако времето на готвене е повече от 30 минути, фурната може да се изключи 5-10 минути преди края на времето за готвене, за да се пести енергия. Остатъчната топлина ще завърши процеса на готвене.
- Когато е възможно, гответе повече от едно ястие едновременно.

ЗАБЕЛЕЖКА

С настоящото Samsung декларира, че това радиооборудване е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС и със съответните законови изисквания в Обединеното кралство.
Пълният текст на декларацията за съответствие с изискванията на ЕС и декларацията за съответствие с изискванията на Обединеното кралство е достъпен на следния интернет адрес: Официалната декларация за съответствие можете да намерените на http://www.samsung.com. Отидете до Support > Search Product Support (Поддръжка > Търсене на поддръжка за продукт) и въведете името на модела.

	Честотен диапазон	Мощност на предавателя (макс.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Изявление за софтуера с отворен код

Софтуерът, включен в този продукт, съдържа софтуер с отворен код.
Следният URL адрес http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 води до информация за лиценза с отворен код, свързана с този продукт.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 42 29/4/2022 11:10:33 AM

Бележка

SAMSUNG

ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ?

СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01419A-00

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare și instalare

NV7B40****



SAMSUNG

Cuprins

Utilizarea acestui manual 3

În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri: 3

Instrucțiuni pentru siguranță 3

Măsuri de precauție importante 3
Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice) 6
Funcția de economisire automată a energiei 6

Instalarea 6

Conținutul ambalajului 6
Unelte necesare pentru instalarea cuptorului 7
Alimentare cu curent electric 7
Montarea în dulap 8

Înainte de a începe 10

Setări inițiale 10
Miros de cuptor nou 10
Mecanismul de siguranță inteligent 10
Ușă cu închidere lină 11
Accesorii 11
Încuietoare mecanică 12

Operațiuni 13

Panou de comandă 13
Setări uzuale 14
Moduri de preparare (cu excepția modului Gril) 17
Modul de preparare Gril 18
Întreruperea preparării 20
Funcții speciale 20
Aburi naturali 21
Preparare automată 22
Curățare 22
Cronometru 24
Semnal sonor activat/dezactivat 24
Wi-Fi activat/dezactivat 24

Gătit inteligent 25

Preparare manuală 25
Programele de preparare automată 28
Preparate test 30
Rețete populare pentru programele de preparare automată 31

Întreținere 34

Curățare 34
Înlocuire 37

Depanare 38

Aspecte de verificat 38
Coduri de informare 40

Specificații tehnice 41

Anexă 41

Fișa de date a produsului 41
Anunț Open Source 42

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 2 29/4/2022 11:10:35 AM

Utilizarea acestui manual

Vă mulţumim că aţi ales un cuptor încorporabil de la SAMSUNG.
Acest manual de utilizare conţine informaţii importante referitoare la siguranţă şi instrucţiuni menite să vă ajute la utilizarea şi întreţinerea aparatului.
Vă rugăm să citiţi cu atenţie acest manual de utilizare înainte de a utiliza cuptorul şi să îl păstraţi pentru consultări ulterioare.

În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri:

⚠ AVERTISMENT

Pericole sau acţiuni nesigure care pot provoca leziuni corporale **grave sau decesul şi/sau deteriorarea bunurilor**.

⚠ ATENŢIE

Pericole sau acţiuni nesigure care pot provoca leziuni corporale **sau deteriorarea bunurilor**.

NOTĂ

Sfaturi utile, recomandări sau informaţii care ajută utilizatorii să mânuiască produsul.

Instrucţiuni pentru siguranţă

Instalarea acestui cuptor trebuie efectuată numai de către un electrician calificat. Instalatorul este responsabil pentru conectarea aparatului la sursa de alimentare, în conformitate cu recomandările relevante privind siguranţa.

MĂSURI DE PRECAUŢIE IMPORTANTE

⚠ AVERTISMENT

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experienţă şi cunoştinţe, cu excepţia cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranţa lor cu privire la utilizarea aparatului.
Copiii trebuie supravegheaţi, pentru a nu transforma aparatul în obiect de joacă.
Mijloacele de deconectare trebuie încorporate în cablajul fix, în conformitate cu regulile de cablare.
După instalare, acest aparat ar trebui să permită deconectarea de la sursa de alimentare. Pentru deconectare, ştecherul trebuie să fie accesibil sau se poate încorpora un întrerupător în cablajul fix, conform regulilor de cablare.
În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu o calificare similară, pentru a se evita orice risc.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 3 29/4/2022 11:10:35 AM

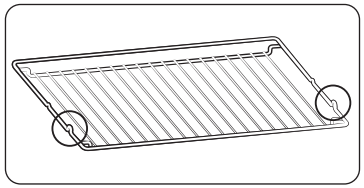
Instrucțiuni pentru siguranță

Metoda de prindere indicată nu trebuie să depindă de utilizarea adezivilor, deoarece aceștia nu constituie mijloace de prindere sigure.
Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere uzuală nu trebuie să fie realizate de către copii fără a fi supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor sub 8 ani.
În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
AVERTISMENT: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.
Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.
Dacă aparatul are o funcție de curățare, resturile în exces trebuie îndepărtate înainte de curățare și nu trebuie lăsat niciun recipient în cuptor în timpul curățării cu aburi sau al curățării automate. Funcția de curățare este disponibilă în funcție de model.

Dacă aparatul are o funcție de curățare, suprafețele pot să devină mai fierbinți decât de obicei în timpul curățării și copiii trebuie ținuți la distanță. Pentru echipamentele cu proces de curățarea prin piroliză - unele animale, în special păsările, pot fi sensibile la vapori și fluctuațiile de temperatură locale în timpul procesului de curățarea prin piroliză și trebuie mutate într-o zonă adecvată, bine ventilată, în timpul procesului.
Aerisiți încăperea în timpul și după procesul de curățarea prin piroliză.
Funcția de curățare este disponibilă în funcție de model.
Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor. (Doar modelele cu sondă de temperatură pentru carne)
Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.
AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea părților care se încălzesc. Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.
ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire scurt trebuie supravegheat permanent.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 4 29/4/2022 11:10:35 AM

Ușa sau suprafața exterioară poate să devină fierbinte când aparatul este în funcțiune.
Este posibil ca temperatura suprafețelor accesibile să fie ridicată când aparatul este în funcțiune. Este posibil ca suprafețele să devină fierbinți în timpul utilizării.



Introduceți grătarul cu protuberanțele în sus (opritoare pe ambele părți) astfel încât grătarul susține poziția de repaus pentru greutăți mari.

⚠ ATENȚIE

În cazul în care cuptorul a suferit deteriorări în timpul transportului, nu îl conectați.

Acest echipament trebuie conectat la sursa de curent numai de către un electrician calificat.

În cazul unei defecțiuni sau unei avarii a aparatului, nu încercați să îl utilizați.

Reparațiile trebuie efectuate numai de către un tehnician calificat. Reparațiile necorespunzătoare pot reprezenta un pericol pentru dvs. și pentru alte persoane. Dacă aparatul necesită reparații, contactați un centru de service SAMSUNG sau distribuitorul.

Conductorii și cablurile electrice nu trebuie să atingă cuptorul.

Cuptorul trebuie conectat la sursa de curent prin intermediul unui întrerupător de circuit sau al unei siguranțe aprobate. Nu utilizați niciodată triplu-ștechere sau prelungitoare.

Sursa de alimentare a aparatului trebuie oprită când acesta este reparat sau curățat.

Aveți grijă când conectați echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului.

Dacă aparatul are o funcție de preparare la vapori sau aburi, nu îl utilizați când cartușul de alimentare cu apă este deteriorat. (Numai la modelele cu funcție de preparare la vapori sau aburi)

Când cartușul este crăpat sau defect, nu îl utilizați și contactați cel mai apropiat centru de service. (Numai la modelele cu funcție de preparare la vapori sau aburi)

Acest cuptor este conceput exclusiv preparării de alimente în gospodărie.

În timpul utilizării, suprafețele interioare ale cuptorului devin suficient de fierbinți pentru a cauza arsuri. Nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interioare ale cuptorului până când nu s-au răcit suficient.

Nu depozitați materiale inflamabile în cuptor.

Suprafețele cuptorului devin fierbinți când aparatul funcționează la temperaturi ridicate o perioadă lungă de timp.

Când gătiți, aveți grijă la deschiderea ușii cuptorului, deoarece este posibil ca din interior să iasă aer și aburi fierbinți.

Când gătiți mâncăruri ce conțin alcool, acesta se poate evapora din cauza temperaturilor ridicate, iar vaporii pot lua foc dacă intră în contact cu o parte fierbinte a cuptorului.

Pentru siguranța dvs., nu utilizați dispozitive de curățat cu apă sau abur sub presiune.

Copiii trebuie ținuți la o distanță de siguranță în timpul funcționării cuptorului.

Alimentele congelate, cum este pizza, trebuie gătite pe grătarul mare. Dacă utilizați tava pentru copt, este posibil ca aceasta să se deformeze datorită diferențelor mari de temperatură.

Nu turnați apă pe fundul cuptorului când acesta este fierbinte. Riscați să deteriorați suprafața emailată.

Ușa cuptorului trebuie închisă în timpul gătitului.

Nu acoperiți partea inferioară a cuptorului cu folie de aluminiu și nu amplasați tăvi de copt sau alte recipiente metalice pe aceasta. Folia de aluminiu blochează căldura, fapt ce poate cauza deteriorări ale suprafeței emailate și poate afecta calitatea alimentelor gătite.

Sucurile de fructe lasă pete, care este posibil să nu mai poată fi șterse de pe suprafața emailată a cuptorului.

Când pregătiți prăjituri foarte moi, utilizați tava adâncă.

Nu amplasați formele de copt pe ușa deschisă a cuptorului.

Țineți copiii la distanță de ușa cuptorului atunci când o deschideți sau închideți, întrucât aceștia se pot lovi de ușă sau își pot prinde degetele în aceasta.

Nu călcați, nu vă sprijiniți, nu stați și nu așezați obiecte grele pe ușă.

Nu deschideți ușa cu o forță inutilă.

AVERTISMENT: Nu deconectați aparatul de la sursa de alimentare chiar dacă procesul de preparare s-a finalizat.

AVERTISMENT: Nu lăsați ușa deschisă în timpul funcționării cuptorului.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 5 29/4/2022 11:10:35 AM

Instrucțiuni pentru siguranță

Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice)

(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)

Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeuri și să le reciclați în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic.

Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri comerciale.

Pentru informații privind angajamentele față de mediu ale Samsung și obligațiile legale specifice produsului, de ex., reglementarea REACH, DEEE, Baterii, vizitați : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funcția de economisire automată a energiei

Lumina : În timpul procesului de preparare, puteți opri becul cuptorului prin apăsare pe butonul ‚Lumina cuptorului'. Pentru economisirea energiei, lumina cuptorului este oprită timp de câteva minute după pornirea programului de preparare.

Instalarea

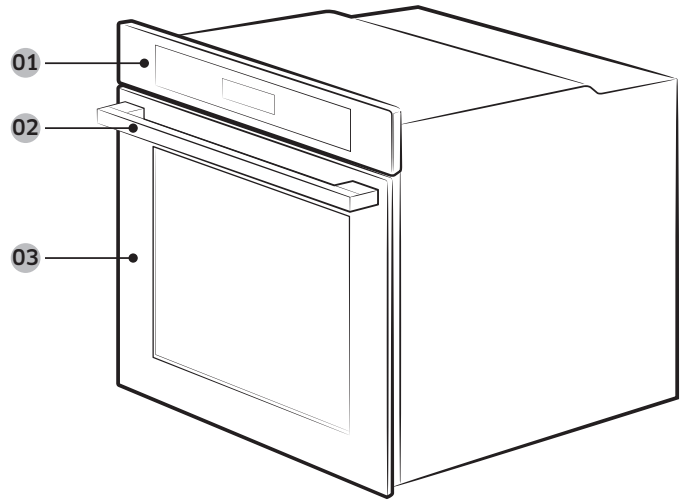
⚠ AVERTISMENT

Acest produs este special conceput pentru utilizare cu produse încastrate.
Acest cuptor trebuie să fie instalat de către un tehnician calificat. Instalatorul este responsabil pentru conectarea cuptorului la sursa de alimentare în conformitate cu recomandările locale relevante privind siguranța.

Conținutul ambalajului

Verificați dacă ambalajul produsului conține toate componentele și accesoriile. Dacă aveți probleme cu aparatul sau cu accesoriile, contactați un Centru de serviciu cu clienții local al Samsung sau distribuitorul.

Scurtă prezentare a cuptorului



01 Panou de comandă **02** Mânerul ușii **03** Ușă

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 6 29/4/2022 11:10:35 AM

Accesorii

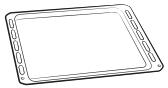
Alături de cuptor sunt incluse diferite accesorii care vă ajută să preparați numeroase tipuri de alimente.



Grătar



Grătar platou *



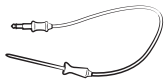
Tavă pentru copt *



Tavă universală *



Tava extra adâncă *



Termometru cu sondă pentru carne *



Tavă pentru gătit la aburi *



2 șuruburi (M4 L25)

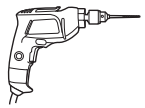
NOTĂ

Disponibilitatea accesoriilor marcate cu asterisc (*) depinde de modelul cuptorului.

Unelte necesare pentru instalarea cuptorului

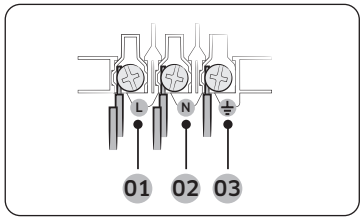


Șurubelniță cu cap hexagonal



Mașină de găurit și înșurubat

Alimentare cu curent electric



Conectați cuptorul la o priză de curent electric. Dacă nu aveți o priză normală pentru ștecher, din cauza limitărilor de curent, folosiți un întrerupător izolator multipolar (cu distanța dintre contacte de cel puțin 3 mm) pentru a respecta reglementările privind siguranța. Folosiți un cablu de alimentare cu o lungime suficientă, care să fie conformă cu tipul H05 RR-F sau H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm².

01 MARO sau NEGRU
02 ALBASTRU sau ALB
03 GALBEN și VERDE

Curent nominal (A)	Secțiune transversală minimă
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Verificați specificațiile produsului de pe eticheta atașată cuptorului.
Deschideți capacul posterior al cuptorului cu ajutorul unei șurubelnițe și scoateți șuruburile de pe clema cablului. Apoi, conectați cablurile de alimentare la bornele aferente.
Borna (⏚) este concepută pentru împământare. Mai întâi conectați cablul galben și pe cel verde (pentru împământare), care trebuie să fie mai lungi decât celelalte. Dacă folosiți o priză pentru ștecher, ștecherul trebuie să fie ușor accesibil după ce se instalează cuptorul. Samsung nu își asumă răspunderea pentru accidentele provocate de lipsa împământării sau de o împământare defectuoasă.

AVERTISMENT

Nu călcați pe cabluri și nu le răsuciți în timpul instalării și țineți-le la distanță de componente ale cuptorului care emană căldură.

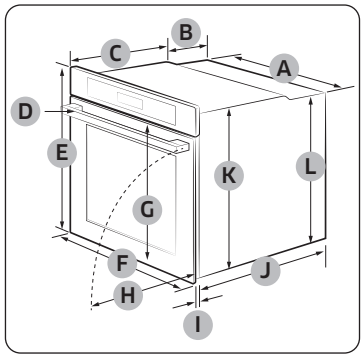
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 7 29/4/2022 11:10:36 AM

Instalarea

Montarea în dulap

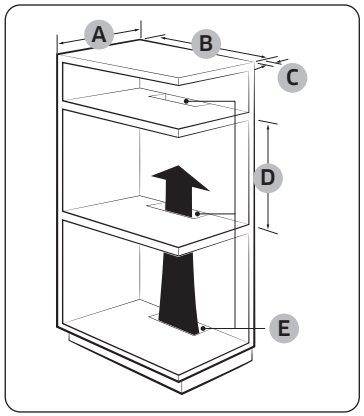
Dacă instalați cuptorul într-un dulap, suprafețele din plastic și componentele adezive ale dulapului trebuie să reziste până la 90 °C. Samsung nu își asumă răspunderea pentru daune provocate mobilei de căldura emisă de cuptor.
Cuptorul trebuie să fie bine aerisit. Pentru aerisire, trebuie lăsat un spațiu de circa 50 mm între nivelul inferior al dulapului și peretele de susținere. Dacă instalați cuptorul sub o plită, urmați instrucțiunile de instalare ale plitei.

Dimensiuni necesare pentru instalare



Cuptor (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

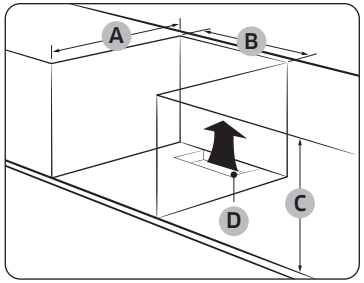


Dulap încastrat (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

NOTĂ

Dulapurile de încastrare trebuie să aibă orificii de ventilație **(E)** pentru a ventila căldura și a recircula aerul.



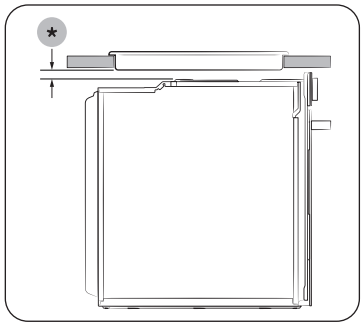
Dulap sub chiuvetă (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

NOTĂ

Dulapurile de încastrare trebuie să aibă orificii de ventilație **(D)** pentru a ventila căldura și a recircula aerul.

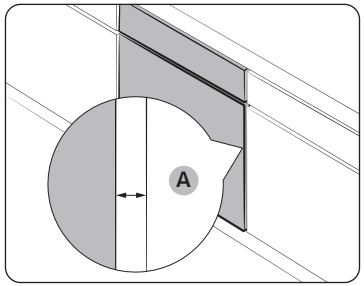
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 8 29/4/2022 11:10:36 AM



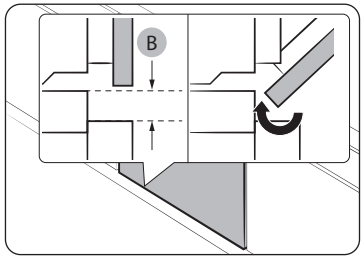
Instalarea cu o plită

Pentru a instala o plită deasupra cuptorului, consultați ghidul de instalare a plitei pentru cerințele privind spațiul de instalare **(*)**.

