Piekarnik do zabudowy

Instrukcja instalacji i obsługi

NV7B79*7*** / NV7B6**9***



SAMSUNG

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 1 2022-08-22 오후 4:44:44

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 7

Elementy 7
Zasilanie 8
Zabudowa w szafce 8

Przed rozpoczęciem 11

Panel sterowania 11
Ustawienia początkowe 12
Zapach nowego piekarnika 13
Inteligentny mechanizm bezpieczeństwa 13
Łagodne zamykanie drzwiczek (delikatne, bezpieczne i ciche) 13
Montowanie pojemnika parowego 14
Akcesoria 14
Drzwiczki giętkie 16
Zbiornik na wodę 17
Blokada mechaniczna 17
Kamera i Drzwiczki automatyczne 18

Obsługa 18

Tryby pracy piekarnika 18
Tryby wspomagane parą 21
Tryby podwójnego gotowania 23
Smażenie powietrzem 24
Powolne pieczenie powietrzem 26
Gotowanie z sondą do mięsa 28
Funkcja specjalna 29
Zdrowe gotowanie 31
Automatyczne pieczenie 31
Minutnik 32
Czyszczenie 34
Ustawienia 36
Blokada 37

Inteligentne pieczenie 38

Pieczenie ręczne 38
Programy automatycznego pieczenia 46
Funkcja specjalna 57
Potrawy testowe 58
Zbiór często używanych przepisów w trybie Automatycznego pieczenia 60

Konserwacja 62

Czyszczenie 62
Ręczne otwieranie drzwiczek 65
Wymiana 66

Rozwiązywanie problemów 67

Punkty kontrolne 67
Kody informacyjne 69

Parametry techniczne 70

Dodatek 71

Tabela z danymi produktu 71
Informacje dotyczące oprogramowania Open Source 72

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 2 2022-08-22 오후 4:44:45

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 3 2022-08-22 오후 4:44:45

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.

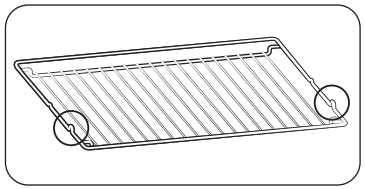
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 4 2022-08-22 오후 4:44:45

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.

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 5 2022-08-22 오후 4:44:45

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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.

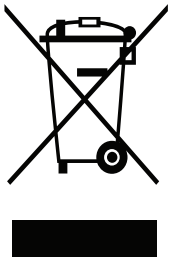
OSTRZEŻENIE: Nie odłączać urządzenia z gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia.

OSTRZEŻENIE: Jeśli drzwiczki otwierają się automatycznie, mogą uderzyć w dzieci lub zwierzęta domowe. Należy się upewnić, że w zasięgu drzwiczek nie ma dzieci ani zwierząt domowych. (Tylko model z automatycznymi drzwiczkami (bez uchwytu))

OSTRZEŻENIE: W razie zamykania lub otwierania drzwiczek podczas działania produktu należy użyć rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków. Dotknięcie drzwi gołymi dłońmi możesz skutkować poparzeniem, ponieważ powierzchnia drzwi jest gorąca. (Tylko model z automatycznymi drzwiczkami (bez uchwytu))

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.
Jeśli jednak model jest wyposażony w kamerę, górne oświetlenie LED będzie zawsze włączone podczas pracy kamery. (Kamera wyłączy się, jeśli wyłączysz przełącznik oświetlenia.)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 6 2022-08-22 오후 4:44:45

Instalacja

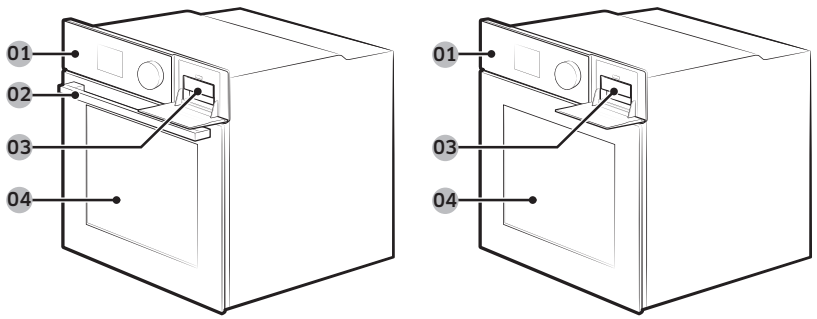
⚠ OSTRZEŻENIE

- 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.
- To urządzenie zostało zaprojektowane do użytku na maksymalnej wysokości 2000 metrów n.p.m.

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



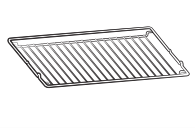
01 Panel sterowania **02** Uchwyt drzwiczek * **03** Zbiornik na wodę
04 Drzwiczki

UWAGA

W zależności od modelu piekarnik może być jednodrzwiowy (z uchwytem drzwiczek lub bez) albo dwudrzwiowy.

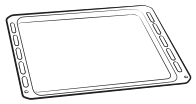
Akcesoria

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

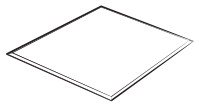

Druciana podstawka

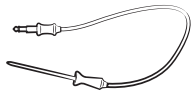

Wkładana taca druciana *

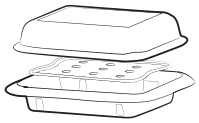

Blacha do pieczenia *


Blacha uniwersalna *


Głęboka blacha *


Przegroda


Sonda do mięsa *


Pojemnik parowy *


2 śruby (M4 L25)


Blacha do smażenia powietrzem *


Otwieracz do drzwiczek *

UWAGA

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

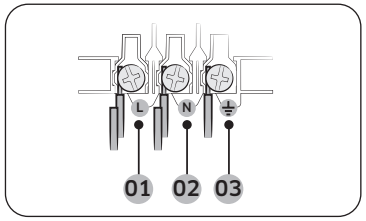
⚠ PRZESTROGA

Przed użyciem programu czyszczenia pirolitycznego należy wyłączyć blokadę rodzicielską, aby uniknąć zablokowania otworów wentylacyjnych, co może skutkować nagrzewaniem się drzwiczek.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 7 2022-08-22 오후 4:44:47

Instalacja

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

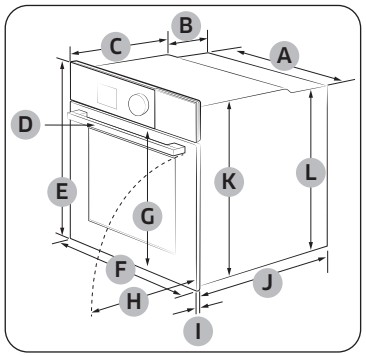
Nie wolno stawać na przewodach ani zginać ich podczas instalacji; należy je zabezpieczyć przed zetknięciem z elementami piekarnika, które wytwarzają ciepło.

Zabudowa w szafce

Jeśli piekarnik jest montowany w szafce do zabudowy, powierzchnie plastikowe i klejone elementy szafki muszą być odporne na temperaturę zgodnie z wymogami normy EN 60335. 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

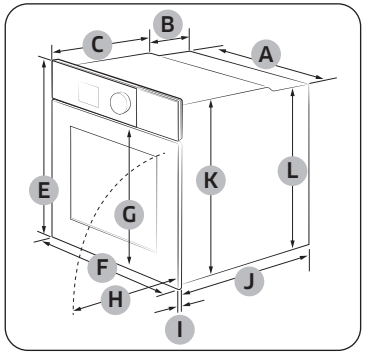
1. Model z uchwytem drzwiczek



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

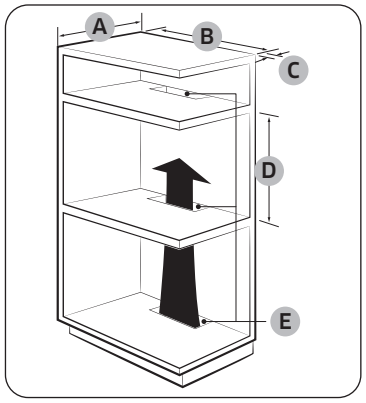
2. Model bez uchwytów drzwiczek



Piekarnik (mm)

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

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 8 2022-08-22 오후 4:44:48

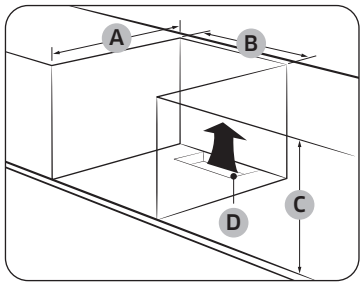


Szafka do zabudowy (mm)

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.

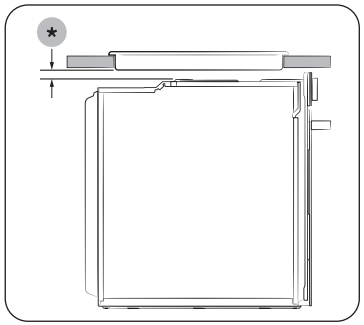


Szafka pod zlewozmywak (mm)

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.
- Wysokość minimalna **(C)** dotyczy instalacji urządzenia wolnostojącego.



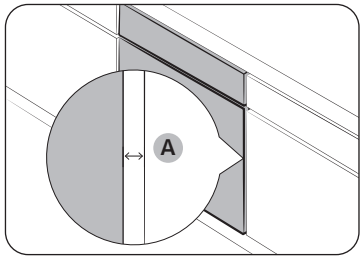
Instalacja z płytą grzejną

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

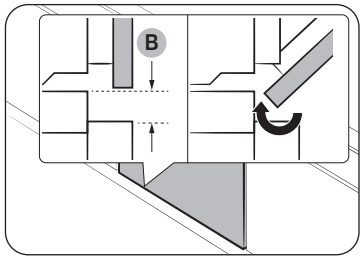
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 9 2022-08-22 오후 4:44:49

Instalacja

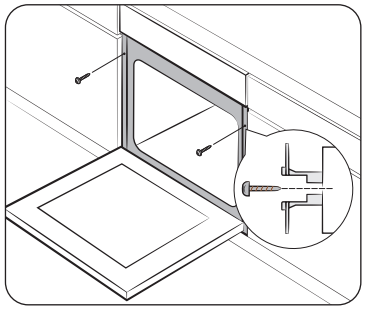
Montaż piekarnika



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

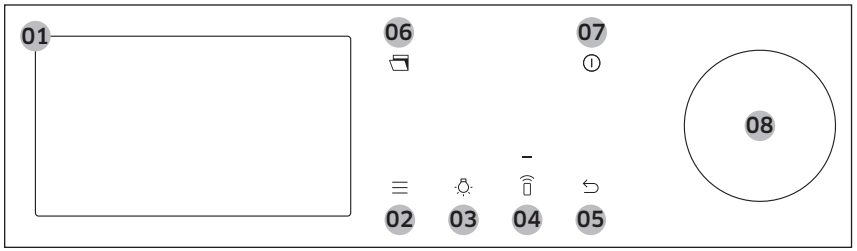
Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 10 2022-08-22 오후 4:44:50

Przed rozpoczęciem

Panel sterowania

Panel sterowania piekarnika zawiera wyświetlacz (niedotykowy), pokrętło i przyciski dotykowe do sterowania piekarnikiem. Przeczytaj poniższe informacje, aby dowiedzieć się więcej o panelu sterowania piekarnika.



01 Ekran	Wyświetla menu, informacje i postęp pieczenia.
02 Opcje	Dotknij, aby wyświetlić listę Opcje.
03 Oświetlenie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika. Jeśli model jest wyposażony w kamerę, górne oświetlenie LED będzie zawsze włączone podczas pracy kamery.
04 Smart Control	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć funkcję Smart Control. **UWAGA** Przed użyciem tej funkcji należy ustawić funkcję Łatwe połączenie.
05 Wstecz	Dotknij, aby przejść do poprzedniego ekranu.
06 Drzwiczki otwarte *	Dotknij, aby automatycznie otworzyć drzwiczki. • Zamknij drzwiczki własnoręcznie. **PRZESTROGA** • Podczas działania produktu należy używać rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków. • Upewnij się, że drzwiczki są całkowicie zamknięte.
07 Zasilanie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć ekran. **UWAGA** Gdy drzwiczki są otwarte, działanie piekarnika można zatrzymać tylko przyciskiem **Zasilania**.
08 Pokrętło	Obracaj w lewo i w prawo, aby poruszać się po menu i listach. Element zostanie podkreślony, aby pokazać, gdzie jesteś na ekranie. Naciśnij, aby wybrać podkreślony element.

(*) tylko w określonych modelach.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 11 2022-08-22 오후 4:44:50

Przed rozpoczęciem

Ustawienia początkowe

Gdy włączysz piekarnik po raz pierwszy, wyświetlony zostanie ekran powitalny z logotypem firmy Samsung. Wykonaj wyświetlane na ekranie instrukcje dotyczące wprowadzania ustawień początkowych. Ustawienia początkowe można zmienić później, przechodząc do ekranu Ustawienia.

1. Na ekranie powitalnym wybierz opcję **Rozpocznij konfigurację**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
2. Ustaw język.
   a. Wybierz żądany język, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   b. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
3. Zaakceptuj „**Warunki umowy**" i „**Politykę prywatności**".
4. Połącz urządzenie AGD z aplikacją SmartThings.
   a. Na ekranie Doświadczenie mobilne wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   b. Zeskanuj smartfonem kod QR znajdujący się na ekranie i wykonaj wyświetlane na ekranie telefonu instrukcje dotyczące nawiązywania połączenia.
      - Jeśli nie chcesz wykonywać tego kroku, wybierz opcję **Pomiń**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby przejść do następnego kroku.
   c. Gdy wyświetlony zostanie komunikat o nawiązanym połączeniu, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
5. Ustaw strefę czasową.
   a. Wybierz żądaną strefę czasową, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   b. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
6. Ustaw datę.
   a. Wybierz dzień, miesiąc i rok. Po wybraniu każdego elementu naciśnij **Pokrętło**.
   b. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.

UWAGA

Pomiń ten krok, jeśli urządzenie zostało połączone z aplikacją SmartThings.

7. Wybierz godzinę.
   a. Ustaw godzinę i minuty. Po wybraniu każdego elementu naciśnij **Pokrętło**.
   b. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.

UWAGA

Pomiń ten krok, jeśli urządzenie zostało połączone z aplikacją SmartThings.

8. Wybierz opcję **Gotowe**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby zakończyć ustawianie.
   • Wyświetlony zostanie ekran Pierwsze użycie – przewodnik. Możesz albo wybrać opcję **DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ**, a następnie nacisnąć **Pokrętło**, aby zobaczyć przewodnik, albo wybrać opcję **PÓŹNIEJ**, a następnie nacisnąć **Pokrętło**, aby pominąć ten krok.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 12 2022-08-22 오후 4:44:50

Ustawianie ekranu tak, aby zawsze był włączony

Ekran wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu. Jeśli chcesz ustawić ekran tak, aby pozostawał włączony przez cały czas, wykonaj poniższe instrukcje.

1. Dotknij przycisku ☰ na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Ustawienia**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
3. Na ekranie Ustawienia wybierz opcję **Wyświetlacz**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
4. Na ekranie Wyświetlacz wybierz opcję **Limit czasu**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
5. Wybierz opcję **Zawsze włączony**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.

UWAGA

- Zużycie energii może wzrosnąć w zależności od ustawienia.
- Gdy ustawiony jest limit czasu „**Zawsze włączony**”, jasność wyświetlacza LCD automatycznie zmienia się na poziom 2, jeśli przez 3 minuty nie zostanie wykonana żadna czynność.
- Ustawienie „**Zawsze włączony**” jest dostępne tylko wtedy, gdy wygaszacz ekranu jest Włączony.

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

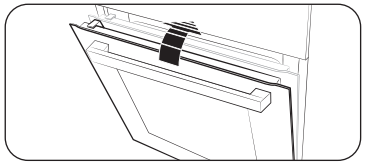
- Podczas pierwszego użycia możesz zobaczyć trochę dymu wewnątrz piekarnika podczas jego pracy. Nie wynika to jednak z awarii produktu.
- Jako że w początkowym okresie temperatura w piekarniku wzrasta, na wewnętrznej szybie drzwiczek mogą pojawić się plamy. W takim przypadku należy wyłączyć piekarnik 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.

Łagodne zamykanie drzwiczek (delikatne, bezpieczne i ciche) (tylko w odpowiednich 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.)

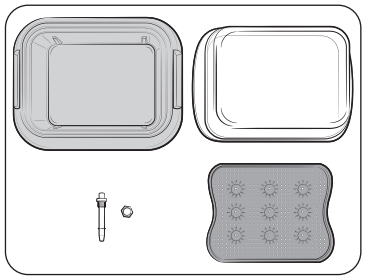


Drzwiczki zaczynają się zamykać łagodnie pod kątem ok. 15 stopni i zamykają się całkowicie w ciągu około 5 sekund.

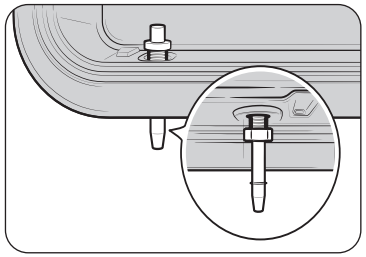
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 13 2022-08-22 오후 4:44:51

Przed rozpoczęciem

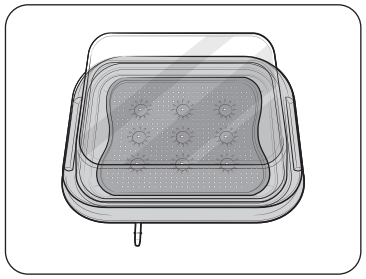
Montowanie pojemnika parowego (tylko w określonych modelach)



1. Sprawdź i upewnij się, że masz wszystkie części pojemnika parowego.
- Części te to szklana pokrywa, metalowa miska, blacha do gotowania na parze i dysza pary.



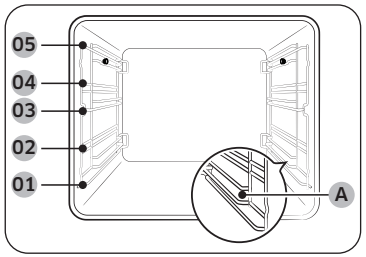
2. Włóż dyszę pary do otworu znajdującego się po prawej stronie tylnej części metalowej miski, a następnie dokręć dołączoną nakrętkę.



3. Umieść blachę do gotowania na parze w metalowej misce, a następnie zamknij szklaną pokrywę, aby użyć jej w piekarniku.

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
(A) Poziom pojemnika parowego

- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- **Poziom pojemnika parowego (A)** jest przeznaczony tylko dla pojemnika parowego. Nie stawiaj pojemnika parowego na żadnym innym poziomie i nie umieszczaj żadnych innych akcesoriów na **poziomie pojemnika parowego (A)**. **Poziom pojemnika parowego (A)** jest dostępny tylko w określonych modelach.
- 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 14 2022-08-22 오후 4:44:52

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.
Blacha do smażenia powietrzem *	Używaj blachy do smażenia powietrzem tylko w trybie Smażenie powietrzem. Podczas pieczenia lub zaraz po nim blacha jest gorąca, pamiętaj więc, aby używać rękawic kuchennych lub czekać z wyjęciem blachy do całkowitego ostygnięcia piekarnika.
Przegroda	Przegroda jest przeznaczona do dzielenia piekarnika na dwie strefy. Używaj przegrody w trybie Podwójne gotowanie. Nie używać przegrody do innych celów niż podział komory na dwie strefy gotowania. Nie wolno używać przegrody jako półki.
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.
Sonda do mięsa *	Sonda do mięsa mierzy wewnętrzną temperaturę pieczonego mięsa. Należy używać tylko sondy do mięsa dołączonej do tego piekarnika.
Pojemnik parowy *	Pojemnik parowy i szklana pokrywa są przeznaczone tylko do funkcji gotowania na samej parze. Używaj pojemnika parowego tylko na poziomie pojemnika parowego i upewnij się, że został on całkowicie wsunięty do komory, tak że dotyka tylnej ściany. Pojemnik parowy składa się z 4 oddzielnych części: Szklanej pokrywy, metalowej miski, blachy do gotowania na parze i dyszy pary. OSTRZEŻENIE: Nie wolno używać szklanej pokrywy do grillowania ani pieczenia. **⚠ OSTRZEŻENIE** • Na czas obsługi pojemnika parowego zawsze zakładaj rękawice kuchenne i uważaj, by nie upuścić pojemnika parowego. • Nagłe zmiany temperatury mogą spowodować, że szklane części pękną lub rozpadną się.

UWAGA

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

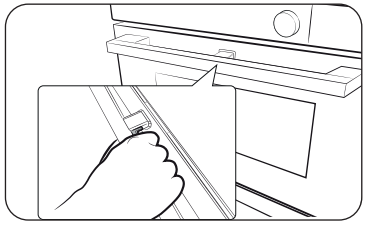
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 15 2022-08-22 오후 4:44:52

Przed rozpoczęciem

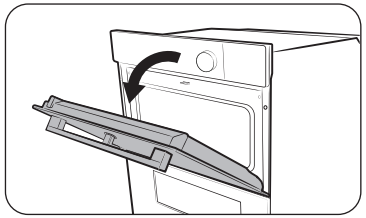
Drzwiczki giętkie (tylko w określonych modelach)

Ten piekarnik ma unikalne Drzwiczki giętkie, które są zawieszone na zawiasach pośrodku, dzięki czemu, aby uzyskać dostęp do górnej strefy, musisz otworzyć tylko górną połowę. Zapewnia to znacznie łatwiejszy dostęp do górnej części piekarnika podczas korzystania z funkcji Podwójne gotowanie oraz większą efektywność energetyczną.

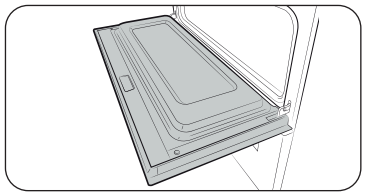
Jak używać górnych drzwiczek



1. Całkowicie wciśnij dźwignię uchwytu.

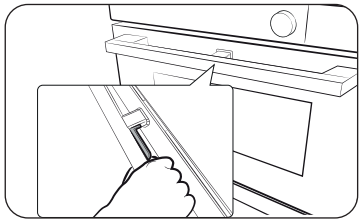


2. Pociągnij za uchwyt.

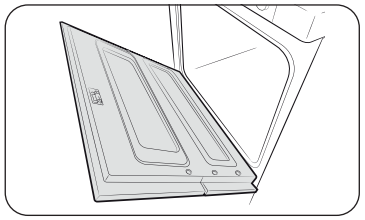


3. Otworzysz w ten sposób tylko górne drzwiczki, jak pokazano na rysunku.

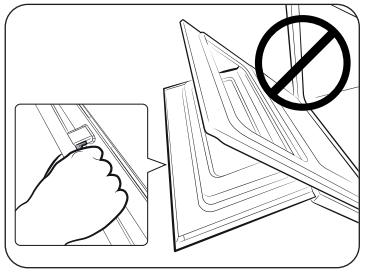
Jak używać całych drzwiczek



1. Chwyć część uchwytu pozbawioną dźwigni, a następnie pociągnij.



2. Otworzysz w ten sposób całe drzwiczki, jak pokazano na rysunku.



⚠ PRZESTROGA

Otwierając całe drzwiczki pamiętaj, aby chwycić uchwyt za część bez dźwigni.
Jeśli dźwignia zostanie naciśnięta do połowy podczas otwierania drzwiczek, górne drzwiczki mogą się otworzyć i spowodować uraz.

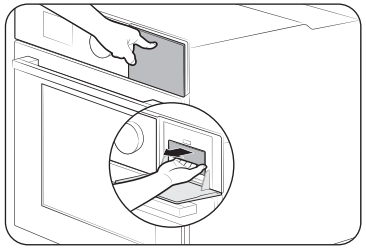
UWAGA

- Nie stawiaj ciężkich przedmiotów na górnych drzwiczkach ani nie przykładaj do nich nadmiernej siły.
- Nie pozwól, aby dzieci bawiły się górnymi drzwiczkami lub na nich.

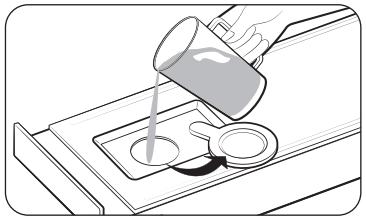
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 16 2022-08-22 오후 4:44:53

Zbiornik na wodę

Zbiornik na wodę jest używany z funkcjami pary. Napełnij go wodą przed gotowaniem na parze.



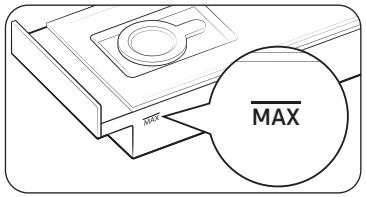
1. Znajdź zbiornik na wodę w prawym górnym rogu. Wciśnij zbiornik, aby go otworzyć i wyjąć.



2. Otwórz pokrywę zbiornika i wlej 500 ml wody pitnej.
3. Zamknij pokrywę i włóż zbiornik z powrotem.

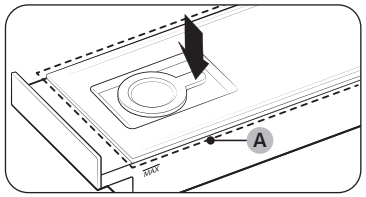
UWAGA

Włóż zbiornik z wodą do końca, aż się zablokuje.



UWAGA

Nie przekraczaj linii maksymalnej.

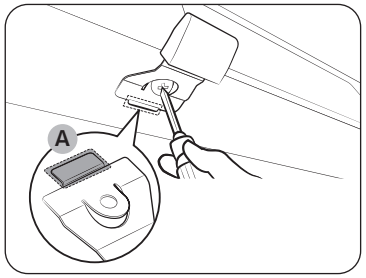


UWAGA

Przed użyciem piekarnika upewnij się, że górna pokrywa **(A)** zbiornika na wodę jest zamknięta.

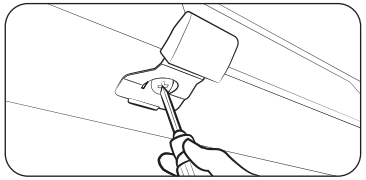
Blokada mechaniczna (tylko w określonych modelach)

Instalacja



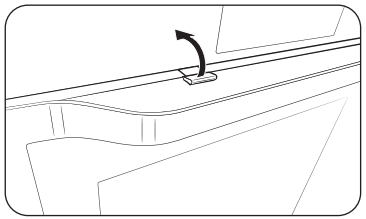
1. Włóż cienką część **(A)** blokady mechanicznej w odpowiedni otwór uchwytu blokady, jak pokazano na rysunku.
2. Dokręć wkręt w uchwycie blokady.

Odinstalowywanie



- Poluzuj i wyjmij wkręt z uchwytu blokady.

Blokowanie i odblokowywanie



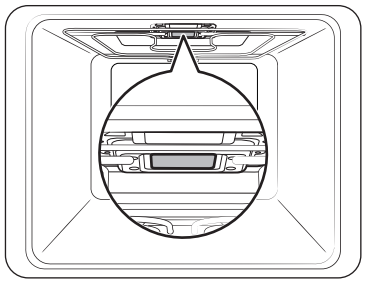
- Aby otworzyć drzwiczki, delikatnie podnieś uchwyt blokady, aby je odblokować. Następnie otwórz drzwiczki.
- Aby zablokować drzwiczki, wystarczy je zamknąć. Blokada mechaniczna automatycznie blokuje drzwiczki.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 17 2022-08-22 오후 4:44:55

Przed rozpoczęciem

Kamera i Drzwiczki automatyczne (tylko w określonych modelach)

Kamera w piekarniku



⚠ PRZESTROGA

Podczas czyszczenia przezroczystej pokrywy kamery nie trzyj jej zbyt mocno.

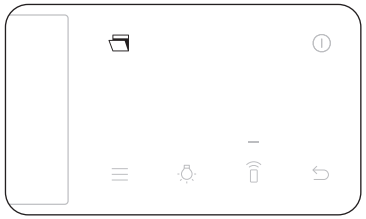
- Może ona ulec uszkodzeniu, gdyż jest wykonana ze szkła.

⚠ OSTRZEŻENIE

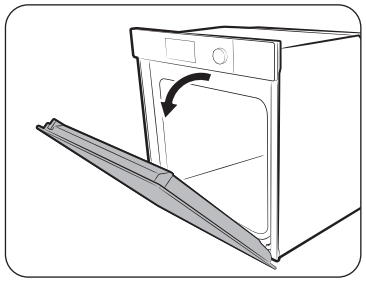
Przezroczystą pokrywę kamery czyść po ostygnięciu produktu.

- Możesz się poparzyć wskutek wysokiej temperatury.

Drzwiczki automatyczne



1. Naciśnij przycisk Drzwiczki automatyczne.



2. Drzwiczki otworzą się automatycznie.

⚠ PRZESTROGA

Jeśli drzwiczki otwierają się automatycznie, mogą uderzyć w dzieci lub zwierzęta domowe. Należy się upewnić, że w zasięgu drzwiczek nie ma dzieci ani zwierząt domowych.

Obsługa

Tryby pracy piekarnika



1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
2. Wybierz żądany tryb pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętło**. (Szczegółowe informacje na temat każdego trybu zawiera punkt „**Opisy trybów pracy piekarnika**”.)
   - W niektórych trybach możesz używać sondy do mięsa. Aby gotować przy użyciu sondy do mięsa, patrz „**Gotowanie z sondą do mięsa (tylko w określonych modelach)**”.



3. Ustaw żądaną temperaturę.
   - Temperatura domyślna i zakres temperatur różnią się w zależności od trybu pieczenia.



4. Ustaw opcję Szybkie podgrzewanie.
   - Domyślnym ustawieniem jest „Wył.”.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 18 2022-08-22 오후 4:44:56



5. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby ustawić żądany czas pieczenia.
   - Maksymalny czas pieczenia to 23 godziny i 59 minut.
6. Po ustawieniu czasu pieczenia wybierz opcję, która ma zostać uruchomiona po zakończeniu pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   - Możesz wybrać opcję **Piekarnik wyłączony**, **Utrzymuj temp.** lub **Utrzymuj ciepło**.
   - Tryby Duży grill i Grill eko nie obsługują opcji **Utrzymuj ciepło**.

UWAGA

Jeśli rozpoczniesz pieczenie bez ustawienia czasu pieczenia dla opcji lub w razie ustawienia opcji **Utrzymuj temp.**, trzeba będzie wyłączyć piekarnik ręcznie.



7. Wybierz opcję **Gotowe o**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby ustawić żądany czas zakończenia.
   - Gdy ustawisz czas pieczenia, piekarnik wyświetli czas zakończenia pieczenia. (np. **Gotowe o 13:30**)



8. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   - Jeśli czas zakończenia nie został zmieniony, piekarnik natychmiast rozpocznie pieczenie.
   - Jeśli czas zakończenia zostanie zmieniony, piekarnik automatycznie dostosuje czas rozpoczęcia, aby zakończyć pieczenie o ustawionej godzinie.

UWAGA

- Temperaturę, ustawienie opcji Szybkie podgrzewanie i czas pieczenia można zmienić podczas pieczenia.
- Podczas pieczenia można wybrać opcję **WYŁ.**, nacisnąć **Pokrętło**, wybrać opcję **OK**, a następnie nacisnąć **Pokrętło**, aby anulować pieczenie.
- Gdy pieczenie dobiegnie końca, na ekranie wyświetlona zostanie opcja **+5 min**.
  - Możesz wybrać opcję **+5 min**, a następnie nacisnąć **Pokrętło**, aby przedłużyć pieczenie o dodatkowe 5 minut.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 19 2022-08-22 오후 4:44:56

Obsługa

Opisy trybów pracy piekarnika

Tryb		Zakres temperatury (°C)				Sugerowana temperatura (°C)
		Pojedynczy	Podwójny			
			Górna	Dolna	Podwójny	
	Termoobieg	30-275	40-250	40-250	40-250	160
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.				
	Tryb konwencjonalny	30-275	-	-	-	180
		Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.				
	Termoobieg eko	30-275	-	-	-	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.				
	Duży grill	100-300	40-250	-	-	220
		Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).				
	Grill eko	100-300	-	-	-	220
		Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Używaj tego trybu do potraw wymagających mniejszej ilości ciepła, takich jak ryby czy nadziewane bagietki.				
	Grill z nawiewem	100-275	-	-	-	180
		Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwa górne elementy grzejne. Użyj tego trybu do grillowania mięsa lub ryb.				

Tryb		Zakres temperatury (°C)				Sugerowana temperatura (°C)
		Pojedynczy	Podwójny			
			Górna	Dolna	Podwójny	
	Podgrzewanie od góry + Termoobieg	40-275	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).				
	Podgrzewanie od dołu + Termoobieg	40-275	-	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	-	40-250	40-250	150
		Dolny element grzejny wytwarza ciepło. Użyj tego trybu pod koniec pieczenia lub gotowania, aby przyrumienić spód quiche lub pizzy.				
	Pieczenie Pro	80-200	-	-	-	160
		Tryb Pieczenie Pro uruchamia automatyczny cykl nagrzewania i utrzymuje go do momentu, w którym temperatura piekarnika osiągnie 220 °C. Następnie górny element grzejny i wentylator termoobiegu zaczynają działać, aby opiec potrawy takie jak mięso. Po opieczeniu mięso będzie pieczone w niskiej temperaturze. Użyj tego trybu do pieczenia wołowiny, drobiu lub ryb.				
	Powolne pieczenie powietrzem	50-95	-	-	-	60
		Tryb Powolne pieczenie powietrzem wykorzystuje gorące powietrze o niskiej temperaturze, aby zastosować tryb powolnego pieczenia bez pary i zbiornika na wodę. W tym trybie wewnątrz komory piekarnika utrzymywana jest stała, niska temperatura.				
	Smażenie powietrzem	-	150-250	-	-	220
		Tryb Smażenie powietrzem wykorzystuje gorące powietrze do uzyskania bardziej chrupiącej i zdrowszej mrożonej lub świeżej żywności bez oleju lub z mniejszą jego ilością niż w przypadku normalnych trybów z termoobiegiem.				

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 20 2022-08-22 오후 4:44:57

Tryby wspomagane parą

⚠ PRZESTROGA

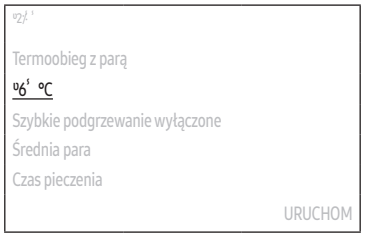
Przed użyciem trybów wspomaganych parą upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony.



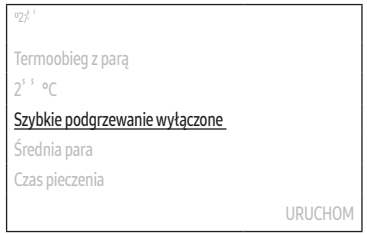
1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
2. Wybierz żądany tryb pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętło**. (Szczegółowe informacje na temat każdego trybu zawiera punkt „**Opisy trybów wspomaganych parą**”.)
   - W przypadku wybrania trybu **Gotowanie na parze** przejdź do kroku 5. (Kroki 2-4 nie dotyczą trybu **Gotowanie na parze**.)
   - W niektórych trybach możesz używać sondy do mięsa. Aby gotować przy użyciu sondy do mięsa, patrz „**Gotowanie z sondą do mięsa (tylko w określonych modelach)**”.

UWAGA

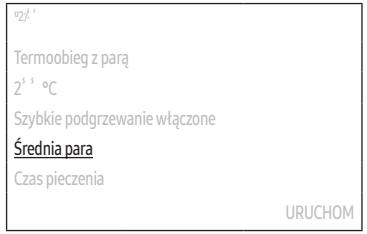
Tryb **Gotowanie na parze** jest dostępny tylko w określonych modelach.



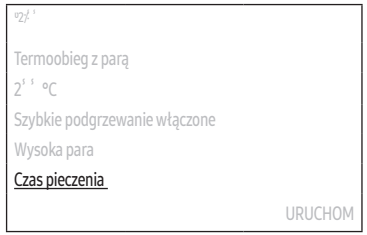
3. Ustaw żądaną temperaturę.
   - Temperatura domyślna i zakres temperatur różnią się w zależności od trybu pieczenia.



4. Ustaw opcję Szybkie podgrzewanie.
   - Domyślnym ustawieniem jest „Wył.”.



5. Ustaw poziom pary.
   - Domyślnym ustawieniem jest „Średni”.



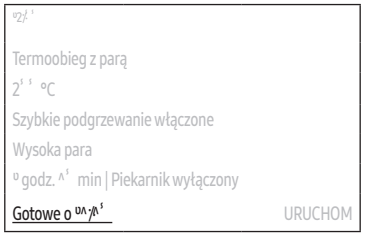
6. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby ustawić żądany czas pieczenia.
   - Maksymalny czas pieczenia to 23 godziny i 59 minut.
7. Po ustawieniu czasu pieczenia wybierz opcję, która ma zostać uruchomiona po zakończeniu pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   - Możesz wybrać opcję **Piekarnik wyłączony**, **Utrzymuj temp.** lub **Utrzymuj ciepło**.

UWAGA

Jeśli rozpoczniesz pieczenie bez ustawienia czasu pieczenia dla opcji lub w razie ustawienia opcji **Utrzymuj temp.**, trzeba będzie wyłączyć piekarnik ręcznie.

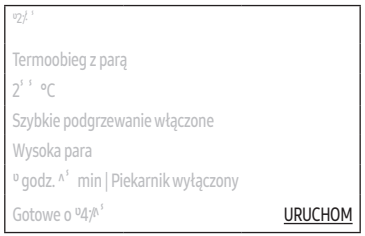
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 21 2022-08-22 오후 4:44:58

Obsługa



8. Wybierz opcję **Gotowe o**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby ustawić żądany czas zakończenia.

- Gdy ustawisz czas pieczenia, piekarnik wyświetli czas zakończenia pieczenia. (np. **Gotowe o 13:30**)



9. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.

- Jeśli czas zakończenia nie został zmieniony, piekarnik natychmiast rozpocznie pieczenie.
- Jeśli czas zakończenia zostanie zmieniony, piekarnik automatycznie dostosuje czas rozpoczęcia, aby zakończyć pieczenie o ustawionej godzinie.

UWAGA

- Temperaturę, ustawienie opcji Szybkie podgrzewanie i czas pieczenia można zmienić podczas pieczenia.
- Podczas pieczenia można wybrać opcję **WYŁ.**, nacisnąć **Pokrętło**, wybrać opcję **OK**, a następnie nacisnąć **Pokrętło**, aby anulować pieczenie.
- Gdy pieczenie dobiegnie końca, na ekranie wyświetlona zostanie opcja **+5 min**.
  - Możesz wybrać opcję **+5 min**, a następnie nacisnąć **Pokrętło**, aby przedłużyć pieczenie o dodatkowe 5 minut.

Opisy trybów wspomaganych parą

Tryb		Zakres temperatury (°C)	Temperatura domyślna (°C)	Szybkie podgrzewanie	Sonda do mięsa
	Gotowanie na parze *	-	-	X	X
		Gorąca para z generatora pary jest wtryskiwana przez dyszę pary do piekarnika w celu ugotowania potrawy. Ten tryb jest odpowiedni do gotowania warzyw, ryb, jajek, owoców i ryżu.			
	Termoobieg z parą	120-275	160	O	O
		Ciepło generowane przez grzałkę termoobiegu i wentylatory jest stale wspomagane przez gorącą parę. Można ustawić niską, średnią lub wysoką intensywność pary. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia ciasta francuskiego, drożdżowego, chleba, pizzy oraz mięsa i ryb.			
	Górna grzałka pary + Termoobieg	120-275	180	O	O
		Ciepło generowane przez górną grzałkę i grzałkę termoobiegu jest równomiernie rozprowadzane w piekarniku przez wentylator, a gorąca para wspomaga elementy grzejne. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia chrupiących potraw, takich jak mięso, drób lub ryby.			
	Dolna grzałka pary + Termoobieg	120-275	200	O	O
		Ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę i grzałkę termoobiegu jest równomiernie rozprowadzane w piekarniku przez wentylator, a gorąca para wspomaga elementy grzejne. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia chrupiących wypieków, takich jak pizza czy szarlotka.			

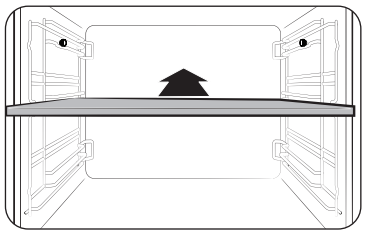
UWAGA

- Dostępność trybów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.
- Podczas pieczenia w tych trybach zawsze napełniaj zbiornik na wodę świeżą wodą.

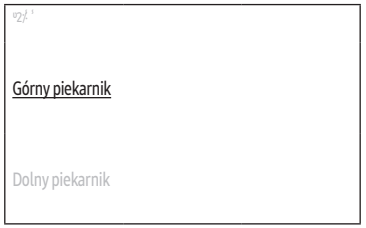
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 22 2022-08-22 오후 4:44:58

Tryby podwójnego gotowania

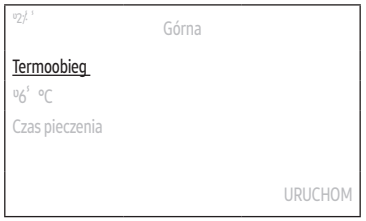
Za pomocą dołączonej przegrody można podzielić komorę piekarnika na górną i dolną strefę. Pozwala to użytkownikom na włączenie jednocześnie dwóch różnych trybów pieczenia lub po prostu wybranie do gotowania jednej strefy.



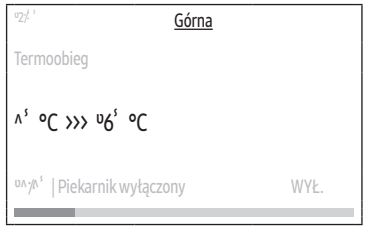
1. Włóż przegrodę na poziomie 3, aby podzielić komorę piekarnika na dwie strefy.
- Gdy wkładasz przegrodę, piekarnik wyczuwa ją i ekran główny zmienia się automatycznie.



2. Wybierz żądaną strefę pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętło**.



3. Wprowadź żądane ustawienia pieczenia i rozpocznij pieczenie.
- Instrukcje można znaleźć w punktach „Tryby pracy piekarnika” i „Tryby wspomagane parą”.
- Informacje o dostępnych trybach i opcjach zawiera punkt „Tryby dostępne w każdej strefie”.



UWAGA
- Po rozpoczęciu pieczenia w jednej ze stref możesz rozpocząć pieczenie w drugiej. Wybierz wskaźnik strefy w środkowej górnej części ekranu, naciśnij **Pokrętło**, a następnie powtórz kroki od 2 do 3, aby piec w innej strefie.
- Gdy próbujesz gotować w obu strefach jednocześnie, mogą obowiązywać pewne ograniczenia dotyczące dostępnych trybów lub zakresu temperatur.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 23 2022-08-22 오후 4:44:59

Obsługa

Tryby dostępne w każdej strefie

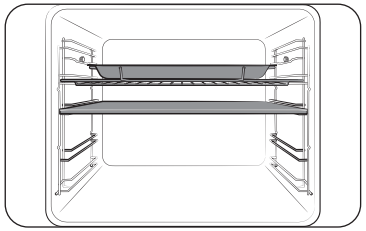
Strefa	Dostępny tryb	Zakres temperatury (°C)	Temperatura domyślna (°C)	Szybkie podgrzewanie	Sonda do mięsa
Górna	Termoobieg	40-250	160	X	X
	Duży grill	40-250	220	X	X
	Podgrzewanie od góry + Termoobieg	40-250	180	X	X
	Smażenie powietrzem	150-250	220	X	X
Dolna	Termoobieg	40-250	160	X	X
	Podgrzewanie od dołu + Termoobieg	40-250	200	X	X
	Dolna grzałka	40-250	150	X	X
	Gotowanie na parze *	-	-	X	X
	Termoobieg z parą	120-250	160	X	X
	Dolna grzałka pary + Termoobieg	120-250	200	X	X

UWAGA

- Opisy trybów zawierają punkty „**Opisy trybów pracy piekarnika**” i „**Opisy trybów wspomaganych parą**”.
- Dostępność trybów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Smażenie powietrzem (tylko w określonych modelach)

Podgrzewanie nie jest konieczne w tym trybie. Zalecamy umieszczenie blachy do pieczenia na przegrodzie, aby zbierać ściekające krople.
Aby uzyskać lepsze wyniki gotowania, należy odwracać potrawy w trakcie procesu.



1. Włóż przegrodę i umieść blachę z drucianą podstawką w pozycji 4.
2. Wybierz tryb **Smażenie powietrzem** za pomocą **Pokrętła**.
3. Za pomocą **Pokrętła** zmień domyślną temperaturę. Wprowadź temperaturę zalecaną w zasadach przygotowywania potrawy. Temperatura domyślna wynosi 220 °C.
4. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby ustawić żądany czas pieczenia.
5. Po ustawieniu czasu pieczenia wybierz opcję, która ma zostać uruchomiona po zakończeniu pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
6. Wybierz opcję **Uruchom** i naciśnij **Pokrętło**.
7. Po zakończeniu pieczenia dotknij przycisku **WYŁ.** i wyjmij potrawę.

UWAGA

- Umieść blachę do pieczenia na przegrodzie, aby zbierać ściekające krople. Pomoże to ograniczyć rozpryski i dymienie.
- Przed użyciem blachy do pieczenia należy sprawdzić maksymalną dopuszczalną temperaturę blachy do pieczenia.
- Tryb **Smażenie powietrzem** jest przeznaczony do podwójnej górnej podstawy piekarnika. Aby uzyskać najlepsze wyniki, włóż przegrodę i umieść potrawę na podstawie w pozycji 4.
- W przypadku pieczenia świeżych lub domowych potraw olej należy rozprowadzić na większej powierzchni, dzięki czemu potrawy będą równomierniej wypieczone.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 24 2022-08-22 오후 4:44:59

⚠ OSTRZEŻENIE

- Jeśli coś piecze się w dolnej strefie, tryb **Smażenie powietrzem** jest niedostępny w górnej strefie.
- Gdy w górnej strefie odbywa się **Smażenie powietrzem**, dolna strefa jest zupełnie niedostępna.

W celu osiągnięcia najlepszych wyników zalecamy obrócenie potrawy po upływie połowy czasu pieczenia.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Ziemniaki				
Mrożone francuskie frytki	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	20-25
Mrożone francuskie frytki, przyprawione	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	20-25
Mrożone tater tots	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	15-20
Mrożone hash browns	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	15-20
Mrożone łódeczki ziemniaczane	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	15-20
Domowe frytki	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	20-25
Domowe łódeczki ziemniaczane	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	20-25
Produkty mrożone				
Mrożone nuggetsy z kurczaka	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	15-20
Mrożone skrzydełka z kurczaka	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	25-30
Mrożone krążki cebuli	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	15-20
Mrożone paski z kurczaka	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	20-25
Mrożone churros	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	190-200	10-15
Kurczak				
Świeże udka	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	30-35
Świeże skrzydełka	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	25-30
Piersi, panierowane	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	25-30
Warzywa				
Szparagi, panierowane	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	15-20
Bakłażan, pokrojony w plastry i panierowany	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	15-20
Krążki cebulowe, panierowane	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	15-20
Kostki dyni	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	20-25
Różyczki kalafiora	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	190-200	15-20
Mieszanka warzywna	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	15-20

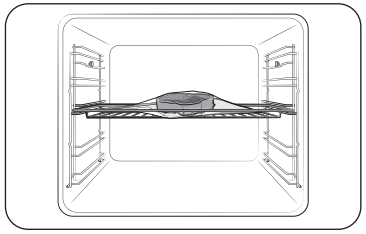
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 25 2022-08-22 오후 4:44:59

Obsługa

Powolne pieczenie powietrzem (tylko w określonych modelach)

Tryb **Powolne pieczenie powietrzem** wykorzystuje gorące powietrze o niskiej temperaturze, aby zastosować tryb powolnego pieczenia bez pary i zbiornika na wodę. W trybie tym piekarnik utrzymuje stałe, niskie temperatury w komorze piekarnika, piekąc potrawy, które mogą zachować swój oryginalny zapach i składniki odżywcze, a jednocześnie oferując wzbogacony smak i miękką konsystencję.





1. Włóż potrawę do czystego worka próżniowego i zamknij go. Następnie włóż potrawę w pozycji podstawy 3 piekarnika.
2. Wybierz tryb **Powolne pieczenie powietrzem**.
3. Za pomocą **Pokrętła** zmień domyślną temperaturę. Wprowadź temperaturę zalecaną w zasadach przygotowywania potrawy. Temperatura domyślna wynosi 60 °C. (Można zmienić temperaturę o 1 °C)
4. Naciśnij **Pokrętło** i ustaw czas pieczenia.
5. Po ustawieniu czasu pieczenia wybierz opcję, która ma zostać uruchomiona po zakończeniu pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
6. Wybierz opcję **Uruchom** i naciśnij **Pokrętło**.

UWAGA

- Używaj tylko świeżych składników wysokiej jakości. Dbaj o ich czystość i przechowuj w lodówce.
- Do przenoszenia i przechowywania składników używaj worków próżniowych odpornych wysoką temperaturę.
- Nigdy nie używaj ponownie worków próżniowych odpornych na wysoką temperaturę.
- Czas pieczenia zależy od grubości potrawy. Dodanie soli lub cukru może skrócić czas pieczenia.

Porady

- W celu zachowania oryginalnego smaku zalecamy użycie mniejszej ilości ziół i przypraw niż w zwykłych przepisach.
- Mięso i ryby mają lepszy smak, gdy zostaną przygotowane w wysokiej temperaturze.
- Jeśli nie podajesz potrawy natychmiast po upieczeniu, włóż ją do wody z lodem i całkowicie ostudź. Następnie przechowuj ją w temperaturze poniżej 5 °C, aby zachowała swój zapach i konsystencję.
- Wyjątek: kurczaka lepiej jest spożyć bezpośrednio po upieczeniu.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Stopień upieczenia	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Wołowina					
Stek, 4 cm grubości	Krwiste	Druciana podstawka	3	54	3-4
Stek, 4 cm grubości	Średnia	Druciana podstawka	3	60	3-4
Stek, 4 cm grubości	Dobrze wysmażone	Druciana podstawka	3	68	3-4
Pieczenie	Średnia	Druciana podstawka	3	62	6-8
Pieczenie	Dobrze wysmażone	Druciana podstawka	3	68	6-8

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 26 2022-08-22 오후 4:45:00

Potrawa	Stopień upieczenia	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Wieprzowina					
Kotlet, bez kości	Miękkie	Druciana podstawka	3	60	3-4
Kotlet, bez kości	Twarde	Druciana podstawka	3	71	3-4
Pieczenie	Średnia	Druciana podstawka	3	62	4-6
Pieczenie	Dobrze wysmażone	Druciana podstawka	3	72	4-6
Szarpana wieprzowina	Dobrze wysmażone	Druciana podstawka	3	74	18-24
Drób					
Pierś z kurczaka	Miękkie	Druciana podstawka	3	66	3-4
Pierś z kurczaka	Twarde	Druciana podstawka	3	72	3-4
Pierś z kaczki	Miękkie	Druciana podstawka	3	63	3-4
Ryby					
Stek z łososia	Miękkie	Druciana podstawka	3	52	2-3
Stek z łososia	Dobrze wysmażone	Druciana podstawka	3	63	2-3
Filet z dorsza	Miękkie	Druciana podstawka	3	55	2-3
Warzywa					
Szparagi	-	Druciana podstawka	3	85	2-3
Ziemniak, pokrojony w plasterki	-	Druciana podstawka	3	90	2-3
Batat, pokrojony w plasterki	-	Druciana podstawka	3	90	2-3
Marchewka, pokrojona w plasterki	-	Druciana podstawka	3	90	2-3
Dynia, kostki	-	Druciana podstawka	3	90	2-3

Potrawa	Stopień upieczenia	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Owoce					
Jabłko, pokrojone w plasterki	-	Druciana podstawka	3	80	2-3
Ananas, pokrojony w plastry	-	Druciana podstawka	3	85	1-2
Gruszka, pokrojona w plasterki	-	Druciana podstawka	3	83	2-3
Inne					
Jaja kurze	W koszulkach	Druciana podstawka	3	63	2-3
Jaja kurze	Na twardo	Druciana podstawka	3	71	2-3

* Jaja kurze należy gotować bez zamykania próżniowego.

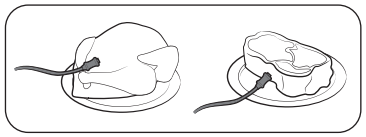
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 27 2022-08-22 오후 4:45:00

Obsługa

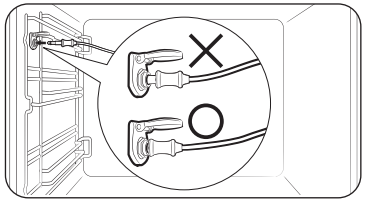
Gotowanie z sondą do mięsa (tylko w określonych modelach)

Sonda do mięsa mierzy wewnętrzną temperaturę mięsa podczas jego pieczenia. Gdy temperatura osiągnie docelową wartość, piekarnik zatrzyma się i zakończy pieczenie.

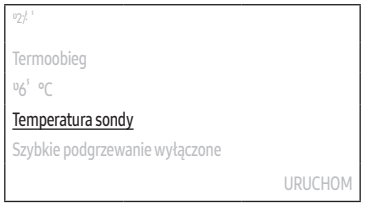
- Należy używać tylko sondy do mięsa dołączonej do tego piekarnika.
- Gdy podłączona jest sonda do mięsa, nie można ustawić czasu pieczenia.



1. Włóż końcówkę sondy do mięsa w środek mięsa, które ma zostać upieczone. Upewnij się, że gumowy uchwyt nie jest włożony.



2. Podłącz złącze sondy do gniazda w lewej ścianie. Jeśli sonda jest podłączona prawidłowo, wyświetlony zostanie komunikat „**Sonda do mięsa włożona**”.
   - Gdy włożona jest sonda do mięsa, zamiast opcji **Czas pieczenia** wyświetlana jest opcja **Temperatura sondy**.



3. Wybierz opcję **Temperatura sondy**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby ustawić żądaną temperaturę docelową mięsa.



4. Wprowadź żądane ustawienia pieczenia.
   - Z punktów „**Opisy trybów pracy piekarnika**” lub „**Opisy trybów wspomaganych parą**” dowiesz się, w których trybach można używać sondy do mięsa.
   - Patrz kroki 1-3 w punkcie „**Tryby pracy piekarnika**” lub kroki 1-4 w punkcie „**Tryby wspomagane parą**”.
5. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   - Gdy wewnętrzna temperatura mięsa osiągnie ustawioną wartość, piekarnik kończy pieczenie i odtwarza melodię.

⚠ OSTRZEŻENIE

- 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

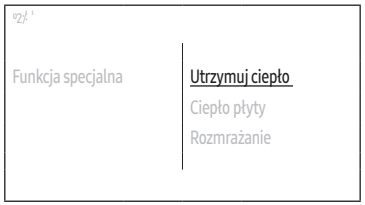
Nie wszystkie tryby obsługują sondę do mięsa. Jeśli użyjesz sondy do mięsa w nieodpowiednich trybach, wyświetlony zostanie komunikat „**Wybrany tryb nie obsługuje użycia sondy do mięsa**”. W takim przypadku natychmiast wyjmij sondę do mięsa.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 28 2022-08-22 오후 4:45:01

Funkcja specjalna



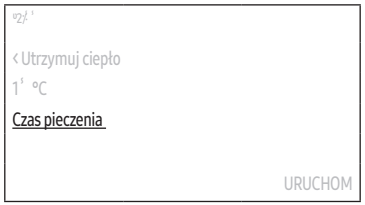
1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
2. Wybierz opcję **Funkcja specjalna**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.



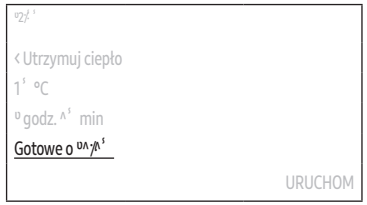
3. Wybierz żądaną funkcję, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   - Szczegółowe informacje na temat każdej z funkcji zawiera punkt „**Opis funkcji specjalnej**”.



4. Ustaw żądaną temperaturę.
   - Temperatura domyślna i zakres temperatur różnią się w zależności od trybu pieczenia.



5. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby ustawić pożądany czas pieczenia albo wybierz opcję **Temperatura sondy**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby ustawić docelową temperaturę mięsa.
   - Opcja **Temperatura sondy** ma zastosowanie tylko w trybie **Wolne pieczenie**.
   - Maksymalny czas pieczenia to 23 godziny i 59 minut.



6. Wybierz opcję **Gotowe o**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby ustawić żądany czas zakończenia.
   - Gdy ustawisz czas pieczenia, piekarnik wyświetli czas zakończenia pieczenia. (np. **Gotowe o 13:30**)
   - Ten krok nie dotyczy trybu **Wolne pieczenie**.



7. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   - Jeśli czas zakończenia nie został zmieniony, piekarnik natychmiast rozpocznie pieczenie.
   - Jeśli czas zakończenia zostanie zmieniony, piekarnik automatycznie dostosuje czas rozpoczęcia, aby zakończyć pieczenie o ustawionej godzinie.
   - W razie wybrania trybu **Wolne pieczenie**, gdy wewnętrzna temperatura mięsa osiągnie ustawioną wartość, piekarnik kończy pieczenie i odtwarza melodię.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 29 2022-08-22 오후 4:45:01

Obsługa

Opis funkcji specjalnej

Tryb	Zakres temperatury (°C)	Temperatura domyślna (°C)	Opisy
Utrzymuj ciepło	40-100	60	Tej funkcji należy używać jedynie do utrzymywania ciepła potraw tuż po ich przyrządzeniu.
Ciepło płyty	30-80	50	Służy do podgrzewania naczyń lub blach do pieczenia.
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.
Garuj ciasto	30-50	35	Ten tryb służy do garowania ciasta i robienia domowego jogurtu.
Pieczenie pizzy	160-250	200	Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia pizzy, a temperatura i czas pieczenia zależą od wielkości pizzy i grubości ciasta.
Wolne pieczenie	70-120	80	Ten tryb wykorzystuje niską temperaturę do uzyskania delikatnej konsystencji. Nadaje się do pieczenia wołowiny, wieprzowiny, cielęciny lub jagnięciny, gdy chcesz uzyskać delikatną konsystencję. Zalecamy, aby przed pieczeniem obsmażyć mięso na całej powierzchni w wysokiej temperaturze na płycie grzewczej.
Suszenie	40-90	60	Ten tryb służy do suszenia owoców, warzyw i ziół. Czas suszenia zależy od rodzaju, wielkości i ilości suszonej żywności.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 30 2022-08-22 오후 4:45:01

Zdrowe gotowanie (tylko w określonych modelach)

Piekarnik oferuje 20 programów zdrowego gotowania. Ustawienia pieczenia zostaną automatycznie dostosowane do wybranego programu.



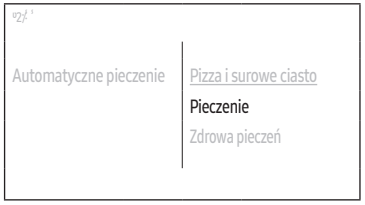


1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
2. Wybierz opcję **Zdrowe gotowanie**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
3. Wybierz żądany program, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   - Szczegółowe informacje na temat poszczególnych programów zawiera punkt „**Zdrowe gotowanie**” w sekcji „**Inteligentne pieczenie**” na stronie **56**.
4. Przeczytaj wskazówkę, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
5. Wlej wodę do zbiornika na wodę zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
6. Przygotuj potrawę i akcesoria zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   - Jeśli chcesz uruchomić pieczenie o określonej godzinie, wybierz opcję **Opóźnij uruchomienie**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby ustawić żądany czas.
7. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.

Automatyczne pieczenie

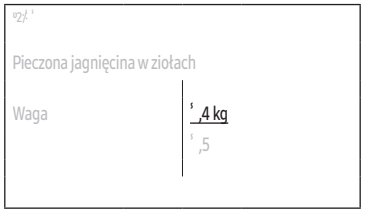
Piekarnik oferuje 128 lub 148 (w przypadku modelu z gotowaniem na parze) programów automatycznego gotowania. Skorzystaj z tej funkcji, aby zaoszczędzić czas lub skrócić sobie naukę. Czas pieczenia, poziom mocy i temperatura zostaną dostosowane do wybranego programu.





1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
2. Wybierz opcję **Automatyczne pieczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
3. Wybierz żądaną kategorię, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
4. Wybierz żądaną podkategorię, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   - Niektóre kategorie mogą nie mieć podkategorii.
5. Wybierz żądany program, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   - Szczegółowe informacje na temat poszczególnych programów zawiera punkt „**Programy automatycznego pieczenia**” w sekcji „**Inteligentne pieczenie**” na stronie **46**.
6. Przeczytaj wskazówkę, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 31 2022-08-22 오후 4:45:01



7. Wybierz żądaną wagę, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   - Ten krok może nie mieć zastosowania do niektórych programów.
   - Dostępna waga różni się w zależności od wybranego programu.
8. Wlej wodę do zbiornika na wodę zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   - Ten krok może nie mieć zastosowania do niektórych programów.
9. Przygotuj potrawę i akcesoria zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   - Jeśli chcesz uruchomić pieczenie o określonej godzinie, wybierz opcję **Opóźnij uruchomienie**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby ustawić żądany czas.
10. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.

Minutnik

Dodawanie nowego minutnika

1. Dotknij przycisku na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
3. Na ekranie Minutnik wybierz opcję +, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   - Jeśli dodajesz minutnik po raz pierwszy, pomiń ten krok.
4. Ustaw czas.

Edycja istniejącego minutnika

1. Dotknij przycisku na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
3. Na ekranie Minutnik wybierz minutnik, który chcesz edytować, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
4. Zmień czas.

Usuwanie minutnika

1. Dotknij przycisku na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
3. Na ekranie Minutnik wybierz opcję , a następnie naciśnij **Pokrętło**.
4. Po prawej stronie minutnika, który chcesz usunąć wybierz opcję **Usuń**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
5. Wybierz opcję **Gotowe**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.

Używanie minutnika

1. Dotknij przycisku na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
3. Po prawej stronie minutnika, którego chcesz użyć wybierz opcję **Uruchom**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   - Uruchomiony minutnik można wstrzymać lub anulować.

UWAGA

Gdy upłynie wyznaczony czas, wyświetlony zostanie komunikat „**Czas minął.**” i odtworzona zostanie melodia. Wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby zamknąć komunikat.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 32 2022-08-22 오후 4:45:02

Kamera w piekarniku (tylko w określonych modelach)

Wbudowana kamera nie tylko umożliwia monitorowanie procesu pieczenia za pomocą aplikacji SmartThings, ale także zapewnia funkcje rozpoznawania potraw, rekomendacji potraw, przewodnika po stopniu upieczenia i zapobiegania przypaleniu niektórych artykułów spożywczych.
Sprawdź ustawienia obrazu kamery w obszarze Opcje – Ustawienia.
Funkcja jest dostępna tylko wtedy, gdy produkt jest połączony z siecią Wi-Fi za pośrednictwem funkcji Łatwe połączenie.
Informacje o obsługiwanych przepisach znajdują się w tabeli Programy automatycznego pieczenia.

1. Transmisja na żywo: Monitoruje stan pieczenia w piekarniku za pomocą aplikacji SmartThings.
2. Rozpoznawanie potraw: Po zamknięciu drzwiczek piekarnik poleca najodpowiedniejszy przepis spośród programów automatycznego pieczenia, rozpoznając artykuł spożywczy i wielkość jego porcji.
3. Przewodnik po stopniu upieczenia: Zapewnia powiadomienie, gdy potrawa jest niedopieczona lub nadmiernie upieczona według przepisu automatycznego pieczenia. (Wymaga podłączenia sondy temperatury)
4. Zapobieganie przypaleniu: zapewnia powiadomienie, gdy potrawa zaczyna się przypalać.

Kamera nie działa jednak w niektórych trybach, takich jak tryb czyszczenia i Termoobieg Eko oraz niższe ustawienie w trybie podwójnego pieczenia.
Górne oświetlenie LED jest włączone podczas pracy kamery. (Kamera wyłączy się, jeśli wyłączysz przełącznik oświetlenia.)

UWAGA

- Kamera może nie rozpoznać niektórych potraw. W tym przypadku należy skorzystać z funkcji Automatyczne pieczenie.
- W celu optymalnego rozpoznawania przy użyciu kamery należy regularnie czyścić jej przezroczystą pokrywę i górne oświetlenie LED na suficie piekarnika.
- Jeśli szkło obiektywu kamery jest silnie zabrudzone, wykonaj czyszczenie w trybie pirolitycznym. Po ostygnięciu produktu wyczyść go neutralnymi detergentami na wilgotnej ściercie.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić dopiero po jego całkowitym ostygnięciu.
- Nie trzyj zbyt mocno podczas czyszczenia przezroczystej pokrywy kamery. Może to spowodować zarysowania lub inne uszkodzenia.
- Nie demontuj przezroczystej pokrywy kamery w celu jej wyczyszczenia. Może to spowodować nieprawidłowe działanie kamery.
- Gdy funkcja transmisji na żywo jest włączona, obraz potrawy z kamery może być zaparowany lub zamglony, w zależności od potrawy.
- Gdy funkcja transmisji na żywo jest włączona, obraz potrawy może być przerywany lub wstrzymywany z powodu słabego sygnału sieci Wi-Fi, w zależności od odległości produktu od routera. Naciśnij przycisk ↻, aby odświeżyć obraz.
- W zależności od stanu routera/sieci, obraz potrawy może być przerywany lub wstrzymywany. Połączenie przez sieć Wi-Fi 5 GHz zapewnia lepsze działanie produktu.
- Obiekty znajdujące się między produktem a routerem mogą wpływać na jakość transmitowanego na żywo obrazu. Należy sprawdzić, czy w lokalizacji produktu szybkość wysyłania stale przekracza 30 Mb/s.
- Jeśli jakość obrazu przesyłanego strumieniowo jest niska na urządzeniu mobilnym, należy sprawdzić, czy szybkość pobierania wynosi co najmniej 30 Mb/s.
- Ekran może być zamazany przez oświetlenie wewnętrzne, gdy w środku nie ma potraw lub w zależności od ich umiejscowienia w piekarniku.
- Na szybkość rozpoznawania może mieć wpływ stan potrawy, jej położenie w poziomie, pojemnik itd. Postępuj zgodnie z instrukcją automatycznego pieczenia.
- Funkcja Rozpoznawanie potraw działa tylko wtedy, gdy piekarnik jest w trybie gotowości do pieczenia. Funkcja Rozpoznawanie potraw nie działa, jeśli rozpoczniesz nagrzewanie piekarnika ręcznie.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 33 2022-08-22 오후 4:45:02

Obsługa

Czyszczenie

Pirolityczne (tylko odpowiednie modele)

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

1. Dotknij przycisku ☰ na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
3. Wybierz opcję **Pirolityczne**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
4. Wybierz żądany czas, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
5. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
6. Wykonaj instrukcje wyświetlane na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
7. Przeczytaj komunikat wyświetlony na ekranie, wybierz opcję **Uruchom**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
8. Zaczekaj, aż piekarnik ostygnie, a następnie wilgotną ścierką przetrzyj drzwiczki wzdłuż krawędzi.

⚠ 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 się zakończy i piekarnik ostygnie, drzwiczki zostaną odblokowane.
- Piekarnik należy opróżnić przed czyszczeniem. Akcesoria mogą ulec odkształceniu wskutek oddziaływania wysokich temperatur wewnątrz piekarnika.
- Aby monitorować piekarnik przez kamerę, regularnie czyść przezroczystą pokrywę kamery i górną szybę oświetlenia LED. Jeśli na tych częściach występują uporczywe plamy, należy wykonać czyszczenie pirolityczne, a następnie przetrzeć je za pomocą szorstkiego zmywaka.
- Nie należy czyścić ich za pomocą druciaka. Może to spowodować zarysowania lub inne uszkodzenia soczewki.

Czyszczenie parą

Przydatne do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.
Ta automatyczna funkcja oszczędza czas, eliminując konieczność regularnego ręcznego czyszczenia.

1. Dotknij przycisku ☰ na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
3. Wybierz opcję **Czyszczenie parą**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
4. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
5. Wykonaj instrukcje wyświetlane na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
6. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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.
- Automatyczne czyszczenie nie zostanie aktywowane, dopóki piekarnik jest gorący w środku. 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 34 2022-08-22 오후 4:45:02

Odkamienianie

Wyczyść wnętrze generatora pary, aby zapobiec wpływaniu zabrudzeń na jakość i smak potraw.

UWAGA

- Piekarnik zlicza czas działania trybów wspomaganych parą i powiadamia o konieczności uruchomienia funkcji odkamieniania. Bez uruchomienia funkcji odkamieniania można nadal korzystać z trybów wspomaganych parą przez kolejne dwie godziny. Po dwóch godzinach nie można już jednak korzystać z trybów wspomaganych parą, dopóki nie uruchomisz odkamieniania i nie zostanie ono ukończone.
- Gdy wyświetlony zostanie komunikat z powiadomieniem, wybierz opcję **Uruchom teraz**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby uruchomić funkcję odkamieniania lub wybierz opcję **Później**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby odłożyć odkamienianie na później.
  - : Wymagane odkamienianie.

1. Dotknij przycisku na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
3. Wybierz opcję **Odkamienianie**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
4. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
5. Wykonaj instrukcje wyświetlane na ekranie, wybierz opcję **Uruchom**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   - Jeśli wyświetlony zostanie komunikat z powiadomieniem, że masz za mało wody, dolej wody do zbiornika, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
6. Po zakończeniu odkamieniania piekarnik automatycznie odprowadza wodę.
7. Po zakończeniu odprowadzania wody opróżnij zbiornik na wodę.
8. Napełnij zbiornik na wodę 500 ml wody pitnej zgodnie z instrukcjami podanymi na ekranie, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby rozpocząć płukanie.
9. Po zakończeniu płukania opróżnij zbiornik na wodę.
   - Po opróżnieniu zbiornika wyczyść go przed ponownym włożeniem do piekarnika.

OSTRZEŻENIE

- Na czas obsługi zbiornika na wodę należy zakładać rękawice kuchenne.
- Używaj jedynie środków przeznaczonych do odkamieniania piekarników parowych lub ekspresów do kawy.

PRZESTROGA

- Nie przerywaj procesu odkamieniania. W przeciwnym razie trzeba będzie ponownie uruchomić cykl odkamieniania i ukończyć go w ciągu kolejnych trzech godzin, aby móc korzystać z trybów wspomaganych parą.
- Aby uniknąć wypadków, trzymaj dzieci z dala od piekarnika.
- Jeśli chodzi o proporcje mieszanki wody i środka do usuwania kamienia, postępuj zgodnie z instrukcją producenta środka.

Odprowadź

Po użyciu trybów wspomaganych parą należy odprowadzić pozostałą wodę, aby nie wpłynęła ona na inne tryby gotowania. Użyj tej funkcji także wtedy, gdy chcesz ponownie odprowadzić wodę przed czyszczeniem.

1. Dotknij przycisku na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
3. Wybierz opcję **Odprowadź**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
4. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
5. Wykonaj instrukcje wyświetlane na ekranie, wybierz opcję **Uruchom**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
   - Piekarnik odprowadza wodę z generatora pary do zbiornika na wodę.
6. Po zakończeniu odprowadzania opróżnij zbiornik na wodę.
   - Po opróżnieniu zbiornika wyczyść go przed ponownym włożeniem do piekarnika.

OSTRZEŻENIE

- Na czas obsługi zbiornika na wodę należy zakładać rękawice kuchenne.
- Podczas odprowadzania wody nie wyjmuj zbiornika na wodę.

UWAGA

- Gdy piekarnik rozpocznie odprowadzanie wody, zaczekaj, aż cykl odprowadzania zostanie ukończony.
- W zależności od środowiska, w którym znajduje się produkt, proces odprowadzania wody może zająć dużo czasu. To nie jest usterka produktu, jest to spowodowane względami bezpieczeństwa, zaczekaj więc, aż woda ostygnie.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 35 2022-08-22 오후 4:45:03

Obsługa

Ustawienia

Dotknij przycisku ☰ na panelu sterowania, wybierz opcję **Ustawienia**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby zmienić różne ustawienia piekarnika. Szczegółowe opisy znajdują się w poniższej tabeli.

Menu	Podmenu	Opis
Połączenia	Wi-Fi	Umożliwia włączenie lub wyłączenie sieci Wi-Fi.
	Łatwe połączenie	Umożliwia połączenie piekarnika z serwerem SmartThings za pomocą połączenia Wi-Fi. Gdy piekarnik jest połączony, można użyć aplikacji SmartThings, aby sprawdzić stan piekarnika i/lub sterować nim z urządzenia mobilnego.
	Zdalne zarządzanie	Wybierz opcję **Aktywuj**, a następnie naciśnij **Pokrętło**, aby umożliwić centrum telefonicznemu zdalny dostęp do piekarnika w celu sprawdzenia informacji wewnętrznych.
Obraz kamery *	Rekomendacja przepisu	Można wybrać opcję Wł. lub Wył.
	Zapobieganie przypaleniu	Można wybrać opcję **Wł**. **Powiadomienie** lub **Wł. Pauza** lub **Wył**. Wybierz opcję **Wł. Powiadomienie**, aby otrzymywać powiadomienia wyskakujące. Gdy wybrana jest opcja **Wł. Pauza**, wstrzymane będą zarówno działania, jak i powiadomienia.
Wyświetlacz	Jasność	Umożliwia zmianę jasności ekranu wyświetlacza.
	Wygaszacz ekranu	Umożliwia włączenie lub wyłączenie wygaszacza ekranu. **UWAGA** Wygaszacz ekranu to funkcja, która wyświetla datę i godzinę na ekranie, jeśli przez pewien czas w stanie czuwania nie zostanie wykonane żadne wprowadzanie danych.
	Motyw zegara	Umożliwia wybranie motywu zegara.
	Limit czasu	Umożliwia ustawienie czasu, po którym włączany będzie wygaszacz ekranu. **UWAGA** • Zużycie energii może wzrosnąć w zależności od ustawienia. • Gdy ustawiony jest limit czasu „**Zawsze włączony**”, jasność wyświetlacza LCD automatycznie zmienia się na poziom 2, jeśli przez 3 minuty nie zostanie wykonana żadna czynność.
Data i godzina	Automatyczna data i godzina	Umożliwia włączenie lub wyłączenie aktualizacji czasu z Internetu. Musisz mieć połączenie z siecią Wi-Fi.
	Wybierz strefę czasową	Umożliwia wybranie strefy czasowej. (Musisz wyłączyć funkcję automatycznej daty i godziny.)
	Ustaw datę	Umożliwia ręczne ustawienie daty. (Musisz wyłączyć funkcję automatycznej daty i godziny.)
	Ustaw godzinę	Umożliwia ręczne ustawienie godziny. (Musisz wyłączyć funkcję automatycznej daty i godziny.)
	Wybierz format godziny	Można wybrać format 12-godzinny lub 24-godzinny.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 36 2022-08-22 오후 4:45:03

Menu	Podmenu	Opis
Język		Umożliwia wybór języka.
Pojemność		Umożliwia dostosowanie objętości piekarnika.
Twardość wody		Umożliwia dostosowanie twardości wody, której używasz w trybach wspomaganych parą. • Miękka: Do 120 ppm • Średnia: 120-240 ppm • Średnio twarda: 240-350 ppm • Twarda: Ponad 350 ppm
Pomoc	Rozwiązywanie problemów	Umożliwia sprawdzenie sposobów rozwiązania problemu.
	Pierwsze użycie – przewodnik	Umożliwia sprawdzenie prostych instrukcji dotyczących podstaw użytkowania piekarnika.
Informacje o urządzeniu	Nazwa modelu	Umożliwia sprawdzenie nazwy modelu piekarnika.
	Wersja oprogramowania	Umożliwia sprawdzenie bieżącej wersji oprogramowania firmware. Gdy dostępne będzie nowe oprogramowanie, w tym menu pojawi się przycisk **Aktualizacja oprogramowania**.
	Informacje prawne	Umożliwia sprawdzenie informacji prawnych.

(*) tylko w określonych modelach.

UWAGA

Tę funkcję można ustawić podczas połączenia Wi-Fi. Jeśli piekarnik nie ma połączenia z siecią Wi-Fi, przejdziesz do ekranu połączenia.

Blokada

Umożliwia zablokowanie panelu sterowania, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu piekarnika.

- Aby aktywować funkcję Blokada, dotknij przycisku ☰ na panelu sterowania, wybierz opcję **Blokada**, a następnie naciśnij **Pokrętło**.
- Aby wyłączyć funkcję Blokada, dotknij przycisku ☰ i przytrzymaj go do chwili wyświetlenia komunikatu „**Sterowanie jest odblokowane.**”.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 37 2022-08-22 오후 4:45:03

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.

⚠ PRZESTROGA

Żywność, która łatwo się psuje (taka jak mleko, jajka, ryby, mięso lub drób) nie powinna stać w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed rozpoczęciem pieczenia i należy ją wyjąć natychmiast po zakończeniu pieczenia. Spożycie zepsutego jedzenia może skutkować chorobą spowodowaną zatruciem pokarmowym.

UWAGA

- Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw 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 niniejszych zasadach przygotowywania potraw, 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
Quiche	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	2		180-190	25-35

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 38 2022-08-22 오후 4:45:04

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
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

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Drób (Kurczak/Kaczka/Indyk)					
Kurczak, cały, 1,2 kg *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		200	60-80 *
Kawałki kurczaka	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		200-220	25-35
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		200-210	20-30
Mały indyk, cały, 5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		180-200	120-150
Warzywa					
Warzywa, 0,5 kg	Blacha uniwersalna	3		220-230	15-20
Pieczone połówki ziemniaków, 0,5 kg	Blacha uniwersalna	3		190-200	40-50
Ryby					
Filet rybny, pieczony	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		200-220	20-30
Pieczona ryba	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		180-200	30-40

* Obróć na drugą stronę po upływie ⅔ czasu pieczenia.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 39 2022-08-22 오후 4:45:05

Inteligentne pieczenie

Grillowanie

Zalecamy rozgrzanie piekarnika w trybie Duży grill. Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Pieczywo					
Tosty	Druciana podstawka	5		270-300	2-4
Tosty z serem	Blacha uniwersalna	4		200	4-8
Wołowina					
Stek *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		240-250	15-20
Hamburgery *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		250-270	13-18
Wieprzowina					
Kotlety wieprzowe	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		250-270	15-20
Kiełbaski	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		260-270	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	25-30

* Obróć na drugą stronę po upływie ⅔ czasu pieczenia.

Gotowe dania mrożone

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Mrożona pizza, 0,4-0,6 kg	Druciana podstawka	3		200-220	15-25
Mrożone lazanie	Druciana podstawka	3		180-200	45-50
Mrożone frytki z piekarnika	Blacha uniwersalna	3		220-225	20-25
Mrożone krokiety	Blacha uniwersalna	3		220-230	25-30
Mrożone frytki z piekarnika	Druciana podstawka	3		190-200	10-15
Mrożone bagietki z polewą	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		190-200	10-15
Mrożone paluszki rybne	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		190-200	15-25
Mrożony burger rybny	Druciana podstawka	3		180-200	20-35

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 40 2022-08-22 오후 4:45:05

Tryb wspomagany parą

Po włączeniu funkcji pary piekarnik generuje parę i równomiernie rozprowadza ją wewnątrz strefy pieczenia, pokrywając nią cały obszar między podstawami a narożnikami. Pomaga to zrumienić potrawę, dzięki czemu wierzch jest chrupiący, a wnętrze miękkie i soczyste. Napełnij zbiornik wodą pitną aż do linii maksimum i wybierz poziom pary, który najlepiej pasuje do danego przepisu.

Termoobieg z parą

Przed pieczeniem zalecamy rozgrzanie piekarnika w trybie pary.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Schłodzone bułki	Blacha uniwersalna	3	Niska	180-190	10-20
Schłodzone croissanty	Blacha uniwersalna	3	Niska	180-190	10-20
Bochenek białego pieczywa	Podstawka druciana, forma do ciasta o średnicy 24 cm	2	Średni	180-190	30-40
Bochenek mieszanego pieczywa ziarnistego	Podstawka druciana, forma do ciasta o średnicy 24 cm	2	Średni	180-190	30-40
Ciasto francuskie	Blacha uniwersalna	3	Niska	180-190	15-20
Waniliowy flan karmelowy	Druciana podstawka	3	Wysoki	120-130	20-30
Sernik	Druciana podstawka	3	Średni	150-160	55-65
Bagietka *	Blacha uniwersalna	3	Wysoki	180-200	25-35
Mrożona pizza samorosnąca	Blacha uniwersalna	3	Średni	190-210	15-25

* Bagietka wymaga pary tylko na początku pieczenia. Zalecamy używanie przez 10 minut trybu **Termoobieg z parą**, a przez pozostały czas pieczenia trybu **Termoobieg** z tą samą temperaturą.

Górna grzałka pary + Termoobieg

Zalecamy dostosowanie trybu gotowania po upływie połowy czasu pieczenia, aby usunąć parę w celu uzyskania chrupiącej tekstury. Zalecamy używanie trybu **Podgrzewanie od góry + Termoobieg** lub **Termoobieg** i utrzymywanie temperatury.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Pieczeń wieprzowa ze skwarkami, 1,2 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	Średni	170-180	90-120
Kurczak, cały, 1,2 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	2 1	Średni	190-200	55-65
Kawałki kurczaka	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1	Niska	210-220	25-35
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1	Niska	170-180	15-25
Kurczak, cały, 2,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	2 1	Średni	170-180	100-120
Mały indyk, cały, 4,0 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	2 1	Średni	180-200	120-150
Ryba, cała, 0,5 kg *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1	Średni	170-190	20-30
Filety rybne *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1	Niska	190-200	15-25

* Zalecamy używanie trybu **Górna grzałka pary + Termoobieg** podczas pieczenia, aby uzyskać wilgotną konsystencję.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 41 2022-08-22 오후 4:45:05

Inteligentne pieczenie

Dolna grzałka pary + Termoobieg

Zalecamy rozgrzanie piekarnika w trybie pary, aby uzyskać potrawę chrupką z wierzchu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Domowa pizza	Blacha uniwersalna	2	Średni	190-200	15-20
Pizza samorosnąca	Blacha uniwersalna	2	Średni	190-210	15-20
Quiche	Druciana podstawka	2	Niska	180-190	25-35
Bułki	Blacha uniwersalna	2	Niska	180-190	15-25
Foccacia	Druciana podstawka	2	Niska	200-210	15-25

Gotowanie na parze (tylko w określonych modelach)

Tryb **Gotowanie na parze** umożliwia korzystanie z szerokiej gamy przepisów.
Upewnij się, że używasz pojemnika parowego do gotowania na parze i napełnij zbiornik do poziomu maksymalnego wodą pitną.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Czas (min.)
Różyczki brokuła	Pojemnik parowy	A	10-15
Pokrojone warzywa (Cukinia, marchewka, papryka)	Pojemnik parowy	A	10-20
Zielone szparagi	Pojemnik parowy	A	15-20
Białe szparagi	Pojemnik parowy	A	15-20
Zielona fasolka	Pojemnik parowy	A	15-20
Brukselka	Pojemnik parowy	A	15-20
Obrane połówki ziemniaków	Pojemnik parowy	A	25-35
Filet rybny	Pojemnik parowy	A	15-25
Małże	Pojemnik parowy	A	10-20
Krewetki	Pojemnik parowy	A	10-20
Pierś z kurczaka	Pojemnik parowy	A	20-30
Gotowane jajka	Pojemnik parowy	A	13-18

UWAGA

Poziom A odnosi się do podstawy przeznaczonej wyłącznie na pojemnik parowy. Dokładne umiejscowienie poziomu A przedstawia sekcja **Akcesoria** na stronie **14**.