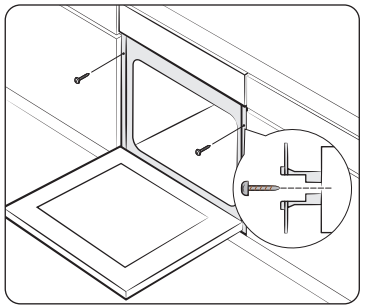
Montarea cuptorului



Lăsați un spațiu **(A)** de cel puțin 5 mm între cuptor și fiecare parte laterală a dulapului.



Asigurați un spațiu de cel puțin 3 mm **(B)**, astfel încât ușa să se deschidă și să se închidă cu ușurință.



Introduceți cuptorul în dulap și prindeți-l bine pe ambele părți laterale cu două șuruburi.

După instalare, scoateți folia de protecție, banda și celelalte ambalaje și scoateți accesoriile din cuptor. Pentru a scoate cuptorul din dulap, deconectați mai întâi alimentarea cuptorului și apoi scoateți 2 șuruburi pe părțile laterale ale cuptorului.

⚠ AVERTISMENT

Cuptorul are nevoie de aerisire pentru a funcționa normal. Nu blocați orificiile de ventilație sub nicio formă.

NOTĂ

Aspectul cuptorului poate varia în funcție de model.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 9 29/4/2022 11:10:37 AM

Înainte de a începe

Setări inițiale

Atunci când porniți cuptorul pentru prima dată, pe afișaj, în cadranul („12”) pentru oră care luminează intermitent, apare ora implicită „12:00”. Urmați pașii de mai jos pentru a seta ora curentă.



1. Utilizați butoanele ∧ / ∨ pentru a seta ora, apoi apăsați pe **OK**. Elementul aferent minutelor este afișat intermitent.



2. Utilizați butoanele ∧ / ∨ pentru a seta minutul, apoi apăsați pe **OK**.



Pentru modificarea orei curente după această setare inițială, mențineți apăsat ◷ timp de 3 secunde și urmați pașii de mai sus.

Miros de cuptor nou

Înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată, curățați-i interiorul pentru a elimina mirosul de cuptor nou.

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze în modul Convecție 200 °C sau Convențional 200 °C timp de o oră. Astfel se distrug toate substanțele de fabricare rămase în el.
3. La final, opriți cuptorul.

NOTĂ

- Este posibil să observați fum în interiorul cuptorului atunci când îl utilizați pentru prima dată. Aceasta nu este o defecțiune a produsului.
- Temperatura incintei de preparare crește în timpul primei perioade de preparare, așadar puteți observa câteva pete pe sticla interioară a ușii. În acest caz, opriți cuptorul și așteptați să se răcească. După ce s-a răcit, ștergeți sticla interioară cu un prosop de hârtie sau cu o lavetă curată și detergent neutru.
- De asemenea, este important să utilizați cuptorul într-o bucătărie bine aerisită.

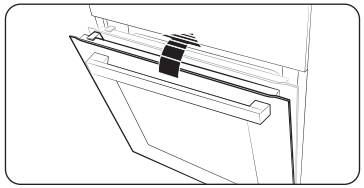
Mecanismul de siguranță inteligent

Dacă deschideți ușa cuptorului în timp ce acesta se află în funcțiune, lumina se aprinde, iar ventilatorul și elementele de încălzire se opresc, pentru a se preveni vătămările corporale, de exemplu, arsurile, precum și consumul inutil de curent. Când observați că lumina s-a aprins și ventilatorul și elementele de încălzire s-au oprit, închideți ușa, iar cuptorul va funcționa în continuare în mod normal. Aceasta nu este o defecțiune a sistemului.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 10 29/4/2022 11:10:37 AM

Ușă cu închidere lină (în funcție de model)

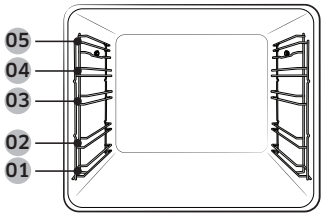
Cuptor încorporabil Samsung dispune de ușă cu închidere lină care se închide ușor, sigur și silențios.
Atunci când închideți ușa, balamalele special concepute prind ușa cu câțiva centimetri înainte de poziția finală. Această oprire lină adaugă un plus de confort, ușa închizându-se ușor și silențios. (Funcție disponibilă în funcție de modelul cuptorului.)



Ușa începe să se închidă lin la circa 15 grade și se închide complet în interval de aproximativ 5 secunde.

Accesorii

Pentru prima utilizare, curățați bine accesoriile cu apă caldă, detergent și o lavetă moale și curată.



01 Nivelul 1
02 Nivelul 2
03 Nivelul 3
04 Nivelul 4
05 Nivelul 5

- Introduceți accesoriul în cuptor în poziția corectă.
- Lăsați cel puțin 1 cm între accesoriu și partea inferioară a cuptorului și față de orice alt accesoriu.
- Scoateți cu grijă vasele de gătit și/sau accesoriile din cuptor. Preparatele sau accesoriile fierbinți pot provoca arsuri.
- Accesoriile se pot deforma pe măsură ce se încălzesc. După ce se răcesc, își revin la forma și performanțele inițiale.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 11 29/4/2022 11:10:37 AM

Înainte de a începe

Mod de utilizare de bază

Pentru a găti cât mai ușor, familiarizați-vă cu modul de utilizare a accesoriilor.

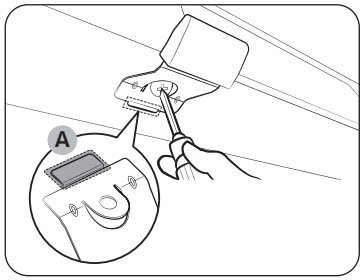
Grătar	Suportul de sârmă este conceput pentru friptură la grătar și rotisor. Introduceți grătarul în poziție cu părțile proeminente (opritoare pe ambele părți) către partea din față
Grătar platou *	Grătarul platou se folosește în combinație cu tava și previne curgerea lichidelor în partea de jos a cuptorului.
Tavă pentru copt *	Tava pentru copt (adâncime: 20 mm) se folosește pentru prepararea prăjiturilor, a fursecurilor și a altor produse de patiserie. Așezați partea înclinată în față.
Tavă universală *	Tava universală (adâncime: 30 mm) se folosește pentru gătire și frigere. Folosiți grătarul platou pentru a preveni curgerea lichidelor în partea inferioară a cuptorului. Așezați partea înclinată în față.
Tava extra adâncă *	Tava extra adâncă (adâncime: 50 mm) se folosește pentru frigere cu sau fără grătarul platou. Așezați partea înclinată în față.
Termometru cu sondă pentru carne *	Termometrul cu sondă pentru carne măsoară temperatura internă a cărnii preparate. Folosiți numai termometrul furnizat cu cuptorul.
Ghidaje telescopice *	Folosiți șina cu ghidaj telescopic pentru a introduce tava, după cum urmează: **1.** Întindeți șina astfel încât să o scoateți din cuptor. **2.** Așezați tava pe șină și glisați-o către interiorul cuptorului. **3.** Închideți ușa.
Tavă pentru gătit la aburi *	Folosiți tava pentru gătit la aburi numai în modul Aburi naturali. Așezați tava în partea de jos a incintei, pe mijloc, și umpleți-o cu apă proaspătă. Tava se încinge în timpul preparării și rămâne fierbinte timp de câteva momente după preparare. Folosiți mănuși sau așteptați până când cuptorul se răcește complet înainte de a scoate tava.

NOTĂ

Disponibilitatea accesoriilor marcate cu asterisc (*) depinde de modelul cuptorului.

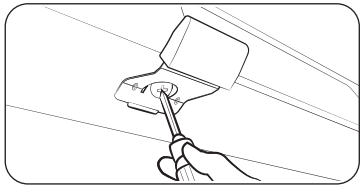
Încuietoare mecanică (în funcție de model)

Instalarea



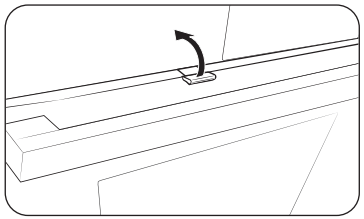
1. Introduceți partea subțire **(A)** a încuietorii mecanice în fanta corespunzătoare a mânerului de blocare, așa cum este indicat.
2. Strângeți șurubul de pe mânerul de blocare.

Dezinstalare



- Slăbiți și scoateți șurubul de pe mânerul de blocare.

Blocare/deblocare



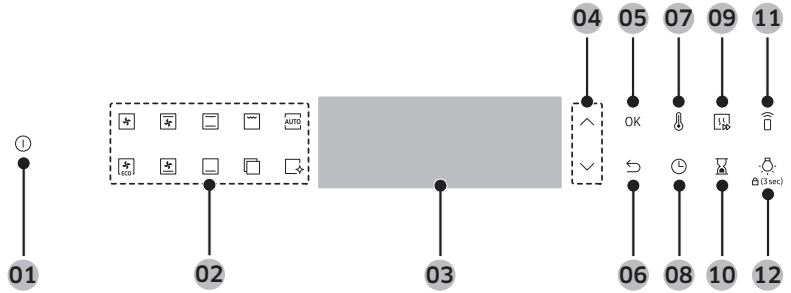
- Pentru a deschide ușa, ridicați ușor în sus mânerul de blocare pentru a debloca ușa. Apoi, deschideți ușa.
- Pentru a bloca ușa, pur și simplu închideți-o. Încuietoarea mecanică blochează automat ușa.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 12 29/4/2022 11:10:37 AM

Operațiuni

Panou de comandă

Panoul de comandă se prezintă într-o varietate de materiale și culori. În scopul îmbunătățirii calității, aspectul cuptorului poate suferi modificări fără aviz prealabil.



01	Pornire	Apăsați acest buton pentru a porni cuptorul. Pentru a-l opri, țineți-l apăsat timp de 1 secundă.
02	Panou de funcții	Apăsați pentru a selecta un mod sau o funcție de preparare.
03	Afișaj	Afișează informațiile necesare despre modurile sau setările selectate.
04	Sus / Jos	Utilizați pentru reglarea valorii de setare pentru modul sau funcția selectată.
05	OK	Apăsați pentru a confirma setările.
06	Înapoi	Anulează setările curente și revine la ecranul principal.
07	Temperatură	Folosiți pentru a fixa temperatura.
08	Timp de preparare	Apăsați pentru a seta durata de preparare.
09	Preîncălzire rapidă	Cu această funcție, cuptorul se preîncălzește rapid la temperatura fixată. • Apăsați pentru a porni sau opri funcția Preîncălzire rapidă. • Poate fi utilizată numai în modul de preparare individuală. (Convecție, Convențional, Căldură de sus + Convecție, Căldură de jos + Convecție) • Dezactivată pentru temperaturi fixate la mai puțin de 100 °C.
10	Cronometru	Cronometrul vă ajută să verificați timpul sau durata de funcționare în timpul preparării.
11	Control inteligent	Țineți apăsat pentru a activa/dezactiva funcția Control inteligent.
12	Lumina cuptorului / Funcția de blocare pentru copii	Apăsați pentru a aprinde sau stinge lumina din cuptor. Lumina din cuptor se aprinde automat atunci când se deschide ușa sau când cuptorul începe să funcționeze. Se stinge automat după o anumită perioadă de inactivitate, pentru a reduce consumul de curent. • Pentru a preveni accidentele, funcția de blocare pentru copii dezactivează toate comenzile în afară de butonul de pornire/oprire. • Țineți apăsat timp de 3 secunde pentru a activa sau țineți apăsat din nou timp de 3 secunde pentru a dezactiva blocarea panoului de comandă.

NOTĂ

- Disponibilitatea funcțiilor marcate cu asterisc (*) depinde de modelul cuptorului.
- Atingerea afișajului cu mănuși de plastic sau de cuptor poate să nu funcționeze corespunzător.

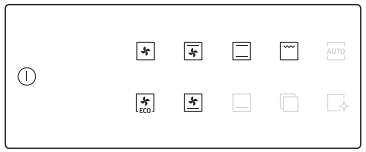
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 13 29/4/2022 11:10:38 AM

Operațiuni

Setări uzuale

Temperatura și/sau timpul de preparare prestabilit din toate modurile de preparare pot fi schimbate. Urmați pașii de mai jos pentru a modifica temperatura și/sau timpul de preparare pentru modul selectat.

Temperatură



1. În panoul de funcții, apăsați și alegeți un mod de preparare. Se afișează temperatura prestabilită pentru fiecare element selectat.



2. Folosiți butoanele Λ / V pentru a fixa temperatura.

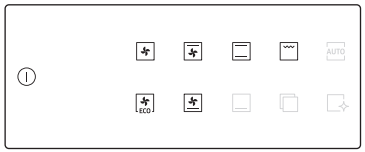


3. Apăsați **OK** pentru a confirma modificările.

NOTĂ

- Dacă nu efectuați alte setări în interval de câteva secunde, cuptorul începe automat prepararea la setările prestabilite.
- Pentru a schimba temperatura fixată, apăsați butonul și urmați pașii de mai sus.
- Temperatura exactă din interiorul cuptorului poate fi măsurată cu un termometru autorizat și prin metoda definită conform prevederilor instituției autorizate. Utilizarea altor termometre poate cauza o eroare de măsurare.
- Cuptorul emite un semnal sonor după ce s-a preîncălzit.

Timp de preparare



1. În panoul de funcții, apăsați și alegeți un mod de preparare.



2. Apăsați și folosiți butoanele Λ / V pentru a fixa timpul dorit.



3. Dacă doriți, puteți decala timpul de oprire a preparării la un anumit moment.
   Apăsați și folosiți butoanele Λ / V pentru a fixa momentul de oprire. Consultați **Decalarea opririi preparării** pentru mai multe informații.



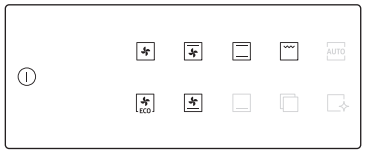
4. Apăsați **OK** pentru a confirma modificările.

NOTĂ

- Dacă doriți, puteți găti fără a fixa timpul de preparare. În acest caz, cuptorul începe prepararea la temperaturile prestabilite, fără indicații despre timpul de preparare, și va trebui să îl opriți manual după finalizarea preparării.
- Pentru a schimba timpul de preparare, apăsați butonul și urmați pașii de mai sus.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 14 29/4/2022 11:10:38 AM

Ora de oprire



1. În panoul de funcții, apăsați și alegeți un mod de preparare.



2. Apăsați ◷ de două ori și folosiți butoanele ∧ / ∨ pentru a fixa ora de oprire.



3. Apăsați **OK** pentru a confirma modificările.

NOTĂ

- Dacă doriți, puteți găti fără a fixa ora de oprire. În acest caz, cuptorul începe prepararea la temperaturile prestabilite, fără indicații despre timpul de preparare, și va trebui să îl opriți manual după finalizarea preparării.
- Pentru a schimba ora de oprire, apăsați de două ori pe ◷ și urmați pașii de mai sus.

Decalarea opririi preparării

Funcția de decalare a opririi este utilă pentru prepararea cu ușurință.

Cazul 1

Să presupunem că selectați o rețetă de o oră la ora 14:00 și doriți ca prepararea să se încheie la ora 18:00. Pentru a fixa ora de oprire, schimbați Gata la ora la 18:00. Cuptorul începe prepararea la ora 17:00 și se oprește automat la ora 18:00, după cum l-ați setat.

Ora curentă: 14:00 Timp de preparare fixat: 1 oră Decalarea opririi fixate: 18:00

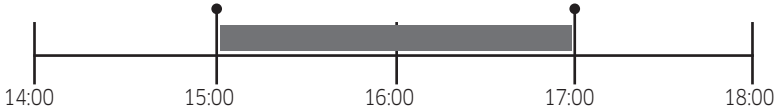
Cuptorul începe prepararea la ora 17:00 și se oprește automat la ora 18:00.



Cazul 2

Ora curentă: 14:00 Timp de preparare fixat: 2 ore Decalarea opririi fixate: 17:00

Cuptorul începe prepararea la ora 15:00 și se oprește automat la ora 17:00.



ATENȚIE

Nu țineți alimentele preparate în cuptor pentru o perioadă prea îndelungată. Preparatele se pot altera.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 15 29/4/2022 11:10:38 AM

Operațiuni

Pentru a șterge timpul de preparare

Puteți șterge timpul de preparare. Această acțiune este utilă dacă doriți să opriți manual cuptorul în orice moment în timpul procesului de preparare.



1. În timpul preparării, apăsați butonul pentru a afișa timpul de preparare rămas.



2. Utilizați butoanele ∧ / ∨ pentru a fixa timpul de preparare la „0:00”. Sau pur și simplu apăsați ⮌.



3. Apăsați **OK**.

Pentru a șterge ora de oprire

Puteți șterge ora de oprire. Această acțiune este utilă dacă doriți să opriți manual cuptorul în orice moment în timpul procesului de preparare.



1. În timpul preparării, apăsați butonul pentru a afișa ora de oprire fixată.



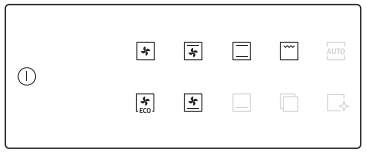
2. Utilizați butoanele ∧ / ∨ pentru a fixa ora de oprire la ora curentă. Sau pur și simplu apăsați ⮌.



3. Apăsați **OK**.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 16 29/4/2022 11:10:39 AM

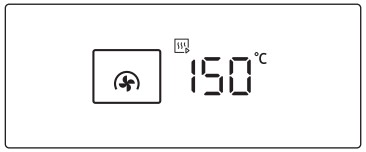
Moduri de preparare (cu excepția modului Gril)



1. În panoul de funcții, apăsați și alegeți un mod de preparare.
2. Dacă este nevoie, fixați timpul de preparare și/sau temperatura. Pentru mai multe informații, consultați **Setări uzuale**.



3. După ce ați terminat, apăsați **OK**.



Cuptorul începe să preîncălzească până când temperatura interioară atinge temperatura țintă. După ce cuptorul s-a preîncălzit, se emite un semnal sonor și indicatorul dispare. Preîncălzirea este recomandată pentru toate modurile de preparare dacă nu se specifică altfel în capitolul **Gătit inteligent**.

NOTĂ

Puteți modifica timpul de preparare și/sau temperatura în timpul preparării.

Modurile de convecție



Apăsați pentru a alege unul dintre modurile Convecție și Convecție eco.

Moduri de preparare (cu excepția modului Gril)

Modurile de preparare însoțite de un asterisc (*) pot fi folosite pentru preîncălzire rapidă și sunt dezactivate pentru temperaturi fixate la mai puțin de 100 °C.

Mod		Interval de temperatură (°C)	Temperatură sugerată (°C)
	Convecție	* 30-250	160
		Elementul de încălzire din spate generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru coacere și frigere pe mai multe niveluri în același timp.	
	Convențională	* 30-250	180
		Căldura este generată de elementul de încălzire superior și de cel inferior. Această funcție se folosește pentru coacerea și frigerea standard a celor mai multe tipuri de preparate.	
	Căldură de sus + Convecție	* 40-250	180
		Elementul de încălzire superior generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru frigere dacă doriți să obțineți o crustă crocantă (de exemplu, carne sau lasagna).	

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 17 29/4/2022 11:10:39 AM

Operațiuni

Mod		Interval de temperatură (°C)	Temperatură sugerată (°C)
	Căldură de jos + convecție	* 40-250	200
		Elementul de încălzire inferior generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru pizza, pâine sau prăjituri.	
	Căldură de jos	100-230	150
		Elementul de încălzire inferior generează căldură. Utilizați acest mod la sfârșitul coacerii sau pentru rumenirea blatului tartelor sau al pizzelor.	
ECO	Convecție eco	30-250	160
		Modul Convecție eco folosește sistemul de încălzire optimizată pentru a reduce consumul de curent în timpul preparării. Timpii de preparare cresc ușor, dar alimentele se vor prepara la fel. Rețineți faptul că în acest mod nu este necesară preîncălzirea cuptorului. **NOTĂ** Încălzirea în modul Convecție ECO a fost utilizată pentru stabilirea clasei de eficiență energetică în conformitate cu standardul EN60350-1.	

Modul de preparare Gril

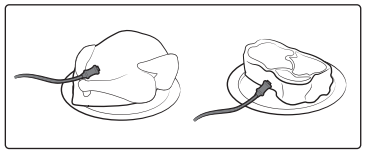


Apăsați pentru a selecta unul dintre modurile **Grătar mare**, **Gril eco** sau **Gril și ventilator**.

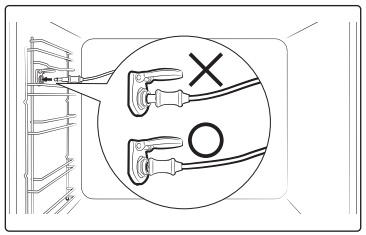
Mod		Interval de temperatură (°C)	Temperatură sugerată (°C)
G 1	Grătar mare	100-270	220
		Grilul pe suprafață mare emană căldură. Folosiți acest mod pentru a rumeni suprafața preparatelor (de exemplu, carne, lasagna sau gratinate).	
G 2	Gril eco	100-270	220
		Grilul pe suprafață mică emană căldură. Utilizați acest mod pentru alimentele care necesită mai puțină căldură, de exemplu, pește și baghete umplute.	
G 3	Gril și ventilator	100-250	180
		Două elemente de încălzire din partea de sus generează căldură, distribuită uniform de ventilator. Folosiți acest mod pentru a prepara carne sau pește la gril.	

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 18 29/4/2022 11:10:40 AM

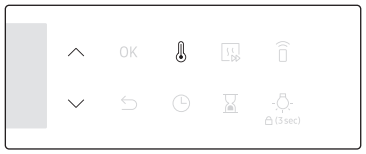
Prepararea cu termometrul cu sondă pentru carne (în funcție de model)



1. În panoul de funcții, apăsați și alegeți un mod de preparare și temperatura.
2. Introduceți vârful sondei în mijlocul bucății de carne pe care o preparați. Aveți grijă ca mânerul din cauciuc să nu fie introdus în carne.



3. Introduceți cablul de alimentare al sondei în priza de pe peretele stâng. Asigurați-vă că indicatorul termometrului introdus rămâne vizibil după ce introduceți cablul în priză.



4. Apăsați din nou butonul și folosiți butoanele ∧ / ∨ pentru a fixa temperatura internă a cărnii.



5. Apăsați **OK** pentru a porni prepararea. La finalul preparării, atunci când temperatura internă a cărnii ajunge la valoarea fixată, cuptorul emite un semnal sonor.

⚠ AVERTISMENT privind acrilamida

- Pentru a nu deteriora termometrul, nu îl folosiți cu țepușa inclusă ca accesoriu.
- Când carnea este gata, termometrul este foarte fierbinte. Pentru a preveni arsurile, folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

NOTĂ

Termometrul cu sondă pentru carne nu poate fi utilizat în toate modurile. Dacă utilizați termometrul în moduri incompatibile, indicatorul modului curent se aprinde intermitent. În această situație, scoateți imediat termometrul.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 19 29/4/2022 11:10:40 AM

Operațiuni

Întreruperea preparării



1. În timpul preparării, apăsați ⮌.



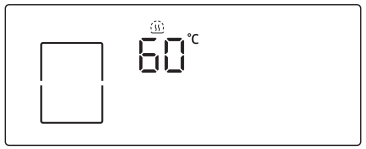
2. Apăsați **OK** pentru a anula prepararea.

Funcții speciale

Cu ajutorul funcțiilor speciale veți obține cu ușurință preparate mai bune.



1. Apăsați ⧉ de pe panoul de funcții.
2. Apăsați din nou ⧉ pentru a selecta o funcție.
3. Dacă este nevoie, fixați timpul de preparare și/sau temperatura. Pentru mai multe informații, consultați **Setări uzuale**.



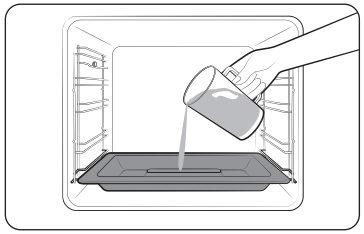
4. Cuptorul pornește funcția selectată cu valorile prestabilite sau cu valorile pe care le-ați fixat.

Mod		Interval de temperatură (°C)	Temperatură sugerată (°C)	Instrucțiuni
F 1	Căldură de jos	100-230	150	Elementul de încălzire inferior generează căldură. Utilizați acest mod la sfârșitul coacerii sau pentru rumenirea blatului tartelor sau al pizzelor.
F 2	Păstrare la cald	40-100	60	Folosiți această funcție numai pentru păstrarea caldă a alimentelor preparate recent.
F 3	Încălzire farfurii	30-80	50	Folosiți această funcție pentru a păstra calde farfuriile sau vasele pentru cuptor.
F 4	Decongelare	30-60	30	Acest mod se folosește pentru a decongela produse de patiserie, fructe, prăjituri, creme și ciocolată. Timpul de decongelare variază în funcție de tipul, mărimea și cantitatea alimentelor.

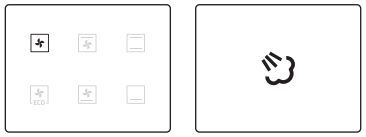
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 20 29/4/2022 11:10:41 AM

Aburi naturali (în funcție de model)

Cu funcția de Aburi naturali puteți coace pâine crocantă la exterior și pufoasă la interior. Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.



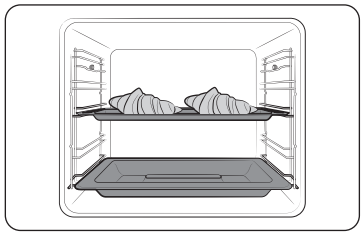
1. Introduceți tava pentru gătit la aburi în partea de jos a zonelor.
2. Turnați 250 ml de apă în tavă, numai atunci când cuptorul este rece.



3. Fixați modul **Convecție** și selectați **Aburi naturali**.



4. Folosiți butoanele Λ / V pentru a fixa temperatura.
5. Apăsați **OK** pentru a porni preîncălzirea.



6. Introduceți alimentele în cuptor, pe oricare grătar, și porniți prepararea.

NOTĂ

- Nu adăugați apă în timpul preparării sau când cuptorul este încă fierbinte.
- După ce ați utilizat funcția **Aburi naturali**, lăsați cuptorul să se răcească, apoi ștergeți partea de jos a compartimentului cu o lavetă umedă.
- Pentru a îndepărta depunerile de calcar formate după utilizarea îndelungată a cuptorului, folosiți o lavetă moale și detergent special.

Funcția **Aburi naturali** poate fi utilizată numai în modul **Convecție**.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (min.)
Cornuri, 4-6 bucăți	Tavă universală	3	190	20-25
Foitaje cu mere	Tavă universală	3	190	20-25
Aluat danez	Tavă universală	3	190	20-30
Chifle	Tavă universală	3	180	20-30
Pâine albă	Grătar	2	180	30-40

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 21 29/4/2022 11:10:41 AM

Operațiuni

Preparare automată

Pentru utilizatorii fără experiență, cuptorul dispune de 50 programe de preparare automată. Profitați de această funcție pentru a economisi timp sau pentru a învăța mai repede. Timpul de preparare și temperatura vor fi reglate în funcție de rețeta selectată.



1. De pe panoul de funcții, apăsați AUTO.



2. Utilizați butoanele ∧ / ∨ pentru a selecta un program, apoi apăsați pe **OK**. Se afișează intervalul de greutate (porția) disponibil.



3. Utilizați butoanele ∧ / ∨ pentru a fixa porția, apoi apăsați pe **OK** pentru a porni prepararea.

NOTĂ

- Printre opțiunile pentru **Programele de preparare automată** se numără și preîncălzirea. În cazul acestor opțiuni, se afișează treptele de preîncălzire. Introduceți alimentele în cuptor după semnalul sonor de preîncălzire. După aceea, apăsați **Timp de preparare** pentru a porni Preparare automată.
- Pentru mai multe informații, consultați secțiunea **Programele de preparare automată** din acest manual.

Curățare

Aveți la dispoziție două moduri de curățare. Această funcție vă economisește timp, înlocuind curățarea manuală periodică. Timpul rămas apare pe ecran în timpul acestui proces.

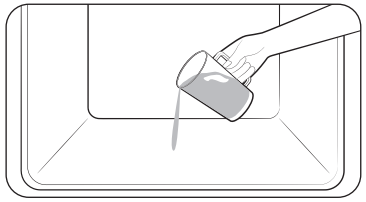
Funcții		Instrucțiuni
C 1	Curățare cu aburi	Funcție utilă pentru curățarea cu aburi a cantităților mici de resturi depuse.
C 2	Pirolitică *	Curățarea pirolitică se realizează la temperaturi ridicate. În timpul curățării pirolitice, urmele de grăsime și ulei sunt arse, pentru a ușura curățarea manuală. 1 h 50 m (durata standard) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

NOTĂ

Funcția însoțită de un asterisc (*) este prezentă numai la anumite modele.

Curățare cu aburi

Funcție utilă pentru curățarea cu aburi a cantităților mici de resturi depuse. Această funcție vă economisește timp, înlocuind curățarea manuală periodică.



1. Turnați 400 ml (3/4 pintă) de apă în partea de jos a cuptorului și închideți ușa.

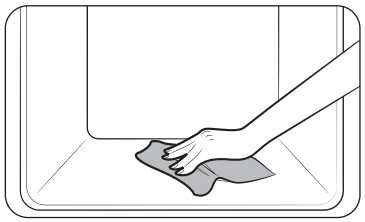


2. Apăsați de pe panoul de funcții.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 22 29/4/2022 11:10:42 AM



3. Utilizați butoanele ∧ / ∨ pentru a selecta **C 1**, apoi apăsați pe **OK**.
Curățarea cu aburi durează 26 de minute.



4. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă uscată.

AVERTISMENT

Nu deschideți ușa înainte de terminarea ciclului. Apa din interiorul cuptorului este foarte fierbinte și poate cauza arsuri.

NOTĂ

- În cazul în care există depuneri importante de grăsime, de exemplu după prăjire sau preparare la gril, se recomandă să îndepărtați manual petele persistente cu un produs de curățare înainte de a activa curățarea cu aburi.
- Lăsați ușa întredeschisă după finalizarea ciclului, pentru ca suprafața emailată interioară să se usuce complet.
- Dacă interiorul cuptorului este fierbinte, funcția de curățare nu se va activa. Așteptați până când cuptorul se răcește și încercați din nou.
- Nu turnați toată cantitatea de apă deodată în partea de jos a cuptorului. Turnați puțin câte puțin. În caz contrar, apa se va revărsa spre partea din față.
- Apa turnată în partea de jos a cuptorului poate să nu se evapore în totalitate; acest lucru este normal.

Pirolitică

Curățarea pirolitică se realizează la temperaturi ridicate. În timpul curățării pirolitice, urmele de grăsime și ulei sunt arse, pentru a ușura curățarea manuală.

NOTĂ

Funcția Pirolitică este prezentă numai la anumite modele.



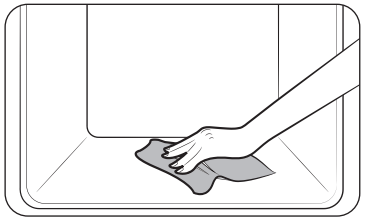
1. Îndepărtați toate accesoriile, inclusiv grătarele laterale, și ștergeți cantitățile mari de impurități din interiorul cuptorului. În caz contrar, acestea pot lua foc în timpul ciclului de curățare și pot cauza un incendiu.
2. Apăsați ⬚✧ de pe panoul de funcții.



3. Utilizați butoanele ∧ / ∨ pentru a selecta **C 2**, apoi apăsați pe **OK**.



4. Utilizați butoanele ∧ / ∨ pentru a selecta una dintre cele 3 durate pentru curățare:
1 hr 50 min (durata standard), 2 hr 10 min și 2 hr 30 min.
5. Apăsați **OK** pentru a porni curățarea.



6. După finalizare, așteptați până când cuptorul se răcește, apoi ștergeți marginile ușii cu o lavetă umedă.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 23 29/4/2022 11:10:42 AM

Operațiuni

⚠ ATENȚIE

- Nu atingeți cuptorul: acesta este foarte fierbinte în timpul efectuării ciclului de curățare.
- Pentru a evita accidentele, nu lăsați copiii să se apropie de cuptor.
- După încheierea ciclului de curățare, nu opriți alimentarea cât timp ventilatorul de răcire funcționează pentru a răci cuptorul.

NOTĂ

- După începerea ciclului de curățare, interiorul cuptorului se încinge. După aceea, ușa va fi blocată, din motive de siguranță. După finalizarea ciclului și după ce cuptorul s-a răcit, ușa se deblochează.
- Scoateți toate accesoriile din cuptor înainte de curățare. Acestea se pot deforma din cauza temperaturilor ridicate din interiorul cuptorului.

Cronometru

Cronometrul vă ajută să verificați timpul sau durata de funcționare în timpul preparării.



1. Apăsați ⌛.



2. Utilizați butoanele ∧ / ∨ pentru a fixa durata dorită, apoi apăsați pe **OK**.

NOTĂ

- După expirarea timpului, cuptorul emite un semnal sonor, iar pe ecran se afișează intermitent mesajul „0:00”.
- Puteți modifica setările cronometrului în orice moment.

Semnal sonor activat/dezactivat



1. Pentru a anula emiterea semnalului sonor, țineți apăsat ⌛ timp de 3 secunde. După aceea, **1** se aprinde intermitent.
2. Selectați **1** și apăsați **OK**. După aceea, utilizați butoanele ∧ / ∨ pentru activare și apăsați **OK**.
3. Pentru a restabili emiterea semnalului sonor, repetați pașii **1** și **2**, fixați la Dezactivat și apăsați **OK**.

Wi-Fi activat/dezactivat



1. Pentru a activa conexiunea Wi-Fi, țineți apăsat ⌛ timp de 3 secunde. După aceea, **1** se aprinde intermitent.
2. Selectați **2** și apăsați **OK**. După aceea, utilizați butoanele ∧ / ∨ pentru activare și apăsați **OK**.
3. Pentru a dezactiva conexiunea Wi-Fi, repetați pașii **1** și **2**, fixați la Dezactivat și apăsați **OK**.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 24 29/4/2022 11:10:42 AM

Preparare manuală

⚠ AVERTISMENT privind acrilamida

Acrilamida produsă în timpul preparării alimentelor cu amidon, de exemplu chipsuri, cartofi prăjiți și pâine, poate provoca probleme de sănătate. Se recomandă prepararea acestor alimente la temperaturi scăzute și evitarea preparării excesive, a întăririi sau a arderii.

NOTĂ

- Preîncălzirea este recomandată pentru toate modurile de preparare dacă nu se specifică altfel în capitolul Gătit inteligent.
- Când folosiți modul Gril eco, așezați mâncarea în centrul tăvii accesoriu.

Sfaturi utile privind accesoriile

Cuptorul dvs. este livrat cu mai multe accesorii. Este posibil să constatați că unele accesorii lipsesc din tabelul de mai jos. Cu toate acestea, chiar dacă nu primiți toate accesoriile menționate în capitolul Gătit inteligent, puteți folosi ce aveți, obținând aceleași rezultate.

- Tava pentru copt și tava universală sunt interschimbabile.
- Atunci când gătiți alimente uleioase, vă recomandăm să așezați o tavă sub suportul de sârmă pentru a colecta reziduurile de ulei. Dacă primiți grătarul platou, îl puteți folosi împreună cu tava.
- Dacă primiți tava universală sau tava ultraadâncă, sau ambele, o puteți folosi pe cea mai adâncă pentru alimente uleioase.

Coacere

Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pandișpan	Grătar, formă cu diametrul de 25-26 cm	2		160-170	35-40
Chec marmorat	Grătar, formă pentru guguluf	3		175-185	50-60
Tartă	Grătar, formă pentru tartă cu diametrul de 20 cm	3		190-200	50-60
Prăjitură din aluat cu fructe și firimituri crocante	Tavă universală	2		160-180	40-50
Prăjitură crumble cu fructe	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	3		170-180	25-30
Biscuiți englezești	Tavă universală	3		180-190	30-35
Lasagna	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	3		190-200	25-30
Bezele	Tavă universală	3		80-100	100-150
Sufleu	Grătar, recipiente pentru sufleu	3		170-180	20-25
Plăcintă dospită cu mere	Tavă universală	3		150-170	60-70
Pizza de casă, 1-1,2 kg	Tavă universală	2		190-210	10-15
Aluat foitaj congelat, umplut	Tavă universală	2		180-200	20-25

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 25 29/4/2022 11:10:42 AM

Gătit inteligent

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Quiche	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	2		180-190	25-35
Plăcintă cu mere	Grătar, formă cu diametrul de 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza proaspătă	Tavă universală	3		180-200	5-10

Prepararea fripturilor

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Carne (Vită/Porc/Miel)					
Mușchi de vită, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		160-180	50-70
Cotlet de vițel cu os, 1,5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		160-180	90-120
Friptură de porc, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		200-210	50-60
Bucată mare de carne de porc, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		160-180	100-120
Pulpă de miel cu os, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		170-180	100-120
Carne de pasăre (Pui/Rață/Curcan)					
Pui, întreg, 1,2 kg *	Grătar + Tavă universală	3 1		205	80-100
Bucăți de pui	Grătar + Tavă universală	3 1		200-220	25-35
Piept de rață	Grătar + Tavă universală	3 1		180-200	20-30
Curcan mic, întreg, 5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		180-200	120-150
Legume					
Legume, 0,5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		220-230	15-20
Cartofi copți, jumătăți, 0,5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		200	45-50
Pește					
File de pește, la cuptor	Grătar + Tavă universală	3 1		200-230	10-15
Pește fript	Grătar + Tavă universală	3 1		180-200	30-40

* Întoarceți după o jumătate din durata de preparare.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 26 29/4/2022 11:10:43 AM

Prepararea la gril

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul timp de 5-10 minute în modul Grătar mare. Întoarceți-le pe partea cealaltă după jumătate din timpul de preparare.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pâine					
Pâine prăjită	Grătar	5		240-250	2-4
Sandvișuri cu brânză	Tavă universală	4		200	4-8
Carne de vită					
Friptură *	Grătar + Tavă universală	4 1		230-250	15-20
Burgeri *	Grătar + Tavă universală	4 1		230-250	15-20
Carne de porc					
Cotlete de porc	Grătar + Tavă universală	4 1		230-250	20-30
Cârnați	Grătar + Tavă universală	4 1		230-250	10-15
Carne de pasăre					
Piept de pui	Grătar + Tavă universală	4 1		230-240	30-35
Ciocănele de pui	Grătar + Tavă universală	4 1		230-240	25-35

* Întoarceți după 2/3 din timpul de preparare.