Pieczenie Pro

Ten tryb obejmuje automatyczny cykl podgrzewania do 220 °C. Podczas procesu opiekania mięsa działa górna grzałka i wentylator termoobiegu. W następnej fazie potrawa jest delikatnie pieczona w wybranej niskiej temperaturze. Podczas tego procesu działa grzałka górna i dolna. Tryb ten jest odpowiedni do przyrządzania pieczeni mięsnych i drobiu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Rostbef	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Pieczeń wieprzowa	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	80-100	4-5
Pieczeń jagnięca	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	80-100	2-3

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 42 2022-08-22 오후 4:45:06

Podwójne gotowanie

Przed użyciem funkcji podwójnego gotowania włóż przegrodę do piekarnika. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.
Poniższa tabela przedstawia 5 polecanych przez nas poradników dotyczących gotowania, pieczenia i zapiekania w trybie podwójnego gotowania. Korzystając z funkcji podwójnego gotowania, będziesz w stanie przyrządzić jednocześnie danie główne i dodatki do dania głównego lub danie główne i deser.

- Podczas korzystania z funkcji podwójnego gotowania czas podgrzewania może się wydłużyć.

Nr	Strefa	Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
1	Górna	Biszkopt	Druciana podstawka, blacha Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Dolna	Pizza domowa, 1,0-1,2 kg	Blacha uniwersalna	1		190-210	13-18
2	Górna	Pieczone warzywa, 0,4-0,8 kg	Blacha uniwersalna	4		220-230	13-18
	Dolna	Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	1		165-175	70-80
3	Górna	Chleb pita	Blacha uniwersalna	4		230-240	13-18
	Dolna	Zapiekanka ziemniaczana, 1,0-1,5 kg	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Górna	Kurczak, udko	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 4		230-250	30-35
	Dolna	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Górna	Filet rybny, pieczony	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 4		210-230	15-20
	Dolna	Ciasto francuskie z jabłkami	Blacha uniwersalna	1		170-180	25-30

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 43 2022-08-22 오후 4:45:06

Inteligentne pieczenie

Tylko górnej lub tylko dolnej strefy można też używać, aby oszczędzać energię. Gdy używasz oddzielnej strefy, czas pieczenia może się wydłużyć. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Górna

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Zapiekanka ziemniaczana	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	4		160-170	40-50
Babeczki	Blacha uniwersalna	4		180-190	30-35
Lasagne	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	4		180-190	25-35
Kurczak, udko *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 4		230-250	30-35

* Nie rozgrzewaj piekarnika.

Dolna

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Holenderskie ciasto w bochenku	Podstawka druciana, forma do ciasta o średnicy 24 cm	1		-	170-180	50-60
Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	1		-	160-170	70-80
Pizza domowa, 1,0-1,2 kg	Blacha uniwersalna	1		-	190-210	15-20
Croissanty	Blacha uniwersalna	1		Niska	180-190	15-20

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Sernik	Druciana podstawka	1		Średni	150-160	60-70
Bułki	Blacha uniwersalna	1		Niska	180-190	15-25
Różyczki brokuła *	Pojemnik parowy	A		-	-	10-15
Pieczone połówki ziemniaków *	Pojemnik parowy	A		-	-	25-35
Filet rybny *	Pojemnik parowy	A		-	-	15-25
Gotowane jajka *	Pojemnik parowy	A		-	-	13-18

UWAGA

- Poziom A odnosi się do podstawy przeznaczonej wyłącznie na pojemnik parowy. Dokładne umiejscowienie poziomu A przedstawia sekcja **Akcesoria** na stronie **14**.
- Dostępność trybów gotowania zależy od modelu piekarnika.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 44 2022-08-22 오후 4:45:07

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.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Owoce z kruszonką, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 24 cm	2	160-180	60-80
Ziemniaki w mundurkach, 0,4-0,8 kg	Blacha uniwersalna	2	190-200	70-80
Kiełbaski, 0,3-0,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	160-180	20-30
Mrożone frytki z piekarnika, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	180-200	25-35
Mrożone łódeczki ziemniaczane, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	190-210	25-35
Filety rybne, pieczone, 0,4-0,8 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	200-220	30-40
Chrupiące filety rybne, panierowane, 0,4-0,8 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	200-220	30-45
Pieczona polędwica wołowa, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	2 1	180-200	65-75
Pieczone warzywa, 0,4-0,6 kg	Blacha uniwersalna	3	200-220	25-35

Sonda do mięsa

Rodzaj żywności		Temperatura wnętrza (°C)
Wołowina/Jagnięcina	Krwiste	45-50
	Średnia	55-60
	Dobrze wysmażone	65-70
Wieprzowina		80-85
Drób		85-90

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 45 2022-08-22 오후 4:45:07

Inteligentne pieczenie

Programy automatycznego pieczenia

⚠ PRZESTROGA

Żywność, która łatwo się psuje (taka jak mleko, jajka, ryby, mięso lub drób) nie powinna stać w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed rozpoczęciem pieczenia i należy ją wyjąć natychmiast po zakończeniu pieczenia. Spożycie zepsutego jedzenia może skutkować chorobą spowodowaną zatruciem pokarmowym.

Pojedyncze gotowanie

Poniższa tabela przedstawia 128 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.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

1. Słodkie i pikantne wypieki

Wszystkie programy automatycznego gotowania obejmują podgrzewanie i wyświetlają postęp podgrzewania. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania włóż jedzenie. Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.
Polecamy odporne na wysoką temperaturę (do 300 °C) naczynie żaroodporne o średnicy 22-24 cm, wykonane ze szkła lub ceramiki szklanej.

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Ciasta i desery			
Owoce z kruszonką	0,8-1,2 kg	Druciana podstawka	3
	Włóż świeże owoce (maliny, jeżyny, plasterki jabłek lub gruszek) do naczynia żaroodpornego o średnicy 22-24 cm. Na wierzchu posyp kruszonką. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Babeczki	0,5-0,6 kg	Blacha	3
	Ułóż babeczki (o średnicy 5-6 cm) na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Herbatniki maślane [1]	0,5-0,6 kg	Blacha	3
	Wierzch polukrować maślanką.		
Ciasteczka z wiórkami czekoladowymi [1] [2]	4-16 sztuk	Blacha	3
	Dodać trochę orzechów według upodobań.		
Biszkopt	0,5-0,6 kg	Druciana podstawka	3
	Przygotuj ciasto i wlej do okrągłego naczynia do pieczenia z czarnego metalu o średnicy 25-26 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Babki [1]	0,7-0,8 kg	Druciana podstawka	3
	Przygotuj ciasto i wlej do okrągłego metalowego naczynia do pieczenia babeczek. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Holenderskie ciasto w bochenku	0,7-0,8 kg	Druciana podstawka	3
	Przygotuj ciasto i wlej do prostokątnego naczynia do pieczenia z czarnego metalu (o długości 25-26 cm). Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Sernik * [1]	0,8-0,9 kg	Druciana podstawka	3
	Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej formy do pieczenia z czarnego metalu (o długości 20-24 cm). Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Magdalenki [1]	0,2-0,4 kg	Druciana podstawka	3
	Foremkę do magdalenek posypać mąką lub posmarować olejem.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 46 2022-08-22 오후 4:45:08

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Brownie [1]	0,7-0,8 kg	Druciana podstawka	3
	Przygotuj ciasto w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Muffiny [1]	0,7-0,8 kg	Druciana podstawka	3
	Dodać trochę jagód lub czekolady według upodobań.		
Bułeczki cynamonowe [1]	0,9-1,0 kg	Blacha	3
	Aby uzyskać wyjątkowy smak, dodaj do nadzienia trochę posiekanego jabłka.		
Beza Pavlova [1]	0,4-0,5 kg	Blacha	3
	Podawać ze śmietaną i świeżymi owocami jako dodatek.		
Pieczywo			
Bochenek białego pieczywa *	0,6-0,7 kg	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnego naczynia do pieczenia z czarnego metalu (o długości 25-30 cm). Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Bochenek mieszanego pieczywa ziarnistego *	0,8-0,9 kg	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnego naczynia do pieczenia z czarnego metalu (o długości 25-30 cm). Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Bagietki * [1] [2]	1-4 sztuk	Blacha	3
	Podziel ciasto na 2 części i ułóż na blasze uniwersalnej.		
Chleb z orzechami włoskimi *	1,0-1,1 kg	Blacha	3
	Podziel ciasto na 4 części i ułóż je na blasze uniwersalnej.		

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Bułka * [1]	0,3-0,5 kg	Blacha	3
	Przygotuj bułki (schłodzone gotowe ciasto). Ułóż je na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Bochenek pleciony [1]	0,8-0,9 kg	Blacha	3
	Aby zachować wilgotność potrawy, należy przykryć ją wilgotnym ręcznikiem na czas stygnięcia.		
Placki i ciasta			
Szarlotka	1,2-1,4 kg	Druciana podstawka	2
	Przygotuj szarlotkę, używając okrągłej metalowej formy do pieczenia o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Ciasto z owocami [1]	1,0-1,2 kg	Druciana podstawka	2
	Użyj różnych owoców sezonowych.		
Stek wołowy w cieście [1]	1,0-1,2 kg	Druciana podstawka	3
	Wierzch glazurować roztrzepanym jajkiem.		
Croissanty * [1]	0,3-0,4 kg	Blacha	3
	Przygotuj croissanty (schłodzone gotowe ciasto). Ułóż je na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Ciasto francuskie z jabłkami *	0,3-0,4 kg	Blacha	3
	Ułóż ciasto francuskie z jabłkami na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 47 2022-08-22 오후 4:45:08

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Spód flanu owocowego	0,4-0,5 kg	Druciana podstawka	3
	Włóż ciasto do nasmarowanego masłem czarnego metalowego naczynia przeznaczonego do wypieku spodu. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Quiche lorraine [1]	1,2-1,5 kg	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto na quiche, włóż je do okrągłego naczynia na quiche o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania dodaj nadzienie i umieść naczynie na środku podstawy.		

* Napełnij zbiornik wodą pitną aż do linii maksymalnej dla pieczenia wspomaganego parą.
[1] Rozpoznawanie potraw / Zapobieganie oparzeniom [2] Rozpoznawanie ilości
[3] Przewodnik po stopniu upieczenia (Z sondą do mięsa)

2. Dania zapiekane

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Zapiekanka ziemniaczana	1,0-1,5 kg	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.		
Zapiekanka warzywna [1]	0,8-1,2 kg	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.		
Zapiekany makaron	1,2-1,5 kg	Druciana podstawka	3
	Przygotuj zapiekany makaron w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Lasagne, [1] [2]	2-10 porcji	Druciana podstawka	3
	Przygotuj domowe lazanie w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-30 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Ratatouille [1]	1,2-1,5 kg	Druciana podstawka	3
	Włóż składniki ratatouille do brytfanny z pokrywką. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy. Piecz pod przykryciem. Wymieszaj przed podaniem.		
Stek z tofu [1]	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Podawać z sałatką ze świeżych warzyw.		
Jajko sadzone w dziurce [1]	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Podawać z odrobiną startego sera lub pokrojonymi pomidorami.		
Pieczony filet z łososia i szparagi [1]	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Przy podawaniu wykończyć wyciśniętym sokiem z cytryny.		
Zapiekana kiełbasa i różyczki brokułów [1]	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Podawać z odrobiną startego sera.		

[1] Rozpoznawanie potraw / Zapobieganie oparzeniom [2] Rozpoznawanie ilości
[3] Przewodnik po stopniu upieczenia (Z sondą do mięsa)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 48 2022-08-22 오후 4:45:08

3. Pizza i ciasto

Wszystkie programy automatycznego gotowania obejmują podgrzewanie i wyświetlają postęp podgrzewania. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania włóż jedzenie. Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Mrożona pizza [1) 2)]	0,3-0,8 kg	Druciana podstawka	3
	Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.		
Mrożona pizza, kawałki [1)]	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, przyrządzonych wcześniej kawałków pizzy.		
Mrożona minipizza [1)]	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, przyrządzonych wcześniej minipizz.		
Domowa pizza [1)]	0,8-1,2 kg	Blacha	2
	Przygotuj domową pizzę z ciasta drożdżowego i połóż ją na blasze uniwersalnej. Waga obejmuje ciasto i składniki polewy, takie jak sos, warzywa, szynka i ser. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Calzone [1)]	0,8-1,2 kg	Blacha	3
	Przygotuj 4 kawałki świeżego calzone i połóż je na blasze.		
Garowanie ciasta	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto w misce, przykryj folią spożywczą. Połóż na środku podstawy.		

[1)] Rozpoznawanie potraw / Zapobieganie oparzeniom [2)] Rozpoznawanie ilości
[3)] Przewodnik po stopniu upieczenia (Z sondą do mięsa)

4. Pieczenie

Polecamy świeże, schłodzone mięso, drób i ryby, zapewniające lepszy smak potraw. Zalecamy dokładne rozmrożenie zamrożonych składników, jeśli będziesz ich używać. Programy automatyczne nie obejmują podgrzewania ani obracania. Jeśli jednak zechcesz, możesz obrócić pieczeń po upływie połowy czasu, aby uzyskać lepsze wyniki.

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Mięso			
Pieczona polędwica wołowa ** [1) 3)]	0,8-2,0 kg	Druciana podstawka	2
		Blacha uniwersalna	1
	Zamarynuj wołowinę i odstaw do lodówki na 1 godzinę. Połóż na drucianej podstawce stroną z tłuszczem do góry.		
Wolno pieczony rostbef **	0,8-2,0 kg	Druciana podstawka	2
		Blacha uniwersalna	1
	Zamarynuj wołowinę i odstaw do lodówki na 1 godzinę. Połóż na drucianej podstawce stroną z tłuszczem do góry.		
Stek z antrykotu ** [1) 3)]	0,8-1,5 kg	Druciana podstawka	3
		Blacha uniwersalna	1
	Wyjąć z piekarnika, przykryć folią i odstawić na 10 minut.		
Pieczone hamburgery [1)]	0,7-1,0 kg	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
	Upiec hamburgera i podać w bułce ze świeżą sałatą, pomidorem i serem.		
Łopatka jagnięca pieczona w ziołach [1) 3)]	0,4-1,0 kg	Druciana podstawka	3
		Blacha uniwersalna	1
	Przed marynowaniem odciąć tłuszcz.		
Pieczone w ziołach żeberka jagnięce [1)]	0,4-0,8 kg	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
	Przed marynowaniem odciąć tłuszcz.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 49 2022-08-22 오후 4:45:08

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Udo jagnięce z kością ** [1]	0,8-2,0 kg	Druciana podstawka	3
		Blacha uniwersalna	1
	Zamarynuj jagnięcinę i połóż ją na drucianej podstawce.		
Pieczeń wieprzowa ze skwarkami **	0,8-2,0 kg	Druciana podstawka	3
		Blacha uniwersalna	1
	Połóż pieczeń wieprzową stroną z tłuszczem do góry na drucianej podstawce.		
Żeberka wieprzowe [1]	0,8-1,2 kg	Druciana podstawka	3
		Blacha uniwersalna	1
	Połóż żeberka wieprzowe na podstawie.		
Drób			
Kurczak, cały */** [1] [2] [3]	0,8-2,0 kg	Druciana podstawka	2
		Blacha uniwersalna	1
	Opłucz i oczyść kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem i przyprawami. Połóż go na podstawie piersią do dołu. Umieść sondę do mięsa w najgrubszej części piersi.		
Pierś z kurczaka [1] [2]	1-8 sztuk	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
	Zamarynuj pierś i połóż ją na podstawie.		
Kurczak, udko [1] [2]	1-16 sztuk	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
	Posmaruj olejem i przyprawami i połóż na podstawie.		
Skrzydełka z kurczaka [1]	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
	Doprawić solą i natrzeć powierzchnię oliwą lub masłem.		

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Ćwiartki z udek kurczaka [1]	0,5-0,9 kg	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
	Doprawić solą i natrzeć powierzchnię oliwą lub masłem.		
Kurczak butterfly * [1]	1,0-1,3 kg	Druciana podstawka	3
		Blacha uniwersalna	1
	Opłucz i oczyść kurczaka. Odetnij grzbiet kurczaka i posmaruj go oliwą i przyprawami. Umieść go na drucianej podstawce na blasze uniwersalnej, a następnie upiecz.		
Kaczka, cała */**	1,5-2,7 kg	Druciana podstawka	2
		Blacha uniwersalna	1
	Opłucz i oczyść kaczkę. Posmaruj kaczkę przyprawami. Połóż ją piersią do góry na drucianej podstawce na blasze uniwersalnej. Umieść sondę do mięsa w najgrubszej części piersi.		
Pierś z kaczki [1] [2]	1-8 sztuk	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
	Połóż pierś z kaczki na podstawie stroną z tłuszczem do góry.		
Ryby			
Filet z pstrąga, pieczony	0,3-0,7 kg	Blacha	4
	Połóż filety z pstrąga skórą do góry na blasze uniwersalnej.		
Pstrąg	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
	Opłucz i oczyść rybę, a następnie umieść ją w całości na podstawie. Dodaj do środka ryby sok z cytryny, sól i zioła. Natnij nożem powierzchnię skóry. Posmaruj olejem i posól.		
Sola	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Połóż solę na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Natnij powierzchnię nożem.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 50 2022-08-22 오후 4:45:08

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Stek z łososia ** 1) 3)	0,3-1,0 kg	Druciana podstawka	3
		Blacha uniwersalna	1
	Przy podawaniu wykończyć wyciśniętym sokiem z cytryny.		
Filet z łososia, pieczony 1) 2)	1-8 sztuk	Blacha	4
	Przy podawaniu wykończyć wyciśniętym sokiem z cytryny.		
Filet z dorsza, pieczony 1)	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	3
	Przy podawaniu wykończyć wyciśniętym sokiem z cytryny.		
Leszcz morski 1)	0,5-0,9 kg	Blacha	3
	Dla lepszego doprawienia należy wykonać kilka nacięć ostrym nożem.		
Filet z tilapii, pieczony 1)	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	3
	Przy podawaniu wykończyć wyciśniętym sokiem z cytryny.		
Skorupiaki			
Krewetki 1)	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	W celu uzyskania wyjątkowego smaku należy dodać trochę płatków czerwonej papryki i białego wina.		
Obrane krewetki 1)	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	3
	W celu uzyskania wyjątkowego smaku należy dodać trochę płatków czerwonej papryki i białego wina.		
Ogony homarów 1)	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Podawać z sosem z masła czosnkowego.		
Małże 1)	0,5-0,9 kg	Blacha	3
	Użyć małży na połówce muszli.		
Przegrzebki 1)	0,5-0,9 kg	Blacha	3
	Użyć przegrzebków na połówce muszli.		

* Napełnij zbiornik wodą pitną aż do linii maksymalnej dla pieczenia wspomaganego parą.

** Użyj sondy do mięsa w jego najgrubszej części.

1) Rozpoznawanie potraw / Zapobieganie oparzeniom 2) Rozpoznawanie ilości

3) Przewodnik po stopniu upieczenia (Z sondą do mięsa)

5. Zdrowa pieczeń

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Łódeczki z dyni 1)	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	W celu uzyskania wyjątkowego smaku należy dodać trochę glazury balsamicznej.		
Karczochy, przepołowione 1)	0,4-0,6 kg	Druciana podstawka	3
	Podawać z różnymi sosami według upodobań.		
Szparagi, zielone 1)	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Podawać z łódeczkami z cytryny, doprawić solą, pieprzem i masłem.		
Szparagi, białe 1)	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Podawać z łódeczkami z cytryny, doprawić solą, pieprzem i masłem.		
Kawałki słodkiej papryki 1)	0,4-0,6 kg	Blacha	4
	Użyć różnorodnych, kolorowych papryk.		
Kawałki buraków 1)	0,4-0,6 kg	Druciana podstawka	3
	Podawać z odrobiną świeżych ziół i glazurą balsamiczną.		
Brokuł, cały 1)	0,4-0,8 kg	Druciana podstawka	3
	Podawać z odrobiną drobno startego sera.		
Różyczki brokuła 1)	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Podawać z dressingiem lub roztopionym masłem.		
Brokuł i różyczki kalafiora 1)	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Podawać z dressingiem lub roztopionym masłem.		
Broccolini 1)	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Podawać z dressingiem lub roztopionym masłem.		
Brukselka 1)	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Podawać z siekanym szczypiorkiem, doprawić solą, pieprzem i masłem.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 51 2022-08-22 오후 4:45:08

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Kostki z dyni piżmowej [1]	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Aby uzyskać wyjątkowy smak, dodać trochę cynamonu i brązowego cukru.		
Pieczarki [1]	0,3-0,4 kg	Druciana podstawka	3
	W celu uzyskania wyjątkowego smaku należy dodać trochę glazury balsamicznej. Użyć naczynia żaroodpornego 22-24 cm.		
Kawałki marchwi [1]	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	W celu uzyskania wyjątkowego smaku należy dodać trochę glazury miodowej.		
Marchew, pęczek [1]	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	W celu uzyskania wyjątkowego smaku należy dodać trochę glazury miodowej.		
Kalafior, cały [1]	0,4-0,8 kg	Druciana podstawka	3
	Podawać z odrobiną drobno startego sera.		
Kalafior, steki [1]	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Podawać z oliwą i odrobiną drobno startego sera.		
Różyczki kalafiora [1]	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Podawać z dressingiem lub roztopionym masłem.		
Kukurydza na kolbie, w łusce [1]	0,6-1,0 kg	Blacha	3
	W celu uzyskania wyjątkowego smaku należy dodać trochę parmezanu.		
Kukurydza na kolbie [1]	0,6-1,0 kg	Blacha	3
	W celu uzyskania wyjątkowego smaku należy dodać trochę parmezanu.		
Plastry bakłażana [1]	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Bakłażan dobrze smakuje z pomidorem i serem.		
Okra [1]	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Użyj świeżej okry.		
Kawałki okry [1]	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Użyj świeżej okry.		
Plastry cebuli [1]	0,4-0,6 kg	Blacha	4
	Cebulę podawać jako przystawkę do steku.		
Papryka padron [1]	0,4-0,6 kg	Blacha	4
	Podawać z sosem lub jako część smarowidła do tapas.		
Plastry pomidora [1]	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Pomidor dobrze smakuje z czosnkiem i serem.		

[1] Rozpoznawanie potraw / Zapobieganie oparzeniom [2] Rozpoznawanie ilości
[3] Przewodnik po stopniu upieczenia (Z sondą do mięsa)

6. Dodatki do dania głównego

Programy automatyczne nie obejmują podgrzewania. Używaj świeżych warzyw.

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Pieczone warzywa	0,3-0,7 kg	Blacha	4
	Opłucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli i pomidorki koktajlowe. Posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze.		
Łódeczki ziemniaczane [1]	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Opłucz ziemniaki i pokrój je na łódeczki. Posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze i upiecz.		
Pieczone ziemniaki [1] [2]	1-12 sztuk	Blacha	3
	Przekrój wzdłuż duże ziemniaki (200 g każdy) na połówki. Ułóż je przeciętą stroną do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.		
Kawałki ziemniaków [1]	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Po ugotowaniu posypać solą i podawać.		
Pieczony batat [1]	0,5-0,9 kg	Blacha	3
	Batat dobrze smakuje z masłem.		
Faszerowane pomidory [1]	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Przyrządzić farsz i nadziać nim pomidory.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 52 2022-08-22 오후 4:45:08

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Faszerowane jabłka [1]	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Podawać z bitą śmietaną lub lodami na wierzchu.		
Boczek [1]	0,2-0,3 kg	Blacha	4
	Dobrze przyrządzony boczek znakomicie smakuje z różnymi świeżymi sałatkami.		
Klopsiki [1]	0,8-1,0 kg	Blacha	3
	Można je podawać na podłożu z makaronu.		
Kiełbaski [1]	0,3-0,7 kg	Blacha	4
	Podawać z pieczonymi ziemniakami i świeżą sałatką.		
Jajko, na twardo [1]	0,4-0,6 kg	Druciana podstawka	3
	Używać świeżych jaj przechowywanych w temperaturze pokojowej.		

[1] Rozpoznawanie potraw / Zapobieganie oparzeniom [2] Rozpoznawanie ilości
[3] Przewodnik po stopniu upieczenia (Z sondą do mięsa)

7. Wygodna obsługa

Programy automatyczne nie obejmują podgrzewania. Używaj mrożonych, wstępnie przygotowanych składników.

Blacha	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Mrożone ziemniaki			
Mrożone frytki z piekarnika [1]	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Rozłóż zamrożone frytki z piekarnika równomiernie na blasze.		
Mrożone łódeczki ziemniaczane	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Rozłóż zamrożone łódeczki ziemniaczane równomiernie na blasze.		
Mrożone frytki karbowane [1]	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Włóż zamrożone lazanie do naczynia w piekarniku i umieść je na drucianej podstawce.		
Kuleczki ziemniaczane [1]	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, wstępnie usmażonych kuleczek ziemniaczanych.		

Blacha	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Mrożonki			
Mrożone lazanie	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	3
	Użyć mrożonej, przyrządzonej wcześniej lazanii.		
Nuggetsy z frytkami z piekarnika [1]	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, wcześniej usmażonych nuggetsów i frytek z piekarnika.		
Nuggetsy z kurczaka [1]	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, wstępnie usmażonych nuggetsów z kurczaka.		
Cząstki kurczaka [1]	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, wstępnie usmażonych cząstek kurczaka.		
Pałeczki serowe [1]	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, wstępnie usmażonych pałeczek serowych.		
Croque monsieur [1]	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, przyrządzonych wcześniej kanapek croque monsieur.		
Churros [1]	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, przyrządzonych wcześniej churros.		
Bajgle [1]	0,2-0,4 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, przyrządzonych wcześniej bajgli.		
Bułki do hot dogów [1]	0,2-0,4 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych wcześniej upieczonych bułek do hot dogów.		
Tortilla [1]	0,2-0,3 kg	Druciana podstawka	3
	Użyć mrożonych, przyrządzonych wcześniej tortilli.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 53 2022-08-22 오후 4:45:09

Inteligentne pieczenie

Blacha	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Chipsy i orzechy			
Chipsy z jarmużu [1]	0,2-0,3 kg	Blacha	3
	Użyć świeżego jarmużu.		
Chipsy z jabłek [1]	0,2-0,3 kg	Druciana podstawka	3
	Aby uzyskać wyjątkowy smak, dodać trochę cynamonu i brązowego cukru.		
Chipsy z krążków ananasa [1]	0,3-0,5 kg	Druciana podstawka	3
	Użyć świeżego ananasa.		
Chipsy z truskawek [1]	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Chipsy podawać na wierzchu jogurtu.		
Prażone orzechy włoskie [1]	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Aby uzyskać wyjątkowy smak, dodać trochę cynamonu i brązowego cukru.		
Pieczone kasztany * [1]	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Ostrym nożem naciąć krzyżyk w skórce każdego orzecha, aby łatwo go obrać.		

* Napełnij zbiornik wodą pitną aż do linii maksymalnej dla pieczenia wspomaganego parą.
[1] Rozpoznawanie potraw / Zapobieganie oparzeniom [2] Rozpoznawanie ilości
[3] Przewodnik po stopniu upieczenia (Z sondą do mięsa)

Podwójne gotowanie

Poniższa tabela przedstawia 20 automatycznych programów gotowania, pieczenia i zapiekania. Możesz używać tylko górnej strefy lub tylko dolnej strefy oraz używać górnej i dolnej strefy jednocześnie.
Program 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.
Wszystkie programy podwójnego automatycznego gotowania obejmują podgrzewanie i wyświetlają postęp podgrzewania.
Włóż potrawę do piekarnika po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

1. Górna komora

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Zapiekanka ziemniaczana	1,0-1,5 kg	Druciana podstawka	4
	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.		
Zapiekany makaron	1,2-1,5 kg	Druciana podstawka	4
	Przygotuj zapiekany makaron w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Lasagne	1,0-1,5 kg	Druciana podstawka	4
	Przygotuj domowe lazanie w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Babeczki	0,5-0,6 kg	Blacha	4
	Ułóż babeczki (o średnicy 5-6 cm) na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 54 2022-08-22 오후 4:45:09

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Kurczak, udko	0,5-0,9 kg	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	4
	Posmaruj olejem i przyprawami i połóż na podstawie.		
Stek/filet z łososia	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	4
	Opłucz i oczyść filety lub steki. Połóż filety skórą do góry na podstawie.		
Pieczone warzywa	0,3-0,7 kg	Blacha	4
	Opłucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli i pomidorki koktajlowe. Posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze.		
Pieczony ziemniak	0,5-0,9 kg	Blacha	4
	Przekrój wzdłuż duże ziemniaki (200 g każdy) na połówki. Ułóż je przeciętą stroną do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.		
Mrożone łódeczki ziemniaczane	0,3-0,7 kg	Blacha	4
	Rozłóż zamrożone łódeczki ziemniaczane równomiernie na blasze.		
Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,7 kg	Blacha	4
	Rozłóż zamrożone frytki z piekarnika równomiernie na blasze.		

Dolna komora

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Szarlotka	1,2-1,4 kg	Druciana podstawka	1
	Przygotuj szarlotkę, używając okrągłej metalowej formy do pieczenia o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Ciasto francuskie z jabłkami *	0,3-0,4 kg	Blacha	1
	Ułóż ciasto francuskie z jabłkami na papierze do pieczenia na blasze. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Croissanty *	0,3-0,4 kg	Blacha	1
	Przygotuj croissanty (schłodzone gotowe ciasto). Ułóż je na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Quiche lorraine	1,2-1,5 kg	Druciana podstawka	1
	Przygotuj ciasto na quiche, włóż je do okrągłego naczynia na quiche o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania dodaj nadzienie i umieść naczynie na środku podstawy.		
Bułka *	0,3-0,5 kg	Blacha	1
	Przygotuj bułki (schłodzone gotowe ciasto). Ułóż je na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Owoce z kruszonką	0,8-1,2 kg	Druciana podstawka	1
	Włóż świeże owoce (maliny, jeżyny, plasterki jabłek lub gruszek) do naczynia żaroodpornego o średnicy 22-24 cm. Na wierzchu posyp kruszonką. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Sernik *	0,8-0,9 kg	Druciana podstawka	1
	Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej formy do pieczenia z czarnego metalu (o długości 20-24 cm). Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 55 2022-08-22 오후 4:45:09

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Faszerowane pomidory	0,3-0,7 kg	Blacha	1
	Opłucz i pokrój pomidory na połówki, wypestkuj je. Nadziej mieszankami (np. ryżem, mieloną wołowiną) i połóż na tacy.		
Mrożona pizza	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	1
	Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.		
Domowa pizza	0,8-1,2 kg	Blacha	1
	Przygotuj domową pizzę z ciasta drożdżowego i połóż ją na blasze uniwersalnej. Waga obejmuje ciasto i składniki polewy, takie jak sos, warzywa, szynka i ser. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		

* Napełnij zbiornik wodą pitną aż do linii maksymalnej dla pieczenia wspomaganego parą.

2. Podwójny

Możesz wybrać jeden program automatyczny dla dolnej i górnej strefy i piec jednocześnie.

⚠ PRZESTROGA

Gdy używasz górnej lub dolnej strefy, wentylator i grzałka drugiej strefy mogą pracować w celu zapewnienia optymalnego działania piekarnika. Strefa, która nie jest używana, nie może być wykorzystywana do żadnych niezamierzonych celów.

Zdrowe gotowanie (tylko w określonych modelach)

Piekarnik oferuje 20 programów zdrowego gotowania. Ustawienia pieczenia zostaną automatycznie dostosowane do wybranego programu. Możesz użyć pojedynczej strefy lub dolnej strefy.
Upewnij się, że używasz pojemnika parowego do gotowania na parze i napełnij zbiornik do poziomu maksymalnego wodą pitną.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Różyczki brokuła	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Różyczki kalafiora	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Plasterki marchewki	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Plasterki cukinii	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Kostki dyni	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Zielone szparagi	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Białe szparagi	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Zielona fasolka	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Brukselka	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Obrane połówki ziemniaków	0,6-0,8 kg	Pojemniki parowe	A
Plasterki jabłka	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Krewetki	0,6-0,8 kg	Pojemniki parowe	A
Małże	0,8-1,0 kg	Pojemniki parowe	A
Filet rybny	0,6-0,8 kg	Pojemniki parowe	A
Pierś z kurczaka	0,8-1,0 kg	Pojemniki parowe	A

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 56 2022-08-22 오후 4:45:09

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Krem karmelowy	0,3-0,4 kg	Pojemniki parowe	A
Mrożone pierogi	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Jajko, na twardo	0,5-0,7 kg	Pojemniki parowe	A
Jajko, na półmiękko	0,5-0,7 kg	Pojemniki parowe	A
Jajko, na miękko	0,5-0,7 kg	Pojemniki parowe	A

UWAGA

Poziom A odnosi się do podstawy przeznaczonej wyłącznie na pojemnik parowy. Dokładne umiejscowienie poziomu A przedstawia sekcja **Akcesoria** na stronie **14**.

Funkcja specjalna

Rozmrażanie

Tryb ten służy do rozmrażania zamrożonych produktów, wypieków, owoców, ciast, kremów i czekolady. Czas rozmrażania zależy od rodzaju, wielkości i ilości rozmrażanej żywności.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Produkty mrożone Nuggetsy z kurczaka, kiełbasa, ziemniaki	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	50	-
Wypieki Chleb i bułki	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	50	-
Owoce	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne	3	30	-
Ciasto, krem, czekolada	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne	3	30	-

Suszenie

Ten tryb służy do suszenia owoców, warzyw i ziół. Czas suszenia zależy od rodzaju, wielkości i ilości suszonej żywności.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Owoce	Druciana podstawka	3	70-80	300-420
Warzywa	Druciana podstawka	3	70-80	200-500
Zioła	Druciana podstawka	3	70-80	60-90

Garuj ciasto

Ten tryb służy do garowania ciasta i robienia domowego jogurtu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Ciasto na pizzę	Druciana podstawka	2	30-40	30-40
Ciasto na tort/Pieczywo	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne	2	30-40	40-50
Domowy jogurt	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne	2	40-50	6-7 (godzin)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 57 2022-08-22 오후 4:45:09

Inteligentne pieczenie

Pieczenie pizzy

Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia pizzy. Temperatura i czas pieczenia zależą od wielkości pizzy i grubości ciasta.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Domowa pizza	Blacha uniwersalna	2	190-210	15-25
Domowa pizza na cienkim cieście	Blacha uniwersalna	2	210-230	10-15

Wolne pieczenie

Ten tryb wykorzystuje niską temperaturę do uzyskania delikatnej konsystencji. Tryb ten nadaje się do pieczenia wołowiny, wieprzowiny, cielęciny lub jagnięciny, gdy chcesz uzyskać delikatną konsystencję. Zalecamy, aby przed pieczeniem obsmażyć mięso na całej powierzchni w wysokiej temperaturze na płycie grzewczej.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (w godzinach)
Rostbef	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Polędwica, 5-6 cm grubości	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	70-80	4-5
Pieczeń wieprzowa	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	80-100	4-5
Pieczeń jagnięca	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	70-90	2-3

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	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Kruche ciasto	Blacha uniwersalna	1+3		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)	2, 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 58 2022-08-22 오후 4:45:10

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		300 (Maks.)	1-2
Burgery wołowe * (12 szt.)	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	4 1		300 (Maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Obróć na drugą stronę po upływie ⅔ czasu pieczenia.

3. Pieczenie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Cały kurczak * 1,3-1,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		200	60-75
Cały kurczak * 1,5-1,7 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		200	70-85

* Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

4. Gotowanie na parze

Napełnij zbiornik wodą pitną aż do linii maksymalnej dla pieczenia z parą.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Czas (min.)
Różyczki brokuła 0,5 kg	Pojemnik parowy	A		12-15
Jajka gotowane na parze 10 szt.	Pojemnik parowy	A		15-18
Obrane ziemniaki 0,5 kg	Pojemnik parowy	A		18-23
Mrożony łosoś	Pojemnik parowy	A		18-23

UWAGA

Poziom A odnosi się do podstawy przeznaczonej wyłącznie na pojemnik parowy. Dokładne umiejscowienie poziomu A przedstawia sekcja **Akcesoria** na stronie **14**.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 59 2022-08-22 오후 4:45:10

Inteligentne pieczenie

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.

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 suszonej 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 ¾ 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 ¾ ciasta na grubość 5 mm. Umieść je w formie (na dnie i bokach).
Obierz i wydrąż jabłka. Pokrój je w kostkę o wymiarach około ¾ x ¾ 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 60 2022-08-22 오후 4:45:10

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 mieszanych 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.

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 61 2022-08-22 오후 4:45:10

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.
- Należy jednak przetrzeć przezroczystą pokrywę kamery i górną szybkę oświetlenia LED, używając szorstkiego zmywaka do kamery. Nie należy wycierać ich zbyt mocno, gdyż szkło może pęknąć.
- Części kamery i oświetlenia mogą mieć ostre krawędzie, więc należy je czyścić ostrożnie.

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.
- W celu optymalnego rozpoznawania przy użyciu kamery należy regularnie czyścić jej przezroczystą pokrywę i górne oświetlenie LED na suficie piekarnika.

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

Jeśli na zewnętrznych powierzchniach (takich jak powierzchnia drzwiczek, uchwyt lub wyświetlacz) znajdują się odciski palców, tłuszcz lub plamy, należy je wyczyścić miękką ścierką z dodatkiem płynu do mycia szyb lub neutralnego detergentu, a następnie wytrzeć do sucha miękką, czystą i suchą ścierką.
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.

Katalityczna powierzchnia emaliowana (tylko niektóre modele)

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.

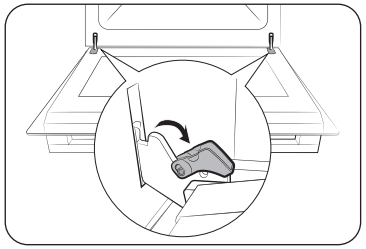
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Uruchom tryb **Termoobiegu** z maksymalną temperaturą na około godzinę.

Drzwiczki (tylko w określonych modelach)

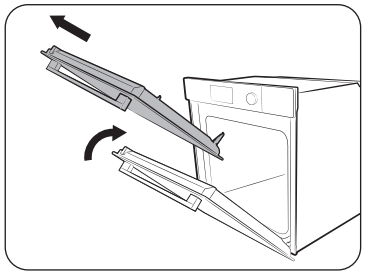
Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu ich wyczyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki do czyszczenia, należy wykonać poniższe instrukcje.

⚠ OSTRZEŻENIE

Drzwiczki piekarnika są ciężkie.

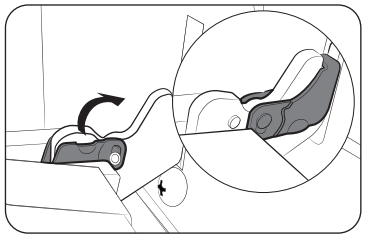


1. Otworzyć drzwiczki i całkowicie wychylić zaciski na obu zawiasach.



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.

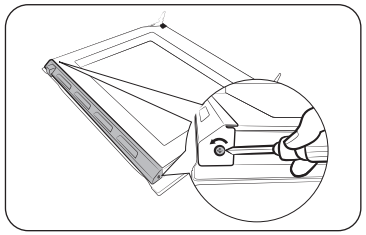
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 62 2022-08-22 오후 4:45:11



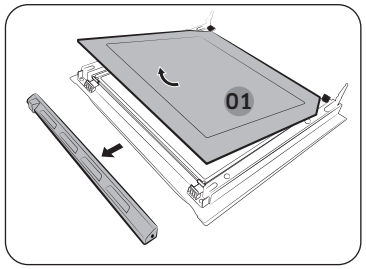
4. Po zakończeniu wykonać kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie zamontować drzwiczki. Upewnić się, że zaciski po obu stronach znajdują się na zawiasach.

Szyba drzwiczek

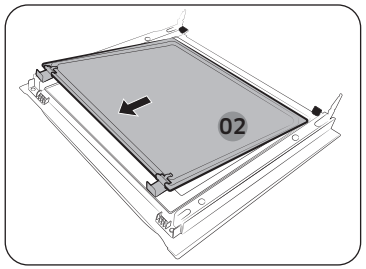
W zależności od modelu drzwiczki piekarnika wyposażone są w 3 lub 4 szyby umieszczone obok siebie. Nie wolno demontować szyb drzwiczek, chyba że w celu ich wyczyszczenia. Aby zdemontować szybę drzwiczek do czyszczenia, należy wykonać poniższe instrukcje.



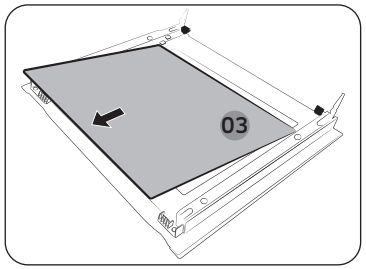
1. Za pomocą śrubokręta wykręć śruby po lewej i prawej stronie.



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



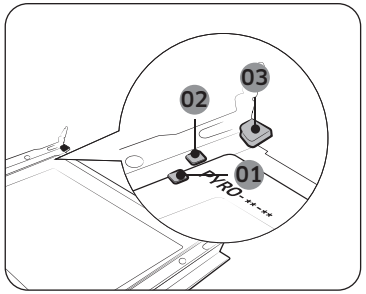
4. Wyjmij drugą taflę z drzwiczek w kierunku strzałki.



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

⚠ PRZESTROGA

Aby zidentyfikować właściwą stronę tafli, znajdź znak „PYRO" w rogu każdej z nich.
Prawidłowy kierunek: PYRO-**-**
Zły kierunek: **–**–OЯYQ

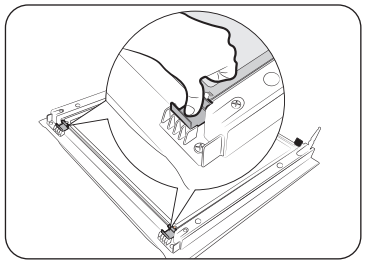


7. Po zakończeniu włóż ponownie tafle w następujący sposób:
   - Zobacz zdjęcie i znajdź zawiasy. Włóż taflę 3 pod zacisk nośny 1, taflę 2 między zaciski nośne 1 i 2, a taflę 1 do zacisku nośnego 3, w tej kolejności. Upewnij się, że tafla jest włożona stroną z nadrukiem do środka.

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

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 63 2022-08-22 오후 4:45:12

Konserwacja

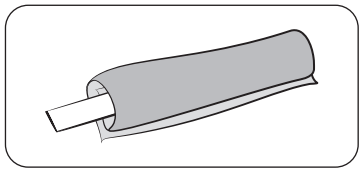


8. Po włożeniu tafli 2 należy docisnąć zaciski szyby i sprawdzić, czy prawidłowo zabezpieczają taflę szyby.
9. Wykonaj powyższe kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie zamontować osłony.

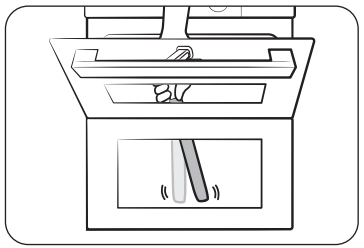
⚠ OSTRZEŻENIE

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

Podwójna szyba drzwiczek (tylko w określonych modelach)



1. Owiń mokrą chusteczką.

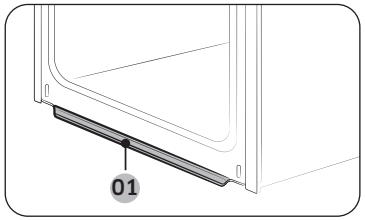


2. Połóż ręcznik pod drzwiczkami.
3. Wyczyść drzwiczki.
4. Nanieś detergent na chusteczkę i wyczyść ponownie.
5. Wytrzyj suchą chusteczkę w celu usunięcia wilgoci i pęcherzyków powietrza.

⚠ PRZESTROGA

Nie wolno zdejmować drzwiczek do czyszczenia.

Zbiornik na wodę



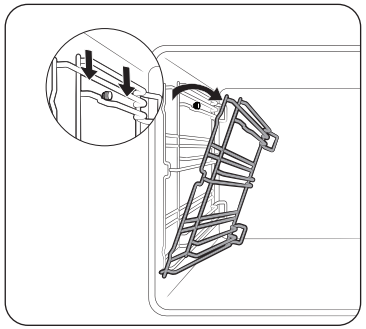
01 Zbiornik na wodę

W zbiorniku wody zbiera się nie tylko nadmiar wilgoci podczas pieczenia, ale także resztki jedzenia. Zbiornika na wodę nie można zdemontować. Wytrzyj wodę na zbiorniku, gdy piekarnik ostygnie po pieczeniu.

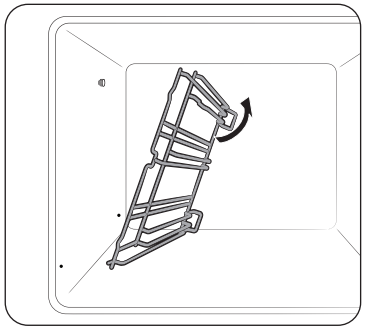
⚠ OSTRZEŻENIE

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

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.

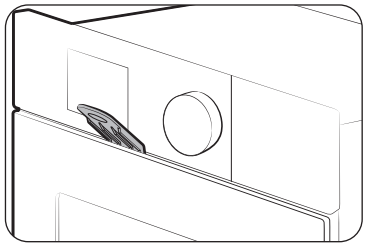
UWAGA

Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

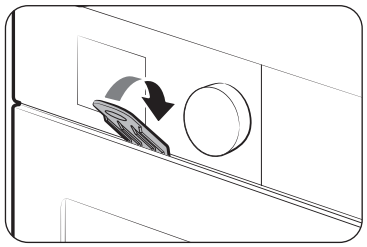
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 64 2022-08-22 오후 4:45:14

Ręczne otwieranie drzwiczek (tylko określone modele)

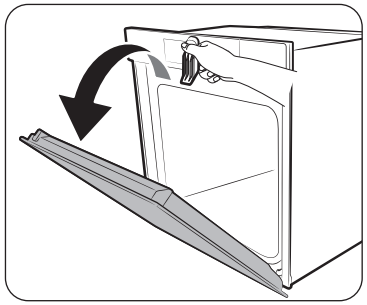
Jeśli drzwiczki nie otwierają się automatycznie i chcesz je otworzyć ręcznie, możesz je otworzyć za pomocą otwieracza do drzwiczek.



1. Włóż otwieracz do drzwiczek w szczelinę między drzwiczkami a panelem sterowania.



2. Pociągnij otwieracz drzwiczek w górę.



3. Drzwiczki otworzą się.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Drzwiczki mogą się nagrzewać. Podczas ręcznego otwierania drzwiczek należy używać rękawic kuchennych.
- Przy ręcznym otwieraniu drzwiczek może wydostać się duża ilość pary. Para może spowodować oparzenia. Przed wyjęciem potrawy z piekarnika cofnij się i zaczekaj, aż para się ulotni.

UWAGA

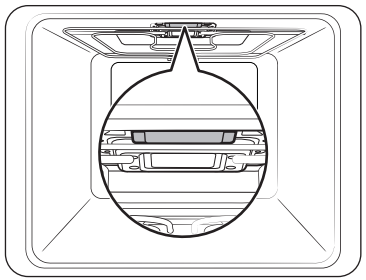
Jeśli drzwiczki nie otwierają się automatycznie, odłącz przewód zasilający na czas chłodzenia. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 65 2022-08-22 오후 4:45:14

Konserwacja

Wymiana

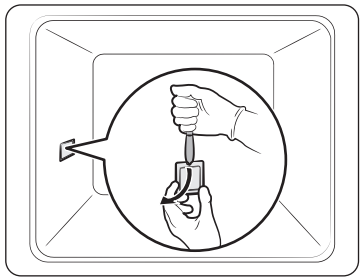
Oświetlenie LED



UWAGA

Górne oświetlenie LED w piekarniku to moduł LED (nie żarówka), więc klienci nie mogą go wymienić. W tym celu należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klienta firmy Samsung.

Boczna lampka piekarnika



1. Przytrzymaj jedną ręką dolną część pokrywy bocznej lampki piekarnika i za pomocą płaskiego, ostrego narzędzia, takiego jak nóż stołowy, zdejmij pokrywę w sposób pokazany na rysunku.
2. Wymień boczną lampkę piekarnika.
3. Ponownie załóż pokrywę lampki.

OSTRZEŻENIE

- Przed wymianą żarówki halogenowej należy wyłączyć piekarnik i wyjąć wtyk przewodu zasilania z gniazdka.
- Należy używać jedynie odpornych na temperaturę do 300 °C żarówek halogenowych o mocy 25-40 W na 220-240 V. Zatwierdzone żarówki halogenowe można 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.

Lampka (Źródło światła)

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej <G>.
Lampki i/lub urządzenia sterujące nie nadają się do obsługi serwisowej przez użytkownika. Aby wymienić lampki i/lub urządzenia sterujące w produkcie, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
Aby uzyskać szczegółowe instrukcje dotyczące wymiany lampek lub urządzeń sterujących w produkcie, odwiedź witrynę internetową firmy Samsung (http://www.samsung.com), przejdź do opcji Wsparcie > Wsparcie, a następnie wprowadź nazwę modelu.
Aby uzyskać szczegółowe instrukcje dotyczące demontażu lampek i/lub urządzeń sterujących, wystarczy postępować zgodnie z powyższymi instrukcjami wymiany.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 66 2022-08-22 오후 4:45:15

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 • Model dotykowy: wilgoć na zewnątrz • Sprawdź, czy funkcja blokady jest włączona	• Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie. • Usuń wilgoć i spróbuj ponownie. • 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. • Sprawdź, czy tryb demonstracyjny jest włączony.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego	• Podłącz zasilanie.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli pieczenie trwa długo • Jeśli wentylator chłodzący nie działa • Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji • Jeśli jest wiele wtyczek podłączonych do tego samego gniazdka	• Po długim czasie pieczenia poczekaj, aż piekarnik wystygnie. • Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący. • Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu. • 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 • Jeśli lampa została pokryta substancją obcą podczas pieczenia	• Lampa wyłącza się automatycznie po pewnym czasie w celu oszczędzania energii. Możesz ją ponownie włączyć, naciskając opcję **Oświetlenie piekarnika**. • Wyczyść wnętrze piekarnika, a następnie sprawdź.
Przez urządzenie płynie prąd elektryczny.	• Jeśli zasilanie nie jest prawidłowo uziemione • Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia	• Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 67 2022-08-22 오후 4:45:15

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Skrapla się woda. Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para. W piekarniku jest 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.
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 • Jeśli przyciski sterowania piekarnikiem nie są ustawione prawidłowo • Jeśli zadziałał bezpiecznik lub rozłącznik w instalacji domowej	• Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie. • Przejdź do rozdziału dotyczącego obsługi piekarnika i zresetuj piekarnik. • Wymień bezpiecznik lub zresetuj obwód. Jeśli zjawisko powtarza się, wezwij elektryka. • Sprawdź, czy tryb demonstracyjny jest włączony.

Problem	Przyczyna	Działanie
Dym wydobywa się podczas pracy.	• Podczas początkowej pracy • Jeśli na grzałce jest jedzenie	• Podczas pierwszego użycia piekarnika grzałka może emitować dym. Nie oznacza to awarii. Zjawisko powinno zniknąć po 2-3 uruchomieniach piekarnika. • 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.
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.
Podczas gotowania na parze słyszę gotującą się wodę.	• Dzieje się tak dlatego, że woda jest podgrzewana za pomocą podgrzewacza pary	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Gotowanie na parze nie działa.	• W zbiorniku na wodę nie ma wody	• Dodaj wody do zbiornika i spróbuj ponownie.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 68 2022-08-22 오후 4:45:15

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik jest ciepły podczas czyszczenia pirolitycznego	• Dzieje się tak, ponieważ czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Podczas czyszczenia pirolitycznego wyczuwalny jest zapach spalenizny.	• Czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury, więc możesz czuć zapach palących się resztek jedzenia.	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Czyszczenie parą nie działa.	• Dzieje się tak, ponieważ temperatura jest zbyt wysoka	• Najpierw pozostaw piekarnik do ostygnięcia.
Kamera piekarnika nie działa.	• Piekarnik nie łączy się z siecią Wi-Fi • Oświetlenie piekarnika jest zgaszone • Zasilanie kamery nie jest podłączone do dodatkowej płyty PBA	• Połącz się z siecią Wi-Fi za pomocą funkcji Łatwe połączenie i sprawdź ustawienia obrazu kamery w obszarze Opcje – Ustawienia. • Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom go ponownie. • Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
nie można zamknąć drzwiczek.	• niezainicjowany silnik drzwiczek automatycznych.	• naciśnij drzwiczki ręką, aby je zamknąć, a następnie dotknij przycisku automatycznego otwierania drzwiczek, aby zainicjować funkcję.

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-d4	Nieprawidłowe działanie automatycznego otwierania drzwiczek	
C-20	Awarie czujników	
C-21		
C-22		
C-23		
C-A2	Silnik wentylatora chłodzącego pracuje nieprawidłowo.	
C-F1	Występuje tylko podczas odczytu/zapisu pamięci EEPROM	
C-70	Problemy związane z parą	
C-72		
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	
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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 69 2022-08-22 오후 4:45:15

Rozwiązywanie problemów

Kod	Znaczenie	Działanie
-dC-	Przegroda została zdjęta podczas pieczenia w trybie Podwójne gotowanie. Przegroda została włożona podczas pieczenia w trybie Pojedyncze gotowanie.	Podczas pieczenia w trybie Podwójne gotowanie nie wolno wyjmować przegrody. 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.
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.

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		3650-3950 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>.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 70 2022-08-22 오후 4:45:15

Dodatek

Tabela z danymi produktu

SAMSUNG		SAMSUNG
Identyfikator modelu		NV7B79*7***, NV7B6**9***
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)		NV7B79*7*** : 43,7 kg NV7B6**9*** : 44,2 kg
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 wyłączenia	Zużycie energii	0,5 W
	Okres czasu do zarządzania energią (min)	30 min.

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.

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.

PRZESTROGA

Funkcji WLAN 5 GHz tego urządzenia można używać we wszystkich krajach Unii Europejskiej i w Wielkiej Brytanii tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

	Zakres częstotliwości	Moc nadajnika (maks.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 71 2022-08-22 오후 4:45:15

Dodatek

Informacje dotyczące oprogramowania Open Source

Oprogramowanie dołączone do tego produktu zawiera oprogramowanie typu open source. Odpowiedni kompletny kod źródłowy można otrzymać przez okres trzech lat od ostatniej wysyłki tego produktu, kontaktując się z naszym zespołem wsparcia poprzez stronę http://opensource.samsung.com (Użyj menu „Zapytanie").

Możliwe jest również otrzymanie kompletnego kodu źródłowego na nośniku fizycznym, takim jak dysk CD-ROM; wymagana będzie minimalna opłata.

Pod następującym adresem URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0 dostępne są informacje o licencji open source związanej z tym produktem. Ta oferta jest ważna dla każdego, kto otrzyma tę informację.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 72 2022-08-22 오후 4:45:15

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
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

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
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 Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	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

DG68-01471B-00

Sisseehitatud ahi

Kasutus- ja paigaldusjuhend

NV7B79*7*** / NV7B6**9***



(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 1 2022-08-22 오후 4:45:18

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 7

Mis kuulub komplekti 7
Toite ühendus 8
Kilpi paigaldatav 8

Enne alustamist 11

Juhtpaneel 11
Algseadistused 12
Uue ahju lõhn 13
Nutikas ohutusmehhanism 13
Pehmelt sulguv uks (õrn, ohutu ja vaikne) 13
Aurumahuti kokkupanek 14
Lisaseadmed 14
Paindlik uks 16
Veepaak 17
Mehhaaniline lukk 17
Kaamera ja Automaatuks 18

Tegevused 18

Ahju režiimid 18
Auruga toetatavad režiimid 21
Kaksikküpsetusrežiimid 23
Õhkfritüür 24
Õhuga sous vide 26
Küpsetamine lihatermomeetriga 28
Erifunktsioon 29
Tervislik küpsetamine 31
Automaatküpsetus 31
Taimer 32
Puhastamine 34
Seadistused 36
Lukk 37

Nutikas toiduvalmistamine 38

Käsitsi küpsetamine 38
Automaatse valmistamise programmid 46
Erifunktsioon 57
Katsenõud 58
Tihti kasutatud Automaatküpsetusretseptide kogu 60

Hooldus 62

Puhastamine 62
Uks käsitsi avamine 65
Vahetamine 66

Rikkeotsing 67

Kontrollimise punktid 67
Infokoodid 69

Tehnilised andmed 70

Lisa 71

Toote andmeleht 71
Avatud lähtekoodi teave 72

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 2 2022-08-22 오후 4:45:18

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 3 2022-08-22 오후 4:45:18

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.

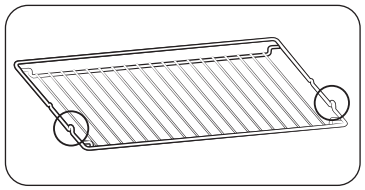
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 4 2022-08-22 오후 4:45:18

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.

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 5 2022-08-22 오후 4:45:19

Ohutusjuhised

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.

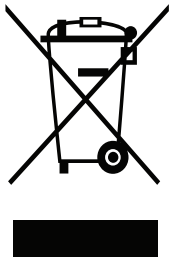
HOIATUS: Ärge lahutage seadet vooluvõrgust ka pärast toiduvalmistamise lõppu.

HOIATUS: Ärge jätke ust lahti, kui ahi küpsetab.

HOIATUS: Kui uks automaatselt avaneb, võib see tabada lapsi või lemmikloomi. Veenduge, et ukse ulatuses pole lapsi ega loomi. (Ainult automaatustega (Käepidemeta) mudelitel)

HOIATUS: Kui sulgete või avate ust kui toode töötab, kasutage kindlasti pajakindaid või -lappe. Kui puudutate ust paljaste kätega, võite saada põletusi, sest ukse pind on kuum. (Ainult automaatustega (Käepidemeta) mudelitel)

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 ahjutule välja lülitada ahjutule nupuga. Energia säästmiseks lülitub ahju valgustus välja mõni minut pärast küpsetusprogrammi algust.
Kui aga mudel on varustatud kaameraga, põleb ülemine LED alati, kui kaamera töötab. (Kaamera lülitub välja, kui lülitate välja valgustuse lüliti.)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 6 2022-08-22 오후 4:45:19

Paigaldus

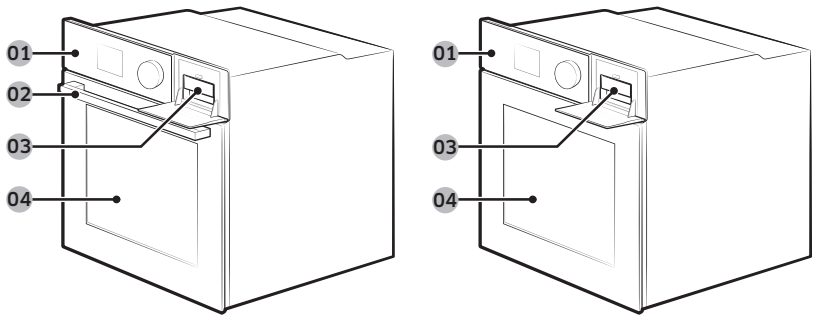
HOIATUS

- See toode on mõeldud sisseehitamiseks.
- Ahju peab paigaldama kvalifitseeritud tehnik. Paigaldaja vastutab ahju ühendamise eest võrgutoitega, järgides asjakohaseid ohutusjuhiseid teie piirkonnas.
- Seade on loodud kasutamiseks maksimaalsel kõrgusel 2000 meetrit.

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** Veepaak

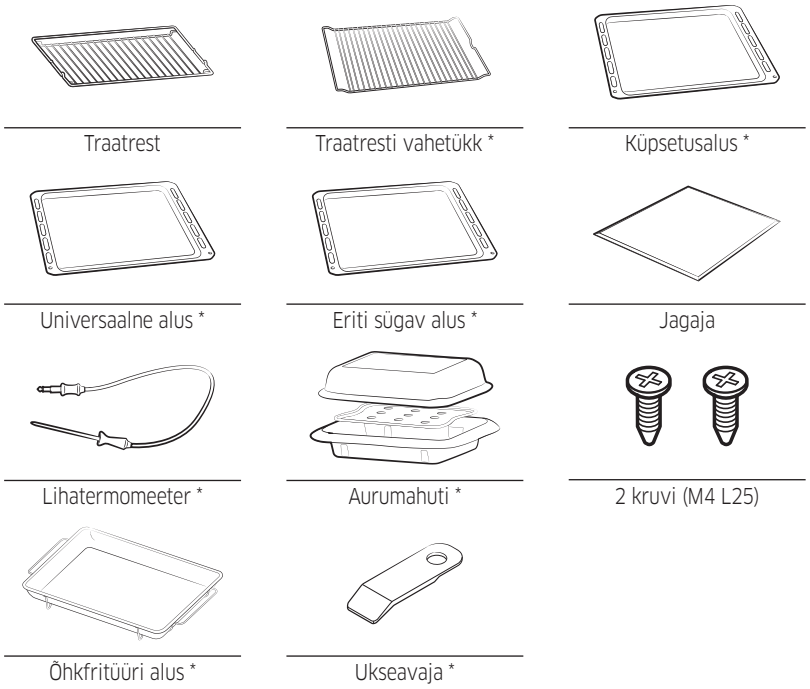
04 Uks

MÄRKUS

Sõltuvalt mudelist on need ahjud kolme tüüpi: ühe uksega (Käepidemega ja ilma) ja kahe uksega.

Lisaseadmed

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



Traatrest | Traatresti vahetükk * | Küpsetusalus *

Universaalne alus * | Eriti sügav alus * | Jagaja

Lihatermomeeter * | Aurumahuti * | 2 kruvi (M4 L25)

Õhkfritüüri alus * | Ukseavaja *

MÄRKUS

Tärniga (*) tähistatud tarvikute saadavus sõltub ahju mudelist.

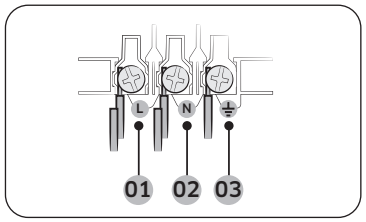
ETTEVAATUST

Enne pürolüütilise puhastusprogrammi kasutamist võtke maha lapselukk, et vältida ventilatsiooniavade blokeerimist, mis võib ust kuumutada.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 7 2022-08-22 오후 4:45:20

Paigaldus

Toite ühendus



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

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.

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

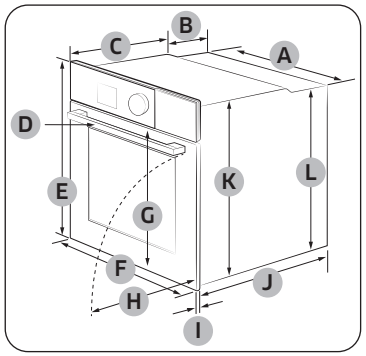
Ärge paigalduse käigus juhtmetele astuge ega neid murdke. Hoidke juhtmed eemal ahju soojust kiirgavatest osadest.

Kilpi paigaldatav

Kui paigaldate ahju sisseehitatud kappi, peavad kapi plastipinnad ja liimitud osad olema kuumuskindlad vastavalt standardile EN 60335. 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

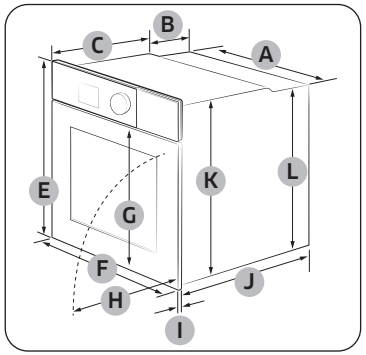
1. Uksekäepidemega mudel



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

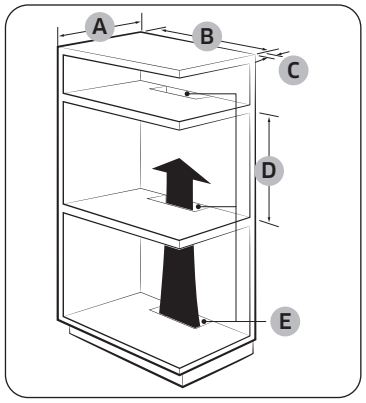
2. Käepidemeta mudel



Ahi (mm)

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

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 8 2022-08-22 오후 4:45:21

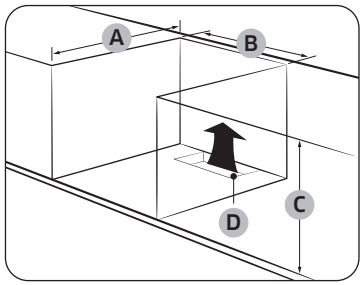


Sisseehitatud kapp (mm)

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)**.

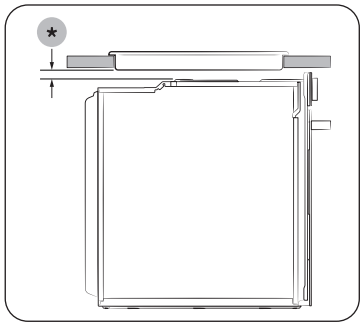


Kraanikausialune kapp (mm)

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)**.
- Minimaalne nõutav kõrgus **(C)** on ainult ahju üksi paigaldamiseks.



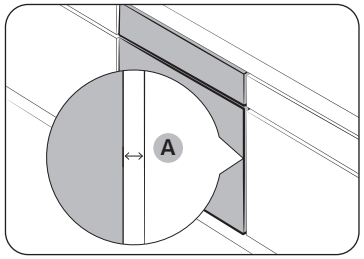
Paigaldamine koos pliidiplaadiga

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

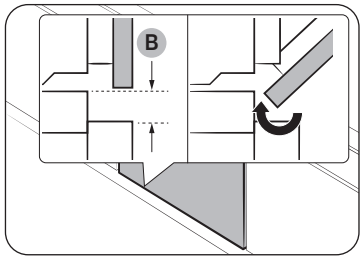
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 9 2022-08-22 오후 4:45:21

Paigaldus

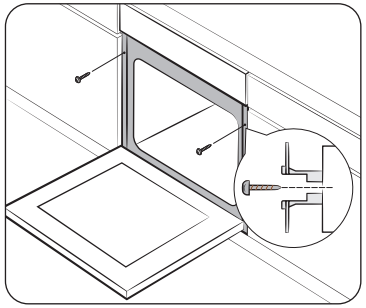
Ahju kinnitamine



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

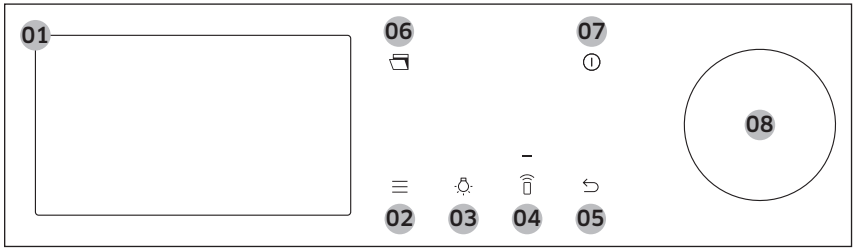
Ahju tegelik välimus võib mudeliti erineda.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 10 2022-08-22 오후 4:45:22

Enne alustamist

Juhtpaneel

Ahju juhtpaneelil on ahju juhtimiseks ekraan (mitte-puutetundlik), valikunupp ja puutenupud. Ahju juhtpaneeli kohta leiate teavet allpool.



01 Ekraan	Kuvab menüü, teavet ja toiduvalmistamise edenemist.
02 Valikud	Puudutage valikute loendi vaatamiseks.
03 Tuli	Puudutage ahju tule sisse või välja lülitamiseks. Kui mudel on varustatud kaameraga, põleb ülemine LED alati, kui kaamera töötab.
04 Nutikas juhtimine	Nutika juhtimise funktsiooni sisse ja välja lülitamiseks puudutage. **MÄRKUS** Enne selle funktsiooni kasutamist peab Lihtne ühendus olema seadistatud.
05 Tagasi	Puudutage eelmisele kuvale naasmiseks.
06 Uks on avatud *	Ukse automaatseks avamiseks puudutage. • Ukse sulgemiseks kasutage käsi. **ETTEVAATUST** • Kui toode töötab, kasutage pajakindaid või -lappe. • Veenduge, et uks on täielikult suletud.
07 Toide	Puudutage ekraani sisse või välja lülitamiseks. **MÄRKUS** Kui uks on lahti, saab ahju töö seisata ainult **Toitenupp**.
08 Valikunupp	Pöörake seda menüüdes ja loendites liikumiseks vasakule ja paremale. Objekt joonitakse alla, et näidata, kus te ekraanil olete. Allajoonitud objekti valimiseks vajutage.

(*) ainult kindlad mudelid.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 11 2022-08-22 오후 4:45:22

Enne alustamist

Algseadistused

Kui lülitate ahju esimest korda sisse, ilmub ekraanile Samsungi logoga tiitelkuva. Algseadistuste tegemiseks järgige ekraanijuhiseid. Teil on võimalik seadme algseadistusi muuta Seadistuste kuval.

1. Valige tiitelkuval **Alusta seadistamist**, siis vajutage **Valikunuppu**.
2. Keele määramine.
   a. Valige keel, siis vajutage **Valikunuppu**.
   b. Valige **Next**, siis vajutage **Valikunuppu**.
3. Nõustuge **Kasutustingimuste** ja **Privaatsuspoliitikaga**.
4. Ühendage oma seade SmartThings rakendusega.
   a. Kuval Mobiilikogemus valige **Next**, siis vajutage **Valikunuppu**.
   b. Skannige ekraanil olev QR-kood oma nutitelefoniga ja järgige ühenduse loomiseks juhiseid telefoni ekraanil.
      - Kui te seda sammu läbida ei soovi, valige **Jäta vahele**, seejärel vajutage järgmisele sammule minekuks **Valikunuppu**.
   c. Kui saate sõnumi, et olete edukalt ühendatud, valige **OK** ja vajutage **Valikunuppu**.
5. Ajavööndi määramine.
   a. Valige oma ajavöönd ja vajutage **Valikunuppu**.
   b. Valige **Next**, siis vajutage **Valikunuppu**.
6. Kuupäeva seadmine.
   a. Valige päev, kuu ja aasta. Pärast iga kirje valimist vajutage **Valikunuppu**.
   b. Valige **Next**, siis vajutage **Valikunuppu**.

MÄRKUS

Kui ühendasite oma seadme SmartThings rakendusega, jätke see samm vahele.

7. Valige kellaaeg.
   a. Seadke tunnid ja minutid. Pärast iga kirje valimist vajutage **Valikunuppu**.
   b. Valige **Next**, siis vajutage **Valikunuppu**.

MÄRKUS

Kui ühendasite oma seadme SmartThings rakendusega, jätke see samm vahele.

8. Seadistamise lõpetamiseks valige **Tehtud**, siis vajutage **Valikunuppu**.
   - Ilmub esmase kasutamise juhis. Võite valida juhise vaatamiseks **LOE LÄHEMALT**, seejärel vajutada **Valikunuppu**, või valida selle vahelejätuks **HILJEM** ja siis vajutada **Valikunuppu**.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 12 2022-08-22 오후 4:45:23

Ekraani seadistamine selle alatiseks sisselülitamiseks

Ekraan lülitub automaatselt välja teatud aja järel. Kui soovite, et ekraan oleks alati sees, järgige alltoodud juhiseid.

1. Puudutage juhtpaneelil nuppu ☰.
2. Valige **Seaded**, siis vajutage **Valikunuppu**.
3. Seadistuste kuval valige **Ekraan**, siis vajutage **Valikunuppu**.
4. Ekraani kuval valige **Ajalõpp**, siis vajutage **Valikunuppu**.
5. Valige **Alati sees**, siis vajutage **Valikunuppu**.

MÄRKUS

- Seadetest sõltuvalt võib elektritarbimine suureneda.
- Kui ajalõpu seadistus on **Alati sees**, läheb LCD eredus automaatselt 2. tasemele, kui 3 minuti jooksul toiminguid ei tehta.
- **Alati sees** on kasutatav ainult sisselülitatud ekraanisäästjaga.

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 Konvektsioon 200 °C või Tavaline 200 °C tund aega. See põletab kõik tootmisel ahju jäänud ained.
3. Lõpetamisel lülitage ahi välja.

MÄRKUS

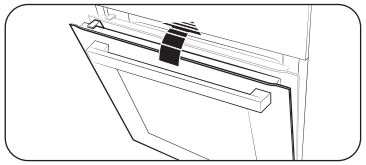
- Esmakordsel kasutamisel võib ahju töö ajal sellest tulla pisut suitsu. See ei ole siiski toote rike.
- Kui esialgu küpsetuskambri temperatuur tõuseb, võite ukse sisemisel klaasil märgata täppe. Sellisel juhul lülitage ahi välja ja oodake, kuni see jahtub. Siis pühkige sisemist klaasi paberrätiku või 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.

Pehmelt sulguv uks (õrn, ohutu ja vaikne) (ainult kindlatel mudelitel)

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.)

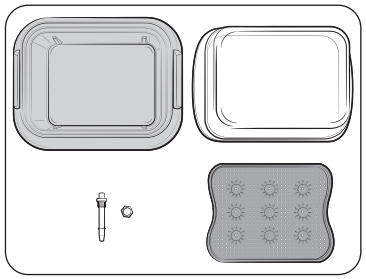


Uks hakkab pehmelt sulguma umbes 15 kraadi juures ning on täielikult suletud umbes 5 sekundiga.

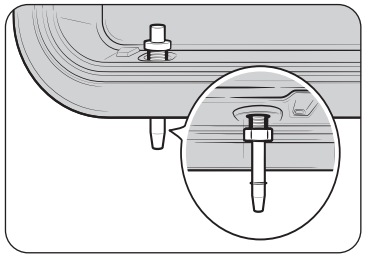
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 13 2022-08-22 오후 4:45:23

Enne alustamist

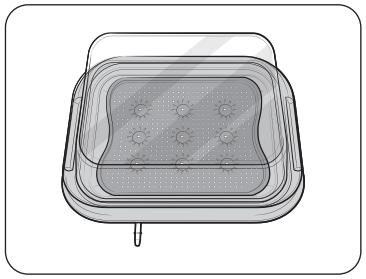
Aurumahuti kokkupanek (ainult kindlatel mudelitel)



1. Kontrollige, et teil on kõik aurunõu jaoks vajalikud osad olemas.
- Osad on klaaskaas, metallpann, aurualus ja auruotsak.



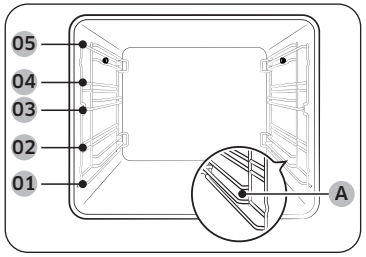
2. Pistke auruotsak auku metallpanni parempoolsel tagaküljel ning pingutage komplekti kuuluv mutter.



3. Pange aurualus metallpannile ning sulgege ahjus kasutamiseks klaaskaas.

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
(A) Aurumahuti tase

- Pange tarvik ahjus õigesse asendisse.
- **Aurumahuti tase (A)** on mõeldud ainult aurumahutile. Ärge pange aurumahutit ühelegi teisele tasemele ning ärge pange teisi tarvikuid **aurumahuti tasemele (A)**. **Aurumahuti tase (A)** on ainult kindlatel mudelitel.
- 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 14 2022-08-22 오후 4:45:24

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.
Õhkfritüüri alus *	Õhkfritüüri alust kasutage ainult õhkfriteerimise režiimis. Kuna alus muutub küpsetamise ajal või kohe pärast seda väga kuumaks, kasutage aluse eemaldamisel kindlasti pajakindaid või oodake, kuni ahi on täielikult jahtunud.
Jagaja	Jagaja on mõeldud ahju kaheks tsooniks jagamiseks. Kasutage jagajad kaksikküpsetusrežiimis. Ärge kasutage jagajat mingil muul otstarbel peale kambri kaheks küpsetustsooniks jagamise. Ärge kasutage jagajat riiulina.
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.
Lihatermomeeter *	Lihatermomeeter mõõdab küpsetatava liha sisetemperatuuri. Kasutage ainult seda lihatermomeetrit, mis on ahjuga komplektis.
Aurumahuti *	Aurumahuti ja klaaskaas on ainult auruga küpsetamise funktsiooni jaoks. Kasutage aurumahutit ainult a tasandil ning lükake see lõpuni kambrisse, nii et mahuti puudutab tagaseina. Aurumahutil on neli osa: Klaaskaas, metallpann, aurualus ja auruotsak. HOIATUS: Ärge kasutage klaaskaant grillimisel või küpsetamisel. **⚠ HOIATUS** • Aurumahuti käsitsemisel kasutage alati pajakindaid ning ärge aurumahutit maha pillake. • Äkilised temperatuurimuutused võivad põhjustada klaasosade purunemise.

MÄRKUS

Tärniga (*) tähistatud tarvikute saadavus sõltub ahju mudelist.

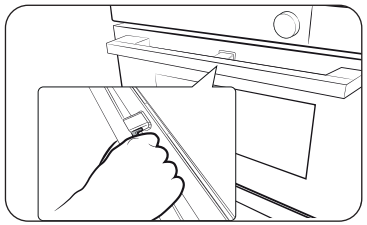
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 15 2022-08-22 오후 4:45:24

Enne alustamist

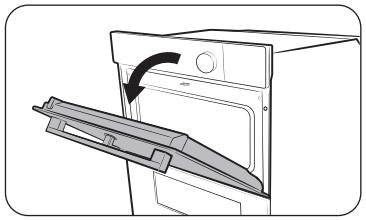
Paindlik uks (ainult kindlad mudelid)

Sellel ahjul on unikaalne Paindlik uks, mille keskel on hinged, nii et ülemisse tsooni pääsemiseks on vaja avada ainult ülemine uksepool. Kui kasutate kaksikküpsetamise varianti, saate ülemisele ahjuosale ligi palju lihtsamalt ja parema energiatõhususega.

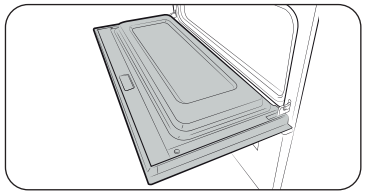
Kuidas kasutada ülemist ust



1. Vajutage käepideme hoob lõpuni.

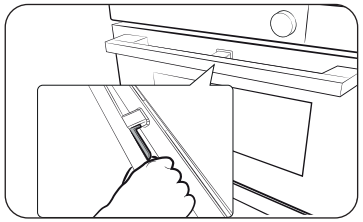


2. Tõmmake käepidet.

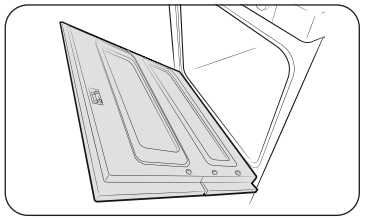


3. Nagu joonisel näidatud, avab see ainult ukse ülaosa.

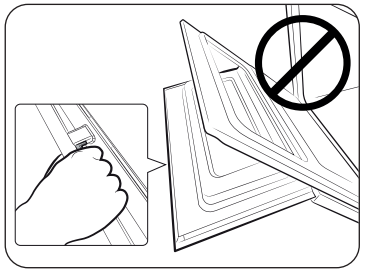
Kuidas kasutada kogu ust



1. Hoidke käepideme hoovata osast ja tõmmake.



2. Nagu joonisel näidatud, avab see kogu ukse.



⚠ ETTEVAATUST

Kogu ukse avamiseks võtke käepideme hoovata osast.
Kui ukse avamise käigus vajutada hooba, võib avaneda ukse ülaosa ja põhjustada kehavigastusi.

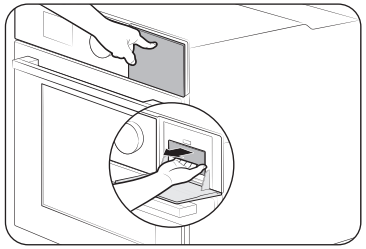
MÄRKUS

- Ärge pange ülemisele uksele raskeid esemeid ega rakendage sellele ülemäärast jõudu.
- Ärge laske lastel ülemise uksega mängida.

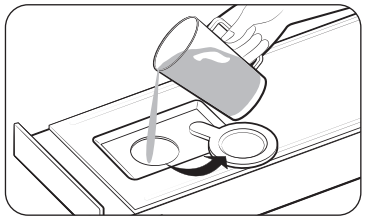
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 16 2022-08-22 오후 4:45:26

Veepaak

Veepaaki kasutatakse aurufunktsioonide jaoks. Täitke see enne auruga küpsetamist veega.



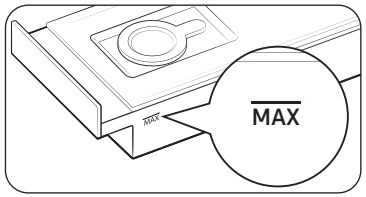
1. Veepaak asub paremal ülanurgas. Avamiseks ja eemaldamiseks lükake paaki.



2. Avage paagi kork ja täitke paak 500 ml joogiveega.
3. Sulgege paak ja pange see sisse tagasi.

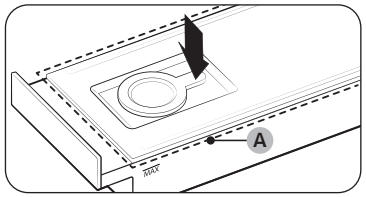
MÄRKUS

Lükake veepaak lõpuni, kuni see lukustub.



MÄRKUS

Ärge ületage maksimumi joont.

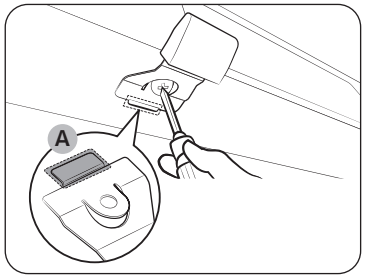


MÄRKUS

Enne ahju kasutamist veenduge, et veepaagi ülemine kaas **(A)** on suletud.

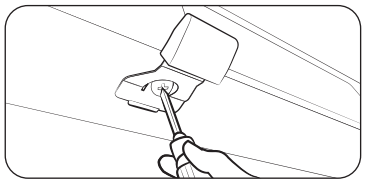
Mehhaaniline lukk (ainult kindlad mudelid)

Paigaldus



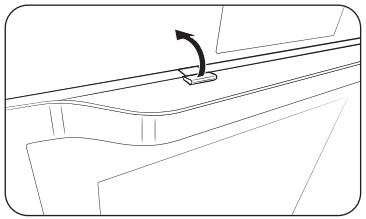
1. Lükake mehhaanilise luku õhuke osa **(A)** vastavasse luku käepideme pesasse, nagu joonisel näidatud.
2. Pingutage luku käepideme kruvi.

Eemaldamine



- Keerake lahti ja eemaldage luku käepidemest kruvi.

Lukku/lukust lahti



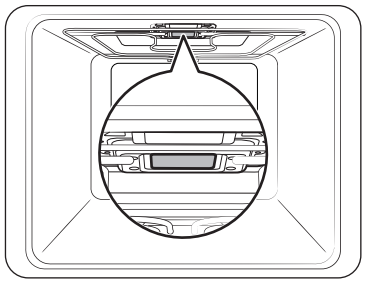
- Ukse avamisel tõstke luku avamiseks pisut luku käepidet. Siis avage uks.
- Ukse lukustamiseks sulgege lihtsalt uks. Mehhaaniline lukk lukustab ukse automaatselt.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 17 2022-08-22 오후 4:45:27

Enne alustamist

Kaamera ja Automaatuks (ainult kindlad mudelid)

Kaamera ahjus



⚠ ETTEVAATUST

Kaamera läbipaistvat katet puhastades ärge nühkige liiga kõvasti.

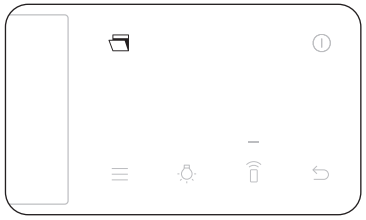
- See võib viga saada, kuna on tehtud klaasist.

⚠ HOIATUS

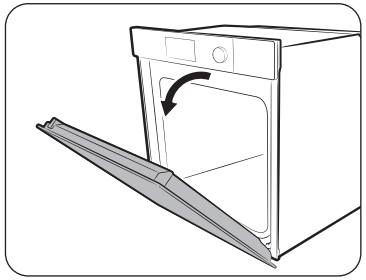
Puhastage kaamera läbipaistvat katet pärast toote jahtumist.