Alimente preparate congelate

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pizza congelată	Grătar	3		200-220	15-25
Cartofi la cuptor congelați	Tavă universală	3		220-225	20-25
Crochete congelate	Tavă universală	3		220-230	25-30

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 27 29/4/2022 11:10:43 AM

Gătit inteligent

Convecție ECO

Acest mod folosește sistemul de încălzire optimizată care contribuie la reducerea consumului de curent în timpul preparării alimentelor. Timpul de preparare recomandat se va utiliza fără a preîncălzi cuptorul, pentru reducerea consumului de curent.

Puteți mări sau reduce timpul de preparare și/sau temperatura după preferințe.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (min.)
Fructe măcinate, 0,8-1,2 kg	Grătar	2	160-180	40-60
Cartofi copți în coajă, 0,4-0,8 kg	Tavă universală	2	190-200	50-70
Cârnați, 0,3-0,5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1	160-180	15-25
Cartofi la cuptor congelați, 0,3-0,5 kg	Tavă universală	3	180-200	20-30
Cartofi sferturi congelați, 0,3-0,5 kg	Tavă universală	3	190-210	20-30
Fileuri de pește, coapte la cuptor, 0,4-0,8 kg	Grătar + Tavă universală	3 1	200-220	20-30
Fileuri pane de pește, crocante, 0,4-0,8 kg	Grătar + Tavă universală	3 1	200-220	20-30
Friptură de mușchi de vită, 0,8-1,2 kg	Grătar + Tavă universală	2 1	180-200	50-70
Legume la cuptor, 0,4-0,6 kg	Tavă universală	3	200-220	20-30

Programele de preparare automată

În tabelul următor sunt prezentate 20 de programe automate pentru preparare, prăjire și coacere. Sunt indicate cantitățile, intervalele de greutate și recomandările adecvate. Modurile și timpii de preparare sunt preprogramate, pentru a putea fi folosite cu ușurință. În manualul de instrucțiuni veți găsi și câteva rețete pentru programele automate.

Programele de preparare automată 1-8, 18 și 19 includ preîncălzirea și afișarea treptelor de preîncălzire. Introduceți alimentele în cuptor după semnalul sonor de preîncălzire.

După aceea, apăsați **Timp de preparare** pentru a porni Preparare automată.

⚠ AVERTISMENT

Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 1	Cartofi gratinați	1,0-1,5	Grătar	3
	Așezați cartofii proaspeți într-un vas de 22-24 cm și adăugați compoziția pentru gratinare. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați vasul pe mijlocul grătarului.			
A 2	Legume gratinate	0,8-1,2	Grătar	3
	Așezați legumele proaspete într-un vas de 22-24 cm și adăugați compoziția pentru gratinare. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați vasul pe mijlocul grătarului.			
A 3	Lasagna	1,0-1,5	Grătar	3
	Așezați lasagna pregătită într-un vas de 22-24 cm. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați vasul pe mijlocul grătarului.			
A 4	Plăcintă cu mere	1,2-1,4	Grătar	2
	Așezați plăcinta cu mere într-o tavă de copt rotundă de 24-26 cm. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați tava pe mijlocul grătarului.			

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 28 29/4/2022 11:10:43 AM

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 5	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grătar	2
		Întindeți aluatul într-o formă de tartă rotundă, cu diametru de 25 cm. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, adăugați umplutura și așezați forma pe mijlocul grătarului.		
A 6	Pandișpan	0,5-0,6	Grătar	3
		Puneți compoziția într-o tavă de copt metalică rotundă cu diametru de 26 cm. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați tava pe mijlocul grătarului.		
A 7	Chec marmorat	0,7-0,8	Grătar	2
		Puneți compoziția într-o formă de copt metalică rotundă pentru guguluf/chec bundt. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați tava pe mijlocul grătarului.		
A 8	Chec aromat cu miere și melasă	0,7-0,8	Grătar	2
		Puneți aluatul într-o tavă de copt metalică dreptunghiulară (lungime de 25 cm). Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați tava pe mijlocul grătarului.		
A 9	Friptură de mușchi de vită	0,9-1,1	Grătar + Tavă universală	2
		1,1-1,3		1
		Condimentați carnea de vită și lăsați-o în frigider pentru o oră. Așezați carnea pe grătar, cu partea cu grăsime în sus.		
A 10	Cotlete de miel cu mirodenii la cuptor	0,4-0,6	Grătar + Tavă universală	4
		0,6-0,8		1
		Marinați cotletele de miel cu mirodenii și condimente și așezați-le pe grătar.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 11	Pui întreg	0,9-1,1	Grătar + Tavă universală	2
		1,1-1,3		1
		Spălați și curățați puiul. Ungeți-l cu ulei și condimente. Așezați puiul cu pieptul în jos pe grătar și întoarceți-l pe partea cealaltă după semnalul sonor.		
A 12	Piept de pui	0,4-0,6	Grătar + Tavă universală	4
		0,6-0,8		1
		Marinați pieptul și așezați-l pe grătar.		
A 13	Păstrăv	0,3-0,5	Grătar + Tavă universală	4
		0,5-0,7		1
		Spălați și curățați peștii și așezați-i pe grătar, unul cu capul la coada celuilalt. Adăugați zeamă de lămâie, sare și mirodenii în interiorul peștilor. Crestați-i cu un cuțit. Ungeți-i cu ulei și sare.		
A 14	File de somon	0,4-0,6	Grătar + Tavă universală	4
		0,6-0,8		1
		Spălați și curățați fileurile. Așezați fileurile pe grătar cu pielea în sus.		
A 15	Legume la cuptor	0,4-0,6	Tavă universală	4
		0,6-0,8		
		Curățați și feliați dovleceii, vinetele, ardeii, ceapa și roșiile cherry. Adăugați ulei de măsline, mirodenii și condimente. Așezați legumele uniform în tavă.		
A 16	Cartofi copți, jumătăți	0,6-0,8	Tavă universală	3
		0,8-1,0		
		Tăiați cartofii mari (200 g fiecare) în jumătate, pe lungime. Așezați-i cu partea tăiată în sus în tavă și adăugați ulei de măsline, mirodenii și condimente.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 29 29/4/2022 11:10:43 AM

Gătit inteligent

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 17	Cartofi la cuptor congelați	0,3-0,5	Tavă universală	3
		0,5-0,7		
		Așezați uniform cartofii congelați în tavă.		
A 18	Pizza congelată	0,3-0,6	Grătar	3
		0,6-0,9		
		Puneți pizza congelată în mijlocul grătarului. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, introduceți grătarul. Prima valoare este pentru pizza italiană cu blat subțire, cea de-a doua este pentru pizza cu blat gros.		
A 19	Pizza de casă	0,8-1,0	Tavă universală	2
		1,0-1,2		
		Pregătiți pizza de casă cu aluat dospit și așezați-o în tavă. Greutatea este calculată cu blat și toppinguri, de exemplu sos, legume, șuncă și caşcaval. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, introduceți tava.		
A 20	Aluat cu drojdie de fermentație	0,5-0,6	Grătar	2
		0,7-0,8		
		Pregătiți aluatul într-un bol și acoperiți bolul cu folie alimentară. Așezați bolul în mijlocul grătarului. Prima valoare este pentru aluat de pizza și prăjituri, cea de-a doua este pentru aluatul de pâine.		

Preparate test

Conform standardului EN 60350-1

1. Coacere

Recomandările pentru coacere sunt valabile pentru un cuptor preîncălzit. Nu folosiți funcția de preîncălzire rapidă. Întotdeauna așezați tăvile înclinate spre ușa din față.

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Prăjituri mici	Tavă universală	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Biscuiți din aluat fraged	Tavă universală + Tavă universală	1+4		140	28-33
Pandișpan fără grăsimi	Grătar + Formă de prăjitură (Închise la culoare, cu diametrul de 26 cm)	2		165	30-35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Plăcintă cu mere	Grătar + 2 forme de prăjituri * (Închise la culoare, cu diametrul de 20 cm)	1, amplasat pe diagonală		160	70-80
	Tavă universală + Grătar + 2 forme de prăjituri ** (Închise la culoare, cu diametrul de 20 cm)	1+3		160	80-90

* Creșteți timpul de preparare cu 5 minute dacă gătiți în modul Convențional, folosind un platou de sticlă termorezistentă (cu diametrul de 26 cm).

** Se aranjează două prăjituri pe grătar în părțile spate stânga și față dreapta.

*** Se aranjează două prăjituri în centru, una peste cealaltă.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 30 29/4/2022 11:10:43 AM

2. Prepararea la gril

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute, utilizând funcția Grătar mare.

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Felii de pâine prăjită albă	Grătar	5		270 (max.)	1-2
Burgeri de vită * (12 buc.)	Grătar + Tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	4 1		270 (max.)	Primul 15-18 Al doilea 5-8

* Întoarceți după 2/3 din timpul de preparare.

3. Prepararea fripturilor

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pui întreg *	Grătar + Tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	3 1		205	80-100

* Întoarceți după o jumătate din durata de preparare.

Rețete populare pentru programele de preparare automată

Cartofi gratinați

Ingrediente 800 g cartofi, 100 ml lapte, 100 ml smântână, 50 g ouă întregi bătute, câte 1 lingură de sare, piper și nucșoară, 150 g caşcaval ras, unt, cimbru

Mod de preparare Curățați cartofii și tăiați-i în felii de 3mm grosime. Ungeți cu unt toată suprafața vasului (22-24 cm). Întindeți feliile de cartofi pe un prosop curat și lăsați-le acoperite până când pregătiți restul ingredientelor. Puneți restul ingredientelor, în afară de caşcavalul ras, într-un bol mare și amestecați bine. Așezați feliile în straturi, ușor suprapuse, și turnați compoziția peste ultimul strat. Presărați deasupra caşcavalul ras și coaceți. După preparare, asezonați cu câteva frunze de cimbru proaspăt și serviți.

Legume gratinate

Ingrediente 800 g legume (dovlecei, roșii, ceapă, morcovi, ardei gras, cartofi prefierți), 150 ml smântână, 50 g ouă întregi bătute, câte 1 lingură de sare, mirodenii (piper, pătrunjel sau rozmarin), 150 g caşcaval ras, 3 linguri de ulei de măsline, câteva frunze de cimbru

Mod de preparare Spălați legumele și tăiați-le în bucăți de 3-5 mm grosime. Așezați legumele tăiate într-un vas (22-24 cm) și turnați uleiul. Amestecați restul ingredientelor, în afară de caşcavalul ras, și turnați compoziția peste legume. Presărați deasupra caşcavalul ras și coaceți. După preparare, asezonați cu câteva frunze de cimbru proaspăt și serviți.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 31 29/4/2022 11:10:43 AM

Gătit inteligent

Lasagna

Ingrediente 2 linguri de ulei de măsline, 500 g carne tocată de vită, 500 ml suc de roșii, 100 ml supă de vită, 150 g foi de lasagna uscate, 1 ceapă (tăiată mărunt), 200 g caşcaval ras, câte 1 linguriță de pătrunjel uscat, oregano, busuioc

Mod de preparare Pregătiți sosul de roșii. Încingeți uleiul într-o tigaie, adăugați carnea tocată de vită și ceapa tăiată mărunt și căliți-le timp de circa 10 minute, până se rumenesc uniform. Turnați sosul de roșii și supa de vită și adăugați mirodeniile. Lăsați să fiarbă până dă în clocot, apoi lăsați la foc mic timp de 30 de minute.
Fierbeți foile de lasagna conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Întindeți foile, puneți sosul cu carne, caşcavalul, apoi repetați. La sfârșit, presărați caşcavalul rămas pe ultimul strat de foi și coaceți.

Plăcintă cu mere

Ingrediente
- **Foitaj**: 275 g făină, 1/2 lingură de sare, 125 g zahăr tos alb, 8 g zahăr vanilat, 175 g unt rece, 1 ou (bătut)
- **Umplutură**: 750 g mere tari întregi, 1 lingură de zeamă de lămâie, 40 g zahăr, 1/2 lingură de scorțișoară, 50 g stafide fără semințe, 2 linguri de pesmet

Mod de preparare Amestecați făina cu sarea într-un bol mare. Amestecați zahărul tos cu zahărul vanilat și puneți-le în bol. Tăiați untul cubulețe mici cu 2 cuțite trecute prin făină. Adăugați 3/4 din oul bătut. Frământați toate ingredientele în robotul de bucătărie până obțineți un aluat sfărâmicios. Formați o bilă din aluat cu mâinile. Înfășurați-o în folie alimentară și lăsați-o la frigider timp de circa 30 de minute.
Ungeți forma de tort detașabilă (cu diametru de 24-26 cm) și tapetați-o cu făină. Întindeți o foaie din 3/4 din aluat, până ajunge la 5 mm grosime. Așezați aluatul în formă (pe fundul formei și pe pereți).
Curățați merele și scoateți cotoarele. Tăiați merele cubulețe de circa 3/4 x 3/4 cm. Stropiți-le cu zeama de lămâie și amestecați bine. Spălați și uscați stafidele. Adăugați zahărul, scorțișoara și stafidele. Amestecați bine și presărați pesmetul peste aluat. Apăsați ușor.
Întindeți restul aluatului. Tăiați foaia în fâșii și așezați-le peste umplutură sub forma unui grilaj. Ungeți uniform cu restul de ou bătut.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 32 29/4/2022 11:10:43 AM

Quiche Lorraine

Ingrediente
- **Foitaj**: 200 g făină, 80 g unt, 1 ou
- **Umplutură**: 75 g cubulețe de bacon fără grăsime, 125 ml smântână, 125 g smântână maturată, 2 ouă bătute, 100 g șvaițer ras, sare și piper

Mod de preparare
Pentru a pregăti foitajul, amestecați făina cu untul și oul într-un bol până obțineți un aluat moale. Lăsați-l la frigider timp de 30 de minute. Întindeți aluatul, ungeți forma de tartă ceramică (cu diametru de 25 cm) și așezați aluatul în formă. Înțepați-l cu o furculiță. Amestecați oul cu smântâna, smântâna maturată și șvaițerul și adăugați sare și piper. Turnați compoziția pe aluat chiar înainte de a introduce forma în cuptor.

Prăjitură crumble cu fructe

Ingrediente
- **Topping**: 200 g făină, 100 g unt, 100 g zahăr, 2 g sare, 2 g scorțișoară
- **Fructe**: 600 g amestec de fructe

Mod de preparare
Amestecați toate ingredientele până obțineți aluatul sfărâmicios pe care îl veți folosi ca topping. Așezați fructele într-un vas și presărați aluatul sfărâmicios.

Pizza de casă

Ingrediente
- **Aluat**: 300 g făină, 7 g drojdie uscată, 1 lingură de ulei de măsline, 200 ml apă călduță, 1 lingură de sare și zahăr
- **Topping**: 400 g legume feliate (vinete, dovlecel, ceapă, roșii), 100 g șuncă sau bacon (tăiat mărunt), 100 g cașcaval ras

Mod de preparare
Într-un bol, puneți făina, drojdia, sarea, zahărul și apa călduță și amestecați până obțineți un aluat moale. Frământați-l la robotul de bucătărie sau cu mâna circa 5-10 minute. Așezați aluatul într-un vas acoperit cu un capac și lăsați-l la dospit în cuptor timp de 30 de minute la 35 °C. Întindeți aluatul pe blatul de lucru presărat cu făină și dați-i o formă dreptunghiulară. Așezați blatul în tavă sau în tăvița specială pentru pizza. Întindeți sucul de roșii pe blat și adăugați șuncă, ciuperci, măsline și roșii. Presărați uniform cașcavalul ras și coaceți.

Friptură de mușchi de vită

Ingrediente
1 kg mușchi de vită, 5 g sare, 1 g piper, câte 3 g rozmarin și cimbru

Mod de preparare
Condimentați carnea cu sare, piper și rozmarin și lăsați-o în frigider pentru o oră. Așezați-o pe grătar. Introduceți grătarul în cuptor și preparați.

Cotlete de miel cu mirodenii la cuptor

Ingrediente
1 kg cotlete de miel (6 bucăți), 4 căței mari de usturoi (zdrobiți), 1 lingură de cimbru proaspăt (mărunțit), 1 lingură rozmarin proaspăt (mărunțit), 2 linguri de sare, 2 linguri de ulei de măsline.

Mod de preparare
Amestecați sarea, usturoiul și mirodeniile cu uleiul și adăugați cotletele. Acoperiți cotletele cu amestecul și lăsați-le la temperatura camerei cel puțin 30 de minute până la o oră.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 33 29/4/2022 11:10:43 AM

Gătit inteligent

Coaste de porc

Ingrediente	2 scărițe de porc, 1 lingură de boabe de piper negru, 3 frunze de dafin, 1 ceapă (tăiată mărunt), 3 căței de usturoi (tăiați mărunt), 85 g zahăr brun, 3 linguri de sos Worcestershire, 2 linguri de suc de roșii, 2 linguri de ulei de măsline
Mod de preparare	Preparați un sos de barbecue. Într-o tigaie, încingeți uleiul și adăugați ceapa. Căliți-o până se înmoaie și adăugați restul ingredientelor. Aduceți la fierbere, apoi reduceți focul și lăsați la foc mic timp de 30 de minute până când se îngroașă. Lăsați scărițele la marinat cu sosul de barbecue timp de cel puțin 30 minute până la o oră.