- Kuumus võib teile põhjustada põletusi.

Automaatuks



1. Vajutage nuppu Automaatuks.



2. Uks avaneb automaatselt.

⚠ ETTEVAATUST

Kui uks automaatselt avaneb, võib see tabada lapsi või lemmikloomi. Veenduge, et ukse ulatuses pole lapsi ega loomi.

Tegevused

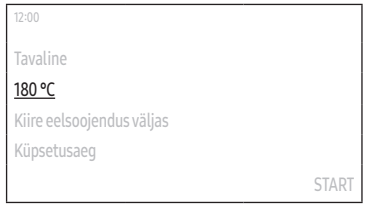
Ahju režiimid



1. Põhikuval valige **Konvektsioon**, siis vajutage **Valikunuppu**.

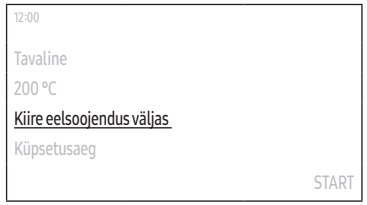
2. Valige soovitud küpsetusrežiim ja vajutage **Valikunuppu**. (Täpsema teabe saamiseks vt **Ahju režiimide kirjeldused**.)

- Mõnedes režiimides saab kasutada lihatermomeetrit. Lihatermomeetriga küpsetamise kohta vt **Küpsetamine lihatermomeetriga (ainult kindlad mudelid)**.



3. Määrake soovitud temperatuur.

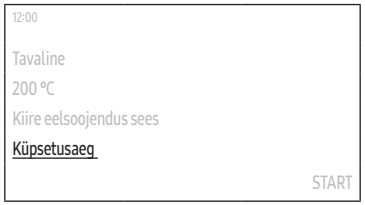
- Vaikimisi temperatuur ja temperatuurivahemik on küpsetusrežiimiti erinevat.



4. Tehke Kiire eelsoojenduse valik.

- Vaikeseade on Väljas.

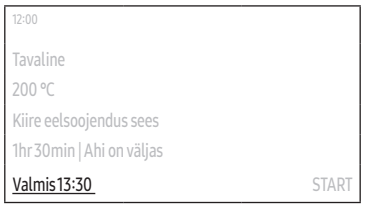
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 18 2022-08-22 오후 4:45:28



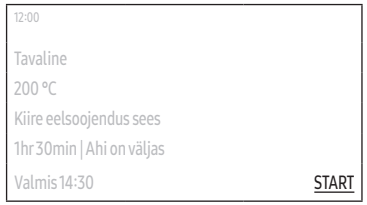
5. Valige **Küpsetusaeg** ja vajutage soovitud küpsetusaja seadmiseks **Valikunuppu**.
   - Maksimaalne küpsetusaeg on 23 h ja 59 min.
6. Pärast küpsetusaja seadmist valige küpsetamise lõpul käivitatav valik ja vajutage **Valikunuppu**.
   - Valida saab kas **Ahi väljas**, **Hoia temp.** või **Hoia soojas**.
   - Režiimid Suur grill ja Ökogrill valikut **Hoia soojas** ei toeta.

MÄRKUS

Kui hakkate küpsetama ilma küpsetusaega määramata või kasutate **Hoia temp.** valikut, peate ahju seiskama käsitsi.



7. Soovitud lõpukellaaja seadmiseks valige **Valmimisaeg** ja vajutage **Valikunuppu**.
   - Kui määrate küpsetusaja, kuvab ahi küpsetamise lõpu kellaaja. (Näiteks: **Valmis 13:30**)



8. Valige **START**, siis vajutage **Valikunuppu**.
   - Kui te lõpuaega ei muutnud, hakkab ahi küpsetama kohe.
   - Kui muutsite lõpuaega, reguleerib ahi automaatselt algusaega, et lõpetada küpsetamine ettenähtud ajal.

MÄRKUS

- Temperatuuri, kiire eelsoojenduse valikut ja küpsetusaega saab küpsetamise ajal muuta.
- Samuti võib küpsetamise lõpetamiseks valida **VÄLJAS**, vajutada **Valikunuppu**, valida **OK** ja vajutada uuesti **Valikunuppu**.
- Kui küpsetamine on lõppenud, ilmub ekraanile kiri **+5 minutit**.
  - Küpsetamise pikendamiseks veel viie minuti võrra võite valida **+5 minutit** ja vajutada **Valikunuppu**.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 19 2022-08-22 오후 4:45:28

Tegevused

Ahju režiimide kirjeldused

Režiim		Temperatuurivahemik (°C)				Soovitatav temperatuur (°C)
		Üksik	Kaksik			
			Ülemine	Alumine	Kaksik	
	Konvektsioon	30-275	40-250	40-250	40-250	160
		Tagumine kütteelement tekitab kuumust, mida konvektsiooniventilaator ühtlaselt jaotab. Kasutage seda režiimi samaaegselt eri tasanditel küpsetamiseks ja röstimiseks.				
	Tavaline	30-275	-	-	-	180
		Kuumust tekitavad ülemised ja alumised kütteelemendid. Seda funktsiooni tuleks kasutada enamiku toitude tavaliseks küpsetamiseks ja röstimiseks.				
	Ökokonvektsioon	30-275	-	-	-	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.				
	Suur grill	100-300	40-250	-	-	220
		Suure pindalaga grill kiirgab soojust. Kasutage seda režiimi toidu pinna (nt liha, lasagne või gratiini pruunistamiseks).				
	Ökogrill	100-300	-	-	-	220
		Väikese pindalaga grill kiirgab soojust. Kasutage seda režiimi toidu puhul, mis vajab vähem kuumust, nt kala või täidisega pirukate puhul.				
	Ventilaatoriga grill	100-275	-	-	-	180
		Kaks ülemist kütteelementi tekitavad kuuma, mida ventilaator hajutab. Seda režiimi kasutage liha või kala grillimiseks.				

Režiim		Temperatuurivahemik (°C)				Soovitatav temperatuur (°C)
		Üksik	Kaksik			
			Ülemine	Alumine	Kaksik	
	Ülalt kuumutus + Konvektsioon	40-275	40-250	-	-	180
		Ülemine kütteelement tekitab kuumust, mida konvektsiooniventilaator ühtlaselt jaotab. Kasutage seda režiimi röstimiseks, mis nõuab krõbedat koorikut (nt liha või lasagne).				
	Alt kuumutus + Konvektsioon	40-275	-	40-250	-	200
		Alumine kütteelement tekitab kuumust, mida konvektsiooniventilaator ühtlaselt jaotab. Seda režiimi kasutage pitsa, leiva või koogi jaoks.				
	Alt kuumutus	100-230	-	40-250	40-250	150
		Alumine kütteelement tekitab kuumust. Kasutage seda režiimi küpsetamise lõpus piruka või pitsa põhjade pruunistamiseks.				
	Pro-röstimine	80-200	-	-	-	160
		Pro-röstimine kasutab automaatset eelsoojendustsüklit, kuni ahju temperatuur on 220 °C. Siis hakkavad toidu, nt liha pruunistamiseks tööle ülemine kütteelement ja konvektsiooniventilaator. Pärast pruunistamist valmistatakse liha madalal temperatuuril. Seda režiimi kasutage loomaliha, linnuliha või kala jaoks.				
	Õhuga sous vide	50-95	-	-	-	60
		Õhuga sous vide režiim kasutab madala temperatuuriga kuuma õhku sous vide režiimi saavutamiseks ilma auru või veepaagita. Selles režiimis hoiab ahi küpsetuskambris ühtlast madalat temperatuuri.				
	Õhkfritüür	-	150-250	-	-	220
		Õhkfritüüri režiim kasutab krõbedamate ja tervislikumate külmutatud või värskete toitude saamiseks tavaliste konvektsioonirežiimidega võrreldes vähema õliga kuuma õhku.				

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 20 2022-08-22 오후 4:45:29

Auruga toetatavad režiimid

⚠ ETTEVAATUST

Enne auruga toetatavate režiimide kasutamist veenduge, et veepaak on täis.



1. Põhikuval valige **Konvektsioon**, siis vajutage **Valikunuppu**.
2. Valige soovitud küpsetusrežiim ja vajutage **Valikunuppu**. (Täpsema teabe saamiseks vt **Auruga toetatavate režiimide kirjeldused**.)
   - Kui valisite **Auruga küpsetamine**, siis minge sammule 5. (Sammud 2-4 **Auruga küpsetamisel** ei kehti.)
   - Mõnedes režiimides saab kasutada lihatermomeetrit. Lihatermomeetriga küpsetamise kohta vt **Küpsetamine lihatermomeetriga (ainult kindlad mudelid)**.

MÄRKUS

Auruga küpsetamine on saadaval ainult kindlatel mudelitel.



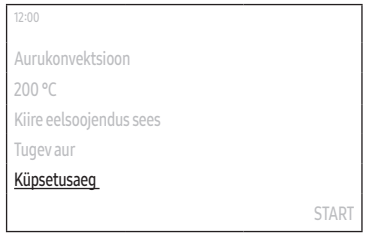
3. Määrake soovitud temperatuur.
   - Vaikimisi temperatuur ja temperatuurivahemik on küpsetusrežiimiti erinevat.



4. Tehke Kiire eelsoojenduse valik.
   - Vaikeseade on Väljas.



5. Määrake auru tase.
   - Vaikesäte on Keskmine.



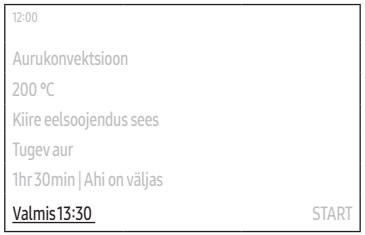
6. Valige **Küpsetusaeg** ja vajutage soovitud küpsetusaja seadmiseks **Valikunuppu**.
   - Maksimaalne küpsetusaeg on 23 h ja 59 min.
7. Pärast küpsetusaja seadmist valige küpsetamise lõpul käivitatav valik ja vajutage **Valikunuppu**.
   - Valida saab kas **Ahi väljas**, **Hoia temp.** või **Hoia soojas**.

MÄRKUS

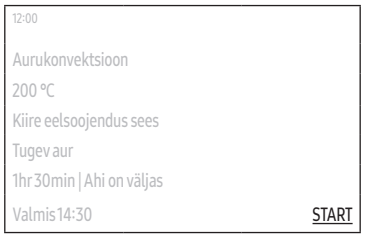
Kui hakkate küpsetama ilma küpsetusaega määramata või kasutate **Hoia temp.** valikut, peate ahju seiskama käsitsi.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 21 2022-08-22 오후 4:45:29

Tegevused



8. Soovitud lõpukellaaja seadmiseks valige **Valmimisaeg** ja vajutage **Valikunuppu**.
- Kui määrate küpsetusaja, kuvab ahi küpsetamise lõpu kellaaja. (Näiteks: **Valmis 13:30**)



9. Valige **START**, siis vajutage **Valikunuppu**.
- Kui te lõpuaega ei muutnud, hakkab ahi küpsetama kohe.
- Kui muutsite lõpuaega, reguleerib ahi automaatselt algusaega, et lõpetada küpsetamine ettenähtud ajal.

MÄRKUS

- Temperatuuri, kiire eelsoojenduse valikut ja küpsetusaega saab küpsetamise ajal muuta.
- Samuti võib küpsetamise lõpetamiseks valida **VÄLJAS**, vajutada **Valikunuppu**, valida **OK** ja vajutada uuesti **Valikunuppu**.
- Kui küpsetamine on lõppenud, ilmub ekraanile kiri **+5 minutit**.
  - Küpsetamise pikendamiseks veel viie minuti võrra võite valida **+5 minutit** ja vajutada **Valikunuppu**.

Auruga toetatavate režiimide kirjeldused

Režiim		Temperatuurivahemik (°C)	Vaikimisi temperatuur (°C)	Kiire eelsoojendus	Lihatermomeeter
	Auruga küpsetamine *	-	-	X	X
		Toidu valmistamiseks puhutakse kuuma auru aurugeneraatorist läbi auruotsaku ahju. See režiim sobib köögiviljade, kala, munade, puuviljade ja riisi valmistamiseks.			
	Aurukonvektsioon	120-275	160	O	O
		Konvektsioonkütteseadme ja ventilaatoritega tekitatud kuumust toetab pidevalt kuum aur. Auru intensiivsuse saab seada madalale, keskmisele või kõrgele tasemele. See režiim sobib lehttaignakookidele, pärmitaignaküpsetistele, leivale ja pitsale, samuti liha ja kala röstimiseks.			
	Auruga ülalt kuumutus + Konvektsioon	120-275	180	O	O
		Ülemise kütteelemendi ja konvektsioonkütteseadme tekitatud kuumuse jaotab ventilaator ahjus ühtlaselt ning kütteelemente toetab kuum aur. See režiim sobib krõbedate toitude, nt liha, linnuliha ja kala röstimiseks.			
	Auruga alt kuumutus + Konvektsioon	120-275	200	O	O
		Alumise kütteelemendi ja konvektsioonkütteseadme tekitatud kuumuse jaotab ventilaator ahjus ühtlaselt ning kütteelemente toetab kuum aur. See režiim sobib krõbedatele küpsetistele nagu pitsa või õunakook.			

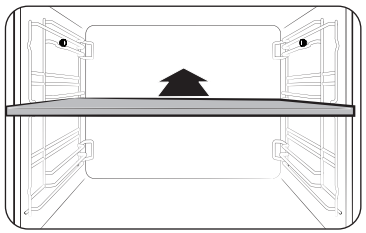
MÄRKUS

- Tärniga (*) tähistatud režiimide saadavus sõltub ahju mudelist.
- Neis režiimides küpsetamiseks täitke veepaak alati värske veega.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 22 2022-08-22 오후 4:45:30

Kaksikküpsetusrežiimid

Komplekti kuuluva jagajaga saab küpsetuskambri jaotada ülemiseks ja alumiseks tsooniks. Nii saab kasutaja rakendada samaaegselt kahte eri küpsetusrežiimi või valida küpsetamiseks lihtsalt ühe tsooni.



1. Pange jagaja küpsetuskambri kaheks tsooniks jagamiseks 3. tasemele.
- Kui jagaja on sees, tunneb ahi selle ära ja põhikuva muutub automaatselt.



2. Valige soovitud küpsetustsoon ja vajutage **Valikunuppu**.



3. Tehke vajalikud küpsetusvalikud ja alustage küpsetamist.
- Juhiseid vt **Ahju režiimid** või **Auruga toetatavad režiimid**.
- Kasutatavaid režiime ja valikuid vt **Kasutatavad režiimid kummaski tsoonis**.



MÄRKUS

- Kui alustasite ühes tsoonidest küpsetamist, võite alustada küpsetamist teises tsoonis. Valige ekraani ülal keskel tsooni näidik, vajutage **Valikunuppu** ja korrake teises tsoonis küpsetamiseks samme 2 kuni 3.
- Kui tahate küpsetada kahes tsoonis korraga, võivad kasutatavad režiimid ja temperatuurivahemikud olla mõnevõrra piiratud.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 23 2022-08-22 오후 4:45:30

Tegevused

Kasutatavad režiimid kummaski tsoonis

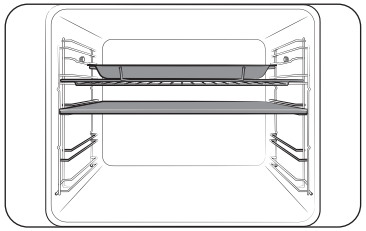
Tsoon	Kasutatav režiim	Temperatuurivahemik (°C)	Vaikimisi temperatuur (°C)	Kiire eelsoojendus	Lihatermomeeter
Ülemine	Konvektsioon	40-250	160	X	X
	Suur grill	40-250	220	X	X
	Ülalt kuumutus + Konvektsioon	40-250	180	X	X
	Õhkfritüür	150-250	220	X	X
Alumine	Konvektsioon	40-250	160	X	X
	Alt kuumutus + Konvektsioon	40-250	200	X	X
	Alt kuumutus	40-250	150	X	X
	Auruga küpsetamine *	-	-	X	X
	Aurukonvektsioon	120-250	160	X	X
	Auruga alt kuumutus + Konvektsioon	120-250	200	X	X

MÄRKUS

- Kõigi režiimide kirjeldused leiate peatükkidest **Ahju režiimide kirjeldused** või **Auruga toetatavate režiimide kirjeldused**.
- Tärniga (*) tähistatud režiimide saadavus sõltub ahju mudelist.

Õhkfritüür (ainult kindlad mudelid)

Selles režiimis pole eelsoojendus vajalik. Tilkade püüdmiseks soovitame panna jagajale küpsetuspaberi või aluse.
Paremate tulemuste saamiseks pöörake toit küpsetamise ajal ümber.



1. Pange jagaja sisse ning asetage alus koos traatrestiga asendisse 4.
2. Valige **Õhkfritüüri** režiim **Valikunupuga**.
3. Vaikimisi temperatuuri saab vahetada **Valikunupuga**. Sisestage teie toidule soovitatud temperatuur vastavalt küpsetusjuhendile. Vaikimisi temperatuur on 220 °C.
4. Valige **Küpsetusaeg** ja vajutage soovitud küpsetusaja seadmiseks **Valikunuppu**.
5. Pärast küpsetusaja seadmist valige küpsetamise lõpul käivitatav valik ja vajutage **Valikunuppu**.
6. Valige **Start**, siis vajutage **Valikunuppu**.
7. Kui küpsetamine on lõppenud, puudutage **VÄLJAS** ja võtke toit välja.

MÄRKUS

- Tilkade püüdmiseks pange jagajale küpsetuspaber või alus. See aitab vähendada pritsmeid ja suitsu.
- Enne küpsetuspaberi kasutamist kontrollige selle maksimaalset lubatud temperatuuri.
- **Õhkfritüür** on mõeldud ahju ülemisele topeltriiulile. Pange jagaja kohale ning parima tulemuse saamiseks asetage toit 4. riiulile.
- Värske või koduse toidu valmistamiseks määrige õli suuremale pinnale ühtlasemalt, see krõbestab toitu paremini.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 24 2022-08-22 오후 4:45:30

⚠ HOIATUS

- Kui miski on alumises tsoonis pooleli, ei saa ülemises tsoonis **Õhkfritüüri** kasutada.
- Kui ülemises tsoonis töötab **Õhkfritüür**, ei ole alumine tsoon üldse kasutatav.

Parima tulemuse saamiseks soovitame toidu poole küpsetusaja peal ümber pöörata.

Toit	Lisaseade	Tase	Temp. (°C)	Aeg (min)
Kartulid				
Külmutatud friikartulid	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	210-220	20-25
Külmutatud friikartulid, maitsestatud	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	210-220	20-25
Külmutatud praekartulid	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	210-220	15-20
Külmutatud kartuligratäänid	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	210-220	15-20
Külmutatud kartulisektorid	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	210-220	15-20
Kodused friikartulid	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	200-210	20-25
Kodused kartulisektorid	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	210-220	20-25
Külmutatud				
Külmutatud kanasuupisted	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	210-220	15-20
Külmutatud kanatiivad	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	210-220	25-30
Külmutatud sibularõngad	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	210-220	15-20
Külmutatud kanaviilud	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	210-220	20-25
Külmutatud Churrod	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	190-200	10-15
Kana				
Värsked kanakoivad	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	200-210	30-35
Värsked tiivad	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	200-210	25-30
Rind, paneeritud	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	200-210	25-30
Köögivili				
Spargel, paneeritud	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	200-210	15-20
Baklažaan, viilutatud ja paneeritud	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	200-210	15-20
Sibularõngad, paneeritud	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	200-210	15-20
Kabatšokikuubikud	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	200-210	20-25
Lillkapsas	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	190-200	15-20
Köögiviljasegu	Traatrest + Õhkfritüüri alus	4	200-210	15-20

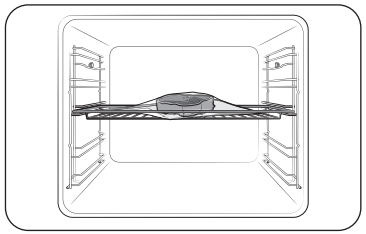
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 25 2022-08-22 오후 4:45:31

Tegevused

Õhuga sous vide (ainult kindlad mudelid)

Õhuga sous vide režiim kasutab madala temperatuuriga kuuma õhku sous vide režiimi saavutamiseks ilma auru või veepaagita. Selles režiimis hoiab ahi küpsetuskambris ühtlast madalat temperatuuri, valmistades toidu, mis säilitab oma algse aroomi ja toitained, kuid on ühtlasi rikkalikuma maitse ja pehme tekstuuriga.





1. Pange toit puhtasse vaakumkotti ja sulgege see tihedalt. Siis pange toit ahjus 3. riiulile.
2. Valige **Õhuga sous vide** režiim.
3. Vaikimisi temperatuuri saab vahetada **Valikunupuga**. Sisestage teie toidule soovitatud temperatuur vastavalt küpsetusjuhendile. Vaikimisi temperatuur on 60 °C. (Temperatuuri saab muuta 1 °C kaupa)
4. Vajutage **Valikunuppu** ja määrake küpsetusaeg.
5. Pärast küpsetusaja seadmist valige küpsetamise lõpul käivitatav valik ja vajutage **Valikunuppu**.
6. Valige **Start**, siis vajutage **Valikunuppu**.

MÄRKUS

- Kasutage ainult värskeid ja kvaliteetseid koostisaineid. Lõigake neid ainult puhastes oludes ja säilitage külmikus.
- Koostisainete liigutamiseks ja säilitamiseks kasutage kuumakindlaid vaakumkotte.
- Ärge kuumakindlaid vaakumkotte kunagi korduvkasutage.
- Küpsetusaeg sõltub toidu paksusest. Soola või suhkru lisamine võib küpsetusaega lühendada.

Nõuanded

- Algse maitse säilitamiseks soovitame kasutada vähem ürte ja vürtse kui tavalistes retseptides.
- Liha ja kalatoidud on parema maitsega, kui need pruunistada ja serveerida.
- Kui neid ei serveerita kohe pärast valmimist, pange toit jäävette ja jahutage täielikult maha. Siis hoidke seda toidu aroomi ja tekstuuri säilitamiseks 5 °C juures.
- Erandina on kana soovitav süüa kohe pärast küpsetamist.

Parima tulemuse saamiseks soovitame ahju eelsoojendada.

Toit	Valmidusaste	Lisaseade	Tase	Temp. (°C)	Aeg (h)
Loomaliha					
Steik, 4 cm paksune	Pooltoores	Traatrest	3	54	3-4
Steik, 4 cm paksune	Keskmine	Traatrest	3	60	3-4
Steik, 4 cm paksune	Läbi küpsetatud	Traatrest	3	68	3-4
Röstitud	Keskmine	Traatrest	3	62	6-8
Röstitud	Läbi küpsetatud	Traatrest	3	68	6-8

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 26 2022-08-22 오후 4:45:31

Toit	Valmidusaste	Lisaseade	Tase	Temp. (°C)	Aeg (h)
Sealiha					
Lihalõik, kondita	Pehme	Traatrest	3	60	3-4
Lihalõik, kondita	Jäik	Traatrest	3	71	3-4
Röstitud	Keskmine	Traatrest	3	62	4-6
Röstitud	Läbi küpsetatud	Traatrest	3	72	4-6
Rebitud sealiha	Läbi küpsetatud	Traatrest	3	74	18-24
Kodulind					
Kana, rind	Pehme	Traatrest	3	66	3-4
Kana, rind	Jäik	Traatrest	3	72	3-4
Part, rind	Pehme	Traatrest	3	63	3-4
Kala					
Lõhesteik	Pehme	Traatrest	3	52	2-3
Lõhesteik	Läbi küpsetatud	Traatrest	3	63	2-3
Tursafilee	Pehme	Traatrest	3	55	2-3
Köögiviljad					
Spargel	-	Traatrest	3	85	2-3
Kartul, viilutatud	-	Traatrest	3	90	2-3
Maguskartul, viilutatud	-	Traatrest	3	90	2-3
Porgand, viilutatud	-	Traatrest	3	90	2-3
Kabatšokk, kuubikud	-	Traatrest	3	90	2-3

Toit	Valmidusaste	Lisaseade	Tase	Temp. (°C)	Aeg (h)
Puuvili					
Õun, viilutatud	-	Traatrest	3	80	2-3
Ananass, viilutatud	-	Traatrest	3	85	1-2
Pirn, viilutatud	-	Traatrest	3	83	2-3
Teised					
Kanamunad	Kooreta keedetud	Traatrest	3	63	2-3
Kanamunad	Kõvaks keedetud	Traatrest	3	71	2-3

* Kanamunad valmistage ilma vaakumkotita.

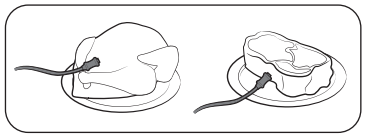
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 27 2022-08-22 오후 4:45:31

Tegevused

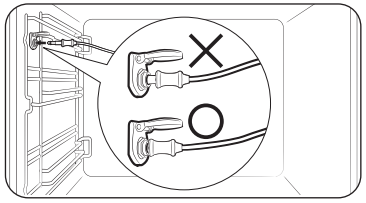
Küpsetamine lihatermomeetriga (ainult kindlad mudelid)

Lihatermomeeter mõõdab küpsetatava liha sisetemperatuuri. Kui temperatuur jõuab määratud tasemele, siis ahi seiskub ja küpsetamine lõpeb.

- Kasutage ainult seda lihatermomeetrit, mis on ahjuga komplektis.
- Kui lihatermomeeter on sisse lülitatud, ei saa küpsetusaega seada.



1. Suruge lihatermomeetri ots küpsetatava liha keskkohta. Jälgige, et kummist käepide sisse ei läheks.



2. Ühendage termomeetri konnektor pesasse vasakpoolsel seinal. Kui termomeeter on nõuetekohaselt ühendatud, näete sõnumit **Lihatermomeeter on sees**.

- Kui lihatermomeeter on sees, kuvatakse **Küpsetusaja** asemel **Termomeetri temperatuur**.



3. Liha sihttemperatuuri seadmiseks valige **Termomeetri temperatuur** ja vajutage **Valikunuppu**.



4. Tehke vajalikud küpsetusvalikud.

- Režiime, kus saab kasutada lihatermomeetrit, vt **Ahju režiimide kirjeldused** või **Auruga toetatavate režiimide kirjeldused**.
- Vaadake **Ahju režiimid** samme 1-3 või **Auruga toetatavad režiimid** samme 1-4.

5. Valige **START**, siis vajutage **Valikunuppu**.

- Kui liha sisetemperatuur jõuab määratud temperatuurini, lõpetab ahi küpsetamise meloodiaga.

⚠ HOIATUS

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

MÄRKUS

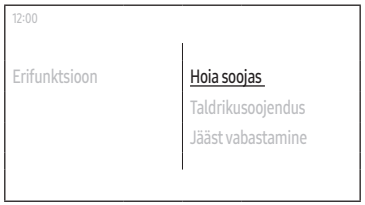
Kõik režiimid ei toeta lihatermomeetrit. Kui kasutate lihatermomeetrit sobimatus režiimis, ilmub sõnum **Valitud režiim ei toeta lihatermomeetri kasutamist.** Kui see juhtub, eemaldage lihatermomeeter kohe.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 28 2022-08-22 오후 4:45:32

Erifunktsioon



1. Põhikuval valige **Konvektsioon**, siis vajutage **Valikunuppu**.
2. Valige **Erifunktsioon** ja vajutage **Valikunuppu**.



3. Valige soovitud funktsioon ja vajutage **Valikunuppu**.
   - Täpsema teabe saamiseks iga funktsiooni kohta vt **Erifunktsioonide kirjeldus**.



4. Määrake soovitud temperatuur.
   - Vaikimisi temperatuur ja temperatuurivahemik on küpsetusrežiimiti erinevat.



5. Liha sihttemperatuuri seadmiseks valige **Küpsetusaeg** ja vajutage soovitud küpsetusaja seadmiseks **Valikunuppu**, või valige **Termomeetri temperatuur** ja vajutage **Valikunuppu**.
   - **Termomeetri temperatuuri** saab kasutada ainult režiimis **Aeglane küpsetus**.
   - Maksimaalne küpsetusaeg on 23 h ja 59 min.



6. Soovitud lõpukellaaja seadmiseks valige **Valmimisaeg** ja vajutage **Valikunuppu**.
   - Kui määrate küpsetusaja, kuvab ahi küpsetamise lõpu kellaaja. (Näiteks: **Valmis 13:30**)
   - Režiimis **Aeglane küpsetus** pole see samm kasutatav.



7. Valige **START**, siis vajutage **Valikunuppu**.
   - Kui te lõpuaega ei muutnud, hakkab ahi küpsetama kohe.
   - Kui muutsite lõpuaega, reguleerib ahi automaatselt algusaega, et lõpetada küpsetamine ettenähtud ajal.
   - Kui valisite **Aeglase küpsetamise**, lõpetab ahi töö meloodiaga, kui liha sisetemperatuur jõuab määratud temperatuurini.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 29 2022-08-22 오후 4:45:32

Tegevused

Erifunktsioonide kirjeldus

Režiim	Temperatuurivahemik (°C)	Vaikimisi temperatuur (°C)	Kirjeldus
Hoia soojas	40-100	60	Kasutage seda ainult äsja valmistatud toitude soojas hoidmiseks.
Taldrikusoojendus	30-80	50	Kasutage lauanõude või ahjunõude soojendamiseks.
Jääst vabastamine	30-60	30	Režiimi kasutatakse külmutatud toodete, küpsetiste, puuviljade, kookide, koore ja šokolaadi sulatamiseks. Sulatusaeg sõltub toidu liigist suurusest ja kogusest.
Kergitage tainas	30-50	35	Seda režiimi kasutatakse taigna kergitamiseks ja koduse jogurti valmistamiseks.
Pitsakokk	160-250	200	See režiim sobib pitsa jaoks. Küpsetamise temperatuur ja aeg sõltuvad pitsa suurusest ja pitsataigna paksusest.
Aeglane küpsetus	70-120	80	See režiim kasutab õrna tekstuuri saamiseks madalat temperatuuri. See sobib loomaliha, sealiha, vasikaliha või lamba röstimiseks, kui soovite saavutada õrna tekstuuri. Soovitame liha enne röstimist pliidiplaadil kõrgel temperatuuril pruunistada.
Kuivatamine	40-90	60	Seda režiimi kasutatakse puuviljade, köögiviljade ja ürtide kuivatamiseks. Kuivamisaeg sõltub toidu liigist, paksusest ja kogusest.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 30 2022-08-22 오후 4:45:32

Tervislik küpsetamine (ainult kindlad mudelid)

Ahi pakub 20 tervisliku küpsetamise programmi. Küpsetamisseadeid reguleeritakse automaatselt vastavalt valitud programmile.

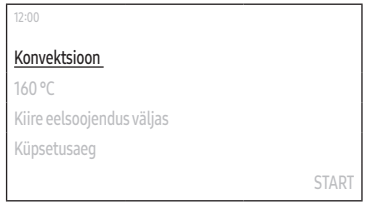




1. Põhikuval valige **Konvektsioon**, siis vajutage **Valikunuppu**.
2. Valige **Tervislik küpsetamine**, siis vajutage **Valikunuppu**.
3. Valige soovitud programm ja vajutage **Valikunuppu**.
   - Täpsema teabe saamiseks iga programmi kohta vt **Tervislik küpsetamine** peatükis **Nutikas toiduvalmistamine** lk **56**.
4. Lugege soovitust, valige **Next**, siis vajutage **Valikunuppu**.
5. Kallake ekraanijuhiste kohaselt veepaaki vett, valige **Next**, siis vajutage **Valikunuppu**.
6. Valmistage ekraanijuhiste kohaselt toiduained ja tarvikud ette, valige **Next**, siis vajutage **Valikunuppu**.
   - Kui soovite küpsetamist alustada kindlal kellaajal, valige **Viivitusega käivitus**, siis vajutage **Valikunuppu** ja seadke soovitud kellaaeg.
7. Valige **START**, siis vajutage **Valikunuppu**.

Automaatküpsetus

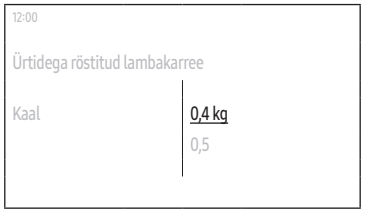
Ahi pakub 128 või 148 (auruga küpsetamisega mudelitel) Automaatküpsetuse programmi. Seda funktsiooni saate kasutada aja säästmiseks või õppimisaja lühendamiseks. Küpsetusaega, võimsust ja temperatuuri reguleeritakse vastavalt valitud programmile.





1. Põhikuval valige **Konvektsioon**, siis vajutage **Valikunuppu**.
2. Valige **Automaatküpsetus**, siis vajutage **Valikunuppu**.
3. Valige kategooria, siis vajutage **Valikunuppu**.
4. Valige alamkategooria, siis vajutage **Valikunuppu**.
   - Mõnedel kategooriatel ei pruugi alamkategooriaid olla.
5. Valige soovitud programm ja vajutage **Valikunuppu**.
   - Täpsema teabe saamiseks iga programmi kohta vt **Automaatse valmistamise programmid** peatükis **Nutikas toiduvalmistamine** lk **46**.
6. Lugege soovitust, valige **Next**, siis vajutage **Valikunuppu**.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 31 2022-08-22 오후 4:45:32



7. Valige kaal, siis vajutage **Valikunuppu**.
   - Mõnedes programmides ei pruugi see samm töötada.
   - Kasutatavad kaalud on valitud programmist sõltuvalt erinevad.
8. Kallake ekraanijuhiste kohaselt veepaaki vett, valige **Next**, siis vajutage **Valikunuppu**.
   - Mõnedes programmides ei pruugi see samm töötada.
9. Valmistage ekraanijuhiste kohaselt toiduained ja tarvikud ette, valige **Next**, siis vajutage **Valikunuppu**.
   - Kui soovite küpsetamist alustada kindlal kellaajal, valige **Viivitusega käivitus**, siis vajutage **Valikunuppu** ja seadke soovitud kellaaeg.
10. Valige **START**, siis vajutage **Valikunuppu**.

Taimer

Uue taimeri lisamine

1. Puudutage juhtpaneelil nuppu ☰.
2. Valige **Taimer**, siis vajutage **Valikunuppu**.
3. Taimer kuval valige **+**, siis vajutage **Valikunuppu**.
   - Taimeri esmakordsel lisamisel jätke see samm vahele.
4. Seadke aeg.

Olemasoleva taimeri muutmine.

1. Puudutage juhtpaneelil nuppu ☰.
2. Valige **Taimer**, siis vajutage **Valikunuppu**.
3. Taimer kuval valige muudetav Taimer, siis vajutage **Valikunuppu**.
4. Muutke aeg.

Taimeri kustutamine

1. Puudutage juhtpaneelil nuppu ☰.
2. Valige **Taimer**, siis vajutage **Valikunuppu**.
3. Taimer kuval valige 🗑, siis vajutage **Valikunuppu**.
4. Valige kustutatava Taimeri paremal poolel **Kustuta**, siis vajutage **Valikunuppu**.
5. Valige **Tehtud**, siis vajutage **Valikunuppu**.

Taimeri kasutamine

1. Puudutage juhtpaneelil nuppu ☰.
2. Valige **Taimer**, siis vajutage **Valikunuppu**.
3. Valige kasutatava taimeri paremal poolel **Start**, siis vajutage **Valikunuppu**.
   - Kui käivitate taimeri, saate seda alati peatada või katkestada.

MÄRKUS

Kui aeg on jõudnud seadepunkti, ilmub meloodiaga sõnum **Aeg on täis**. Valige **OK**, siis vajutage sõnumi eemaldamiseks **Valikunuppu**.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 32 2022-08-22 오후 4:45:33

Kaamera ahjus (ainult kindlad mudelid)

Sisseehitatud kaamera võimaldab teil jälgida toiduvalmistamist rakenduses SmartThings, kuid pakub teatud toiduainete puhul ka Toidu äratundmise, Toidusoovituse, Küpsusjuhiste ja Kõrbemise vältimise funktsioone.
Kontrollige kaamera nähtavuse seadeid menüüs Valikud - Seaded.
See on kättesaadav ainult juhul, kui toode on Easy Connectioni abil Wi-Fi-ühenduses.
Toetatud retsepte vaadake tabelist Automaatse valmistamise programmid.

1. Reaalajas striiming: Jälgib toiduvalmistamise olekut ahjus rakendusega SmartThings.
2. Toidu äratundmine: Kui uks on suletud, soovitab kõige sobivamaid retsepte Automaatse valmistamise programmide jaoks, tundes ära toiduaine ja selle portsjoni suuruse.
3. Küpsusjuhised: Annab teavituse, kui toit on Automaatküpsetuse programmi kohaselt liiga vähe või liiga palju küpsetatud. (Nõuab temperatuurianduri ühendust)
4. Kõrbemise vältimine: Annab teavituse, kui toit näib kõrbema minevat.

Siiski ei tööta kaamera teatud režiimides, nt puhastus- ja Ökokonvektsiooni režiimis ning kaksikrežiimi madalamatel seadetel.
Kui kaamera töötab läheb ülemine LED põlema. (Kaamera lülitub välja, kui lülitate välja valgustuse lüliti.)

MÄRKUS

- Roast sõltuvalt ei pruugi kaamera toitu ära tunda. Sel juhul kasutage automaatküpsetusfunktsioone.
- Kaamera tuvastuse parandamiseks puhastage regulaarselt kaamera läbipaistvat katet ja ülemist LED-valgustit ahju laes.
- Kui kaamera objektiivi klaas on tugevalt määrdunud, tehke puhastus pürolüüsi režiimis. Kui toode on jahtunud, puhastage see neutraalsete pesuvahenditega märjal lapil.
- Puhastage ahju sisemus pärast selle täielikku jahtumist.
- Kaamera läbipaistvat katet puhastades ärge nühkige liiga kõvasti. See võib põhjustada kriimustusi ja muid kahjustusi.
- Ärge kaamera läbipaistvat katet puhastamiseks lahti võtke. See võib põhjustada kaamera rikke.
- Kui reaalajas striimingu funktsioon on sisse lülitatud, võib toidu pilt kaameras toidust sõltuvalt muutuda uduseks.
- Kui reaalajas striimingu funktsioon on sisse lülitatud, võib toidu pilt katkeda või peatuda nõrga Wi-Fi-signaali tõttu sõltuvalt toote ja ruuteri vahelisest kaugusest. Pildi värskendamiseks vajutage nuppu ↻.
- Sõltuvalt ruuteri/võrgu seisundist võib toidu pilt katkeda või peatuda. Ühendus 5 GHz Wi-Fi kaudu aitab nautida toodet ilma kogemust rikkumata.
- Toote ja ruuteri vahel asuvad esemed võivad reaalajas striimingu pildi kvaliteeti häirida. Kontrollige toote asukohas, kas interneti üleslaadimiskiirus on püsivalt üle 30 Mbps.
- Kui voogedastuse pildi kvaliteet on teie mobiilseadmes madal, kontrollige, kas allalaadimiskiirus on vähemalt 30 Mbps.
- Kui toitu pole ahjus või sõltuvalt toidu paigutusest võib sisevalgustus ekraani häguseks muuta.
- Äratundmise määra võivad mõjutada toidu seisukord, tasandi asend, anum jne. Järgige automaatse toiduvalmistamise juhiseid.
- Toidu äratundmise funktsioon töötab ainult juhul, kui ahi on küpsetamise ooterežiimis. Toidu äratundmise funktsioon ei tööta, kui alustate ahju eelsoojendamist käsitsi.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 33 2022-08-22 오후 4:45:33

Tegevused

Puhastamine

Pürolüüs (ainult kindlad mudelid)

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

1. Puudutage juhtpaneelil nuppu ☰.
2. Valige **Puhastus**, siis vajutage **Valikunuppu**.
3. Valige **Pürolüüs**, siis vajutage **Valikunuppu**.
4. Valige kellaaeg, siis vajutage **Valikunuppu**.
5. Valige **Next**, siis vajutage **Valikunuppu**.
6. Järgige ekraanil olevaid juhiseid, valige **Next** ja vajutage **Valikunuppu**.
7. Lugege ekraanil sõnumit, valige **Start** ja vajutage **Valikunuppu**.
8. Oodake, kuni ahi on jahtunud, ning pühkige ukse servad märja lapiga.

⚠ 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.
- Kaamera kaudu jälgimiseks puhastage kaamera läbipaistvat katet ja ülemise LEDi klaasi regulaarselt. Kui neil osadel on tugevaid plekke, tehke pürolüüspuhastus ja seejärel pühkige neid küürimiskäsnaga.
- Ärge puhastage seda terasvillaga. See võib põhjustada objektiivile kriimustusi ja muid kahjustusi.

Aurupesu

See on kasulik kerge mustuse eemaldamiseks aurutamisega.
Kõrvaldades vajaduse regulaarse käsitsi puhastamise järele säästab see automaatfunktsioon teie aega.

1. Puudutage juhtpaneelil nuppu ☰.
2. Valige **Puhastus**, siis vajutage **Valikunuppu**.
3. Valige **Aurupesu**, siis vajutage **Valikunuppu**.
4. Valige **Next**, siis vajutage **Valikunuppu**.
5. Järgige ekraanil olevaid juhiseid, valige **Next** ja vajutage **Valikunuppu**.
6. Valige **START**, siis vajutage **Valikunuppu**.

⚠ 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 automaatpuhastust ei aktiveerita. Oodake, kuni ahi jahtub ja proovige uuesti.
- Ärge kallake vett põhjale jõuga. Tehke seda õrnalt. Muidu võib vesi eest maha loksuda.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 34 2022-08-22 오후 4:45:33

Katlakivieemaldus

Puhastage aurugeneraatori sisemus, et toidu kvaliteet ja maitse ei halveneks.

MÄRKUS

- Ahi peab auruga toetatavate režiimide ajaarvestust ja teavitab teid, kui on vaja käivitada katlakivieemaldus. Auruga toetatavaid režiime saab sellegipoolest kasutada veel kaks järgmist tundi ilma katlakivieemaldust tegemata. Nende kahe tunni möödudes te auruga toetatavaid režiime enam kasutada ei saa ilma katlakivieemaldust käivitamata ja lõpule viimata.
- Kui saate teavituse, valige katlakivieemalduse käivitamiseks **Alusta kohe** ja vajutage **Valikunuppu** või valige edasilükkamiseks **Hiljem** ja vajutage **Valikunuppu**.
  - : Katlakivieemaldus on vajalik.

1. Puudutage juhtpaneelil nuppu .
2. Valige **Puhastus**, siis vajutage **Valikunuppu**.
3. Valige **Katlakivieemaldus** ja vajutage **Valikunuppu**.
4. Valige **Next**, siis vajutage **Valikunuppu**.
5. Järgige ekraanil olevaid juhiseid, valige **Start** ja vajutage **Valikunuppu**.
   - Kui saate sõnumi, et vett on vähe, lisage veepaaki veel vett, valige **OK** ja vajutage **Valikunuppu**.
6. Kui katlakivi eemaldamine on lõpule viidud, laseb ahi vee automaatselt välja.
7. Kui tühjendamine on lõppenud, tühjendage ka veepaak.
8. Nagu ekraanil näidatud, täitke veepaak 500 ml joogiveega, valige **OK** ja vajutage loputamise alustamiseks **Valikunuppu**.
9. Kui loputamine on lõppenud, tühjendage veepaak.
   - Pärast paagi tühjendamist puhastage see enne ahju tagasi panemist.

HOIATUS

- Veepaaki käsitsedes kandke pajakindaid.
- Kasutage ainult katlakivieemaldajaid, mis on mõeldud auruahjudele või kohvimasinatele.

ETTEVAATUST

- Ärge katlakivieemaldust poole pealt katkestage. Vastasel juhul peate katlakivieemalduse tsükli uuesti käivitama ja lõpule viima järgmise kolme tunni jooksul, et auruga toetatavad režiimid uuesti lubada.
- Õnnetuste vältimiseks hoidke lapsed ahjust eemal.
- Vee ja katlakivieemaldaja segu suhet vaadake vahendi tootja juhistest.

Tühjendus

Pärast auruga toetatavate režiimide kasutamist tuleb järelejäänud vesi välja lasta, et see ei mõjutaks teisi küpsetusrežiime. Samuti kasutage seda funktsiooni, kui tahate puhastamise eesmärgil uuesti vee välja lasta.

1. Puudutage juhtpaneelil nuppu .
2. Valige **Puhastus**, siis vajutage **Valikunuppu**.
3. Valige **Tühjendus**, siis vajutage **Valikunuppu**.
4. Valige **Next**, siis vajutage **Valikunuppu**.
5. Järgige ekraanil olevaid juhiseid, valige **Start** ja vajutage **Valikunuppu**.
   - Ahi laseb vee aurugeneraatorist veepaaki.
6. Kui tühjendamine on lõppenud, tühjendage veepaak.
   - Pärast paagi tühjendamist puhastage see enne ahju tagasi panemist.

HOIATUS

- Veepaaki käsitsedes kandke pajakindaid.
- Ärge tühjendamise ajal veepaaki eemaldage.

MÄRKUS

- Kui ahi alustab vee väljalaskmist, oodake, kuni tühjendustsükkel lõppeb.
- Sõltuvalt toote keskkonnast võib tühjendamine võtta palju aega. See pole toote rike, põhjus on ohutuses, seega oodake, kuni vesi jahtub.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 35 2022-08-22 오후 4:45:34

Tegevused

Seadistused

Mitmesuguste ahju seadete muutmiseks puudutage juhtpaneelil nuppu ☰, valige **Seaded**, siis vajutage **Valikunuppu**. Üksikasjalikud kirjeldused leiate järgmisest tabelist.

Menüü	Alammenüü	Kirjeldus
Ühendused	Wi-Fi	Wi-Fi saab sisse-välja lülitada.
	Lihtne ühendus	Ahju ei saa Wi-Fi-ühenduse kaudu SmartThings serveriga ühendada. Kui ahi on ühendatud, saab SmartThings rakendusega kontrollida ahju olekut ja/või juhtida seda mobiilseadmest.
	Kaughaldus	Siseteabe kontrollimiseks kõnekeskusele ahju kaugjuurdepääsu andmiseks valige **Aktiveeri** ja vajutage **Valikunuppu**
Kaamera nähtavus *	Retseptisoovitus	Võite valida ON või OFF.
	Kõrbemise vältimine	Võite valida **On. Teavitus** või **On. Peata** või **Off**. Valige **On. Teavita** annab hüpikteavitusi. Kui On. Valitud **On. Peata**, peatatud on nii tegevused kui teavitused.

Menüü	Alammenüü	Kirjeldus
Ekraan	Eredus	Teil on võimalik ekraani eredust muuta.
	Ekraanisäästja	Ekraanisäästja saab sisse-välja lülitada. **MÄRKUS** Ekraanisäästja on funktsioon, mis kuvab ekraanil kuupäeva ja kellaaja, kui ooterežiimis teatud aja jooksul sisendid puuduvad.
	Kella teema	Kella teema saab valida.
	Ajalõpp	Valida saab aja, mille järel ekraanisäästja sisse lülitub. **MÄRKUS** • Seadetest sõltuvalt võib elektritarbimine suureneda. • Kui ajalõpu seadistus on **Alati sees**, läheb LCD eredus automaatselt 2. tasemele, kui 3 minuti jooksul toiminguid ei tehta.
Kuup. & kellaaeg	Automaatne kuupäev & kellaaeg	Aja täpsustamise internetis saab sisse-välja lülitada. Selleks peate olema Wi-fi-võrku ühendatud.
	Valige ajavöönd	Ajavööndit saab valida. (Automaatne kuupäev & kellaaeg tuleb keelata.)
	Kuupäeva seadmine	Kuupäeva saab seada käsitsi. (Automaatne kuupäev & kellaaeg tuleb keelata.)
	Sea aeg	Kellaaja saab seada käsitsi. (Automaatne kuupäev & kellaaeg tuleb keelata.)
	Valige ajavorming	Võimalik on valida kas 12-h või 24-h kellaaja vormingut.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 36 2022-08-22 오후 4:45:34

Menüü	Alammenüü	Kirjeldus
Keel		Keelt saab valida.
Maht		Ahju helitugevust saab muuta.
Vee karedus		Auruga toetatavates režiimides kasutatava vee karedust saab muuta. • Pehme: Kuni 120 ppm • Keskmine: 120-240 ppm • Keskmine-kare: 240-350 ppm • Kõva: Üle 350 ppm
Abi	Rikkeotsing	Tutvuge tõrkeotsinguga.
	Esmase kasutamise juhis	Lihtsamad juhised ahju tavaliseks kasutamiseks.
Teave seadme kohta	Mudeli nimi	Ahju mudeli nimi.
	Tarkvara versioon	Püsivara praegune versioon. Kui saadaval on uus tarkvara, ilmub selles menüüs nupp **Tarkvarauuendus**.
	Õigusteave	Tutvuge õigusteabega.

(*) ainult kindlad mudelid.

MÄRKUS

Seda funktsiooni saab kasutada, kui Wi-Fi ühendus on loodud. Kui Wi-Fi pole ühendatud, siis viib see ühendamiskuvale.

Lukk

Juhtpaneeli saab soovimatute toimingute ärahoidmiseks lukustada.

- Lukufunktsiooni aktiveerimiseks puudutage juhtpaneelil nuppu ☰, valige **Lukk**, siis vajutage **Valikunuppu**.
- Lukufunktsiooni väljalülitamiseks puudutage ja hoidke ☰ nuppu, kuni näete sõnumit **Juhtpaneel on lukust lahti**.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 37 2022-08-22 오후 4:45:34

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.

⚠ ETTEVAATUST

Kergesti riknevad toidud (piim, munad, kala, liha, linnuliha) ei peaks enne küpsetamise algust ahjus seisma enam kui 1 tunni ning küpsetamise lõppedes tuleks ahjust kohe välja võtta. Riknenud toidu söömine võib põhjustada toidumürgituse.

MÄRKUS

- Eelsoojendus on soovitatav kõigis küpsetusrežiimides, kui küpsetusjuhendis 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 selles küpsetamisjuhendis 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
Pirukas	Traatrest, 22-24 cm ahjuvorm	2		180-190	25-35

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 38 2022-08-22 오후 4:45:35

Toit	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Temp. (°C)	Aeg (min)
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 (tilkade püüdmiseks)	3 1		200	60-80 *
Kanatükid	Traatrest + Universaalne alus	3 1		200-220	25-35
Pardirind	Traatrest + Universaalne alus	3 1		200-210	20-30
Väike kalkun, terve, 5 kg	Traatrest + Universaalne alus	3 1		180-200	120-150
Köögiviljad					
Köögiviljad, 0,5 kg	Universaalne alus	3		220-230	15-20
Küpsetatud poolikud kartulid, 0,5 kg	Universaalne alus	3		190-200	40-50
Kala					
Kalafilee, küpsetatud	Traatrest + Universaalne alus	3 1		200-220	20-30
Röstitud kala	Traatrest + Universaalne alus	3 1		180-200	30-40

* ⅔ küpsetusaja peal ümber pöörata.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 39 2022-08-22 오후 4:45:36

Nutikas toiduvalmistamine

Grillimine

Soovitame ahju eelsoojendada suure grilli režiimis. Poole aja peal ümber pöörata.

Toit	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Temp. (°C)	Aeg (min)
Leib					
Röstsai	Traatrest	5		270-300	2-4
Juustuga röstleib	Universaalne alus	4		200	4-8
Loomaliha					
Steik *	Traatrest + Universaalne alus	4 1		240-250	15-20
Burgerid *	Traatrest + Universaalne alus	4 1		250-270	13-18
Sealiha					
Sealihakarbonaad	Traatrest + Universaalne alus	4 1		250-270	15-20
Vorstid	Traatrest + Universaalne alus	4 1		260-270	10-15
Kodulind					
Kana, rind	Traatrest + Universaalne alus	4 1		230-240	30-35
Kana, kanakoivad	Traatrest + Universaalne alus	4 1		230-240	25-30

* ⅔ küpsetusaja peal ümber pöörata.

Külmutatud valmistoit

Toit	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Temp. (°C)	Aeg (min)
Külmutatud pitsa, 0,4-0,6 kg	Traatrest	3		200-220	15-25
Külmutatud lasagne	Traatrest	3		180-200	45-50
Külmutatud ahjutšipsid	Universaalne alus	3		220-225	20-25
Külmutatud kroketid	Universaalne alus	3		220-230	25-30
Külmutatud ahju-camembert	Traatrest	3		190-200	10-15
Külmutatud saiad täidisega	Traatrest + Universaalne alus	3 1		190-200	10-15
Külmutatud kalapulgad	Traatrest + Universaalne alus	3 1		190-200	15-25
Külmutatud kalaburger	Traatrest	3		180-200	20-35

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 40 2022-08-22 오후 4:45:36

Auruga toetatav režiim

Kui aur on lubatud, tekitab ahi auru ja jaotab selle ühtlaselt küpsetustsoonis, kattes kogu ala, kõik riiulid ja nurgad. See aitab toitu pruunistada, see saab pealt krõbe ning seest pehme ja mahlane. Täitke paak joogiveega maksimumi jooneni ja valige retseptile paremini sobiv auru tase.

Aurukonvektsioon

Küpsetamiseks soovitame ahju aururežiimis eelsoojendada.

Toit	Lisaseade	Tase	Auru tase	Temp. (°C)	Aeg (min)
Jahutatud saiakesed	Universaalne alus	3	Aeglane	180-190	10-20
Jahutatud sarvesaiad	Universaalne alus	3	Aeglane	180-190	10-20
Valge leivapäts	Traatrest, 24 cm keeksivorm	2	Keskm.	180-190	30-40
Jahusegust leivapäts	Traatrest, 24 cm keeksivorm	2	Keskm.	180-190	30-40
Lehttaignaküpsetised	Universaalne alus	3	Aeglane	180-190	15-20
Vanilje-karamellikook	Traatrest	3	Kiire	120-130	20-30
Juustukook	Traatrest	3	Keskm.	150-160	55-65
Saiakesed *	Universaalne alus	3	Kiire	180-200	25-35
Külmutatud isekerkiv pitsa	Universaalne alus	3	Keskm.	190-210	15-25

* Sai vajab auru ainult küpsetamise alguses. Soovitame kasutada 10 minutit **Aurukonvektsiooni** režiimi, seejärel ülejäänud küpsetusaja sama temperatuuriga **Konvektsioonirežiimi**.

Auruga ülalt kuumutus + Konvektsioon

Soovitame küpsetusrežiimi pärast poolt küpsetusaega vahetada, et krõbeduse saavutamiseks aur lõpetada. Soovitame jätkata **Ülalt kuumutus + Konvektsioon** või **Konvektsiooni** režiimis ja hoida sama temperatuuri.

Toit	Lisaseade	Tase	Auru tase	Temp. (°C)	Aeg (min)
Röstitud sealiha körnetega, 1,2 kg	Traatrest + Universaalne alus	3 1	Keskm.	170-180	90-120
Kana, terve, 1,2 kg	Traatrest + Universaalne alus	2 1	Keskm.	190-200	55-65
Kanatükid	Traatrest + Universaalne alus	4 1	Aeglane	210-220	25-35
Pardirind	Traatrest + Universaalne alus	4 1	Aeglane	170-180	15-25
Part, terve, 2,5 kg	Traatrest + Universaalne alus	2 1	Keskm.	170-180	100-120
Väike kalkun, terve, 4,0 kg	Traatrest + Universaalne alus	2 1	Keskm.	180-200	120-150
Kala, terve, 0,5 kg *	Traatrest + Universaalne alus	4 1	Keskm.	170-190	20-30
Kalafilee *	Traatrest + Universaalne alus	4 1	Aeglane	190-200	15-25

* Soovitame kasutada niiske tekstuuri saamiseks küpsetusaja jooksul režiimi **Auruga ülalt kuumutus + Konvektsioon**.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 41 2022-08-22 오후 4:45:36

Nutikas toiduvalmistamine

Auruga alt kuumutus + Konvektsioon

Krõbedaks küpsetamiseks soovitame ahju aururežiimis eelsoojendada.

Toit	Lisaseade	Tase	Auru tase	Temp. (°C)	Aeg (min)
Kodune pitsa	Universaalne alus	2	Keskm.	190-200	15-20
Isekerkiv pitsa	Universaalne alus	2	Keskm.	190-210	15-20
Pirukas	Traatrest	2	Aeglane	180-190	25-35
Saiakesed	Universaalne alus	2	Aeglane	180-190	15-25
Foccacia	Traatrest	2	Aeglane	200-210	15-25

Auruga küpsetamine (ainult kindlad mudelid)

Auruga küpsetamise režiim võimaldab teha suurt hulka retsepte.
Kasutage auruga küpsetamisel kindlasti aurumahutit ja täitke paak joogiveega maksimumi jooneni.

Toit	Lisaseade	Tase	Aeg (min)
Brokkoli	Aurumahuti	A	10-15
Viilutatud köögivili (Baklažaan, porgand, paprika)	Aurumahuti	A	10-20
Roheline spargel	Aurumahuti	A	15-20
Valge spargel	Aurumahuti	A	15-20
Rohelised oad	Aurumahuti	A	15-20
Rooskapsas	Aurumahuti	A	15-20
Kooritud poolikud kartulid	Aurumahuti	A	25-35
Kalafilee	Aurumahuti	A	15-25
Rannakarbid	Aurumahuti	A	10-20
Krevetid	Aurumahuti	A	10-20
Kanarind	Aurumahuti	A	20-30
Keedetud munad	Aurumahuti	A	13-18

MÄRKUS

Tase A on mõeldud ainult aurumahutile. Taseme A täpset asukohta vt peatükist **Lisaseadmed** lk **14**.

Pro-röstimine

See režiim hõlmab automaatset soojendustsüklit temperatuurini 220 °C. Liha pruunistamisel töötavad ülemine küttekeha ja konvektsiooniventilaator. Pärast seda etappi küpsetatakse liha õrnalt eelnevalt määratud madalal temperatuuril. Selle käigus töötavad ülemine ja alumine küttekeha. See režiim sobib liha ja kana röstimiseks.

Toit	Lisaseade	Tase	Temp. (°C)	Aeg (h)
Röstitud loomaliha	Traatrest + Universaalne alus	3 1	80-100	3-4
Röstitud sealiha	Traatrest + Universaalne alus	3 1	80-100	4-5
Lambapraad	Traatrest + Universaalne alus	3 1	80-100	3-4
Pardirind	Traatrest + Universaalne alus	3 1	80-100	2-3

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 42 2022-08-22 오후 4:45:36

Kaksikküpsetus

Enne kaksikküpsetusfunktsiooni kasutamist pange ahju jagaja. Parima tulemuse saamiseks soovitame ahju eelsoojendada.

Järgnevas tabelis on 5 kaksikküpsetusjuhist, mida soovitame küpsetamisel ja röstimisel järgida. Kaksikküpsetusfunktsiooniga saate valmistada oma põhiroa ja kõrvalroa või põhiroa ja magustoidu samaaegselt.

- Kaksikküpsetusfunktsiooni puhul saab eelsoojendusaega pikendada.

Nr.	Tsoon	Toit	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Temp. (°C)	Aeg (min)
1	Ülemine	Keeks	Traatrest, Ø 25-26 cm vorm	4		160-170	40-45
	Alumine	Kodune pitsa, 1,0-1,2 kg	Universaalne alus	1		190-210	13-18
2	Ülemine	Röstitud köögiviljad 0,4-0,8 kg	Universaalne alus	4		220-230	13-18
	Alumine	Õunapirukas	Traatrest, Ø 20 cm vorm	1		165-175	70-80
3	Ülemine	Pitaleib	Universaalne alus	4		230-240	13-18
	Alumine	Kartuligratään, 1,0-1,5 kg	Traatrest, 22-24 cm ahjuvorm	1		180-190	45-50
4	Ülemine	Kana, kanakoivad	Traatrest + Universaalne alus	4 4		230-250	30-35
	Alumine	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Traatrest, 22-24 cm ahjuvorm	1		190-200	30-35
5	Ülemine	Kalafilee, küpsetatud	Traatrest + Universaalne alus	4 4		210-230	15-20
	Alumine	Õunakook	Universaalne alus	1		170-180	25-30

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 43 2022-08-22 오후 4:45:37

Nutikas toiduvalmistamine

Samuti saab ülemist või alumist tsooni kasutada ainult voolu säästmiseks. Eraldi tsooni kasutamisel võib küpsetusaega pikendada. Parima tulemuse saamiseks soovitame ahju eelsoojendada.

Ülemine

Toit	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Temp. (°C)	Aeg (min)
Kartuligratään	Traatrest, 22-24 cm ahjuvorm	4		160-170	40-50
Skoonid	Universaalne alus	4		180-190	30-35
Lasagne	Traatrest, 22-24 cm ahjuvorm	4		180-190	25-35
Kana, kanakoivad *	Traatrest + Universaalne alus	4 4		230-250	30-35

* Ärge ahju eelsoojendage.

Alumine

Toit	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Auru tase	Temp. (°C)	Aeg (min)
Hollandi keeks	Traatrest, 24 cm keeksivorm	1		-	170-180	50-60
Õunapirukas	Traatrest, Ø 20 cm vorm	1		-	160-170	70-80
Kodune pitsa, 1,0-1,2 kg	Universaalne alus	1		-	190-210	15-20
Sarvesaiad	Universaalne alus	1		Aeglane	180-190	15-20
Juustukook	Traatrest	1		Keskm.	150-160	60-70
Saiakesed	Universaalne alus	1		Aeglane	180-190	15-25
Brokkoli *	Aurumahuti	A		-	-	10-15
Kooritud poolikud kartulid *	Aurumahuti	A		-	-	25-35
Kalafilee *	Aurumahuti	A		-	-	15-25
Keedetud munad *	Aurumahuti	A		-	-	13-18

MÄRKUS

- Tase A on mõeldud ainult aurumahutile. Taseme A täpset asukohta vt peatükist **Lisaseadmed** lk **14**.
- Küpsetusrežiimide saadavus sõltub ahju mudelist.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 44 2022-08-22 오후 4:45:38

Ökokonvektsioon

See režiim kasutab optimeeritud küttesüsteemi, mis säästab toiduvalmistamisel energiat. Selle kategooria puhul pole eelsoojendus energia säästmiseks soovitatav.

Toit	Lisaseade	Tase	Temp. (°C)	Aeg (min)
Puuviljacrumble, 0,8-1,2 kg	Traatrest, 24 cm ahjuvorm	2	160-180	60-80
Mundris kartulid, 0,4-0,8 kg	Universaalne alus	2	190-200	70-80
Vorstid, 0,3-0,5 kg	Traatrest + Universaalne alus	3 1	160-180	20-30
Külmutatud ahjutšipsid, 0,3-0,5 kg	Universaalne alus	3	180-200	25-35
Külmutatud kartulisektorid, 0,3-0,5 kg	Universaalne alus	3	190-210	25-35
Kalafileed, küpsetatud, 0,4-0,8 kg	Traatrest + Universaalne alus	3 1	200-220	30-40
Krõbedad kalafileed, paneeritud, 0,4-0,8 kg	Traatrest + Universaalne alus	3 1	200-220	30-45
Röstitud veisekints, 0,8-1,2 kg	Traatrest + Universaalne alus	2 1	180-200	65-75
Röstitud köögiviljad 0,4-0,6 kg	Universaalne alus	3	200-220	25-35

Lihatermomeeter

Toiduaine liik		Sisetemperatuur (°C)
Looma/Lambaliha	Pooltoores	45-50
	Keskmine	55-60
	Läbi küpsetatud	65-70
Sealiha		80-85
Kodulind		85-90

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 45 2022-08-22 오후 4:45:38

Nutikas toiduvalmistamine

Automaatse valmistamise programmid

⚠ ETTEVAATUST

Kergesti riknevad toidud (piim, munad, kala, liha, linnuliha) ei peaks enne küpsetamise algust ahjus seisma enam kui 1 tunni ning küpsetamise lõppedes tuleks ahjust kohe välja võtta. Riknenud toidu söömine võib põhjustada toidumürgituse.

Üksiktsoon

Järgnevas tabelis on 128 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.

⚠ HOIATUS

Toitu välja võttes kasutage alati pajakindaid.

1. Hõrk ja magus küpsetamine

Kõik Automaatküpsetuse programmid hõlmavad eelsoojendust ja kuvavad eelsoojenduse edenemise. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, pange toit ahju. Toitu välja võttes kasutage alati pajakindaid.
Soovitame kasutada 22-24 cm ahjukindlat anumat, mis on kuumakindel (kuni 300 °C) ja valmistatud kas klaasist või klaaskeraamikast.

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Koogid ja magustoidud			
Puuviljacrumble	0,8-1,2 kg	Traatrest	3
	Pange värsked puuviljad (vaarikad, põldmarjad, õunaviilud, pirniviilud) 22-24 cm ahjuvormi. Puistage üle muretaignapuruga. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange nõu resti keskele.		
Skoonid	0,5-0,6 kg	Sahtel	3
	Pange skoonid (5-6 cm läbimõõt) küpsetuspaberile universaalsel alusel. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, pange alus ahju.		
Keefiriküpsised [1)]	0,5-0,6 kg	Sahtel	3
	Pintseldage pealt keefiriga.		
Šokolaadiküpsised [1) 2)]	4-16 tükki	Sahtel	3
	Soovi korral lisage pähkleid.		
Keeks	0,5-0,6 kg	Traatrest	3
	Valmistage koogitainas ja pange see 25-26 cm läbimõõduga ümmargusse musta metallist küpsetusvormi. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange vorm resti keskele.		
Marmorkook [1)]	0,7-0,8 kg	Traatrest	3
	Valmistage koogitainas ja pange metallist ümmargusse gugelhupf- või bundtivormi. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange vorm resti keskele.		
Hollandi keeks	0,7-0,8 kg	Traatrest	3
	Valmistage ette koogitainas ja pange musta metallist nelinurksesse küpsetusvormi (pikkus 25-26 cm). Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange vorm resti keskele.		
Juustukook * [1)]	0,8-0,9 kg	Traatrest	3
	Valmistage tainas ja pange see 20-24 cm ümmargusse musta metallist küpsetusvormi. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange vorm resti keskele.		
Vahvlikoogid [1)]	0,2-0,4 kg	Traatrest	3
	Puistake madeleine-vormi pisut jahu või pintseldage veidi õli.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 46 2022-08-22 오후 4:45:38

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Brownie'd [1]	0,7-0,8 kg	Traatrest	3
	Valmistage 22-24 cm ahjukindlas nõus ette koogitainas. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange nõu resti keskele.		
Muffinid [1]	0,7-0,8 kg	Traatrest	3
	Soovi korral lisage marju või šokolaadi.		
Kaneelirullid [1]	0,9-1,0 kg	Sahtel	3
	Erilise maitse jaoks lisage täidisele pisut hakitud õunu.		
Pavlova [1]	0,4-0,5 kg	Sahtel	3
	Serveerige koore ja värskete puuviljadega.		
Leib			
Valge leivapäts *	0,6-0,7 kg	Traatrest	2
	Valmistage ette tainas ja pange musta metallist nelinurksesse küpsetusvormi (pikkus 25-30 cm). Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange nõu resti keskele.		
Segaviljast leivapäts *	0,8-0,9 kg	Traatrest	2
	Valmistage ette tainas ja pange musta metallist nelinurksesse küpsetusvormi (pikkus 25-30 cm). Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange nõu resti keskele.		
Saiad * [1] [2]	1-4 tükki	Sahtel	3
	Valmistage tainas ette 2 tükina ja pange universaalalusele.		
Kreeka pähkli leib *	1,0-1,1 kg	Sahtel	3
	Valmistage tainas ette 4 tükina ja laotage universaalalusele.		

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Saiakesed * [1]	0,3-0,5 kg	Sahtel	3
	Valmistage saiakesed (jahutatud valmistainas) Pange universaalsele alusele küpsetuspaber. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, pange alus ahju.		
Palmiksai [1]	0,8-0,9 kg	Sahtel	3
	Niiskuse säilitamiseks katke jahtumise ajal niiske rätiga.		
Pirukad ja saiad			
Õunapirukas	1,2-1,4 kg	Traatrest	2
	Valmistage õunapirukas 20-24 cm ümmarguses metallist küpsetusvormis. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange vorm resti keskele.		
Puuviljakook [1]	1,0-1,2 kg	Traatrest	2
	Kasutage erinevaid hooajalisi puuvilju.		
Loomalihapirukas [1]	1,0-1,2 kg	Traatrest	3
	Pintseldage pealt klopitud munaga.		
Sarvesaiad * [1]	0,3-0,4 kg	Sahtel	3
	Valmistage sarvesaiad (jahutatud valmistainas). Pange universaalsele alusele küpsetuspaber. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, pange alus ahju.		
Õuna-lehttaignaküpsetised *	0,3-0,4 kg	Sahtel	3
	Pange õunakook küpsetuspaberile universaalsel alusel. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, pange alus ahju.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 47 2022-08-22 오후 4:45:38

Nutikas toiduvalmistamine

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Puuviljatordi põhi	0,4-0,5 kg	Traatrest	3
	Pange tordipõhja tainas võiga määritud musta metallist küpsetusnõusse. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange vorm resti keskele.		
Quiche Lorraine [1]	1,2-1,5 kg	Traatrest	2
	Valmistage pirukatainas ja pange see 22-24 cm läbimõõduga ümmargusse pirukavormi. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, lisage täidis ja pange nõu resti keskele.		

* Auruga toetatud režiimides täitke paak joogiveega maksimumi jooneni.
[1] Toidu äratundmine / Kõrbemise vältimine [2] Koguse äratundmine
[3] Küpsusjuhis (Lihatermomeetriga)

2. Küpsetatud toidud

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Kartuligratään	1,0-1,5 kg	Traatrest	3
	Valmistage värske kartuligratään ette ahjukindlas nõus, 22-24 cm. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange nõu resti keskele.		
Juurviljagratään [1]	0,8-1,2 kg	Traatrest	3
	Valmistage värske köögiviljagratään ette ahjukindlas nõus, 22-24 cm. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange nõu resti keskele.		
Pastaküpsetis	1,2-1,5 kg	Traatrest	3
	Valmistage pastagratään ette 22-24 cm ahjukindlas nõus. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange nõu resti keskele.		

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Lasagne [1] [2]	2-10 portsjonit	Traatrest	3
	Valmistage kodune lasagna 22-30 cm ahjukindlas nõus. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange nõu resti keskele.		
Ratatouille [1]	1,2-1,5 kg	Traatrest	3
	Pange ratatouille koostisained kaanega vormi. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange nõu resti keskele. Küpsetage kaetuna. Segage enne serveerimist.		
Tofusteik [1]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Serveerige värske köögiviljasalatiga.		
Küpsemuna augus [1]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Serveerige riivjuustu ja tomativiiludega.		
Küpsetatud lõhefilee ja spargel [1]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Serveerimisel pigistage peale sidrunimahla.		
Küpsetatud vorstid ja brokkoliõisikud [1]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Serveerige riivjuustuga.		

[1] Toidu äratundmine / Kõrbemise vältimine [2] Koguse äratundmine
[3] Küpsusjuhis (Lihatermomeetriga)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 48 2022-08-22 오후 4:45:38

3. Pitsa ja tainas

Kõik Automaatküpsetuse programmid hõlmavad eelsoojendust ja kuvavad eelsoojenduse edenemise. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, pange toit ahju. Toitu välja võttes kasutage alati pajakindaid.

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Külmutatud pitsa [1) 2)]	0,3-0,8 kg	Traatrest	3
	Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, pange külmutatud pitsa traatresti keskele.		
Külmutatud pitsa, viilud [1)]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Kasutage külmutatud eelküpsetatud pitsaviile.		
Külmutatud minipitsa [1)]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Kasutage külmutatud eelküpsetatud minipitsat.		
Kodune pitsa [1)]	0,8-1,2 kg	Sahtel	2
	Valmistage pärmitaignast kodune pitsa ja pange universaalsele alusele. Kaal sisaldab nii tainast kui täidist, nt kastet, köögivilju, sinki ja juustu. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, pange alus ahju.		
Pitsapirukas [1)]	0,8-1,2 kg	Sahtel	3
	Valmistage ette 4 tk värsket pitsapirukat ja pange alusele.		
Taigna kergitamine	0,3-0,7 kg	Traatrest	2
	Valmistage kausis tainas ja katke toidukilega. Pange resti keskele.		

[1)] Toidu äratundmine / Kõrbemise vältimine [2)] Koguse äratundmine
[3)] Küpsusjuhis (Lihatermomeetriga)

4. Röstitud

Parema maitse saamiseks soovitame värsket jahutatud liha, kodulinnuliha ja kala. Kui kasutate külmutatud koostisaineid, soovitame need sulatada. Automaatprogrammid ei sisalda eelsoojendust ega ümberpööramist. Soovi korral võite parema tulemuse saamiseks toidu poole peal ikkagi ümber pöörata.

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Liha			
Röstitud veisekints ** [1) 3)]	0,8-2,0 kg	Traatrest	2
		Universaalne alus	1
	Maitsestage loomaliha ja jätke 1 tunniks külmikusse. Pange traatrestile rasvase poolega ülespoole.		
Aeglaselt küpsetatud rostbiif **	0,8-2,0 kg	Traatrest	2
		Universaalne alus	1
	Maitsestage loomaliha ja jätke 1 tunniks külmikusse. Pange traatrestile rasvase poolega ülespoole.		
Kondita ribipihvi steik ** [1) 3)]	0,8-1,5 kg	Traatrest	3
		Universaalne alus	1
	Võtke ahjust välja, katke fooliumiga ja jätke 10 minutiks seisma.		
Küpsetatud burgerid [1)]	0,7-1,0 kg	Traatrest	4
		Universaalne alus	1
	Tehke värskest salatist, tomatist, juustust ja kuklitest burger		
Ürtidega röstitud lambakarbonaad [1) 3)]	0,4-1,0 kg	Traatrest	3
		Universaalne alus	1
	Enne marineerimist eemaldage rasv.		
Ürtidega röstitud lambakarree [1)]	0,4-0,8 kg	Traatrest	4
		Universaalne alus	1
	Enne marineerimist eemaldage rasv.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 49 2022-08-22 오후 4:45:39

Nutikas toiduvalmistamine

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Lambakoot ** [1]	0,8-2,0 kg	Traatrest	3
		Universaalne alus	1
	Marineerige lammas ja pange traatrestile.		
Röstitud sealiha kõrnetega **	0,8-2,0 kg	Traatrest	3
		Universaalne alus	1
	Pange röstitav sealiha traatrestile rasvase poolega üles.		
Searibid [1]	0,8-1,2 kg	Traatrest	3
		Universaalne alus	1
	Pange searibid restile.		
Kodulind			
Kana, terve */** [1] [2] [3]	0,8-2,0kg	Traatrest	2
		Universaalne alus	1
	Loputage ja puhastage kana. Pintseldage kana õli ja vürtsidega. Pange see restile rinnapoolega alla. Pistke lihatermomeeter rinna kõige paksemasse osasse.		
Kana, rind [1] [2]	1-8 tükki	Traatrest	4
		Universaalne alus	1
	Marineerige rind ja pange restile.		
Kana, kanakoivad [1] [2]	1-16 tükki	Traatrest	4
		Universaalne alus	1
	Pintseldage õli ja vürtsidega ning pange riiulile.		
Kanatiivad [1]	0,3-0,7 kg	Traatrest	4
		Universaalne alus	1
	Maitsestage soolaga ja hõõruge õli või võiga.		

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Kanakoivad [1]	0,5-0,9 kg	Traatrest	4
		Universaalne alus	1
	Maitsestage soolaga ja hõõruge õli või võiga.		
Laotatud kana * [1]	1,0-1,3 kg	Traatrest	3
		Universaalne alus	1
	Loputage ja puhastage kana. Lõigake kana selga ja pintseldage kana õli ja vürtsidega. Pange see traatrestile ja universaalalusele ning küpsetage.		
Part, terve */**	1,5-2,7 kg	Traatrest	2
		Universaalne alus	1
	Loputage ja puhastage part. Pintseldage parti vürtsidega. Pange see traatrestile ja universaalalusele rinna pool üles. Pistke lihatermomeeter rinna kõige paksemasse osasse.		
Part, rind [1] [2]	1-8 tükki	Traatrest	4
		Universaalne alus	1
	Pange pardirinnad restile rasvase poolega üles.		
Kala			
Forellifilee, küpsetatud	0,3-0,7 kg	Sahtel	4
	Pange forellifileed universaalsele alusele naha poolega üles.		
Forell	0,3-0,7 kg	Traatrest	4
		Universaalne alus	1
	Loputage ja puhastage kala ja pange peast sabani restile. Lisage kala sisse sidrunimahla, soola ja ürdid. Lõigake nahapinda noaga. Pintseldage õli ja soolaga.		
Merikeel	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Pange merikeel küpsetuspaberile universaalsel alusel. Tehke noaga sisselõiked.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 50 2022-08-22 오후 4:45:39

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Lõhesteik ** [1) 3)]	0,3-1,0 kg	Traatrest	3
		Universaalne alus	1
	Serveerimisel pigistage peale sidrunimahla.		
Lõhefilee, küpsetatud [1) 2)]	1-8 tükki	Sahtel	4
	Serveerimisel pigistage peale sidrunimahla.		
Tursafilee, küpsetatud [1)]	0,3-0,7 kg	Traatrest	3
	Serveerimisel pigistage peale sidrunimahla.		
Merikoger [1)]	0,5-0,9 kg	Sahtel	3
	Paremaks maitsestamiseks tehke terava noaga mitu sisselõiget.		
Tilaapiafilee, küpsetatud [1)]	0,3-0,7 kg	Traatrest	3
	Serveerimisel pigistage peale sidrunimahla.		
Karbid			
Krevetid [1)]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Erilise maitse jaoks lisage punase pipra helbeid ja valget veini.		
Kooritud krevetid [1)]	0,3-0,7 kg	Traatrest	3
	Erilise maitse jaoks lisage punase pipra helbeid ja valget veini.		
Homaarisabad [1)]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Serveerige küüslauguvõi kastmes.		
Rannakarbid [1)]	0,5-0,9 kg	Sahtel	3
	Kasutage rannakarpe karbipoolmel.		
Kammkarbid [1)]	0,5-0,9 kg	Sahtel	3
	Kasutage kammkarpe karbipoolmel.		

* Auruga toetatud režiimides täitke paak joogiveega maksimumi jooneni.

** Pistke lihatermomeeter liha kõige paksemasse osasse.

[1)] Toidu äratundmine / Kõrbemise vältimine [2)] Koguse äratundmine

[3)] Küpsusjuhis (Lihatermomeetriga)

5. Tervislik röstimine

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Kabatšokisektorid [1)]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Erilise maitse jaoks lisage pisut balsamicot.		
Artišokk, poolitatud [1)]	0,4-0,6 kg	Traatrest	3
	Serveerige teile meeldiva kastmega.		
Spargel, roheline [1)]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Serveerige sidruniviiludega ning maitsestage soola, pipra ja võiga.		
Spargel, valge [1)]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Serveerige sidruniviiludega ning maitsestage soola, pipra ja võiga.		
Paprikatükid [1)]	0,4-0,6 kg	Sahtel	4
	Kasutage erinevaid värvilisi paprikaid.		
Peeditükid [1)]	0,4-0,6 kg	Traatrest	3
	Serveerige värskete ürtide ja balsamicoga.		
Brokkoli, terve [1)]	0,4-0,8 kg	Traatrest	3
	Serveerige peenelt riivitud juustuga.		
Brokkoli, õisikud [1)]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Serveerige kastmega või sulatage peale võid.		
Brokkoli ja lillkapsa õisikud [1)]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Serveerige kastmega või sulatage peale võid.		
Spargelkapsas [1)]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Serveerige kastmega või sulatage peale võid.		
Rooskapsas [1)]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Serveerige hakitud murulauguga ning maitsestage soola, pipra ja võiga.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 51 2022-08-22 오후 4:45:39

Nutikas toiduvalmistamine

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Keegelkõrvitsa kuubikud [1]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Erilise maitse jaoks lisage pisut kaneeli ja pruuni suhkrut.		
Aedšampinjonid [1]	0,3-0,4 kg	Traatrest	3
	Erilise maitse jaoks lisage pisut balsamicot. Kasutage 22-24 cm ahjupotti.		
Porganditükid [1]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Erilise maitse jaoks lisage pisut mett.		
Porgand, kimbus [1]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Erilise maitse jaoks lisage pisut mett.		
Lillkapsas, terve [1]	0,4-0,8 kg	Traatrest	3
	Serveerige peenelt riivitud juustuga.		
Lillkapsas, steik [1]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Serveerige oliivõli ja peenelt riivitud juustuga.		
Lillkapsas [1]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Serveerige kastmega või sulatage peale võid.		
Maisitõlvik, kestas [1]	0,6-1,0 kg	Sahtel	3
	Erilise maitse jaoks lisage pisut parmesani.		
Maisitõlvik [1]	0,6-1,0 kg	Sahtel	3
	Erilise maitse jaoks lisage pisut parmesani.		
Baklažaaniviilud [1]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Baklažaan sobib tomati ja juustuga.		
Muskushibisk [1]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Kasutage värsket muskushibiski.		
Muskushibiski tükid [1]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Kasutage värsket muskushibiski.		
Sibulaviilud [1]	0,4-0,6 kg	Sahtel	4
	Serveerige sibulat steigi lisandina.		
Padroni pipar [1]	0,4-0,6 kg	Sahtel	4
	Serveerige kastmega või osana tapas-võidest.		
Tomativiilud [1]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Tomat sobib küüslaugu ja juustuga.		

[1] Toidu äratundmine / Kõrbemise vältimine [2] Koguse äratundmine
[3] Küpsusjuhis (Lihatermomeetriga)

6. Kõrvalroad

Automaatprogrammid ei sisalda eelsoojendust. Kasutage värskeid köögivilju.

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Röstitud köögiviljad	0,3-0,7 kg	Sahtel	4
	Loputage ja valmistage kabatšoki-, baklažaani-, pipra-, sibula- ja kirsstomatilõigud. Pintseldage oliiviõli, ürtide ja vürtsidega. Jaotage ühtlaselt alusele.		
Kartulisektorid [1]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Loputage ja lõigake kartulid sektoriteks. Pintseldage oliiviõli, ürtide ja vürtsidega. Jaotage ühtlaselt alusele ja valmistage.		
Küpsetatud kartulid [1] [2]	1-12 tükki	Sahtel	3
	Lõigake suured kartulid (200 g tk) pikuti pooleks. Pange need universaalsele alusele lõigatud poolega üles ja pintseldage oliiviõli, ürtide ja vürtsidega.		
Kartulitükid [1]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Pärast küpsetamist puistake peale soola ja serveerige.		
Küpsetatud maguskartul [1]	0,5-0,9 kg	Sahtel	3
	Maguskartul sobib võiga.		
Täidetud tomatid [1]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Küpsetage täidisesegu ja täitke tomatid.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 52 2022-08-22 오후 4:45:39

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Täidetud õunad [1]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Serveerige vahukoore või jäätisega.		
Peekon [1]	0,2-0,3 kg	Sahtel	4
	Krõbe peekon sobib mitmesuguste värskete salatitega.		
Lihapallid [1]	0,8-1,0 kg	Sahtel	3
	Neid võib serveerida pastaga.		
Vorstid [1]	0,3-0,7 kg	Sahtel	4
	Serveerige küpsetatud kartuli ja toorsalatiga.		
Muna, kõvaks keedetud [1]	0,4-0,6 kg	Traatrest	3
	Kasutage toatemperatuuril hoitud värskeid mune.		

[1] Toidu äratundmine / Kõrbemise vältimine [2] Koguse äratundmine
[3] Küpsusjuhis (Lihatermomeetriga)

7. Mugavus

Automaatprogrammid ei sisalda eelsoojendust. Kasutage külmutatud, eelvalmistatud mugavust.

Sahtel	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Külmutatud kartulid			
Külmutatud ahjutšipsid [1]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Laotage külmutatud tšipsid ühtlaselt alusele.		
Külmutatud kartulisektorid	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Laotage külmutatud kartulisektorid ühtlaselt alusele.		
Külmutatud lainelõikelised kartulid [1]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Pange külmutatud lasagne ahjunõusse ja traatrestile.		
Tater tots [1]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Kasutage külmutatud eelpraetud tater totse.		

Sahtel	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Külmutatud toidud			
Külmutatud lasagne	0,3-0,7 kg	Traatrest	3
	Kasutage külmutatud eelküpsetatud lasanjet.		
Nagitsad ahjutšipsidega [1]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Kasutage külmutatud eelpraetud nagitsaid ja ahjutšipse.		
Kananagitsad [1]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Kasutage külmutatud eelpraetud kananagitsaid.		
Kanapulgad [1]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Kasutage külmutatud eelpraetud kanapulki.		
Juustupulgad [1]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Kasutage külmutatud eelpraetud juustupulki.		
Grillvõileivad [1]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Kasutage külmutatud eelküpsetatud grillvõileibu.		
Churrod [1]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Kasutage külmutatud eelküpsetatud churrosid.		
Bagelid [1]	0,2-0,4 kg	Sahtel	3
	Kasutage külmutatud eelküpsetatud bageleid.		
Hotdogi kuklid [1]	0,2-0,4 kg	Sahtel	3
	Kasutage külmutatud eelküpsetatud hotdogikukleid.		
Tortillad [1]	0,2-0,3 kg	Traatrest	3
	Kasutage külmutatud eelküpsetatud tortillasid.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 53 2022-08-22 오후 4:45:39

Nutikas toiduvalmistamine

Sahtel	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Laastud ja pähklid			
Kalelaastud [1]	0,2-0,3 kg	Sahtel	3
	Kasutage värsket kalet.		
Õunalaastud [1]	0,2-0,3 kg	Traatrest	3
	Erilise maitse jaoks lisage pisut kaneeli ja pruuni suhkrut.		
Ananassirõngalaastud [1]	0,3-0,5 kg	Traatrest	3
	Kasutage värsket ananassi.		
Maasikalaastud [1]	0,4-0,6 kg	Sahtel	3
	Serveerige laaste jogurtil.		
Röstitud pähklid [1]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Erilise maitse jaoks lisage pisut kaneeli ja pruuni suhkrut.		
Röstitud kastanid * [1]	0,3-0,7 kg	Sahtel	3
	Lihtsamaks koorimiseks lõigake iga kastani kooresse terava noaga rist.		

* Auruga toetatud režiimides täitke paak joogiveega maksimumi jooneni.
[1] Toidu äratundmine / Kõrbemise vältimine [2] Koguse äratundmine
[3] Küpsusjuhis (Lihatermomeetriga)

Kaksikküpsetus

Järgnevas tabelis on 20 automaatprogrammi küpsetamiseks ja röstimiseks. Võite kasutada kas ülemist või alumist tsooni või mõlemat tsooni samaaegselt.
Programm sisaldab koguseid, kaaluvahemikke ja vastavaid soovitusi. Küpsetamisrežiimid ja ajad on teie mugavuse huvides eelprogrammeeritud. Mõned retseptid automaatprogrammide jaoks leiate juhendist.
Kõik kaksikküpsetuse automaatse valmistamise programmid hõlmavad eelsoojendust ja kuvavad eelsoojenduse edenemise.
Pange toit ahju pärast eelsoojenduse piiksu.

⚠ HOIATUS

Toitu välja võttes kasutage alati pajakindaid.

1. Ülemine kamber

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Kartuligratään	1,0-1,5 kg	Traatrest	4
	Valmistage värske kartuligratään ette ahjukindlas nõus, 22-24 cm. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange nõu resti keskele.		
Pastaküpsetis	1,2-1,5 kg	Traatrest	4
	Valmistage pastagratään ette 22-24 cm ahjukindlas nõus. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange nõu resti keskele.		
Lasagne	1,0-1,5 kg	Traatrest	4
	Valmistage kodune lasagna 22-24 cm ahjukindlas nõus. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange nõu resti keskele.		
Skoonid	0,5-0,6 kg	Sahtel	4
	Pange skoonid (5-6 cm läbimõõt) küpsetuspaberile universaalsel alusel. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, pange alus ahju.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 54 2022-08-22 오후 4:45:40

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Kanakoivad	0,5-0,9 kg	Traatrest	4
		Universaalne alus	4
	Pintseldage õli ja vürtsidega ning pange riiulile.		
Lõhesteik/filee	0,3-0,7 kg	Traatrest	4
		Universaalne alus	4
	Loputage ja puhastage fileed või steigid. Pange filee restile nahapoolega üles.		
Röstitud köögiviljad	0,3-0,7 kg	Sahtel	4
	Loputage ja valmistage kabatšoki-, baklažaani-, pipra-, sibula- ja kirsstomatilõigud. Pintseldage oliiviõli, ürtide ja vürtsidega. Jaotage ühtlaselt alusele.		
Küpsetatud kartul	0,5-0,9 kg	Sahtel	4
	Lõigake suured kartulid (200 g tk) pikuti pooleks. Pange need universaalsele alusele lõigatud poolega üles ja pintseldage oliiviõli, ürtide ja vürtsidega.		
Külmutatud kartulisektorid	0,3-0,7 kg	Sahtel	4
	Laotage külmutatud kartulisektorid ühtlaselt alusele.		
Külmutatud ahjutšipsid	0,3-0,7 kg	Sahtel	4
	Laotage külmutatud tšipsid ühtlaselt alusele.		

Alumine kamber

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Õunapirukas	1,2-1,4 kg	Traatrest	1
	Valmistage õunapirukas 20-24 cm ümmarguses metallist küpsetusvormis. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange vorm resti keskele.		
Õuna-lehttaignaküpsetised *	0,3-0,4 kg	Sahtel	1
	Pange õunakook küpsetuspaberile alusel. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, pange alus ahju.		
Sarvesaiad *	0,3-0,4 kg	Sahtel	1
	Valmistage sarvesaiad (jahutatud valmistainas). Pange universaalsele alusele küpsetuspaber. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, pange alus ahju.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5 kg	Traatrest	1
	Valmistage pirukatainas ja pange see 22-24 cm läbimõõduga ümmargusse pirukavormi. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, lisage täidis ja pange nõu resti keskele.		
Saiakesed *	0,3-0,5 kg	Sahtel	1
	Valmistage saiakesed (jahutatud valmistainas) Pange universaalsele alusele küpsetuspaber. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, pange alus ahju.		
Puuviljacrumble	0,8-1,2 kg	Traatrest	1
	Pange värsked puuviljad (vaarikad, põldmarjad, õunaviilud, pirniviilud) 22-24 cm ahjuvormi. Puistage üle muretaignapuruga. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange nõu resti keskele.		
Juustukook *	0,8-0,9 kg	Traatrest	1
	Valmistage tainas ja pange see 20-24 cm ümmargusse musta metallist küpsetusvormi. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, siis pange vorm resti keskele.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 55 2022-08-22 오후 4:45:40

Nutikas toiduvalmistamine

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Täidetud tomatid	0,3-0,7 kg	Sahtel	1
	Loputage ja lõigake tomatid pooleks, võtke südamik välja. Täitke seguga (nt riis, loomahakkliha) ja pange alusele.		
Külmutatud pitsa	0,3-0,7 kg	Traatrest	1
	Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, pange külmutatud pitsa traatresti keskele.		
Kodune pitsa	0,8-1,2 kg	Sahtel	1
	Valmistage pärmitaignast kodune pitsa ja pange universaalsele alusele. Kaal sisaldab nii tainast kui täidist, nt kastet, köögivilju, sinki ja juustu. Käivitage programm, pärast eelsoojendust kõlab piiks, pange alus ahju.		

* Auruga toetatud režiimides täitke paak joogiveega maksimumi jooneni.

2. Kaksik

Alumise ja ülemise tsooni jaoks saab valida ühe automaatprogrammi ja küpsetada samaaegselt.

⚠ ETTEVAATUST

Kui kasutate kas ülemist või alumist tsooni, ei pruugi teise tsooni ventilaator ja küttekeha toimida optimaalselt. Kasutamata tsooni ei või kasutada mingitel muudel eesmärkidel.

Tervislik küpsetamine (ainult kindlad mudelid)

Ahi pakub 20 tervisliku küpsetamise programmi. Küpsetamisseadeid reguleeritakse automaatselt vastavalt valitud programmile. Saate kasutada ülemist või alumist tsooni.
Kasutage auruga küpsetamisel kindlasti aurumahutit ja täitke paak joogiveega maksimumi jooneni.

⚠ HOIATUS

Toitu välja võttes kasutage alati pajakindaid.

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Brokkoli	0,4-0,6 kg	Aurumahutid	A
Lillkapsas	0,4-0,6 kg	Aurumahutid	A
Porgandiviilud	0,4-0,6 kg	Aurumahutid	A
Baklažaaniviilud	0,4-0,6 kg	Aurumahutid	A
Kõrvitsakuubikud	0,4-0,6 kg	Aurumahutid	A
Roheline spargel	0,4-0,6 kg	Aurumahutid	A
Valge spargel	0,4-0,6 kg	Aurumahutid	A
Rohelised oad	0,4-0,6 kg	Aurumahutid	A
Rooskapsas	0,4-0,6 kg	Aurumahutid	A
Kooritud poolikud kartulid	0,6-0,8 kg	Aurumahutid	A
Õunaviilud	0,4-0,6 kg	Aurumahutid	A
Krevetid	0,6-0,8 kg	Aurumahutid	A
Rannakarbid	0,8-1,0 kg	Aurumahutid	A
Kalafilee	0,6-0,8 kg	Aurumahutid	A
Kanarind	0,8-1,0 kg	Aurumahutid	A

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 56 2022-08-22 오후 4:45:40

Toit	Portsjoni suurus	Lisaseade	Tase
Karamellkreem	0,3-0,4 kg	Aurumahutid	A
Külmutatud pelmeenid	0,4-0,6 kg	Aurumahutid	A
Muna, kõvaks keedetud	0,5-0,7 kg	Aurumahutid	A
Muna, keskmiselt keedetud	0,5-0,7 kg	Aurumahutid	A
Muna, pehmeks keedetud	0,5-0,7 kg	Aurumahutid	A

MÄRKUS

Tase A on mõeldud ainult aurumahutile. Taseme A täpset asukohta vt peatükist **Lisaseadmed** lk **14**.

Erifunktsioon

Jääst vabastamine

Režiimi kasutatakse külmutatud toodete, küpsetiste, puuviljade, kookide, koore ja šokolaadi sulatamiseks. Sulatusaeg sõltub toidu liigist suurusest ja kogusest.

Toit	Lisaseade	Tase	Temp. (°C)	Aeg (min)
Külmutatud tooted Kananagitsad, vorstid, kartulid	Traatrest + Universaalne alus	3 1	50	-
Küpsetatud tooted Leib ja saiakesed	Traatrest + Universaalne alus	3 1	50	-
Puuvili	Traatrest, ahjupott	3	30	-
Kook, kreem, šokolaad	Traatrest, ahjupott	3	30	-

Kuivatamine

Seda režiimi kasutatakse puuviljade, köögiviljade ja ürtide kuivatamiseks. Kuivamisaeg sõltub toidu liigist, paksusest ja kogusest.

Toit	Lisaseade	Tase	Temp. (°C)	Aeg (min)
Puuvili	Traatrest	3	70-80	300-420
Köögivili	Traatrest	3	70-80	200-500
Ürdid	Traatrest	3	70-80	60-90

Kergitage tainas

Seda režiimi kasutatakse taigna kergitamiseks ja koduse jogurti valmistamiseks.

Toit	Lisaseade	Tase	Temp. (°C)	Aeg (min)
Pitsatainas:	Traatrest	2	30-40	30-40
Koogi/Leivatainas	Traatrest, ahjupott	2	30-40	40-50
Kodune jogurt	Traatrest, ahjupott	2	40-50	6-7 (tundi)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 57 2022-08-22 오후 4:45:40

Nutikas toiduvalmistamine

Pitsakokk

See režiim sobib pitsa jaoks. Küpsetamise temperatuur ja aeg sõltuvad pitsa suurusest ja pitsataigna paksusest.

Toit	Lisaseade	Tase	Temp. (°C)	Aeg (min)
Kodune pitsa	Universaalne alus	2	190-210	15-25
Kodune õhuke pitsa	Universaalne alus	2	210-230	10-15

Aeglane küpsetus

See režiim kasutab õrna tekstuuri saamiseks madalat temperatuuri. See režiim sobib loomaliha, sealiha, vasikaliha või lamba röstimiseks, kui soovite saavutada õrna tekstuuri. Soovitame liha enne röstimist pliidiplaadil kõrgel temperatuuril pruunistada.

Toit	Lisaseade	Tase	Temp. (°C)	Aeg (tundides)
Röstitud loomaliha	Traatrest + Universaalne alus	3 1	80-100	3-4
Kints, 5-6 cm paksune	Traatrest + Universaalne alus	3 1	70-80	4-5
Röstitud sealiha	Traatrest + Universaalne alus	3 1	80-100	4-5
Lambapraad	Traatrest + Universaalne alus	3 1	80-100	3-4
Pardirind	Traatrest + Universaalne alus	3 1	70-90	2-3

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	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Liivakook	Universaalne alus	1+3		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)	2, 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 58 2022-08-22 오후 4:45:40

2. Grillimine

Eelsoojendage tühja ahju suure grilli funktsiooniga 5 minutit.

Toiduaine liik	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Temp. (°C)	Aeg (min)
Valge röstleib	Traatrest	5		300 (Max)	1-2
Loomalihaburgerid * (12 ea)	Traatrest + Universaalne alus (tilkade püüdmiseks)	4 1		300 (Max)	1. 15-18 2. 5-8

* ⅔ küpsetusaja peal ümber pöörata.

3. Röstimine

Toiduaine liik	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Temp. (°C)	Aeg (min)
Terve kana * 1,3-1,5 kg	Traatrest + Universaalne alus (tilkade püüdmiseks)	3 1		200	60-75
Terve kana * 1,5-1,7 kg	Traatrest + Universaalne alus (tilkade püüdmiseks)	3 1		200	70-85

* Poole aja peal ümber pöörata.

4. Auruga küpsetamine

Auruga režiimides täitke paak joogiveega maksimumi jooneni.

Toiduaine liik	Lisaseade	Tase	Soojendamise tüüp	Aeg (min)
Brokkoli 0,5 kg	Aurumahuti	A		12-15
Aurutatud munad 10 ea	Aurumahuti	A		15-18
Kooritud kartulid 0,5 kg	Aurumahuti	A		18-23
Külmutatud lõhe	Aurumahuti	A		18-23

MÄRKUS

Tase A on mõeldud ainult aurumahutile. Taseme A täpset asukohta vt peatükist **Lisaseadmed** lk **14**.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 59 2022-08-22 오후 4:45:41

Nutikas toiduvalmistamine

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.

Lasagne

Koostis 2 spl oliiviõli, 500 g hakkliha, 500 ml tomatipastat, 100 ml loomalihapuljongit, 150 g 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 ¾ 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 ¾ tainast 5 mm paksuseks. Pange see vormi (põhja ja külgedele). Koorige õunad ja eemaldage südamed. Lõigake need u. ¾ x ¾ 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. Pintseldage pirukas ühtlaselt ülejäänud klopitud munaga.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 60 2022-08-22 오후 4:45:41

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.

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 61 2022-08-22 오후 4:45:41

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.
- Kaamerafunktsiooni kasutamiseks pühkige kaamera läbipaistvat katet ja ülemise LEDi klaasi küürimiskäsnaga. Ärge nühkige seda liiga kõvasti, sest klaas võib puruneda.
- Kaamera ja valgustuse osadel võib olla teravaid servi, seega tuleb neid puhastada ettevaatlikult.

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.
- Kaamera tuvastuse parandamiseks puhastage regulaarselt kaamera läbipaistvat katet ja ülemist LED-valgustit ahju laes.

Ahju välispind

Kui välispinnal (nt uksel, käepidemel või ekraanil) on sõrmejälgi, rasva või plekke, puhastage pehme lapi ning klaasipuhastusvahendi või neutraalse pesuvahendiga, siis pühkige pehme puhta kuiva lapiga kuivaks.
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.

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.

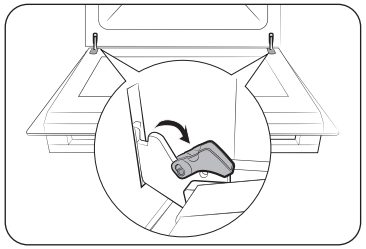
1. Võtke ahjust välja kõik tarvikud.
2. Puhastage ahi seestpoolt.
3. Valige max temperatuuriga **Konvektsioonirežiim** ja laske tsüklil tund aega käia.

Uks (ainult kindlad mudelid)

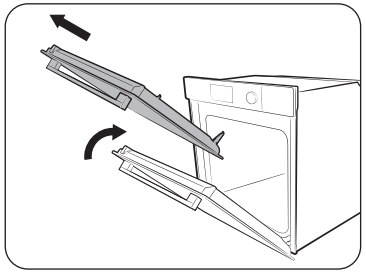
Ärge eemaldage ahju ust, välja arvatud puhastamiseks. Puhastamise tarvis ahju ukse eemaldamiseks järgige alltoodud juhiseid.

⚠ HOIATUS

Ahju uks on raske.

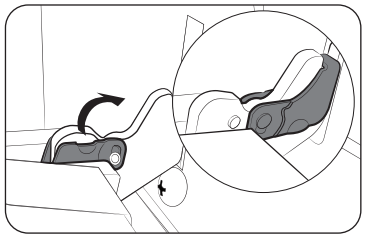


1. Avage uks ja klõpsake lahti mõlema hinge klambrid.



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.

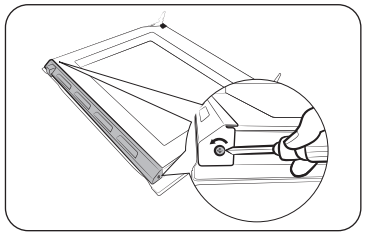
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 62 2022-08-22 오후 4:45:41



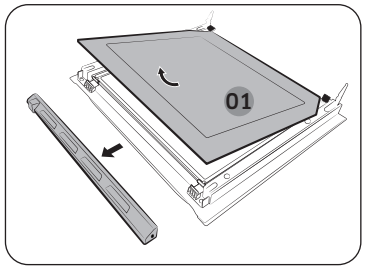
4. Kui olete valmis, tehke ukse tagasipanekuks sammud 1 ja 2 vastupidises järjekorras. Jälgige, et klambrid oleksid mõlemal pool hingedel.

Ukseklaas

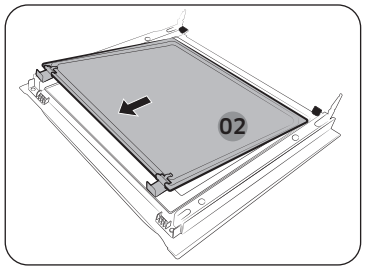
Sõltuvalt mudelist on ahjuuksel 3-4 üksteise vastu paigutatud klaasi. Ärge eemaldage ukseklaasi, välja arvatud puhastamiseks. Puhastamise tarvis ukseklaasi eemaldamiseks järgige alltoodud juhiseid.



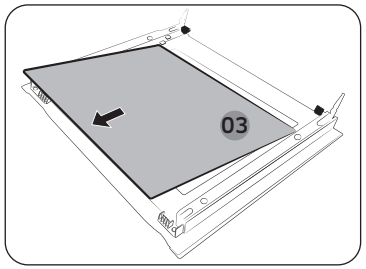
1. Eemaldage kruvikeerajaga vasaku ja parema külje kruvid.



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



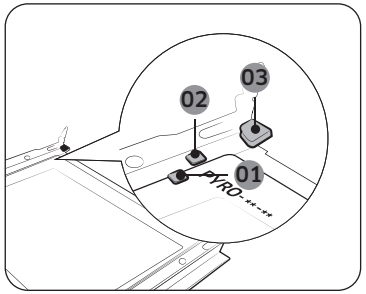
4. Eemaldage ukselt noolega näidatud suunas teine klaas.



5. Eemaldage ukselt noolega näidatud suunas kolmas klaas.
6. Peske klaas seebivee ja puhta lapiga.

⚠ **ETTEVAATUST**

Klaasi õige poole tuvastamiseks otsige iga klaasi nurgas märgist „PYRO“.
Õige suund: PYRO-**-**
Vale suund: **–**–OЯYԀ

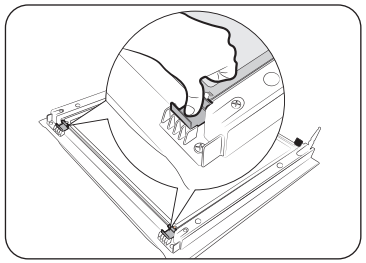


7. Kui olete valmis, pange klaasid tagasi järgmiselt:
   - vaadake pilti ja leidke hinged; Lükake 3. klaas tugiklambri 1 alla, 2. klaas tugiklambrite 1 ja 2 alla, ning 1. klaas tugiklambri 3 alla täpselt sellises järjekorras; veenduge, et klaaside prinditud pool läheb sissepoole.

01 Tugiklamber 1
02 Tugiklamber 2
03 Tugiklamber 3

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 63 2022-08-22 오후 4:45:42

Hooldus

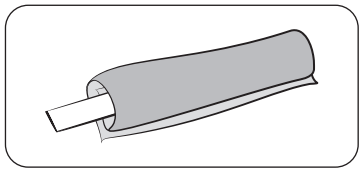


8. Pärast 2. klaasi sissepanekut vajutage klaasiklambrid alla ja kontrollige, kas need hoiavad klaasi korralikult.
9. Katete tagasipanekuks tehke ülaltoodud sammud 1 ja 2 vastupidises järjekorras.

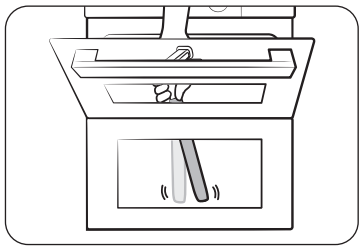
⚠ HOIATUS

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

Kaksik-ukseklaas (ainult kindlad mudelid)



1. Siduge märg lapp pulga külge.

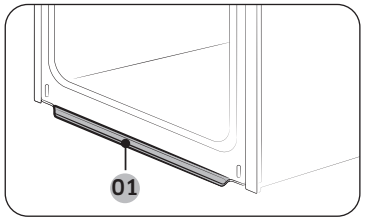


2. Pange ukse alla rätik.
3. Puhastage uks.
4. Kandke lapile pesuvahendit ja puhastage uuesti.
5. Pühkige kuiva lapiga ära niiskus ja mullid.

⚠ ETTEVAATUST

Ärge ust puhastamiseks ära võtke.

Veekogur



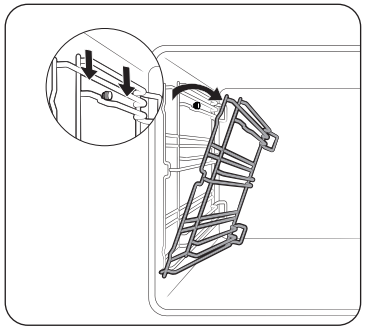
01 Veekogur

Veekogur ei korja üksnes küpsetamisel tekkivat liigset niiskust, vaid ka toidujääke. Veekogurit ära võtta ei saa. Pühkige vesi veekogurist ära, kui ahi on pärast toiduvalmistamist jahtunud.

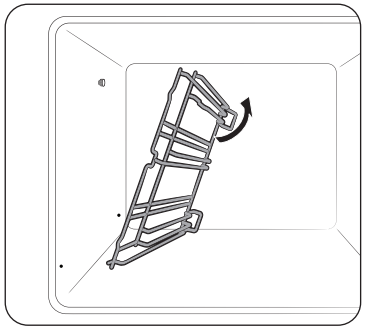
⚠ HOIATUS

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

Külgriiulid (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 sammud 1 ja 2 vastupidises järjekorras.

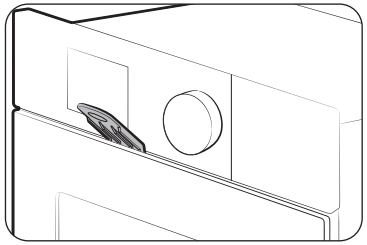
MÄRKUS

Ahi töötab ka ilma paika pandud külgsiinide ja restideta.

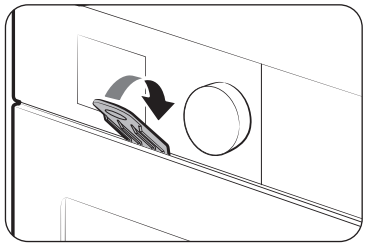
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 64 2022-08-22 오후 4:45:44

Uks käsitsi avamine (ainult kindlad mudelid)

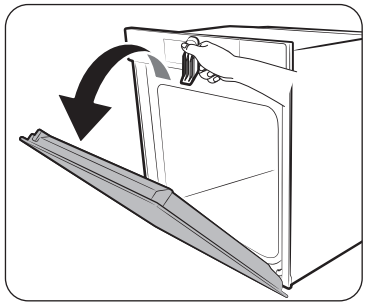
Kui uks automaatselt ei avane ja soovite seda avada käsitsi, saab selle avada ukseavajaga.



1. Pistke ukseavaja pilusse ukse ja juhtpaneeli vahel.



2. Tõstke ukseavajat.



3. Uks avaneb käsitsi.

⚠ HOIATUS

- Uks võib minna kuumaks. Uks käsitsi avamisel kasutage pajakindaid.
- Ukse käsitsi avamisel võib välja tulla palju auru. Aur võib põhjustada põletusi. Astuge eemale ja oodake enne toidu ahjust välja võtmist, kuni aur on hajunud.

MÄRKUS

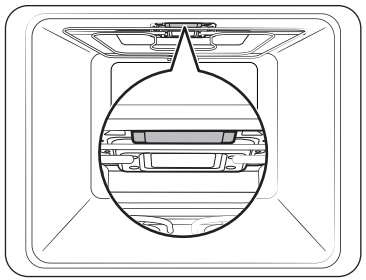
Kui ust ei avata automaatselt, lahutage jahutamiseks toitekaabel piisavalt pikaks ajaks. Kui probleem kordub, võtke ühendust kohaliku Samsungi teeninduskeskusega.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 65 2022-08-22 오후 4:45:44

Hooldus

Vahetamine

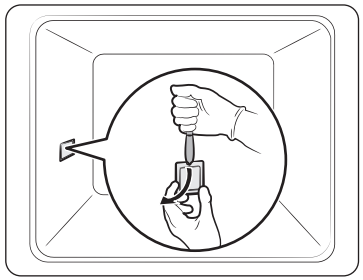
LED-valgusti



MÄRKUS

Kuna ahju ülemine LED-valgusti on LED-moodul (mitte pirn), ei saa kliendid seda vahetada. Võtke ühendust Samsungi kohaliku klienditeenindusega.

Külgmine ahju tuli



1. Hoidke ühe käega külgmise ahju tule katte alumist otsa ja kasutage katte eemaldamiseks lamedat teravat tööriista, nt lauanuga, nagu joonisel näidatud.
2. Vahetage külgmine ahju tuli.
3. Pange tule kate tagasi.

HOIATUS

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

Tuli (Valgusallikas)

See toode sisaldab valgusallikat energiatõhususe klassiga <G>.
Tuled ja/või juhtseadised pole kasutaja hooldatavad. Tulede ja/või juhtseadiste vahetamiseks tootes võtke ühendust kohaliku Samsungi teeninduskeskusega.
Teie toote tulede või juhtseadiste vahetamise üksikasjalikud juhised leiate Samsungi veebisaidil (http://www.samsung.com), minge Tugi > Toe koduleht ja sisestage mudeli nimi.
Tulede ja/või juhtseadiste demonteerimiseks järgige lihtsalt vahetamise juhiseid, mille leiate ülalkirjeldatud viisil.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 66 2022-08-22 오후 4:45:45

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 • Puutetundlik mudel: kui välispinnal on niiskus • Kui seatud on lukufunktsioon	• Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti. • Eemaldage niiskus ja proovige uuesti. • 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. • Kontrollige, kas demorežiim on sees.
Ahi seiskub töö ajal.	• Kui pistik on pistikupesast välja võetud	• Ühendage toide uuesti.
Vool lülitub töö ajal välja.	• Kui pidev küpsetamine võtab pikka aega • Kui jahutusventilaator ei tööta • Kui ahi on paigaldatud kohta, kus pole head ventilatsiooni • Kui kasutate samas pistikupesas mitmeid toitepistikuid	• Pärast pikaajalist küpsetamist laske ahjul jahtuda. • Kuulake jahutusventilaatori häält. • Järgige toote paigaldusjuhendis näidatud vahesid. • Kasutage ühte pistikut.
Ahju 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 • Kui tuli on toiduvalmistamise käigus kattunud mingi ainega	• Tuli lülitub automaatselt välja voolu säästmiseks teatud aja järel. Sisse saate selle uuesti lülitada **Ahju tule** nuppu vajutades. • Puhastage ahju sisemus ja kontrollige.
Masinast saab elektrilööke.	• Kui toide pole nõuetekohaselt maandatud • Kui kasutate maanduseta pistikupesa	• Kontrollige, kas toide on nõuetekohaselt maandatud.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 67 2022-08-22 오후 4:45:45

Rikkeotsing

Probleem	Põhjus	Tegevus
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.
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 • Kui ahju juhtseadised pole õigesti seatud • Kui maja kork on läbi või kaitse rakendus.	• Sulgege uks ja käivitage uuesti. • Vaadake ahju kasutamise peatükki ja lähtestage ahi. • Vahetage kork või lähtestage kaitse. Kui see juhtub korduvalt, kutsuge elektrik. • Kontrollige, kas demorežiim on sees.

Probleem	Põhjus	Tegevus
Töö ajal tuleb suitsu.	• Esmakordse töötamise ajal • Kui küttekehas on toitu	• Ahju esmakordsel kasutamisel võib küttekehast tulla suitsu. See pole rike ja pärast ahju kasutamist 2-3 korda peaks see lõppema. • 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.
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.
Kuulen auruga küpsetamisel vee keemist.	• Põhjus on selles, et aurukuumuti soojendab vett.	• See ei ole toote rike, muretsemiseks pole põhjust.
Auruga küpsetamine ei tööta.	• Mahutis pole vett.	• Lisage paaki vett ja proovige uuesti.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 68 2022-08-22 오후 4:45:45

Probleem	Põhjus	Tegevus
Ahi on püropuhastuse ajal soe	• Põhjus on selles, et püropuhastus toimub kõrgel temperatuuril	• See ei ole toote rike, muretsemiseks pole põhjust.
Püropuhastuse ajal tuleb põlemise lõhna.	• Püropuhastus kasutab kõrgeid temperatuure ja te võite tunda põlevate toidujääkide lõhna.	• See ei ole toote rike, muretsemiseks pole põhjust.
Auruga puhastamine ei tööta.	• Temperatuur on liiga kõrge	• Laske ahjul jahtuda ja proovige uuesti.
Ahju kaamera ei tööta.	• Ahi ei saa ühendust Wi-Fi-ga • Ahju tuli on välja lülitatud • Kaamera toide pole ühendatud sub-PBAga	• Ühendage Wi-Fi Easy Connectioni abil ja kontrollige kaamera nähtavuse seadeid menüüs Valikud - Seaded. • Lülitage ahi välja ja käivitage uuesti. • Võtke ühendust kohaliku Samsungi teeninduskeskusega.
Ust ei saa sulgeda.	• Kui automaatukse mootor ei ole lähtestatud.	• Suruge ust selle kinni hoidmiseks oma käega ja puudutage lähtestamiseks automaatukse nuppu.

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-d4	Automaatukse avamise rikked	
C-20	Anduri rikked	
C-21		
C-22		
C-23		
C-A2	Jahutusmootor töötab ebanormaalselt	
C-F1	Juhtub ainult EEPROM lugemisel/kirjutamisel	
C-70	Auruga seotud probleemid	
C-72		
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	
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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 69 2022-08-22 오후 4:45:45

Rikkeotsing

Kood	Tähendus	Tegevus
-dC-	Kui kaksikküpsetusrežiimis küpsetamisel eemaldatakse jagaja. Kui üksikküpsetusrežiimis küpsetamisel sisestatakse jagaja.	Kaksikküpsetusrežiimis küpsetamisel jagajat eemaldada ei või. 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.
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.

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		3650-3950 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>.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 70 2022-08-22 오후 4:45:45

Lisa

Toote andmeleht

SAMSUNG		SAMSUNG
Mudeli tunnus		NV7B79*7***, NV7B6**9***
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)		NV7B79*7*** : 43,7 kg NV7B6**9*** : 44,2 kg
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
Välja lülitatud	Elektritarve	0,5 W
	Toitehalduse ajavahemik (min)	30 min

Andmed on määratud vastavalt standarditele EN 60350-1, EN 50564, Komisjoni Määrustele (EL) 65/2014 ja (EL) 66/2014 ning Määrusele (EL) 1275/2008.

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.

ETTEVAATUST

ELi riikides ja Ühendkuningriigis võib selle seadme 5 GHz WLANi funktsiooni kasutada ainult siseruumides.

	Sagedusvahemik	Saatja võimsus (Max)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 71 2022-08-22 오후 4:45:45

Lisa

Avatud lähtekoodi teave

Selles tootes kasutatud tarkvara sisaldab avatud lähtekoodiga tarkvara. Vastava täieliku lähtekoodi saate hankida kolme aasta jooksul pärast toote viimast tarnimist, võttes ühendust meie tugimeeskonnaga aadressil http://opensource.samsung.com (Kasutage päringute menüüd.)

Samuti on võimalik täielikku vastavat lähtekoodi hankida füüsilisel kandjal, nt CD-ROM-il; küsitakse minimaalset tasu.

Järgnev URL: http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0 viib selle tootega seotud avatud lähtekoodiga litsentsi teabe juurde. Pakkumine kehtib kõigile, kes on selle teabe saanud.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 72 2022-08-22 오후 4:45:45

Märkmed

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
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

RIIK	KÕNE	VÕI KÜLASTAGE MEID VÕRGUS AADRESSIL
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 Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	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

DG68-01471B-00

Įmontuojama orkaitė

Naudojimo ir montavimo vadovas

NV7B79*7*** / NV7B6**9***



SAMSUNG

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 1 2022-08-22 오후 4:45:48

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 7

Kas yra komplekte 7
Maitinimo jungtis 8
Montavimas spintoje 8

Prieš pradedant 11

Valdymo skydelis 11
Pradiniai nustatymai 12
Naujos orkaitės kvapas 13
Išmanusis saugos mechanizmas 13
Švelniai užsidarančios durelės (švelniai, saugiai ir tyliai) 13
Karų talpyklos surinkimas 14
Priedai 14
Lanksčios durelės 16
Vandens talpykla 17
Mechaninis užraktas 17
Vaizdo kamera ir automatinės durys 18

Veiksmai 18

Orkaitės režimai 18
Kepimo režimai su garu 21
Dvigubo kepimo režimai 23
Gruzdinimas karštame ore 24
Lėtasis kepimas ore 26
Kepimas su mėsos zondu 28
Speciali funkcija 29
Sveiko maisto gaminimas 31
Automatinis kepimas 31
Laikmatis 32
Valymas 34
Nustatymai 36
Užraktas 37

Išmanusis maisto gaminimas 38

Rankinis kepimas 38
Automatinio kepimo programos 46
Speciali funkcija 57
Bandomieji patiekalai 58
Dažnai naudojamų Automatinio kepimo receptų rinkinys 60

Priežiūra 62

Valymas 62
Durelių atidarymas rankiniu būdu 65
Keitimas 66

Trikčių diagnostika 67

Patikros taškai 67
Informaciniai kodai 69

Techninės specifikacijos 70

Priedas 71

Gaminio techniniai duomenys 71
Pranešimas apie atvirąjį kodą 72

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 2 2022-08-22 오후 4:45:48

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 3 2022-08-22 오후 4:45:48

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 4 2022-08-22 오후 4:45:48

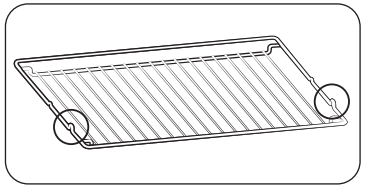
ĮSPĖJIMAS: Naudojimo metu prietaisas ir jo pasiekiamos dalys gali įkaisti. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų. Jaunesnius nei 8 metų amžiaus vaikus reikia laikyti atokiau arba juos nuolat prižiūrėti.

DĖMESIO: Kepimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį kepimo procesą reikia nuolat prižiūrėti.

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 5 2022-08-22 오후 4:45:49

Saugos instrukcijos

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.

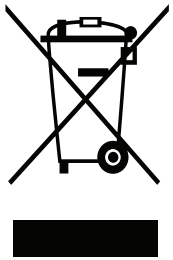
ĮSPĖJIMAS: Neatjunkite prietaiso nuo maitinimo, net pasibaigus kepimo procesui.

ĮSPĖJIMAS: Nepalikite durelių pravirų kepimo metu.

ĮSPĖJIMAS: Jei durys atsidaro automatiškai, jos gali atsitrenkti į vaikus arba naminius gyvūnus. Įsitikinkite, kad prie durų nėra vaikų ar naminių gyvūnų. (Tik automatinių durų (be rankenų) modelis)

ĮSPĖJIMAS: Jei uždarysite arba atidarysite duris gmainiui veikiant, būtinai naudokite karščiui atsparias pirštines arba puodkėles. Jei liesite duris plikomis rankomis, galite nusideginti, nes durų paviršius yra karštas. (Tik automatinių durų (be rankenų) modelis)

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.
Tačiau jei modelyje įmontuotas vaizdo kamera, jai veikiant viršutinė LED lemputė visada bus įjungta. (Išjungus šviesos jungiklį, automatiškai išsijungs ir vaizdo kamera.)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 6 2022-08-22 오후 4:45:49

Montavimas

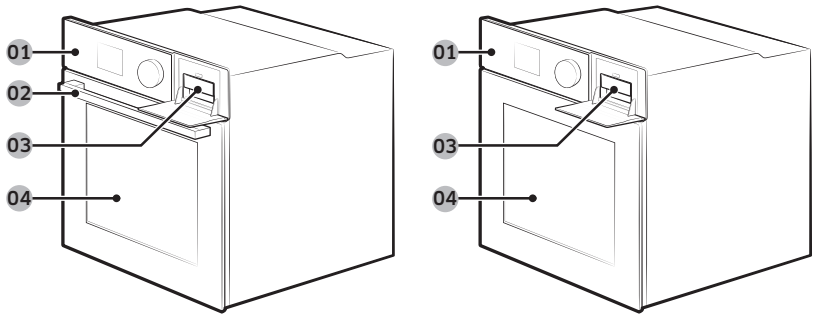
⚠ ĮSPĖJIMAS

- 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.
- Šis prietaisas yra skirtas naudoti daugiausiai 2 000 metrų aukštyje.

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** Vandens talpykla

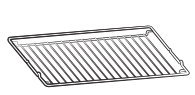
04 Durelės

PASTABA

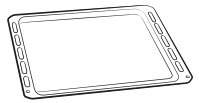
Atsižvelgiant į modelį, orkaitė gali būti trijų tipų: su viengubomis (Su durelių rankena ir be rankenos) ir dvigubomis durelėmis.

Priedai

Orkaitė turi įvairių priedų, skirtų gaminti skirtingam maistui.

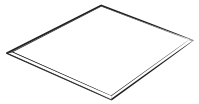

Grotelės

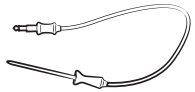

Grotelių dėklas *

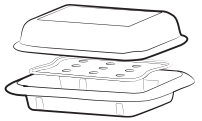

Kepimo skarda *


Universali skarda *


Gili skarda *


Pertvara


Mėsos zondas *


Garo talpykla *


2 varžtai (M4 L25)


Gruzdinimo karštame ore skarda *


Durų atidarymo sistema *

PASTABA

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

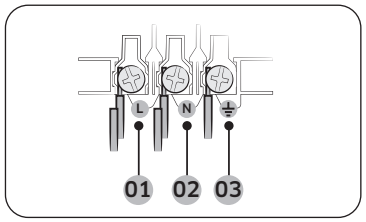
⚠ DĖMESIO

Prieš naudodami pirolitinio valymo programą, nuimkite užraktą nuo vaikų, kad neužsidengtumėte vėdinimo angų, nes gali įkaisti durelės.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 7 2022-08-22 오후 4:45:50

Montavimas

Maitinimo jungtis



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

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.

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

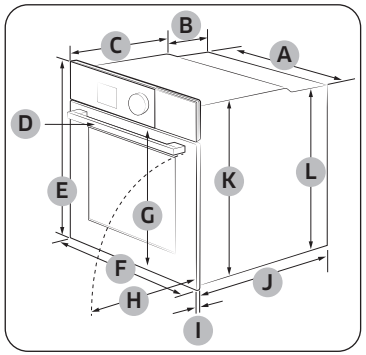
Montuodami neužminkite arba nesusukite laidų ir laikykite juos atokiau nuo karštų skleidžiančių orkaitės dalių.

Montavimas spintoje

Jei montuojate orkaitę į spintą, jos plastikiniai paviršiai ir priklijuotos dalys privalo būti atsparios karščiui pagal EN 60335. 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

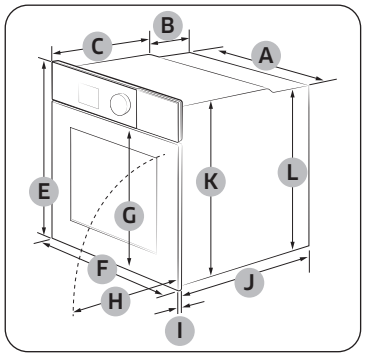
1. Durelių rankenos modelis



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

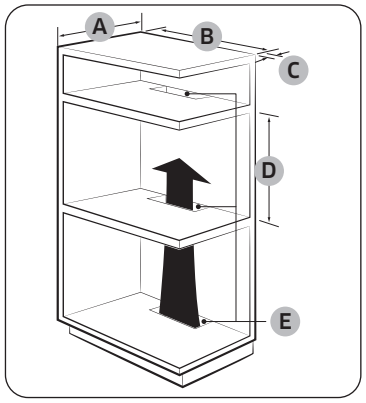
2. Durelių be rankenos modelis



Orkaitė (mm)

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

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 8 2022-08-22 오후 4:45:51

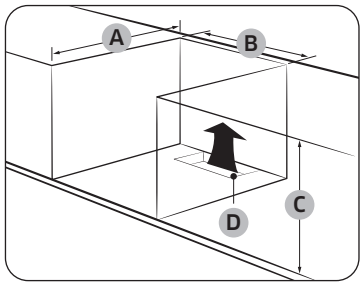


Spinta (mm)

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.

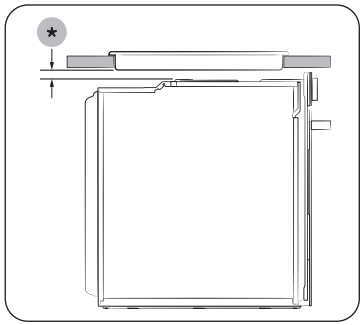


Spintelė po plautuve (mm)

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.
- Mažiausias aukštis **(C)** yra būtinas vien orkaitei sumontuoti.



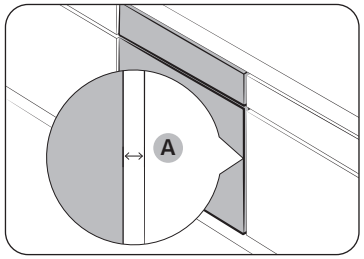
Montavimas su kaitlente

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

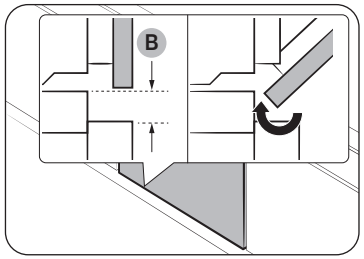
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 9 2022-08-22 오후 4:45:52

Montavimas

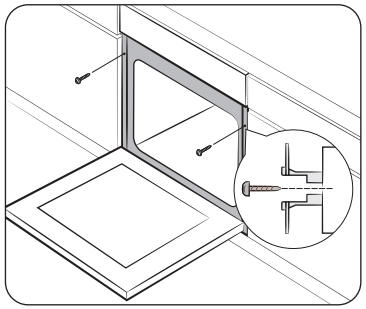
Orkaitės montavimas



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

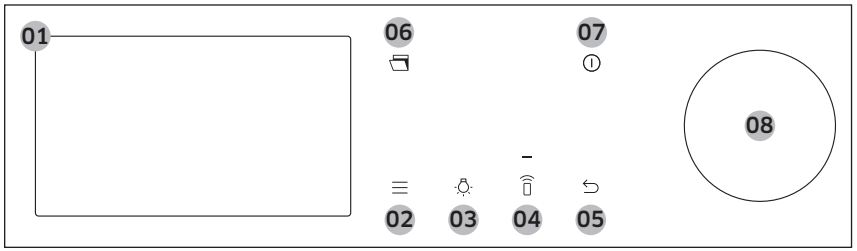
Orkaitės išvaizda gali skirtis, atsižvelgiant į modelį.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 10 2022-08-22 오후 4:45:52

Prieš pradedant

Valdymo skydelis

Orkaitės valdymo skydelis turi ekraną (nejutiklinį), nustatymo rankenėlę ir jutiklius mygtukus orkaitei valdyti. Perskaitykite tolesnę informaciją, kad susipažintumėte su orkaitės valdymo skydeliu.



01	Ekranas	Rodo meniu, informaciją ir kepimo eigą.
02	Parinktys	Bakstelėkite, kad pasirodytų sąrašas Parinktys.
03	Apšvietimas	Bakstelėkite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte apšvietimą. Jei modelyje įmontuota vaizdo kamera, jai veikiant viršutinė LED lemputė visada bus įjungta.
04	Išmanusis valdymas	Bakstelėkite, Išmanusis valdymas, kad įjungtumėte arba išjungtumėte funkciją. **PASTABA** Norint naudoti šią funkciją, prieš tai būtina įjungti Lengvas prisijungimas.
05	Atgal	Bakstelėkite, kad sugrįžtumėte į ankstesnį ekraną.
06	Durų atidarymas *	Bakstelėkite, kad durys atsidarytų automatiškai. • Duris uždarykite rankomis. **DĖMESIO** • Kol gaminys veikia, naudokite karščiui atsparias virtuvines pirštines arba puodkėles. • Įsitikinkite, kad durys visiškai uždarytos.
07	Maitinimas	Bakstelėkite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte ekraną. **PASTABA** Kai atidarytos durelės, orkaitę galima išjungti tik mygtuku **Maitinimas**.
08	Nustatymo rankenėlė	Sukite kairėn ir dešinėn, kad naršytumėte po meniu ir sąrašus. Kad žinotumėte, kurioje ekrano dalyje esate, pabraukiamas atitinkamas elementas. Paspauskite, kad pasirinktumėte pabrauktą elementą.

(*) tik kai kuriems modeliams.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 11 2022-08-22 오후 4:45:53

Prieš pradedant

Pradiniai nustatymai

Kai pirmą kartą įjungiate orkaitę, pasirodo sveikinimo ekranas su Samsung logotipu. Vadovaukitės instrukcijomis ekrane, kad nustatytumėte pradinius nustatymus. Pradinius nustatymus galima pakeisti vėliau ekrane Nustatymai.

1. Pasveikinimo ekrane pasirinkite **Pradinė sąranka** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
2. Nustatykite kalbą.
   a. Pasirinkite kalbą ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   b. Pasirinkite **Toliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
3. Sutikite su „**Sąlygomis**“ ir „**Privatumo politika**“.
4. Prijunkite prietaisą prie programėlės SmartThings.
   a. Ekrane Mobilioji patirtis pasirinkite **Toliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   b. Ekrane nuskaitykite QR kodą išmaniuoju telefonu ir vadovaukitės instrukcijomis telefono ekrane, kad prisijungtumėte.
      - Jei nenorite atlikti šio veiksmo, pasirinkite **Praleisti** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad pereitumėte prie kito veiksmo.
   c. Kai pasirodys pranešimas, kad sėkmingai prisijungėte, pasirinkite **OK** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
5. Nustatykite laiko juostą.
   a. Pasirinkite laiko juostą ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   b. Pasirinkite **Toliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
6. Nustatykite datą.
   a. Pasirinkite dieną, mėnesį ir metus. Pasirinkę kiekvieną elementą, paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   b. Pasirinkite **Toliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.

PASTABA

Jei jau prijungėte prietaisą prie programėlės SmartThings, šį veiksmą praleiskite.

7. Pasirinkite laiką.
   a. Nustatykite valandą ir minutę. Pasirinkę kiekvieną elementą, paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   b. Pasirinkite **Toliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.

PASTABA

Jei jau prijungėte prietaisą prie programėlės SmartThings, šį veiksmą praleiskite.

8. Pasirinkite **Atlikta** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad užbaigtumėte nustatymą.
   • Pasirodo pirmojo naudojimo vadovas. Galite pasirinkti **SUŽINOTI DAUGIAU** ir paspausti **Nustatymo rankenėlę**, kad pamatytumėte vadovą, arba pasirinkti **VĖLIAU** ir paspausti **Nustatymo rankenėlę**, kad praleistumėte šį veiksmą.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 12 2022-08-22 오후 4:45:53

Kaip nustatyti, kad ekranas būtų visada įjungtas

Po kurio laiko ekranas automatiškai išsijungia. Jei norite nustatyti, kad ekranas visada būtų įjungtas, vadovaukitės tolesnėmis instrukcijomis.

1. Palieskite mygtuką ⚌ valdymo skydelyje.
2. Pasirinkite **Nustatymai** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
3. Ekrane Nustatymai, pasirinkite **Ekranas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
4. Ekrane Ekranas pasirinkite **Skirtasis laikas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
5. Pasirinkite **Visada įjungtas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.

PASTABA

- Atsižvelgiant į nustatymą gali padidėti energijos sąnaudos.
- Kai skirtojo laiko nustatymas yra „**Visada įjungta**“, jei 3 minutes neatliekama jokių veiksmų, automatiškai nustatomas 2 lygio LCD ryškumas.
- Nustatymas „**Visada įjungta**“ galimas, tik kai įjungta ekrano užsklanda.

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

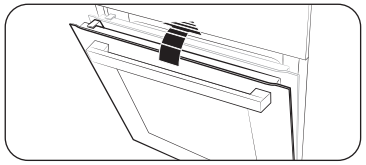
Atidarius dureles, kol orkaitė veikia, įsijungia orkaitės apšvietimas, o ventiliatorius ir kaitinimo elementai išsijungia. Tai daroma siekiant apsaugoti naudotoją nuo fizinių traumų, pvz., nudegimų, ir sumažinti nereikalingus energijos nuostolius. Tokiu atveju tiesiog uždarykite dureles ir orkaitė veiks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

Švelniai užsidarančios durelės (švelniai, saugiai ir tyliai) (tik atitinkamuose modeliuose)

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.)

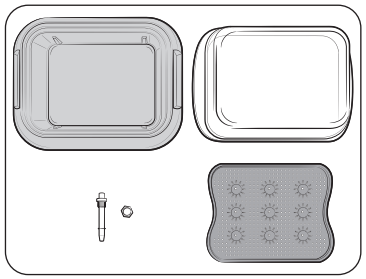


Durelės pristabdomos esant 15 kampui ir visiškai užsidaro per daugmaž 5 sekundes.

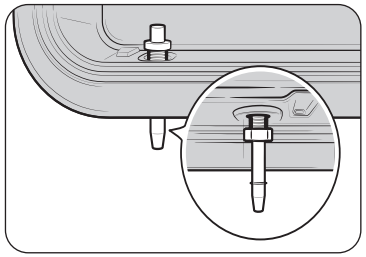
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 13 2022-08-22 오후 4:45:53

Prieš pradedant

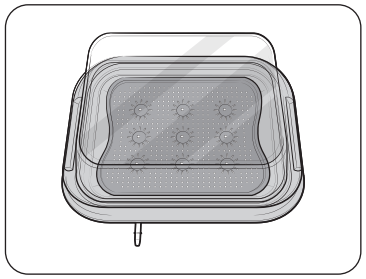
Karų talpyklos surinkimas (tik kai kuriuose modeliuose)



1. Patikrinkite ir įsitikinkite, kad turite visas reikiamas garų talpyklos dalis.
- Dalis sudaro stiklinis dangtis, metalinis indas, garų padėklas ir karų antgalis.



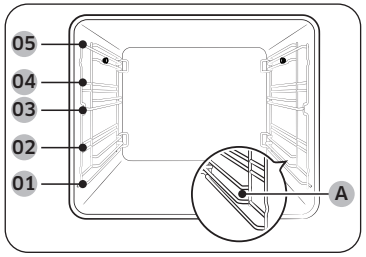
2. Įstatykite garų antgalį į angą matinio indo dešinėje ir priveržkite pridedama veržle.



3. Padėkite garų padėklą į metalinį indą ir uždenkite stikliniu dangčiu, kad galėtumėte naudoti orkaitėje.

Priedai

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



01 1 lygis
02 2 lygis
03 3 lygis
04 4 lygis
05 5 lygis
(A) Garų talpyklos lygis

- Įstatykite priedą į orkaitę tinkama padėtimi.
- **Garų talpyklos lygis (A)** skirtas tik garų talpyklai. Nestatykite garų talpyklos kitame lygyje ir nedėkite kitų priedų **garų talpyklos lygyje (A)**. **Garų talpyklos lygis (A)** yra tik kai kuriuose modeliuose.
- 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 14 2022-08-22 오후 4:45:55

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.
Gruzdinimo karštame ore skarda *	Gruzdinimo karštame ore skardą naudokite tik gruzdinimo karštame ore režimu. Kadangi skarda kepimo metu įkaista ir kurį laiką išlieka karšta baigus kepti, išimdami skardą būtinai naudokite kepimo pirštines arba palaukite, kol orkaitė visiškai atauš.
Pertvara	Pertvara skirta padalyti orkaitę į dvi zonas. Pertvarą naudokite dvigubo kepimo režimu. Nenaudokite pertvaros jokia kita paskirtimi, išskyrus orkaitei perskirti į dvi kepimo zonas. Nenaudokite pertvaros kaip lentynėlės.
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.
Mėsos zondas *	Mėsos zondas matuoja vidinę kepamos mėsos temperatūrą. Naudokite tik prie jūsų orkaitės pridedamą mėsos zondą.
Garo talpykla *	Garų indas ir stiklinis dangtis skirti tik pilnam virimui garuose. Naudokite garo talpyklą tik garo talpyklos lygyje ir būtinai įstatykite ją visą į skyrelį, kad talpykla įsiremtų į galinę sienelę. Garo talpykla turi 4 atskiras dalis: Stiklinis dangtis, metalinis indas, garų padėklas ir karų antgalis. ĮSPĖJIMAS: Nenaudokite stiklinio dangčio griliui, kepimui. **⚠ ĮSPĖJIMAS** • Garų talpyklą visada imkite virtuvinėmis pirštinėmis ir saugokitės, kad jo nepamestumėte. • Dėl staigaus temperatūros pasikeitimo stiklinės dalys gali sudužti.

PASTABA

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

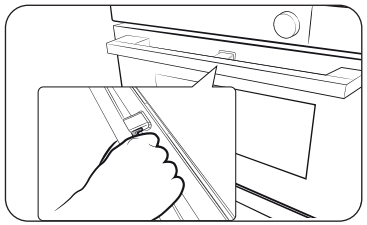
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 15 2022-08-22 오후 4:45:55

Prieš pradedant

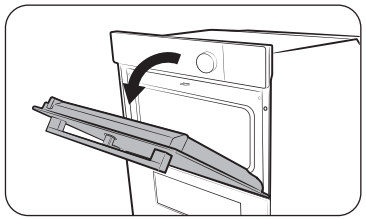
Lanksčios durelės (tik atitinkamiems modeliams)

Ši orkaitė turi unikalias lanksčias dureles, kurios turi lankstą viduryje, dėl to norint pasiekti viršutinę dalį, pakanka atidaryti tik viršutinę durelių pusę. Naudodami Dvigubo kepimo funkciją, galite kur kas lengviau pasiekti viršutinę orkaitės dalį ir sumažinti energijos nuostolius.

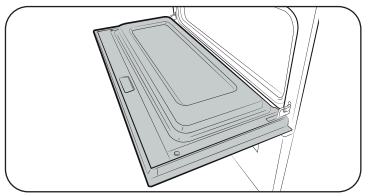
Kaip naudotis viršutinėmis durelėmis



1. Iki galo nuspauskite durelių rankenos svirtelę.

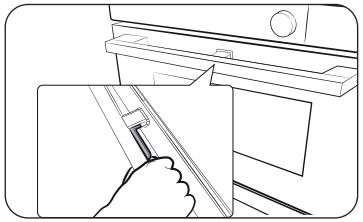


2. Patraukite rankeną.

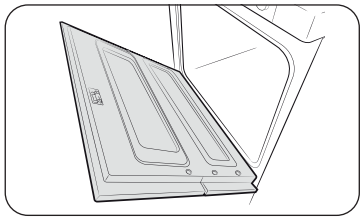


3. Taip atidarysite tik viršutines dureles kaip parodyta.

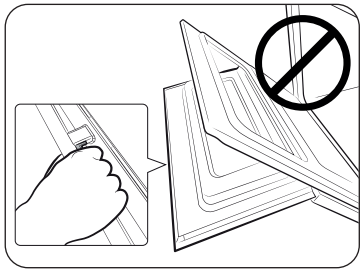
Kaip naudotis visomis durelėmis



1. Suimkite rankenos dalį be svirtelės ir patraukite.



2. Taip atidarysite visas dureles kaip parodyta.



⚠ DĖMESIO

Atidarydami visas dureles, suimkite rankenos dalį be svirtelės.
Nuspaudus svirtelę atidarant dureles, gali atsidaryti viršutinė durelių dalis ir galima susižeisti.

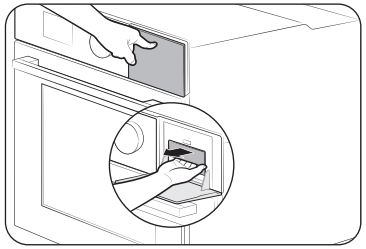
PASTABA

- Nestatykite ant viršutinių durelių sunkių daiktų ir nespauskite jų didele jėga.
- Neleiskite vaikams žaisti su arba ant viršutinių durelių.

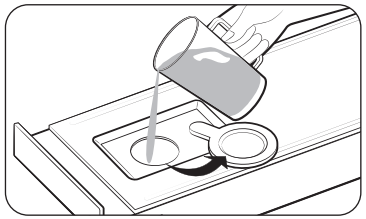
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 16 2022-08-22 오후 4:45:56

Vandens talpykla

Vandens talpykla naudojama garo funkcijoms. Užpildykite ją prieš pradėdami kepti su garais.



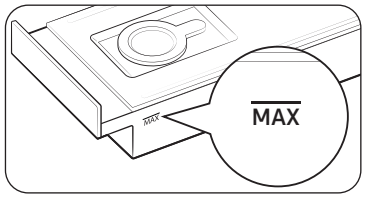
1. Vandens talpyklą rasite viršutiniame dešiniajame kampe. Nuspauskite rezervuarą, kad jį atidarytumėte ir ištrauktumėte.



2. Atidarykite talpyklos dangtelį ir pripilkite į jį 500 ml geriamojo vandens.
3. Uždarykite dangtelį ir vėl įstatykite talpyklą.

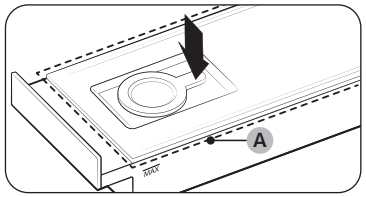
PASTABA

Įstatykite vandens talpyklą iki galo, kol ji užsifiksuos.



PASTABA

Nepripilkite virš maksimalaus lygio linijos.

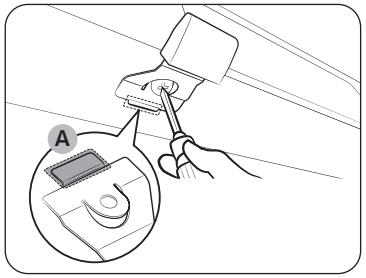


PASTABA

Prieš pradėdami naudoti orkaitę, patikrinkite, ar vandens talpyklos viršutinis skyrelis **(A)** uždarytas.

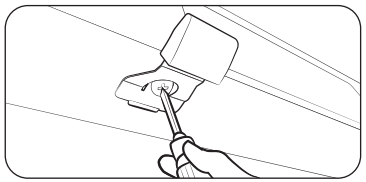
Mechaninis užraktas (tik atitinkamiems modeliams)

Montavimas



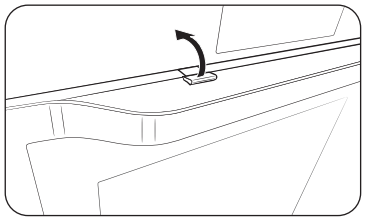
1. Įstatykite plonąją mechaninio užrakto dalį **(A)** į atitinkamą užrakto rankenos angą kaip parodyta.
2. Priveržkite varžtą prie užrakto rankenos.

Išmontavimas



- Atlaisvinkite ir išsukite varžtą iš užrakto rankenos.

Užrakinimas/atrakinimas



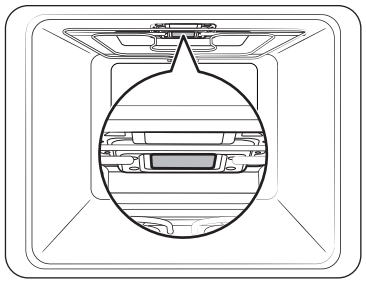
- Norėdami atidaryti dureles, kilstelėkite užrakto rankeną, kad atrakintumėte dureles. Tada atidarykite dureles.
- Norėdami užrakinti dureles, jas tiesiog uždarykite. Mechaninis užraktas automatiškai užrakina dureles.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 17 2022-08-22 오후 4:45:57

Prieš pradedant

Vaizdo kamera ir automatinės durys (tik atitinkamuose modeliuose)

Vaizdo kamera orkaitėje



⚠ DĖMESIO

Permatomą vaizdo kameros dangtelį valykite švelniai ir atsargiai.

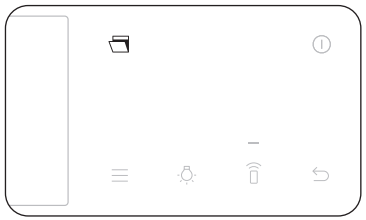
- Jis gali būti pažeistas, nes yra pagamintas iš stiklo.

⚠ ĮSPĖJIMAS

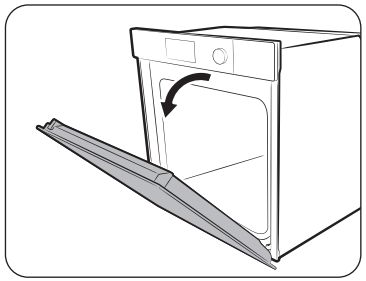
Permatomą vaizdo kameros dangtelį valykite gaminiui atvėsus.

- Dėl karščio galite nudegti.

Automatinės durelės



1. Spauskite Automatinės durelės mygtuką.



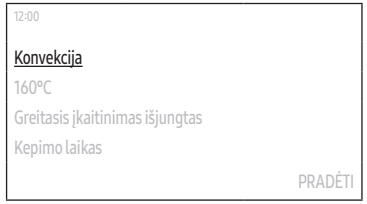
2. Durelės atsidarys automatiškai.

⚠ DĖMESIO

Jei durys atsidaro automatiškai, jos gali atsitrenkti į vaikus arba naminius gyvūnus. Įsitikinkite, kad prie durų nėra vaikų ar naminių gyvūnų.

Veiksmai

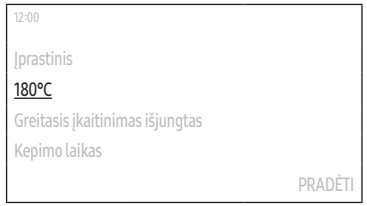
Orkaitės režimai



1. Pagrindiniame ekrane pasirinkite **Konvekcija** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.

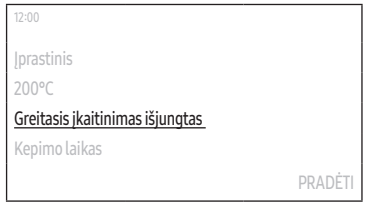
2. Pasirinkite pageidaujamą kepimo režimą ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**. (Jei reikia išsamios informacijos apie kiekvieną režimą, žr. „**Orkaitės režimų aprašai**“.)

- Kai kuriais režimais galite naudoti mėsos zondą. Norėdami kepti, naudodami mėsos zondą, žr. „**Kepimas su mėsos zondu (tinka kai kuriems modeliams)**“.



3. Nustatykite pageidaujamą temperatūrą.

- Numatytoji temperatūra ir temperatūros diapazonas skiriasi, atsižvelgiant į kepimo režimą.



4. Nustatykite parinktį Greitasis įkaitinimas.

- Numatytasis nustatymas yra Išjungta.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 18 2022-08-22 오후 4:45:58



5. Pasirinkite **Kepimo laikas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad nustatytumėte kepimo laiką.
   - Maksimalus kepimo laikas yra 23 valandos ir 59 minutės.
6. Nustatę kepimo laiką, pasirinkite parinktį, kurią norite įjungti pasibaigus kepimo laikui, ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   - Galite pasirinkti **Orkaitė išjungta**, **Palaikyti temp.** arba **Palaikyti šilumą**.
   - Režimai Didelis grilis ir Ekonomiškas grilis nepalaiko parinkties **Palaikyti šilumą**.

PASTABA

Kepant nenustačius kepimo laiko arba nustačius parinktį **Palaikyti temp.**, orkaitę reikia išjungti rankiniu būdu.



7. Pasirinkite **Paruošimo laikas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad nustatytumėte pabaigos laiką.
   - Kai nustatote kepimo laiką, orkaitė nurodo laiką, kada baigsis kepimo procesas. (Pvz., **Iškeps 13:30**)



8. Pasirinkite **PRADĖTI** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   - Jei nepakeisite pabaigos laiko, orkaitė pradės kepti iškart.
   - Pakeitus pabaigos laiką, orkaitė automatiškai nustato pradžios laiką, kad kepimo procesas baigtųsi nustatytu laiku.

PASTABA

- Temperatūrą, parinktį Greitasis įkaitinimas ir kepimo laiką galima keisti kepimo metu.
- Kepimo metu galite pasirinkti **IŠJUNGTI**, paspausti **Nustatymo rankenėlę**, pasirinkti **OK** ir paspausti **Nustatymo rankenėlę**, kad atšauktumėte kepimo procesą.
- Baigus kepti, ekrane pasirodo **+5 min.**.
  - Galite pasirinkti **+5 min.**, ir paspausti **Nustatymo rankenėlę**, kad pratęstumėte kepimą dar 5 minutes.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 19 2022-08-22 오후 4:45:58

Veiksmai

Orkaitės režimų aprašai

Režimas		Temperatūros diapazonas (°C)				Rekomenduojama temperatūra (°C)
		Viengubas	Dvigubas			
			Aukštesnis	Žemesnis	Dvigubas	
	Konvekcija	30-275	40-250	40-250	40-250	160
		Galinis kaitinimo elementas skleidžia karštį, kurį tolygiai paskirsto konvekcijos ventiliatorius. Šiuo režimu galima kepti skirtinguose lygiuose vienu metu.				
	Įprastinis	30-275	-	-	-	180
		Karštis skleidžiamas iš viršutinio ir apatinio kaitinimo elemento. Šią funkciją naudokite įprastiniam daugelio patiekalų kepimui.				
	Ekonomiška konvekcija	30-275	-	-	-	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.				
	Didelis grilis	100-300	40-250	-	-	220
		Didelio ploto grilis skleidžia karštį. Šiuo režimu galima skrudinti maisto viršų (pvz., mėsą, lazaniją arba apkepą).				
	Ekonomiškas grilis	100-300	-	-	-	220
		Nedidelio ploto grilis skleidžia karštį. Šį režimą naudokite ruošti maistui, kuriame nebūtinas didelis karštis, pvz., žuviai ir įdarytam prancūziškam batonui.				
	Grilis su ventiliatoriumi	100-275	-	-	-	180
		Du viršutiniai kaitinimo elementai skleidžia karštį, kurį paskirsto ventiliatorius. Šiuo režimu galima kepti mėsą arba žuvį.				

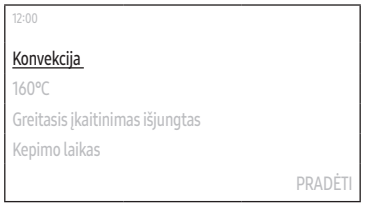
Režimas		Temperatūros diapazonas (°C)				Rekomenduojama temperatūra (°C)
		Viengubas	Dvigubas			
			Aukštesnis	Žemesnis	Dvigubas	
	Kaitinimas iš viršaus + Konvekcija	40-275	40-250	-	-	180
		Viršutinis kaitinimo elementas skleidžia karštį, kurį tolygiai paskirsto konvekcijos ventiliatorius. Šiuo režimu galima kepti maistą, kuris turi būti traškus iš viršaus (pvz., mėsa arba lazanija).				
	Kaitinimas iš apačios + Konvekcija	40-275	-	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	-	40-250	40-250	150
		Karštį generuoja apatinis kaitinimo elementas. Naudokite šį režimą kepimo pabaigoje arba kišloreno ar picos pagrindui paskrudinti.				
	Profesionalus kepimas	80-200	-	-	-	160
		Profesionalus kepimas paleidžia automatinį įkaitinimo ciklą, kol orkaitės temperatūra pasiekia 220 °C. Tada įsijungia viršutinis kaitinimo elementas ir konvekcinis ventiliatorius, kad apskrustų maistas, pvz., mėsa. Apskrudinus, mėsa bus toliau kepama žemoje temperatūroje. Šiuo režimu galima kepti jautieną, paukštieną arba žuvį.				
	Lėtasis kepimas ore	50-95	-	-	-	60
		Režimas Lėtasis kepimas ore naudoja žemos temperatūros karštą orą lėtajam kepimui be garų arba vandens talpyklos. Šiuo režimu orkaitė palaiko nuolatinę žemą temperatūrą kepimo kameroje.				
	Gruzdinimas karštame ore	-	150-250	-	-	220
		Gruzdinimui karštame ore naudojamas karštas oras, kad šaldytas ar šviežias maistas būtų traškesnis ir sveikesnis, nenaudojant aliejus arba naudojant mažiau aliejaus nei įprastiniais konvekcijos režimais.				

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 20 2022-08-22 오후 4:45:59

Kepimo režimai su garu

⚠ DĖMESIO

Prieš naudodami kepimo režimus su garu, įsitikinkite, kad vandens talpykla yra pilna.



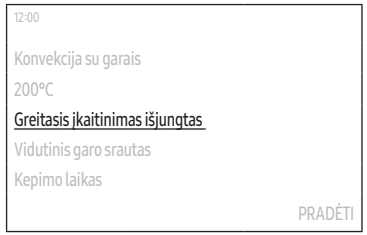
1. Pagrindiniame ekrane pasirinkite **Konvekcija** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
2. Pasirinkite pageidaujamą kepimo režimą ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**. (Jei reikia išsamios informacijos apie kiekvieną režimą, žr. „**Kepimo režimų su garu aprašymas**“.)
   - Jei pasirinkote **Kepimas garuose**, eikite į 5 veiksmą. (Režimui **Kepimas garuose** netaikomi 2-4 veiksmas.)
   - Kai kuriais režimais galite naudoti mėsos zondą. Norėdami kepti, naudodami mėsos zondą, žr. „**Kepimas su mėsos zondu (tinka kai kuriems modeliams)**“.

PASTABA

Kepimas garuose veikia tik kai kuriuose modeliuose.



3. Nustatykite pageidaujamą temperatūrą.
   - Numatytoji temperatūra ir temperatūros diapazonas skiriasi, atsižvelgiant į kepimo režimą.



4. Nustatykite parinktį Greitasis įkaitinimas.
   - Numatytasis nustatymas yra „Išjungta“.



5. Nustatykite garo lygį.
   - Numatytasis nustatymas yra „Vidutinis“.



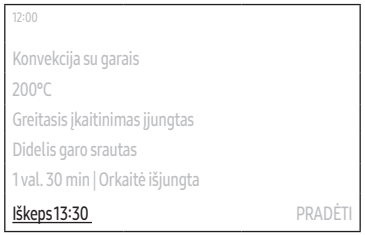
6. Pasirinkite **Kepimo laikas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad nustatytumėte kepimo laiką.
   - Maksimalus kepimo laikas yra 23 valandos ir 59 minutės.
7. Nustatę kepimo laiką, pasirinkite parinktį, kurią norite įjungti pasibaigus kepimo laikui, ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   - Galite pasirinkti **Orkaitė išjungta**, **Palaikyti temp.** arba **Palaikyti šilumą**.

PASTABA

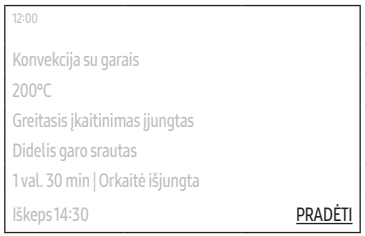
Kepant nenustačius kepimo laiko arba nustačius parinktį **Palaikyti temp.**, orkaitę reikia išjungti rankiniu būdu.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 21 2022-08-22 오후 4:45:59

Veiksmai



8. Pasirinkite **Paruošimo laikas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad nustatytumėte pabaigos laiką.
   - Kai nustatote kepimo laiką, orkaitė nurodo laiką, kada baigsis kepimo procesas. (Pvz., **Iškeps 13:30**)



9. Pasirinkite **PRADĖTI** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   - Jei nepakeisite pabaigos laiko, orkaitė pradės kepti iškart.
   - Pakeitus pabaigos laiką, orkaitė automatiškai nustato pradžios laiką, kad kepimo procesas baigtųsi nustatytu laiku.

PASTABA

- Temperatūrą, parinktį Greitasis įkaitinimas ir kepimo laiką galima keisti kepimo metu.
- Kepimo metu galite pasirinkti **IŠJUNGTI**, paspausti **Nustatymo rankenėlę**, pasirinkti **OK** ir paspausti **Nustatymo rankenėlę**, kad atšauktumėte kepimo procesą.
- Baigus kepti, ekrane pasirodo **+5 min.**.
  - Galite pasirinkti **+5 min.**, ir paspausti **Nustatymo rankenėlę**, kad pratęstumėte kepimą dar 5 minutes.

Kepimo režimų su garu aprašymas

Režimas		Temperatūros diapazonas (°C)	Numatytoji temperatūra (°C)	Greitasis įkaitinimas	Mėsos zondas
	Kepimas garuose *	-	-	X	X
		Karštas garas iš garo generatoriaus švirkščiamas pro garo antgalį į orkaitę ir kepą maistą. Šis režimas tinka kepti daržovėms, žuviai, kiaušiniams, vaisiams ir ryžiams.			
	Konvekcija su garais	120-275	160	0	0
		Konvekcinio kaitintuvo generuojamas karštis ir ventiliatoriai nuolat papildomi karštu garu. Galima nustatyti mažą, vidutinį arba didelį garo intensyvumą. Režimas tinka kepti sluoksniuotos tešlos pyragėliams, mieliniam pyragui, duonai ir picai bei mėsai ir žuviai.			
	Kaitinimas iš viršaus su garu + Konvekcija	120-275	180	0	0
		Ventiliatorius tolygiai paskirsto po orkaitę viršutinio kaitintuvo ir konvekcinio kaitintuvo skleidžiamą karštį, bet to, kaitinimo elementus papildo karštas garas. Režimas tinka kepti traškiems patiekalams, pvz., mėsai, paukštienai arba žuviai.			
	Kaitinimas iš apačios su garu + Konvekcija	120-275	200	0	0
		Ventiliatorius tolygiai paskirsto po orkaitę apatinio kaitintuvo ir konvekcinio kaitintuvo skleidžiamą karštį, bet to, kaitinimo elementus papildo karštas garas. Šis režimas labiausiai tinka tarškiems kepiniams, pvz., picai arba obuolių pyragui.			

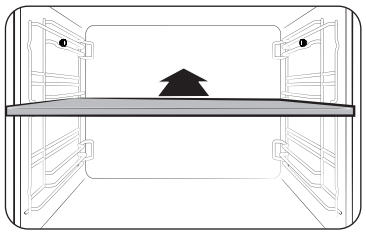
PASTABA

- Žvaigždute (*) pažymėti režimai pridedami prie konkretaus orkaitės modelio.
- Kepdami šiais režimais, visada užpildykite vandens talpyklą šviežiu vandeniu.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 22 2022-08-22 오후 4:46:00

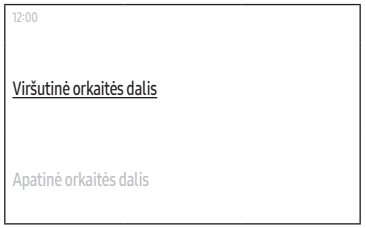
Dvigubo kepimo režimai

Norėdami atskirti kepimo kamerą į viršutinę ir apatinę zonas, galite naudoti pridedamą pertvarą. Ji suteikia naudotojams galimybę kepti dviem kepimo režimais vienu metu arba tiesiog pasirinkti vieną kepimo zoną.

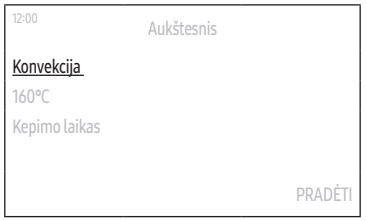


1. Įstatykite pertvarą į 3 lygį, kad perskirtumėte kepimo kamerą į dvi zonas.

- Įstačius pertvarą, orkaitė ją pajungta ir pagrindinis režimas pasikeičia automatiškai.

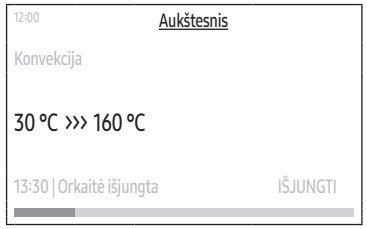


2. Pasirinkite pageidaujamą kepimo zoną ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.



3. Nustatykite pageidaujamus kepimo režimus ir pradėkite kepti.

- Jei reikia instrukcijų, žr. „**Orkaitės režimai**“ arba „**Kepimo režimai su garu**“.
- Galimus režimus ir parinktis rasite „**Galimi kiekvienos zonos režimai**“.



PASTABA

- Pradėję kepti kurioje nors zonoje, galėsite pradėti kepti ir kitoje. Pasirinkite zonos indikatorių ekrano viršuje per vidurį, paspauskite **Nustatymo rankenėlę** ir pakartokite 2-3 veiksmus, kad pradėtumėte kepti kitoje zonoje.
- Bandant kepti abiejose zonose vienu metu, galimas režimų arba temperatūrų pasirinkimas gali būti ribotas.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 23 2022-08-22 오후 4:46:00

Veiksmai

Galimi kiekvienos zonos režimai

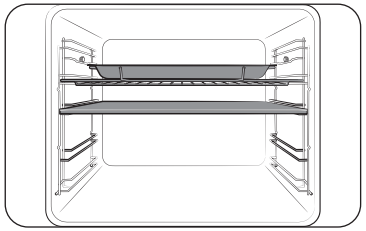
Zona	Galimas režimas	Temperatūros diapazonas (°C)	Numatytoji temperatūra (°C)	Greitasis įkaitinimas	Mėsos zondas
Aukštesnis	Konvekcija	40-250	160	X	X
	Didelis grilis	40-250	220	X	X
	Kaitinimas iš viršaus + Konvekcija	40-250	180	X	X
	Gruzdinimas karštame ore	150-250	220	X	X
Žemesnis	Konvekcija	40-250	160	X	X
	Kaitinimas iš apačios + Konvekcija	40-250	200	X	X
	Kaitinimas iš apačios	40-250	150	X	X
	Kepimas garuose *	-	-	X	X
	Konvekcija su garais	120-250	160	X	X
	Kaitinimas iš apačios su garu + Konvekcija	120-250	200	X	X

PASTABA

- Jei reikia kiekvieno režimo aprašo, žr. „**Orkaitės režimų aprašai**“ arba „**Kepimo režimų su garu aprašymas**“.
- Žvaigždute (*) pažymėti režimai pridedami prie konkretaus orkaitės modelio.

Gruzdinimas karštame ore (tik atitinkamiems modeliams)

Šiam režimui nebūtinas įkaitinimas. Rekomenduojame ant pertvaros padėti kepimo skardą varvančiam skysčiui surinkti.
Kad kepimo rezultatai būtų geresni, kepimo metu apverskite maistą.



1. Įstatykite pertvarą ir padėkite padėklą ant grotelių groteles 4 padėtyje.
2. Pasirinkite režimą **Gruzdinimas karštame ore Nustatymo rankenėle**.
3. Numatytajai temperatūrai pakeisti, naudokite **Nustatymo rankenėlę**. Įveskite kepimo vadove rekomenduojamą temperatūrą. Numatytoji temperatūra yra 220 °C.
4. Pasirinkite **Kepimo laikas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad nustatytumėte kepimo laiką.
5. Nustatę kepimo laiką, pasirinkite parinktį, kurią norite įjungti pasibaigus kepimo laikui, ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
6. Pasirinkite **Pradėti** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
7. Pasibaigus kepimo procesui, bakstelėkite **IŠJUNGTI** ir išimkite maistą.

PASTABA

- Padėkite ant pertvaros kepimo skardą varvančiam skysčiui surinkti. Taip sumažinsite nutiškimų ir dūmų pavojų.
- Prieš panaudodami kepimo skardą, patikrinkite didžiausią leistiną kepimo skardos temperatūrą.
- **Gruzdinimas karštame ore** skirtas dvigubai viršutinei orkaitės daliai. Kad rezultatai būtų geriausi, įstatykite pertvarą ir padėkite maistą ant skardos 4 padėtyje.
- Norėdami kepti šviežią arba naminį maistą, tolygiai ištepkite didesnį plotą aliejumi, kad maistas lengviau apskrustų.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 24 2022-08-22 오후 4:46:01

⚠ ĮSPĖJIMAS

- Jei apatinėje zonoje vyksta koks nors procesas, **Gruzdinimas karštame ore** negalimas viršutinėje zonoje.
- Kai **Gruzdinimas karštame ore** vyksta viršutinėje zonoje apatinė zona yra visiškai nepasiekiama.

Kad kepimo rezultatai būtų kuo geresni, apverskite maistą, praėjus pusei kepimo laiko.

Maistas	Priedai	Lygis	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Bulvės				
Šaldytos gruzdintos bulvytės	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	210-220	20-25
Šaldytos gruzdintos bulvytės, su prieskoniais	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	210-220	20-25
Šaldyti bulvių kroketai	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	210-220	15-20
Šaldytos tarkuotos bulvės	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	210-220	15-20
Šaldytos bulvių skiltelės	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	210-220	15-20
Naminės gruzdintos bulvytės	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	200-210	20-25
Naminės bulvių skiltelės	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	210-220	20-25
Šaldyta				
Šaldyti vištienos kepsneliai	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	210-220	15-20
Šaldyti vištų sparneliai	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	210-220	25-30
Šaldyti svogūnų žiedai	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	210-220	15-20
Šaldytos vištienos juostelės	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	210-220	20-25
Šaldytos čiuros	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	190-200	10-15
Vištiena				
Šviežios blauzdelės	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	200-210	30-35
Švieži sparneliai	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	200-210	25-30
Krūtinėlės, apvoliotos trupiniuose	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	200-210	25-30
Daržovė				
Smidras, apvoliotas trupiniuose	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	200-210	15-20
Baklažanas, griežinėliai, apvolioti trupiniuose	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	200-210	15-20
Svogūnų žiedai, apvolioti trupiniuose	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	200-210	15-20
Moliūgo kubeliai	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	200-210	20-25
Kalafiorų žiedeliai	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	190-200	15-20
Daržovių mišinys	Grotelės + Gruzdinimo karštame ore skarda	4	200-210	15-20

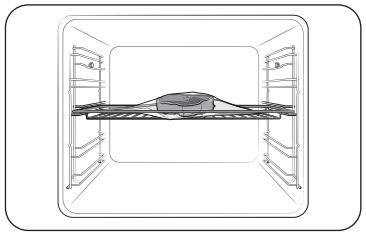
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 25 2022-08-22 오후 4:46:01

Veiksmai

Lėtasis kepimas ore (tik atitinkamiems modeliams)

Režimas **Lėtasis kepimas ore** naudoja žemos temperatūros karštą orą lėtajam kepimui be garų arba vandens talpyklos. Šiuo režimu orkaitė palaiko nuolatinę žemą temperatūrą kepimo kameroje, dėl to maistas išlaiko savo tikrąjį aromatą ir maistines medžiagas, todėl pasižymi sodresniu skoniu ir minkštumu.