Întreținere

Curățare

⚠ AVERTISMENT

- Înainte de curățare, asigurați-vă că accesoriile și cuptorul sunt reci.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, pensule rigide, lavete sau cârpe, bureți de sârmă, cuțite sau alte materiale abrazive.

Interiorul cuptorului

- Pentru curățarea interiorului cuptorului, utilizați o cârpă curată și o soluție de curățare cu agresivitate medie sau apă caldă cu săpun.
- Nu curățați garnitura ușii cu mâna.
- Pentru a evita deteriorarea suprafețelor emailate, utilizați numai soluții de curățare pentru cuptoare.
- Pentru a îndepărta petele persistente, utilizați o soluție specială pentru cuptoare.
- Temperatura incintei de preparare crește în timpul primei perioade de preparare, așadar puteți observa câteva pete pe sticla interioară a ușii. În acest caz, opriți cuptorul și așteptați să se răcească. După ce s-a răcit, ștergeți sticla interioară cu un prosop de hârtie sau cu o lavetă curată și detergent neutru.

Exteriorul cuptorului

Pentru curățarea exteriorului cuptorului, precum ușa, mânerul și afișajul, utilizați o cârpă curată și un detergent slab de curățare sau apă caldă cu săpun și uscați cu prosoape-rolă de bucătărie sau cu un prosop uscat.
Grăsimea și murdăria se pot depune cu ușurință în jurul mânerului, din cauza aerului cald care iese din cuptor. Se recomandă curățarea mânerului după fiecare utilizare.

Accesorii

Spălați accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le cu un prosop de bucătărie. Pentru a șterge impuritățile persistente, înmuiați accesoriile utilizate în apă caldă cu săpun timp de 30 de minute înainte de a le spăla.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 34 29/4/2022 11:10:43 AM

Suprafață emailată catalitică (în funcție de model)

Componentele demontabile sunt acoperite cu email catalitic gri. Este posibil ca acestea să fie împroșcate cu ulei și grăsime aruncate de aerul care circulă în timpul încălzirii prin convecție. Cu toate acestea, impuritățile se distrug la temperatura de 200 °C sau mai mult.

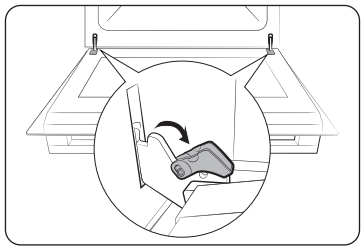
1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor.
2. Curățați interiorul cuptorului.
3. Selectați modul Convecție cu temperatură maximă și operați ciclul timp de o oră.

Ușă

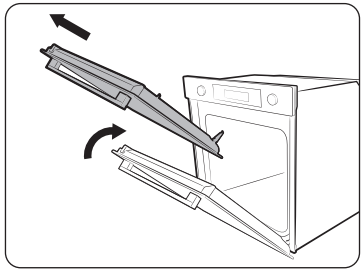
Nu demontați ușa cuptorului decât atunci când o curățați. Urmați aceste instrucțiuni pentru a demonta ușa în vederea curățării.

⚠ AVERTISMENT

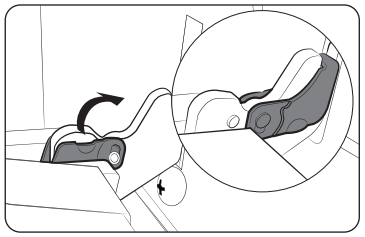
Ușa cuptorului este grea.



1. Deschideți ușa și desfaceți complet clamele ambelor balamale.



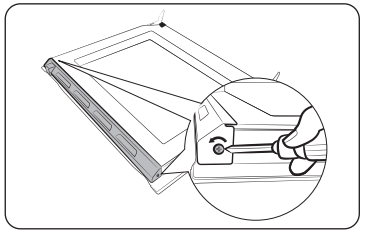
2. Închideți ușa la aproximativ 70°. Cu ambele mâini, țineți ușa de părțile laterale, ridicați-o și trageți-o în sus până când iese din balamale.
3. Curățați ușa cu soluție de apă și săpun și ștergeți-o cu o lavetă curată.



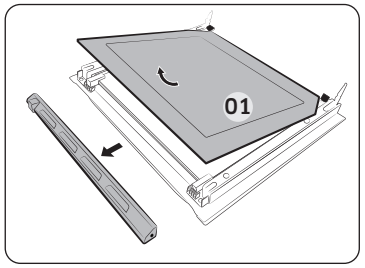
4. După curățare, urmați pașii 1 și 2 de mai sus în ordine inversă pentru a monta la loc ușa. Clemele balamalelor trebuie să fie închise în ambele părți.

Geamul ușii

În funcție de model, ușa cuptorului este dotată cu 3-4 foi de sticlă așezate una peste cealaltă. Nu demontați foile de sticlă decât atunci când le curățați. Urmați aceste instrucțiuni pentru a demonta foile de sticlă în vederea curățării.



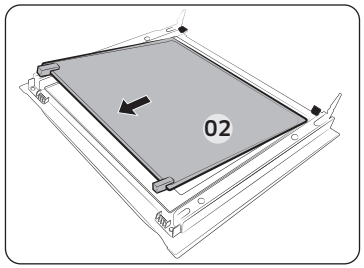
1. Cu o șurubelniță, scoateți șuruburile din partea stângă și din partea dreaptă.



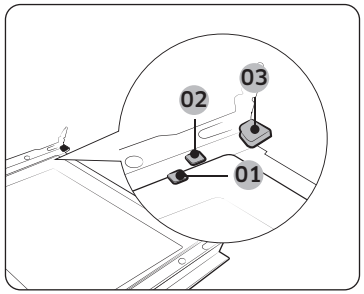
2. Scoateți capacele în direcția indicată de săgeți.
3. Scoateți prima foaie din ușă.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 35 29/4/2022 11:10:44 AM

Întreținere

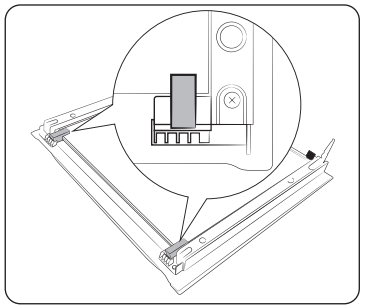


4. Scoateți a doua foaie în direcția indicată de săgeată.
5. Curățați foile de sticlă cu soluție de apă și săpun și ștergeți-le cu o lavetă curată.



6. După ce ați curățat foile, introduceți-le loc după cum urmează:
   • Introduceți foaia 2 între clema de fixare 1 și 2 și foaia 1 în clema 3 în această ordine.

01 Clemă de fixare 1
02 Clemă de fixare 2
03 Clemă de fixare 3

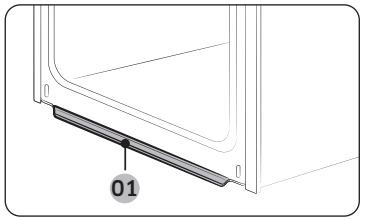


7. Verificați dacă elementele din cauciuc intră în locașul corespunzător și fixează bine foaia de sticlă.
8. Pentru a monta la loc ușa, urmați pașii 1 și 2 în ordine inversă.

⚠ AVERTISMENT

Introduceți corect foile de sticlă, pentru a preveni pierderile de căldură.

Colector de apă



01 Colector de apă

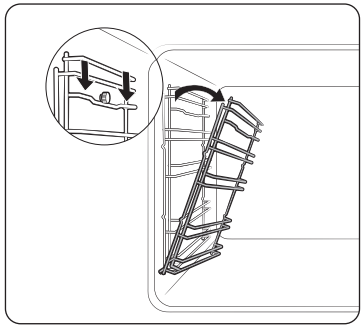
Colectorul de apă colectează nu numai excesul de umezeală format în timpul gătirii, ci și resturile alimentare. Goliți și curățați periodic colectorul de apă.

⚠ AVERTISMENT

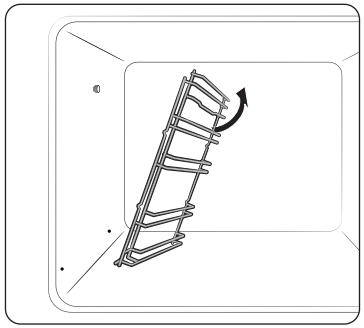
Dacă descoperiți scurgeri de apă din colectorul de apă, contactați-ne la un centru local de service Samsung.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 36 29/4/2022 11:10:44 AM

Grătare laterale (în funcție de model)



1. Apăsați pe prima bară a grătarului din stânga și înclinați grătarul la aproximativ 45°.



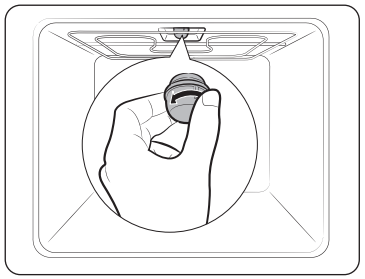
2. Trageți și scoateți ultima bară a grătarului din stânga.
3. Procedați la fel pentru grătarul din dreapta.
4. Curățați ambele grătare laterale.
5. După curățare, urmați pașii 1 și 2 de mai sus în ordine inversă pentru a introduce la loc grătarele.

NOTĂ

Cuptorul funcționează fără grătarele laterale și suporturile în poziție.

Înlocuire

Becuri



1. Scoateți capacul de sticlă rotindu-l în sens antiorar.
2. Înlocuiți lampa cuptorului.
3. Curățați capacul de sticlă.
4. Când terminați, parcurgeți etapa 1 de mai sus în ordine inversă pentru a reintroduce capacul de sticlă.

⚠ AVERTISMENT

- Înainte de a înlocui un bec, opriți cuptorul și deconectați cablul de alimentare.
- Folosiți numai becuri de 25-40 W/220-240 V rezistente la 300 °C. Puteți achiziționa becuri aprobate de la un centru de service Samsung din zona dvs.
- Folosiți întotdeauna o lavetă uscată atunci când mânuiți un bec cu halogen. Astfel se împiedică lăsarea urmelor de degete sau transpirație pe bec, ceea ce îi poate scurta durata de funcționare.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 37 29/4/2022 11:10:45 AM

Depanare

Aspecte de verificat

În cazul în care întâmpinați probleme cu cuptorul, mai întâi consultați tabelul următor și încercați să aplicați sugestiile. Dacă problema persistă, contactați un centru de service Samsung local.

Problemă	Cauză	Acțiune
Nu se poate apăsa corect pe butoane.	• Dacă sunt substanțe străine prinse între butoane	• Îndepărtați substanțele străine și încercați din nou.
	• Modelul cu butoane tactile: dacă există umezeală la exterior	• Îndepărtați umezeala și încercați din nou.
	• Dacă este setată funcția de blocare	• Verificați dacă este setată funcția de blocare.
Nu este afișată ora.	• Dacă nu există alimentare cu energie	• Verificați dacă există alimentare cu energie.
Cuptorul nu funcționează.	• Dacă nu există alimentare cu energie	• Verificați dacă există alimentare cu energie.
Cuptorul se oprește în timpul funcționării.	• Dacă este deconectat de la priză	• Reconectați alimentarea.
Se întrerupe alimentarea în timpul funcționării.	• Dacă prepararea continuă durează prea mult	• După ce gătiți mai mult timp, lăsați cuptorul să se răcească.
	• Dacă ventilatorul de răcire nu funcționează	• Ascultați zgomotul emis de ventilatorul de răcire.
	• În cazul în care cuptorul este instalat într-un loc fără aerisire adecvată	• Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
	• Când se folosesc mai multe ștechere în aceeași priză	• Folosiți un singur ștecher.
Cuptorul nu este alimentat.	• Dacă nu există alimentare cu energie	• Verificați dacă există alimentare cu energie.
Exteriorul cuptorului este prea cald în timpul funcționării.	• În cazul în care cuptorul este instalat într-un loc fără aerisire adecvată	• Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
Ușa nu se deschide corect.	• Dacă au rămas resturi alimentare între ușă și interiorul cuptorului	• Curățați bine cuptorul și deschideți ușa din nou.
Lumina interioară este slabă sau nu se aprinde.	• Dacă lampa se aprinde și se stinge	• Lampa se stinge automat după un anumit interval de timp, pentru a economisi energie. O puteți aprinde din nou apăsând butonul pentru lumină.
	• Dacă lampa este acoperită de substanțe străine în timpul preparării	• Curățați interiorul cuptorului, apoi verificați.
În cuptor se produc scurtcircuite.	• Dacă alimentarea electrică nu este împământată corect • Dacă folosiți o priză fără împământare	• Verificați dacă sursa de alimentare este împământată corect.
Există scurgeri de apă.	• Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcție de preparate. Aceasta nu este o defecțiune a produsului.	• Lăsați cuptorul să se răcească, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie uscat.
Printr-o crăpătură din ușă ies aburi.		
A rămas apă în cuptor.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 38 29/4/2022 11:10:45 AM

Problemă	Cauză	Acțiune
Luminozitatea din cuptor variază.	• Luminozitatea se modifică în funcție de variațiile puterii de ieșire.	• Variațiile puterii de ieșire apărute în timpul preparării nu sunt defecțiuni, deci nu există motiv de îngrijorare.
Prepararea s-a terminat, dar ventilatorul de răcire încă funcționează.	• Ventilatorul mai funcționează o perioadă de timp, pentru a ventila interiorul cuptorului.	• Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.
Cuptorul nu se încălzește.	• Dacă ușa este deschisă	• Închideți ușa și reporniți cuptorul.
	• Dacă nu sunt setate corect comenzile cuptorului	• Consultați capitolul despre funcționarea cuptorului și resetați cuptorul.
	• Dacă siguranța de la tabloul electric s-a ars sau dacă întrerupătorul a fost declanșat.	• Înlocuiți siguranța sau resetați circuitul. Dacă acest lucru se întâmplă în mod repetat, solicitați serviciile unui electrician.
Iese fum în timpul funcționării.	• La prima utilizare	• Atunci când folosiți cuptorul pentru prima dată, este posibil să iasă fum din încălzitor. Aceasta nu este o defecțiune și, dacă utilizați cuptorul de 2-3 ori, nu se va mai întâmpla.
	• Dacă se află alimente pe încălzitor	• Lăsați cuptorul să se răcească suficient și îndepărtați alimentele de pe încălzitor.
La folosirea cuptorului se simte un miros de ars sau de plastic.	• Dacă utilizați recipiente din plastic sau altele care nu sunt termorezistente	• Utilizați recipiente din sticlă adecvate pentru temperaturi ridicate.

Problemă	Cauză	Acțiune
Cuptorul nu gătește corect.	• Dacă ușa este deschisă des în timpul preparării	• Nu deschideți ușa frecvent dacă nu preparați alimente care trebuie întoarse. Dacă deschideți des ușa, temperatura din interior scade și este posibil ca alimentele să nu fie gătite în mod corespunzător.
Curățarea cu aburi nu funcționează.	• Temperatura este prea ridicată.	• Lăsați cuptorul să se răcească și încercați din nou.
Modul de preparare individuală nu funcționează.	• Despărțitorul este introdus în cuptor.	• Scoateți despărțitorul.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 39 29/4/2022 11:10:45 AM

Depanare

Coduri de informare

Dacă nu funcționează cuptorul, puteți vedea un cod de informare pe afișaj. Consultați tabelul de mai jos și încercați să puneți în aplicare sugestiile.

Cod	Semnificație	Acțiune
C-d1	Ușa nu se blochează	Opriți cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
C-20	Senzorul este defect	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Apare numai în timpul Citirii/Scrierii EEPROM	
C-F0	Nu există comunicare între placa de circuite principală și placa de circuite secundară	
C-F2	Apare când persistă o problemă de comunicare între Touch IC <-> MICOM principal sau SubMICOM	Opriți cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
C-d0	**Problemă la butoane** Se întâmplă atunci când un buton este apăsat pentru un interval de timp prelungit.	Curățați butoanele și verificați dacă există apă pe ele/în jurul lor. Opriți cuptorul și încercați din nou. Dacă problema persistă, contactați un centru de service Samsung local.

Cod	Semnificație	Acțiune
S-01	**Oprire de siguranță** Cuptorul a funcționat continuu la temperatura setată pentru o perioadă de timp îndelungată. • Sub 100 °C - 16 ore • De la 105 °C la 240 °C - 8 ore • De la 245 °C la Max. - 4 ore	Aceasta nu este o defecțiune a sistemului. Opriți cuptorul și scoateți alimentele. Apoi, încercați din nou ca de obicei.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 40 29/4/2022 11:10:45 AM

Specificații tehnice

SAMSUNG depune eforturi pentru a-și îmbunătăți produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificațiile de design, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

Tensiune de alimentare		230-240 V ~ 50 Hz
Putere maximă		3500-3850 W
Dimensiuni (l x H x A)	Unitatea principală	595 x 596 x 570 mm
	Încastrabil	560 x 579 x 549 mm
Volum		76 litri

* Acest produs conține o sursă de lumină de clasă de eficiență energetică <G>.

Anexă

Fișa de date a produsului

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificarea modelului	NV7B40****
Indice de eficiență energetică per incintă (EEI incintă)	81,6
Clasă eficiență energetică per cavitate	A+
Consumul de energie (electrică) necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o incintă a unui cuptor electric pe durata unui ciclu în modul convențional, per incintă (energie finală electrică) (EC incintă electrică)	1,05 kWh/ciclu
Consumul de energie necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o incintă a unui cuptor electric pe durata unui ciclu în modul de ventilație, per incintă (energie finală electrică) (EC incintă electrică)	0,71 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursă de căldură per incintă (energie electrică sau gaz)	electricitate
Volum per incintă (V)	76 l
Tipul de cuptor	Încastrabil
Masa aparatului (M)	NV7B412****: 36,7 kg NV7B413****: 36,7 kg

Date stabilite în conformitate cu standardul EN 60350-1, EN 50564, Reglementările Comisiei (UE) nr. 65/2014 și (UE) nr. 66/2014 și Reglementarea (CE) nr. 1275/2008.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 41 29/4/2022 11:10:45 AM

Anexă

Consum de energie total în standby (W) (Cu condiția ca toate porturile de rețea să fie deschise)		1,9 W
Interval de timp pentru gestionarea alimentării (min.)		20 min.
Wi-Fi	Consum de energie în standby (W)	1,9 W
	Interval de timp pentru gestionarea alimentării (min.)	20 min.
Modul standby	Consum de energie	1,0 W
	Interval de timp pentru gestionarea alimentării (min.)	30 min.