1. Įdėkite maistą į švarų vakuuminį maišelį ir jį užsandarinkite. Tada sudėkite maistą ant grotelių 3 orkaitės padėtyje.
2. Pasirinkite režimą **Lėtasis kepimas ore**.
3. Numatytajai temperatūrai pakeisti, naudokite **Nustatymo rankenėlę**. Įveskite kepimo vadove rekomenduojamą temperatūrą. Numatytoji temperatūra yra 60 °C. (Temperatūrą galima keisti 1 °C pakopomis)
4. Paspauskite **Nustatymo rankenėlę** ir nustatykite kepimo laiką.
5. Nustatę kepimo laiką, pasirinkite parinktį, kurią norite įjungti pasibaigus kepimo laikui, ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
6. Pasirinkite **Pradėti** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.

PASTABA

- Naudokite tik šviežias ir kokybiškas sudėtines dalis. Paruoškite juos švariomis sąlygomis ir laikykite šaldytuve.
- Naudokite karščiui atsparius vakuuminius maišelius sudėtinėms dalims perkelti ir laikyti.
- Niekada nenaudokite karščiui atsparių vakuuminių maišelių pakartotinai.
- Kepimo laikas priklauso nuo maisto storio. Papildoma druska arba cukrus gali sutrumpinti kepimo laiką.

Patarimai

- Jei norite išsaugoti tikrąjį skonį, rekomenduojame naudoti mažiau žolelių ir prieskonių, nei nurodyta recepte.
- Mėsa ir žuvis bus skanesnė, jei prieš patiekdami ją apkepinsite.
- Jei neketinate patiekti iškart iškepę, įdėkite jį į šaltą vandenį ir palaukite, kol visiškai atvės. Tada laikykite jį žemesnėje nei 5 °C temperatūroje, kad išsaugotumėte maisto skonį ir tekstūrą.
- Vištieną rekomenduojame suvalgyti išart iškepus.

Siekiant kuo geresnių rezultatų, rekomenduojame įkaitinti orkaitę.

Maistas	Iškepimo laipsnis	Priedai	Lygis	Temp. (°C)	Laikas (val.)
Jautiena					
Didkepsnis, 4 cm storio	Neiškepta	Grotelės	3	54	3-4
Didkepsnis, 4 cm storio	Vidutiniškai iškepta	Grotelės	3	60	3-4
Didkepsnis, 4 cm storio	Iškepta	Grotelės	3	68	3-4
Kepsnys	Vidutiniškai iškepta	Grotelės	3	62	6-8
Kepsnys	Iškepta	Grotelės	3	68	6-8

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 26 2022-08-22 오후 4:46:01

Maistas	Iškepimo laipsnis	Priedai	Lygis	Temp. (°C)	Laikas (val.)
Kiauliena					
Kapotinė, be kaulo	Minkšta	Grotelės	3	60	3-4
Kapotinė, be kaulo	Kieta	Grotelės	3	71	3-4
Kepsnys	Vidutiniškai iškepta	Grotelės	3	62	4-6
Kepsnys	Iškepta	Grotelės	3	72	4-6
Plėšyta kiauliena	Iškepta	Grotelės	3	74	18-24
Paukštiena					
Vištiena, krūtinėlė	Minkšta	Grotelės	3	66	3-4
Vištiena, krūtinėlė	Kieta	Grotelės	3	72	3-4
Antiena, krūtinėlė	Minkšta	Grotelės	3	63	3-4
Žuvis					
Lašišos kepsnys	Minkšta	Grotelės	3	52	2-3
Lašišos kepsnys	Iškepta	Grotelės	3	63	2-3
Menkės filė	Minkšta	Grotelės	3	55	2-3
Daržovės					
Smidrai	-	Grotelės	3	85	2-3
Bulvių griežinėliai	-	Grotelės	3	90	2-3
Batatų griežinėliai	-	Grotelės	3	90	2-3
Morkų griežinėliai	-	Grotelės	3	90	2-3
Moliūgo kubeliai	-	Grotelės	3	90	2-3

Maistas	Iškepimo laipsnis	Priedai	Lygis	Temp. (°C)	Laikas (val.)
Vaisiai					
Obuolių griežinėliai	-	Grotelės	3	80	2-3
Ananasų griežinėliai	-	Grotelės	3	85	1-2
Kriaušių griežinėliai	-	Grotelės	3	83	2-3
Kita					
Vištų kiaušiniai	Virti be lukšto	Grotelės	3	63	2-3
Vištų kiaušiniai	Kietai virti	Grotelės	3	71	2-3

* Vištų kiaušinius kepkite be vakuuminio maišelio.

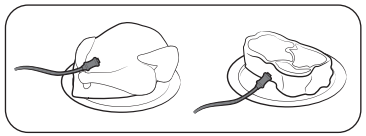
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 27 2022-08-22 오후 4:46:02

Veiksmai

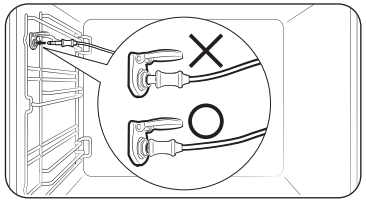
Kepimas su mėsos zondu (tinka kai kuriems modeliams)

Mėsos zondas matuoja vidinę kepamos mėsos temperatūrą. Kai temperatūra pasiekia reikiamą, orkaitė išsijungia ir nustoja kepti.

- Naudokite tik prie jūsų orkaitės pridedamą mėsos zondą.
- Jei prijungtas mėsos zondas, negalima nustatyti kepimo laiko.

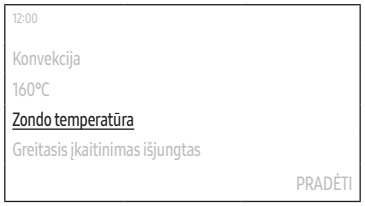


1. Įsmeikite mėsos zondo galiuką į kepamos mėsos centrą. Saugokitės, kad neįsmeigtumėte guminės rankenėlės.



2. Prijunkite zondo jungtį prie lizdo kairiojoje sienelėje. Jei zondas prijungtas tinkamai, pamatysite pranešimą „**Mėsos zondas įstatytas.**“.

- Įstačius mėsos zoną, ekrane pasirodys **Zondo temperatūra** vietoje **Kepimo laikas**.



3. Pasirinkite **Zondo temperatūra** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad nustatytumėte tikslinę mėsos temperatūrą.



4. Nustatykite pageidaujamus kepimo nustatymus.

- Kuriuos režimus galima naudoti su mėsos zondu, žr. „**Orkaitės režimų aprašai**“ arba „**Kepimo režimų su garu aprašymas**“.
- Žr. „**Orkaitės režimai**“ 1-3 veiksmus arba „**Kepimo režimai su garu**“ 1-4 veiksmus.

5. Pasirinkite **PRADĖTI** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.

- Kai vidinė mėsos temperatūra pasiekia nustatytą temperatūrą, orkaitė baigia kepti ir pasigirsta melodija.

⚠ ĮSPĖJIMAS

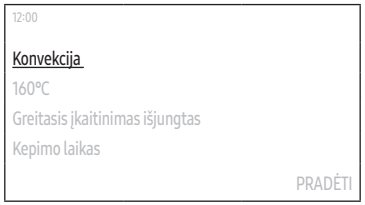
- Kad nepažeistumėte mėsos zondo, nenaudokite jo su iešmo priedu.
- Baigus kepti, mėsos zondas gali būti labai karštas. Kad nenusidegintumėte, maistą ištraukite mūvėdami virtuvinėmis pirštinėmis.

PASTABA

Mėsos zondas palaikomas ne visais režimais. Naudojant mėsos zondą nepalaikomais režimais, matysite pranešimą „**Pasirinktas režimas nepalaiko mėsos zondo.**“. Tokiu atveju nedelsdami ištraukite mėsos zondą.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 28 2022-08-22 오후 4:46:02

Speciali funkcija



1. Pagrindiniame ekrane pasirinkite **Konvekcija** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
2. Pasirinkite **Speciali funkcija** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.



3. Pasirinkite pageidaujamą funkciją ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   - Jei reikia išsamios informacijos apie kiekvieną funkciją, žr. „**Specialios funkcijos aprašymas**“.



4. Nustatykite pageidaujamą temperatūrą.
   - Numatytoji temperatūra ir temperatūra skiriasi, atsižvelgiant į kepimo režimą.



5. Pasirinkite **Kepimo laikas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad nustatytumėte kepimo laiką arba pasirinkite **Zondo temperatūra** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad nustatytumėte tikslinę mėsos temperatūrą.
   - **Zondo temperatūra** tinka tik **Lėtas kepimas**.
   - Maksimalus kepimo laikas yra 23 valandos ir 59 minutės.





6. Pasirinkite **Paruošimo laikas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad nustatytumėte pabaigos laiką.
   - Kai nustatote kepimo laiką, orkaitė nurodo laiką, kada baigsis kepimo procesas. (Pvz., **Iškeps 13:30**)
   - Šis veiksmas netinka režimui **Lėtas kepimas**.
7. Pasirinkite **PRADĖTI** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   - Jei nepakeisite pabaigos laiko, orkaitė pradės kepti iškart.
   - Pakeitus pabaigos laiką, orkaitė automatiškai nustato pradžios laiką, kad kepimo procesas baigtųsi nustatytu laiku.
   - Jei pasirinkote **Lėtas kepimas**, kai vidinė mėsos temperatūra pasiekia nustatytą temperatūrą, orkaitė baigia kepti ir pasigirsta melodija.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 29 2022-08-22 오후 4:46:03

Veiksmai

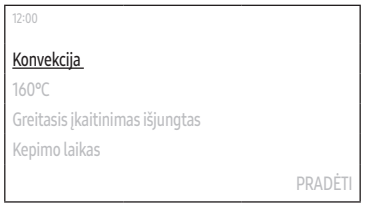
Specialios funkcijos aprašymas

Režimas	Temperatūros diapazonas (°C)	Numatytoji temperatūra (°C)	Aprašymas
Palaikyti šilumą	40-100	60	Naudokite, tik kad ką tik iškeptas maistas neatauštų.
Lėkštės pašildymas	30-80	50	Naudokite indams pašildyti.
Atšildymas	30-60	30	Režimas naudojamas šaldytiems produktams, kepiniams, vaisiams, pyragui, grietinėlei ir šokoladui atšildyti. Atšildymo laikas priklauso nuo maisto tipo, dydžio ir kiekio.
Galutinis tešlos kildymas	30-50	35	Šis režimas naudojamas galutiniam tešlos kildymui ir naminiam jogurtui.
Picos kepimas	160-250	200	Šis režimas tinka picai, o kepimo temperatūra ir trukmė priklauso nuo picos dydžio ir picos tešlos storio.
Lėtas kepimas	70-120	80	Šis režimas naudoja žemą temperatūrą, kad maistas būtų minkštas. Jis tinka kepti jautienai, kiaulienai, veršienai arba ėrienai, jei norite, kad mėsa būtų minkšta. Prieš kepant, rekomenduojame apkepinti mėsą iš visų pusių ant aukštos temperatūros ugnies.
Džiovinimas	40-90	60	Šis režimas naudojamas džiovinti vaisiams, daržovėms ir žolelėms. Džiovinimo laikas priklauso nuo maisto tipo, dydžio ir storio.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 30 2022-08-22 오후 4:46:03

Sveiko maisto gaminimas (tik atitinkamiems modeliams)

Orkaitė siūlo 20 sveikų kepimo programų. Kepimo nustatymai parenkami automatiškai, atsižvelgiant į pasirinktą programą.

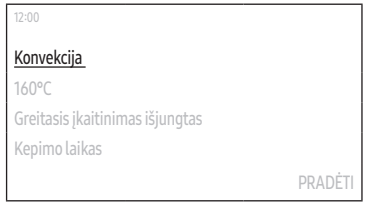




1. Pagrindiniame ekrane pasirinkite **Konvekcija** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
2. Pasirinkite **Sveiko maisto gaminimas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
3. Pasirinkite pageidaujamą programą ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   - Jei reikia išsamios informacijos apie kiekvieną programą, žr. „**Sveiko maisto gaminimas**“ dalyje „**Išmanusis maisto gaminimas**“ **56** psl.
4. Perskaitykite patarimą, pasirinkite **Toliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
5. Įpilkite vandens į vandens talpyklą, kaip nurodoma ekrane, pasirinkite **Toliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
6. Paruoškite maistą ir priedus, kaip nurodoma ekrane, pasirinkite **Toliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   - Jei norite pradėti kepti konkrečiu metu, pasirinkite **Atidėti paleidimą** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad nustatytumėte pageidaujamą laiką.
7. Pasirinkite **PRADĖTI** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.

Automatinis kepimas

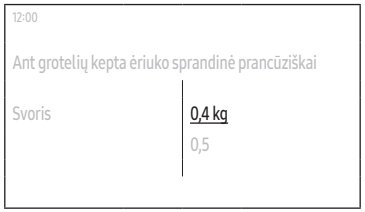
Orkaitė siūlo 128 arba 148 (modelyje su kepimo garuose funkcija) automatinio kepimo programų. Naudokitės šia funkcija, kad sutaupytumėte laiko arba greičiau išmoktume naudotis prietaisu. Kepimo, galingumas ir temperatūra bus nustatyti pagal pasirinktą programą.





1. Pagrindiniame ekrane pasirinkite **Konvekcija** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
2. Pasirinkite **Automatinis kepimas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
3. Pasirinkite kategoriją ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
4. Pasirinkite antrinę kategoriją ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   - Kai kurios kategorijos gali neturėti antrinių kategorijų.
5. Pasirinkite pageidaujamą programą ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   - Jei reikia išsamios informacijos apie kiekvieną programą, žr. „**Automatinio kepimo programos**“ dalyje „**Išmanusis maisto gaminimas**“ **46** psl.
6. Perskaitykite patarimą, pasirinkite **Toliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 31 2022-08-22 오후 4:46:03



7. Pasirinkite svorį ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   - Šis veiksmas gali netikti kai kurioms programoms.
   - Galimas svoris skiriasi, atsižvelgiant į pasirinktą programą.
8. Įpilkite vandens į vandens talpyklą, kaip nurodoma ekrane, pasirinkite **Toliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   - Šis veiksmas gali netikti kai kurioms programoms.
9. Paruoškite maistą ir priedus, kaip nurodoma ekrane, pasirinkite **Toliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   - Jei norite pradėti kepti konkrečiu metu, pasirinkite **Atidėti paleidimą** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad nustatytumėte pageidaujamą laiką.
10. Pasirinkite **PRADĖTI** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.

Laikmatis

Kaip pridėti naują laikmatį

1. Palieskite mygtuką ☰ valdymo skydelyje.
2. Pasirinkite **Laikmatis** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
3. Laikmačio ekrane pasirinkite + ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   - Jei laikmatį pridedate pirmą kartą, šį žingsnį praleiskite.
4. Nustatykite laiką.

Esamo laikmačio redagavimas

1. Palieskite mygtuką ☰ valdymo skydelyje.
2. Pasirinkite **Laikmatis** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
3. Laikmačio ekrane pasirinkite norimą redaguoti laikmatį ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
4. Pakeiskite laiką.

Laikmačio panaikinimas

1. Palieskite mygtuką ☰ valdymo skydelyje.
2. Pasirinkite **Laikmatis** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
3. Laikmačio ekrane pasirinkite 🗑 ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
4. Norimo panaikinti laikmačio dešinėje pasirinkite **Panaikinti** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
5. Pasirinkite **Atlikta** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.

Laikmačio panaudojimas

1. Palieskite mygtuką ☰ valdymo skydelyje.
2. Pasirinkite **Laikmatis** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
3. Norimo naudoti laikmačio dešinėje pasirinkite **Pradėti** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   - Paleistą laikmatį galima pristabdyti arba atšaukti.

PASTABA

Praėjus numatytam laikui, pasirodo pranešimas „**Laikas pasibaigė**“ ir pasigirsta melodija. Pasirinkite **OK** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad atšauktumėte pranešimą.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 32 2022-08-22 오후 4:46:03

Vaizdo kamera orkaitėje (tik atitinkamuose modeliuose)

Integruota vaizdo kamera ne tik leidžia stebėti maisto gaminimo procesą naudojant SmartThings programėlę, bet ir atlieka tam tikrų maisto produktų maisto atpažinimo, maisto rekomendacijų, mėsos paruošimo vadovo ir pridegimo/prisvilimo prevencijos funkcijas.
Patikrinkite Camera Vision nustatymus parinktyse Parinktys - Nustatymai.
Ją galima naudoti tik tada, jei gaminys prijungtas prie Wi-Fi per Easy Connection.
Palaikomus receptus rasite lentelėje Automatinio gaminimo programos.

1. Tiesioginė transliacija: Naudodamiesi SmartThings programėle stebėkite maisto gaminimo orkaitėje būseną.
2. Maisto produktų atpažinimas: uždarius dureles, rekomenduojamas tinkamiausias receptas iš automatinio gaminimo programų.
3. Paruošimo trukmės vadovas: Pateikiamas pranešimas, kai maistas yra nepakankamai iškepęs arba perkepęs pagal automatinio gaminimo receptą. (Tam reikia prijungti temperatūros zondą)
4. Pridegimų prevencija: Pateikiamas pranešimas, kai atrodo, kad maistas pradeda degti.

Tačiau vaizdo kamera neveikia tam tikrais režimais, pavyzdžiui, valymo ir Ekonomiška konvekcija režimais, o esant dvigubam režimu veikia žemesniu nustatymu.
Viršutinė LED lemputė šviečia vaizdo kamerai veikiant. (Vaizdo kamera išsijungs, jei išjungsite šviesos jungiklį.)

PASTABA

- Priklausomai nuo patiekalo, vaizdo kamera gali neatpažinti maisto produktų. Tokiu atveju naudokite Automatinio gaminimo funkcijas.
- Norint užtikrinti optimalų maisto produktų atpažinimą vaizdo kamera, reguliariai valykite permatomą jos dangtelį ir viršutinę LED lemputę, esančią orkaitės viršuje.
- Jei vaizdo kameros objektyvo stiklas smarkiai suteptas, valymą naudokite pirolizės funkciją. Kai gaminys atvės, valykite jį neutraliais plovikliais ir drėgna šluoste.
- Valykite orkaitės vidų jai visiškai atvėsus.
- Valydami permatomą vaizdo kameros dangtelį nevalykite jo pernelyg stipriai. Dėl to gali atsirasti įbrėžimų ar kitų pažeidimų.
- Nenuimkite permatomo vaizdo kameros dangtelio valymo tikslais. Dėl to gali sutrikti vaizdo kameros veikimas.
- Kai įjungta tiesioginės transliacijos funkcija, maisto vaizdas, tiekiamas vaizdo kameros, priklausomai nuo maisto produkto, gali būti parudavęs arba miglotas.
- Kai įjungta tiesioginės transliacijos funkcija, maisto vaizdas gali nutrūkti arba sustoti dėl silpno Wi-Fi signalo, priklausomai nuo gaminio atstumo iki maršrutizatoriaus. Spauskite mygtuką ↻, kad vaizdas būtų atnaujintas.
- Priklausomai nuo maršrutizatoriaus/tinklo būklės, maisto vaizdas gali nutrūkti arba vaizdo transliacija sustoti. 5GHz Wi-Fi ryšys padeda mėgautis gaminiu nedarant poveikio patirčiai.
- Objektai, esantys tarp gaminio ir maršrutizatoriaus, gali turėti įtakos tiesioginės transliacijos vaizdo kokybei. Patikrinkite, ar produkto buvimo vietoje interneto siuntimo greitis nuolat viršija 30 Mbps.
- Jei srautinio vaizdo kokybė jūsų mobiliajame įrenginyje yra prasta, patikrinkite, ar atsisiuntimo greitis yra bent 30 Mbps.
- Ekranas gali būti neryškus dėl vidinių orkaitės lempučių, kai joje nėra maisto produktų arba priklausomai nuo maisto produktų išdėstymo.
- Produktų atpažinimo greičiui gali turėti įtakos maisto būklė, lygmens padėtis, talpykla ir kt. Laikykitės automatinio gaminimo instrukcijų.
- Maisto produktų atpažinimo funkcija galima naudotis tik tada, kai orkaitė veikia maisto gaminimo budėjimo režimu. Maisto produktų atpažinimo funkcija naudotis negalima, jei orkaitę įkaitinti pradedate rankiniu būdu.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 33 2022-08-22 오후 4:46:03

Veiksmai

Valymas

Pirolitinis (tik atitinkamuose modeliuose)

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

1. Palieskite mygtuką ☰ valdymo skydelyje.
2. Pasirinkite **Valymas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
3. Pasirinkite **Pirolizė** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
4. Pasirinkite laiką ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
5. Pasirinkite **Toliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
6. Vadovaukitės ekrano instrukcijomis, pasirinkite **Toliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
7. Perskaitykite pranešimą ekrane, pasirinkite **Pradėti** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
8. Palaukite, kol orkaitė atvės, ir nušluostykite dureles ir jų kraštus drėgna šluoste.

⚠ 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.
- Reguliariai valykite permatomą vaizdo kameros dangtelį ir viršutinį LED stiklą, kad galėtumėte naudotis stebėjimo funkcija. Jei ant šių dalių yra didelių dėmių, atlikite pirolitinį valymą ir nuvalykite jas šveitikliu.
- Nevalykite jo nerūdijančio plieno spiraliniu šveitikliu. Dėl to gali atsirasti įbrėžimų ar kitų pažeidimų.

Valymas garais

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

1. Palieskite mygtuką ☰ valdymo skydelyje.
2. Pasirinkite **Valymas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
3. Pasirinkite **Valymas garais** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
4. Pasirinkite **Toliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
5. Vadovaukitės ekrano instrukcijomis, pasirinkite **Toliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
6. Pasirinkite **PRADĖTI** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.

⚠ 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, automatinis 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 34 2022-08-22 오후 4:46:04

Nukalkinimas

Kad maisto kokybė ir skonis nesuprastėtų, reikia valyti garo generatoriaus vidų.

PASTABA

- Orkaitė skaičiuoja, kiek kartų buvo naudojami režimai su garu ir praneša, kada paleisti nukalkinimo funkciją. Režimą su garu galite naudoti dar dvi valandas, neatlikdami nukalkinimo funkcijos. Tačiau praėjus dviem valandoms, režimų su garu naudoti nebegalėsite, kol neatliksite nukalkinimo funkcijos.
- Gavę pranešimą, pasirinkite **Paleisti dabar** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad paleistumėte nukalkinimo funkciją, arba pasirinkite **Vėliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad atidėtumėte.
  - : Būtina nukalkinti.

1. Palieskite mygtuką valdymo skydelyje.
2. Pasirinkite **Valymas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
3. Pasirinkite **Nukalkinimas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
4. Pasirinkite **Toliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
5. Vadovaukitės ekrano instrukcijomis, pasirinkite **Pradėti** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   - Jei pasirodo pranešimas, kad nepakanka vandens, įpilkite į talpyklą daugiau vandens, pasirinkite **OK** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
6. Pasibaigus nukalkinimui, orkaitė automatiškai išleidžia vandenį.
7. Vandeniui ištekėjus, ištuštinkite vandens talpyklą.
8. Įpilkite į rezervuarą 500 ml geriamojo vandens, kaip nurodoma ekrane, pasirinkite **OK** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad pradėtumėte skalavimą.
9. Skalavimui pasibaigus, ištuštinkite vandens talpyklą.
   - Kai ištuštinsite talpyklą, išvalykite ją ir grąžinkite į orkaitę.

ĮSPĖJIMAS

- Vandens talpyklą imkite mūvėdami virtuvinėmis pirštinėmis.
- Naudokite tik orkaitėms arba kavavirėms pritaikytas nukalkinimo priemones.

DĖMESIO

- Neatšaukite nukalkinimo proceso. Priešingu atveju turėsite paleisti nukalkinimo ciklą iš naujo ir jį užbaigti per tris valandas, kad galėtumėte naudoti kepimo režimą su garu.
- Kad neįvyktų nelaimė, neleiskite vaikams artintis prie orkaitės.
- Vandens ir nukalkinimo medžiagos santykį pasirinkite pagal medžiagos gamintojo instrukcijas.

Išleidimas

Pasinaudojus kepimo režimu su garu, būtina išleisti likusį vandenį, kad jis neturėtų įtakos kitiems kepimo režimams. Šią funkciją taip pat naudokite, jei norite išleisti dar kartą valymo metu.

1. Palieskite mygtuką valdymo skydelyje.
2. Pasirinkite **Valymas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
3. Pasirinkite **Išleidimas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
4. Pasirinkite **Toliau** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
5. Vadovaukitės ekrano instrukcijomis, pasirinkite **Pradėti** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
   - Orkaitė išleidžia vandenį iš garo generatoriaus į vandens talpyklą.
6. Vandeniui ištekėjus, ištuštinkite vandens talpyklą.
   - Kai ištuštinsite talpyklą, išvalykite ją ir grąžinkite į orkaitę.

ĮSPĖJIMAS

- Vandens talpyklą imkite mūvėdami virtuvinėmis pirštinėmis.
- Išleidimo metu neištraukite vandens talpyklos.

PASTABA

- Orkaitei pradėjus išleidinėti vandenį, palaukite, kol išleidimo ciklas pasibaigs.
- Atsižvelgiant į gaminio aplinką, išleidimo operacija gali užtrukti ilgai. Tai nėra gaminio gedimas, tai skirta saugumui, dėl to palaukite, kol vanduo atauš.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 35 2022-08-22 오후 4:46:04

Veiksmai

Nustatymai

Valdymo skydelyje palieskite mygtuką ☰, pasirinkite **Nustatymai** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad pakeistumėte įvairius orkaitės nustatymus. Išsamų aprašą rasite tolesnėje lentelėje.

Meniu	Antrinis meniu	Aprašymas
Ryšiai	Wi-Fi	Galima įjungti arba išjungti Wi-Fi.
	Lengvas prisijungimas	Galite prijungti orkaitę prie SmartThings serverio Wi-Fi ryšiu. Kai orkaitė prijungta, galite naudotis programėle SmartThings, kad patikrintumėte orkaitės būseną ir (arba) valdytumėte ją mobiliuoju įrenginiu.
	Nuotolinis valdymas	Pasirinkite **Aktyvinti** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**, kad skambučių centras galėtų prisijungti prie jūsų orkaitės nuotoliniu būdu ir patikrinti vidinę informaciją.
Vaizdo kameros vaizdas *	Rekomenduojami receptai	Galite pasirinkti Įjungti arba Išjungti.
	Pridegimų prevencija	Galite pasirinkti **Įjungti. Pranešti** ar **Įjungti. Pauzė** ar **Išjungti**. Pasirinkite **Įjungti. Pranešti** norint gauti iššokančius pranešimus. Pasirinkus **Įjungti. Pauzė**, pristabdomi tik veiksmai, tiek pranešimai.
Ekranas	Ryškumas	Galima keisti ekrano ryškumą.
	Ekrano užsklanda	Galima įjungti arba išjungti ekrano užsklandą. **PASTABA** Ekrano užsklandos funkcija rodo ekrane datą ir laiką, jei budėjimo režimu kurį laiką neatliekama jokių įvesties veiksmų.
	Laikrodžio tema	Galima pasirinkti laikrodžio temą.
	Skirtasis laikas	Galite nustatyti po kiek laiko turi įsijungti ekrano užsklanda. **PASTABA** • Atsižvelgiant į nustatymą gali padidėti energijos sąnaudos. • Kai skirtojo laiko nustatymas yra „**Visada įjungta**“, jei 3 minutes neatliekama jokių veiksmų, automatiškai nustatomas 2 lygio LCD ryškumas.
Data ir laikas	Automatinis datos ir laiko nustatymas	Galima įjungti arba išjungti naujinimo internetu laiką. Būtinas ryšys su Wi-Fi tinklu.
	Pasirinkite laiko zoną	Galima pasirinkti laiko juostą. (Būtina išjungti automatinį datos ir laiko nustatymą.)
	Set date	Galima patiems nustatyti datą. (Būtina išjungti automatinį datos ir laiko nustatymą.)
	Nustatyti laiką	Galima patiems nustatyti laiką. (Būtina išjungti automatinį datos ir laiko nustatymą.)
	Pasirinkite laiko formatą	Galima pasirinkti 12 val. arba 24 val. laiko formatą.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 36 2022-08-22 오후 4:46:04

Meniu	Antrinis meniu	Aprašymas
Kalba		Galima pasirinkti kalbą.
Tūris		Galima pasirinkti orkaitės tūrį.
Water hardness		Galima reguliuoti vandens, kurį naudojate kepimo režimams su garu, kietumą. • Minkštas: Iki 120 ppm • Vidutinis: 120-240 ppm • Vidutinis-kietas: 240-350 ppm • Kietas: Daugiau nei 350 ppm
Pagalba	Trikčių diagnostika	Galima susipažinti su trikčių diagnostika.
	Pirmojo naudojimo vadovas	Galima susipažinti su paprastomis instrukcijomis apie bazinį orkaitės naudojimą.
Apie įrenginį	Modelio pavadinimas	Galima sužinoti savo orkaitės modelį.
	Programinės įrangos versija	Galima sužinoti esamą programinės-aparatinės įrangos versiją. Kai pasirodys programinės įrangos atnaujinimas, šiame meniu atsiras mygtukas **Programinės įrangos atnaujinimas**.
	Teisinė informacija	Galima susipažinti su teisine informacija.

(*) tik kai kuriems modeliams.

PASTABA

Šią funkciją galima nustatyti prisijungus prie Wi-Fi. Jei Wi-Fi ryšys neprijungtas, bus pereita prie prisijungimo ekrano.

Užraktas

Galima užrakinti valdymo skydelį, kad juos nebūtų pasinaudota netyčia.

- Norėdami aktyvinti užrakto funkciją, palieskite valdymo skydelio mygtuką ☰, pasirinkite **Užraktas** ir paspauskite **Nustatymo rankenėlę**.
- Norėdami išjungti užrakto funkciją, palieskite ir palaikykite mygtuką ☰, kol pasirodys pranešimas „**Valdymas atrakintas.**“.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 37 2022-08-22 오후 4:46:05

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.

⚠ DĖMESIO

Nelaikykite gretai gendančių maisto produktų (pvz., pieno, kiaušinių, žuvies, mėsos arba paukštienos) ilgiau nei 1 valandą iki kepimo pradžios ir juos ištraukite iškart pasibaigus kepimui. Valgydami sugedusį maistą galite apsinuodyti.

PASTABA

- Visada rekomenduojama įkaitinti orkaitę, nebent kepimo 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 kepimo 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
Kišlorenas	Grotelės, Ø 22-24 cm kepimo forma	2		180-190	25-35

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 38 2022-08-22 오후 4:46:05

Maistas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Temp. (°C)	Laikas (min.)
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

Maistas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Paukštiena (Vištiena/Antiena/Kalakutiena)					
Višta, visa, 1,2 kg *	Grotelės + Universali skarda (riebalams surinkti)	3 1		200	60–80 *
Vištienos gabalėliai	Grotelės + Universali skarda	3 1		200-220	25-35
Antienos krūtinėlė	Grotelės + Universali skarda	3 1		200-210	20-30
Nedidelis kalakutas, visas, 5 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1		180-200	120-150
Daržovės					
Daržovės, 0,5 kg	Universali skarda	3		220-230	15-20
Keptos bulvių puselės, 0,5 Kg	Universali skarda	3		190-200	40-50
Žuvis					
Žuvies filė, kepta	Grotelės + Universali skarda	3 1		200-220	20-30
Kepta žuvis	Grotelės + Universali skarda	3 1		180-200	30-40

* Apversti praėjus ⅔ kepimo laiko.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 39 2022-08-22 오후 4:46:06

Išmanusis maisto gaminimas

Kepimas ant grotelių

Naudojant didelio grilio režimą, rekomenduojame įkaitinti orkaitę. Apversti praėjus pusei kepimo laiko.

Maistas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Duona					
Skrebutis	Grotelės	5		270-300	2-4
Skrebutis su sūriu	Universali skarda	4		200	4-8
Jautiena					
Didkepsnis *	Grotelės + Universali skarda	4 1		240-250	15-20
Mėsainiai *	Grotelės + Universali skarda	4 1		250-270	13-18
Kiauliena					
Kiaulienos kapotinė	Grotelės + Universali skarda	4 1		250-270	15-20
Dešrelės	Grotelės + Universali skarda	4 1		260-270	10-15
Paukštiena					
Vištiena, krūtinėlė	Grotelės + Universali skarda	4 1		230-240	30-35
Vištienos blauzdelės	Grotelės + Universali skarda	4 1		230-240	25-30

* Apversti praėjus ⅔ kepimo laiko.

Šaldytas pusgaminis

Maistas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Šaldyta pica, 0,4-0,6 kg	Grotelės	3		200-220	15-25
Šaldyta lazanija	Grotelės	3		180-200	45-50
Šaldytos gruzdintos bulvytės orkaitei	Universali skarda	3		220-225	20-25
Šaldyti kroketai	Universali skarda	3		220-230	25-30
Šaldytas kepamas kamembero sūris	Grotelės	3	ECO	190-200	10-15
Šaldyti prancūziški batonai su pagardu	Grotelės + Universali skarda	3 1	ECO	190-200	10-15
Šaldyti žuvų piršteliai	Grotelės + Universali skarda	3 1	ECO	190-200	15-25
Šaldytas žuvies mėsainis	Grotelės	3	ECO	180-200	20-35

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 40 2022-08-22 오후 4:46:07

Kepimo režimas su garu

Įjungus garo funkciją orkaitė generuoja garą ir jį tolygiai paskirsto kepimo zonoje, garas apgaubia visas skardas ir visus kampelius. Tai padeda apskrudinti maistą iš išorės, o jo vidus išlieka minkštas ir sultingas.
Pripildykite talpyklą geriamuoju vandeniu iki maksimalaus lygio linijos ir pasirinkite jūsų receptui tinkamiausią garo intensyvumą.

Konvekcija su garais

Kepant su garu rekomenduojame iš anksto įkaitinti orkaitę.

Maistas	Priedai	Lygis	Garo lygis	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Atvėsintos bandelės	Universali skarda	3	Žemas	180-190	10-20
Šaldyti kruasanai	Universali skarda	3	Žemas	180-190	10-20
Balta duona	Grotelės, 24 cm duonos forma	2	Vid.	180-190	30-40
Įvairių grūdų duona	Grotelės, 24 cm duonos forma	2	Vid.	180-190	30-40
Sluoksniuotos tešlos pyragaičiai	Universali skarda	3	Žemas	180-190	15-20
Vanilinis karamelės pudingas	Grotelės	3	Aukštas	120-130	20-30
Varškės pyragas	Grotelės	3	Vid.	150-160	55-65
Prancūziškas batonas *	Universali skarda	3	Aukštas	180-200	25-35
Šaldyta kildinama pica	Universali skarda	3	Vid.	190-210	15-25

* Prancūziškam batonui garas reikalingas tik kepimo pradžioje. Rekomenduojame 10 min. naudoti režimą **Konvekcija su garais**, o likusį laiką naudoti režimą **Konvekcija** su tuo pačiu temperatūros nustatymu.

Kaitinimas iš viršaus su garu + Konvekcija

Rekomenduojame pakeisti kepimo režimą praėjus pusei kepimo laiko, kad pasišalintų garas ir apskrustų paviršius. Rekomenduojame naudoti režimą **Kaitinimas iš viršaus + Konvekcija** arba **Konvekcija**, bet palikti tą patį temperatūros nustatymą.

Maistas	Priedai	Lygis	Garo lygis	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Kiaulienos kepsnys su oda, 1,2 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1	Vid.	170-180	90-120
Višta, visa, 1,2 kg	Grotelės + Universali skarda	2 1	Vid.	190-200	55-65
Vištienos gabalėliai	Grotelės + Universali skarda	4 1	Žemas	210-220	25-35
Antienos krūtinėlė	Grotelės + Universali skarda	4 1	Žemas	170-180	15-25
Antis, visa, 2,5 kg	Grotelės + Universali skarda	2 1	Vid.	170-180	100-120
Nedidelis kalakutas, visas, 4,0 kg	Grotelės + Universali skarda	2 1	Vid.	180-200	120-150
Visa žuvis, 0,5 kg *	Grotelės + Universali skarda	4 1	Vid.	170-190	20-30
Žuvies filė *	Grotelės + Universali skarda	4 1	Žemas	190-200	15-25

* Rekomenduojame naudoti kepimo režimą **Kaitinimas iš viršaus su garu + Konvekcija**, kad maistas būtų sultingas.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 41 2022-08-22 오후 4:46:07

Išmanusis maisto gaminimas

Kaitinimas iš apačios su garu + Konvekcija

Kepant su garu rekomenduojame iš anksto įkaitinti orkaitę, kad maistas apskrustų.

Maistas	Priedai	Lygis	Garo lygis	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Naminė pica	Universali skarda	2	Vid.	190-200	15-20
Kildinama pica	Universali skarda	2	Vid.	190-210	15-20
Kišlorenas	Grotelės	2	Žemas	180-190	25-35
Bandelės	Universali skarda	2	Žemas	180-190	15-25
Fokačija	Grotelės	2	Žemas	200-210	15-25

Kepimas garuose (tik atitinkamiems modeliams)

Šis **Kepimo garuose** režimas tinka įvairiausiems receptams.
Kepdami su garais būtinai naudokite garo talpyklą ir pripilkite į talpyklą geriamo vandens iki didžiausio lygio linijos.

Maistas	Priedai	Lygis	Laikas (min.)
Brokolių žiedeliai	Garo talpykla	A	10-15
Daržovių griežinėliai (Cukinija, morka, paprika)	Garo talpykla	A	10-20
Žalieji smidrai	Garo talpykla	A	15-20
Baltieji smidrai	Garo talpykla	A	15-20
Šparaginės pupelės	Garo talpykla	A	15-20
Briuselio kopūstai	Garo talpykla	A	15-20
Skustos bulvių puselės	Garo talpykla	A	25-35
Žuvies filė	Garo talpykla	A	15-25
Midijos	Garo talpykla	A	10-20
Krevetės	Garo talpykla	A	10-20
Vištienos krūtinėlė	Garo talpykla	A	20-30
Virti kiaušiniai	Garo talpykla	A	13-18

PASTABA

A lygis žymi išskirtinę skardą garo talpyklai. A lygio vietą rasite skyriuje **Priedai 14** psl.

Profesionalus kepimas

Šį režimą sudaro automatinis įkaitinimo ciklas iki 220 °C. Viršutinis kaitinimo elementas ir konvekcinis ventiliatorius veikia mėsos skrudinimo metu. Po šio etapo maistas kepamas lėtai, pasirinktoje žemoje temperatūroje. Šis procesas atliekamas veikiant viršutiniam ir apatiniam kaitinimo elementams. Šis režimas tinka mėsos kepsniams ir paukštienai.

Maistas	Priedai	Lygis	Temp. (°C)	Laikas (val.)
Jautienos kepsnys	Grotelės + Universali skarda	3 1	80-100	3-4
Kiaulienos kepsnys	Grotelės + Universali skarda	3 1	80-100	4-5
Ėrienos kepsnys	Grotelės + Universali skarda	3 1	80-100	3-4
Antienos krūtinėlė	Grotelės + Universali skarda	3 1	80-100	2-3

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 42 2022-08-22 오후 4:46:07

Dvigubas kepimas

Prieš naudodami dvigubo kepimo funkciją, įstatykite į orkaitę pertvarą. Siekiant kuo geresnių rezultatų, rekomenduojame įkaitinti orkaitę.

Tolesnėje lentelėje pateikiami 5 dvigubo kepimo vadovai, rekomenduojami įvairiam kepimui. Naudodami dvigubo kepimo funkciją, galėsite kepti pagrindinį patiekalą ir garnyrą arba pagrindinį patiekalą ir desertą vienu metu.

- Naudojant dvigubo kepimo funkciją, įkaitinimas gali trukti ilgiau.

Nr.	Zona	Maistas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Temp. (°C)	Laikas (min.)
1	Aukštesnis	Biskvitas	Grotelės, Ø 25-26 cm forma	4		160-170	40-45
	Žemesnis	Naminė pica, 1,0-1,2 kg	Universali skarda	1		190-210	13-18
2	Aukštesnis	Keptos daržovės, 0,4-0,8 kg	Universali skarda	4		220-230	13-18
	Žemesnis	Obuolių pyragas	Grotelės, Ø 20 cm forma	1		165-175	70-80
3	Aukštesnis	Pita	Universali skarda	4		230-240	13-18
	Žemesnis	Bulvių apkepas, 1,0-1,5 kg	Grotelės, 22-24 cm kepimo forma	1		180-190	45-50
4	Aukštesnis	Vištienos blauzdelės	Grotelės + Universali skarda	4 4		230-250	30-35
	Žemesnis	Lazanija, 1,0-1,5 kg	Grotelės, 22-24 cm kepimo forma	1		190-200	30-35
5	Aukštesnis	Žuvies filė, kepta	Grotelės + Universali skarda	4 4		210-230	15-20
	Žemesnis	Sluoksniuotos tešlos pyragėlis su obuoliais	Universali skarda	1		170-180	25-30

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 43 2022-08-22 오후 4:46:08

Išmanusis maisto gaminimas

Taip pat galite naudoti tik viršutinę arba apatinę zoną, kad taupytumėte energiją. Naudojant atskirtą zoną, kepimas gali trukti ilgiau. Siekiant kuo geresnių rezultatų, rekomenduojame įkaitinti orkaitę.

Aukštesnis

Maistas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Bulvių apkepas	Grotelės, 22-24 cm kepimo forma	4		160-170	40-50
Sviestinė bandelė	Universali skarda	4		180-190	30-35
Lazanija	Grotelės, 22-24 cm kepimo forma	4		180-190	25-35
Vištienos blauzdelės *	Grotelės + Universali skarda	4 4		230-250	30-35

* Neįkaitinkite orkaitės.

Žemesnis

Maistas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Garo lygis	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Olandiškas pyragas	Grotelės, 24 cm duonos forma	1		-	170-180	50-60
Obuolių pyragas	Grotelės, Ø 20 cm forma	1		-	160-170	70-80
Naminė pica, 1,0-1,2 kg	Universali skarda	1		-	190-210	15-20
Kruasanai	Universali skarda	1		Žemas	180-190	15-20

Maistas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Garo lygis	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Varškės pyragas	Grotelės	1		Vid.	150-160	60-70
Bandelės	Universali skarda	1		Žemas	180-190	15-25
Brokolių žiedeliai *	Garo talpykla	A		-	-	10-15
Skustos bulvių puselės *	Garo talpykla	A		-	-	25-35
Žuvies filė *	Garo talpykla	A		-	-	15-25
Virti kiaušiniai *	Garo talpykla	A		-	-	13-18

PASTABA

- A lygis žymi išskirtinę skardą garo talpyklai. A lygio vietą rasite skyriuje **Priedai** **14** psl.
- Kepimo režimų pasirinkimas priklauso nuo orkaitės modelio.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 44 2022-08-22 오후 4:46:08

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.

Maistas	Priedai	Lygis	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Trupininis vaisių pyragas, 0,8-1,2 kg	Grotelės, 24 cm kepimo forma	2	160-180	60-80
Bulvės su odele, 0,4-0,8 kg	Universali skarda	2	190-200	70-80
Dešrelės, 0,3-0,5 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1	160-180	20-30
Šaldytos gruzdintos bulvytės orkaitei, 0,3-0,5 kg	Universali skarda	3	180-200	25-35
Šaldytos bulvių skiltelės, 0,3-0,5 kg	Universali skarda	3	190-210	25-35
Žuvies filė, kepta, 0,4-0,8 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1	200-220	30-40
Traški žuvies filė, apvoliota trupinėliuose, 0,4-0,8 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1	200-220	30-45
Kepta jautienos filė, 0,8-1,2 kg	Grotelės + Universali skarda	2 1	180-200	65-75
Keptos daržovės, 0,4-0,6 kg	Universali skarda	3	200-220	25-35

Mėsos zondas

Maisto tipas		Vidinė temperatūra (°C)
Jautiena/Ėriena	Neiškepta	45-50
	Vidutiniškai iškepta	55-60
	Iškepta	65-70
Kiauliena		80-85
Paukštiena		85-90

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 45 2022-08-22 오후 4:46:09

Išmanusis maisto gaminimas

Automatinio kepimo programos

⚠ DĖMESIO

Nelaikykite gretai gendančių maisto produktų (pvz., pieno, kiaušinių, žuvies, mėsos arba paukštienos) ilgiau nei 1 valandą iki kepimo pradžios ir juos ištraukite iškart pasibaigus kepimui. Valgydami sugedusį maistą galite apsinuodyti.

Viengubas kepimas

Tolesnėje lentelėje pateikiama 128 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.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Išimdami maistą, visada naudokite virtuvines pirštines.

1. Pikantiški ir saldūs kepiniai

Automatinio kepimo programas sudaro įkaitinimas prieš kepimą, kurio eiga rodoma ekrane. Pradėkite programą, pasigirdus įkaitinimo signalui, įdėkite maistą. Išimdami maistą, visada naudokite virtuvines pirštines.

Rekomenduojame naudoti karščiui atsparų (iki 300 °C) 22-24 cm kepimo indą, pagamintą iš stiklo arba keramikos.

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Pyragai ir desertai			
Trupininis vaisių pyragas	0,8-1,2 kg	Grotelės	3
	Sudėkite šviežius vaisius (avietes, gervuoges, obuolių griežinėlius arba kriaušių griežinėlius) į kepimo indą 22-24 cm. Ant viršaus pabarstykite trupinių. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite indą grotelių centre.		
Sviestinė bandelė	0,5-0,6 kg	Dėklas	3
	Paklokite kepimo popierių universalioje skardoje ir išdėstykite sviestines bandeles (5-6 cm skersmens). Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, įdėkite skardą į orkaitę.		
Pieno pasukų sausainiai [1]	0,5-0,6 kg	Dėklas	3
	Viršų aptepkite pieno pasukomis.		
Sausainiai su šokolado gabalėliais [1] [2]	4-16 vienetai	Dėklas	3
	Jei norite, galite įdėti šiek tiek riešutų.		
Biskvitas	0,5-0,6 kg	Grotelės	3
	Paruoškite biskvito tešlą ir supilkite į metalinę apskritą formą (25-26 cm skersmens). Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite formą grotelių centre.		
Marmurinis pyragas [1]	0,7-0,8 kg	Grotelės	3
	Paruoškite pyrago tešlą ir supilkite į metalinę kekso formą. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite formą grotelių centre.		
Olandiškas pyragas	0,7-0,8 kg	Grotelės	3
	Paruoškite pyrago tešlą ir supilkite į metalinį stačiakampį kepimo indą (25-26 cm ilgio). Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite formą grotelių centre.		
Varškės pyragas * [1]	0,8-0,9 kg	Grotelės	3
	Paruoškite tešlą ir sudėkite į metalinę apskritą formą (20-24 cm). Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite formą grotelių centre.		
Keksiukai [1]	0,2-0,4 kg	Grotelės	3
	Madeleine sausainių formą pabarstykite miltais arba patepkite aliejumi.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 46 2022-08-22 오후 4:46:09

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Šokoladiniai keksiukai [1]	0,7-0,8 kg	Grotelės	3
	Paruoškite pyrago tešlą 22-24 cm kepimo inde. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite indą grotelių centre.		
Keksiukai [1]	0,7-0,8 kg	Grotelės	3
	Jei norite, galite įdėti šiek tiek uogų ar riešutų.		
Cinamono bandelės * [1]	0,9-1,0 kg	Dėklas	3
	Jei norite ypatingo skonio, į įdarą įmaišykite šiek tiek pjaustyto obuolio.		
Morenginis desertas Pavlova [1]	0,4-0,5 kg	Dėklas	3
	Patiekite su grietinėle ir šviežiais vaisiais.		
Duona			
Balta duona *	0,6-0,7 kg	Grotelės	2
	Paruoškite tešlą ir sudėkite į metalinį stačiakampį kepimo indą (25-30 cm ilgio). Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite indą grotelių centre.		
Įvairių grūdų duona *	0,8-0,9 kg	Grotelės	2
	Paruoškite tešlą ir sudėkite į metalinį stačiakampį kepimo indą (25-30 cm ilgio). Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite indą grotelių centre.		
Prancūziškas batonas * [1] [2]	1-4 vienetai	Dėklas	3
	Paruoškite tešlą iš 2 dalių ir sudėkite į universalią skardą.		
Graikinių riešutų duona *	1,0-1,1 kg	Dėklas	3
	Paruoškite tešlą iš 4 dalių ir paskirstykite universalioje skardoje.		

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Bandelės * [1]	0,3-0,5 kg	Dėklas	3
	Paruoškite bandeles (iš paruoštos atvėsintos tešlos). Paklokite kepimo popierių universalioje skardoje. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, įdėkite skardą į orkaitę.		
Ragaišis-pynelė [1]	0,8-0,9 kg	Dėklas	3
	Kad išlaikytų drėgmę, išėmus iš orkaitės ir laukiant kol atvės uždenkite drėgnu rankšluosčiu.		
Pyragai ir pyragaičiai			
Obuolių pyragas	1,2-1,4 kg	Grotelės	2
	Paruoškite obuolių pyragą 20-24 cm apskritoje metalinėje kepimo formoje. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite formą grotelių centre.		
Vaisių pyragas [1]	1,0-1,2 kg	Grotelės	2
	Naudokite įvairius sezoninius vaisius.		
Angliškas mėsos pyragas [1]	1,0-1,2 kg	Grotelės	3
	Viršų aptepkite plaktu kiaušiniu.		
Prancūziškas raguolis * [1]	0,3-0,4 kg	Dėklas	3
	Paruoškite kruasanus (iš paruoštos atvėsintos tešlos). Paklokite kepimo popierių universalioje skardoje. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, įdėkite skardą į orkaitę.		
Sluoksniuotos tešlos pyragėlis su obuoliais *	0,3-0,4 kg	Dėklas	3
	Paklokite kepimo popierių universalioje skardoje ir padėkite sluoksniuotos tešlos pyragėlius su obuoliais. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, įdėkite skardą į orkaitę.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 47 2022-08-22 오후 4:46:09

Išmanusis maisto gaminimas

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Vaisių tartos pagrindas	0,4-0,5 kg	Grotelės	3
	Įklokite tešlą į sviestu išteptą pyrago pagrindo formą. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite formą grotelių centre.		
Kišlorenas [1]	1,2-1,5 kg	Grotelės	2
	Paruoškite kišloreno tešlą ir įklokite į apskritą 22-24 cm skersmens kišloreno indą. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, sudėkite įdarą ir padėkite indą grotelių centre.		

* Užpildykite talpyklą geriamuoju vandeniu iki didžiausio lygio linijos, kad būtų kepama su garu.
[1] Maisto atpažinimas / Pridegimo prevencija [2] Kiekio atpažinimas
[3] Mėsos gaminimo trukmės vadovas (Su mėsos zondu)

2. Kepti patiekalai

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Bulvių apkepas	1,0-1,5 kg	Grotelės	3
	Paruoškite šviežią bulvių apkepą kepimo inde, 22-24 cm. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite indą grotelių centre.		
Daržovių apkepas [1]	0,8-1,2 kg	Grotelės	3
	Paruoškite šviežią daržovių apkepą kepimo inde, 22-24 cm. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite indą grotelių centre.		
Makaronų apkepas	1,2-1,5 kg	Grotelės	3
	Paruoškite makaronų apkepą 22-24 cm kepimo inde. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite indą grotelių centre.		
Lazanija [1] [2]	2-10 porcijų	Grotelės	3
	Paruoškite naminę lazaniją 22-30 cm kepimo formoje. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite indą grotelių centre.		
Daržovių troškinys [1]	1,2-1,5 kg	Grotelės	3
	Sudėkite daržovių troškinio sudėtines dalis į troškintuvą su dangčiu. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite indą grotelių centre. Kepkite uždengtą. Prieš pateikdami išmaišykite.		
Sojų varškės (tofu) kepsnys [1]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Patiekite drauge su šviežiomis daržovėmis.		
Skrebutyje keptas kiaušinis [1]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Patiekite su tarkuotu sūriu arba griežinėliais supjaustytais pomidorais.		
Kepta lašišos filė su šparaginėmis pupelėmis [1]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Patiekdami pagardinkite šviežiomis citrinos sultimis.		
Keptos dešrelės ir brokolio žiedynai [1]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Patiekite su tarkuotu sūriu.		

[1] Maisto atpažinimas / Pridegimo prevencija [2] Kiekio atpažinimas
[3] Mėsos gaminimo trukmės vadovas (Su mėsos zondu)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 48 2022-08-22 오후 4:46:09

3. Pica ir tešla

Automatinio kepimo programas sudaro įkaitinimas prieš kepimą, kurio eiga rodoma ekrane. Pradėkite programą, pasigirdus įkaitinimo signalui, įdėkite maistą. Išimdami maistą, visada naudokite virtuvines pirštines.

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Šaldyta pica [1) 2)]	0,3-0,8 kg	Grotelės	3
	Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite šaldytą picą grotelių centre.		
Šaldyta pica, gabaliukai [1)]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Naudokite šaldytus iš anksto paruoštus picos gabalėlius.		
Šaldyta mini-pica [1)]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Naudokite šaldytą iš anksto paruoštą mini-picą.		
Naminė pica [1)]	0,8-1,2 kg	Dėklas	2
	Paruoškite naminę picą iš mielinės tešlos ir padėkite į universalą skardą. Svoris skaičiuojamas su tešla ir pagardais, pvz., padu, daržovėmis, kumpiu ir sūriu. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, įdėkite skardą į orkaitę.		
Kalconė [1)]	0,8-1,2 kg	Dėklas	3
	Paruoškite 4 porcija šviežios kalconės ir sudėkite ant skardos.		
Tešlos kildymas	0,3-0,7 kg	Grotelės	2
	Paruoškite tešlą dubenyje, uždenkite maistine plėvele. Padėkite grotelių centre.		

[1)] Maisto atpažinimas / Pridegimo prevencija [2)] Kiekio atpažinimas
[3)] Mėsos gaminimo trukmės vadovas (Su mėsos zondu)

4. Kepsnys

Kad būtų skaniau, rekomenduojame rinktis šviežią atvėsintą mėsą, paukštieną ir žuvį. Jei naudojate šaldytus produktus, rekomenduojame juos visiškai atšildyti. Automatinėse programose nenumatytas įkaitinimas ir apvertimas. Bet, jei norite, galite apversti patys praėjus pusei laiko, kad rezultatas būtų geresnis.

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Mėsa			
Kepta jautienos filė ** [1) 3)]	0,8-2,0 kg	Grotelės	2
		Universali skarda	1
	Pabarstykite druska ir pipirais ir palikite šaldytuve 1 valandai. Dėkite ant grotelių riebesne puse aukštyn.		
Lėtai keptas jautienos kepsnys **	0,8-2,0 kg	Grotelės	2
		Universali skarda	1
	Pabarstykite druska ir pipirais ir palikite šaldytuve 1 valandai. Dėkite ant grotelių riebesne puse aukštyn.		
Jautienos šonkaulių kepsnys ** [1) 3)]	0,8-1,5 kg	Grotelės	3
		Universali skarda	1
	Išimkite iš orkaitės, uždenkite folija ir palikite 10 minučių pastovėti.		
Kepti mėsainiai [1)]	0,7-1,0 kg	Grotelės	4
		Universali skarda	1
	Paruoškite mėsainį su šviežiomis salotomis, pomidorais, sūriu ir bandelėmis.		
Ant grotelių kepta ėriuko sprandinė su žolelėmis [1) 3)]	0,4-1,0 kg	Grotelės	3
		Universali skarda	1
	Prieš marinuodami nupjaukite riebalus.		
Ant grotelių kepta ėriuko sprandinė prancūziškai [1)]	0,4-0,8 kg	Grotelės	4
		Universali skarda	1
	Prieš marinuodami nupjaukite riebalus.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 49 2022-08-22 오후 4:46:09

Išmanusis maisto gaminimas

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Ėriuko koja su kaulu ** [1]	0,8-2,0 kg	Grotelės	3
		Universali skarda	1
	Pamarinuokite ėriuko koją ir dėkite ant grotelių.		
Kiaulienos kepsnys su oda **	0,8-2,0 kg	Grotelės	3
		Universali skarda	1
	Padėkite kiaulienos kepsnį riebesne puse aukštyn ant grotelių.		
Kiaulienos šonkaulių juosta [1]	0,8-1,2 kg	Grotelės	3
		Universali skarda	1
	Padėkite kiaulienos šonkaulių juostą ant grotelių.		
Paukštiena			
Visas viščiukas */** [1] [2] [3]	0,8-2,0kg	Grotelės	2
		Universali skarda	1
	Nuskalaukite ir nušluostykite vištą. Įtrinkite vištą aliejumi ir prieskoniais. Dėkite krūtinėle žemyn ant grotelių. Įstatykite mėsos zondą į storiausią krūtinėlės vietą.		
Vištiena, krūtinėlė [1] [2]	1-8 vienetai	Grotelės	4
		Universali skarda	1
	Pamarinuokite krūtinėlę ir dėkite ant grotelių.		
Vištienos blauzdelės [1] [2]	1-16 vienetai	Grotelės	4
		Universali skarda	1
	Įtrinkite aliejumi ir prieskoniais ir dėkite ant grotelių.		
Vištienos sparneliai [1]	0,3-0,7 kg	Grotelės	4
		Universali skarda	1
	Pagardinkite druska ir įtrinkite paviršių aliejumi arba sviestu.		

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Vištienos šlaunelių ketvirčiai [1]	0,5-0,9 kg	Grotelės	4
		Universali skarda	1
	Pagardinkite druska ir įtrinkite paviršių aliejumi arba sviestu.		
Viščiukas tabaka * [1]	1,0-1,3 kg	Grotelės	3
		Universali skarda	1
	Nuskalaukite ir nušluostykite vištą. Įpjaukite nugarą, įtrinkite aliejumi ir prieskoniais. Dėkite ant grotelių ir universalios skardos ir kepkite.		
Antis, visa */**	1,5-2,7 kg	Grotelės	2
		Universali skarda	1
	Nuskalaukite ir nušluostykite antį. Įtrinkite antį prieskoniais. Dėkite krūtinėle aukštyn ant grotelių ir universalios skardos. Įstatykite mėsos zondą į storiausią krūtinėlės vietą.		
Antiena, krūtinėlė [1] [2]	1-8 vienetai	Grotelės	4
		Universali skarda	1
	Anties krūtinėlę dėkite riebiąja puse aukštyn ant grotelių.		
Žuvis			
Upėtakio filė, kepta	0,3-0,7 kg	Dėklas	4
	Dėkite upėtakio filė oda aukštyn ant universalios skardos.		
Upėtakis	0,3-0,7 kg	Grotelės	4
		Universali skarda	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.		
Plekšnė	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Paklokite kepimo popierių universalioje skardoje ir padėkite plekšnę. Įpjaukite paviršių peiliu.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 50 2022-08-22 오후 4:46:09

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Lašišos kepsnys ** [1) 3)]	0,3-1,0 kg	Grotelės	3
		Universali skarda	1
	Patiekdami pagardinkite šviežiomis citrinos sultimis.		
Lašišos kepsnys [1) 2)]	1-8 vienetai	Dėklas	4
	Patiekdami pagardinkite šviežiomis citrinos sultimis.		
Menkės filė kepsnys [1)]	0,3-0,7 kg	Grotelės	3
	Patiekdami pagardinkite šviežiomis citrinos sultimis.		
Jūrų ešerys [1)]	0,5-0,9 kg	Dėklas	3
	Kad geriau įsigertų prieskoniai, žuvį kelis kartus įpjaukite aštriu peiliu.		
Tilapijos filė kepsnys [1)]	0,3-0,7 kg	Grotelės	3
	Patiekdami pagardinkite šviežiomis citrinos sultimis.		
Vėžiagyviai			
Krevetės [1)]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Papildomi raudonųjų pipirų dribsniai ir baltas vynas suteiks ypatingą skonį.		
Nuluptos krevetės [1)]	0,3-0,7 kg	Grotelės	3
	Papildomi raudonųjų pipirų dribsniai ir baltas vynas suteiks ypatingą skonį.		
Omaro uodegos [1)]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Patiekite su česnakiniu sviesto padažu.		
Midijos [1)]	0,5-0,9 kg	Dėklas	3
	Naudokite midijas su kriauklių puselėmis.		
Šukutės [1)]	0,5-0,9 kg	Dėklas	3
	Naudokite šukutes su kriauklių puselėmis.		

* Užpildykite talpyklą geriamuoju vandeniu iki didžiausio lygio linijos, kad būtų kepama su garu.

** Įsmeikite mėsos zondą į storiausią mėsos vietą.

[1)] Maisto atpažinimas / Pridegimo prevencija [2)] Kiekio atpažinimas

[3)] Mėsos gaminimo trukmės vadovas (Su mėsos zondu)

5. Sveikas skrudinimas

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Moliūgo skiltelės [1)]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Jei norite ypatingo skonio, užpilkite šiek tiek balzamiko glazūros.		
Artišokai, puselės [1)]	0,4-0,6 kg	Grotelės	3
	Patiekite su įvairiais padažais pagal savo pageidavimus.		
Šparaginės pupelės, žalios [1)]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Patiekite su citrinos skiltelėmis ir pagardinkite druska, pipirais bei sviestu.		
Šparaginės pupelės, baltos [1)]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Patiekite su citrinos skiltelėmis ir pagardinkite druska, pipirais bei sviestu.		
Saldžioji paprika, gabaliukai [1)]	0,4-0,6 kg	Dėklas	4
	Naudokite įvairias spalvotas paprikas.		
Burokėliai, gabaliukai [1)]	0,4-0,6 kg	Grotelės	3
	Patiekite su šviežiomis žolelėmis ir balzaminiu glajumi.		
Brokolis, visas [1)]	0,4-0,8 kg	Grotelės	3
	Patiekite su smulkiai tarkuotu sūriu.		
Brokolių žiedeliai [1)]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Patiekite su padažu arba ištirpintu sviestu.		
Brokolių ir kalafiorų žiedynai [1)]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Patiekite su padažu arba ištirpintu sviestu.		
Jauni brokoliai [1)]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Patiekite su padažu arba ištirpintu sviestu.		
Briuselio kopūstai [1)]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Patiekite su kapotais laiškiniais česnakais ir pagardinkite druska, pipirais bei sviestu.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 51 2022-08-22 오후 4:46:10

Išmanusis maisto gaminimas

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Kvapiojo moliūgo kubeliai [1]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Jei norite ypatingo skonio, įmaišykite šiek tiek cinamono ir rudojo cukraus.		
Pievagrybiai [1]	0,3-0,4 kg	Grotelės	3
	Jei norite ypatingo skonio, užpilkite šiek tiek balzamiko glazūros. Naudokite 22-24 cm orkaitei skirtą kepimo forma.		
Morkos, gabaliukai [1]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Jei norite ypatingo skonio, užpilkite šiek tiek medaus glazūros.		
Morkos, surištos pundelyje [1]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Jei norite ypatingo skonio, užpilkite šiek tiek medaus glazūros.		
Kalafioras, visas [1]	0,4-0,8 kg	Grotelės	3
	Patiekite su smulkiai tarkuotu sūriu.		
Kalafiorų kepsnys [1]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Patiekite su alyvuogių aliejumi ir smulkiai tarkuotu sūriu.		
Kalafiorų žiedeliai [1]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Patiekite su padažu arba ištirpintu sviestu.		
Nelupta kukurūzo burbuolė [1]	0,6-1,0 kg	Dėklas	3
	Jei norite ypatingo skonio, pridėkite šiek tiek parmezano sūrio.		
Kukurūzo burbuolė [1]	0,6-1,0 kg	Dėklas	3
	Jei norite ypatingo skonio, pridėkite šiek tiek parmezano sūrio.		
Baklažano skiltelės [1]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Baklažanai puikiai dera su pomidorais ir sūriu.		
Valgomosios ybiškės [1]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Naudokite šviežias valgomąsias ybiškes.		
Valgomosios ybiškės, gabaliukai [1]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Naudokite šviežias valgomąsias ybiškes.		
Svogūno skiltelės [1]	0,4-0,6 kg	Dėklas	4
	Svogūnus patiekite kaip garnyrą prie kepsnio.		
Aitrieji žalieji pipirai Padron [1]	0,4-0,6 kg	Dėklas	4
	Patiekite su padažu arba kaip ispaniškų užkandžių užtepėlės dalį.		
Pomidorų skiltelės [1]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Pomidorai puikiai dera su česnaku ir sūriu.		

[1] Maisto atpažinimas / Pridegimo prevencija [2] Kiekio atpažinimas
[3] Mėsos gaminimo trukmės vadovas (Su mėsos zondu)

6. Garnyrai

Automatinėse programose nenumatytas įkaitinimas. Naudokite šviežias daržoves.

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Keptos daržovės	0,3-0,7 kg	Dėklas	4
	Nuplaukite ir paruoškite cukinijų, baklažanų, paprikų, svogūnų griežinėlius bei vyšninius pomidorus. Patepkite alyvuogių aliejumi, pabarstykite žolelėmis ir prieskoniais. Tolygiai paskirstykite skardoje.		
Bulvių skiltelės [1]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Nuplaukite ir supjaustykite į skilteles. Patepkite alyvuogių aliejumi, pabarstykite žolelėmis ir prieskoniais. Tolygiai paskirstykite skardoje ir kepkite.		
Keptos bulvės [1] [2]	1-12 vienetai	Dėklas	3
	Perpjaukite dideles bulves (po 200 g) išilgai pusiau. Sudėkite perpjauta puse aukštyn universalioje skardoje ir patepkite alyvuogių aliejumi, pabarstykite žolelėmis ir prieskoniais.		
Bulvės, gabaliukai [1]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Iškepusias bulves pabarstykite druska ir patiekite.		
Keptos saldžiosios bulvės [1]	0,5-0,9 kg	Dėklas	3
	Saldžiosios bulvės puikiai dera su sviestu.		
Įdaryti pomidorai [1]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Paruoškite faršo mišinį ir juo pripildykite pomidorus.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 52 2022-08-22 오후 4:46:10

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Įdaryti obuoliai [1]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Patiekite su plakta grietinėle arba ledais.		
Šoninė [1]	0,2-0,3 kg	Dėklas	4
	Gerai iškepta šoninė tinka su įvairiomis šviežiomis salotomis.		
Mėsos kukuliai [1]	0,8-1,0 kg	Dėklas	3
	Juos galite patiekti su makaronais.		
Dešrelės [1]	0,3-0,7 kg	Dėklas	4
	Patiekite su keptomis bulvėmis ir šviežiomis salotomis.		
Kiaušinis, kietai virtas [1]	0,4-0,6 kg	Grotelės	3
	Naudokite šviežius kiaušinius, laikytus kambario temperatūroje.		

[1] Maisto atpažinimas / Pridegimo prevencija [2] Kiekio atpažinimas
[3] Mėsos gaminimo trukmės vadovas (Su mėsos zondu)

7. Patogumas

Automatinėse programose nenumatytas įkaitinimas. Naudokite šaldytas daržoves savo patogumui.

Dėklas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Šaldytos bulvės			
Šaldytos gruzdintos bulvytės orkaitei [1]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Paskirstykite šaldytas gruzdintas bulvytės orkaitei ant skardos.		
Šaldytos bulvių skiltelės	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Paskirstykite šaldytas bulvių skiltelės ant skardos.		
Šaldytos smulkintos bulvytės [1]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Įdėkite šaldytą lazaniją į kepimo formą ir padėkite ant grotelių.		
Bulvių kukuliukai [1]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Naudokite šaldytus iš anksto paruoštus bulvių kukuliukus.		

Dėklas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Šaldyti maisto produktai			
Šaldyta lazanija	0,3-0,7 kg	Grotelės	3
	Naudokite šaldytą iš anksto paruoštą lazaniją.		
Vištienos gabaliukai su orkaitėje keptomis bulvytėmis [1]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Naudokite šaldytus iš anksto paruoštus vištienos gabaliukus ir orkaitėje keptas bulvytes.		
Vištienos gabaliukai [1]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Naudokite šaldytus iš anksto paruoštus vištienos gabaliukus.		
Vištienos filė gabaliukai [1]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Naudokite šaldytus iš anksto paruoštus vištienos filė gabaliukus.		
Sūrio lazdelės [1]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Naudokite šaldytas iš anksto paruoštas sūrio lazdeles.		
Karštas sumuštinis su sūriu ir kumpiu Croque monsieur [1]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Naudokite šaldytą iš anksto paruoštą karštą sumuštinį Croque monsieur.		
Ispaniškos spurgos Churros [1]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Naudokite šaldytas iš anksto paruoštas ispaniškas spurgas Churros.		
Bandelės [1]	0,2-0,4 kg	Dėklas	3
	Naudokite šaldytas iš anksto paruoštas bandeles.		
Dešrainių bandelės [1]	0,2-0,4 kg	Dėklas	3
	Naudokite šaldytas iš anksto paruoštas dešrainių bandeles.		
Tortiljos [1]	0,2-0,3 kg	Grotelės	3
	Naudokite šaldytas iš anksto paruoštas tortiljas.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 53 2022-08-22 오후 4:46:10

Išmanusis maisto gaminimas

Dėklas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Traškučiai ir riešutai			
Lapinio kopūsto traškučiai [1]	0,2-0,3 kg	Dėklas	3
	Naudokite šviežius lapinius kopūstus.		
Obuolių traškučiai [1]	0,2-0,3 kg	Grotelės	3
	Jei norite ypatingo skonio, įmaišykite šiek tiek cinamono ir rudojo cukraus.		
Ananaso traškučiai [1]	0,3-0,5 kg	Grotelės	3
	Naudokite šviežią ananasą.		
Braškių traškučiai [1]	0,4-0,6 kg	Dėklas	3
	Patiekite traškučius ant jogurto.		
Skurdinti graikiniai riešutai [1]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Jei norite ypatingo skonio, įmaišykite šiek tiek cinamono ir rudojo cukraus.		
Skurdinti kaštonai * [1]	0,3-0,7 kg	Dėklas	3
	Kiekvieno riešuto odelėje aštriu peiliu įpjaukite kryžiuko formos įpjovą, kad būtų lengva nulupti.		

* Užpildykite talpyklą geriamuoju vandeniu iki didžiausio lygio linijos, kad būtų kepama su garu.
[1] Maisto atpažinimas / Pridegimo prevencija [2] Kiekio atpažinimas
[3] Mėsos gaminimo trukmės vadovas (Su mėsos zondu)

Dvigubas kepimas

Tolesnėje lentelėje pateikiama 20 automatinių programų, rekomenduojamų įvairiam kepimui.
Galite naudoti tik viršutinę ar apatinę zoną arba abi zonas vienu metu.
Programoje pateikiami kiekiai, svorio diapazonai ir atitinkamos rekomendacijos. Kepimo režimai ir laikas užprogramuotas jūsų patogumui. Keletą receptų automatinėms programoms rasite savo instrukcijų knygelėje.
Visas dvigubas automatinio kepimo programas sudaro įkaitinimas prieš kepimą, kurio eiga rodoma ekrane.
Sudėkite maistą į orkaitę, kai pasigirs įkaitinimo signalas.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Išimdami maistą, visada naudokite virtuvines pirštines.

1. Viršutinė ertmė

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Bulvių apkepas	1,0-1,5 kg	Grotelės	4
	Paruoškite šviežią bulvių apkepą kepimo inde, 22-24 cm. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite indą grotelių centre.		
Makaronų apkepas	1,2-1,5 kg	Grotelės	4
	Paruoškite makaronų apkepą 22-24 cm kepimo inde. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite indą grotelių centre.		
Lazanija	1,0-1,5 kg	Grotelės	4
	Paruoškite naminę lazaniją 22-24 cm kepimo formoje. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite indą grotelių centre.		
Sviestinė bandelė	0,5-0,6 kg	Dėklas	4
	Paklokite kepimo popierių universalioje skardoje ir išdėstykite sviestines bandeles (5-6 cm skersmens). Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, įdėkite skardą į orkaitę.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 54 2022-08-22 오후 4:46:10

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Vištienos blauzdelės	0,5-0,9 kg	Grotelės	4
		Universali skarda	4
	Įtrinkite aliejumi ir prieskoniais ir dėkite ant grotelių.		
Lašišos kepsnys/filė	0,3-0,7 kg	Grotelės	4
		Universali skarda	4
	Nuskalaukite ir nušluostykite filė arba kepsnius. Sudėkite filė oda aukštyn ant grotelių.		
Keptos daržovės	0,3-0,7 kg	Dėklas	4
	Nuplaukite ir paruoškite cukinijų, baklažanų, paprikų, svogūnų griežinėlius bei vyšninius pomidorus. Patepkite alyvuogių aliejumi, pabarstykite žolelėmis ir prieskoniais. Tolygiai paskirstykite skardoje.		
Keptos bulvės	0,5-0,9 kg	Dėklas	4
	Perpjaukite dideles bulves (po 200 g) išilgai pusiau. Sudėkite perpjauta puse aukštyn universalioje skardoje ir patepkite alyvuogių aliejumi, pabarstykite žolelėmis ir prieskoniais.		
Šaldytos bulvių skiltelės	0,3-0,7 kg	Dėklas	4
	Paskirstykite šaldytas bulvių skiltelės ant skardos.		
Šaldytos gruzdintos bulvytės orkaitei	0,3-0,7 kg	Dėklas	4
	Paskirstykite šaldytas gruzdintas bulvytės orkaitei ant skardos.		

Apatinė ertmė

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Obuolių pyragas	1,2-1,4 kg	Grotelės	1
	Paruoškite obuolių pyragą 20-24 cm apskritoje metalinėje kepimo formoje. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite formą grotelių centre.		
Sluoksniuotos tešlos pyragėlis su obuoliais *	0,3-0,4 kg	Dėklas	1
	Paklokite kepimo popierių skardoje ir padėkite sluoksniuotos tešlos pyragėlius su obuoliais. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, įdėkite skardą į orkaitę.		
Kruasanai *	0,3-0,4 kg	Dėklas	1
	Paruoškite kruasanus (iš paruoštos atvėsintos tešlos). Paklokite kepimo popierių universalioje skardoje. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, įdėkite skardą į orkaitę.		
Kišlorenas	1,2-1,5 kg	Grotelės	1
	Paruoškite kišloreno tešlą ir įklokite į apskritą 22-24 cm skersmens kišloreno indą. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, sudėkite įdarą ir padėkite indą grotelių centre.		
Bandelės *	0,3-0,5 kg	Dėklas	1
	Paruoškite bandeles (iš paruoštos atvėsintos tešlos). Paklokite kepimo popierių universalioje skardoje. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, įdėkite skardą į orkaitę.		
Trupininis vaisių pyragas	0,8-1,2 kg	Grotelės	1
	Sudėkite šviežius vaisius (avietes, gervuoges, obuolių griežinėlius arba kriaušių griežinėlius) į kepimo indą 22-24 cm. Ant viršaus pabarstykite trupinių. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite indą grotelių centre.		
Varškės pyragas *	0,8-0,9 kg	Grotelės	1
	Paruoškite tešlą ir sudėkite į metalinę apskritą formą (20-24 cm). Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite formą grotelių centre.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 55 2022-08-22 오후 4:46:10

Išmanusis maisto gaminimas

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Įdaryti pomidorai	0,3-0,7 kg	Dėklas	1
	Nuplaukite ir perpjaukite pomidorus pusiau, išskobkite vidų. Įdarykite mišiniu (pvz., ryžių, maltos mėsos) ir dėkite ant skardos.		
Šaldyta pica	0,3-0,7 kg	Grotelės	1
	Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, padėkite šaldytą picą grotelių centre.		
Naminė pica	0,8-1,2 kg	Dėklas	1
	Paruoškite naminę picą iš mielinės tešlos ir padėkite į universalą skardą. Svoris skaičiuojamas su tešla ir pagardais, pvz., padu, daržovėmis, kumpiu ir sūriu. Paleiskite programą, kai pasigirs įkaitinimo signalas, įdėkite skardą į orkaitę.		

* Užpildykite talpyklą geriamuoju vandeniu iki didžiausio lygio linijos, kad būtų kepama su garu.

2. Dvigubas

Galite pasirinkti vieną automatinę programą apatinei ir viršutinei zonai ir kepti vienu metu.

⚠ DĖMESIO

Kai naudojate tik viršutinę arba apatinę zoną, optimaliam našumui gali veikti kitos zonos ventiliatorius ir kaitintuvas. Nenaudojamos zonos negalima naudoti nenumatytai paskirčiai.

Sveiko maisto gaminimas (tik atitinkamiems modeliams)

Orkaitė siūlo 20 sveikų kepimo programų. Kepimo nustatymai parenkami automatiškai, atsižvelgiant į pasirinktą programą. Galite naudoti vieną zoną arba apatinę zoną.
Kepdami su garais būtinai naudokite garo talpyklą ir pripilkite į talpyklą geriamo vandens iki didžiausio lygio linijos.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Išimdami maistą, visada naudokite virtuvines pirštines.

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Brokolių žiedeliai	0,4-0,6 kg	Garo talpyklos	A
Kalafiorų žiedeliai	0,4-0,6 kg	Garo talpyklos	A
Morkų griežinėliai	0,4-0,6 kg	Garo talpyklos	A
Cukinijos griežinėliai	0,4-0,6 kg	Garo talpyklos	A
Moliūgų kubeliai	0,4-0,6 kg	Garo talpyklos	A
Žalieji smidrai	0,4-0,6 kg	Garo talpyklos	A
Baltieji smidrai	0,4-0,6 kg	Garo talpyklos	A
Šparaginės pupelės	0,4-0,6 kg	Garo talpyklos	A
Briuselio kopūstai	0,4-0,6 kg	Garo talpyklos	A
Skustos bulvių puselės	0,6-0,8 kg	Garo talpyklos	A
Obuolių griežinėliai	0,4-0,6 kg	Garo talpyklos	A
Krevetės	0,6-0,8 kg	Garo talpyklos	A
Midijos	0,8-1,0 kg	Garo talpyklos	A
Žuvies filė	0,6-0,8 kg	Garo talpyklos	A
Vištienos krūtinėlė	0,8-1,0 kg	Garo talpyklos	A

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 56 2022-08-22 오후 4:46:10

Maistas	Porcijų dydis	Priedai	Lygis
Karamelės pudingas	0,3-0,4 kg	Garo talpyklos	A
Šaldyti koldūnai	0,4-0,6 kg	Garo talpyklos	A
Kiaušinis, kietai virtas	0,5-0,7 kg	Garo talpyklos	A
Kiaušinis, minkštai virtas	0,5-0,7 kg	Garo talpyklos	A
Kiaušinis, skystai virtas	0,5-0,7 kg	Garo talpyklos	A

PASTABA

A lygis žymi išskirtinę skardą garo talpyklai. A lygio vietą rasite skyriuje **Priedai 14** psl.

Speciali funkcija

Atšildymas

Režimas naudojamas šaldytiems produktams, kepiniams, vaisiams, pyragui, grietinėlei ir šokoladui atšildyti. Atšildymo laikas priklauso nuo maisto tipo, dydžio ir kiekio.

Maistas	Priedai	Lygis	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Šaldyti produktai Vištienos kepsneliai, dešrelės, bulvės	Grotelės + Universali skarda	3 1	50	-
Kepiniai Duona ir bandelės	Grotelės + Universali skarda	3 1	50	-
Vaisiai	Grotelės, kepimo forma	3	30	-
Pyragas, grietinėlė, šokoladas	Grotelės, kepimo forma	3	30	-

Džiovinimas

Šis režimas naudojamas džiovinti vaisiams, daržovėms ir žolelėms. Džiovinimo laikas priklauso nuo maisto tipo, dydžio ir storio.

Maistas	Priedai	Lygis	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Vaisiai	Grotelės	3	70-80	300-420
Daržovė	Grotelės	3	70-80	200-500
Žolelės	Grotelės	3	70-80	60-90

Galutinis tešlos kildymas

Šis režimas naudojamas galutiniam tešlos kildymui ir naminiam jogurtui.

Maistas	Priedai	Lygis	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Picos tešla	Grotelės	2	30-40	30-40
Pyrago/Duonos tešla	Grotelės, kepimo forma	2	30-40	40-50
Naminis jogurtas	Grotelės, kepimo forma	2	40-50	6-7 (val.)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 57 2022-08-22 오후 4:46:11

Išmanusis maisto gaminimas

Picos kepimas

Šis modulis tinka picai. Kepimo temperatūra ir trukmė priklauso nuo picos dydžio ir picos tešlos storio.

Maistas	Priedai	Lygis	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Naminė pica	Universali skarda	2	190-210	15-25
Naminė plonapadė pica	Universali skarda	2	210-230	10-15

Lėtas kepimas

Šis režimas naudoja žemą temperatūrą, kad maistas būtų minkštas. Šis režimas tinka kepti jautienai, kiaulienai, veršienai arba ėrienai, jei norite, kad mėsa būtų minkšta. Prieš kepant, rekomenduojame apkepinti mėsą iš visų pusių ant aukštos temperatūros ugnies.

Maistas	Priedai	Lygis	Temp. (°C)	Laikas (val.)
Jautienos kepsnys	Grotelės + Universali skarda	3 1	80-100	3-4
Išpjova, 5-6 cm storio	Grotelės + Universali skarda	3 1	70-80	4-5
Kiaulienos kepsnys	Grotelės + Universali skarda	3 1	80-100	4-5
Ėrienos kepsnys	Grotelės + Universali skarda	3 1	80-100	3-4
Antienos krūtinėlė	Grotelės + Universali skarda	3 1	70-90	2-3

Bandomieji patiekalai

Pagal EN 60350-1 standartą.

1. Kepinių kepimas

Kepimo rekomendacijos taikomos įkaitintai orkaitei. Nenaudokite Fast Preheat (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	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Sviestiniai sausainiai	Universali skarda	1+3		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)	2, 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 58 2022-08-22 오후 4:46:11

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		300 (maks.)	1-2
Jautienos mėsainiai * (po 12)	Grotelės + Universali skarda (riebalams surinkti)	4 1		300 (maks.)	1-a 15-18 2-a 5-8

* Apversti praėjus ⅔ kepimo laiko.

3. Mėsos ir daržovių kepimas

Maisto tipas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Temp. (°C)	Laikas (min.)
Visa višta * 1,3-1,5 kg	Grotelės + Universali skarda (riebalams surinkti)	3 1		200	60-75
Visa višta * 1,5-1,7 kg	Grotelės + Universali skarda (riebalams surinkti)	3 1		200	70-85

* Apversti praėjus pusei kepimo laiko.

4. Kepimas garuose

Užpildykite talpyklą geriamuoju vandeniu iki didžiausio lygio linijos, kad būtų kepama su garu.

Maisto tipas	Priedai	Lygis	Kaitinimo tipas	Laikas (min.)
Brokolių žiedeliai 0,5 kg	Garo talpykla	A		12-15
Garinti kiaušiniai Po 10	Garo talpykla	A		15-18
Luptos bulvės 0,5 kg	Garo talpykla	A		18-23
Šaldyta lašiša	Garo talpykla	A		18-23

PASTABA

A lygis žymi išskirtinę skardą garo talpyklai. A lygio vietą rasite skyriuje **Priedai** **14** psl.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 59 2022-08-22 오후 4:46:11

Išmanusis maisto gaminimas

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.

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 šaukštas 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 šaukštas 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 ¾ 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 ¾ tešlos 5 mm storumu. Įklokite į formą (ant dugno ir šonų).
Nulupkite obuolius ir išimkite sėklas. Supjaustykite maždaug ¾ x ¾ 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 60 2022-08-22 오후 4:46:12

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.

Kiaulienos šonkaulių juosta

Sudėtinės dalys 2 juostos kiaulienos šonkaulių, 1 šaukštas juodųjų pipirų grūdelių, 3 lauro lapai, 1 svogūnas (smulkintas), 3 skiltelės česnako (smulkintos), 85 g rudojo cukraus, 3 šaukštai Vorčesterio padažo, 2 šaukštai 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 61 2022-08-22 오후 4:46:12

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.
- Tačiau permatomą vaizdo kameros dangtelį ir viršutinį šviesos diodų stiklą reikėtų nuvalyti naudojant tam skirtą šveitiklį. Nevalykite jo per stipriai, nes stiklas gali sudužti.
- Vaizdo kameros ir apšvietimo dalys gali turėti aštrių briaunų, todėl jas reikia valyti atsargiai.

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.
- Norint užtikrinti optimalų maisto produktų atpažinimą vaizdo kamera, reguliariai valykite permatomą jos dangtelį ir viršutinę LED lemputę, esančią orkaitės viršuje.

Orkaitės išorė

Jei ant išorės (pvz., durelių paviršių, rankenų arba ekrano) yra pirštų atspaudų, riebalų arba dėmių, jas valykite švelnia šluoste ir stiklo valikliu arba neutralia plovimo priemone, o paskui nusausinkite minkšta, švaria, sausa šluoste.
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.

Katalitinis emaliuotas paviršius (tik kai kuriuose modeliuose)

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.

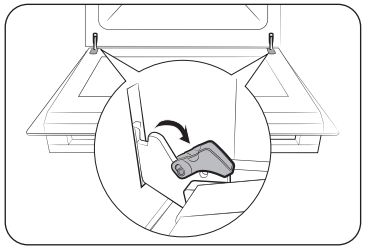
1. Ištraukite visus priedus iš orkaitės.
2. Išvalykite orkaitės vidų.
3. Pasirinkite režimą **Konvekcija** su maksimalia temperatūra ir paleiskite ciklą vienai valandai.

Durelės (tik atitinkamiems modeliams)

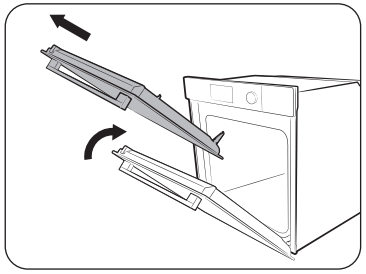
Dureles nuimkite tik valymo tikslais. Norėdami nuimti dureles valymo tikslais, vadovaukitės tolesniais nurodymais.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Orkaitės durelės yra sunkios.

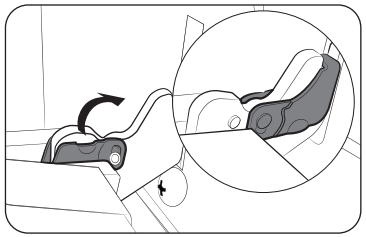


1. Atidarykite dureles ir atlenkite fiksatorius prie abiejų vyrių.



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.

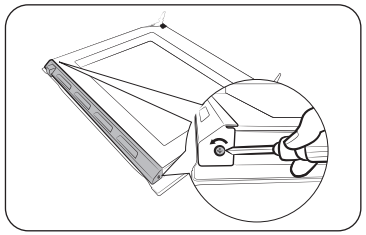
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 62 2022-08-22 오후 4:46:12



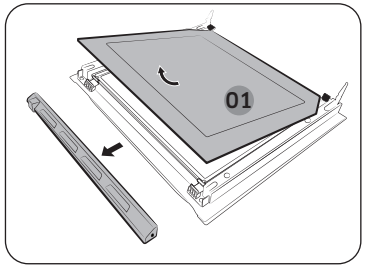
4. Nuplovę, atlikite 1-2 veiksmus atvirkštine tvarka, kad vėl įstatytumėte dureles. Būtinai užlenkite fiksatorius abiejose pusėse.

Durelių stiklas

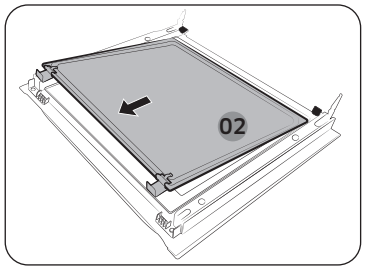
Atsižvelgiant į modelį, orkaitės durelės turi 3-4 sluoksnių stiklą. Durelių stiklą išimkite tik valymo tikslais. Norėdami išimti durelių stiklą valymo tikslais, vadovaukitės tolesniais nurodymais.



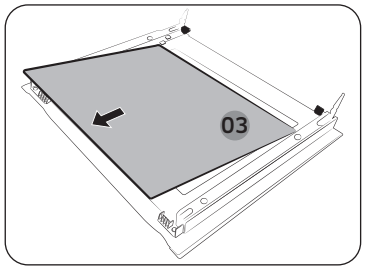
1. Atsuktuvu atsukite varžtis kairėje ir dešinėje.



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



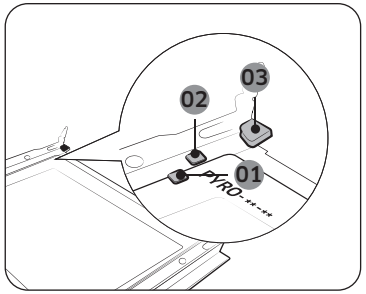
4. Išimkite antrąjį sluoksnį iš durelių rodyklės kryptimi.



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

⚠ DĖMESIO

Stiklo pusę galima atskirti pagal ženklelį „PYRO“ kiekvieno sluoksnio kampe.
Teisinga kryptis: PYRO-**-**
Neteisinga kryptis: **–**–OЯYЧ

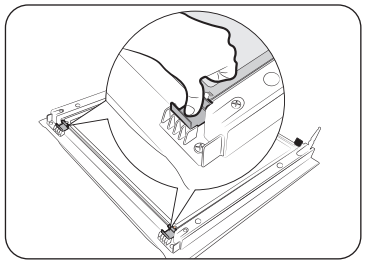


01 1 atraminis fiksatorius
02 2 atraminis fiksatorius
03 3 atraminis fiksatorius

7. Pabaigę, įstatykite sluoksnius šia tvarka:
   - Žr. paveikslėlį ir susiraskite vyrius. Įstatykite 3 sluoksnį po 1 atraminiu fiksatoriumi, 2 sluoksnį tarp 1 ir 2 atraminio fiksatoriaus, o 1 sluoksnį įstatykite į 3 atraminį fiksatorių šia tvarka. Įsitikinkite, kad sluoksnių pusė su ženkleliu būtų nukreipta vidun.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 63 2022-08-22 오후 4:46:13

Priežiūra

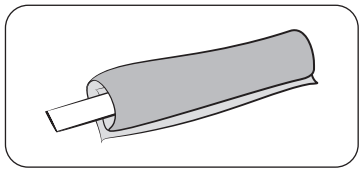


8. Įstatę 2 sluoksnį, nuspauskite stiklo fiksatorius ir patikrinkite, ar jie patikimai laiko stiklo sluoksnį.
9. Atlikite 1-2 veiksmus atvirkštine tvarka, kad vėl uždėtumėte gaubtus.

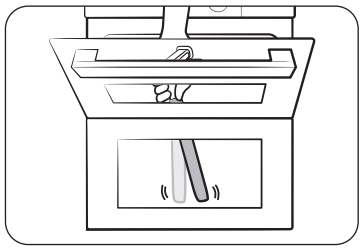
⚠ ĮSPĖJIMAS

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

Durelės su dvigubu stiklu (tik atitinkamiems modeliams)



1. Apsukite lazdelę šlapiu rankšluosčiu.

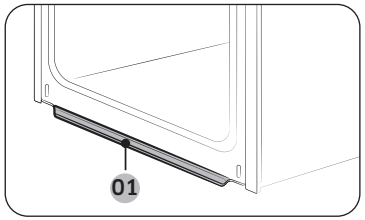


2. Pakiškite rankšluostį po durelėmis.
3. Nuvalykite dureles.
4. Užlašinkite ant rankšluosčio valiklio ir nuvalykite dar kartą.
5. Nušluostykite drėgmę ir pustas sausa šluoste.

⚠ DĖMESIO

Šių durelių negalima nuimti valymo tikslais.

Vandens surinkimo indas



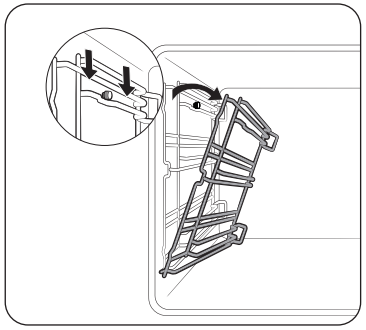
01 Vandens surinkimo indas

Vandens surinkimo indas surenka ne tik perteklinę kepimo drėgmę, bet ir maisto likučius. Vandens surinkimo indo negalima išimti. Baigė kepti, kai atvės orkaitė, iššluostykite vandens surinkimo indą.

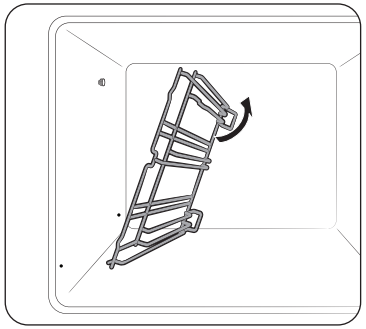
⚠ ĮSPĖJIMAS

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

Šoninės grotelės (tik atitinkamiems modeliams)



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



2. Patraukite ir išimkite apatinį kairiųjų šoninių grotelių virpstą.
3. Dešiniąsias šonines groteles ištraukite tokiu pat būdu.
4. Nuvalykite abi šonines groteles.
5. Nuplovę, atlikite 1-2 veiksmus atvirkštine tvarka, kad vėl įstatytumėte šonines groteles.

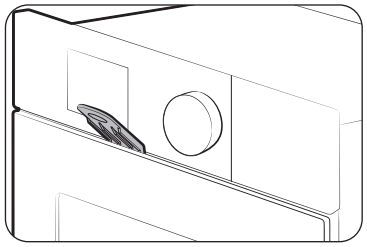
PASTABA

Orkaitę galima naudoti tiek be šoninių grotelių, tiek su jomis.

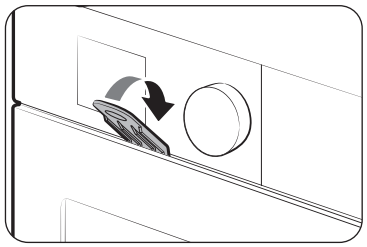
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 64 2022-08-22 오후 4:46:14

Durelių atidarymas rankiniu būdu (tik atitinkamuose modeliuose)

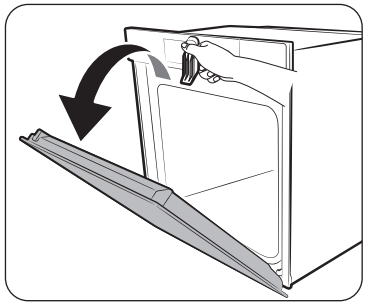
Jei durelės neatsidaro automatiškai ir norite jas atidaryti rankiniu būdu, galite tai atlikti naudodami durelių atidarymo įtaisą.



1. Įkiškite durų atidarymo įtaisą į tarpą tarp durų ir valdymo skydo.



2. Pakelkite durų atidarymo įtaisą.



3. Durelės atsidarys rankiniu būdu.

⚠ ĮSPĖJIMAS

- Durys gali įkaisti. Atidarydami dureles rankiniu būdu, mūvėkite karščiui atsparias pirštines.
- Jei durelės atidaromos rankiniu būdu, gali išsiskirti didelis kiekis garų. Karšti garai gali sukelti odos nudegimus. Prieš išimdami maistą atsitraukite toliau nuo orkaitės ir palaukite, kol karšti garai išsisklaidys.

PASTABA

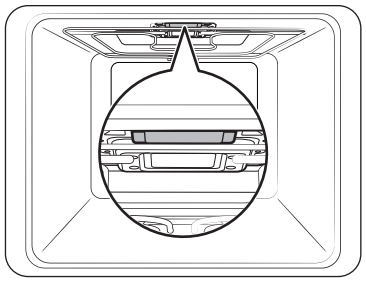
Jei durelės neatsidaro automatiškai, ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo, kad atvėstų pakankamai laiko. Jei problemos nepavyksta pašalinti, kreipkitės į artimiausią Samsung priežiūros centrą.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 65 2022-08-22 오후 4:46:15

Priežiūra

Keitimas

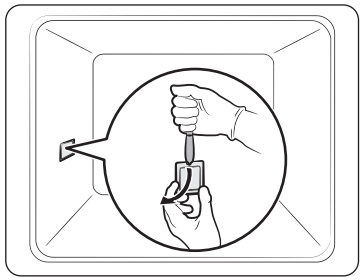
LED lemputė



PASTABA

Kadangi orkaitės viršutinė LED lemputė yra LED modulis (ne lemputė), klientai negali jos pakeisti patys. Kreipkitės į artimiausią Samsung klientų centrą.

Šoninė orkaitės lemputė



1. Viena ranka suimkite apatinį šoninės orkaitės lemputės dangtelio galą ir plokščių aštriu įrankių, pvz., stalo peiliu, nuimkite dangtelį kaip parodyta.
2. Pakeiskite šoninę orkaitės lemputę.
3. Uždėkite lemputės dangtelį.

ĮSPĖJIMAS

- Prieš pakeisdami lemputę, iš junkite orkaitę ir atjunkite maitinimo laidą
- Naudokite tik 25-40 W / 220-240 V, 300 °C karščiui atsparią halogeninę lemputę. 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.

Lemputė (Šviesos šaltiis)

Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energetinis efektyvumas yra <G>.
Lemputės (-čių) ir (arba) valdiklio (-ių) negalima keisti arba taisyti savarankiškai Norėdami pakeisti gaminio lemputę (-es) ir (arba) valdymo įtaisą (-us), kreipkitės į artimiausią Samsung techninės priežiūros centrą.
Išsamias instrukcijas, kaip pakeisti gaminio lemputę (-es) arba valdymo įtaisą (-us), rasite Samsung interneto svetainėje (http://www.samsung.com), eikite į Support > Support home, tada įveskite modelio pavadinimą.
Norėdami gauti išsamias lemputės (-ų) ir (arba) valdymo įtaiso (-ų) išmontavimo instrukcijas, vadovaukitės aukščiau aprašyta pakeitimo instrukcija.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 66 2022-08-22 오후 4:46:15

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 • Jutiklinis modelis: išorėje gali būti drėgmės • Įjungta užrakto funkcija	• Išvalykite pašalines medžiagas ir bandykite dar kartą. • Nuvalykite drėgmę ir bandykite dar kartą. • Patikrinkite, ar įjungta užrakto funkcija.
Nerodomas laikas.	• Nėra maitinimo	• Patikrinkite, ar yra maitinimas.
Orkaitė neveikia.	• Nėra maitinimo	• Patikrinkite, ar yra maitinimas. • Patikrinkite, ar įjungtas demonstracinis režimas.
Orkaitė nustojo veikti.	• Gali būti ištrauktas maitinimo kištukas	• Prijunkite kištuką.
Veikimo metu dingsta maitinimas.	• Dėl ilgos nuolatinio kepimo trukmės • Neveikia ventiliatorius • Orkaitė sumontuota prastai vėdinamoje vietoje • Prie to paties lizdo prijungta keletas maitinimo kištukų	• Po ilgo kepimo leiskite orkaitei atvėsti. • Įsiklausykite, ar girdisi vėdinimo ventiliatorius. • Palikite tarpus aplink orkaitę pagal montavimo vadovą. • Naudokite tik vieną kištuką.
Orkaitei neteikiamas maitinimas.	• Nėra maitinimo	• Patikrinkite, ar yra maitinimas.
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 • Kepimo metu lemputė pasidengė pašalinėmis medžiagomis	• Po kurio laiko lemputė automatiškai išsijungia, siekiant taupyti energiją. Galite ją įjungti š naujo, paspausdami **Orkaitės apšvietimas**. • Išvalykite orkaitės vidų ir patikrinkite dar kartą.
Įrenginiu teka elektros srovė.	• Maitinimo šaltinis netinkamai įžemintas • Naudojate lizdą be įžeminimo	• Patikrinkite, ar maitinimo šaltinis tinkamai įžemintas.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 67 2022-08-22 오후 4:46:16

Trikčių diagnostika

Problema	Priežastis	Veiksmas
Varva vanduo. Pro durelių tarpą veržiasi garas. Orkaitėje liko vandens.	• Atsižvelgiant į kepamą maistą, orkaitėje gali kauptis vanduo arba garas. Tai nėra gaminio gedimas.	• Palaukite, kol orkaitė atvės ir nušluostykite sausu virtuviniu rankšluosčiu.
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 • Neteisingai nustatyti orkaitės valdikliai • Perdegė namų saugiklis arba suveikė grandinės išjungiklis	• Uždarykite dureles ir įjunkite iš naujo. • Žr. skyrių apie orkaitės naudojimą ir nustatykite orkaitę iš naujo. • Pakeiskite saugiklį arba išjunkite grandinės pertraukiklį. Jei tai kartojasi, iškvieskite elektriką. • Patikrinkite, ar įjungtas demonstracinis režimas.

Problema	Priežastis	Veiksmas
Veikimo metu veržiasi dūmai.	• Naudojant pirmą kartą • Ant kaitinimo elemento pateko maisto	• Dūmai gali kilti nuo kaitinimo elemento naudojant orkaitę pirmą kartą. Tai nėra gedimas. Po 2-3 panaudojimo dūmai turėtų neberūkti. • 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.
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.
Kepimo garuose metu girdžiu verdantį vandenį.	• Taip yra dėl to, kad garo generatorius kaitina vandenį	• Tai nėra gaminio gedimas, dėl to neverta jaudintis.
Kepimas garuose neveikia.	• Vandens talpykloje nėra vandens	• Įpilkite į talpyklą vandens ir pabandykite dar kartą.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 68 2022-08-22 오후 4:46:16

Problema	Priežastis	Veiksmas
Orkaitė sušyla pirolitinio valymo metu	• Tai nutinka todėl, kad pirolitiniam valymui naudojamas didelis karštis	• Tai nėra gaminio gedimas, dėl to neverta jaudintis.
Pirolitinio valymo metu pasklinda degėsių kvapas.	• Pirolitiniam valymui naudojamas didelis karštis, dėl to viduje gali svilti maisto likučiai.	• Tai nėra gaminio gedimas, dėl to neverta jaudintis.
Valymas garais neveikia.	• Taip yra todėl, kad orkaitės temperatūra per aukšta	• Palaukite, kol orkaitė atvės ir bandykite naudoti dar kartą.
Orkaitės vaizdo kamera neveikia.	• Orkaitė neprisijungia prie Wi-Fi • Orkaitės apšvietimas neveikia • Vaizdo kameros maitinimas neprijungtas prie sub PBA	• Prisijunkite prie Wi-Fi per Easy Connection ir patikrinkite Camera Vision nustatymus parinktyse - Nustatymai. • Išjunkite orkaitę ir įjunkite iš naujo. • Kreipkitės į artimiausią Samsung klientų centrą.
neužsidaro durelės.	• jei neįjungtas automatinių durelių variklis.	• pastumkite dureles ranka, kad užsidarytų, ir palieskite durelių automatinio atidarymo mygtuką, kad įjungtumėte.

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-d4	Automatinio durų atidarymo sutrikimai	
C-20	Jutiklių gedimas	
C-21		
C-22		
C-23		
C-A2	Aušinimo variklis veikia neįprastai	
C-F1	Įvyksta tik EEPROM Nuskaitymo/Įrašymo metu	
C-70	Su garu susijęs gedimas	
C-72		
C-F0	Nutrūko ryšys tarp pagrindinės plokštės ir antrinės plokštės	
C-F2	Nutinka, kai įvyksta ryšio triktis tarp Touch IC <-> pagrindinio arba antrinio micom	
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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 69 2022-08-22 오후 4:46:16

Trikčių diagnostika

Kodas	Reikšmė	Veiksmas
-dC-	Jei dvigubo kepimo režimu iš orkaitės ištraukiama pertvara. Jei viengubo kepimo režimu į orkaitę įstatoma pertvara.	Dvigubo kepimo režimu iš orkaitės negalima ištraukti pertvaros. 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.
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.

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		3650-3950 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>.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 70 2022-08-22 오후 4:46:16

Priedas

Gaminio techniniai duomenys

SAMSUNG		SAMSUNG
Modelio identifikacija		NV7B79*7***, NV7B6**9***
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)		NV7B79*7*** : 43,7 kg NV7B6**9*** : 44,2 kg
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.
Išjungus	Energijos sąnaudos	0,5 W
	Energijos valdymo laikotarpis (min.)	30 min.

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.

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.

DĖMESIO

Šio įrenginio 5 GHz WLAN funkcija galima naudoti patalpose visose ES šalyse ir JK.

	Dažnio diapazonas	Siųstuvo galia (Maks.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 71 2022-08-22 오후 4:46:16

Priedas

Pranešimas apie atvirąjį kodą

Šiame gaminyje esančiai programinei įrangai naudojama atvirojo kodo programinė įranga. Per tris metus nuo paskutinio šio gaminio išsiuntimo visą atitinkamą atvirąjį kodą galite gauti susisiekę su palaikymo komanda adresu http://opensource.samsung.com (Naudokite meniu „Užklausa“.)

Taip pat galima įsigyti visą atitinkamą atvirąjį kodą fizinėje laikmenoje, pvz., CD-ROM; taikomas minimalus mokestis.

Norėdami sužinoti daugiau informacijos apie šio produkto atvirojo kodo licencija, galite pasinaudoti šia URL nuoroda http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0. Šis pasiūlymas galioja kiekvienam gavusiam šią informaciją.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 72 2022-08-22 오후 4:46:16

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
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

ŠALIS	SKAMBINKITE	ARBA APSILANKYKITE MŪSŲ SVETAINĖJE
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 Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	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

DG68-01471B-00

Iebūvēta krāsns

Lietotāja un uzstādīšanas rokasgrāmata

NV7B79*7*** / NV7B6**9***



(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 1 2022-08-22 오후 4:46:19

Saturs

Šīs rokasgrāmatas izmantošana 3

Lietotāja rokasgrāmatā tiek izmantoti tālāk norādītie 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 7

Komplektācija 7
Elektroenerģijas savienojums 8
Uzstādīšana skapī 8

Pirms sākat lietošanu 11

Vadības panelis 11
Sākotnējie iestatījumi 12
Jaunas krāsns smarža 13
Viedais drošības mehānisms 13
Lēnas aizvēršanās durvis (liegi, droši un klusi) 13
Tvaika konteinera salikšana 14
Piederumi 14
Elastīgās durvis 16
Ūdens tvertne 17
Mehāniskais slēgs 17
Kamera un Automātiskas durvis 18

Darbības 18

Krāsns režīmi 18
Režīmi gatavošanai ar tvaika palīdzību 21
Duālās gatavošanas režīmi 23
Gaisa cepšana 24
Gatavošana ar gaisu vakuuma iepakojumā 26
Gatavošana, izmantojot gaļas zondi 28
Īpašā funkcija 29
Veselīga gatavošana 31
Automātiskā gatavošana 31
Taimeris 32
Tīrīšana 34
Iestatījumi 36
Bloķēt 37

Vieda gatavošana 38

Manuāla gatavošana 38
Automātiskās gatavošanas programmas 46
Īpašā funkcija 57
Testa ēdieni 58
Bieži lietojamo Automātiskās gatavošanas recepšu kolekcija 60

Apkope 62

Tīrīšana 62
Manuāla durvju atvēršana 65
Nomaiņa 66

Problēmu novēršana 67

Pārbaudes punkti 67
Informācijas kodi 69

Tehniskie dati 70

Pielikums 71

Produkta datu lapa 71
Paziņojums par atvērto pirmkodu 72

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 2 2022-08-22 오후 4:46:19

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 tālāk norādītie 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 3 2022-08-22 오후 4:46:20

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 4 2022-08-22 오후 4:46:20

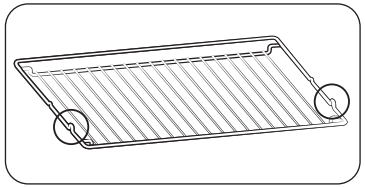
BRĪDINĀJUMS: Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērni vecumā līdz 8 gadiem nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien netiek pastāvīgi uzraudzīti.

UZMANĪBU: Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 5 2022-08-22 오후 4:46:20

Drošības norādījumi

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.

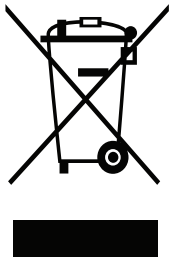
BRĪDINĀJUMS: Neatvienojiet ierīci no elektrotīkla pat pēc gatavošanas procesa beigām.

BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas laikā neatstājiet durvis atvērtas.

BRĪDINĀJUMS: Ja durvis atvērsies automātiski, tās var savainot bērnus vai mājdzīvniekus. Pārliecinieties, vai durvju atvēršanas diapazonā nav bērnu vai mājdzīvnieku. (Tikai modeļi ar automātiskām durvīm (bez rokturiem))

BRĪDINĀJUMS: Ja aizvērsiet vai atvērsiet durvis produkta gatavošanas laikā, noteikti lietojiet krāsns cimdus vai karstu trauku turētājus. Ja pieskarsieties durvīm ar plikām rokām, varat apdedzināties, jo durvju virsma ir karsta. (Tikai modeļi ar automātiskām durvīm (bez rokturiem))

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.
Taču, ja modelis ir aprīkots ar kameru, augšējā LED gaisma būs vienmēr ieslēgta, kamēr kamera darbojas. (Kamera izslēgsies, ja izslēgsiet gaismas slēdzi.)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 6 2022-08-22 오후 4:46:20

Uzstādīšana

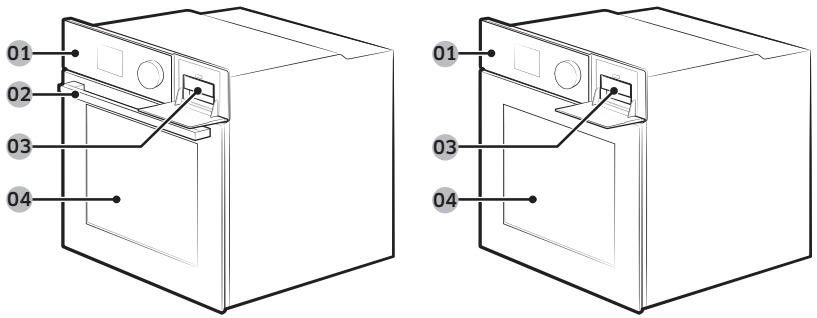
⚠ BRĪDINĀJUMS

- Šis produkts ietilpst iebūvējamo produktu kategorijā.
- Šo krāsni drīkst uzstādīt tikai kvalificēts elektriķis. Uzstādītājs ir atbildīgs par krāsns pievienošanu elektrotīklam, ievērojot saistošos drošības noteikumus.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai maksimums 2000 metru augstumā.

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** Ūdens tvertne

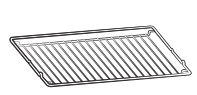
04 Durvis

PIEZĪME

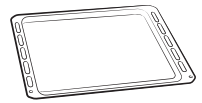
Atkarībā no modeļa, pieejami trīs veidi, krāsnij var būt vienas (Ar durvju rokturi un bez) vai dubultas durvis.

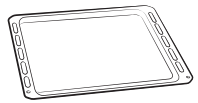
Piederumi

Krāsns komplektācijā ir iekļauti dažādi piederumi, kas palīdz gatavot dažāda veida ēdienus.

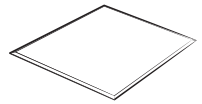

Stiepļu plaukts

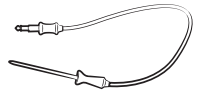

Stiepļu plaukta ieliktnis *

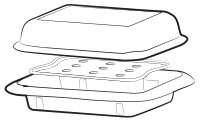

Cepšanas paplāte *


Universālā paplāte *


Īpaši dziļa paplāte *

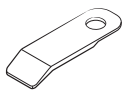

Sadalītājs


Gaļas zonde *


Tvaika konteiners *


2 skrūves (M4 L25)


Gaisa cepšanas paplāte *


Durvju atvērējs *

PIEZĪME

Ar zvaigznīti (*) atzīmēto piederumu pieejamība ir atkarīga no krāsns modeļa.

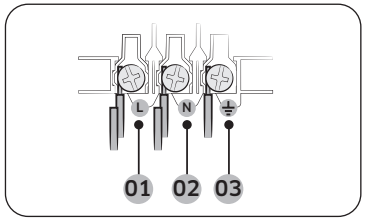
⚠ UZMANĪBU

Pirms pirolītiskās tīrīšanas programmas izmantošanas noņemiet bērnu drošību, lai izvairītos no ventilācijas aizsprostošanas, kā rezultātā var uzkarst durvis.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 7 2022-08-22 오후 4:46:22

Uzstādīšana

Elektroenerģijas savienojums



01 BRŪNS vai MELNS
02 ZILS vai BALTS
03 DZELTENS un ZAĻŠ

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.

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

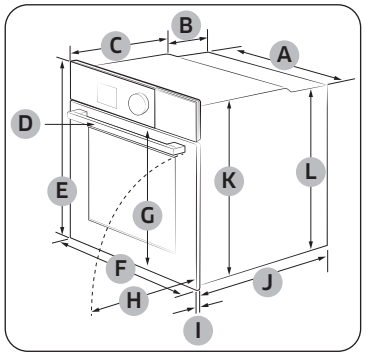
Uzstādīšanas laikā nekāpiet uz vadiem un nesavijiet tos, kā arī nodrošiniet to neskaršanos ar krāsns karstajām daļām.

Uzstādīšana skapī

Ja krāsns tiek uzstādīta iebūvējamā skapī, tad skapja plastmasas virsmām un līmētām daļām ir jābūt karstumnoturīgām atbilstoši standartam EN 60335. Samsung neatbild par mēbeļu bojājumiem, kurus izraisa krāsns siltuma starojums.
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

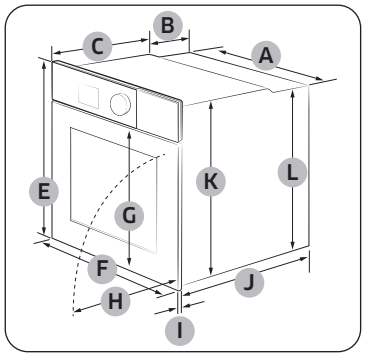
1. Modelis ar durvju rokturi



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

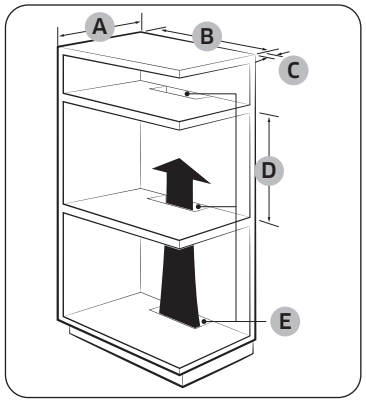
2. Modelis bez durvju roktura



Krāsns (mm)

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

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 8 2022-08-22 오후 4:46:23

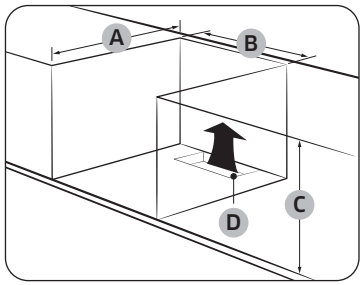


Iebūvētais skapis (mm)

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.

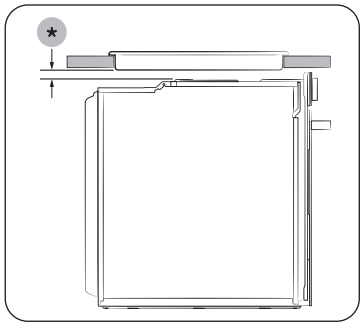


Skapis zem izlietnes (mm)

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.
- Minimālās augstuma prasības **(C)** ir domātas savrupai krāsns uzstādīšanai.



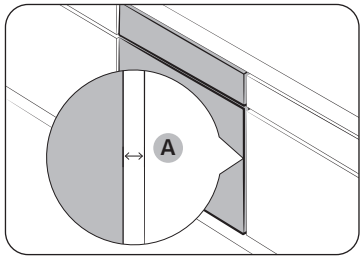
Uzstādīšana ar cepešplauktu

Lai virs krāsns uzstādītu cepešplauktu, uzstādīšanas vietas prasības skatiet cepešplaukta uzstādīšanas rokasgrāmatā **(*)**.

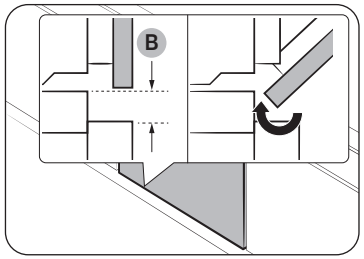
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 9 2022-08-22 오후 4:46:23

Uzstādīšana

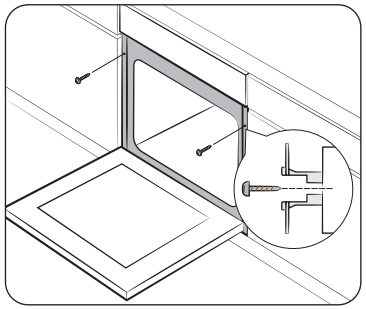
Krāsns montāža



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

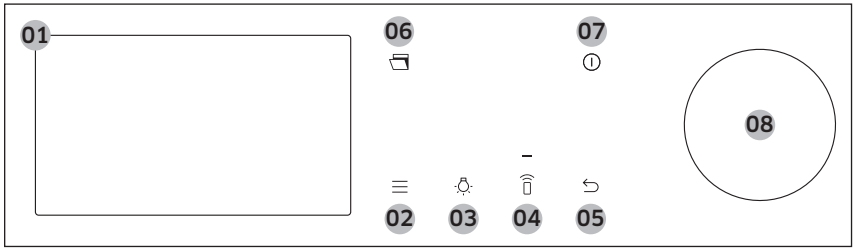
Faktiskais krāsns izskats var atšķirties atkarībā no modeļa.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 10 2022-08-22 오후 4:46:24

Pirms sākat lietošanu

Vadības panelis

Krāsns vadības panelis ietver displeju (nav skāriendisplejs), grozāmpogu un skārienpogas, kas ļauj kontrolēt krāsni. Lūdzu, izlasiet tālāk sniegto informāciju, lai apgūtu krāsns vadības paneli.



01	Ekrāns	Rāda izvēlni, informāciju un gatavošanas norisi.
02	Opcijas	Pieskarieties, lai skatītu sarakstu Opcijas.
03	Apgaismojums	Pieskarieties, lai ieslēgtu vai izslēgtu krāsns apgaismojumu. Ja modelis ir aprīkots ar kameru, augšējā LED gaisma būs vienmēr ieslēgta, kamēr kamera darbojas.
04	Viedā vadība	Ieslēdziet vai izslēdziet funkciju Viedā vadība. **PIEZĪME** Lai izmantotu šo funkciju, ir jāiestata Ērtais savienojums.
05	Atpakaļ	Pieskarieties, lai pārietu uz iepriekšējo ekrānu.
06	Durvis atvērtas *	Pieskarieties, lai durvis atvērtu automātiski. • Aizveriet durvis ar savu roku palīdzību. **⚠ UZMANĪBU** • Lietojiet krāsns cimdus vai karstu trauku turētājus produkta gatavošanas laikā. • Pārliecinieties, vai durvis ir pilnībā aizvērtas.
07	Ieslēgšana/ Izslēgšana	Pieskarieties, lai ieslēgtu vai izslēgtu ekrānu. **PIEZĪME** Tikai **Ieslēgšanas/Izslēgšanas** poga var apturēt krāsns darbību, ja ir atvērtas durvis.
08	Grozāmpoga	Grieziet pa kreisi vai pa labi, lai pārvietotos pa izvēlnēm un sarakstiem. Lai ekrānā parādītu atrašanās vietu, tiks pasvītrots atbilstošais elements. Nospiediet, lai atlasītu pasvītroto elementu.

(*) tikai atbilstošie modeļi.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 11 2022-08-22 오후 4:46:25

Pirms sākat lietošanu

Sākotnējie iestatījumi

Krāsns pirmajā ieslēgšanas reizē tiek rādīts sveiciena ekrāns ar Samsung logotipu. Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus, lai veiktu sākotnējo iestatīšanu. Sākotnējos iestatījumus vēlāk varat mainīt, piekļūstot ekrānam Iestatījumi.

1. Sveiciena ekrānā atlasiet **Sākt iestatīšanu** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
2. Iestatiet valodu.
   a. Atlasiet valodu un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   b. Atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Piekrītiet dokumentiem "**Noteikumi un nosacījumi**" un "**Konfidencialitātes politika**".
4. Izveidojiet ierīces savienojumu ar lietotni SmartThings.
   a. Ekrānā Mobilā pieredze atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   b. A savu viedtālruni skenējiet ekrānā redzamo QR kodu un izpildiet tālruņa ekrānā redzamos norādījumus, lai pabeigtu savienojuma izveidi.
      - Ja nevēlaties turpināt šo darbību, atlasiet **Izlaist** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai pārietu pie nākamās darbības.
   c. Tiklīdz saņemsit ziņojumu, ka savienojums ir sekmīgi izveidots, atlasiet **OK** un nospiediet **Grozāmpogu**.
5. Iestatiet laika joslu.
   a. Atlasiet savu laika joslu un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   b. Atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
6. Iestatiet datumu.
   a. Atlasiet dienu, mēnesi un gadu. Pēc katra elementa atlasīšanas nospiediet **Grozāmpogu**.
   b. Atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.

PIEZĪME

Izlaidiet šo darbību, ja izveidojāt ierīces savienojumu ar lietotni SmartThings.

7. Atlasiet laiku.
   a. Iestatiet stundu un minūti. Pēc katra elementa atlasīšanas nospiediet **Grozāmpogu**.
   b. Atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.

PIEZĪME

Izlaidiet šo darbību, ja izveidojāt ierīces savienojumu ar lietotni SmartThings.

8. Atlasiet **Gatavs** un nospiediet **Grozāmpogu**, lai pabeigtu iestatīšanu.
   • Tiek rādīti pirmās lietošanas norādījumi. Varat atlasīt **UZZINĀT VAIRĀK** un nospiest **Grozāmpogu**, lai skatītu norādījumus, vai atlasīt **VĒLĀK** un nospiest **Grozāmpogu**, lai izlaistu šo darbību.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 12 2022-08-22 오후 4:46:25

Ekrāna iestatīšana, lai tas vienmēr būtu ieslēgts

Pēc noteikta laika ekrāns tiek automātiski izslēgts. Ja vēlaties iestatīt, lai ekrāns būtu ieslēgts visu laiku, izpildiet tālāk sniegtos norādījumus.

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai ☰.
2. Atlasiet **Iestatījumi** un nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Ekrānā Iestatījumi atlasiet **Displejs** un nospiediet **Grozāmpogu**.
4. Ekrānā Displejs atlasiet **Taimauts** un nospiediet **Grozāmpogu**.
5. Atlasiet **Vienmēr ieslēgts** un nospiediet **Grozāmpogu**.

PIEZĪME

- Atkarībā no iestatījuma iespējams enerģijas patēriņa palielinājums.
- Ja ir iestatīta taimauta iestatījuma vērtība "**Vienmēr ieslēgts**" un 3 minūtes netiek veikta nekāda darbība, LCD spilgtums automātiski tiek mainīts uz 2. līmeni.
- Iestatījums "**Vienmēr ieslēgts**" ir pieejams tikai tad, ja ekrānsaudzētājs ir ieslēgts.

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

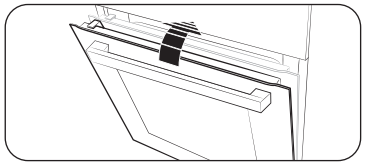
- Pirmajā lietošanas reizē, iespējams, krāsnī tās darbības laikā redzēsit dūmus. Šī nav produkta darbības kļūme.
- Sākotnējā periodā, paaugstinoties gatavošanas kameras temperatūrai, iespējams, uz durvju iekšējā stikla redzēsit dažus pleķus. Šādā gadījumā izslēdziet krāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. 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.

Lēnas aizvēršanās durvis (liegi, droši un klusi) (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.)

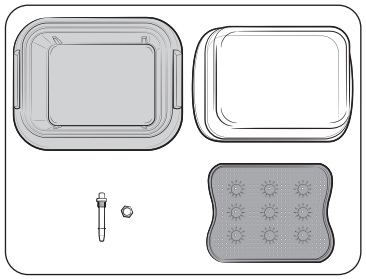


Durvju lēnā aizvēršanās sākas aptuveni 15 grādu leņķī, un pilnībā tās tiek aizvērtas aptuveni 5 sekunžu laikā.

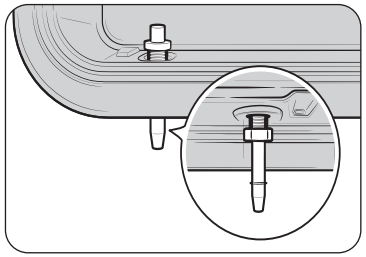
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 13 2022-08-22 오후 4:46:25

Pirms sākat lietošanu

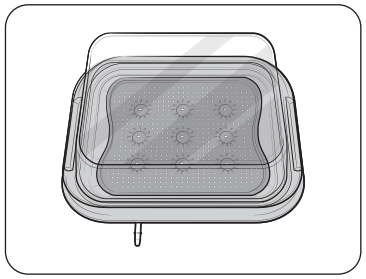
Tvaika konteinera salikšana (tikai atbilstošie modeļi)



1. Pārbaudiet un pārliecinieties, vai jums ir visas tvaika konteinera daļas.
   - Daļas ietver stikla vāku, metāla pannu, tvaika paplāti un tvaika sprauslu.



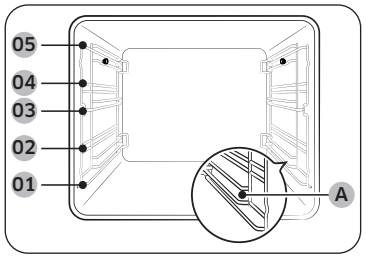
2. Ievietojiet tvaika sprauslu metāla pannas labās aizmugurējās malas atverē un pēc tam pievelciet pievienoto uzgriezni.



3. Ievietojiet tvaika paplāti metāla pannā un pēc tam aizveriet stikla vāku, lai konteineru izmantotu krāsnī.

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
(A) Tvaika konteinera līmenis

- Piederumus krāsnī ievietojiet pareizā stāvoklī.
- **Tvaika konteinera līmenis (A)** ir domāts tikai tvaika konteineram. Nenovietojiet tvaika konteineru nekādā citā līmenī un nenovietojiet nevienu citu piederumu **tvaika konteinera līmenī (A)**. **Tvaika konteinera līmenis (A)** ir pieejams tikai atbilstošiem modeļiem.
- 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 14 2022-08-22 오후 4:46:27

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.
Gaisa cepšanas paplāte *	Gaisa cepšanas paplāti izmantojiet tikai gaisa cepšanas režīmā. Tā kā paplāte uzkarst, tās izņemšanai gatavošanas laikā vai uzreiz pēc gatavošanas izmantojiet krāsns cimdus vai pirms izņemšanas sagaidiet, līdz krāsns ir pilnībā atdzisusi.
Sadalītājs	Sadalītājs ir domāts krāsns sadalīšanai divās zonās. Izmantojiet sadalītāju kopā ar duālās gatavošanas režīmu. Sadalītāju izmantojiet tikai nodalījuma sadalīšanai divās gatavošanas zonās. Nelietojiet sadalītāju kā plauktu.
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.
Gaļas zonde *	Gaļas zonde mēra gatavojamās gaļas iekšējo temperatūru. Izmantojiet tikai to gaļas zondi, kas ir iekļauta jūsu krāsns komplektācijā.
Tvaika konteiners *	Tvaika konteiners un stikla vāks ir paredzēts tikai funkcijai Gatavošana ar pilnu tvaiku. Tvaika konteineru izmantojiet tikai tvaika konteinera līmenī un noteikti ievietojiet nodalījumā pilnībā tā, lai konteiners pieskartos gala sienai. Tvaika konteiners sastāv no 4 atsevišķām daļām: stikla vāks, metāla panna, tvaika paplāte un tvaika sprausla. BRĪDINĀJUMS : Neizmantojiet stikla vāku grilēšanai, cepšanai. **⚠ BRĪDINĀJUMS** • Rīkojoties ar tvaika konteineru, vienmēr lietojiet krāsns cimdus un uzmanieties, lai tvaika konteineru nenomestu. • Pēkšņas temperatūras izmaiņas var izraisīt stikla daļu ieplaisāšanu vai saplīšanu šķembās.

PIEZĪME

Ar zvaigznīti (*) atzīmēto piederumu pieejamība ir atkarīga no krāsns modeļa.

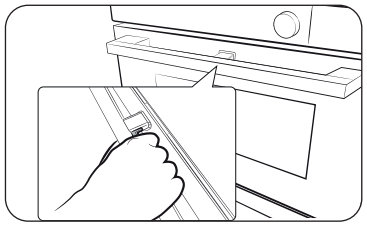
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 15 2022-08-22 오후 4:46:27

Pirms sākat lietošanu

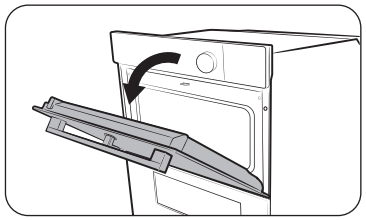
Elastīgās durvis (tikai atbilstošie modeļi)

Šai krāsnij ir unikālas Elastīgās durvis ar eņģēm vidusdaļā, kas ļauj atvērt tikai augšējo daļu, lai piekļūtu augšējai zonai. Kad izmantojat duālās gatavošanas iespēju, varat ievērojami ērtāk un ar lielāku energoefektivitāti piekļūt krāsns augšējai daļai.

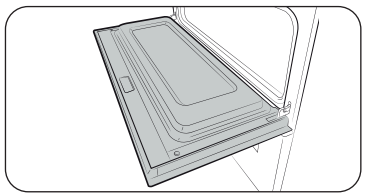
Kā izmantot augšējās durvis



1. Pilnībā nospiediet roktura sviru.

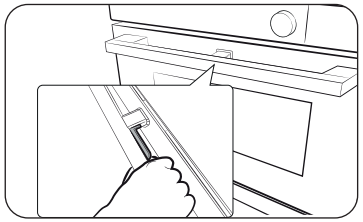


2. Velciet rokturi.

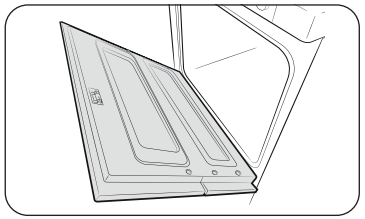


3. Šādi tiek atvērtas tikai augšējās durvis, kā tas ir parādīts attēlā.

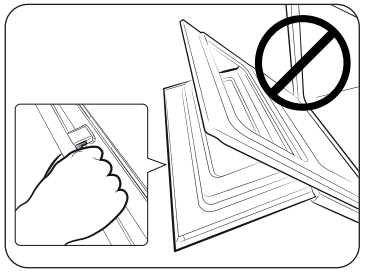
Kā izmantot pilnas durvis



1. Satveriet rokturi vietā, kur nav sviras un velciet.



2. Šādi tiek atvērtas pilnas durvis, kā tas ir parādīts attēlā.



⚠ UZMANĪBU

Atverot pilnas durvis, noteikti satveriet roktura daļu bez sviras.
Ja durvju atvēršanas procesā daļēji tiek nospiesta svira, var atvērties augšējās durvis, izraisot fizisku savainojumu.

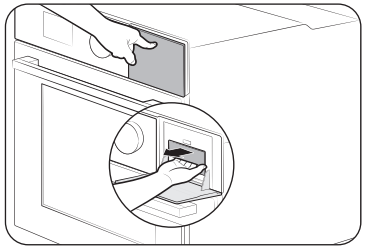
PIEZĪME

- Nenovietojiet smagus priekšmetus uz augšējām durvīm, kā arī nelietojiet pārmērīgu spēku.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar augšējām durvīm vai uz tām.

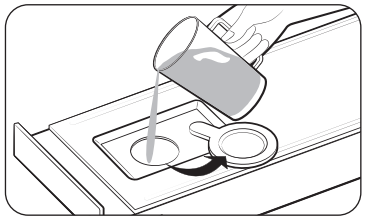
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 16 2022-08-22 오후 4:46:28

Ūdens tvertne

Ūdens tvertne tiek izmantota tvaika funkcijām. Piepildiet to ar ūdeni pirms gatavošanas ar tvaiku.



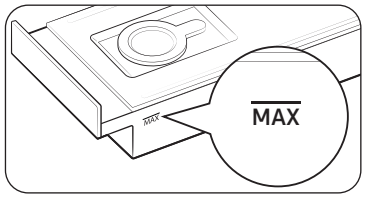
1. Atrodiet ūdens tvertni augšējā labajā stūrī. Piespiediet tvertni, lai atvērtu un izņemtu.



2. Atveriet tvertnes vāciņu un iepildiet tvertnē 500 ml dzeramā ūdens.
3. Aizveriet vāciņu un atkārtoti ievietojiet tvertni.

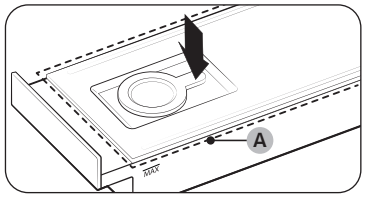
PIEZĪME

Ievietojiet ūdens tvertni līdz galam, lai tā nofiksētos.



PIEZĪME

Nepārsniedziet ar līniju atzīmēto maksimumu.

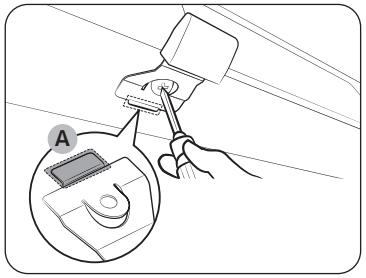


PIEZĪME

Pirms krāsns izmantošanas pārliecinieties, vai ūdens tvertnes augšdaļa **(A)** ir noslēgta.

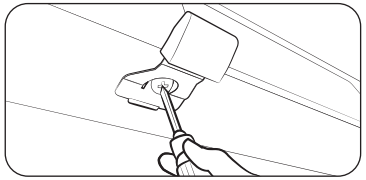
Mehāniskais slēgs (tikai atbilstošie modeļi)

Uzstādīšana



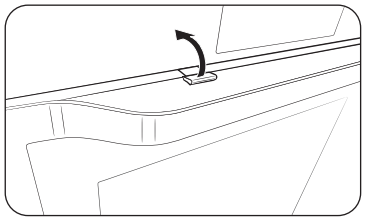
1. Ievietojiet mehāniskā slēga plāno daļu **(A)** atbilstošajā slēga roktura atverē, kā tas ir parādīts attēlā.
2. Pievelciet slēga roktura skrūvi.

Noņemšana



- Atskrūvējiet un no slēga roktura izņemiet skrūvi.

Bloķēšana/atbloķēšana



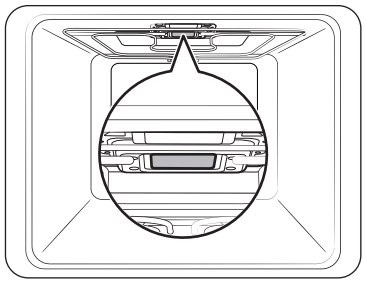
- Lai atvērtu durvis, mazliet paceliet slēga rokturi, lai atbloķētu durvis. Pēc tam atveriet durvis.
- Lai bloķētu durvis, vienkārši aizveriet tās. Mehāniskais slēgs automātiski bloķē durvis.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 17 2022-08-22 오후 4:46:29

Pirms sākat lietošanu

Kamera un Automātiskas durvis (tikai atbilstošie modeļi)

Kamera krāsnī



⚠ UZMANĪBU

Neberziet pārāk stipri, tīrot caurspīdīgo kameras pārsegu, kuram ir kameras funkcijas.

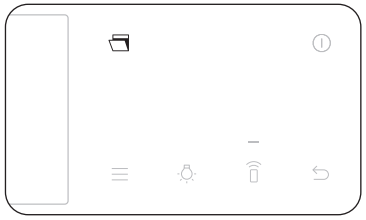
- To var sabojāt, jo tas ir no stikla.

⚠ BRĪDINĀJUMS

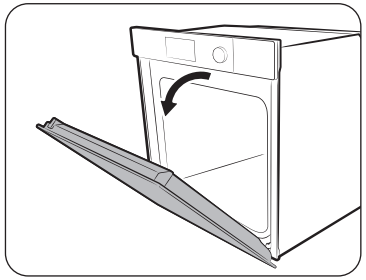
Notīriet caurspīdīgo kameras pārsegu pēc produkta atdzišanas.

- Varat gūt apdegumus karstuma dēļ.

Automātiskas durvis



1. Nospiediet pogu Automātiskas durvis.



2. Durvis atvērsies automātiski.

⚠ UZMANĪBU

Ja durvis atvērsies automātiski, tās var savainot bērnus vai mājdzīvniekus. Pārliecinieties, vai durvju atvēršanas diapazonā nav bērnu vai mājdzīvnieku.

Darbības

Krāsns režīmi



1. Galvenajā ekrānā atlasiet **Konvekcija** un nospiediet **Grozāmpogu**.

2. Atlasiet nepieciešamo gatavošanas režīmu un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**. (Detalizētu informāciju par katru režīmu skatiet sadaļā "**Krāsns režīmu apraksti**".)

- Dažos režīmos varat izmantot gaļas zondi. Lai gatavotu, izmantojot gaļas zonde, skatiet sadaļu "**Gatavošana, izmantojot gaļas zondi (tikai atbilstošie modeļi)**".



3. Iestatiet nepieciešamo temperatūru.

- Noklusējuma temperatūra un temperatūras diapazons ir atkarīgs no gatavošanas režīma.



4. Iestatiet opciju Ātrā priekšsildīšana.

- Noklusējuma iestatījums ir "Izslēgts".

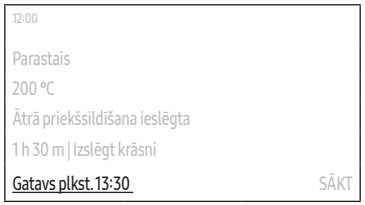
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 18 2022-08-22 오후 4:46:30



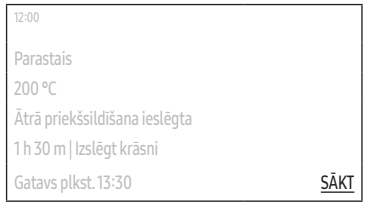
5. Atlasiet **Gatavošanas laiks** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
   - Maksimālais gatavošanas laiks ir 23 stundas un 59 minūtes.
6. Pēc gatavošanas laika iestatīšanas atlasiet, ko vēlaties darīt gatavošanas beigās, un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Varat atlasīt **Izslēgt krāsni**, **Uzturēt temp.** vai **Siltuma saglabāšana**.
   - Režīms Lielais grils un Ekoloģiskais grils neatbalsta opciju **Siltuma saglabāšana**.

PIEZĪME

Ja sākat gatavošanu bez gatavošanas laika iestatīšanas vai iestatot **Uzturēt temp.** atbilstošajai opcijai, krāsns darbība ir jāaptur manuāli.



7. Atlasiet **Gatavs plkst.** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo beigu laiku.
   - Kad iestatāt gatavošanas laiku, krāsns rāda, cikos beigsies gatavošana. (Piemēram, **Gatavs plkst. 13:30**)



8. Atlasiet **SĀKT** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Ja nemainījāt beigu laiku, krāsns nekavējoties sāk gatavošanu.
   - Ja mainījāt beigu laiku, krāsns sākuma laiku automātiski pielāgo iestatītajam beigu laikam.

PIEZĪME

- Gatavojot varat mainīt temperatūru, opciju Ātrā priekšsildīšana un gatavošanas laiku.
- Gatavojot varat atlasīt **IZSLĒGT**, nospiest **Grozāmpogu**, atlasīt **OK** un pēc tam nospiest **Grozāmpogu**, lai atceltu gatavošanu.
- Kad gatavošana ir pabeigta, ekrānā tiek rādīts **+5 minūtes**.
  - Varat atlasīt **+5 minūtes** un nospiest **Grozāmpogu**, lai turpinātu gatavošanu vēl 5 minūtes.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 19 2022-08-22 오후 4:46:30

Darbības

Krāsns režīmu apraksti

Režīms		Temperatūras diapazons (°C)				Ieteicamā temperatūra (°C)
		Vienoti	Duāli			
			Augšā	Lejā	Duāli	
	Konvekcija	30-275	40-250	40-250	40-250	160
		Aizmugures sildelements ģenerē siltumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts ar konvekcijas ventilatoru. Izmantojiet šo režīmu ēdiena gatavošanai un cepšanai vienlaikus dažādos līmeņos.				
	Parastais	30-275	-	-	-	180
		Siltumu ģenerē augšējais un apakšējais sildelements. Šī funkcija ir jālieto vairākuma ēdiena veidu standarta gatavošanai un cepšanai.				
	Ekoloģiskā konvekcija	30-275	-	-	-	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.				
	Lielais grils	100-300	40-250	-	-	220
		Lielā laukuma grils izstaro karstumu. Izmantojiet šo režīmu, lai apbrūninātu ēdiena (piemēram, gaļas, lazanjas vai sacepuma) virspusi.				
	Ekoloģiskais grils	100-300	-	-	-	220
		Mazā laukuma grils izstaro karstumu. Izmantojiet šo režīmu ēdienam, kur ir nepieciešams mazāks karstums, piemēram, zivij un pildītajām bagetēm.				
	Ventilatora grils	100-275	-	-	-	180
		Divi augšējie sildelementi ģenerē siltumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts ar ventilatoru. Izmantojiet šo režīmu gaļas vai zivs grilēšanai.				

Režīms		Temperatūras diapazons (°C)				Ieteicamā temperatūra (°C)
		Vienoti	Duāli			
			Augšā	Lejā	Duāli	
	Augšējais karstums + Konvekcija	40-275	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).				
	Apakšējais karstums + Konvekcija	40-275	-	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	-	40-250	40-250	150
		Apakšējais sildelements ģenerē siltumu. Izmantojiet šo režīmu cepšanas vai gatavošanas beigās, lai apbrūninātu plātsmaizes vai picas apakšu.				
	Profesionālā cepšana	80-200	-	-	-	160
		Profesionālās cepšanas režīmā darbojas automātisks priekšsildīšanas cikls, līdz krāsnī tiek sasniegta 220 °C temperatūra. Pēc tam sāk darboties augšējais sildelements un konvekcijas ventilators, lai susinātu ēdienu, piemēram, gaļu. Pēc susināšanas ēdiens tiks gatavots nelielā temperatūrā. Izmantojiet šo režīmu liellopu gaļai, mājputnu gaļai vai zivij.				
	Gatavošana ar gaisu vakuuma iepakojumā	50-95	-	-	-	60
		Režīmā Gatavošanas ar gaisu vakuuma iepakojumā tiek izmantots nelielas temperatūras karstais gaiss, lai veiktu ēdiena gatavošanu vakuuma iepakojumā bez tvaika vai ūdens tvertnes lietošanas. Šajā režīmā krāsns gatavošanas kamerā uztur konstantu nelielu temperatūru.				
	Gaisa cepšana	-	150-250	-	-	220
		Gaisa cepšanas režīmā tiek izmantots karsts gaiss, lai iegūtu kraukšķīgāku un veselīgāku saldēto vai svaigo pārtiku bez eļļas vai ar mazāku tās daudzumu, nekā parastajos konvekcijas režīmos.				

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 20 2022-08-22 오후 4:46:31

Režīmi gatavošanai ar tvaika palīdzību

⚠ UZMANĪBU

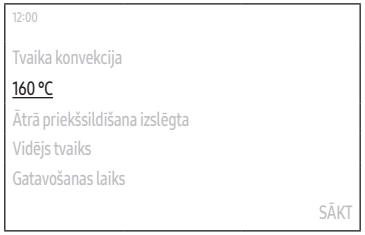
Pirms izmantojat režīmus gatavošanai ar tvaika palīdzību, pārliecinieties, vai ir piepildīta ūdens tvertne.



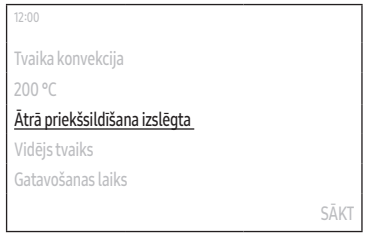
1. Galvenajā ekrānā atlasiet **Konvekcija** un nospiediet **Grozāmpogu**.
2. Atlasiet nepieciešamo gatavošanas režīmu un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**. (Detalizētu informāciju par katru režīmu skatiet sadaļā "**Režīmu gatavošanai ar tvaika palīdzību apraksts**".)
   - Ja atlasījāt **Gatavošana ar tvaiku**, pārejiet pie 5. darbības. (2.-4. darbība neattiecas uz režīmu **Gatavošana ar tvaiku**.)
   - Dažos režīmos varat izmantot gaļas zondi. Lai gatavotu, izmantojot gaļas zonde, skatiet sadaļu "**Gatavošana, izmantojot gaļas zondi (tikai atbilstošie modeļi)**".

PIEZĪME

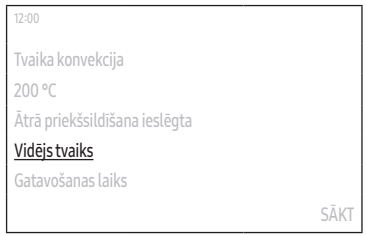
Režīms **Gatavošana ar tvaiku** ir pieejams tikai atbilstošos modeļos.



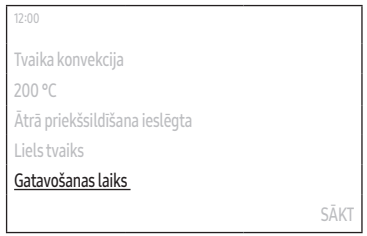
3. Iestatiet nepieciešamo temperatūru.
   - Noklusējuma temperatūra un temperatūras diapazons ir atkarīgs no gatavošanas režīma.



4. Iestatiet opciju Ātrā priekšsildīšana.
   - Noklusējuma iestatījums ir "Izslēgts".



5. Iestatiet tvaika līmeni.
   - Noklusējuma iestatījums ir "Vidēji".



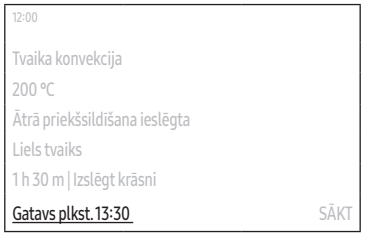
6. Atlasiet **Gatavošanas laiks** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
   - Maksimālais gatavošanas laiks ir 23 stundas un 59 minūtes.
7. Pēc gatavošanas laika iestatīšanas atlasiet, ko vēlaties darīt gatavošanas beigās, un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Varat atlasīt **Izslēgt krāsni**, **Uzturēt temp.** vai **Siltuma saglabāšana**.

PIEZĪME

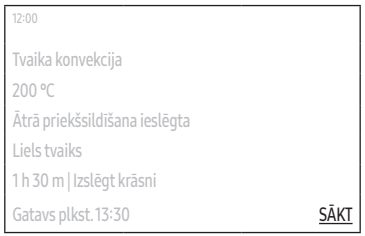
Ja sākat gatavošanu bez gatavošanas laika iestatīšanas vai iestatot **Uzturēt temp.** atbilstošajai opcijai, krāsns darbība ir jāaptur manuāli.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 21 2022-08-22 오후 4:46:31

Darbības



8. Atlasiet **Gatavs plkst.** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo beigu laiku.
   - Kad iestatāt gatavošanas laiku, krāsns rāda, cikos beigsies gatavošana. (Piemēram, **Gatavs plkst. 13:30**)



9. Atlasiet **SĀKT** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Ja nemainījāt beigu laiku, krāsns nekavējoties sāk gatavošanu.
   - Ja mainījāt beigu laiku, krāsns sākuma laiku automātiski pielāgo iestatītajam beigu laikam.

PIEZĪME

- Gatavojot varat mainīt temperatūru, opciju Ātrā priekšsildīšana un gatavošanas laiku.
- Gatavojot varat atlasīt **IZSLĒGT**, nospiest **Grozāmpogu**, atlasīt **OK** un pēc tam nospiest **Grozāmpogu**, lai atceltu gatavošanu.
- Kad gatavošana ir pabeigta, ekrānā tiek rādīts **+5 minūtes**.
  - Varat atlasīt **+5 minūtes** un nospiest **Grozāmpogu**, lai turpinātu gatavošanu vēl 5 minūtes.

Režīmu gatavošanai ar tvaika palīdzību apraksts

Režīms		Temperatūras diapazons (℃)	Noklusējuma temperatūra (℃)	Ātrā priekšsildīšana	Gaļas zonde
	Gatavošana ar tvaiku *	-	-	X	X
		Karstais tvaiks no tvaika ģeneratora pa tvaika sprauslu tiek ievadīts krāsnī, lai gatavotu ēdienu. Šis režīms ir piemērots dārzeņu, zivs, olu, augļu un rīsa gatavošanai.			
	Tvaika konvekcija	120-275	160	O	O
		Konvekcijas sildītāja ģenerētais karstums un ventilatoru darbība tiek nepārtraukti papildināta ar karstu tvaiku. Tvaika intensitāti var regulēt, izvēloties vērtību Zema, Vidēja vai Augsta. Šis režīms ir piemērots ābolmaizes, rauga mīklas izstrādājumu, maizes un picas cepšanai, kā arī gaļas un zivju cepšanai.			
	Tvaika augšējais karstums + Konvekcija	120-275	180	O	O
		Augšējā sildītāja un konvekcijas sildītāja karstums ar ventilatoru tiek vienmērīgi izplatīts krāsnī, un karstais tvaiks papildina šo sildelementu darbību. Šis režīms ir piemērots kraukšķīgu ēdienu, piemēram, gaļas, mājputnu vai zivju, cepšanai.			
	Tvaika apakšējais karstums + Konvekcija	120-275	200	O	O
		Apakšējā sildelementa un konvekcijas sildītāja karstums ar ventilatoru tiek vienmērīgi izplatīts krāsnī, un karstais tvaiks papildina šo sildelementu darbību. Šis režīms ir piemērots tādu kraukšķīgu ēdienu gatavošanai kā pica vai ābolu pīrāgs.			

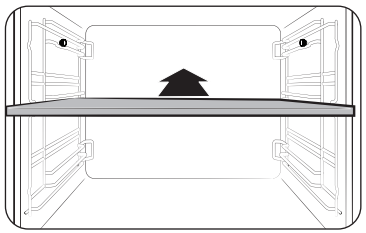
PIEZĪME

- Ar zvaigznīti (*) atzīmēto režīmu pieejamība ir atkarīga no krāsns modeļa.
- Kad gatavojat, izmantojot šos režīmus, vienmēr piepildiet ūdens tvertni ar svaigu ūdeni.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 22 2022-08-22 오후 4:46:32

Duālās gatavošanas režīmi

Varat izmantot komplektā iekļauto sadalītāju, lai gatavošanas kameru sadalītu augšējā un apakšējā zonā. Tas ļauj izmantot divus atšķirīgus gatavošanas režīmus vienlaikus vai vienkārši izvēlēties vienu zonu, kurā gatavot ēdienu.



1. Ievietojiet sadalītāju 3. līmenī, lai gatavošanas kameru sadalītu divās zonās.

- Kad sadalītājs ir ievietots, krāsns sajūt sadalītāju un automātiski maina galveno ekrānu.

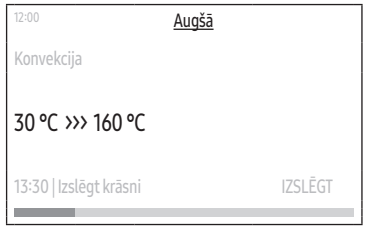


2. Atlasiet nepieciešamo gatavošanas zonu un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.



3. Iestatiet nepieciešamos gatavošanas iestatījumus un sāciet gatavošanu.

- Norādījumus skatiet sadaļā "**Krāsns režīmi**" vai "**Režīmi gatavošanai ar tvaika palīdzību**".
- Pieejamos režīmus un opcijas skatiet sadaļā "**Katrā zonā pieejamie režīmi**".



PIEZĪME

- Tiklīdz ir sākta gatavošana vienā zonā, varat sākt gatavošanu otrā zonā. Ekrāna augšdaļā pa vidu atlasiet zonas indikatoru, nospiediet **Grozāmpogu** un atkārtojiet 2. līdz 3. darbību, lai gatavotu citā zonā.
- Mēģinot gatavot abās zonās vienlaikus, ir iespējami daži atlasīšanai pieejamo režīmu vai temperatūras diapazona ierobežojumu.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 23 2022-08-22 오후 4:46:32

Darbības

Katrā zonā pieejamie režīmi

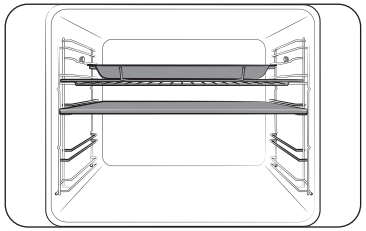
Zona	Pieejamais režīms	Temperatūras diapazons (°C)	Noklusējuma temperatūra (°C)	Ātrā priekšsildīšana	Gaļas zonde
Augšā	Konvekcija	40-250	160	X	X
	Lielais grils	40-250	220	X	X
	Augšējais karstums + Konvekcija	40-250	180	X	X
	Gaisa cepšana	150-250	220	X	X
Lejā	Konvekcija	40-250	160	X	X
	Apakšējais karstums + Konvekcija	40-250	200	X	X
	Apakšējais karstums	40-250	150	X	X
	Gatavošana ar tvaiku *	-	-	X	X
	Tvaika konvekcija	120-250	160	X	X
	Tvaika apakšējais karstums + Konvekcija	120-250	200	X	X

PIEZĪME

- Katra režīma aprakstu skatiet sadaļā "**Krāsns režīmu apraksti**" vai "**Režīmu gatavošanai ar tvaika palīdzību apraksts**".
- Ar zvaigznīti (*) atzīmēto režīmu pieejamība ir atkarīga no krāsns modeļa.

Gaisa cepšana (tikai atbilstošie modeļi)

Šim režīma priekšsildīšana nav nepieciešama. Lai uztvertu visu, kas nopilēs, iesakām uz sadalītāja novietot cepamo papīru vai paplāti.
Lai iegūtu labākus gatavošanas rezultātus, šī procesa laikā apvērsiet ēdienu.



1. Ievietojiet sadalītāju un 4. līmeņa plauktā novietojiet paplāti uz stiepļu plaukta.
2. Atlasiet režīmu **Gaisa cepšana**, izmantojot **Grozāmpogu**.
3. Pagrieziet **Grozāmpogu**, lai mainītu noklusējuma temperatūru. Ievadiet pavārgrāmatā ēdienam norādīto ieteicamo temperatūru. Noklusējuma temperatūra ir 220 °C.
4. Atlasiet **Gatavošanas laiks** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
5. Pēc gatavošanas laika iestatīšanas atlasiet, ko vēlaties darīt gatavošanas beigās, un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
6. Atlasiet **Sākt** un nospiediet **Grozāmpogu**.
7. Kad gatavošana ir pabeigta, pieskarieties pie **IZSLĒGT** un izņemiet ēdienu.

PIEZĪME

- Lai uztvertu visu, kas nopilēs, uz sadalītāja novietojiet cepamo papīru vai paplāti. Tas palīdzēs samazināt šļakstēšanu un dūmus.
- Pirms cepamā papīra izmantošanas pārbaudiet tā maksimālo pieļaujamo temperatūru.
- **Gaisa cepšana** ir paredzēta duālās gatavošanas augšējā krāsns plaukta izmantošanai. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievietojiet sadalītāju un novietojiet ēdienu uz 4. līmeņa plaukta.
- Lai gatavotu svaigu vai mājās gatavotu ēdienu, vienmērīgi pārklājiet ar eļļu lielāku laukumu, kas ļauj efektīvāk iegūt kraukšķīgu ēdienu.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 24 2022-08-22 오후 4:46:33

⚠ BRĪDINĀJUMS

- Ja kaut kas tiek gatavots apakšējā zonā, **Gaisa cepšana** augšējā zonā nav pieejama.
- Ja augšējā zonā notiek **Gaisa cepšana**, apakšējā zona vispār nav pieejama.

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, aptuveni pēc puses gatavošanas laika iesakām apvērst ēdienu.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Kartupeļi				
Saldēti frī kartupeļi	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	20-25
Saldēti frī kartupeļi ar garšvielām	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	20-25
Saldētas kartupeļu bumbiņas	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	15-20
Saldēti apbrūnināti kartupeļi panējumā	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	15-20
Saldētas kartupeļu daiviņas	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	15-20
Mājās gatavoti frī kartupeļi	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	20-25
Mājās gatavotas kartupeļu daiviņas	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	20-25
Saldēts ēdiens				
Saldētas vistas kotletītes	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	15-20
Saldēti vistu spārniņi	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	25-30
Saldēti sīpolu gredzeni	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	15-20
Saldēti vistas strēmeles	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	20-25
Saldēti čurros	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	190-200	10-15
Cālis				
Svaigi stilbiņi	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	30-35
Svaigi spārniņi	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	25-30
Krūtiņas panējumā	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	25-30
Dārzeņi				
Panēti sparģeļi	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	15-20
Sagriezts un panēts baklažāns	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	15-20
Panēti sīpolu gredzeni	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	15-20
Dārzeņu kubiciņi	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	20-25
Ziedkāpostu galviņas	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	190-200	15-20
Dārzeņu maisījums	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	15-20

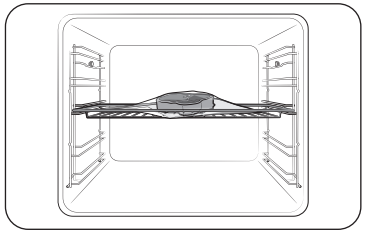
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 25 2022-08-22 오후 4:46:33

Darbības

Gatavošana ar gaisu vakuuma iepakojumā (tikai atbilstošie modeļi)

Režīmā **Gatavošanas ar gaisu vakuuma iepakojumā** tiek izmantots nelielas temperatūras karstais gaiss, lai veiktu ēdiena gatavošanu vakuuma iepakojumā bez tvaika vai ūdens tvertnes lietošanas. Šajā režīmā krāsns gatavošanas kamerā uztur konstantu nelielu temperatūru. gatavojot ēdienu tā, lai saglabātu tā sākotnējo smaržu un barības vielas, vienlaikus ļaujot panākt bagātinātu garšu un mīkstu struktūru.





1. Ievietojiet ēdienu tīrā vakuuma maisiņā un noslēdziet to. Pēc tam novietojiet ēdienu krāsns 3. līmeņa plauktā.
2. Atlasiet režīmu **Gatavošana ar gaisu vakuuma iepakojumā**.
3. Pagrieziet **Grozāmpogu**, lai mainītu noklusējuma temperatūru. Ievadiet pavārgrāmatā ēdienam norādīto ieteicamo temperatūru. Noklusējuma temperatūra ir 60 °C. (Šo temperatūru varat mainīt par 1 °C)
4. Nospiediet **Grozāmpogu** un iestatiet gatavošanas laiku.
5. Pēc gatavošanas laika iestatīšanas atlasiet, ko vēlaties darīt gatavošanas beigās, un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
6. Atlasiet **Sākt** un nospiediet **Grozāmpogu**.

PIEZĪME

- Izmantojiet tikai svaigas un kvalitatīvas sastāvdaļas. Nogrieziet no tām visu lieko tīros apstākļos un glabājiet tās ledusskapī.
- Sastāvdaļu pārvietošanai un glabāšanai izmantojiet karstumizturīgus vakuuma maisiņus.
- Nekad atkārtoti neizmantojiet karstumizturīgos vakuuma maisiņus.
- Gatavošanas laiks ir atkarīgs no pārtikas biezuma. Sāls vai cukura pievienošana var saīsināt gatavošanas laiku.

Padomi

- Lai saglabātu sākotnējo garšu, iesakām izmantot mazāk zāļu un citu garšvielu, salīdzinot ar parastajām receptēm.
- Gaļai un zivij ir labāka garša, kad tā tiek apdedzināta un pasniegta.
- Ja ēdiens pēc gatavošanas netiek uzreiz pasniegts, ievietojiet to ledus ūdenī un pilnībā atdzesējiet. Pēc tam glabājiet temperatūrā, kas ir zemāka par 5 °C, lai saglabātu ēdiena smaržu un struktūru.
- Izņēmums ir cālis, kuru ir ieteicams ēst uzreiz pēc pagatavošanas.

Lai gūtu vislabākos rezultātus, iesakām veikt krāsns priekšsildīšanu.

Ēdiens	Gatavība	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (h)
Liellopu gaļa					
Steiks, 4 cm biezs	Asiņains	Stiepļu plaukts	3	54	3-4
Steiks, 4 cm biezs	Pussārts	Stiepļu plaukts	3	60	3-4
Steiks, 4 cm biezs	Caurcepts	Stiepļu plaukts	3	68	3-4
Cepetis	Pussārts	Stiepļu plaukts	3	62	6-8
Cepetis	Caurcepts	Stiepļu plaukts	3	68	6-8

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 26 2022-08-22 오후 4:46:34

Ēdiens	Gatavība	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (h)
Cūkgaļa					
Karbonāde bez kaula	Maigs	Stiepļu plaukts	3	60	3-4
Karbonāde bez kaula	Ciets	Stiepļu plaukts	3	71	3-4
Cepetis	Pussārts	Stiepļu plaukts	3	62	4-6
Cepetis	Caurcepts	Stiepļu plaukts	3	72	4-6
Plucināta cūkgaļa	Caurcepts	Stiepļu plaukts	3	74	18-24
Mājputnu gaļa					
Cāļa krūtiņa	Maigs	Stiepļu plaukts	3	66	3-4
Cāļa krūtiņa	Ciets	Stiepļu plaukts	3	72	3-4
Pīles krūtiņa	Maigs	Stiepļu plaukts	3	63	3-4
Zivs					
Laša steiks	Maigs	Stiepļu plaukts	3	52	2-3
Laša steiks	Caurcepts	Stiepļu plaukts	3	63	2-3
Mencas fileja	Maigs	Stiepļu plaukts	3	55	2-3
Dārzeņi					
Sparģeļi	-	Stiepļu plaukts	3	85	2-3
Kartupeļi šķēlēs	-	Stiepļu plaukts	3	90	2-3
Saldie kartupeļi šķēlēs	-	Stiepļu plaukts	3	90	2-3
Burkāni šķēlēs	-	Stiepļu plaukts	3	90	2-3
Dārzeņu kubiciņi	-	Stiepļu plaukts	3	90	2-3

Ēdiens	Gatavība	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (h)
Augļi					
Āboli šķēlēs	-	Stiepļu plaukts	3	80	2-3
Ananass šķēlēs	-	Stiepļu plaukts	3	85	1-2
Bumbieri šķēlēs	-	Stiepļu plaukts	3	83	2-3
Citi					
Vistu olas	Vārīts bez čaumalas	Stiepļu plaukts	3	63	2-3
Vistu olas	Cieti novārīts	Stiepļu plaukts	3	71	2-3

* Vistu olas gatavojiet bez vakuuma noslēgšanas.

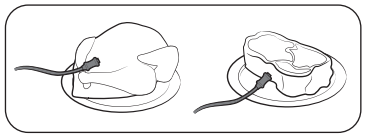
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 27 2022-08-22 오후 4:46:34

Darbības

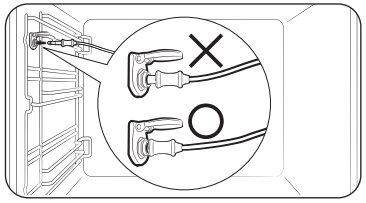
Gatavošana, izmantojot gaļas zondi (tikai atbilstošie modeļi)

Gaļas zonde gaļas gatavošanas laikā mēra tās iekšējo temperatūru. Kad temperatūru sasniedz mērķa temperatūru, krāsns darbību pārtrauc un pabeidz gatavošanu.

- Izmantojiet tikai to gaļas zondi, kas ir iekļauta jūsu krāsns komplektācijā.
- Ja ir pievienota gaļas zonde, gatavošanas laiku iestatīt nevar.



1. Ieduriet gaļas zondes galu gatavojamās gaļas centrā. Pārliecinieties, lai nebūtu ievietots gumijas rokturis.



2. Ievietojiet zondes savienotāju kreisās sienas ligzdā. Ja zonde ir pievienota pareizi, tiek parādīts ziņojums "**Gaļas zonde ievietota.**".
   - Ja gaļas zonde ir ievietota, **Gatavošanas laiks** vietā tiek rādīts **Zondes temperatūra**.



3. Atlasiet **Zondes temperatūra** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai gaļai iestatītu mērķa temperatūru.



4. Iestatiet nepieciešamos gatavošanas iestatījumus.
   - Režīmus, kurus varat izmantot ar gaļas zondi, skatiet sadaļā "**Krāsns režīmu apraksti**" vai "**Režīmu gatavošanai ar tvaika palīdzību apraksts**".
   - Skatiet sadaļas "**Krāsns režīmi**" 1.-3. darbību vai sadaļas "**Režīmi gatavošanai ar tvaika palīdzību**" 1.-4. darbību.
5. Atlasiet **SĀKT** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Krāsns pabeidz gatavošanu, atskaņojot melodiju, tiklīdz gaļas iekšējā temperatūra sasniedz iestatīto temperatūru.

⚠ BRĪDINĀJUMS

- 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

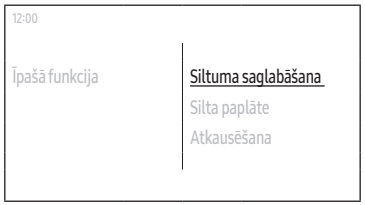
Visi režīmi neatbalsta gaļas zondes izmantošanu. Ja gaļas zondi izmantojat ar nepiemērotu režīmu, tiek parādīts ziņojums "**Atlasītais režīms neatbalsta gaļas zondes izmantošanu.**". Kad tas notiek, nekavējoties noņemiet gaļas zondi.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 28 2022-08-22 오후 4:46:34

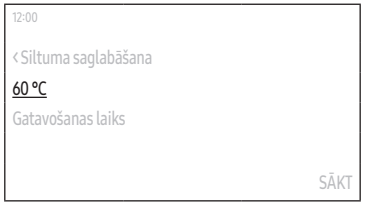
Īpašā funkcija



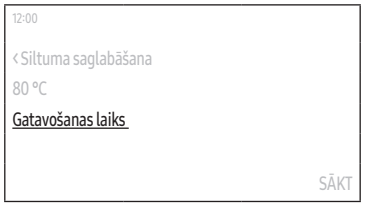
1. Galvenajā ekrānā atlasiet **Konvekcija** un nospiediet **Grozāmpogu**.
2. Atlasiet **Īpašā funkcija** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.



3. Atlasiet nepieciešamo funkciju un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Detalizētu informāciju par katru funkciju skatiet sadaļā "**Īpašās funkcijas apraksts**".



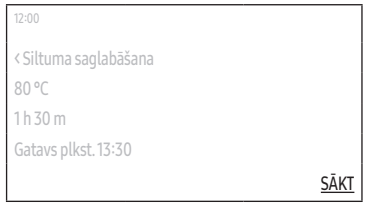
4. Iestatiet nepieciešamo temperatūru.
   - Noklusējuma temperatūra un šī temperatūra ir atkarīga no gatavošanas režīma.



5. Atlasiet **Gatavošanas laiks** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku, vai atlasiet **Zondes temperatūra** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai gaļai iestatītu mērķa temperatūru.
   - Iestatījums **Zondes temperatūra** ir lietojams tikai režīmam **Lēnā gatavošana**.
   - Maksimālais gatavošanas laiks ir 23 stundas un 59 minūtes.