Sfaturi pentru economisirea energiei

- În timpul preparării, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă cu excepția cazului în care trebuie să întoarceți alimentele. Nu deschideți des ușa, pentru a menține temperatura cuptorului și pentru a economisi energie.
- Planificați utilizarea cuptorului pentru a evita oprirea cuptorului între prepararea felurilor de mâncare și reduceți timpul necesar reîncălzirii cuptorului.
- Dacă timpul de preparare este mai mare de 30 de minute, cuptorul poate fi închis cu 5-10 minute înainte de terminarea timpului de preparare, pentru a economisi energie. Căldura reziduală va finaliza procesul de preparare.
- Acolo unde este posibil, pregătiți mai multe feluri în același timp.

NOTĂ

Prin prezenta, Samsung declară faptul că acest echipament radio respectă Directiva 2014/53/UE și dispozițiile legale relevante din Marea Britanie.
Textul integral al declarației de conformitate UE și al declarației de conformitate pentru Marea Britanie poate fi consultat la următoarea adresă de internet: Declarația de conformitate oficială se poate consulta la adresa http://www.samsung.com. Accesați Support (Asistență) > Search Product Support (Căutare produs pentru asistență), apoi introduceți denumirea modelului.

	Gamă de frecvență	Putere de transmisie (Maximă)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Anunț Open Source

Software-ul inclus în acest produs conține un software Open Source.
URL-ul următor http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 duce la informații despre licența Open Source aferentă acestui produs.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 42 29/4/2022 11:10:45 AM

Memo

SAMSUNG

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII?

ȚARĂ	SUNAȚI-NE	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

ȚARĂ	SUNAȚI-NE	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01419A-00

Built-in Oven

User & Installation manual

NV7B40****



SAMSUNG

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 1 29/4/2022 11:10:47 AM

Contents

Using this manual 3

The following symbols are used in this User Manual: 3

Safety instructions 3

Important safety precautions 3
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 6
Auto energy saving function 6

Installation 6

What's included 6
Prepare to install the oven 7
Power connection 7
Cabinet mount 8

Before you start 10

Initial settings 10
New oven smell 10
Smart safety mechanism 10
Soft closing door 11
Accessories 11
Mechanical lock 12

Operations 13

Control panel 13
Common settings 14
Cooking modes (except for Grill) 17
Grill Modes 18
To stop cooking 20
Special function 20
Natural Steam 21
Auto cook 22
Cleaning 22
Timer 24
Sound on/off 24
Wi-Fi on/off 24

Cooking smart 25

Manual cooking 25
Auto Cook programmes 28
Test Dishes 30
Collection of frequent Auto cook recipes 31

Maintenance 34

Cleaning 34
Replacement 37

Troubleshooting 38

Checkpoints 38
Information codes 40

Technical specifications 41

Appendix 41

Product data sheet 41
Open Source Announcement 42

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 2 29/4/2022 11:10:47 AM

Using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built-In Oven.
This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in this User Manual:

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury, death and/or property damage**.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **personal injury and/or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

⚠ WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 3 29/4/2022 11:10:47 AM

Safety instructions

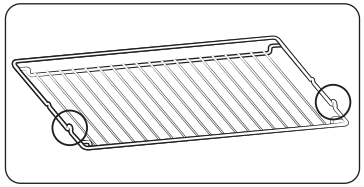
The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
If this appliance has cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. The cleaning function depends on the model.

If this appliance has cleaning function, during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. For appliances with pyrolytic cleaning process, Some animals, particularly birds, can be sensitive to the fumes and local temperature fluctuations during the pyrolytic cleaning process and should be moved to an appropriate well ventilated area during this process.
Ventilate the room during and after the pyro cleaning process.
The cleaning function depends on the model.
Only use the temperature probe recommended for this oven. (Meat probe model only)
A steam cleaner is not to be used.
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 4 29/4/2022 11:10:47 AM

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use.



Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front so that the wire rack supports the rest position for large loads.

⚠ CAUTION

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.

Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service center or your dealer.

Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.

The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.

Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

If this appliance has a vapour or steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Vapour or steam function model only)

When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Vapour or steam function model only)

This oven has been designed only for the cooking of household foods.

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the Vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.

Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.

The oven door must be closed during cooking.

Do not line the bottom of the oven with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.

Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven.

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

Do not open the door with unnecessarily strong force.

WARNING: Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

WARNING: Do not leave the door open while oven is cooking.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 5 29/4/2022 11:10:47 AM

Safety instructions

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Auto energy saving function

Light : During cooking process, you can switch off Oven lamp by pressing 'Oven light' button. For energy saving, the oven lighting is switched off a few minutes after cooking program has started.

Installation

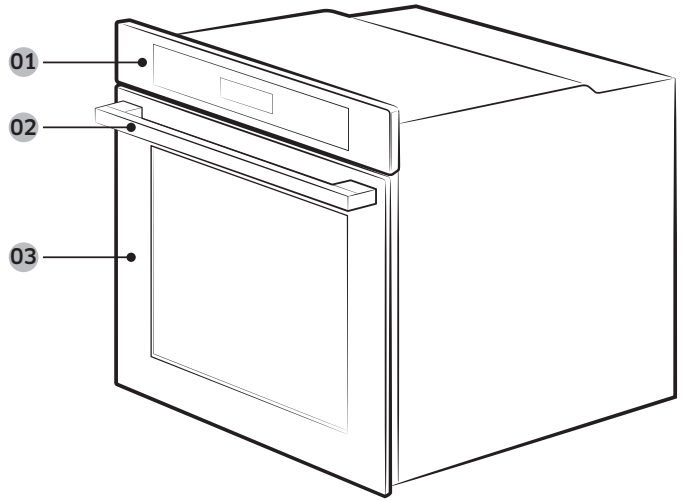
⚠ WARNING

This product is dedicated to built-in products.
This oven must be installed by a qualified technician. The installer is responsible for connecting the oven to the main power, while observing the relevant safety regulations of your area.

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel **02** Door handle **03** Door

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 6 29/4/2022 11:10:47 AM

Accessories

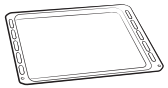
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



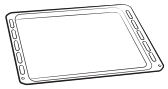
Wire rack



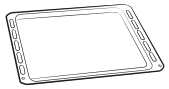
Wire rack insert *



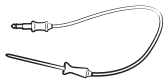
Baking tray *



Universal tray *



Extra-deep tray *



Meat probe *



Steam tray *



2 screws (M4 L25)

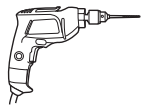
NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Prepare to install the oven

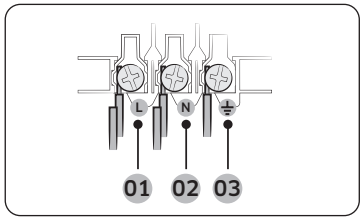


Phillips Screwdriver



Drill

Power connection



Plug the oven into an electrical socket. If a plug-type socket is not available due to allowable current limitations, use a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm spacing in-between) in order to meet safety regulations. Use a power cord of sufficient length that supports the specification H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5~2.5 mm².

01 BROWN or BLACK
02 BLUE or WHITE
03 YELLOW and GREEN

Rated current(A)	Minimum cross-sectional area
10 < A ≤ 16	1.5 mm²
16 < A ≤ 25	2.5 mm²

Check the output specifications on the label attached to the oven.
Open the rear cover of the oven using a screwdriver, and remove the screws on the cord clamp. Then, connect the power lines to the relevant connection terminals. The (⏚)-terminal is designed for earthgrounding. First connect the yellow and green lines (earthgrounding), which must be longer than the others. If you use a plug-type socket, the plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung is not responsible for accidents caused by missing or faulty earthgrounding.

WARNING

Do not step on or twist the wires during installation, and keep them away from heat-emitting parts of the oven.

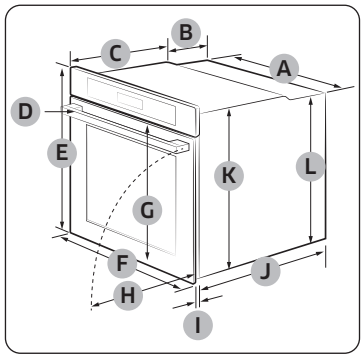
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 7 29/4/2022 11:10:48 AM

Installation

Cabinet mount

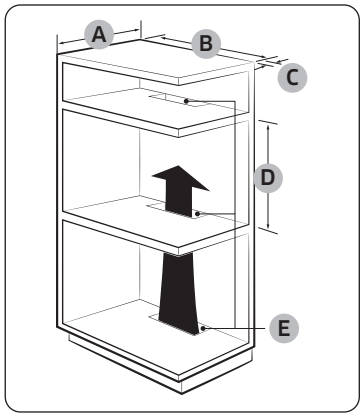
If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant up to 90 °C. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission.
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between the lower shelf of the cabinet and the supporting wall. If you install the oven under a cooktop, follow the cooktop's installation instructions.

Required Dimensions for Installation



Oven (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

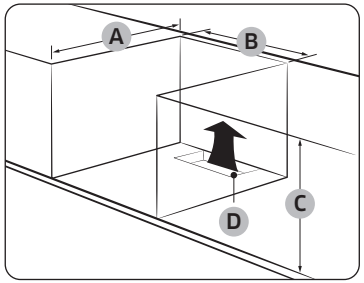


Built-in cabinet (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

NOTE

The built-in cabinet must have vents **(E)** to ventilate heat and circulate the air.



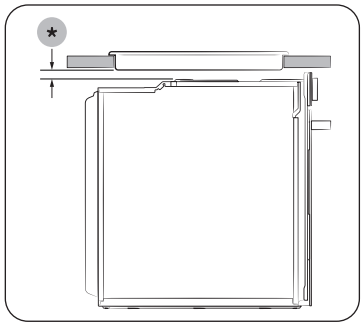
Under-sink cabinet (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

NOTE

The built-in cabinet must have vents **(D)** to ventilate heat and circulate the air.

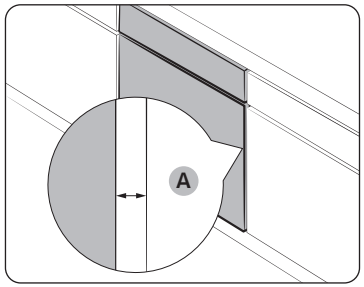
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 8 29/4/2022 11:10:48 AM



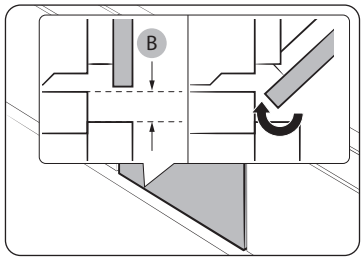
Installing with a hob

To install a hob on top of the oven, check the installation guide of the hob for the installation space requirement **(*)**.

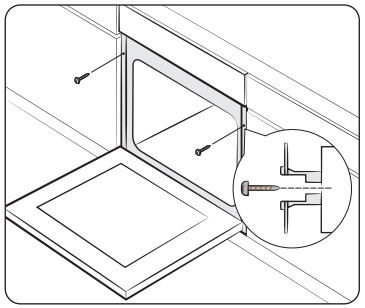
Mounting the oven



Make sure to leave a gap **(A)** of at least 5 mm between the oven and each side of the cabinet.



Secure at least 3 mm of gap **(B)** so that the door opens and closes smoothly.



Fit the oven into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws.

After installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

⚠ WARNING

The oven requires ventilation for normal operation. Do not block the vents under any circumstance.

NOTE

The actual appearance of the oven may differ with the model.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 9 29/4/2022 11:10:49 AM

Before you start

Initial settings

When you power on the oven for the first time, the default time of “12:00” appears on the display where the hour element (“12”) blinks. Follow the steps below to set the current time.



1. Use the ∧ / ∨ buttons to set the hour, and then press **OK**. The minute element blinks.



2. Use the ∧ / ∨ buttons to set the minute, and then press **OK**.



To change the current time after this initial setting, hold down the ◷ for 3 seconds and follow the above steps.

New oven smell

Before using the oven for the first time, clean inside the oven to remove the new oven smell.

1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Run the oven with Convection 200 °C or Conventional 200 °C for an hour. This will burn any remaining production substances in the oven.
3. When complete, turn off the oven.

NOTE

- At the first-time use, you may see some smoke inside the oven while it is operating. However, this is not a product failure.
- As the temperature of the cooking room increases at an initial period, you may find some spots on the inner glass of the door. If this is the case, turn off the oven and wait until it cools down. Then, use kitchen paper or neutral detergent with a clean cloth to wipe up the inner glass.
- It is also important to make sure that you operate the oven in a well-ventilating kitchen environment.

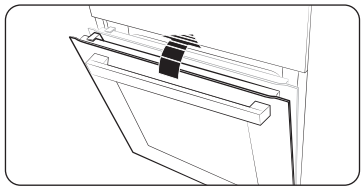
Smart safety mechanism

If you open the door while the oven is operating, the oven light turns on and both the fan and the heating elements stop operation. This is to prevent physical injuries such as burns as well as to prevent unnecessary energy loss. When this happens, simply close the door and the oven continues to operate normally because this is not a system failure.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 10 29/4/2022 11:10:49 AM

Soft closing door (applicable models only)

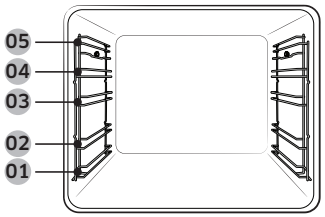
The Samsung Built-in Oven features a soft closing door that gently, safely, and silently closes.
When closing the door, the specially designed hinges catch the door a few centimetres before the final position. This is the perfect touch for added comfort, allowing the door to be closed silently and gently.
(Availability of this feature depends on the oven model.)



The door starts to be closed softly at about 15 degrees and completely closed within approx. 5 seconds.

Accessories

For first time use, clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth.



01 Level 1
02 Level 2
03 Level 3
04 Level 4
05 Level 5

- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Allow at least a 1 cm space from the accessory and the bottom of the oven, and from any other accessory.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may be deformed while they are gaining heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 11 29/4/2022 11:10:49 AM

Before you start

Basic use

For better cooking experience, familiarise yourself with how to use each accessory.

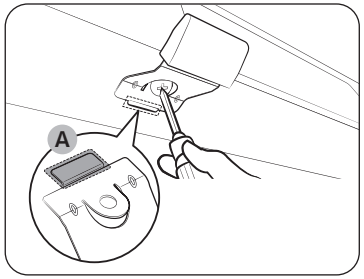
Wire rack	The wire rack is designed for grilling and roasting. Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front
Wire rack insert *	The wire rack insert is used with the tray, and prevents liquid from dropping onto the bottom of the oven.
Baking tray *	The baking tray (depth: 20 mm) is used to bake cakes, cookies, and other pastries. Put the slanted side to the front.
Universal tray *	The universal tray (depth : 30 mm) is used for cooking and roasting. Use the wire-tray insert to prevent liquid from dropping onto the bottom of the oven. Put the slanted side to the front.
Extra-deep tray *	The extra-deep tray (depth: 50 mm) is used for roasting with or without the wire-tray insert. Put the slanted side to the front.
Meat probe *	The meat probe measures the internal temperature of the meat to cook. Use only the meat probe that comes with your oven.
Telescopic rails *	Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows: **1.** Stretch the rail plate out from the oven. **2.** Put the tray on the rail plate and slide the rail plate into the oven. **3.** Close the oven door.
Steam tray *	Use the steam tray only in Natural Steam mode. Put the tray in the bottom center of the compartment and fill it with clean water. As the tray becomes hot during or immediately after cooking, be sure to use oven gloves or wait until the oven cools down completely to remove the tray.

NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

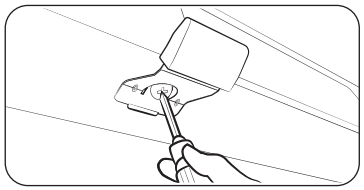
Mechanical lock (applicable models only)

Installation



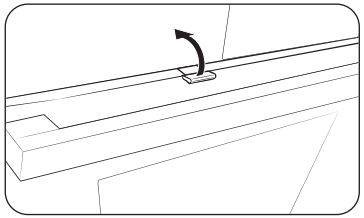
1. Insert the thin part **(A)** of the mechanical lock into the corresponding slot of the lock handle as shown.
2. Tighten the screw on the lock handle.

Uninstallation



- Loosen and remove the screw from the lock handle.

Lock/unlock



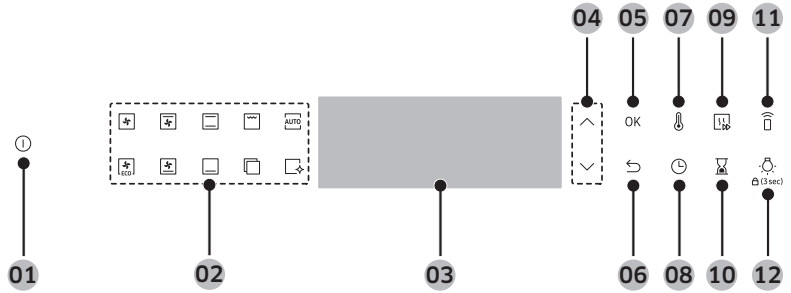
- To open the door, slightly lift up the lock handle to unlock the door. Then, open the door.
- To lock the door, simply close the door. The mechanical lock automatically locks the door.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 12 29/4/2022 11:10:50 AM

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Power	Press to turn the oven on. To turn it off, hold down for 1 seconds.
02 Feature panel	Press to select a desired cooking mode or function.
03 Display	Shows necessary information of selected modes or settings.
04 Up / Down	Use to adjust the setting value for your selection.
05 OK	Press to confirm your settings.
06 Back	Cancel current settings, and return to the main screen.
07 Temperature	Use to set the temperature.
08 Cooking time	Press to set the cooking time.
09 Fast preheat	Fast Preheat heats the oven fast to a set temperature. • Touch on or off the Fast Preheat option. • Available only with Single mode. (Convection, Conventional, Top heat + Convection, Bottom heat + Convection) • Disabled for temperatures set at less than 100 °C.
10 Timer	Timer helps you check the time or operating duration while cooking.
11 Smart Control	Press to enable/disable the Smart Control function.
12 Oven light / Child lock	Press to turn the internal light on or off. The oven light turns on automatically when the door is open or when the oven operation starts. And it turns off automatically after a certain period of inactivity in order to save power. • To prevent accidents, Child Lock disables all controls except for the Power button. • Hold down for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.

NOTE

- Availability of functions with an asterisk (*) depends on the oven model.
- Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.

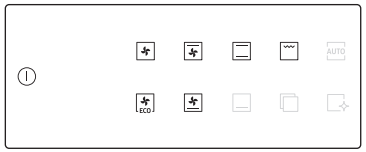
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 13 29/4/2022 11:10:50 AM

Operations

Common settings

It is common to change the default temperature and/or cooking time across all cooking modes. Follow the steps below to adjust the temperature and/or cooking time for the selected cooking mode.