6. Atlasiet **Gatavs plkst.** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo beigu laiku.
   - Kad iestatāt gatavošanas laiku, krāsns rāda, cikos beigsies gatavošana. (Piemēram, **Gatavs plkst. 13:30**)
   - Šī darbība neattiecas uz režīmu **Lēnā gatavošana**.



7. Atlasiet **SĀKT** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Ja nemainījāt beigu laiku, krāsns nekavējoties sāk gatavošanu.
   - Ja mainījāt beigu laiku, krāsns sākuma laiku automātiski pielāgo iestatītajam beigu laikam.
   - Ja atlasījāt **Lēnā gatavošana**, krāsns pabeidz gatavošanu, atskaņojot melodiju, tiklīdz gaļas iekšējā temperatūra sasniedz iestatīto temperatūru.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 29 2022-08-22 오후 4:46:34

Darbības

Īpašās funkcijas apraksts

Režīms	Temperatūras diapazons (°C)	Noklusējuma temperatūra (°C)	Apraksti
Siltuma saglabāšana	40-100	60	Izmantojiet šo, lai uzturētu siltu tikko pagatavotu ēdienu.
Silta paplāte	30-80	50	Izmantojiet šo, lai sildītu ēdienu vai siltumizturīgos traukus.
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.
Mīklas nobriedināšana	30-50	35	Šo režīmu izmantojiet mīklas nobriedināšanai un mājas jogurta pagatavošanai.
Picas gatavošana	160-250	200	Šis režīms ir piemērots picai, un gatavošanas temperatūra un laiks būs atkarīgs no picas lieluma un picas mīklas biezuma.
Lēnā gatavošana	70-120	80	Šis režīms izmanto nelielu temperatūru, lai iegūtu mīkstu struktūru. Tas ir piemērots liellopa gaļas, cūkgaļas, teļa gaļas un jēra gaļas cepšanai, ja vēlaties iegūt mīkstu struktūru. Pirms cepšanas iesakām nosusināt gaļu augstā temperatūrā, izmantojot cepešplauktu.
Žāvēšana	40-90	60	Šo režīmu izmantojiet augļu, dārzeņu un zāļu garšvielu žāvēšanai. Žāvēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas veida, biezuma un daudzuma.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 30 2022-08-22 오후 4:46:35

Veselīga gatavošana (tikai atbilstošie modeļi)

Krāsns piedāvā 20 veselīgas gatavošanas programmas. Gatavošanas iestatījumi tiks automātiski koriģēti saskaņā ar atlasīto programmu.





1. Galvenajā ekrānā atlasiet **Konvekcija** un nospiediet **Grozāmpogu**.
2. Atlasiet **Veselīga gatavošana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Atlasiet nepieciešamo programmu un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Detalizētu informāciju par katru programmu skatiet sadaļas "**Vieda gatavošana**" apakšsadaļā "**Veselīga gatavošana**" **56**. lapā.
4. Izlasiet padomu, atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
5. Ūdens tvertnē ielejiet ūdeni, kā tas ir norādīts ekrānā, atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
6. Sagatavojiet ēdienu un piederumus, kā tas ir norādīts ekrānā, atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Ja gatavošanu vēlaties sākt noteiktā laikā, atlasiet **Aizkavēt sākšanu** un nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo laiku.
7. Atlasiet **SĀKT** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.

Automātiskā gatavošana

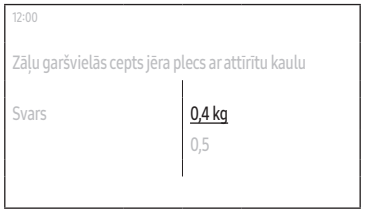
Krāsns piedāvā 128 vai 148 (gatavošanas ar tvaiku modelim) režīma Automātiskā gatavošana programmas. Izmantojiet šī līdzekļa priekšrocības, lai taupītu laiku vai ātrāk apgūtu gatavošanu. Gatavošanas laiks, jaudas līmenis un temperatūra tiks pielāgota atbilstoši atlasītajai programmai.





1. Galvenajā ekrānā atlasiet **Konvekcija** un nospiediet **Grozāmpogu**.
2. Atlasiet **Automātiskā gatavošana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Atlasiet kategoriju un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
4. Atlasiet apakškategoriju un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Dažām kategorijām var nebūt apakškategoriju.
5. Atlasiet nepieciešamo programmu un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Detalizētu informāciju par katru programmu skatiet sadaļas "**Vieda gatavošana**" apakšsadaļā "**Automātiskās gatavošanas programmas**" **46**. lapā.
6. Izlasiet padomu, atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 31 2022-08-22 오후 4:46:35



7. Atlasiet svaru un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Šī darbība uz visām programmām var neattiekties.
   - Pieejamais svars atšķiras no atlasītās programmas.
8. Ūdens tvertnē ielejiet ūdeni, kā tas ir norādīts ekrānā, atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Šī darbība uz visām programmām var neattiekties.
9. Sagatavojiet ēdienu un piederumus, kā tas ir norādīts ekrānā, atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Ja gatavošanu vēlaties sākt noteiktā laikā, atlasiet **Aizkavēt sākšanu** un nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo laiku.
10. Atlasiet **SĀKT** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.

Taimeris

Jauna taimera pievienošana

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai ☰.
2. Atlasiet **Taimeris** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Taimera ekrānā atlasiet + un nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Pirmajā taimera pievienošanas reizē šo darbību izlaidiet.
4. Iestatiet laiku.

Esoša taimera rediģēšana

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai ☰.
2. Atlasiet **Taimeris** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Taimera ekrānā atlasiet taimeri, kuru vēlaties rediģēt, un nospiediet **Grozāmpogu**.
4. Mainiet laiku.

Taimera dzēšana

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai ☰.
2. Atlasiet **Taimeris** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Taimera ekrānā atlasiet 🗑 un nospiediet **Grozāmpogu**.
4. Dzēšamā taimera labajā pusē atlasiet **Dzēst** un nospiediet **Grozāmpogu**.
5. Atlasiet **Gatavs** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.

Taimera izmantošana

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai ☰.
2. Atlasiet **Taimeris** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Lietojamā taimera labajā pusē atlasiet **Sākt** un nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Pēc taimera darbības uzsākšanas to var pauzēt vai atcelt.

PIEZĪME

Kad ir pagājis iestatītais laiks, tiek rādīts ziņojums "**Laiks ir beidzies.**" un tiek atskaņota melodija. Atlasiet **OK** un nospiediet **Grozāmpogu**, lai aizvērtu šo ziņojumu.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 32 2022-08-22 오후 4:46:35

Kamera krāsnī (tikai atbilstošie modeļi)

Iebūvētā kamera ne tikai ļauj jums sekot gatavošanas procesam ar lietotni SmartThings, bet arī nodrošina tādas funkcijas kā Ēdiena atpazīšana, Ieteikumi ēdienam, Gatavības norādījumi un Degšanas novēršana atsevišķiem ēdieniem.
Pārbaudiet kameras redzamības iestatījumus sadaļā Opcijas - Iestatījumi.
Tas ir pieejams tikai, ja produkts ir savienots ar Wi-Fi, izmantojot Ērto savienojumu.
Atbalstītās receptes skatiet tabulā Automātiskās gatavošanas programmas.

1. Reāllaika straumēšana: Pārrauga gatavošanas statusu krāsnī ar lietotni SmartThings.
2. Ēdiena atpazīšana: kad durvis ir aizvērtas, iesaka atbilstošāko recepti no automātiskās gatavošanas programmām, atpazīstot ēdienu un tā porcijas lielumu.
3. Gatavības norādījumi: Paziņo, kad ēdiens ir nepietiekami ilgi gatavots vai ir pārgatavots, pamatojoties uz automātiskās gatavošanas recepti. (Ir nepieciešams temperatūras zondes savienojums)
4. Degšanas novēršana: Paziņo, kad izskatās, ka ēdiens sāk degt.

Tomēr kamera nedarbojas ar atsevišķiem režīmiem, tādiem kā Tīrīšana un Ekoloģiskā konvekcija, kā arī duālās gatavošanas režīma zemāko iestatījumu gadījumā.
Augšējā LED gaisma ir ieslēgta, kamēr kamera darbojas. (Kamera izslēgsies, ja izslēgsiet gaismas slēdzi.)

PIEZĪME

- Kamera var neatpazīt ēdienu atkarībā no trauka. Šādā gadījumā izmantojiet Automātiskās gatavošanas funkcijas.
- Lai kameras atpazīšanas funkcija darbotos optimāli, regulāri tīriet caurspīdīgo kameras pārsegu un augšējo LED gaismu, kas atrodas uz cepeškrāsns griestiem.
- Ja kameras objektīvs ir ļoti notraipīts, veiciet tīrīšanu pirolītiskajā režīmā. Pēc produkta atdzišanas notīriet to ar neitrālu mazgāšanas līdzekli un mitru drāniņu.
- Tīriet krāsns iekšpusi pēc tās pilnīgas atdzišanas.
- Neberziet pārāk stipri, tīrot caurspīdīgo kameras pārsegu. Tādējādi to var saskrāpēt vai citādi bojāt.
- Nedemontējiet caurspīdīgo kameras pārsegu tīrīšanas nolūkos. Tas var izraisīt nepareizu kameras darbību.
- Kamēr ir ieslēgta funkcija Reāllaika straumēšana, no kameras straumēts ēdiena attēls var būt apsvīdis vai aizmiglots atkarībā no ēdiena.
- Kamēr ir ieslēgta funkcija Reāllaika straumēšana, ēdiena attēls var pārtrūkt vai apstāties vāja Wi-Fi signāla dēļ atkarībā no produkta attāluma no maršrutētāja. Nospiediet pogu ↻ attēla atsvaidzināšanai.
- Atkarībā no maršrutētāja/tīkla stāvokļa ēdiena attēls var pārtrūkt vai apstāties. Wi-Fi savienojums ar darbības frekvenci lielāku par 5GHz palīdzēs jums baudīt produkta lietošanu netraucēti.
- Objekti starp produktu un maršrutētāju var ietekmēt reāllaikā straumēta attēla kvalitāti. Lūdzu, pārbaudiet, vai interneta augšupielādes ātrums produkta atrašanās vietā ir stabili lielāks par 30 Mbps.
- Ja straumēta attēla kvalitāte ir zema jūsu mobilajā ierīcē, lūdzu, pārbaudiet, vai augšupielādes ātrums ir vismaz 30 Mbps līmenī.
- Ekrāns var būt neskaidrs iekšējā apgaismojuma dēļ, ja iekšā nav ēdiena vai atkarībā no ēdiena novietojuma.
- Atpazīšanas līmeni var ietekmēt ēdiena stāvoklis, novietošanas līmenis, konteiners u. c. Lūdzu, sekojiet norādījumiem par gatavošanu automātiskajā režīmā.
- Ēdiena atpazīšanas funkcija darbojas tikai tad, ja krāsns ir gatavošanas gaidstāves režīmā. Ēdiena atpazīšanas funkcija nedarbojas, ja manuāli sāksit krāsns priekšsildīšanu.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 33 2022-08-22 오후 4:46:35

Darbības

Tīrīšana

Pirolītiskā tīrīšana (tikai atbilstošie modeļi)

Pirolītiskā tīrīšana ietver augtas temperatūras termisko tīrīšanu. Tā sadedzina eļļainos pārpalikumus, lai atvieglotu manuālo tīrīšanu.

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai ☰.
2. Atlasiet **Tīrīšana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Atlasiet **Pirolītiskā** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
4. Atlasiet laiku un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
5. Atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
6. Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus, atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
7. Izlasiet ekrānā redzamo ziņojumu, atlasiet **Sākt** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
8. Uzgaidiet, līdz krāsns atdzisīs, un pēc tam noslaukiet durvju malas ar mitru drāniņu.

⚠ 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.
- Regulāri tīriet caurspīdīgo kameras pārsegu un augšējo LED gaismu, lai varētu uzraudzīt gatavošanu ar kameras palīdzību. Ja šīs daļas ir ļoti notraipītas, veiciet pirolītisko tīrīšanu, tad noslaukiet tās ar beržamo sūkli.
- Neizmantojiet tīrīšanai nerūsējošā tērauda spirālveidīgu sūkli. Tādējādi objektīvu var saskrāpēt vai citādi bojāt.

Tvaika tīrīšana

Noder nelielu netīrumu tīrīšanai ar tvaiku.
Šī automātiska funkcija taupa jūsu laiku, novēršot nepieciešamību pēc regulāras manuālas tīrīšanas.

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai ☰.
2. Atlasiet **Tīrīšana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Atlasiet **Tvaika tīrīšana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
4. Atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
5. Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus, atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
6. Atlasiet **SĀKT** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.

⚠ 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.
- Kamēr krāsns iekšpuse ir karsta, automātiska 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 34 2022-08-22 오후 4:46:36

Katlakmens tīrīšana

Tīra tvaika ģeneratora iekšpusi, lai nepieļautu ēdiena kvalitātes un garšas ietekmēšanu.

PIEZĪME

- Krāsns skaita režīmu gatavošanai ar tvaika palīdzību izmantošanas reižu skaitu un paziņo jums, kad ir nepieciešama katlakmens tīrīšanas funkcijas izpilde. Nākamās divas stundas joprojām varat izmantot režīmus gatavošanai ar tvaika palīdzību, nepalaižot katlakmens tīrīšanas funkciju. Tomēr pēc divām stundām vairs nevarat izmantot režīmus gatavošanai ar tvaika palīdzību, ja vien nepalaižat un nepabeidzat katlakmens tīrīšanas funkciju.
- Kad redzat paziņojumu, atlasiet **Sākt tūlīt** un nospiediet **Grozāmpogu**, lai palaistu katlakmens tīrīšanas funkciju, vai atlasiet **Vēlāk** un nospiediet **Grozāmpogu**, lai to atliktu uz vēlāku laiku.
  - : Nepieciešama katlakmens tīrīšana.

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai .
2. Atlasiet **Tīrīšana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Atlasiet **Katlakmens tīrīšana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
4. Atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
5. Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus, atlasiet **Sākt** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Ja tiek parādīts paziņojums, ka nepietiek ūdens, tad ūdens tvertnē papildiniet ūdeni, atlasiet **OK** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
6. Kad katlakmens tīrīšana ir pabeigta, krāsns automātiski notecina ūdeni.
7. Kad notecināšana ir pabeigta, iztukšojiet ūdens tvertni.
8. Atkārtoti iepildiet ūdens tvertnē 500 ml dzeramā ūdens, kā norādīts ekrānā, atlasiet **OK** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai sāktu skalošanu.
9. Kad skalošana ir pabeigta, iztukšojiet ūdens tvertni.
   - Pēc ūdens tvertnes iztukšošanas, notīriet to, pirms ievietojat atpakaļ krāsnī.

BRĪDINĀJUMS

- Uzvelciet krāsns cimdus, kad rīkojaties ar ūdens tvertni.
- Izmantojiet tikai tādus katlakmens tīrīšanas līdzekļus, kas ir paredzēti tvaika krāsnīm vai kafijas automātiem.

UZMANĪBU

- Neatceliet notiekošo katlakmens tīrīšanas procesu. Citādi katlakmens tīrīšanas process būs jāsāk no jauna un jāpabeidz nākamo trīs stundu laikā, lai atkal varētu izmantot režīmus gatavošanai ar tvaika palīdzību.
- Lai izvairītos no negadījumiem, neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā.
- Lai noskaidrotu ūdens un katlakmens tīrīšanas līdzekļa sajaukšanas proporciju, ievērojiet līdzekļa ražotāja norādījumus, jo tie ir svarīgāki.

Notecināšana

Pēc režīmu gatavošanai ar tvaika palīdzību izmantošanas ir jānotecina atlikušais ūdens, lai nepieļautu citu gatavošanas režīmu ietekmēšanu. Turklāt, ja tīrīšanas nolūkos vēlaties atkal veikt notecināšanu, izmantojiet šo funkciju.

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai .
2. Atlasiet **Tīrīšana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Atlasiet **Notecināšana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
4. Atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
5. Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus, atlasiet **Sākt** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Krāsns ūdeni no tvaika ģeneratora notecina ūdens tvertnē.
6. Kad notecināšana ir pabeigta, iztukšojiet ūdens tvertni.
   - Pēc ūdens tvertnes iztukšošanas, notīriet to, pirms ievietojat atpakaļ krāsnī.

BRĪDINĀJUMS

- Uzvelciet krāsns cimdus, kad rīkojaties ar ūdens tvertni.
- Notecināšanas laikā nenoņemiet ūdens tvertni.

PIEZĪME

- Tiklīdz krāsns sāk notecināšanu, lūdzu, sagaidiet notecināšanas cikla beigas.
- Atkarībā no produkta vides notecināšana var prasīt ilgu laiku. Tā nav nepareiza produkta darbība. Tas notiek drošības nolūkos, tāpēc sagaidiet ūdens atdzišanu.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 35 2022-08-22 오후 4:46:36

Darbības

Iestatījumi

Pieskarieties vadības paneļa pogai ☰, atlasiet **Iestatījumi** un nospiediet **Grozāmpogu**, lai mainītu dažādus krāsns iestatījumus. Detalizētus aprakstus skatiet nākamajā tabulā.

Izvēlne	Apakšizvēlne	Apraksts
Savienojumi	Wi-Fi	Varat ieslēgt vai izslēgt Wi-Fi.
	Ērtais savienojums	Varat izveidot krāsns savienojumu ar SmartThings serveri, izmantojot Wi-Fi savienojumu. Kad krāsnij ir izveidots savienojums, varat izmantot programmu SmartThings, lai pārbaudītu krāsns statusu un/vai vadītu to no mobilās ierīces.
	Attālā pārvaldība	Atlasiet **Aktivizēt** un nospiediet **Grozāmpogu**, lai atļautu zvanu centram piekļūt jūsu krāsnij attāli un pārbaudīt iekšējo informāciju.
Kameras redzamība *	Ieteikumi receptēm	Varat izvēlēties Ieslēgts vai Izslēgts.
	Degšanas novēršana	Varat izvēlēties **Ieslēgts. Paziņojums** vai **Ieslēgts. Pauze** vai **Izslēgts**. Izvēlieties **Ieslēgts Paziņojums**, lai saņemtu uznirstošus paziņojumus. Kad esat izvēlējušies **Ieslēgts. Pauze**, gan darbības, gan paziņojumi tiks pauzēti.

Izvēlne	Apakšizvēlne	Apraksts
Displejs	Spilgtums	Varat mainīt displeja ekrāna spilgtumu.
	Ekrānsaudzētājs	Varat ieslēgt vai izslēgt ekrānsaudzētāju. **PIEZĪME** Ekrānsaudzētājs ir funkcija, kas ekrānā rāda datumu un laiku, ja gaidstāves stāvoklī noteiktu laika sprīdi nenotiek nekāda ievade.
	Pulksteņa tēma	Varat atlasīt pulksteņa tēmu.
	Taimauts	Varat iestatīt, cik ilgam laikam ir jāpaiet, pirms tiek ieslēgts ekrānsaudzētājs. **PIEZĪME** • Atkarībā no iestatījuma iespējams enerģijas patēriņa palielinājums. • Ja ir iestatīta taimauta iestatījuma vērtība "**Vienmēr ieslēgts**" un 3 minūtes netiek veikta nekāda darbība, LCD spilgtums automātiski tiek mainīts uz 2. līmeni.
Datums un laiks	Automātiskais datums un laiks	Varat ieslēgt vai izslēgt laika atjaunināšanu no interneta. Ir jābūt savienojumam ar Wi-Fi tīklu.
	Atlasīt laika joslu	Varat atlasīt laika joslu. (Ir jāizslēdz Automātiskais datums un laiks.)
	Iestatīt datumu	Varat manuāli iestatīt datumu. (Ir jāizslēdz Automātiskais datums un laiks.)
	Iestatīt laiku	Varat manuāli iestatīt laiku. (Ir jāizslēdz Automātiskais datums un laiks.)
	Atlasīt laika formātu	Varat atlasīt 12 vai 24 stundu laika formātu.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 36 2022-08-22 오후 4:46:37

Izvēlne	Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda		Varat atlasīt valodu.
Ietilpība		Varat pielāgot krāsns ietilpību.
Ūdens cietība		Varat pielāgot tā ūdens cietību, kuru izmantojat režīmiem gatavošanai ar tvaika palīdzību. • Mīksts: Līdz 120 miljondaļām • Vidēji: 120-240 miljondaļas • Vidēji ciets: 240-350 miljondaļas • Ciets: Vairāk nekā 350 miljondaļu
Palīdzība	Problēmu novēršana	Varat skatīt problēmu novēršanas informāciju.
	Pirmās lietošanas norādījumi	Varat skatīt vienkāršus norādījumus par krāsns pamata lietošanu.
Par ierīci	Modeļa nosaukums	Varat noskaidrot krāsns modeļa nosaukumu.
	Programmatūras versija	Varat noskaidrot pašreizējo aparātprogrammatūras versiju. Ja būs pieejama jauna programmatūra, šajā izvēlnē redzēsit pogu **Programmatūras atjauninājums**.
	Juridiskā informācija	Varat skatīt juridisko informāciju.

(*) tikai atbilstošie modeļi.

PIEZĪME

Šo funkciju var iestatīt, kamēr ir savienojums ar Wi-Fi. Ja nav savienojuma ar Wi-Fi, tā tiks pārvirzīta uz savienojuma ekrānu.

Bloķēt

Varat bloķēt vadības paneli, lai novērstu nejaušas darbības.

- Lai aktivizētu bloķēšanas funkciju, pieskarieties vadības paneļa pogai ☰, atlasiet **Bloķēt** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
- Lai deaktivizētu bloķēšanas funkciju, pieskarieties pogai ☰ un turiet, līdz redzat ziņojumu "**Vadība ir atbloķēta.**".

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 37 2022-08-22 오후 4:46:37

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.

⚠ UZMANĪBU

Ēdiens, kas ātri bojājas (piemēram, piens, olas, zivs, gaļa vai mājputni), krāsnī pirms gatavošanas uzsākšanas nedrīkst atrasties ilgāk par 1 stundu, un tas ir jāizņem uzreiz pēc pagatavošanas. Bojāta ēdiena ēšana var izraisīt saslimšanu, saindējoties ar ēdienu.

PIEZĪME

- Priekšsildīšana ir ieteicama visiem gatavošanas režīmiem, ja vien pavārgrāmatā 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 gatavošanas rokasgrāmatā, varat izmantot tos, kas ir jūsu rīcībā, un iegūt to pašu rezultātu.

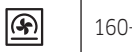
- Cepšanas paplāte un universālā paplāte ir savstarpēji aizvietojamas.
- Gatavojot eļļainus ēdienus, ieteicams zem stiepļu plaukta novietot paplāti eļļas pilienu savākšanai. Ja komplektācijā ir stiepļu plaukta ieliktnis, varat to izmantot kopā ar paplāti.
- Ja komplektācijā ir universālā paplāte vai 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
Plātsmaize	Stiepļu plaukts, 22-24 cm krāsns bļoda	2		180-190	25-35

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 38 2022-08-22 오후 4:46:38

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
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 (pilienu uztveršanai)	3 1		200	60-80 *
Cāļa gaļas gabaliņi	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		200-220	25-35
Pīles krūtiņa	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		200-210	20-30
Neliels tītars, vesels, 5 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		180-200	120-150
Dārzeņi					
Dārzeņi, 0,5 kg	Universālā paplāte	3		220-230	15-20
Ceptas kartupeļu pusītes, 0,5 kg	Universālā paplāte	3		190-200	40-50
Zivs					
Zivs fileja, cepta	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		200-220	20-30
Grilēta zivs	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		180-200	30-40

* Apvēršana pēc ⅔ gatavošanas laika.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 39 2022-08-22 오후 4:46:38

Vieda gatavošana

Grilēšana

Izmantojot lielā grila režīmu, iesakām veikt krāsns priekšsildīšanu. Apvērsiet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Maize					
Grauzdētas šķēles	Stiepļu plaukts	5		270-300	2-4
Siermaizes	Universālā paplāte	4		200	4-8
Liellopu gaļa					
Steiks *	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1		240-250	15-20
Burgeri *	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1		250-270	13-18
Cūkgaļa					
Cūkgaļas šķēles	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1		250-270	15-20
Desiņas	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1		260-270	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	25-30

* Apvēršana pēc ⅔ gatavošanas laika.

Saldēta gatavā maltīte

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Saldēta pica, 0,4-0,6 kg	Stiepļu plaukts	3		200-220	15-25
Saldēta lazanja	Stiepļu plaukts	3		180-200	45-50
Saldēti krāsnī cepami frī kartupeļi	Universālā paplāte	3		220-225	20-25
Saldētas kroketes	Universālā paplāte	3		220-230	25-30
Saldēti krāsnī cepams kamambērs	Stiepļu plaukts	3	ECO	190-200	10-15
Saldētas bagetes ar garnējumu	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	ECO	190-200	10-15
Saldēti zivju pirkstiņi	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	ECO	190-200	15-25
Saldēti zivju burgeri	Stiepļu plaukts	3	ECO	180-200	20-35

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 40 2022-08-22 오후 4:46:39

Režīms gatavošanai ar tvaika palīdzību

Ja ir aktivizēts tvaiks, krāsns ģenerē tvaiku un vienmērīgi to izplata visā gatavošanas zonā, ietverot katru plauktu un stūri. Tas palīdz apbrūninät ēdienu, padarot to kraukšķīgu ārpusē un mīkstu, sulīgu iekšpusē.
Iepildiet tvertnē dzeramo ūdeni līdz pat maksimālā līmeņa līnijai un atlasiet tvaika līmeni, kas vislabāk atbilst jūsu receptei.

Tvaika konvekcija

Cepšanai ar tvaika režīmu iesakām veikt krāsns priekšsildīšanu.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Tvaika līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Saldētas maizes bulciņas	Universālā paplāte	3	Zems	180-190	10-20
Saldēti kruasāni	Universālā paplāte	3	Zems	180-190	10-20
Baltmaizes kukulis	Stiepļu plaukts, 24 cm maizes kūkas forma	2	Vidējs	180-190	30-40
Dažādu graudu maizes kukulis	Stiepļu plaukts, 24 cm maizes kūkas forma	2	Vidējs	180-190	30-40
Kārtainā mīkla	Universālā paplāte	3	Zems	180-190	15-20
Vaniļas-karameļu augļu pīrāgs	Stiepļu plaukts	3	Augsts	120-130	20-30
Siera kūka	Stiepļu plaukts	3	Vidējs	150-160	55-65
Bagete *	Universālā paplāte	3	Augsts	180-200	25-35
Saldēta rauga mīklas pica	Universālā paplāte	3	Vidējs	190-210	15-25

* Bagetei tvaiks ir nepieciešams tikai gatavošanas sākumā. Iesakām 10 minūtes izmantot režīmu **Tvaika konvekcija**, bet atlikušo gatavošanas laiku izmantot režīmu **Konvekcija** ar to pašu temperatūru.

Tvaika augšējais karstums + Konvekcija

Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, iesakām koriģēt gatavošanas režīmu, lai noņemtu tvaiku un iegūtu kraukšķīgu struktūru. Iesakām izmantot režīmu **Augšējais karstums + Konvekcija** vai **Konvekcija**, bet nemainīt temperatūru.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Tvaika līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Cūkgaļas cepetis ar kraukšķošu ādiņu, 1,2 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	Vidējs	170-180	90-120
Cālis, vesels, 1,2 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	2 1	Vidējs	190-200	55-65
Cāļa gaļas gabaliņi	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1	Zems	210-220	25-35
Pīles krūtiņa	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1	Zems	170-180	15-25
Pīle, vesela, 2,5 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	2 1	Vidējs	170-180	100-120
Neliels tītars, vesels, 4,0 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	2 1	Vidējs	180-200	120-150
Vesela zivs, 0,5 kg *	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1	Vidējs	170-190	20-30
Zivju filejas *	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1	Zems	190-200	15-25

* Lai iegūtu mitru struktūru, gatavošanas laikā iesakām izmantot režīmu **Tvaika augšējais karstums + Konvekcija**.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 41 2022-08-22 오후 4:46:39

Vieda gatavošana

Tvaika apakšējais karstums + Konvekcija

Kraukšķīga ēdiena cepšanai ar tvaika režīmu iesakām veikt krāsns priekšsildīšanu.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Tvaika līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Mājas pica	Universālā paplāte	2	Vidējs	190-200	15-20
Rauga mīklas pica	Universālā paplāte	2	Vidējs	190-210	15-20
Plātsmaize	Stiepļu plaukts	2	Zems	180-190	25-35
Maizes bulciņas	Universālā paplāte	2	Zems	180-190	15-25
Fokača	Stiepļu plaukts	2	Zems	200-210	15-25

Gatavošana ar tvaiku (tikai atbilstošie modeļi)

Šis režīms **Gatavošana ar tvaiku** ļauj izmantot visdažādākās receptes.
Gatavošanai ar tvaiku noteikti izmantojiet tvaika konteineru un iepildiet tvertnē dzeramo ūdeni līdz pat maksimālā līmeņa līnijai.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Laiks (min.)
Brokoļu galviņas	Tvaika konteiners	A	10-15
Dārzeņi šķēlēs (Kabači, burkāni, saldie pipari)	Tvaika konteiners	A	10-20
Zaļie sparģeļi	Tvaika konteiners	A	15-20
Baltie sparģeļi	Tvaika konteiners	A	15-20
Zaļie zirnīši	Tvaika konteiners	A	15-20
Briseles kāposti	Tvaika konteiners	A	15-20
Mizotu kartupeļu pusītes	Tvaika konteiners	A	25-35
Zivs fileja	Tvaika konteiners	A	15-25
Divvāku gliemji	Tvaika konteiners	A	10-20
Garneles	Tvaika konteiners	A	10-20
Cāļa krūtiņa	Tvaika konteiners	A	20-30
Vārītas olas	Tvaika konteiners	A	13-18

PIEZĪME

Līmenis A norāda uz tvaika konteinera ekskluzīvo plauktu. Precīzu līmeņa A atrašanās vietu skatiet sadaļā **Piederumi 14**. lapā.

Profesionālā cepšana

Šis režīms ietver automātiskas uzsildīšanas līdz pat 220 °C ciklu. Gaļas susināšanas procesa laikā darbojas augšējais sildītājs un konvekcijas ventilators. Pēc šī posma pārtika saudzējoši tiek gatavota iepriekš iestatītā nelielā temperatūrā. Šī procesa laikā darbojas augšējais un apakšējais sildītājs. Šis režīms ir piemērots gaļas cepešu un mājputnu gatavošanai.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (h)
Liellopa gaļas cepetis	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	80-100	3-4
Cūkgaļas cepetis	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	80-100	4-5
Jēra cepetis	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	80-100	3-4
Pīles krūtiņa	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	80-100	2-3

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 42 2022-08-22 오후 4:46:39

Duālā gatavošana

Pirms duālās gatavošanas izmantošanas ievietojiet krāsnī sadalītāju. Lai gūtu vislabākos rezultātus, iesakām veikt krāsns priekšsildīšanu.

Nākamajā tabulā ir 5 duālās gatavošanas norādes, ko iesakām gatavošanai un cepšanai. Izmantojot duālās gatavošanas funkciju, varēsit vienlaikus gatavot pamatēdienu un piedevu vai pamatēdienu un desertu.

- Izmantojot duālās gatavošanas funkciju, priekšsildīšanas laiks var paildzināties.

Nr.	Zona	Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
1	Augšā	Biskvītkūka	Stiepļu plaukts, Ø 25-26 cm cepšanas forma	4		160-170	40-45
	Lejā	Mājas pica, 1,0-1,2 kg	Universālā paplāte	1		190-210	13-18
2	Augšā	Cepti dārzeņi, 0,4-0,8 kg	Universālā paplāte	4		220-230	13-18
	Lejā	Ābolu pīrāgs	Stiepļu plaukts, Ø 20 cm cepšanas forma	1		165-175	70-80
3	Augšā	Pita	Universālā paplāte	4		230-240	13-18
	Lejā	Kartupeļu sacepums, 1,0-1,5 kg	Stiepļu plaukts, 22-24 cm krāsns bļoda	1		180-190	45-50
4	Augšā	Cāļa stilbiņi	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 4		230-250	30-35
	Lejā	Lazanja, 1,0-1,5 kg	Stiepļu plaukts, 22-24 cm krāsns bļoda	1		190-200	30-35
5	Augšā	Zivs fileja, cepta	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 4		210-230	15-20
	Lejā	Ābolmaizīte	Universālā paplāte	1		170-180	25-30

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 43 2022-08-22 오후 4:46:40

Vieda gatavošana

Lai taupītu enerģiju, varat izmantot arī tikai augšējo vai apakšējo zonu. Izmantojot atsevišķu zonu, iespējama gatavošanas laika paildzināšana. Lai gūtu vislabākos rezultātus, iesakām veikt krāsns priekšsildīšanu.

Augšā

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Kartupeļu sacepums	Stiepļu plaukts, 22-24 cm krāsns bļoda	4		160-170	40-50
Plāceņi	Universālā paplāte	4		180-190	30-35
Lazanja	Stiepļu plaukts, 22-24 cm krāsns bļoda	4		180-190	25-35
Cāļa stilbiņi *	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 4		230-250	30-35

* Neveiciet krāsns priekšsildīšanu.

Lejā

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Tvaika līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Dāņu maizes kūka	Stiepļu plaukts, 24 cm maizes kūkas forma	1		-	170-180	50-60
Ābolu pīrāgs	Stiepļu plaukts, Ø 20 cm cepšanas forma	1		-	160-170	70-80
Mājas pica, 1,0-1,2 kg	Universālā paplāte	1		-	190-210	15-20
Kruasāni	Universālā paplāte	1		Zems	180-190	15-20

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Tvaika līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Siera kūka	Stiepļu plaukts	1		Vidējs	150-160	60-70
Maizes bulciņas	Universālā paplāte	1		Zems	180-190	15-25
Brokoļu galviņas *	Tvaika konteiners	A		-	-	10-15
Ceptas kartupeļu pusītes *	Tvaika konteiners	A		-	-	25-35
Zivju fileja *	Tvaika konteiners	A		-	-	15-25
Vārītas olas *	Tvaika konteiners	A		-	-	13-18

PIEZĪME

- Līmenis A norāda uz tvaika konteinera ekskluzīvo plauktu. Precīzu līmeņa A atrašanās vietu skatiet sadaļā **Piederumi 14**. lapā.
- Gatavošanas režīmu pieejamība ir atkarīga no krāsns modeļa.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 44 2022-08-22 오후 4:46:41

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.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Augļu drumstalu kūka, 0,8-1,2 kg	Stiepļu plaukts, 24 cm krāsns bļoda	2	160-180	60-80
Kartupeļi mundierī, 0,4-0,8 kg	Universālā paplāte	2	190-200	70-80
Desiņas, 0,3-0,5 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	160-180	20-30
Saldēti krāsnī cepami frī kartupeļi, 0,3-0,5 kg	Universālā paplāte	3	180-200	25-35
Saldētas kartupeļu daiviņas, 0,3-0,5 kg	Universālā paplāte	3	190-210	25-35
Zivs fileja, cepta, 0,4-0,8 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	200-220	30-40
Apgrauzdēta zivs fileja, panēta, 0,4-0,8 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	200-220	30-45
Liellopa filejas cepetis, 0,8-1,2 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	2 1	180-200	65-75
Cepti dārzeņi, 0,4-0,6 kg	Universālā paplāte	3	200-220	25-35

Gaļas zonde

Ēdiena veids		Vidus temperatūra (°C)
Liellopu gaļa/jērs	Asiņains	45-50
	Pussārts	55-60
	Caurcepts	65-70
Cūkgaļa		80-85
Mājputnu gaļa		85-90

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 45 2022-08-22 오후 4:46:41

Vieda gatavošana

Automātiskās gatavošanas programmas

⚠ UZMANĪBU

Ēdiens, kas ātri bojājas (piemēram, piens, olas, zivs, gaļa vai mājputni), krāsnī pirms gatavošanas uzsākšanas nedrīkst atrasties ilgāk par 1 stundu, un tas ir jāizņem uzreiz pēc pagatavošanas. Bojāta ēdiena ēšana var izraisīt saslimšanu, saindējoties ar ēdienu.

Viena ēdiena gatavošana

Nākamajā tabulā ir redzamas 128 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.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Ēdiena izņemšanai no krāsns vienmēr izmantojiet krāsns cimdus.

1. Uzkodu un konditorejas izstrādājumu cepšana

Automātiskās gatavošanas programmas ietver priekšsildīšanu gatavošanas laikā un rāda priekšsildīšanas norisi. Startējiet programmu, kad atskan priekšsildīšanas skaņas signāli, ievietojiet ēdienu. Ēdiena izņemšanai no krāsns vienmēr izmantojiet krāsns cimdus.
Iesakām izmantot 22-24 cm krāsnī lietojamu trauku, kas var izturēt karstumu (līdz 300 °C) un ir veidots no stikla vai stikla keramikas.

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Kūkas un deserti			
Augļu drumstalu kūka	0,8-1,2 kg	Stiepļu plaukts	3
	Ievietojiet svaigus augļus (avenes, kazenes, ābolu vai bumbieru šķēlītes) krāsns bļodā (22-24 cm). Virspusi nokaisiet ar drumstalām. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Plāceņi	0,5-0,6 kg	Paplāte	3
	Novietojiet plāceņus (5-6 cm diametrs) uz cepampapīra universālajā paplātē. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, ievietojiet paplāti krāsnī.		
Paniņu cepumi [1]	0,5-0,6 kg	Paplāte	3
	Glazējiet virskārtu ar paniņām.		
Cepumi ar šokolādes gabaliņiem [1] [2]	4-16 gabali	Paplāte	3
	Pievienojiet nedaudz riekstus pēc garšas.		
Biskvītkūka	0,5-0,6 kg	Stiepļu plaukts	3
	Sagatavojiet kūkas mīklu un ievietojiet to melna metāla apaļā cepšanas formā (25-26 cm diametrs). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		
Marmora kūka [1]	0,7-0,8 kg	Stiepļu plaukts	3
	Sagatavojiet kūkas mīklu un ievietojiet to metāla apaļā Kugelhopf vai Bundt kēksa formā. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		
Dāņu maizes kūka	0,7-0,8 kg	Stiepļu plaukts	3
	Sagatavojiet kūkas mīklu un ievietojiet to melna metāla taisnstūrveida cepšanas traukā (garums 25-26 cm). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		
Siera kūka * [1]	0,8-0,9 kg	Stiepļu plaukts	3
	Sagatavojiet mīklu un ievietojiet to melna metāla apaļā cepšanas formā (20-24 cm). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		
Cepumi Madlēna [1]	0,2-0,4 kg	Stiepļu plaukts	3
	Madlēnas cepumu formiņās uzkaisiet nedaudz miltu vai ieziediet ar nelielu eļļas daudzumu.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 46 2022-08-22 오후 4:46:41

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Brauniji [1]	0,7-0,8 kg	Stiepļu plaukts	3
	Sagatavojiet kēksiņu mīklu, izmantojot 22-24 cm krāsnī lietojamu trauku. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Mafini [1]	0,7-0,8 kg	Stiepļu plaukts	3
	Pievienojiet nedaudz ogu vai šokolādes pēc garšas.		
Kanēļa bulciņas [1]	0,9-1,0 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai pievienojiet pildījumam nedaudz sasmalcināta ābola.		
Kūka Pavlova [1]	0,4-0,5 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet, garnējot ar krēmu un augļiem		
Maize			
Baltmaizes kukulis *	0,6-0,7 kg	Stiepļu plaukts	2
	Sagatavojiet mīklu un ievietojiet to melna metāla taisnstūrveida cepšanas traukā (garums 25-30 cm). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Dažādu graudu maizes kukulis *	0,8-0,9 kg	Stiepļu plaukts	2
	Sagatavojiet mīklu un ievietojiet to melna metāla taisnstūrveida cepšanas traukā (garums 25-30 cm). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Bagetes * [1] [2]	1-4 gabali	Paplāte	3
	Sagatavojiet mīklu 2 daļās un ievietojiet universālajā paplātē.		
Valriekstu maize *	1,0-1,1 kg	Paplāte	3
	Sagatavojiet mīklu 4 daļās un izvietojiet universālajā paplātē.		

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Maizes bulciņa * [1]	0,3-0,5 kg	Paplāte	3
	Sagatavojiet bulciņas (saldēta gatavā mīkla). Novietojiet uz cepampapīra universālajā paplātē. Startējiet programmu, pēc priekšsildīšanas skaņas signāla ievietojiet paplāti krāsnī.		
Pītā maize [1]	0,8-0,9 kg	Paplāte	3
	Lai saglabātu mitrumu, atdzišanas laikā pārsedziet ar mitru dvieli.		
Pīrāgi un konditorejas izstrādājumi			
Ābolu pīrāgs	1,2-1,4 kg	Stiepļu plaukts	2
	Gatavojiet ābolu pīrāgu, izmantojot 20-24 cm apaļu metāla cepšanas formu. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		
Augļu pīrāgs [1]	1,0-1,2 kg	Stiepļu plaukts	2
	Izmantojiet dažādus sezonas augļus.		
Bifšteka pīrāgs [1]	1,0-1,2 kg	Stiepļu plaukts	3
	Glazējiet virskārtu ar sakultu olu.		
Kruasāni * [1]	0,3-0,4 kg	Paplāte	3
	Sagatavojiet kruasānus (saldēta gatavā mīkla). Novietojiet uz cepampapīra universālajā paplātē. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, ievietojiet paplāti krāsnī.		
Ābolmaizīte *	0,3-0,4 kg	Paplāte	3
	Novietojiet ābolmaizītes uz cepampapīra universālajā paplātē. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, ievietojiet paplāti krāsnī.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 47 2022-08-22 오후 4:46:41

Vieda gatavošana

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Augļu pīrāga pamatne	0,4-0,5 kg	Stiepļu plaukts	3
	Ievietojiet mīklu melna metāla ar sviestu iesmērētā cepšanas traukā, lai iegūtu kūkas pamatni. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		
Franču plātsmaize [1]	1,2-1,5 kg	Stiepļu plaukts	2
	Sagatavojiet plātsmaizes mīklu, ievietojiet to apaļā (22-24 cm diametra) plātsmaizes traukā. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, pievienojiet pildījumu un novietojiet trauku plaukta vidū.		

* Iepildiet tvertnē dzeramo ūdeni līdz pat maksimālā līmeņa līnijai, lai izmantotu gatavošanai ar tvaika palīdzību.

[1] Ēdiena atpazīšana / Degšanas novēršana [2] Daudzuma atpazīšana

[3] Gatavības norādījumi (Ar gaļas zondi)

2. Cepeškrāsnī cepti ēdieni

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Kartupeļu sacepums	1,0-1,5 kg	Stiepļu plaukts	3
	Gatavojiet svaigu kartupeļu sacepumu, izmantojot krāsnī lietojamu trauku (22-24 cm). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Dārzeņu sacepums [1]	0,8-1,2 kg	Stiepļu plaukts	3
	Gatavojiet svaigu dārzeņu sacepumu, izmantojot krāsnī lietojamu trauku (22-24 cm). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Makaronu sacepums	1,2-1,5 kg	Stiepļu plaukts	3
	Gatavojiet makaronu sacepumu, izmantojot 22-24 cm krāsnī lietojamu trauku. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Lazanja [1] [2]	2-10 porcijas	Stiepļu plaukts	3
	Gatavojiet mājas lazanju, izmantojot 22-30 cm krāsnī lietojamu trauku. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Sautējums [1]	1,2-1,5 kg	Stiepļu plaukts	3
	Ievietojiet sautējumu karstumizturīgā traukā ar vāku. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū. Gatavojiet ar uzliktu vāku. Pirms pasniegšanas samaisiet.		
Tofu steiks [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar svaigo dārzeņu salātiem.		
Maizē iecepta ola [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar nedaudz rīvēta siera vai tomātu šķēlītēm.		
Cepta laša fileja ar sparģeļiem [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pirms pašas pasniegšanas uzspiediet nedaudz citrona sulas.		
Cepti cīsiņi ar brokoļu galviņām [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar nedaudz rīvēta siera.		

[1] Ēdiena atpazīšana / Degšanas novēršana [2] Daudzuma atpazīšana

[3] Gatavības norādījumi (Ar gaļas zondi)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 48 2022-08-22 오후 4:46:42

3. Pica un mīkla

Automātiskās gatavošanas programmas ietver priekšsildīšanu gatavošanas laikā un rāda priekšsildīšanas norisi. Startējiet programmu, kad atskan priekšsildīšanas skaņas signāli, ievietojiet ēdienu. Ēdiena izņemšanai no krāsns vienmēr izmantojiet krāsns cimdus.

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Saldēta pica [1) 2)]	0,3-0,8 kg	Stiepļu plaukts	3
	Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet saldēto picu stiepļu plaukta vidū.		
Saldēta pica, šķēles [1)]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas picas šķēles.		
Saldēta mini pica [1)]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētu, iepriekš pagatavotu mini picu.		
Mājas pica [1)]	0,8-1,2 kg	Paplāte	2
	Sagatavojiet mājas picu, izmantojot rauga mīklu, un novietojiet to uz universālās paplātes. Svars ietver mīklu un garnējumu, piemēram, mērci, dārzeņus, šķiņķi un sieru. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, ievietojiet paplāti krāsnī.		
Pārlocītā pica [1)]	0,8-1,2 kg	Paplāte	3
	Sagatavojiet 4 svaigas pārlocītās picas un ievietojiet tās paplātē.		
Mīklas raudzēšana	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	2
	Sagatavojiet mīklu bļodā, pārklājiet ar pārtikas plēvi. Novietojiet plaukta vidū.		

[1)] Ēdiena atpazīšana / Degšanas novēršana [2)] Daudzuma atpazīšana
[3)] Gatavības norādījumi (Ar gaļas zondi)

4. Cepetis

Labākai garšai iesakām izmantot svaigu atdzesētu gaļu, mājputnus vai zivis. Ja izmantojat sasaldētas sastāvdaļas, iesakām tās kārtīgi atkausēt. Automātiskās programmas neietver priekšsildīšanu un apvēršanu. Tomēr, ja vēlaties, labāku rezultātu gūšanai varat apvērst, kad ir pagājusi puse gatavošanas laika.

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Gaļa			
Liellopa filejas cepetis ** [1) 3)]	0,8-2,0 kg	Stiepļu plaukts	2
		Universālā paplāte	1
	Liellopa gaļai pievienojiet garšvielas un ievietojiet uz 1 stundu ledusskapī. Novietojiet uz stiepļu plaukta ar taukumu uz augšu.		
Lēni gatavots liellopa gaļas cepetis **	0,8-2,0 kg	Stiepļu plaukts	2
		Universālā paplāte	1
	Liellopa gaļai pievienojiet garšvielas un ievietojiet uz 1 stundu ledusskapī. Novietojiet uz stiepļu plaukta ar taukumu uz augšu.		
Liellopa antrekots ** [1) 3)]	0,8-1,5 kg	Stiepļu plaukts	3
		Universālā paplāte	1
	Izņemiet no krāsns, pārklājiet ar foliju un atstājiet uz 10 minūtēm.		
Cepti burgeri [1)]	0,7-1,0 kg	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	1
	Pagatavojiet burgeri ar svaigām salātu lapām, tomātu, sieru un bagetēm		
Zāļu garšvielās cepts jēra plecs ar kaulu [1) 3)]	0,4-1,0 kg	Stiepļu plaukts	3
		Universālā paplāte	1
	Nogrieziet taukumus pirms marinēšanas.		
Zāļu garšvielās cepts jēra plecs ar attīrītu kaulu [1)]	0,4-0,8 kg	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	1
	Nogrieziet taukumus pirms marinēšanas.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 49 2022-08-22 오후 4:46:42

Vieda gatavošana

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Jēra kāja ar kaulu ** [1]	0,8-2,0 kg	Stiepļu plaukts	3
		Universālā paplāte	1
	Marinējiet jēru un novietojiet to uz stiepļu plaukta.		
Cūkgaļas cepetis ar kraukšķošu ādiņu **	0,8-2,0 kg	Stiepļu plaukts	3
		Universālā paplāte	1
	Novietojiet cūkgaļas cepeti uz stiepļu plaukta ar taukumu uz augšu.		
Cūkgaļas ribiņas [1]	0,8-1,2 kg	Stiepļu plaukts	3
		Universālā paplāte	1
	Novietojiet cūkgaļas ribiņas uz plaukta.		
Mājputnu gaļa			
Cālis, vesels */** [1] [2] [3]	0,8-2,0kg	Stiepļu plaukts	2
		Universālā paplāte	1
	Noskalojiet un iztīriet cāli. Iezieziet cāli ar eļļu un garšvielām. Novietojiet to uz plaukta ar krūtiņas pusi lejup. Ieduriet gaļas zondi biezākajā krūtiņas daļā.		
Cāļa krūtiņa [1] [2]	1-8 gabali	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	1
	Marinējiet krūtiņu un novietojiet uz plaukta.		
Cāļa stilbiņi [1] [2]	1-16 gabali	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	1
	Iezieziet ar eļļu un garšvielām un novietojiet uz plaukta.		
Cāļa spārniņi [1]	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	1
	Apkaisiet ar sāli un iezieziet virskārtu ar eļļu vai sviestu.		

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Vistas stilbiņi [1]	0,5-0,9 kg	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	1
	Apkaisiet ar sāli un iezieziet virskārtu ar eļļu vai sviestu.		
Atvērts cālis * [1]	1,0-1,3 kg	Stiepļu plaukts	3
		Universālā paplāte	1
	Noskalojiet un iztīriet cāli. Pārgrieziet cāļa muguru un iezieziet cāli ar eļļu un garšvielām. Novietojiet to uz stiepļu plaukta un universālās paplātes un gatavojiet.		
Pīle, vesela */**	1,5-2,7 kg	Stiepļu plaukts	2
		Universālā paplāte	1
	Noskalojiet un iztīriet pīli. Ierīvējiet pīli ar garšvielām. Novietojiet uz stiepļu plaukta un universālās paplātes ar krūtiņu uz augšu. Ieduriet gaļas zondi biezākajā krūtiņas daļā.		
Pīles krūtiņa [1] [2]	1-8 gabali	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	1
	Novietojiet pīles krūtiņu uz plaukta ar taukumu uz augšu.		
Zivs			
Foreles fileja, cepta	0,3-0,7 kg	Paplāte	4
	Novietojiet foreles filejas uz universālās paplātes ar ādu uz augšu.		
Forele	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	1
	Noskalojiet un iztīriet zivi un novietojiet guļus uz plaukta. Pievienojiet citrona sulu, sāli un zāļu garšvielas zivs iekšpusē. Iegrieziet ādu ar nazi. Iezieziet ar eļļu un sāli.		
Jūras mēle	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Novietojiet jūras mēli uz cepampapīra universālajā paplātē. Iegrieziet virsmu ar nazi.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 50 2022-08-22 오후 4:46:42

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Laša steiks ** [1) 3)]	0,3-1,0 kg	Stiepļu plaukts	3
		Universālā paplāte	1
	Pirms pašas pasniegšanas uzspiediet nedaudz citrona sulas.		
Laša fileja, cepta [1) 2)]	1-8 gabali	Paplāte	4
	Pirms pašas pasniegšanas uzspiediet nedaudz citrona sulas.		
Mencas fileja, cepta [1)]	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	3
	Pirms pašas pasniegšanas uzspiediet nedaudz citrona sulas.		
Jūras plaudis [1)]	0,5-0,9 kg	Paplāte	3
	Lai garšvielas labāk iesūktos, iegrieziet vairākās vietās ar asu nazi.		
Tilapijas fileja, cepta [1)]	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	3
	Pirms pašas pasniegšanas uzspiediet nedaudz citrona sulas.		
Vēžveidīgie			
Garneles [1)]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai pievienojiet nedaudz paprikas pārslu un baltvīnu.		
Attīrītas garneles [1)]	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	3
	Īpašas garšas iegūšanai pievienojiet nedaudz paprikas pārslu un baltvīnu.		
Omāru astes [1)]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar ķiploku-sviesta mērci.		
Divvāku gliemji [1)]	0,5-0,9 kg	Paplāte	3
	Lietojiet mīdijas uz pusītes to čaulas.		
Jūras ķemmītes [1)]	0,5-0,9 kg	Paplāte	3
	Lietojiet jūras ķemmītes uz pusītes to čaulas.		

* Iepildiet tvertnē dzeramo ūdeni līdz pat maksimālā līmeņa līnijai, lai izmantotu gatavošanai ar tvaika palīdzību.

** Ieduriet gaļas zondi biezākajā gaļas daļā.

[1)] Ēdiena atpazīšana / Degšanas novēršana [2)] Daudzuma atpazīšana

[3)] Gatavības norādījumi (Ar gaļas zondi)

5. Veselīgi cepti ēdieni

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Ķirbja daiviņas [1)]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai, glazējiet ar nelielu balzāmetiķa daudzumu.		
Artišoks, pusītes [1)]	0,4-0,6 kg	Stiepļu plaukts	3
	Pasniedziet ar dažādām mērcēm pēc garšas.		
Sparģeļi, zaļie [1)]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar citrona daiviņām, apkaisiet ar sāli, pipariem un sviestu.		
Sparģeļi, baltie [1)]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar citrona daiviņām, apkaisiet ar sāli, pipariem un sviestu.		
Paprikas gabaliņi [1)]	0,4-0,6 kg	Paplāte	4
	Izmantojiet dažādu krāsu paprikas.		
Biešu gabaliņi [1)]	0,4-0,6 kg	Stiepļu plaukts	3
	Pasniedziet ar svaigiem garšaugiem balzāmetiķa glazūrā.		
Brokolis, vesels [1)]	0,4-0,8 kg	Stiepļu plaukts	3
	Pasniedziet ar nedaudz smalki rīvēta siera.		
Brokoļu galviņas [1)]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar mērci vai uz virskārtas izkausētu sviestu.		
Brokoļu un ziedkāpostu galviņas [1)]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar mērci vai uz virskārtas izkausētu sviestu.		
Mazie brokoļi [1)]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar mērci vai uz virskārtas izkausētu sviestu.		
Briseles kāposti [1)]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar sasmalcinātiem maurlociņiem, apkaisiet ar sāli, pipariem un sviestu.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 51 2022-08-22 오후 4:46:42

Vieda gatavošana

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Muskata ķirbja kubiciņi [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai pievienojiet pildījumam nedaudz kanēļa un brūnā cukura.		
Šampinjoni [1]	0,3-0,4 kg	Stiepļu plaukts	3
	Īpašas garšas iegūšanai, glazējiet ar nelielu balzāmetiķa daudzumu. Izmantojiet krāsns trauku ar diametru 22-24 cm.		
Burkānu gabaliņi [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai, glazējiet ar nelielu medus daudzumu.		
Burkāni saišķos [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai, glazējiet ar nelielu medus daudzumu.		
Ziedkāposts, vesels [1]	0,4-0,8 kg	Stiepļu plaukts	3
	Pasniedziet ar nedaudz smalki rīvēta siera.		
Ziedkāposts, steiki [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar olīveļļu un nedaudz smalki rīvēta siera.		
Ziedkāpostu galviņas [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar mērci vai uz virskārtas izkausētu sviestu.		
Kukurūzas vālīte ar mizu [1]	0,6-1,0 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai pievienojiet nedaudz parmezāna siera.		
Kukurūzas vālīte [1]	0,6-1,0 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai, pievienojiet nedaudz parmezāna siera.		
Baklažānu šķēles [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Baklažāna garšu labi papildina tomāts un siers.		
Okra [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet svaigu okru.		
Okru gabaliņi [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet svaigu okru.		

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Sīpolu šķēles [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	4
	Pasniedziet sīpolus kā steika piedevu.		
Pipari Padron [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	4
	Pasniedziet ar mērci vai kā daļu no tapas pildījuma.		
Tomātu šķēles [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Tomātu garšu labi papildina ķiploks un siers.		

[1] Ēdiena atpazīšana / Degšanas novēršana [2] Daudzuma atpazīšana
[3] Gatavības norādījumi (Ar gaļas zondi)

6. Piedevas

Automātiskās programmas neietver priekšsildīšanu. Izmantojiet svaigus dārzeņus.

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Cepti dārzeņi	0,3-0,7 kg	Paplāte	4
	Noskalojiet un sagatavojiet kabaču, baklažānu, piparu, sīpolu un ķiršu tomātu šķēles. Ieziediet ar olīveļļu, zāļu un citām garšvielām. Vienmērīgi izklājiet paplātē.		
Kartupeļu daiviņas [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Noskalojiet kartupeļus un sagrieziet daiviņās. Ieziediet ar olīveļļu, zāļu un citām garšvielām. Vienmērīgi izklājiet paplātē un gatavojiet.		
Cepti kartupeļi [1] [2]	1-12 gabali	Paplāte	3
	Pārgrieziet lielus kartupeļus (katrs 200 g) gareniski uz pusēm. Novietojiet uz universālās paplātes ar griezuma pusi uz augšu un ieziediet ar olīveļļu, zāļu un citām garšvielām.		
Kartupeļu gabaliņi [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Pēc pagatavošanas apkaisiet ar sāli un pasniedziet.		
Cepti saldie kartupeļi [1]	0,5-0,9 kg	Paplāte	3
	Saldo kartupeļu garšu labi papildina sviests.		
Pildīti tomāti [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Pagatavojiet pildījuma maisījumu un izmantojiet to tomātu pildīšanai.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 52 2022-08-22 오후 4:46:42

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Pildīti āboli [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet, virsū liekot putukrējumu vai saldējumu.		
Bekons [1]	0,2-0,3 kg	Paplāte	4
	Caurcepta bekona garšu labi papildina dažādi svaigie salādi.		
Kotletes [1]	0,8-1,0 kg	Paplāte	3
	Varat tās pasniegt uz makaronu spilventiņa.		
Desiņas [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	4
	Pasniedziet ar ceptiem kartupeļiem un svaigiem salātiem.		
Ola, cieti novārīta [1]	0,4-0,6 kg	Stiepļu plaukts	3
	Izmantojiet istabas temperatūrā uzglabātas olas.		

[1] Ēdiena atpazīšana / Degšanas novēršana [2] Daudzuma atpazīšana
[3] Gatavības norādījumi (Ar gaļas zondi)

7. Lietošanai gatavs ēdiens

Automātiskās programmas neietver priekšsildīšanu. Izmantojiet saldētu, iepriekš sagatavotu ēdienu.

Paplāte	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Saldēti kartupeļi			
Saldēti krāsnī cepami frī kartupeļi [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Saldētos krāsnī cepamos frī kartupeļus vienmērīgi izklājiet paplātē.		
Saldētas kartupeļu daiviņas	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Saldētās kartupeļu daiviņas vienmērīgi izklājiet paplātē.		
Saldēti rievoti frī kartupeļi [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Saldēto lazanju ievietojiet krāsns bļodā un novietojiet uz stiepļu plaukta.		
Kartupeļu bumbiņas [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas kartupeļu bumbiņas.		

Paplāte	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Saldēti ēdieni			
Saldēta lazanja	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	3
	Izmantojiet saldētu, iepriekš pagatavotu lazanju.		
Kotletītes ar krāsnī ceptiem frī kartupeļiem [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas kotletītes ar krāsnī ceptiem frī kartupeļiem.		
Vistas kotletītes [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas vistas kotletītes.		
Cāļa kroketes [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas cāļa kroketes.		
Siera nūjiņas [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas siera nūjiņas.		
Kunga grauzdiņi Croque monsieur [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētus, iepriekš pagatavotus Croque monsieur grauzdiņus.		
Čurros cepumi [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētus, iepriekš pagatavotus čurros.		
Barankas [1]	0,2-0,4 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas barankas.		
Hotdoga bagetes [1]	0,2-0,4 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas hotdoga bagetes		
Tortiljas [1]	0,2-0,3 kg	Stiepļu plaukts	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas tortiljas.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 53 2022-08-22 오후 4:46:42

Vieda gatavošana

Paplāte	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Čipsi un rieksti			
Kacenkāpostu čipsi [1]	0,2-0,3 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet svaigu kacenkāpostu.		
Ābolu čipsi [1]	0,2-0,3 kg	Stiepļu plaukts	3
	Īpašas garšas iegūšanai pievienojiet pildījumam nedaudz kanēļa un brūnā cukura.		
Ananāsu ripiņu čipsi [1]	0,3-0,5 kg	Stiepļu plaukts	3
	Izmantojiet svaigu ananāsu.		
Zemeņu čipsi [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet, apkaisot jogurtu ar čipsiem.		
Cepti valrieksti [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai pievienojiet pildījumam nedaudz kanēļa un brūnā cukura.		
Cepti kastaņi * [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Ar asu nazi pārgrieziet katra kastaņa mizu, lai tos viegli nomizotu.		

* Iepildiet tvertnē dzeramo ūdeni līdz pat maksimālā līmeņa līnijai, lai izmantotu gatavošanai ar tvaika palīdzību.

[1] Ēdiena atpazīšana / Degšanas novēršana [2] Daudzuma atpazīšana

[3] Gatavības norādījumi (Ar gaļas zondi)

Duālā gatavošana

Nākamajā tabulā ir redzamas 20 automātiskās programmas gatavošanai un cepšanai. Varat izmantot tikai augšējo vai apakšējo zonu vai izmantot augšējo un apakšējo zonu vienlaikus. Programmai ir norādīts atbilstošais daudzums, svara diapazons un ieteikumi. Gatavošanas režīmi un laiku jūsu ērtībām jau ir sākotnēji ieprogrammēti. Dažas automātisko programmu receptes atradīsit savā norādījumu grāmatā.

Visas duālās Automātiskās gatavošanas programmas ietver priekšsildīšanu un rāda priekšsildīšanas norisi.

Lūdzu, ievietojiet ēdienu krāsnī pēc priekšsildīšanas skaņas signāla.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Ēdiena izņemšanai no krāsns vienmēr izmantojiet krāsns cimdus.

1. Augšējais nodalījums

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Kartupeļu sacepums	1,0-1,5 kg	Stiepļu plaukts	4
	Gatavojiet svaigu kartupeļu sacepumu, izmantojot krāsnī lietojamu trauku (22-24 cm). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Makaronu sacepums	1,2-1,5 kg	Stiepļu plaukts	4
	Gatavojiet makaronu sacepumu, izmantojot 22-24 cm krāsnī lietojamu trauku. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Lazanja	1,0-1,5 kg	Stiepļu plaukts	4
	Gatavojiet mājas lazanju, izmantojot 22-24 cm krāsnī lietojamu trauku. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Plāceņi	0,5-0,6 kg	Paplāte	4
	Novietojiet plāceņus (5-6 cm diametrs) uz cepampapīra universālajā paplātē. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, ievietojiet paplāti krāsnī.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 54 2022-08-22 오후 4:46:43

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Cāļa stilbiņi	0,5-0,9 kg	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	4
	Ieziediet ar eļļu un garšvielām un novietojiet uz plaukta.		
Laša steiks/fileja	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	4
	Noskalojiet un notīriet filejas vai steika gabaliņus. Novietojiet filejas uz plaukta ar ādu uz augšu.		
Cepti dārzeņi	0,3-0,7 kg	Paplāte	4
	Noskalojiet un sagatavojiet kabaču, baklažānu, piparu, sīpolu un ķiršu tomātu šķēles. Ieziediet ar olīveļļu, zāļu un citām garšvielām. Vienmērīgi izklājiet paplātē.		
Cepti kartupeļi	0,5-0,9 kg	Paplāte	4
	Pārgrieziet lielus kartupeļus (katrs 200 g) gareniski uz pusēm. Novietojiet uz universālās paplātes ar griezuma pusi uz augšu un ieziediet ar olīveļļu, zāļu un citām garšvielām.		
Saldētas kartupeļu daiviņas	0,3-0,7 kg	Paplāte	4
	Saldētās kartupeļu daiviņas vienmērīgi izklājiet paplātē.		
Saldēti krāsnī cepami frī kartupeļi	0,3-0,7 kg	Paplāte	4
	Saldētos krāsnī cepamos frī kartupeļus vienmērīgi izklājiet paplātē.		

Apakšējais nodalījums

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Ābolu pīrāgs	1,2-1,4 kg	Stiepļu plaukts	1
	Gatavojiet ābolu pīrāgu, izmantojot 20-24 cm apaļu metāla cepšanas formu. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		
Ābolmaizīte *	0,3-0,4 kg	Paplāte	1
	Novietojiet ābolmaizītes paplātē uz cepampapīra. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, ievietojiet paplāti krāsnī.		
Kruasāni *	0,3-0,4 kg	Paplāte	1
	Sagatavojiet kruasānus (saldēta gatavā mīkla). Novietojiet uz cepampapīra universālajā paplātē. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, ievietojiet paplāti krāsnī.		
Franču plātsmaize	1,2-1,5 kg	Stiepļu plaukts	1
	Sagatavojiet plātsmaizes mīklu, ievietojiet to apaļā (22-24 cm diametra) plātsmaizes traukā. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, pievienojiet pildījumu un novietojiet trauku plaukta vidū.		
Maizes bulciņa *	0,3-0,5 kg	Paplāte	1
	Sagatavojiet bulciņas (saldēta gatavā mīkla). Novietojiet uz cepampapīra universālajā paplātē. Startējiet programmu, pēc priekšsildīšanas skaņas signāla ievietojiet paplāti krāsnī.		
Augļu drumstalu kūka	0,8-1,2 kg	Stiepļu plaukts	1
	Ievietojiet svaigus augļus (avenes, kazenes, ābolu vai bumbieru šķēlītes) krāsns bļodā (22-24 cm). Virspusi nokaisiet ar drumstalām. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Siera kūka *	0,8-0,9 kg	Stiepļu plaukts	1
	Sagatavojiet mīklu un ievietojiet to melna metāla apaļā cepšanas formā (20-24 cm). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 55 2022-08-22 오후 4:46:43

Vieda gatavošana

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Pildīti tomāti	0,3-0,7 kg	Paplāte	1
	Noskalojiet tomātus un pārgrieziet uz pusēm, izņemiet serdi. Pildiet ar maisījumu (piemēram, rīsi, malta liellopu gaļa) un novietojiet uz paplātes.		
Saldēta pica	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	1
	Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet saldēto picu stiepļu plaukta vidū.		
Mājas pica	0,8-1,2 kg	Paplāte	1
	Sagatavojiet mājas picu, izmantojot rauga mīklu, un novietojiet to uz universālās paplātes. Svars ietver mīklu un garnējumu, piemēram, mērci, dārzeņus, šķiņķi un sieru. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, ievietojiet paplāti krāsnī.		

* Iepildiet tvertnē dzeramo ūdeni līdz pat maksimālā līmeņa līnijai, lai izmantotu gatavošanai ar tvaika palīdzību.

2. Duāli

Varat atlasīt vienu automātisko programmu augšējai un apakšējai zonai un gatavot vienlaikus.

⚠ UZMANĪBU

Kad izmantojat tikai augšējo vai apakšējo zonu, optimālas veiktspējas panākšanai var darboties otras zonas ventilators un sildītājs. Zonu, kas netiek izmantota, nedrīkst izmantot nekādiem neparedzētiem nolūkiem.

Veselīga gatavošana (tikai atbilstošie modeļi)

Krāsns piedāvā 20 veselīgas gatavošanas programmas. Gatavošanas iestatījumi tiks automātiski koriģēti saskaņā ar atlasīto programmu. Varat izmantot vienu zonu vai apakšējo zonu. Gatavošanai ar tvaiku noteikti izmantojiet tvaika konteineru un iepildiet tvertnē dzeramo ūdeni līdz pat maksimālā līmeņa līnijai.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Ēdiena izņemšanai no krāsns vienmēr izmantojiet krāsns cimdus.

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Brokoļu galviņas	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Ziedkāpostu galviņas	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Burkānu šķēles	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Kabaču šķēles	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Ķirbja kubiciņi	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Zaļie sparģeļi	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Baltie sparģeļi	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Zaļie zirnīši	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Briseles kāposti	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Mizotu kartupeļu pusītes	0,6-0,8 kg	Tvaika konteineri	A
Ābolu šķēles	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Garneles	0,6-0,8 kg	Tvaika konteineri	A
Divvāku gliemji	0,8-1,0 kg	Tvaika konteineri	A
Zivs fileja	0,6-0,8 kg	Tvaika konteineri	A
Cāļa krūtiņa	0,8-1,0 kg	Tvaika konteineri	A

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 56 2022-08-22 오후 4:46:43

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Karameļu pudiņš	0,3-0,4 kg	Tvaika konteineri	A
Saldētas klimpas	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Ola, cieti novārīta	0,5-0,7 kg	Tvaika konteineri	A
Ola, vidēji novārīta	0,5-0,7 kg	Tvaika konteineri	A
Ola, mīksti novārīta	0,5-0,7 kg	Tvaika konteineri	A

PIEZĪME

Līmenis A norāda uz tvaika konteinera ekskluzīvo plauktu. Precīzu līmeņa A atrašanās vietu skatiet sadaļā **Piederumi 14**. lapā.

Īpašā funkcija

Atkausēšana

Šis režīms tiek izmantots saldētu produktu, ēdienu, augļu, kūku, krēma un šokolādes atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas veida, izmēriem un daudzuma.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Saldēti produkti Vistas kotletītes, desiņas, kartupeļi	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	50	-
Konditorejas izstrādājumi Maize un maizes bulciņas	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	50	-
Augļi	Stiepļu plaukts, krāsns bļoda	3	30	-
Kūka, krēms, šokolāde	Stiepļu plaukts, krāsns bļoda	3	30	-

Žāvēšana

Šis režīms tiek izmantots augļu, dārzeņu un zāļu garšvielu žāvēšanai. Žāvēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas veida, biezuma un daudzuma.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Augļi	Stiepļu plaukts	3	70-80	300-420
Dārzeņi	Stiepļu plaukts	3	70-80	200-500
Zāļu garšvielas	Stiepļu plaukts	3	70-80	60-90

Mīklas nobriedināšana

Šis režīms tiek izmantots mīklas nobriedināšanai un mājas jogurta pagatavošanai.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Picas mīkla	Stiepļu plaukts	2	30-40	30-40
Kūku/Maizes mīkla	Stiepļu plaukts, krāsns bļoda	2	30-40	40-50
Mājas jogurts	Stiepļu plaukts, krāsns bļoda	2	40-50	6-7 (stundas)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 57 2022-08-22 오후 4:46:43

Vieda gatavošana

Picas gatavošana

Šis režīms ir piemērots picai. Gatavošanas temperatūra un laiks būs atkarīgs no picas lieluma un picas mīklas biezuma.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Mājas pica	Universālā paplāte	2	190-210	15-25
Mājas plānā pica	Universālā paplāte	2	210-230	10-15

Lēnā gatavošana

Šis režīms izmanto nelielu temperatūru, lai iegūtu mīkstu struktūru. Šis režīms ir piemērots liellopa gaļas, cūkgaļas, teļa gaļas un jēra gaļas cepšanai, ja vēlaties iegūt mīkstu struktūru. Pirms cepšanas iesakām susināt gaļu augstā temperatūrā, izmantojot cepešplauktu.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (stundas)
Liellopa gaļas cepetis	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	80-100	3-4
Fileja, 5-6 cm bieza	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	70-80	4-5
Cūkgaļas cepetis	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	80-100	4-5
Jēra cepetis	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	80-100	3-4
Pīles krūtiņa	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	70-90	2-3

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	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Smilšu cepumi	Universālā paplāte	1+3		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)	2, 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 58 2022-08-22 오후 4:46:44

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		300 (Maks.)	1-2
Liellopu gaļas burgeri * (12 gab.)	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte (pilienu uztveršanai)	4 1		300 (Maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Apvēršana pēc ⅔ gatavošanas laika.

3. Cepšana

Ēdiena veids	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Vesels cālis * 1,3-1,5 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte (pilienu uztveršanai)	3 1		200	60-75
Vesels cālis * 1,5-1,7 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte (pilienu uztveršanai)	3 1		200	70-85

* Apvērsiet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.

4. Gatavošana ar tvaiku

Iepildiet tvertnē dzeramo ūdeni līdz pat maksimālā līmeņa līnijai, lai izmantotu gatavošanai ar tvaiku.

Ēdiena veids	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Laiks (min.)
Brokoļu galviņas 0,5 kg	Tvaika konteiners	A		12-15
Tvaicētas olas 10 gab.	Tvaika konteiners	A		15-18
Nomizoti kartupeļi 0,5 kg	Tvaika konteiners	A		18-23
Saldēts lasis	Tvaika konteiners	A		18-23

PIEZĪME

Līmenis A norāda uz tvaika konteinera ekskluzīvo plauktu. Precīzu līmeņa A atrašanās vietu skatiet sadaļā **Piederumi 14**. lapā.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 59 2022-08-22 오후 4:46:44

Vieda gatavošana

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. Iezieliet 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.

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 ēdamkarotei 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 apbrūnin--āts. 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 ¾ 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 ¾ mīklas, lai tā būtu 5 mm biezumā. Ieklājiet to formā (pamatnē un malās).
Nomizojiet ābolus un izņemiet serdes. Sagrieziet tos aptuveni ¾ x ¾ 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 60 2022-08-22 오후 4:46:44

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 (crème fraiche), 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 (crème fraiche), 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.

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 61 2022-08-22 오후 4:46:45

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.
- Tomēr caurspīdīgo kameras pārsegu un augšējo LED gaismu ir nepieciešams noslaucīt ar beržamo sūkli kameras funkcijas nodrošināšanai. Neberziet pārāk stipri, jo stikls var saplīst.
- Kameras un apgaismojuma daļu malas var būt asas, tāpēc to tīrīšana ir jāveic uzmanīgi.

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.
- Lai kameras atpazīšanas funkcija darbotos optimāli, regulāri tīriet caurspīdīgo kameras pārsegu un augšējo LED gaismu, kas atrodas uz cepeškrāsns griestiem.

Krāsns ārpuse

Ja uz ārējās virsmas (piemēram, durvju virsmas, roktura vai displeja) ir pirkstu nospiedumi, tauki vai traipi, tīriet ar mīkstu drāniņu, izmantojot stikla tīrītāju vai neitrālu mazgāšanas līdzekli, un pēc tam noslaukiet sausu ar mīkstu, tīru, sausu drāniņu.
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.

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.

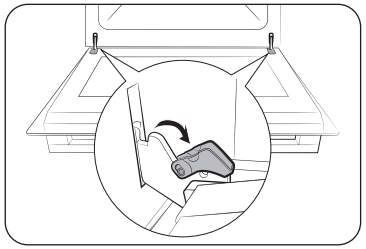
1. Izņemiet no krāsns visus piederumus.
2. Tīriet krāsns iekšpusi.
3. Atlasiet režīmu **Konvekcija** ar maksimālo temperatūru un darbiniet šo ciklu aptuveni stundu.

Durvis (tikai atbilstošie modeļi)

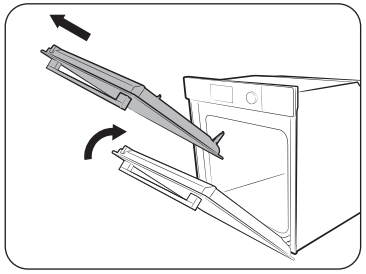
Nenoņemiet krāsns durvis, izņemot tīrīšanas nolūkos. Lai durvis noņemtu tīrīšanai, izpildiet šos norādījumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Krāsns durvis ir smagas.

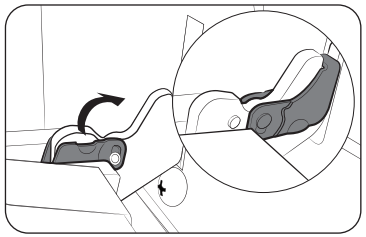


1. Atveriet durvis un atvāziet abu eņģu fiksatorus.



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.

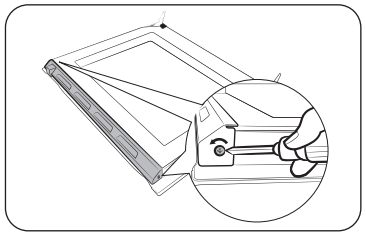
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 62 2022-08-22 오후 4:46:45



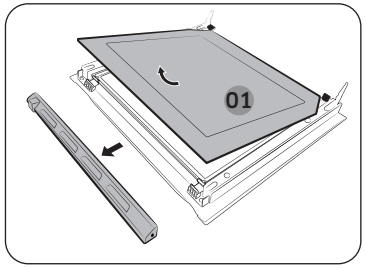
4. Kad tas ir paveikts, pretējā secībā izpildiet 1. līdz 2. darbību, lai atkal uzstādītu durvis. Pārliecinieties, vai fiksatori ir nostiprināti abās pusēs.

Durvju stikls

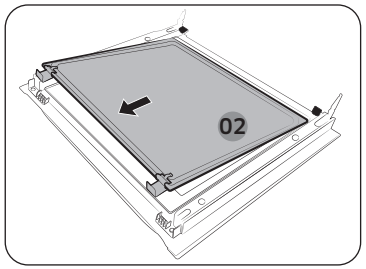
Atkarībā no modeļa krāsns durvis ir aprīkotas 3-4 kopā saliktām stikla loksnēm. Neizņemiet durvju stiklu, izņemot tīrīšanas nolūkos. Lai durvju stiklu izņemtu tīrīšanai, izpildiet šos norādījumus.



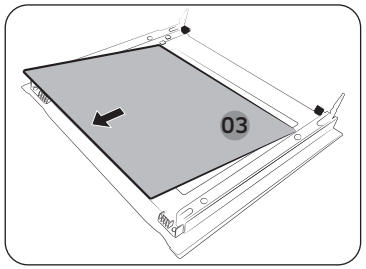
1. Izmantojiet skrūvgriezi, lai izņemtu skrūves kreisajā uz labajā malā.



2. Atvienojiet pārsegus bultiņas norādītajos virzienos.
3. Izņemiet no durvīm pirmo loksni.



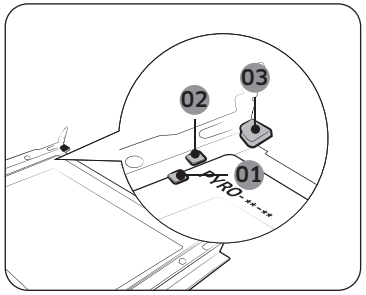
4. Bultiņas norādītajā virzienā izņemiet no durvīm otro loksni.



5. Bultiņas norādītajā virzienā izņemiet no durvīm trešo loksni.
6. Tīriet stiklu ar ziepjūdeni un tīru drāniņu.

⚠ **UZMANĪBU**

Lai noteiktu loksnes pareizo pusi, katras loksnes stūrī meklējiet atzīmi “PYRO”.
Pareizs virziens: PYRO-**-**
Nepareizs virziens: **–**–OЯYЧ

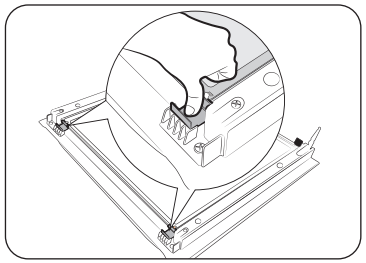


7. Kad tas ir izdarīts, atkārtoti ievietojiet loksnes šādi:
   - Skatiet attēlu un atrodiet eņģes. Ievietojiet 3. loksni zem 1. atbalsta fiksatora, 2. loksni starp 1. un 2. atbalsta fiksatoru, bet 1. loksni 3. atbalsta fiksatorā (tieši šādā secībā). Pārliecinieties, vai lokšņu apdrukātā puse tiek ievietota vērsta uz iekšpusi.

01 1. atbalsta fiksators
02 2. atbalsta fiksators
03 3. atbalsta fiksators

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 63 2022-08-22 오후 4:46:46

Apkope

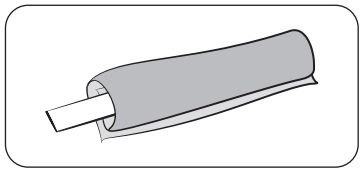


8. Pēc 2. loksnes ievietošanas spiediet lejup stikla fiksatorus un pārbaudiet, vai tie pareizi nostiprina stikla loksni.
9. Izpildiet 1.-2. darbību pretējā secībā, lai atkal uzliktu pārsegus.

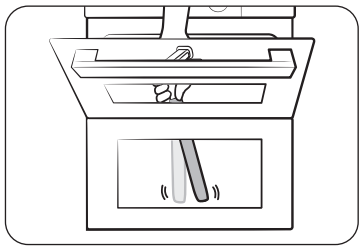
⚠ BRĪDINĀJUMS

Lai nepieļautu karstuma noplūdi, pārliecinieties, vai pareizi ievietojat stikla loksnes.

Dubulto durvju stikls (tikai atbilstošie modeļi)



1. Aptiniet stienīti ar mitru papīra salveti.

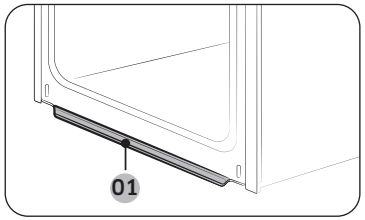


2. Novietojiet dvieli zem durvīm.
3. Tīriet durvis.
4. Samitriniet papīra salveti ar mazgāšanas līdzekli un tīriet vēlreiz.
5. Noslaukiet mitrumu un burbuļus ar sausu papīra salveti.

⚠ UZMANĪBU

Neatvienojiet durvis, lai tīrītu.

Ūdens savācējs



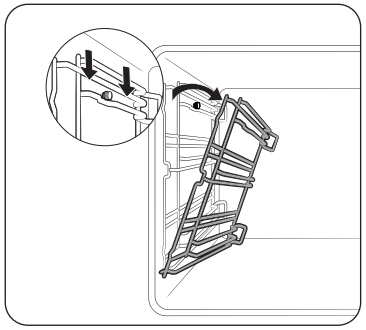
01 Ūdens savācējs

Ūdens savācējs uzkrāj ne tikai lieko gatavošanas mitrumu, bet arī ēdiena paliekas. Ūdens savācēju nevar atvienot. Noslaukiet uz ūdens savācēja esošo ūdeni tad, kad krāsns pēc gatavošanas ir atdzisusi.

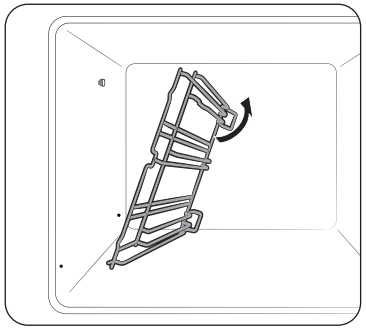
⚠ BRĪDINĀJUMS

Ja pamanāt ūdens noplūdi no ūdens savācēja, sazinieties ar vietējo Samsung servisa centru.

Sānu plaukti (tikai atbilstošie modeļi)



1. Nospiediet kreisā sānu plaukta augšējo malu un atvāziet par aptuveni 45˚.



2. Velciet un izņemiet kreisās sānu plaukta apakšējo malu.
3. Tādā pašā veidā izņemiet labo sānu plauktu.
4. Tīriet abus sānu plauktus.
5. Kad tas ir paveikts, pretējā secībā izpildiet 1. līdz 2. darbību, lai atkārtoti ievietotu sānu plauktus.

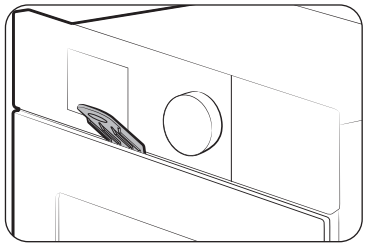
PIEZĪME

Krāsns darbojas arī bez ievietotiem sānu plauktiem.

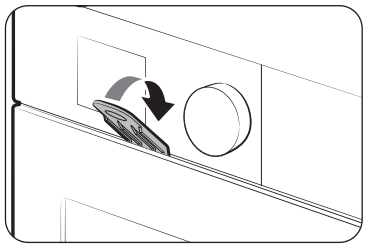
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 64 2022-08-22 오후 4:46:48

Manuāla durvju atvēršana (tikai atbilstošie modeļi)

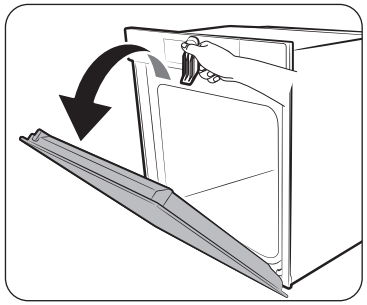
Ja durvis automātiski neatveras un ir nepieciešams to izdarīt manuāli, varat tās atvērt, izmantojot durvju atvērēju.