Temperature



1. On the feature panel, press to choose a cooking mode. The default temperature of each selection appears.



2. Use the ∧ / ∨ buttons to set the temperature.

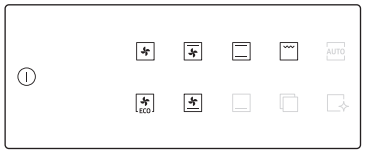


3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

- If you do not make any further settings within a few seconds, the oven starts cooking automatically with the default settings.
- To change the set temperature, press the button and follow the above steps.
- The exact temperature inside the oven can be measured with authorized thermometer and method defined by an authorized institution. Using other thermometers may cause a measuring error.
- The oven beeps when preheating is complete.

Cooking time



1. On the feature panel, press to choose a cooking mode.



2. Press , and use the ∧ / ∨ buttons to set a desired time.



3. Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. Press , and use the ∧ / ∨ buttons to set an end point. See **Delay End** for more information.



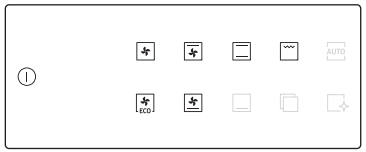
4. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

- You can cook without setting the cooking time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the set cooking time, press button and follow the above steps.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 14 29/4/2022 11:10:51 AM

End time



1. On the feature panel, press to choose a cooking mode.



2. Press ◷ twice, and use the ∧ / ∨ buttons to set a desired end time.



3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

- You can cook without setting the end time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the end time, press ◷ twice, and follow the above steps.

Delay End

Delay End is designed to make cooking more convenient.

Case 1

Suppose you select a one-hour recipe at 2:00 PM and you want the oven to finish cooking at 6:00 PM. To set the end time, change the Ready At time to 6:00 PM. The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM as you set.

Current time: 2 pm Set cooking time: 1 hour Set Delay End time: 6 pm

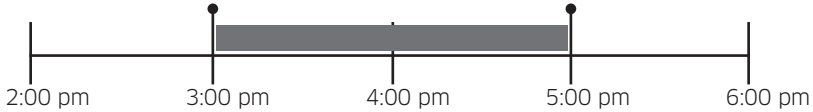
The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM automatically.



Case 2

Current time: 2 pm Set cooking time: 2 hour Set Delay End time: 5 pm

The oven will start cooking at 3:00 PM and end at 5:00 PM automatically.



⚠ CAUTION

Do not keep cooked food in the oven too long. The food may spoil.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 15 29/4/2022 11:10:51 AM

Operations

To clear the cooking time

You can clear the cooking time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press ◷ to display the remaining cooking time.



2. Use the ∧ / ∨ buttons to set the cooking time to “0:00”. Alternatively, simply press ⮌.



3. Press **OK**.

To clear the end time

You can clear the end time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press ◷ twice to display the set end time.



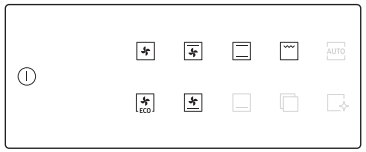
2. Use the ∧ / ∨ buttons to set the end time to the current time. Alternatively, simply press ⮌.



3. Press **OK**.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 16 29/4/2022 11:10:51 AM

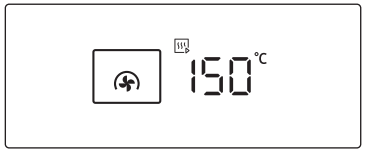
Cooking modes (except for Grill)



1. On the feature panel, press to choose a cooking mode.
2. Set the cooking time and/or temperature if necessary. For more information, see **Common settings**.



3. When done, press **OK**.



The oven starts preheating until the internal temperature reaches the target temperature. When preheating is complete, the indicator disappears with a beep. Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the **Cooking smart**.

NOTE

You can change the cooking time and/or temperature during cooking.

Convection modes



Press to select between Convection mode and Eco convection mode.

Cooking modes (except for Grill)

The cooking modes with an asterisk (*) are available for fast preheating and disabled for temperatures set at less than 100 °C.

Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)
	Convection	* 30-250	160
		The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.	
	Conventional	* 30-250	180
		The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.	
	Top heat + Convection	* 40-250	180
		The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).	

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 17 29/4/2022 11:10:52 AM

Operations

Mode		Temperature range (℃)	Suggested temperature (℃)
	Bottom heat + convection	* 40-250	200
		The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.	
	Bottom heat	100-230	150
		The bottom heating element generates heat. Use this mode at the end of baking or cooking to brown the bottoms of a quiche or pizza.	
ECO	Eco Convection	30-250	160
		Eco Convection uses the optimized heating system to save energy while cooking. The cooking times slightly increases, but the cooking results remain the same. Note that this mode does not require preheating. **NOTE** ECO Convection mode of heating used to determine the energy efficiency class is in accordance with EN60350-1	

Grill Modes

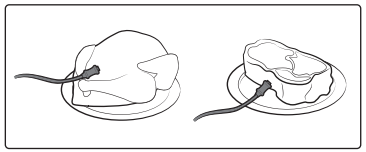


Press to select between **Large grill** mode and **Eco grill** and **Fan grill** mode.

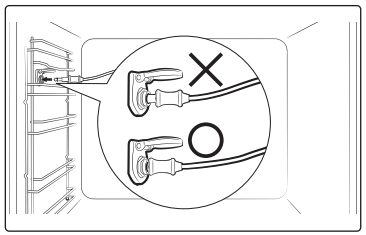
Mode		Temperature range (℃)	Suggested temperature (℃)
G 1	Large grill	100-270	220
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).	
G 2	Eco grill	100-270	220
		The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.	
G 3	Fan grill	100-250	180
		Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.	

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 18 29/4/2022 11:10:52 AM

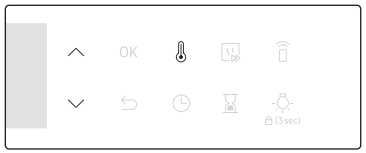
Cooking with the meat probe (applicable models only)



1. On the feature panel, press to choose a cooking mode and temperature.
2. Insert the tip of the meat probe into the centre of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.



3. Plug the probe connector into the socket on the leftsided wall. Make sure you see the Meat Probe inserted indicator when the probe connector is connected.



4. Press button again and use the ∧ / ∨ buttons to set the internal temperature of the meat.



5. Press **OK** to start cooking. The oven completes cooking with a melody when the internal temperature of the meat reaches the set temperature.

⚠ WARNING on acrylamide

- To prevent damage, do not use the meat probe with the spit accessory.
- When cooking is complete, the meat probe becomes very hot. To prevent burns, use oven gloves to take out the food.

NOTE

Not all modes support using the meat probe. If you use the meat probe with inapplicable modes, the current mode indicator blinks. When this happens, remove the meat probe instantly.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 19 29/4/2022 11:10:52 AM

Operations

To stop cooking



1. While cooking is in process, press ⮌.



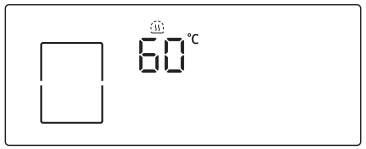
2. Press **OK** to cancel cooking.

Special function

Additional functions improve your cooking experience.



1. Press ⧉ on the feature panel.
2. Press ⧉ again to select a function.
3. Set the cooking time and/or temperature if necessary. For more information, see **Common settings**.



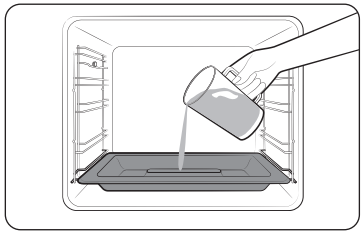
4. The oven starts the selected function with the default or your settings.

Mode		Temperature range (℃)	Suggested temperature (℃)	Instructions
F 1	Bottom Heat	100-230	150	The bottom heating element generates heat. Use this mode at the end of baking or cooking to brown the bottoms of a quiche or pizza.
F 2	Keep warm	40-100	60	Use this only for keeping foods warm that just have been cooked.
F 3	Plate warm	30-80	50	Use this for warming dishes or ovenware.
F 4	Defrost	30-60	30	This mode uses for defrosting frozen products, baking goods, fruit, cake, cream and chocolate. The defrosting time is depending on the type, size and quantity of the food.

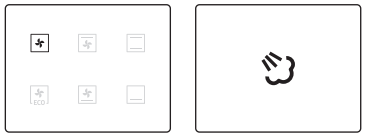
FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 20 29/4/2022 11:10:53 AM

Natural Steam (applicable models only)

With Natural Steam, you can bake bread that is crispy on the outside and moist inside. We recommended preheat the oven for the best results.



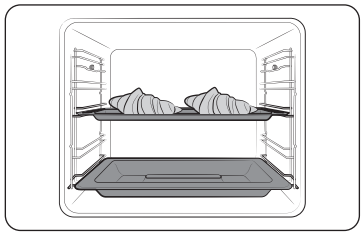
1. Insert steam tray on the bottom of zones.
2. Fill the tray with water 250 ml only when the oven is cold.



3. Set **Convection** mode and select **Natural Steam**.



4. Use the ∧ / ∨ buttons to set the temperature.
5. Press **OK** to start preheating.



6. Put the food in the oven on any rack and start cooking.

NOTE

- Do not refill the water during cooking or when the oven is hot.
- When the oven cools down completely after using the **Natural Steam** function, use a wet cloth to wipe the bottom of the compartment.
- To remove water scale that forms after using the oven for an extended time, use a soft cloth with dedicated detergent.

The **Natural Steam** works only with the **Convection** mode.

Food	Accessory	Level	Temp. (℃)	Time (min.)
Croissants, 4-6 pieces	Universal tray	3	190	20-25
Apple puff pastry	Universal tray	3	190	20-25
Danish pastry	Universal tray	3	190	20-30
Bread roll	Universal tray	3	180	20-30
White bread	Wire rack	2	180	30-40

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 21 29/4/2022 11:10:53 AM

Operations

Auto cook

For inexperienced cooks, the oven offers a total of 50 auto cooking recipes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. On the feature panel, press AUTO.



2. Use the ∧ / ∨ buttons to select a programme, and then press **OK**. The available weight range (serving size) is presented for you.



3. Use the ∧ / ∨ buttons to set the serving size, and then press **OK** to start cooking.

NOTE

- Some of the items in the **Auto Cook programmes** include preheating. For those items the preheating progress is displayed. Please put the food in the oven after preheating beep. Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.
- For more information, see the **Auto Cook programmes** section in this manual.

Cleaning

Two cleaning modes are available for you. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning. The remaining time appears on the display during this process.

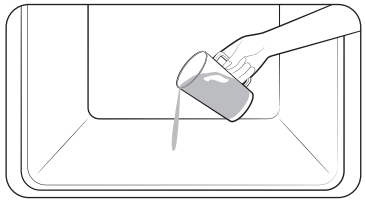
Function		Instructions
C 1	Steam Clean	This is useful for cleaning light soiling with steaming.
C 2	Pyrolytic *	Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning. 1 h 50 m (default setting) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

NOTE

The function with an asterisk (*) is available with applicable models only.

Steam Clean

This is useful for cleaning light soiling with steaming. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.



1. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.

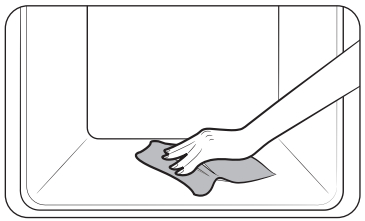


2. Press on the feature panel.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 22 29/4/2022 11:10:54 AM



3. Use the ∧ / ∨ buttons to select **C 1**, and then press **OK**.
   Steam cleaning runs for 26 minutes.



4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

⚠ WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

NOTE

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soils manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- If the oven is hot inside, cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.
- The water poured onto the bottom of the oven may not completely evaporate, this is normal.

Pyrolytic

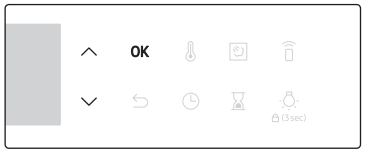
Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.

NOTE

The Pyrolytic function is available with applicable models only.



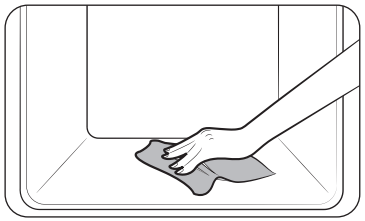
1. Remove all accessories, including the side runners, and wipe out large pieces of impurities manually from inside the oven. Otherwise, they may cause flames during the cleaning cycle, resulting in a fire.
2. Press ☐✧ on the feature panel.



3. Use the ∧ / ∨ buttons to select **C 2**, and then press **OK**.



4. Use the ∧ / ∨ buttons to select a cleaning time from 3 levels: 1 hr 50 min (default setting), 2 hr 10 min, and 2 hr 30 min.
5. Press **OK** to start cleaning.



6. When complete, wait until the oven cools down, and then wipe the door along its edges using a wet cloth.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 23 29/4/2022 11:10:54 AM

Operations

⚠ CAUTION

- Do not touch the oven because the oven becomes very hot during the cycle.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- After the cycle is complete, do not power off while the cooling fan is operating to cool the oven down.

NOTE

- Once the cycle starts, the oven becomes hot inside. Then, the door will be locked for safety. When the cycle is complete and the oven cools down, the door will be unlocked.
- Make sure you empty the oven before cleaning. Accessories can be deformed due to high temperatures inside the oven.

Timer

Timer helps you check the time or operating duration while cooking.



1. Press ⌛.



2. Use the ∧ / ∨ buttons to set the desired duration, and then press **OK**.

NOTE

- When the time has elapsed, the oven beeps with a blinking message of “0:00” on the display.
- You can change the timer settings at any time.

Sound on/off



1. To mute the sound, press and hold down ⌛ for 3 seconds. Then **1** is blinking.
2. Select **1** and press **OK**. and use ∧ / ∨ buttons to set on and press **OK**.
3. To unmute the sound, repeat step **1**, **2**, set off and press **OK**.

Wi-Fi on/off



1. To set the Wi-Fi on, press and hold down ⌛ for 3 seconds. Then **1** is blinking.
2. Select **2** and press **OK**. and use ∧ / ∨ buttons to set on and press **OK**.
3. To set the Wi-Fi off, repeat step **1**, **2**, set off and press **OK**.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 24 29/4/2022 11:10:55 AM

Cooking smart

Manual cooking

⚠ WARNING on acrylamide

Acrylamide produced while baking starch-contained food such as potato chips, French fries, and bread may cause health problems. It is recommended to cook these foods at low temperatures and avoid overcooking, heavy crisping, or burning.

NOTE

- Pre-heating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the Cooking smart.
- When using Eco Grill, put food in the centre of the accessory tray.

Accessory tips

Your oven comes with a different number or kind of accessories. You may find that some accessories are missing from the table below. However, even if you are not provided with the exact accessories specified in this Cooking smart, you can follow along with what you already have, and achieve the same results.

- The Baking tray and the Universal tray are interchangeable.
- When cooking oily foods, it is recommended to put a tray under the Wire rack to collect oil residue. If you are provided with the Wire rack insert, you can use it together with the tray.
- If you are provided with the Universal tray or Extra deep tray, or both, it is better to use whichever is deeper for cooking oily foods.

Baking

We recommend to preheat the oven for best results.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	2		160-170	35-40
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	3		175-185	50-60
Tart	Wire rack, Ø 20 cm tart tin	3		190-200	50-60
Yeast cake on tray with fruits and crumbles	Universal tray	2		160-180	40-50
Fruit crumble	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		170-180	25-30
Scones	Universal tray	3		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		190-200	25-30
Meringues	Universal tray	3		80-100	100-150
Soufflé	Wire rack, soufflé cups	3		170-180	20-25
Apple yeast tray cake	Universal tray	3		150-170	60-70
Homemade pizza, 1-1.2 kg	Universal tray	2		190-210	10-15
Frozen puff pastry, filled	Universal tray	2		180-200	20-25

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 25 29/4/2022 11:10:55 AM

Cooking smart

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Quiche	Wire rack, 22-24 cm oven dish	2		180-190	25-35
Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	2		160-170	65-75
Chilled pizza	Universal tray	3		180-200	5-10

Roasting

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Meat(Beef/Pork/Lamb)					
Sirloin of beef, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	90-120
Pork roast, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		170-180	100-120
Poultry(Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, Whole, 1.2 kg *	Wire rack + Universal tray	3 1		205	80-100
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	20-30
Small turkey, Whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200	45-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-230	10-15
Roast fish	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turnover after half of time.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 26 29/4/2022 11:10:55 AM

Grilling

We recommend preheat the oven for 5-10 minutes using large grill mode. Turn over after half of time.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (℃)	Time (min.)
Bread					
Toast	Wire rack	5		240-250	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak *	Wire rack + Universal tray	4 1		230-250	15-20
Burgers *	Wire rack + Universal tray	4 1		230-250	15-20
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		230-250	20-30
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		230-250	10-15
Poultry					
Chicken, breast	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	30-35
Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	25-35

* Turnover after 2/3 of the cooking time.

Frozen ready-meal

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (℃)	Time (min.)
Frozen pizza	Wire rack	3		200-220	15-25
Frozen oven chips	Universal tray	3		220-225	20-25
Frozen croquettes	Universal tray	3		220-230	25-30

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 27 29/4/2022 11:10:55 AM

Cooking smart

ECO convection

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.
You can increase or decrease the cooking time and/or temperature to your preference.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack	2	160-180	40-60
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	50-70
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	160-180	15-25
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	20-30
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	20-30
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	20-30
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	20-30
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	180-200	50-70
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	20-30

Auto Cook programmes

The following table presents 20 auto programmes for cooking, roasting and baking.
It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations.
Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.
Auto Cook programmes 1 to 8, 18 and 19 include preheating and display the preheating progress. Please put the food in the oven after preheating beep.
Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 2	Vegetable gratin	0.8-1.2	Wire rack	3
		Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 3	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare homemade lasagne using a 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 4	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 28 29/4/2022 11:10:55 AM

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 5	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	2
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish in the centre of rack.		
A 6	Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal round baking tin with 26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 7	Marble cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a metal round gugelhopf or bundt tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 8	Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 9	Roast sirloin of beef	0.9-1.1	Wire rack + Universal tray	2
		1.1-1.3		1
		Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire rack with fat-side-up.		
A 10	Herb roasted lamb chops	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
		Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 11	Chicken, whole	0.9-1.1	Wire rack + Universal tray	2
		1.1-1.3		1
		Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the wire rack and turn over, as soon as the oven beeps.		
A 12	Chicken, breast	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
		Marinate breasts and put on the wire rack.		
A 13	Trout	0.3-0.5	Wire rack + Universal tray	4
		0.5-0.7		1
		Rinse and clean the fish and put head to tail on the wire rack. Add lemon juice, salt and herbs inside fish. Cut skin surface with knife. Brush oil and salt.		
A 14	Salmon fillet	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
		Rinse and clean fillets of steaks. Put fillets skin side up on wire rack.		
A 15	Roasted vegetables	0.4-0.6	Universal tray	4
		0.6-0.8		
		Rinse and prepare slices of courgette, eggplant, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray.		
A 16	Baked potato halves	0.6-0.8	Universal tray	3
		0.8-1.0		
		Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on tray and brush with olive oil, herbs and spices.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 29 29/4/2022 11:10:55 AM

Cooking smart

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 17	Frozen oven chips	0.3-0.5	Universal tray	3
		0.5-0.7		
		Distribute frozen oven chips evenly on tray.		
A 18	Frozen pizza	0.3-0.6	Wire rack	3
		0.6-0.9		
		Put the frozen pizza in the middle of the wire rack. Start programme, after preheating beep sounds, insert rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.		
A 19	Homemade pizza	0.8-1.0	Universal tray	2
		1.0-1.2		
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 20	Fermentation yeast dough	0.5-0.6	Wire rack	2
		0.7-0.8		
		Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of rack. The first setting is for pizza and cake dough, the second setting for bread dough.		

Test Dishes

According to standard EN 60350-1

1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven. Do not use the fast preheat function. Always put trays the slanted side to the door front.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Shortbread	Universal tray + Universal tray	1+4		140	28-33
Fatless sponge cake	Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, Ø 26 cm)	2		165	30-35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Apple pie	Wire rack + 2 Spring form cake tins * (Dark coated, Ø 20 cm)	1 placed diagonally		160	70-80
	Universal tray + Wire rack + 2 Spring form cake tins ** (Dark coated, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Increase the cooking time by 5 minutes if you are cooking in Conventional mode using a glass ovenware (Ø 26 cm).

** Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.

*** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 30 29/4/2022 11:10:55 AM

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (℃)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		270 (max)	1-2
Beef burgers * (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4 1		270 (max)	1st 15-18 2nd 5-8

* Turn over after 2/3 of the cooking time.

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (℃)	Time (min.)
Whole chicken *	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		205	80-100

* Turnover after half of time.

Collection of frequent Auto cook recipes

Potato gratin

Ingredients 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated cheese, butter, thyme

Directions Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish (22-24 cm). Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients.
Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Vegetable gratin

Ingredients 800 g vegetables (courgette, tomato, onion, carrot, pepper, pre-cooked potatoes), 150 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, herb (pepper, parsley or rosemary), 150 g grated cheese, 3 tbsp olive oil, some thyme leaves

Directions Wash the vegetables and slice them to 3-5 mm thickness. Layer the slices on a gratin dish (22-24 cm) and pour the oil on the vegetables. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese and pour on the vegetables. Spread the grated cheese over the top and bake. Then serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 31 29/4/2022 11:10:56 AM

Cooking smart

Lasagne

Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 500 ml tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped), 200 g grated cheese, 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil

Directions Prepare tomato meat sauce. Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 30 min.
Cook lasagne noodles according to package directions. Layer the lasagne noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining cheese on the top of layer of noodles and bake.

Apple pie

Ingredients
- **Pastry**: 275 g flour, 1/2 tbsp salt, 125 g white castor sugar, 8 g vanilla sugar, 175 g cold butter, 1 egg(beaten)
- **Filling**: 750 g firm whole apples, 1 tbsp lemon juice, 40 g sugar, 1/2 tbsp cinnamon, 50 g seedless raisins, 2 tbsp bread crumbs

Directions Sift the flour with the salt above a big bowl. Sift the castor sugar and vanilla sugar with it. Cut with 2 knives the butter through the flour in small cubes. Add 3/4 of the beaten egg. Knead all the ingredients in the food processor until a crumbly mass appears. Form the dough into a ball with your hands. Wrap it in plastic foil and leave it chilled for about 30 min.
Grease the spring tin (24-26 cm diameter) and dust the surface with flour. Roll out 3/4 of the dough till 5 mm thickness. Put it in the tin (bottom and sides).
Peel and core the apples. Cut them in cubes of about 3/4 x 3/4 cm. Sprinkle the apples with lemon juice and mix well. Wash and dry the currants and raisins. Add sugar, cinnamon, raisins and currants. Mix well and sprinkle the bottom of dough with bread crumbs. Press slightly.
Roll out the rest of the dough. Cut the dough in small strips and put them cross wise on the filling. Brush the pie evenly with the rest of the beaten egg.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 32 29/4/2022 11:10:56 AM

Quiche Lorraine

Ingredients
- **Pastry**: 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg
- **Filling**: 75 g cubed fatless bacon, 125 ml cream, 125 g crème fraiche, 2 eggs, beaten, 100 g grated cheese from Switzerland, salt and pepper

Directions To make the pastry, put the flour, butter and egg in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 min. Roll out the pastry and placed in the greased ceramic dish for quiche (25 cm diameter). Prick the bottom with a fork. Mix the egg, cream, crème fraiche, cheese, salt and pepper. Pour it on the pastry just before baking.

Fruit crumbles

Ingredients
- **Topping**: 200 g flour, 100 g butter, 100 g sugar, 2 g salt, 2 g cinnamon powder
- **Fruit**: 600 g mixed fruits

Directions Mix all ingredients until to be crumble for making topping. Spread the mixed fruits into an oven dish and sprinkle the crumble.

Homemade pizza

Ingredients
- **Pizza dough**: 300 g flour, 7 g dried yeast, 1 tbsp olive oil, 200 ml warm water, 1 tbsp sugar and salt
- **Topping**: 400 g sliced vegetable (aubergine, courgette, onion, tomato), 100 g ham or bacon(chopped), 100 g grated cheese

Directions Put the flour, yeast, oil, salt, sugar and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 min. Cover with lid and place in oven for 30 min at 35 °C to prove. Roll out the dough on a floured surface into a rectangle shape and put on the tray or pizza pan. Spread the tomato puree on the dough and place ham, mushroom, olive and tomato. Sprinkle evenly with cheese on the top and bake.

Roast sirloin of beef

Ingredients 1 kg sirloin of beef joint, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g each of rosemary, thyme

Directions Season the beef with salt, pepper and rosemary and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the Wire rack. Put it in the oven and cook.

Herb roasted lamb chops

Ingredients 1 kg lamb chops (6 pieces), 4 large garlic cloves (pressed), 1 tbsp fresh thyme (crushed), 1 tbsp fresh rosemary(crushed), 2 tbsp salt, 2 tbsp olive oil

Directions Mix the salt, garlic, herbs and oil and add the lamb. Turn to coat and leave at a room temperature at least 30 min to 1 hour.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 33 29/4/2022 11:10:56 AM

Cooking smart

Rack of Pork rib

Ingredients	2 racks pork spare ribs, 1 tbsp black peppercorns, 3 bay leaves, 1 onion (chopped), 3 garlic cloves (chopped), 85 g brown sugar, 3 tbsp Worcestershire sauce, 2 tbsp Tomato puree, 2 tbsp olive oil
Directions	Make a barbecue sauce. Heat oil in a sauce pan and add the onion. Cook until softened and add remaining ingredients. Broil and reduce heat and simmer for 30 min until thickened. Marinate the rib with the barbecue sauce at least 30 min to 1 hour.

Maintenance

Cleaning

⚠ WARNING

- Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or any other abrasive materials.

Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enamelled oven surfaces, only use standard oven cleaners.
- To remove stubborn soils, use a special oven cleaner.
- As the temperature of the cooking room increases at an initial period, you may find some spots on the inner glass of the door. If this is the case, turn off the oven and wait until it cools down. Then, use kitchen paper or neutral detergent with a clean cloth to wipe up the inner glass.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as the oven door, handle, and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water, and dry with a kitchen roll or dry towel.
Grease and dirt can remain, especially around the handle because of the hot air coming from inside. It is recommended to clean the handle after each use.

Accessories

Wash the accessories after every use, and dry it with a tea towel. To remove stubborn impurities, soak the used accessories in warm soapy water for about 30 minutes before washing.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 34 29/4/2022 11:10:56 AM

Catalytic enamel surface (applicable models only)

The removable parts are coated with dark grey catalytic enamel. They can be soiled with oil and fat spattered by the circulating air during convection heating. However, these impurities burn off at oven temperatures of 200 °C or above.

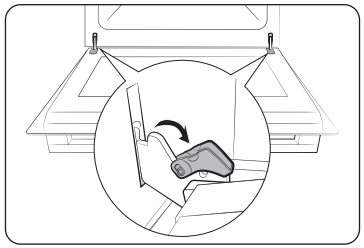
1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select Convection mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

Door

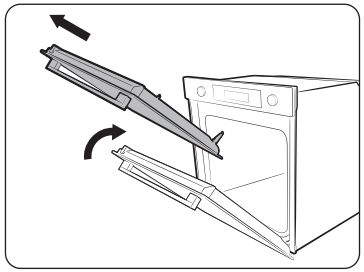
Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

⚠ WARNING

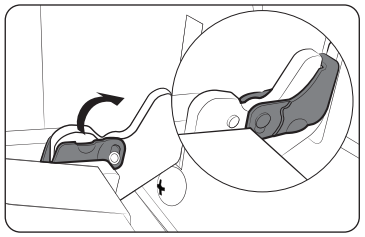
The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges.



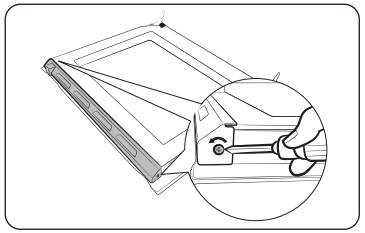
2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.
3. Clean the door with soapy water and a clean cloth.



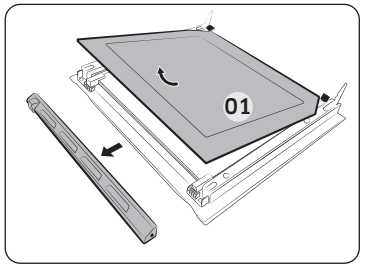
4. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Door glass

Depending on the model, the oven door is equipped with 3-4 sheets of glass placed against each other. Do not remove the door glass unless for cleaning purposes. To remove the door glass for cleaning, follow these instructions.



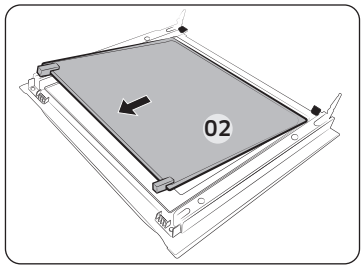
1. Use a screwdriver to remove the screws on the left and right sides.



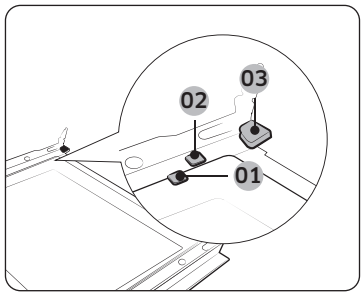
2. Detach the coverings in the arrow directions
3. Remove the first sheet from the door.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 35 29/4/2022 11:10:56 AM

Maintenance

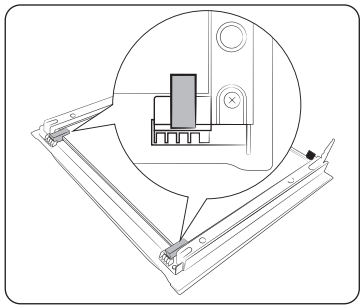


4. Remove the second sheet from the door in the arrow direction.
5. Clean the glass with soapy water and a clean cloth.



6. When done, reinsert the sheets as follows:
   - Insert sheet 2 between support clip 1 and 2, and sheet 1 into support clip 3 in this order.

01 Support clip 1
02 Support clip 2
03 Support clip 3

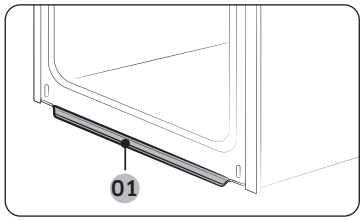


7. Check if the glass rubbers fit into and secure the glass sheet properly.
8. Follow steps 1-2 above in the reverse order to reinstall the door.

⚠ WARNING

To prevent heat leaks, make sure you properly reinsert the glass sheets.

Water collector



01 Water collector

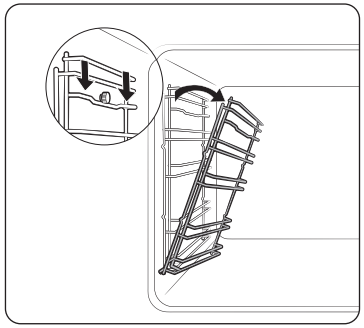
The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. Regularly empty and clean the water collector.

⚠ WARNING

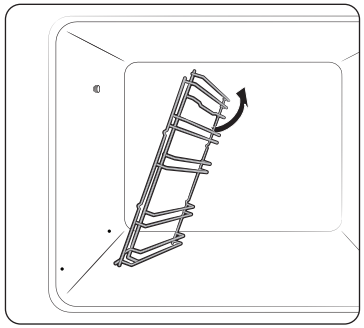
If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service center.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 36 29/4/2022 11:10:57 AM

Side runners (applicable models only)



1. Press the top line of the left side runner, and lower by approximately 45 º.



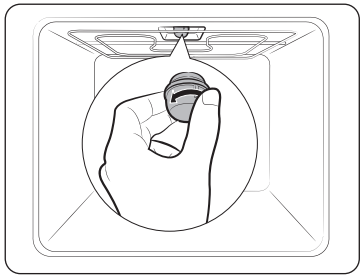
2. Pull and remove the bottom line of the left side runner.
3. Remove the right side runner in the same way.
4. Clean both side runners.
5. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinsert the side runners.

NOTE

The oven operates without the side runners and racks in position.

Replacement

Bulbs



1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 above in the reverse order to reinsert the glass cap.

⚠ WARNING

- Before replacing a bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 25-40 W/220-240 V, 300 °C heat-resistant bulbs. You can purchase approved bulbs at a local Samsung service center.
- Always use a dry cloth when handling a halogen bulb. This is to prevent the bulb from being tampered with fingerprints or sweat, resulting in a shortened lifecycle.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 37 29/4/2022 11:10:57 AM

Troubleshooting

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Problem	Cause	Action
The buttons cannot be pressed properly.	• If there is foreign matter caught between the buttons	• Remove the foreign matter and try again.
	• Touch model: if there is moisture on the exterior	• Remove the moisture and try again.
	• If the lock function is set	• Check whether the lock function is set.
The time is not displayed.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven stops while in operation.	• If it is unplugged from the power socket	• Reconnect the power.
The power turns off during operation.	• If continuous cooking takes a long time	• After cooking for a long time, let the oven cool.
	• If the cooling fan does not work	• Listen for the sound of the cooling fan.
	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
	• When using several power plugs in the same socket	• Use a single plug.
There is no power to the oven.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven exterior is too hot during operation.	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
The door cannot be opened properly.	• If there is food residue stuck between the door and product interior	• Clean the oven well and then open the door again.
The interior light is dim or does not turn on.	• If the lamp turns on and then off	• The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing the oven light button.
	• If the lamp is covered by foreign matter during cooking	• Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	• If the power is not properly grounded • If you are using a socket without grounding	• Check whether the power supply is properly grounded.
There is water dripping.	• There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction.	• Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.		
There is water remaining in the oven.		

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 38 29/4/2022 11:10:57 AM

Problem	Cause	Action
The brightness inside the oven varies.	• The brightness changes depending on power output changes.	• Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	• The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
The oven does not heat.	• If the door is open	• Close the door and restart.
	• If oven controls are not correctly set	• Refer to the chapter on oven operation and reset the oven.
	• If the household fuse has been blown or the circuit breaker has been tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.
Smoke comes out during operation.	• During initial operation	• Smoke may come from the heater when you first use the oven. This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop happening.
	• If there is food on the heater	• Let the oven cool sufficiently and remove the food from the heater.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	• If using plastic or other containers that are not heat-resistant	• Use glass containers suitable for hot temperatures.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	• If the door is often opened during cooking	• Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you frequently open the door, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Steam cleaning does not work.	• This is because the temperature is too high.	• Let the oven cool and then use.
Single cook mode does not work.	• If the divider is inserted in the oven.	• Take out the divider and use.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 39 29/4/2022 11:10:57 AM

Troubleshooting

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Meaning	Action
C-d1	Door lock malfunctions	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-20	Sensor malfunctions	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/ Write	
C-F0	If there is no communication between the main PCB and sub PCB	
C-F2	Occurs when a communication problem is maintained between the Touch IC <-> Main or Sub micom	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-d0	Button problem Occurs when a button is pressed and held for a period of time.	Clean the buttons and make sure there is no water on/around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Code	Meaning	Action
S-01	Safety shutoff Oven has continued operating at a set temperature for an extended time. • Under 100 °C - 16 hours • From 105 °C to 240 °C - 8 hours • From 245 °C to Max - 4 hours	This is not system failure. Turn off the oven and remove food. Then try again normally.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 40 29/4/2022 11:10:57 AM

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Connection voltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximum connected load power		3500-3850 W
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 x 596 x 570 mm
	Built-in	560 x 579 x 549 mm
Volume		76 liter

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG
Model identification	NV7B40****
Energy Efficiency Index per cavity (EEI $_{cavity}$)	81.6
Energy Efficiency Class per cavity	A+
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC $_{electric\ cavity}$)	1.05 kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC $_{electric\ cavity}$)	0.71 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity
Volume per cavity (V)	76 L
Type of oven	Built-in
Mass of the appliance (M)	NV7B412****: 36.7 kg NV7B413****: 36.7 kg

Data determined according to standard EN 60350-1, EN 50564, Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014, and Regulation (EC) NO 1275/2008.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 41 29/4/2022 11:10:57 AM

Appendix

Overall Standby Power consumption (W) (All network ports is "on" condition)		1.9 W
Period of time for the power management (min)		20 min.
Wi-Fi	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min.)	20 min.
Stand-By Mode	Power consumption	1.0 W
	Period of time for the power management (min.)	30 min.

Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Wherever possible cook more than one item at a time.

NOTE

Hereby, Samsung declares that this radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements in the UK. The full text of the EU declaration of conformity and the UK declaration of conformtiy is available at the following internet address: The official Declaration of conformity may be found at http://www.samsung.com. go to Support > Search Product Support and enter the model name.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software.
The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.

FULL_NV7B4020ZAS_U2_DG68-01419A-00.indb 42 29/4/2022 11:10:57 AM

Memo

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01419A-00