1. Ievietojiet durvju atvērēju starp durvīm un vadības paneli.



2. Paceliet durvju atvērēju.



3. Durvis atvērsies manuāli.

⚠ BRĪDINĀJUMS

- Durvis var sakarst. Lietojiet krāsns cimdus, kad atverat durvis manuāli.
- Ja durvis tiek atvērtas manuāli, var izkļūt liels tvaika daudzums. Tvaiks var izraisīt apdegumus. Pakāpieties soli atpakaļ, kamēr tvaiks izklīdīs, pirms ēdiena izņemšanas no krāsns.

PIEZĪME

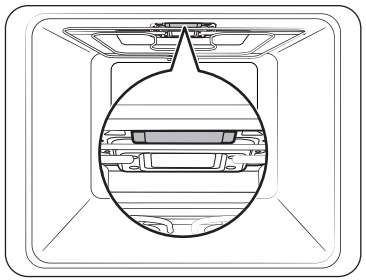
Ja durvis automātiski neatveras, atvienojiet strāvas kabeli, lai nodrošinātu atdzišanu pietiekami ilgu laiku. Ja šī problēma atkārtojas, sazinieties ar vietējo Samsung servisa centru.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 65 2022-08-22 오후 4:46:48

Apkope

Nomaiņa

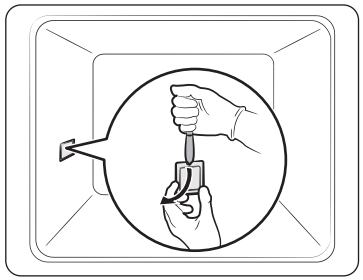
LED gaisma



PIEZĪME

Krāsnī esošā augšējā LED gaisma ir LED modulis (nevis spuldze), tāpēc klienti to nevar nomainīt paši. Lūdzu, sazinieties ar vietējo Samsung klientu centru.

Krāsns sānu apgaismojums



1. Ar vienu roku viegli pieturiet krāsns sānu apgaismojuma pārsega apakšmalu un, izmantojot asu, plakanu rīku, piemēram, galda nazi, noņemiet pārsegu, kā parādīts attēlā.
2. Nomainiet krāsns sānu spuldzi.
3. Atkārtoti uzlieciet apgaismojuma pārsegu.

BRĪDINĀJUMS

- Pirms halogēnspuldzes nomaiņas izslēdziet krāsni un atvienojiet strāvas kabeli.
- Izmantojiet tikai 25-40 W / 220-240 V, 300 °C siltumizturīgās halogēnspuldzes. Apstiprinātas halogēnspuldzes 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.

Lampa (gaismas avots)

Šis produkts ietver gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir <G>.
Lietotājs pats neveic lampas(-u) un/vai vadības mehānisma(-u) apkalpošanu. Lampas(-u) un vadības mehānisma(-u) nomaiņai produktā sazinieties ar vietējo Samsung servisa centru.
Lai saņemtu detalizētus norādījumus par lampas(-u) un vadības mehānisma(-u) nomaiņu jūsu produktā, apmeklējiet Samsung tīmekļa vietni (http://www.samsung.com), dodieties uz Support (Atbalsts) > Support home (Atbalsta sākumlapa), pēc tam ievadiet modeļa nosaukumu.
Lai saņemtu detalizētus norādījumus par lampas(-u) un vadības mehānisma(-u) demontāžu, vienkārši sekojiet nomaiņas norādījumiem, kurus var atrast pēc augstāk norādītās saites.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 66 2022-08-22 오후 4:46:49

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 • Skārienpaneļa modelis: ja uz ārējās virsmas ir mitrums • Ja ir iestatīta bloķēšanas funkcija	• Izņemiet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz. • Notīriet mitrumu un mēģiniet vēlreiz. • 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. • Pārbaudiet, vai ir ieslēgts demonstrācijas režīms.
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 • Ja nedarbojas dzesēšanas ventilators • Ja krāsns ir uzstādīta vietā bez labas ventilācijas • Ja vienai kontaktligzdai pievienojat vairākas elektroenerģijas kontaktdakšas	• Pēc ilgstošas gatavošanas ļaujiet krāsnij atdzist. • Klausieties, vai ir dzirdama dzesēšanas ventilatora skaņa. • Nodrošiniet produkta uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītās spraugas. • 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 • Ja gatavošanas laikā spuldzi pārklāj nepiederošas vielas	• Spuldze pēc noteikta laika automātiski izslēdzas, lai taupītu enerģiju. Varat to atkal ieslēgt, nospiežot **Krāsns apgaismojums**. • Iztīriet krāsns iekšpusi un pēc tam pārbaudiet.
No ierīces plūst elektrība.	• Ja elektroenerģijas avots nav pareizi iezemēts • Ja izmantojat kontaktligzdu bez zemējuma	• Pārbaudiet, vai elektroenerģijas avots ir pareizi iezemēts.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 67 2022-08-22 오후 4:46:49

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis	Rīcība
Pil ūdens. Pa durvju plaisu izplūst tvaiks. Krāsnī ir palicis 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.
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 • Ja nav pareizi iestatīti krāsns vadības elementi • Ja ir izdedzis mājokļa drošinātājs vai nostrādājis jaudas slēdzis	• Aizveriet durvis un sāciet vēlreiz. • Skatiet nodaļu par krāsns darbināšanu un veiciet krāsns atiestatīšanu. • Nomainiet drošinātāju vai atjaunojiet strāvas slēgumu. Ja tas notiek vairākkārt, izsauciet elektriķi. • Pārbaudiet, vai ir ieslēgts demonstrācijas režīms.

Problēma	Cēlonis	Rīcība
Darbības laikā ārpusē izplatās dūmi.	• Sākotnējās darbības laikā • Ja uz sildītāja ir nonākusi pārtika	• Pirmajā krāsns lietošanas reizē no sildītāja var izdalīties dūmi. Tā nav nepareiza darbība. Pēc 2-3 krāsns darbināšanas reizēm dūmiem tas vairs nenotiks. • 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.
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.
Gatavošanas ar tvaiku laikā dzirdama ūdens vārīšanās.	• Tas ir tāpēc, ka ūdens tiek karsēts, izmantojot tvaika sildītāju	• Šī nav nepareiza produkta darbība, tāpēc par to nav jāuztraucas.
Gatavošana ar tvaiku nedarbojas.	• Ja ūdens piegādes tvertnē nav ūdens	• Ielejiet tvertnē ūdeni un mēģiniet vēlreiz.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 68 2022-08-22 오후 4:46:49

Problēma	Cēlonis	Rīcība
Pirolītiskās tīrīšanas laikā krāsns ir silta	• Tas ir tāpēc, ka pirolītiskajai tīrīšanai tiek izmantota augsta temperatūra	• Šī nav nepareiza produkta darbība, tāpēc par to nav jāuztraucas.
Pirolītiskās tīrīšanas laikā jūtams deguma smārds.	• Pirolītiskajai tīrīšanai tiek izmantota augsta temperatūra, tāpēc varat saost pārtikas palieku degšanu.	• Šī nav nepareiza produkta darbība, tāpēc par to nav jāuztraucas.
Tvaika tīrīšana nedarbojas.	• Tas ir tāpēc, ka temperatūra ir pārāk augsta	• Pirms izmantošanas ļaujiet krāsnij atdzist.
Krāsns kamera nedarbojas.	• Krāsns nesavienojas ar Wi-Fi • Krāsns apgaismojums ir izslēgts • Kameras elektroenerģijas padeve nav savienota ar pakārtoto PBA	• Savienojieties ar Wi-Fi, izmantojot Ērto savienojumu un pārbaudiet kameras redzamības iestatījumus sadaļā Opcijas - Iestatījumi. • Izslēdziet krāsni un pēc tam restartējiet to. • Sazinieties ar vietējo Samsung klientu centru.
nevar aizvērt durvis.	• ja nav inicializēts automātiskais durvju motors.	• paspiediet durvis ar roku, lai tās noturētu aizvērtas, un pieskarieties pie durvju automātiskās atvēršanas pogas, lai inicializētu.

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-d4	Automātisko durvju nepareiza atvēršanās	
C-20	Nepareiza sensora darbība	
C-21		
C-22		
C-23		
C-A2	Dzesēšanas motors darbojas anormāli.	
C-F1	Notiek tikai EEPROM lasīšanas/rakstīšanas laikā	
C-70	Ar tvaiku saistītas problēmas	
C-72		
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	
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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 69 2022-08-22 오후 4:46:49

Problēmu novēršana

Kods	Nozīme	Rīcība
-dC-	Ja, gatavojot duālās gatavošanas režīmā, tiek izņemts sadalītājs. Ja, gatavojot viena ēdiena gatavošanas režīmā, tiek ievietots sadalītājs.	Gatavojot duālās gatavošanas režīmā, sadalītāju nedrīkst izņemt. 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.
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.

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		3650-3950 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>.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 70 2022-08-22 오후 4:46:49

Pielikums

Produkta datu lapa

SAMSUNG		SAMSUNG
Modeļa identifikācija		NV7B79*7***, NV7B6**9***
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)		NV7B79*7*** : 43,7 kg NV7B6**9*** : 44,2 kg
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.
Izslēgts režīms	Enerģijas patēriņš	0,5 W
	Enerģijas pārvaldības laika periods (min.)	30 min.

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.

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.

UZMANĪBU

Šī aprīkojuma 5 GHz WLAN funkciju visās ES valstīs un Apvienotajā Karalistē var izmantot tikai iekštelpās.

	Frekvenču diapazons	Raidītāja jauda (Maks.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 71 2022-08-22 오후 4:46:50

Pielikums

Paziņojums par atvērto pirmkodu

Šajā produktā iekļautā programmatūra ietver atvērtā pirmkoda programmatūru. Trīs gadu laikā pēc pēdējās šī produkta nosūtīšanas varat iegūt pilnīgu atbilstošo avota kodu, sazinoties ar mūsu atbalsta komandu vietnē http://opensource.samsung.com (Lūdzu, izmantojiet izvēlni "Pieprasījums".)

Pilnīgu atbilstošo avota kodu ir iespējams arī iegūt fiziskā datu nesējā, piemēram, CD-ROM diskā; par to tiks pieprasīta neliela samaksa.

Vietrādis URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0 ļauj piekļūt atvērtā pirmkoda licences informācijai saistībā ar šo produktu. Šis piedāvājums ir derīgs jebkuram, kurš ir saņēmis šo informāciju.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 72 2022-08-22 오후 4:46:50

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
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

VALSTS	ZVANIET	VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ
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 Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	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

DG68-01471B-00

Вградена фурна

Ръководство за потребителя и за монтиране

NV7B79*7* / NV7B6**9*****



SAMSUNG

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 1 2022-08-22 오후 4:46:53

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 **7**

Какво е включено 7
Свързване към захранването 8
Монтиране в шкаф 8

Преди да започнете **11**

Командно табло 11
Първоначални настройки 12
Миризма на нова фурна 13
Интелигентен защитен механизъм 13
Леко затваряща се врата (плавно, безопасно и тихо) 13
Сглобяване на съда за пара 14
Аксесоари 14
Гъвкава врата 16
Воден резервоар 17
Механична ключалка 17
Камера и Автоматична врата 18

Операции **18**

Режими на фурната 18
Режими с пара 21
Двойни режими на готвене 23
Пържене с горещ въздух 24
Air Sous Vide 26
Готвене със сондата за месо 28
Специална функция 29
Здравословно готвене 31
Автоматично готвене 31
Таймер 32
Почистване 34
Настройки 36
Заключване 37

Интелигентно готвене **38**

Ръчно готвене 38
Програми за автоматично готвене 46
Специална функция 57
Съдове за изпитания 58
Колекция с често използвани рецепти за Автоматично готвене 60

Поддръжка **62**

Почистване 62
Ръчно отваряне на вратата 65
Смяна 66

Отстраняване на неизправности **67**

Контролни точки 67
Информационни кодове 69

Технически спецификации **70**

Приложение **71**

Технически данни за продукта 71
Изявление за софтуера с отворен код 72

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 2 2022-08-22 오후 4:46:53

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 3 2022-08-22 오후 4:46:53

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.

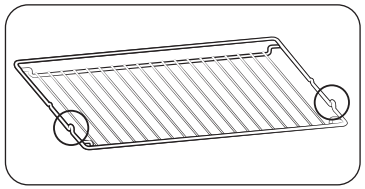
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 4 2022-08-22 오후 4:46:53

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.

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 5 2022-08-22 오후 4:46:53

Инструкции за безопасност

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.

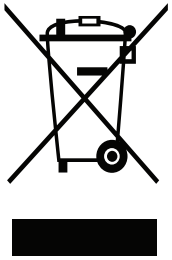
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не изключвайте уреда от мрежовото захранване дори след като сте завършили готвенето.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не оставяйте вратата отворена, докато фурната готви.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако вратата се отвори автоматично, може да удари наблизо стоящи деца или домашни животни. Уверете се, че в обхвата на вратата няма деца или домашни животни. (Само за модел с автоматична врата (Без дръжка))

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако затваряте или отваряте вратата, докато фурната работи, използвайте задължително кухненски ръкавици или ръкохватки за горещи съдове. Ако докоснете вратата с голи ръце, може да се изгорите, тъй като повърхността на вратата е гореща. (Само за модел с автоматична врата (Без дръжка))

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.
Ако моделът обаче е оборудван с камера, горната LED лампа винаги ще свети, докато камерата работи. (Камерата ще се изключи, ако изключите ключа за осветлението.)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 6 2022-08-22 오후 4:46:54

Монтиране

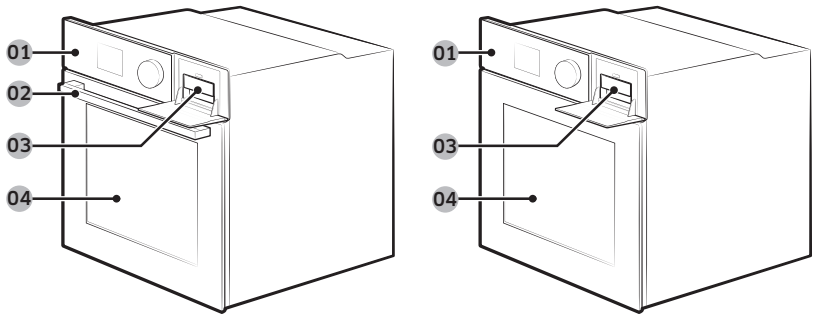
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- 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.
- Този уред е предназначен да се използва на максимална надморска височина до 2000 метра.

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"** Воден резервоар

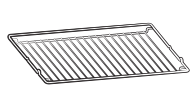
04" Врата

ЗАБЕЛЕЖКА

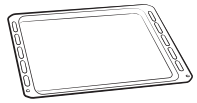
В зависимост от модела тази фурна има три версии: с една врата (Дръжка на вратата и без дръжка) или с две врати.

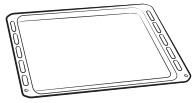
Аксесоари

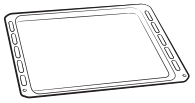
Фурната се предоставя с различни аксесоари, които ви помагат да приготвяте различни видове храна.

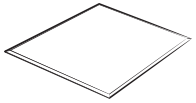

Скара

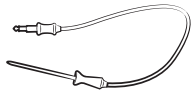

Подложка за скара *

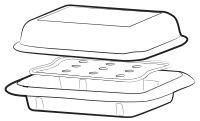

Тава за печене *


Универсална тава *


Тава с допълнителна дълбочина *


Разделител


Сонда за месо *


Съд за пара *


2 винта (M4 L25)


Тава за пържене с горещ въздух *


Устройство за отваряне на вратата *

ЗАБЕЛЕЖКА

Наличността на аксесоарите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.

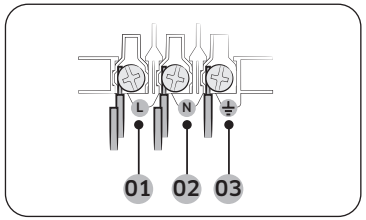
⚠ ВНИМАНИЕ

Изключете заключването за деца, преди да използвате програмата за пиролитично почистване, за да избегнете блокиране на отдушниците, което може да нагрее вратата.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 7 2022-08-22 오후 4:46:55

Монтиране

Свързване към захранването



01" КАФЯВО или ЧЕРНО
02" СИНЬО или БЯЛО
03" ЖЪЛТО или ЗЕЛЕНО

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.

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.

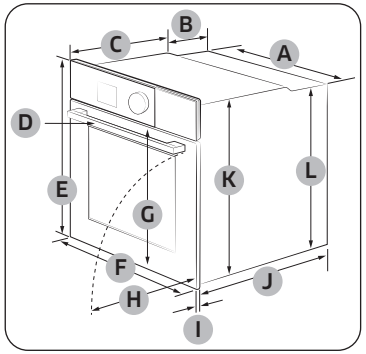
Монтиране в шкаф

Ако вграждате фурната в шкаф, неговите пластмасови повърхности и прилепени части трябва да са термоустойчиви в съответствие с EN 60335. 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

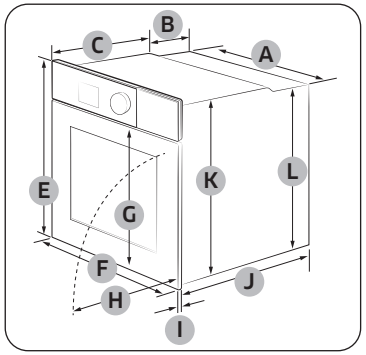
1." Модел с дръжка на вратата



Фурна (мм)

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

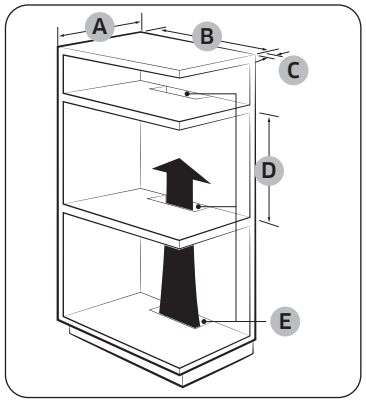
2." Модел без дръжка на вратата



Фурна (мм)

C	560	**I**	503
B	166	**J**	481
E	383	**K**	21
F	-	**L**	549
G	596	**M**	579
F	595	**N**	559

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 8 2022-08-22 오후 4:46:56

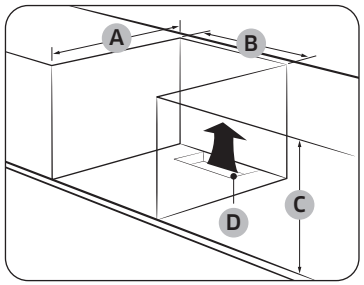


Вграждане в шкаф (мм)

C	Мин. 550
B	Мин. 560
E	Мин. 50
F	Мин. 590 - Макс. 600
G	Мин. 460 x Мин. 50

ЗАБЕЛЕЖКА

В шкафа за вграждане трябва да има отвори **(G)** за излизане на топлината и циркулация на въздуха.

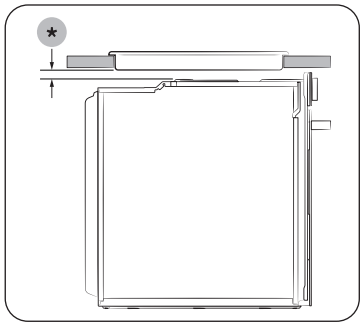


Шкаф под мивката (мм)

C	Мин. 550
B	Мин. 560
E	Мин. 600
F	Мин. 460 x Мин. 50

ЗАБЕЛЕЖКА

- В шкафа за вграждане трябва да има отвори **(F)** за излизане на топлината и циркулация на въздуха.
- Изискването за минимална височина **(E)** се спазва само при монтаж на фурна.



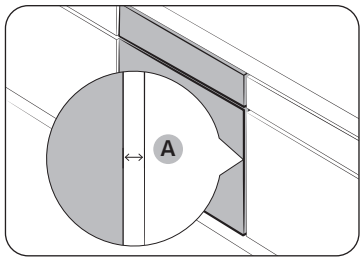
Инсталиране с котлон

За да монтирате котлон върху фурната, проверете ръководството за монтаж на котлона за изискванията относно възможните места, където може да се монтира **(*)**.

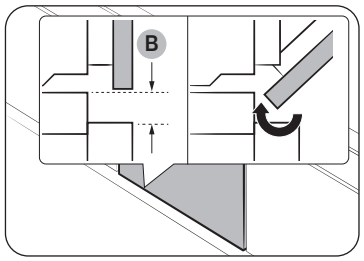
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 9 2022-08-22 오후 4:46:57

Монтиране

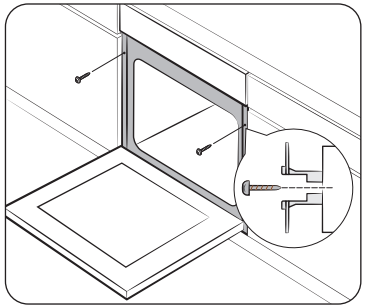
Монтиране на фурната



Уверете се, че оставяте разстояние **(C)** 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 ѝ страни.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Фурната се нуждае от проветряване за нормална работа. Не блокирайте вентилационните отвори при никакви обстоятелства.

ЗАБЕЛЕЖКА

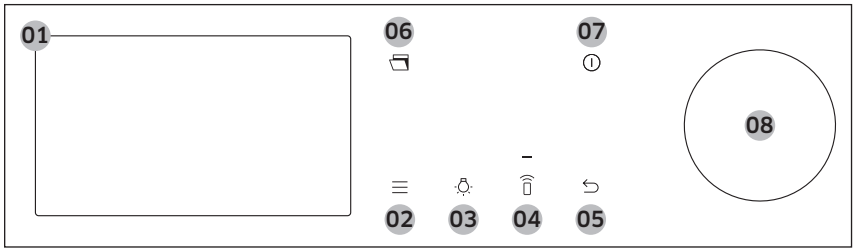
Действителният начин, по който изглежда фурната, може да е различен за всеки модел.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 10 2022-08-22 오후 4:46:58

Преди да започнете

Командно табло

Командното табло на фурната има дисплей (несензорен), кръгов селектор и сензорни бутони за управление на фурната. Прочетете следната информация, за да се запознаете с командното табло на фурната.



01" Екран	Показва менюто, информация и процеса на готвене.
02" Опции	Докоснете, за да видите списъка с Опции.
03" Осветление	Докоснете, за да включите или изключите осветлението на фурната. Ако моделът е оборудван с камера, горната LED лампа винаги ще свети, докато камерата работи.
04" Интелигентно управление	Докоснете, за да включите или изключите функцията Интелигентно управление. **ЗАБЕЛЕЖКА** Трябва да се настрои Лесно свързване преди използване на тази функция.
05" Назад	Докоснете, за да се върнете на предишния екран.
06" Отваряне на вратата *	Докоснете, за да се отвори вратата автоматично. • Затворете вратата с ръце. **ВНИМАНИЕ** • Използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки за горещи съдове, когато фурната работи. • Уверете се, че вратата е напълно затворена.
07" Мощност	Докоснете, за да включите или изключите екрана. **ЗАБЕЛЕЖКА** Само бутонът **Мощност** може да спре работата на фурната, когато вратата е отворена.
08" Кръгов селектор	Завъртете наляво и надясно, за да преминавате през менютата и списъците. Избраният елемент ще бъде подчертан, за да ви покаже къде сте на екрана. Натиснете, за да изберете подчертания елемент.

(*) само за приложими модели.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 11 2022-08-22 오후 4:46:58

Преди да започнете

Първоначални настройки

Когато включите фурната за пръв път, се появява приветственият екран с логото на Samsung. Следвайте инструкциите на екрана, за да зададете първоначалните настройки. Можете да промените първоначалните настройки по-късно, като отворите екрана Настройки.

1." На приветствения екран изберете **Започни настройка** и натиснете **Кръговия селектор**.

2." Задайте езика.

c." Изберете езика и натиснете **Кръговия селектор**.

d." Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.

3." Приемете "**Общите условия**" и "**Политиката за поверителност**".

4." Свържете своя уред с приложението SmartThings.

c." На екрана Мобилно изживяване изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.

d." Сканирайте QR кода на екрана със смартфона си и следвайте екранните инструкции на телефона, за да установите връзката.

- Ако не желаете да продължите с тази стъпка, изберете **Пропусни** и натиснете **Кръговия селектор**, за да преминете към следващата стъпка.

e." След като получите съобщение за успешно свързване, изберете **ОК** и натиснете **Кръговия селектор**.

5." Настройте часовата зона.

c." Изберете часовата зона и натиснете **Кръговия селектор**.

d." Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.

6." Настройте датата.

c." Изберете деня, месеца и годината. Натиснете **Кръговия селектор** след избор на всеки елемент.

d." Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Пропуснете тази стъпка, ако сте свързали своя уред с приложението SmartThings.

7." Изберете часа.

c." Задайте часа и минутите. Натиснете **Кръговия селектор** след избор на всеки елемент.

d." Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Пропуснете тази стъпка, ако сте свързали своя уред с приложението SmartThings.

8." Изберете **Готово** и натиснете **Кръговия селектор**, за да завършите настройката.

- Появява се ръководството за първа употреба. Можете да изберете **НАУЧЕТЕ ПОВЕЧЕ** и да натиснете **Кръговия селектор**, за да видите ръководството, или да изберете **ПО-КЪСНО** и да натиснете **Кръговия селектор**, за да пропуснете тази стъпка.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 12 2022-08-22 오후 4:46:58

Настройка на екрана винаги да остава включен

Екранът автоматично се изключва след определен период. Ако искате да настроите екрана да остава включен по всяко време, следвайте инструкциите по-долу.

1." Докоснете бутона — на командното табло.
2." Изберете **Настройки** и натиснете **Кръговия селектор**.
3." На екрана Настройки изберете **Дисплей** и натиснете **Кръговия селектор**.
4." На екрана Дисплей изберете **Време на изчакване** и натиснете **Кръговия селектор**.
5." Изберете **Винаги вкл.** и натиснете **Кръговия селектор**.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Потреблението на енергия може да се увеличи в зависимост от вашата настройка.
- Когато настройката за време на изчакване е зададена като "**Винаги вкл.**", яркостта на LCD екрана автоматично се променя на ниво 2, ако няма никаква активност в продължение на 3 минути.
- Настройката "**Винаги вкл.**" е достъпна само когато скрийнсейвърът е включен.

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.

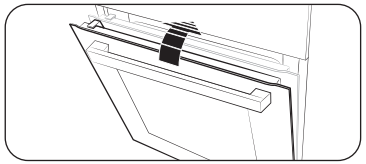
Интелигентен защитен механизъм

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.

Леко затваряща се врата (плавно, безопасно и тихо) (само за приложимите 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.)

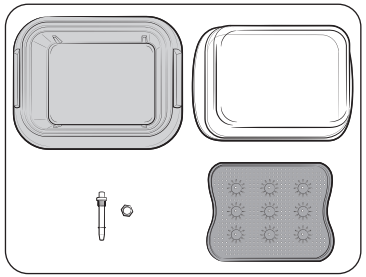


Вратата започва да се затваря леко на около 15 градуса и се затваря напълно за прибл. 5 секунди.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 13 2022-08-22 오후 4:46:59

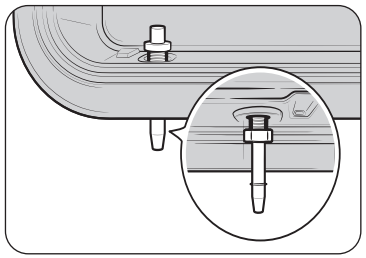
Преди да започнете

Сглобяване на съда за пара (само за приложимите модели)

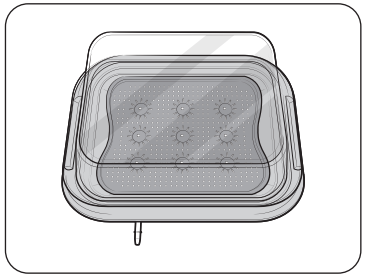


1." Проверете и се уверете, че имате всички части за съда за пара.

- Частите са стъклен капак, метална поставка, тава за пара и дюза за пара.



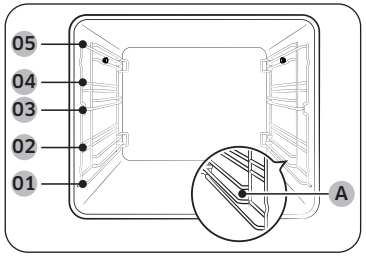
2." Вкарайте дюзата за пара в отвора от дясната задна страна на металната поставка и затегнете с предоставената гайка.



3." Поставете тавата за пара в металната поставка и затворете със стъкления капак, за да го използвате във фурната.

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
(C)" Ниво за съд за пара

- Поставете аксесоара в правилната позиция вътре във фурната.
- **Ниво за съд за пара (A)** е само за съда за пара. Не поставяйте съда за пара на никое друго ниво и не поставяйте други принадлежности на **нивото за съда за пара (A)**. **Нивото за съд за пара (A)** се предоставя само за приложимите модели.
- 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 14 2022-08-22 오후 4:47:00

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.
Тава за пържене с горещ въздух *	Използвайте тавата за пържене с горещ въздух само в режим на пържене с въздух. 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.
Разделител	Разделителят е предназначен да разделя фурната на две зони. Използвайте разделителя с двоен режим на готвене. Не използвайте разделителя за никакви други цели освен разделяне на отделението на две зони за готвене. Не използвайте разделителя като рафт.
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.
Сонда за месо *	Сондата за месо измерва вътрешната температура на месото, което ще се готви. Използвайте само сондата за месо, осигурена с вашата фурна.
Съд за пара *	Съдът за пара и стъкленият капак са само за функцията за готвене на пълна пара. Използвайте съда за пара само на нивото за съд за пара и вкарайте изцяло в отделението, така че съдът да се допира до задната стена. Съдът за пара има 4 отделни части: Стъклен капак, метална поставка, тава за пара и дюза за пара. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Не използвайте стъкления капак за грил, печене. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** • Винаги носете кухненски ръкавици при работа със съда за пара и внимавайте да не го изпуснете. • Внезапните промени в температурата могат да доведат до счупване или пръсване на стъклените части.

ЗАБЕЛЕЖКА

Наличността на аксесоарите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.

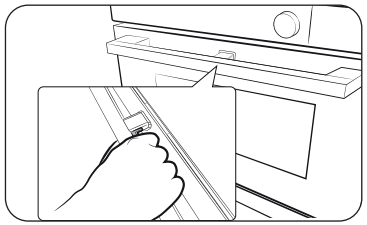
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 15 2022-08-22 오후 4:47:00

Преди да започнете

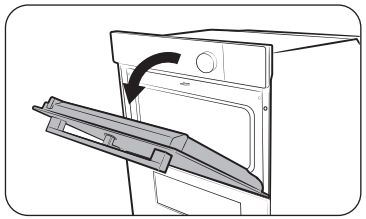
Гъвкава врата (само за приложими модели)

Фурната разполага с уникална Гъвкава врата, която е закачена с панта в средата, затова е необходимо да отворите само горната част за достъп до горната зона. Когато използвате опцията за двоен режим на готвене, можете да стигнете до горното пространство на фурната много по-лесно и с по-голяма енергийна ефективност.

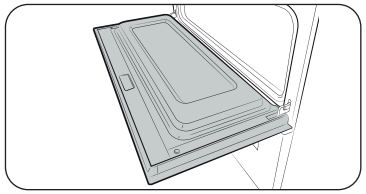
Как да използвате горната врата



1." Натиснете докрай лоста на дръжката.

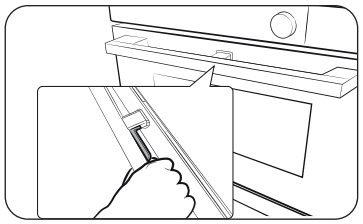


2." Издърпайте дръжката.

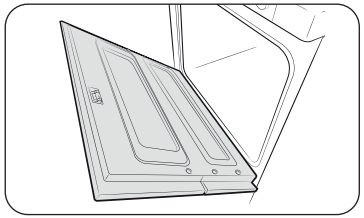


3." Това ще отвори само горната врата, както е показано.

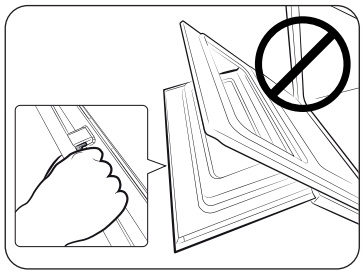
Как да използвате цялата врата



1." Хванете областта без лост на дръжката и дръпнете.



2." Това ще отвори цялата врата, както е показано.



⚠ ВНИМАНИЕ

При отваряне на цялата врата хванете дръжката за частта без лост.
Ако лостът бъде натиснат, докато вратата се отваря, може да се отвори горната врата и да причини физическо нараняване.

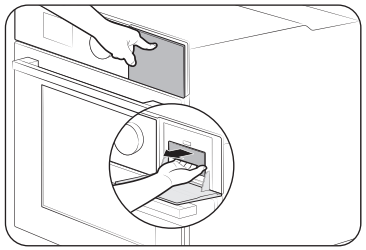
ЗАБЕЛЕЖКА

- Не поставяйте тежки предмети и не прилагайте прекалена сила към горната врата.
- Не позволявайте на деца да си играят с горната врата.

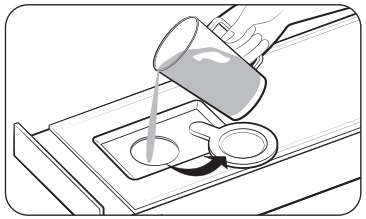
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 16 2022-08-22 오후 4:47:01

Воден резервоар

Водният резервоар се използва за функциите с пара. Напълнете го с вода преди готвене с пара.



1." Поставете водния резервоар в горния десен ъгъл. Бутнете резервоара навътре, за да го отворите и да го извадите.

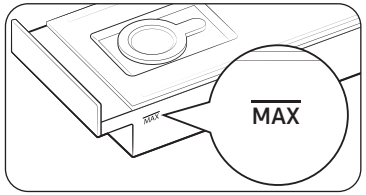


2." Отворете капачката на резервоара и напълнете резервоара с 500 мл питейна вода.

3." Затворете капачката и поставете обратно резервоара.

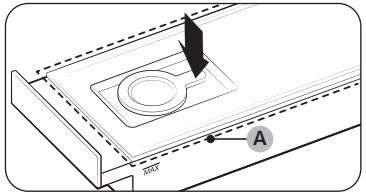
ЗАБЕЛЕЖКА

Вкарайте водния резервоар докрай, докато чуете изщракване.



ЗАБЕЛЕЖКА

Не пълнете повече от маркировката за макс. ниво.

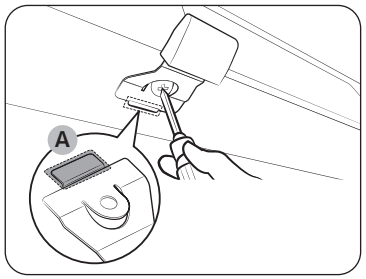


ЗАБЕЛЕЖКА

Уверете се, че горната касета **(C)** на водния резервоар е затворена, преди да използвате фурната.

Механична ключалка (само приложими модели)

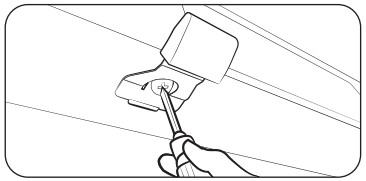
Монтиране



1." Поставете тънката част **(C)** на механичната ключалка в съответния слот на дръжката, както е показано.

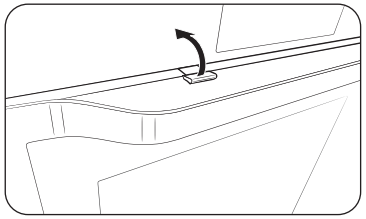
2." Затегнете винтовете на дръжката на ключалката, както е показано.

Демонтиране



- Разхлабете и свалете винта от дръжката на ключалката.

Заключване/отключване



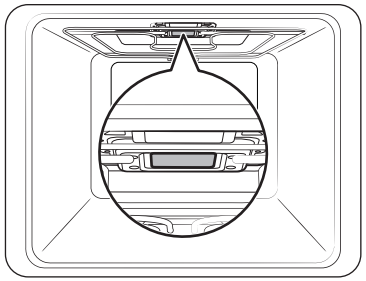
- За да отворите вратата, повдигнете дръжката на ключалката, за да отключите вратата. След това отворете вратата.
- За да заключите вратата, просто я затворете. Механичната ключалка автоматично я заключва.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 17 2022-08-22 오후 4:47:03

Преди да започнете

Камера и Автоматична врата (само за някои модели)

Камера във фурната



⚠ ВНИМАНИЕ

Не бършете твърде силно, когато почиствате прозрачния капак с функциите на камерата.

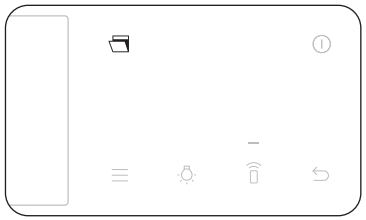
- Може да се повреди, тъй като е направен от стъкло.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

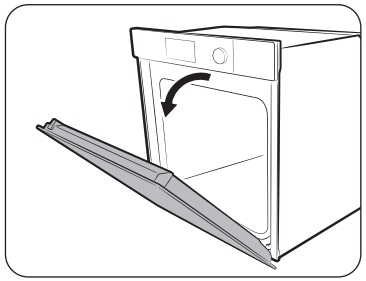
Почиствайте прозрачния капак на камерата, след като фурната изстине.

- Иначе може да де изгорите.

Автоматична врата



1." Натиснете бутона Автоматична врата.



2." Вратата ще се отвори автоматично.

⚠ ВНИМАНИЕ

Ако вратата се отвори автоматично, може да удари наблизо стоящи деца или домашни животни. Уверете се, че в обхвата на вратата няма деца или домашни животни.

Операции

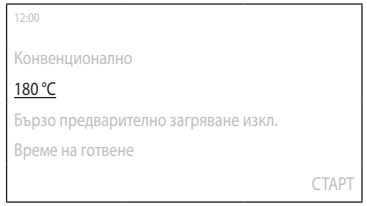
Режими на фурната



1." На главния екран изберете **Конвекция** и натиснете **Кръговия селектор**.

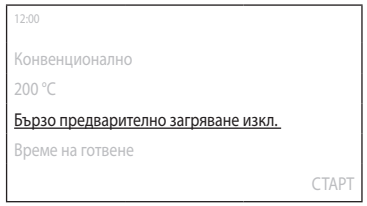
2." Изберете желания режим на готвене и натиснете **Кръговия селектор**. (За подробна информация за всеки режим вижте "**Описание на режимите на фурната**".)

- Можете да използвате сондата за месо в няколко режима. За информация как да използвате сондата за месо вижте "**Готвене със сондата за месо (само за приложими модели)**".



3." Настройте желаната температура.

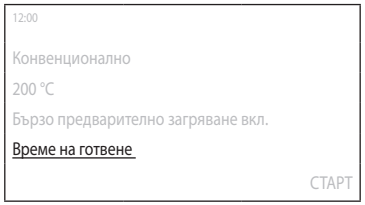
- Температурата по подразбиране и температурният диапазон се различават в зависимост от режима на готвене.



4." Задайте опцията Бързо предварително загряване.

- Настройката по подразбиране е "Изкл.".

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 18 2022-08-22 오후 4:47:03



5." Изберете **Време на готвене** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желаното време на готвене.

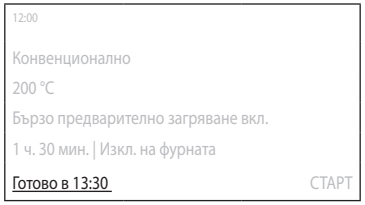
- Максималното време на готвене е 23 часа и 59 минути.

6." След настройка на времето на готвене изберете опцията, която искате да се включи след края на готвенето, и натиснете **Кръговия селектор**.

- Можете да изберете **Изкл. на фурната**, **Поддържане на темп.** или **Запазете топли**.
- Режимите Голям грил и Икономичен грил не поддържат опцията **Запазете топли**.

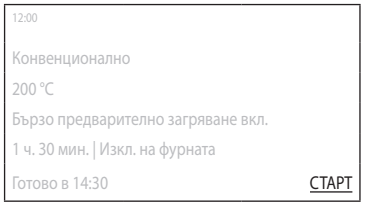
ЗАБЕЛЕЖКА

Ако започнете да готвите, без да сте настроили времето на готвене, или зададете **Поддържане на темп.** като опция, трябва да спрете фурната ръчно.



7." Изберете **Готово в** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желания краен час.

- Когато зададете времето на готвене, фурната показва часа, в който готвенето ще приключи. (Напр. **Готово в 13:30**)



8." Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.

- Ако не сте променили крайния час, фурната започва да готви незабавно.
- Ако сте променили крайния час, фурната автоматично ще настрои началния час, за да завърши готвенето в зададения час.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Можете да промените температурата, опцията Бързо предварително загряване и времето на готвене по време на готвене.
- По време на готвене можете да изберете **ИЗКЛ.**, да натиснете **Кръговия селектор**, да изберете **ОК**, след което да натиснете **Кръговия селектор**, за да отмените готвенето.
- Когато готвенето завърши, на екрана се появява **+5 мин.**.
  - Можете да изберете **+5 мин.** и да натиснете **Кръговия селектор**, за да удължите готвенето с 5 минути.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 19 2022-08-22 오후 4:47:04

Операции

Описание на режимите на фурната

Режим		Температурен диапазон (°C)				Предложена температура (°C)
		Единично готвене	Двойно готвене			
			Горна	Долна	Двойно готвене	
	**Конвекция**	30-275	40-250	40-250	40-250	160
		Задният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за печене на различни нива едновременно.				
	**Конвенционално**	30-275	-	-	-	180
		Топлината се генерира от горния и долния нагревателни елементи. Тази функция трябва да се използва за стандартно печене на повечето видове ястия.				
	**Икономична конвекция**	30-275	-	-	-	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.				
	**Голям грил**	100-300	40-250	-	-	220
		Грилът с голяма площ излъчва топлина. Използвайте този режим за запичане на горната част на храна (например месо, лазаня или гретен).				
	**Икономичен грил**	100-300	-	-	-	220
		Грилът с малка площ излъчва топлина. Използвайте този режим за храна, изискваща по-малко топлина, като риба и пълнени багети.				
	**Грил с вентилатор**	100-275	-	-	-	180
		Двата горни нагревателни елемента генерират топлина, която се разпределя от вентилатора. Използвайте този режим за печене на грил на месо или риба.				

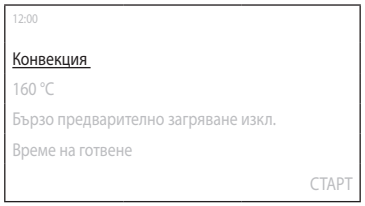
Режим		Температурен диапазон (°C)				Предложена температура (°C)
		Единично готвене	Двойно готвене			
			Горна	Долна	Двойно готвене	
	**Горно нагряване + Конвекция**	40-275	40-250	-	-	180
		Горният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за запичане с хрупкава коричка (например месо или лазаня).				
	**Долно нагряване + Конвекция**	40-275	-	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	-	40-250	40-250	150
		Долният нагревателен елемент генерира топлина. Използвайте този режим в края на печене или готвене за запичане на долната част на киш или пица.				
	**Професионално печене**	80-200	-	-	-	160
		Професионалното печене е цикъл с автоматично предварително нагряване до достигане на 220 °C температура на фурната. След това горният нагревателен елемент и конвекторният вентилатор започват да работят за запечатване на храната, като например месо. След запечатване месото ще се гответи при ниска температура. Използвайте този режим за телешко, птиче месо или риба.				
	**Air Sous Vide**	50-95	-	-	-	60
		Режимът Air Sous Vide използва горещ въздух с ниска температура за прилагане на режим Sous Vide без пара или водния резервоар. В този режим фурната поддържа постоянна ниска температура във вътрешността на камерата за готвене.				
	**Пържене с горещ въздух**	-	150-250	-	-	220
		Режимът на пържене с горещ въздух използва горещ въздух за по-хрупкави и по-здравословни замразени или пресни храни без или с по-малко олио от нормалните режими на конвекция.				

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 20 2022-08-22 오후 4:47:05

Режими с пара

⚠ ВНИМАНИЕ

Уверете се, че водният резервоар е напълнен, преди да използвате режимите с пара.



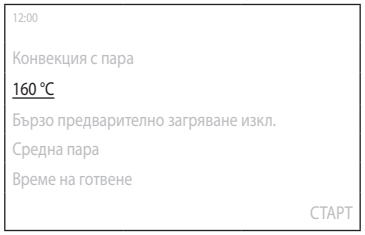
1." На главния екран изберете **Конвекция** и натиснете **Кръговия селектор**.

2." Изберете желания режим на готвене и натиснете **Кръговия селектор**. (За подробна информация за всеки режим вижте "**Описание на режимите с пара**".)

- Ако сте избрали **Готвене с пара**, преминете към стъпка 5. (Стъпки 2-4 не са приложими за **Готвене с пара**.)
- Можете да използвате сондата за месо в няколко режима. За информация как да използвате сондата за месо вижте "**Готвене със сондата за месо (само за приложими модели)**".

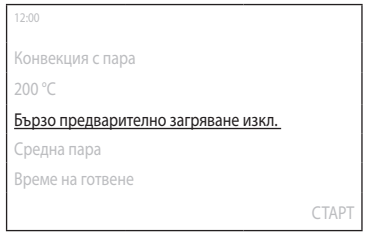
ЗАБЕЛЕЖКА

Готвене с пара е достъпно само на приложими модели.



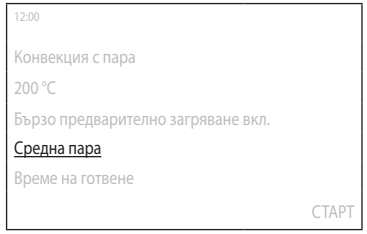
3." Настройте желаната температура.

- Температурата по подразбиране и температурният диапазон се различават в зависимост от режима на готвене.



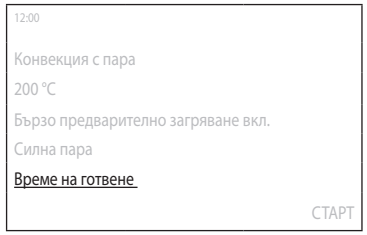
4." Задайте опцията Бързо предварително загряване.

- Настройката по подразбиране е "Изкл.".



5." Задайте нивото на парата.

- Настройката по подразбиране е "Средна".



6." Изберете **Време на готвене** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желаното време на готвене.

- Максималното време на готвене е 23 часа и 59 минути.

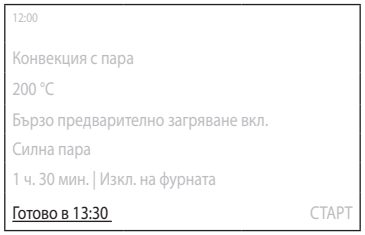
7." След настройка на времето на готвене изберете опцията, която искате да се включи след края на готвенето, и натиснете **Кръговия селектор**.

- Можете да изберете **Изкл. на фурната**, **Поддържане на темп.** или **Запазете топли**.

ЗАБЕЛЕЖКА

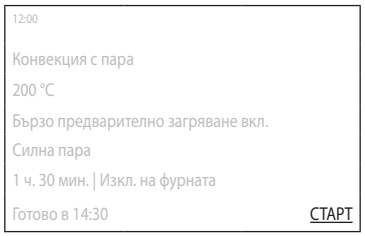
Ако започнете да готвите, без да сте настроили времето на готвене, или зададете **Поддържане на темп.** като опция, трябва да спрете фурната ръчно.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 21 2022-08-22 오후 4:47:05



8." Изберете **Готово в** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желания краен час.

- Когато зададете времето на готвене, фурната показва часа, в който готвенето ще приключи. (Напр. **Готово в 13:30**)



9." Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.

- Ако не сте променили крайния час, фурната започва да готви незабавно.
- Ако сте променили крайния час, фурната автоматично ще настрои началния час, за да завърши готвенето в зададения час.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Можете да промените температурата, опцията Бързо предварително загряване и времето на готвене по време на готвене.
- По време на готвене можете да изберете **ИЗКЛ.**, да натиснете **Кръговия селектор**, да изберете **ОК**, след което да натиснете **Кръговия селектор**, за да отмените готвенето.
- Когато готвенето завърши, на екрана се появява **+5 мин.**.
  - Можете да изберете **+5 мин.** и да натиснете **Кръговия селектор**, за да удължите готвенето с 5 минути.

Описание на режимите с пара

Режим		Температурен диапазон (°C)	Температура по подразбиране (°C)	Бързо предварително загряване	Сонда за месо
	Готвене с пара *	-	-	X	X
		Горещата пара от генератора за пара се инжектира през парната дюза във фурната за готвене на храна. Този режим е подходящ за готвене на зеленчуци, риба, яйца, плодове и ориз.			
	Конвекция с пара	120-275	160	O	O
		Топлината, генерирана от конвекторния нагревател и вентилаторите, се поддържа постоянно от гореща пара. Интензивността на парата може да се настрои на Ниска, Средна или Висока. Този режим е подходящ за печене на бутер банички, сладкиши с мая, хляб и пица и печене на месо и риба.			
	Пара с горно нагряване + Конвекция	120-275	180	O	O
		Топлината, генерирана от горния нагревател и конвекторния нагревател, се разпределя равномерно във фурната от вентилатора, а горещата пара подпомага нагревателните елементи. Този режим е подходящ за печене на блюда с коричка като месо, птици или риба.			
	Пара с долно нагряване + Конвекция	120-275	200	O	O
		Топлината, генерирана от долния нагревател и конвекторния нагревател, се разпределя равномерно във фурната от вентилатора, а горещата пара подпомага нагревателните елементи. Този режим е подходящ за печене на хрупкави храни като пица и ябълков пай.			

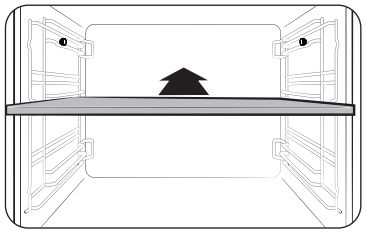
ЗАБЕЛЕЖКА

- Наличността на режимите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.
- Винаги пълнете водния резервоар с прясна вода, когато готвите с тези режими.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 22 2022-08-22 오후 4:47:06

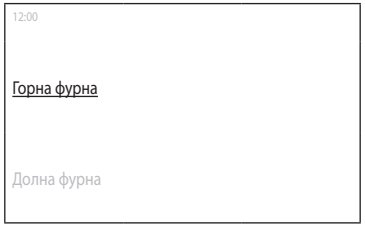
Двойни режими на готвене

Можете да използвате предоставения разделител за разделяне на камерата за готвене на горна и долна зона. Това позволява на потребителите да използват два режима на готвене едновременно или просто да изберат една зона, в която да готвят.

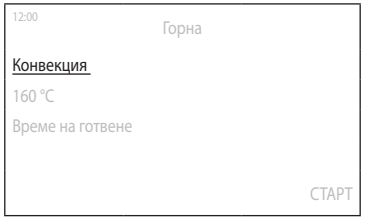


1." Вкарайте разделителя на ниво 3, за да разделите камерата за готвене на две зони.

- След поставяне на разделителя фурната го засича и главният екран се променя автоматично.



2." Изберете желаната зона за готвене и натиснете **Кръговия селектор**.



3." Задайте желаните настройки за готвене и започнете готвенето.

- За инструкции вижте "**Режими на фурната**" или "**Режими с пара**".
- За наличните режим и опции вижте "**Достъпни режими във всяка зона**".



ЗАБЕЛЕЖКА

- След като започнете да готвите в която и да е зона, можете да започнете да готвите и в другата зона. Изберете индикатора за зона в горната средна част на екрана, натиснете **Кръговия селектор** и повторете стъпки 2 и 3, за да готвите в другата зона.
- Може да има някои ограничения в режимите или температурния диапазон, които можете да изберете, когато готвите в двете зони едновременно.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 23 2022-08-22 오후 4:47:06

Операции

Достъпни режими във всяка зона

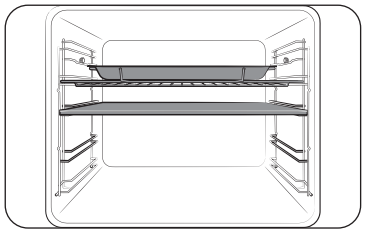
Зона	Достъпен режим	Температурен диапазон (°C)	Температура по подразбиране (°C)	Бързо предварително загряване	Сонда за месо
Горна	Конвекция	40-250	160	X	X
	Голям грил	40-250	220	X	X
	Горно нагряване + Конвекция	40-250	180	X	X
	Пържене с горещ въздух	150-250	220	X	X
Долна	Конвекция	40-250	160	X	X
	Долно нагряване + Конвекция	40-250	200	X	X
	Долно нагряване	40-250	150	X	X
	Готвене с пара *	-	-	X	X
	Конвекция с пара	120-250	160	X	X
	Пара с долно нагряване + Конвекция	120-250	200	X	X

ЗАБЕЛЕЖКА

- Вижте "**Описание на режимите на фурната**" или "**Описание на режимите с пара**" за описание на всеки режим.
- Наличността на режимите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.

Пържене с горещ въздух (само за приложими модели)

За този режим не е необходимо предварително нагряване. Препоръчваме да поставите хартия за печене или тава върху разделителя за стичане на мазнината.
За по-добри резултати от готвенето обръщайте храната по време на процеса.



1." Вкарайте разделителя и поставете тавата със скарата на позиция за скара 4.

2." Изберете режим **Пържене с горещ въздух** с помощта на **Кръговия селектор**.
3." Използвайте **Кръговия селектор**, за да промените температурата по подразбиране. Въведете препоръчаната температура за храната според съответното ръководство за готвене. Температурата по подразбиране е 220 °C.
4." Изберете **Време на готвене** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желаното време на готвене.
5." След настройка на времето на готвене изберете опцията, която искате да се включи след края на готвенето, и натиснете **Кръговия селектор**.
6." Изберете **Старт** и натиснете **Кръговия селектор**.
7." След завършване на готвенето докоснете **ИЗКЛ.** и извадете храната.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Поставете хартия за печене или тава върху разделителя за стичане на мазнината. Това ще помогне за намаляване на пръските и пушека.
- Преди да използвате хартия за печене, проверете максималната допустима температура за хартията.
- Режимът **Пържене с горещ въздух** е предназначен за двойна горна скара на фурната. Вкарайте разделителя и поставете храната на позицията за скара 4 за най-добри резултати.
- При готвене на пресни или домашно приготвени храни разпределете олиото по по-голяма площ по-равномерно, което ще направи храната по-хрупкава.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 24 2022-08-22 오후 4:47:06

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Ако нещо се готви в долната зона, **Пържене с горещ въздух** не е достъпно в горната зона.
- Когато в горната зона се готви с **Пържене с горещ въздух**, долната зона не е достъпна изобщо.

Препоръчваме ви да обръщате храната по време на готвене за най-добри резултати.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Картофи				
Замразени пържени картофи	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	20-25
Замразени пържени картофи с подправки	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	20-25
Замразени картофени крокети	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	15-20
Замразени хаш браунс	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	15-20
Замразени картофени резени	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	15-20
Домашни пържени картофи	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	20-25
Домашни картофени резени	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	20-25
Замразени				
Замразени пилешки хапки	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	15-20
Замразени пилешки крилца	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	25-30
Замразени лучени кръгчета	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	15-20
Замразени пилешки пръчици	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	20-25
Замразени чуроси	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	190-200	10-15
Пиле				
Пресни бутчета	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	30-35
Пресни крилца	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	25-30
Гърди, с панировка	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	25-30
Зеленчуци				
Аспержи, с панировка	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	15-20
Патладжан, нарязан на филии и с панировка	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	15-20
Лучни кръгчета, с панировка	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	15-20
Кубчета тиква	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	20-25
Розички от карфиол	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	190-200	15-20
Смес от зеленчуци	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	15-20

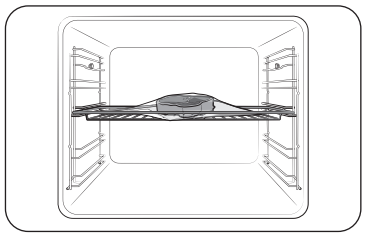
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 25 2022-08-22 오후 4:47:07

Операции

Air Sous Vide (само за приложими модели)

Режимът **Air Sous Vide** използва горещ въздух с ниска температура за прилагане на режим Sous Vide без пара или водния резервоар. В този режим фурната поддържа постоянна ниска температура във вътрешността на камерата за готвене, като готви храна, която може да запази първоначалния си аромат и хранителни вещества, като същевременно предлага обогатен вкус и мека текстура.





1." Поставете храната в чиста вакуумна торбичка и я запечатайте. След това поставете храната на позиция на скарата 3 във фурната.

2." Изберете режим **Air Sous Vide**.

3." Използвайте **Кръговия селектор**, за да промените температурата по подразбиране. Въведете препоръчаната температура за храната според съответното ръководство за готвене. Температурата по подразбиране е 60 °C. (Можете да промените температурата с 1 °C)

4." Натиснете **Кръговия селектор** и задайте времето на готвене.

5." След настройка на времето на готвене изберете опцията, която искате да се включи след края на готвенето, и натиснете **Кръговия селектор**.

6." Изберете **Старт** и натиснете **Кръговия селектор**.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Използвайте само пресни и качествени продукти. Изрежете, почистете ги и ги съхранявайте в хладилник.
- Използвайте топлоустойчиви вакуумни торбички за преместване и съхранение на продукти.
- Не използвайте повторно топлоустойчивите вакуумни торбички.
- Времето на готвене зависи от дебелината на храната. Добавянето на сол или захар може да съкрати времето на готвене.

Съвети

- За да запазите първоначалния вкус, препоръчваме да използвате по-малко билки и подправки, отколкото в обикновените рецепти.
- Месото и рибата са с по-добър вкус, когато са запечени и сервирани.
- Ако не се сервира веднага след приготвяне, поставете храната в ледена вода и охладете напълно. След това съхранявайте при 5 °C, за да запазите аромата и текстурата на храната.
- Особено пилето се препоръчва да се яде веднага след приготвяне.

За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.

Храна	Готовност	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (часове)
Телешки					
Пържола с дебелина 4 см	Недопечена	Скара	3	54	3-4
Пържола с дебелина 4 см	Средно изпечена	Скара	3	60	3-4
Пържола с дебелина 4 см	Препечена	Скара	3	68	3-4
Печене на месо	Средно изпечена	Скара	3	62	6-8
Печене на месо	Препечена	Скара	3	68	6-8

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 26 2022-08-22 오후 4:47:07

Храна	Готовност	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (часове)
Свинско месо					
Пържола без кост	Крехка	Скара	3	60	3-4
Пържола без кост	Твърда	Скара	3	71	3-4
Печене на месо	Средно изпечена	Скара	3	62	4-6
Печене на месо	Препечена	Скара	3	72	4-6
Дърпано свинско	Препечена	Скара	3	74	18-24
Птици					
Пилешки гърди	Крехка	Скара	3	66	3-4
Пилешки гърди	Твърда	Скара	3	72	3-4
Патешки гърди	Крехка	Скара	3	63	3-4
Риба					
Котлет от сьомга	Крехка	Скара	3	52	2-3
Котлет от сьомга	Препечена	Скара	3	63	2-3
Филе от треска	Крехка	Скара	3	55	2-3
Зеленчуци					
Аспержи	-	Скара	3	85	2-3
Картофи, нарязани на филии	-	Скара	3	90	2-3
Сладки картофи, нарязани на филии	-	Скара	3	90	2-3
Моркови, нарязани на филии	-	Скара	3	90	2-3
Тиква, на кубчета	-	Скара	3	90	2-3

Храна	Готовност	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (часове)
Плод					
Ябълка, нарязана на филии	-	Скара	3	80	2-3
Ананас, нарязан на филии	-	Скара	3	85	1-2
Круша, нарязана на филии	-	Скара	3	83	2-3
Други					
Кокоши яйца	На очи	Скара	3	63	2-3
Кокоши яйца	Твърдо сварени	Скара	3	71	2-3

* Гответе кокоши яйца без вакуумно запечатване.

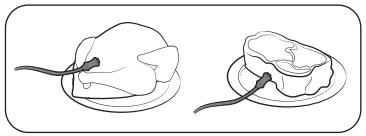
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 27 2022-08-22 오후 4:47:07

Операции

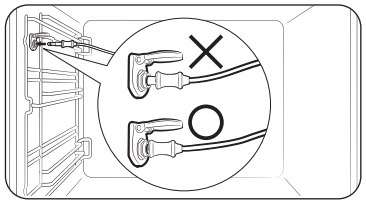
Готвене със сондата за месо (само за приложими модели)

Сондата за месо измерва вътрешната температура на месото, докато то се готви. Когато бъде достигната целевата температура, фурната спира и готвенето приключва.

- Използвайте само сондата за месо, осигурена с вашата фурна.
- Не можете да зададете времето на готвене при включена сонда за месо.

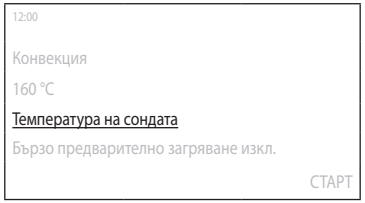


1." Вкарайте върха на сондата за месо в центъра на месото, което ще готвите. Не вкарвайте гумената дръжка.



2." Включете конектора на сондата в контакта на лявата стена. Ако сондата е свързана правилно, ще видите съобщението "**Поставена сонда за месо**".

- Ако е поставена сондата за месо, ще се появи **Температура на сондата** вместо **Време на готвене**.



3." Изберете **Температура на сондата** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете целевата температура за месото.



4." Задайте желаните настройки за готвене.

- Вижте "**Описание на режимите на фурната**" или "**Описание на режимите с пара**" за режимите, в които можете да използвате сондата за месо.
- Вижте стъпки 1-3 от "**Режими на фурната**" или стъпки 1-4 от "**Режими с пара**".

5." Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.

- Фурната завършва готвенето с мелодия, когато вътрешната температура на месото достигне зададената температура.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- 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, ще видите съобщението "**Избраният режим не поддържа използването на сондата за месо.**". Ако това се случи, извадете содната за месо незабавно.

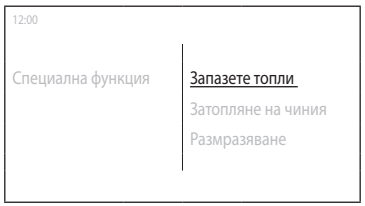
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 28 2022-08-22 오후 4:47:08

Специална функция



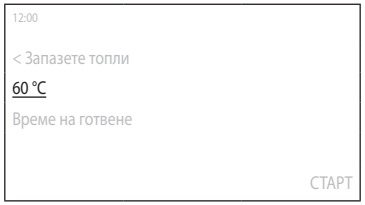
1." На главния екран изберете **Конвекция** и натиснете **Кръговия селектор**.

2." Изберете **Специална функция** и натиснете **Кръговия селектор**.



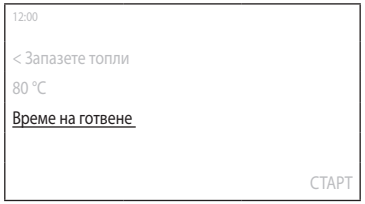
3." Изберете желаната функция и натиснете **Кръговия селектор**.

- За подробна информация за всяка функция вижте "**Описание на специалните функции**".



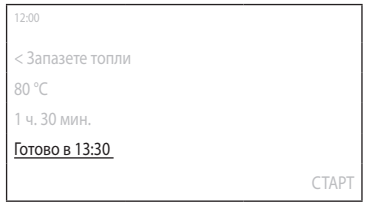
4." Настройте желаната температура.

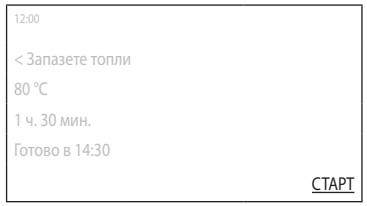
- Температурата по подразбиране и температурният диапазон се различават в зависимост от режима на готвене.



5." Изберете **Време на готвене** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желаното време на готвене, или изберете **Температура на сондата** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете целевата температура за месото.

- **Температура на сондата** е налично само за **Бавно готвене**.
- Максималното време на готвене е 23 часа и 59 минути.





6." Изберете **Готово в** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желания краен час.

- Когато зададете времето на готвене, фурната показва часа, в който готвенето ще приключи. (Напр. **Готово в 13:30**)
- Тази стъпка не е приложима за **Бавно готвене**.

7." Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.

- Ако не сте променили крайния час, фурната започва да готви незабавно.
- Ако сте променили крайния час, фурната автоматично ще настрои началния час, за да завърши готвенето в зададения час.
- Ако сте избрали **Бавно готвене**, фурната завършва готвенето с мелодия, когато вътрешната температура на месото достигне зададената температура.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 29 2022-08-22 오후 4:47:08

Операции

Описание на специалните функции

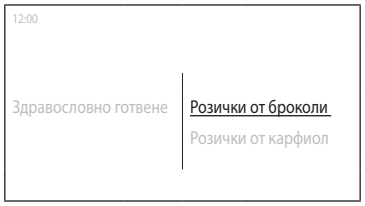
Режим	Температурен диапазон (°C)	Температура по подразбиране (°C)	Описание
Запазете топли	40-100	60	Използвайте това за запазване топли на храни, които току-що сте сготвили.
Затопляне на чиния	30-80	50	Използвайте това за затопляне на чинии и съдове за фурна.
Размразяване	30-60	30	Този режим се използва за размразяване на замразени храни, печива, плодове, кексове, крем и шоколад. Времето за размразяване зависи от типа, размера и количеството на храната.
Втасване на тесто	30-50	35	Този режим се използва за втасване на тесто и приготвяне на домашно кисело мляко.
Приготвяне на пица	160-250	200	Този режим е подходящ за пица и температурата и времето на готвене ще зависят от размера на пицата и дебелината на тестото за пица.
Бавно готвене	70-120	80	Този режим използва ниска температура за по-крехка текстура. Той е подходящ за печене на говеждо, свинско, телешко или агнешко месо, когато искате да постигнете по-крехка текстура. Препоръчваме да запечатате месото при висока температура на котлона, преди да го изпечете.
Сушене	40-90	60	Този режим се използва за сушене на плодове, зеленчуци и билки. Времето на сушене зависи от типа, размера, дебелината и количеството на храната.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 30 2022-08-22 오후 4:47:09

Здравословно готвене (само за приложими модели)

Фурната предлага 20 програми за здравословно готвене. Настройките за готвене се регулират автоматично според избраната програма.





1." На главния екран изберете **Конвекция** и натиснете **Кръговия селектор**.

2." Изберете **Здравословно готвене** и натиснете **Кръговия селектор**.

3." Изберете желаната програма и натиснете **Кръговия селектор**.

- За подробна информация за всяка програма вижте "**Здравословно готвене**" в раздела "**Интелигентно готвене**" на страница **56**.

4." Прочетете съвета, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.

5." Излейте водата във водния резервоар според инструкциите на екрана, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.

6." Пригответе храната и принадлежностите според инструкциите на екрана, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.

- Ако искате да започнете да готвите в определен час, изберете **Отложен старт** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желания час.

7." Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.

Автоматично готвене

Фурната предлага 128 или 148 (за модела с готвене с пара) програми Автоматично готвене. Възползвайте се от тази функция, за да спестите време и да изучите функциите по-бързо. Времето на готвене, нивото на мощността и температурата ще се регулират според избраната програма.





1." На главния екран изберете **Конвекция** и натиснете **Кръговия селектор**.

2." Изберете **Автоматично готвене** и натиснете **Кръговия селектор**.

3." Изберете категорията и натиснете **Кръговия селектор**.

4." Изберете подкатегорията и натиснете **Кръговия селектор**.

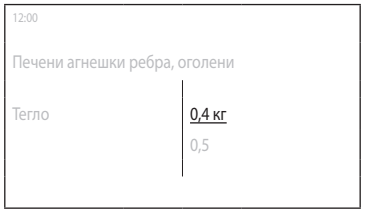
- Някои категории може да нямат подкатегории.

5." Изберете желаната програма и натиснете **Кръговия селектор**.

- За подробна информация за всяка програма вижте "**Програми за автоматично готвене**" в раздела "**Интелигентно готвене**" на страница **46**.)

6." Прочетете съвета, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 31 2022-08-22 오후 4:47:09



7." Изберете теглото и натиснете **Кръговия селектор**.
- Тази стъпка може да не е приложима за някои програми.
- Допустимото тегло се различава в зависимост от избраната програма.

8." Излейте водата във водния резервоар според инструкциите на екрана, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
- Тази стъпка може да не е приложима за някои програми.

9." Пригответе храната и принадлежностите според инструкциите на екрана, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
- Ако искате да започнете да готвите в определен час, изберете **Отложен старт** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желания час.

10." Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.

Таймер

Добавяне на нов таймер

1." Докоснете бутона ☰ на командното табло.
2." Изберете **Таймер** и натиснете **Кръговия селектор**.
3." На екрана на таймера изберете + и натиснете **Кръговия селектор**.
- Пропуснете тази стъпка, ако добавяте таймер за пръв път.

4." Задайте времето.

Редактиране на съществуващ таймер

1." Докоснете бутона ☰ на командното табло.
2." Изберете **Таймер** и натиснете **Кръговия селектор**.
3." На екрана на таймера изберете таймера, който искате да редактирате, и натиснете **Кръговия селектор**.
4." Променете времето.

Изтриване на таймер

1." Докоснете бутона ☰ на командното табло.
2." Изберете **Таймер** и натиснете **Кръговия селектор**.
3." На екрана на таймера изберете 🗑 и натиснете **Кръговия селектор**.
4." Изберете **Изтриване** в дясната страна на таймера, който искате да изтриете, и натиснете **Кръговия селектор**.
5." Изберете **Готово** и натиснете **Кръговия селектор**.

Използване на таймера

1." Докоснете бутона ☰ на командното табло.
2." Изберете **Таймер** и натиснете **Кръговия селектор**.
3." Изберете **Старт** в дясната страна на таймера, който искате да използвате, и натиснете **Кръговия селектор**.
- След като стартирате таймера, можете да го спрете на пауза или да го отмените.

ЗАБЕЛЕЖКА

Когато изтече времето до зададен час, се появява съобщение "**Времето изтече.**" и се чува мелодия. Изберете **ОК** и натиснете **Кръговия селектор**, за да изчистите съобщението.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 32 2022-08-22 오후 4:47:09

Камера във фурната (само за някои модели)

Вградената камера не само ви дава възможност да наблюдавате процеса на готвене с помощта на приложението SmartThings, но също така предоставя функции за разпознаване на храната, препоръки за храна, степен на изпичане и предотвратяване на горене за определени хранителни продукти.
Проверете настройките на Наблюдение чрез камера в Опции - Настройки.
Налично е само ако продуктът е свързан към Wi-Fi чрез Лесно свързване.
За поддържаните рецепти вижте таблицата с програми за автоматично готвене.

1." Излъчване на живо: Наблюдава състоянието на готвене във фурната с приложението SmartThings.

2." Разпознаване на храната: Когато вратата е затворена, препоръчва най-подходящата рецепта от програмите за автоматично готвене, като разпознава хранителния продукт и размера на порцията.

3." Степен на изпичане: Изпраща съобщение, когато храната е недоготвена или прекомерно сготвена въз основа на рецептата за Автоматично готвене. (Трябва да се свърже температурна сонда)

4." Предотвратяване на горене: Изпраща съобщение, когато изглежда, че храната започва да гори.

Камерата не работи по време на определени режими като Почистване и Икономична конвекция и при по-ниска настройка в Двоен режим.
Горната LED лампа е включена, докато камерата работи. (Камерата ще се изключи, ако изключите ключа за осветлението.)

ЗАБЕЛЕЖКА

- Камерата може да не разпознае храната в зависимост от ястието. В такъв случай използвайте функциите за Автоматично готвене.
- За оптимално разпознаване на камерата почиствайте редовно прозрачния капак на камерата и горната LED лампа на тавана във фурната.
- Ако стъклото на лещата на камерата е силно замърсено, извършете почистване в режим Пиролитично. След като уредът се охлади, го почистете го с неутрален препарати и мокра кърпа.
- Почистете вътрешността на фурната, след като се охлади напълно.
- Не бършете прозрачния капак на камерата твърде силно. Може да се надраска или да се повреди по друг начин.
- Не разглобявайте прозрачния капак на камерата с цел почистване. В противен случай има опасност от възникване на неизправност в камерата.
- Докато функцията за излъчване на живо е включена, изпращаното от камерата изображение на храната може да е запарено или замъглено в зависимост от храната.
- Докато функцията за излъчване на живо е включена, изображението на храната може да се накъсва или да спира поради слаб Wi-Fi сигнал в зависимост от разстоянието на фурната до рутера. Натиснете бутона ↻, за да обновите изображението.
- В зависимост от състоянието на рутера/мрежата изображението на храната може да се накъсва или да спре. За най-добър резултат използвайте връзка чрез 5 GHz Wi-Fi.
- Предмети между фурната и рутера може да повлияят на качеството на изображението по време на излъчване на живо. Проверете дали скоростта на качване в интернет е постоянно над 30 Mbps там, където се намира фурната.
- Ако качеството на излъчваното на живо изображение е ниско на вашето мобилно устройство, проверете дали скоростта на изтегляне е поне 30 Mbps.
- Екранът може да се замъгли от вътрешното осветление, когато вътре няма храна или в зависимост от разположението на храната.
- Степента на разпознаване може да се повлияе от състоянието на храната, нивото на рафта, съда и др. Моля, следвайте инструкциите за автоматично готвене.
- Функцията за разпознаване на храната работи само когато фурната е в режим на готовност за готвене. Функцията за разпознаване на храната не работи, ако включите фурната да се загрява предварително ръчно.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 33 2022-08-22 오후 4:47:09

Операции

Почистване

Пиролитично почистване (само за приложими модели)

Пиролитичната функция е за термално почистване с висока температура. Това изгаря мазни остатъци, за да улесни ръчното почистване.

1." Докоснете бутона ⎓ на командното табло.
2." Изберете **Почистване** и натиснете **Кръговия селектор**.
3." Изберете **Пиролитично** и натиснете **Кръговия селектор**.
4." Изберете времето и натиснете **Кръговия селектор**.
5." Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
6." Следвайте инструкциите на екрана, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
7." Прочетете съобщението на екрана, изберете **Старт** и натиснете **Кръговия селектор**.
8." Изчакайте фурната да се охлади и избършете по ръбовете на вратата с мокра кърпа.

⚠ 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.
- Почиствайте редовно прозрачния капак на камерата и горното LED стъкло, за да можете да наблюдавате чрез камерата. Ако има сериозни петна по тези части, извършете пиролитично почистване и след това ги избършете с твърда изтъркваща гъба.
- Не ги почиствайте със спираловиден тампон от неръждаема стомана. Лещата може да се надраска или да се повреди по друг начин.

Почистване с пара

Това е полезно за почистване на леки замърсявания с пара.

Тази автоматична функция пести време, като елиминира необходимостта от редовно ръчно почистване.

1." Докоснете бутона ⎓ на командното табло.
2." Изберете **Почистване** и натиснете **Кръговия селектор**.
3." Изберете **Почистване с пара** и натиснете **Кръговия селектор**.
4." Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
5." Следвайте инструкциите на екрана, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
6." Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не отваряйте вратата, преди цикълът да е завършил. Водата във фурната е много гореща и може да причини изгаряния.

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.
- Когато фурната е гореща, не се активира автоматично чистене. 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 34 2022-08-22 오후 4:47:10

Отстраняване на котлен камък

Почистете вътрешността на генератора за пара, за да не влияе на качеството и вкуса на храната.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Фурната отброява времето на режимите с пара и ви уведомява да изпълните функцията за премахване на котлен камък, когато това е необходимо. Все още можете да използвате режимите с пара през следващите два часа, без да задействате функцията за премахване на котлен камък. Не можете обаче да използвате режимите с пара след два часа, освен ако не изпълните функцията за премахване на котлен камък.
- Когато получите известието, изберете **Започни сега** и натиснете **Кръговия селектор**, за да активирате функцията за премахване на котлен камък, или изберете **По-късно** и натиснете **Кръговия селектор**, за да я отложите.
  - : Изисква се отстраняване на котлен камък.

1." Докоснете бутона на командното табло.
2." Изберете **Почистване** и натиснете **Кръговия селектор**.
3." Изберете **Отстраняване на котлен камък** и натиснете **Кръговия селектор**.
4." Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
5." Следвайте инструкциите на екрана, изберете **Старт** и натиснете **Кръговия селектор**.
  - Ако получите известие, че няма достатъчно вода, добавете още вода във водния резервоар, изберете **ОК** и натиснете **Кръговия селектор**.

6." След отстраняването на котления камък фурната източва водата автоматично.
7." След завършване на източването изпразнете водния резервоар.
8." Напълнете отново резервоара с 500 мл питейна вода според инструкциите на екрана, изберете **ОК** и натиснете **Кръговия селектор**, за да започнете изплакване.
9." След завършване на изплакването изпразнете водния резервоар.
  - След като изпразните резервоара, почистете го, преди да го поставите обратно във фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Носете ръкавици за фурна при докосване на водния резервоар.
- Използвайте само препарати за отстраняване на котлен камък, подходящи за фурни с пара или кафе машини.

ВНИМАНИЕ

- Не отменяйте отстраняването на котлен камък по време на изпълнение на процеса. В противен случай трябва да започнете цикъла на отстраняване на котлен камък и да го завършите през следващите три часа, за да можете да използвате режими с пара.
- За да избегнете злополуки, не допускайте деца близо до фурната.
- За съотношението на смесване на вода и препарат за отстраняване на котлен камък следвайте инструкциите на производителя на препарата, тъй като те имат превес.

Източване

След използване на режимите с пара трябва да източите останалата вода, за да не попречите на други режими на готвене. Освен това, ако искате да източите отново с цел почистване, използвайте тази функция.

1." Докоснете бутона на командното табло.
2." Изберете **Почистване** и натиснете **Кръговия селектор**.
3." Изберете **Източване** и натиснете **Кръговия селектор**.
4." Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
5." Следвайте инструкциите на екрана, изберете **Старт** и натиснете **Кръговия селектор**.
  - Фурната източва водата от генератора за пара във водния резервоар.

6." След завършване на източването изпразнете водния резервоар.
  - След като изпразните резервоара, почистете го, преди да го поставите обратно във фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Носете ръкавици за фурна при докосване на водния резервоар.
- Не изваждайте водния резервоар по време на източване.

ЗАБЕЛЕЖКА

- След като фурната започне да източва, изчакайте, докато цикълът на източване приключи.
- В зависимост от средата източването може да отнеме дълго време. Това не е неизправност в продукта, а функция за безопасност, така че изчакайте водата да се охлади.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 35 2022-08-22 오후 4:47:10

Операции

Настройки

Докоснете бутона ☰ на командното табло, изберете **Настройки** и натиснете **Кръговия селектор**, за да промените различни настройки за вашата фурна. Вижте следващата таблица за подробно описание.

Меню	Подменю	Описание
Връзки	Wi-Fi	Можете да включите или изключите Wi-Fi функцията.
	Лесно свързване	Можете да свържете фурната със сървъра SmartThings чрез Wi-Fi връзка. Когато фурната е свързана, можете да използвате приложението SmartThings за проверка на състоянието на фурната и/или контролиране на фурната от мобилно устройство.
	Дистанционно управление	Изберете **Активиране** и натиснете **Кръговия селектор**, за да позволите на отдела за обслужване на клиентите да получи дистанционен достъп до вашата фурна за проверка на вътрешна информация.
Наблюдение чрез камерата *	Препоръка за рецепта	Можете да изберете Вкл. или Изкл.
	Предотвратяване на горене	Можете да изберете **Вкл. Известие** или **Вкл. Пауза** или **Изкл.** Изберете **Вкл. Известие**, за да получавате изкачащи известия. Ако изберете **Вкл. Пауза**, и действията, и известията ще бъдат спрени на пауза.
Дисплей	Яркост	Можете да промените яркостта на дисплея.
	Скрийнсейвър	Можете да включите или изключите скрийнсейвъра. **ЗАБЕЛЕЖКА** Скрийнсейвърът е функция, която показва датата и часа на екрана, ако известно време няма активност в състояние на готовност.
	Тема на часовника	Можете да изберете темата на часовника.
	Време на изчакване	Можете да зададете периода от време, преди скрийнсейвърът да се включи. **ЗАБЕЛЕЖКА** • Потреблението на енергия може да се увеличи в зависимост от вашата настройка. • Когато настройката за време на изчакване е зададена като "**Винаги вкл.**", яркостта на LCD екрана автоматично се променя на ниво 2, ако няма никаква активност в продължение на 3 минути.
Дата и час	Автоматична дата и час	Можете да включите или да изключите, за да актуализирате часа от Интернет. Трябва да сте свързани с Wi-Fi мрежа.
	Избор на часова зона	Можете да изберете часовата зона. (Трябва да деактивирате автоматична дата и час.)
	Настройка на датата	Можете да зададете дата ръчно. (Трябва да деактивирате автоматична дата и час.)
	Настройка на часа	Можете да зададете час ръчно. (Трябва да деактивирате автоматична дата и час.)
	Избор на формат на часа	Можете да изберете между 12- и 24-часов формат на часа.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 36 2022-08-22 오후 4:47:10

Меню	Подменю	Описание
Език		Можете да изберете език.
Обем		Можете да регулирате силата на звука на фурната.
Твърдост на водата		Можете да регулирате твърдостта на водата, която използвате за режими с пара. • Мека: До 120 ppm • Средна: 120-240 ppm • Средно Твърда: 240-350 ppm • Твърда: Над 350 ppm
Помощ	Отстраняване на неизправности	Можете да видите информация за отстраняване на неизправности.
	Ръководство за първа употреба	Можете да видите опростените инструкции за основна работа с фурната.
За уреда	Име на модела	Можете да проверите името на модела на фурната.
	Версия на софтуера	Можете да проверите текущата версия на фърмуера. Когато има нова налична версия на софтуера, бутонът **Актуализация на софтуера** ще се появи в това меню.
	Правна информация	Можете да разгледате правната информация.

(*) само за приложими модели.

ЗАБЕЛЕЖКА

Тази функция може да се настрои при свързан Wi-Fi. Ако Wi-Fi не е свързан, ще премение към екрана за свързване.

Заключване

Можете да заключите командното табло, за да предотвратите неволно въвеждане.

- За да активирате функцията за заключване, докоснете бутона ☰ на командното табло, изберете **Заключване** и натиснете **Кръговия селектор**.
- За да деактивирате функцията за заключване, докоснете и задръжте бутона ☰, докато видите съобщението "**Механизмът е отключен.**".

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 37 2022-08-22 오후 4:47:10

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.

⚠ ВНИМАНИЕ

Храни, които лесно се развалят (като мляко, яйца, риба, месо или домашни птици), не трябва да стоят във фурната повече от 1 час, преди да започне готвенето, и трябва да бъдат извадени незабавно, когато готвенето приключи. Консумацията на развалена храна може да доведе до заболяване поради хранително натравяне.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Предварителното загряване се препоръчва за всички режими на готвене освен ако не е посочено друго в указанията за 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 указанията за 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
Киш	Скара, 22-24 см съд за фурна	2		180-190	25-35

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 38 2022-08-22 오후 4:47:11

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
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

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Птиче месо (Пилешко/Патешко/Пуешко)					
Цяло пиле, 1,2 кг *	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	3 1		200	60-80 *
Парчета пиле	Скара + Универсална тава	3 1		200-220	25-35
Патешки гърди	Скара + Универсална тава	3 1		200-210	20-30
Цяла малка пуйка, 5 кг	Скара + Универсална тава	3 1		180-200	120-150
Зеленчуци					
Зеленчуци, 0,5 кг	Универсална тава	3		220-230	15-20
Печени картофи на половинки, 0,5 кг	Универсална тава	3		190-200	40-50
Риба					
Печено рибно филе	Скара + Универсална тава	3 1		200-220	20-30
Печена риба	Скара + Универсална тава	3 1		180-200	30-40

* Обърнете след изтичане на ⅔ от времето на готвене.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 39 2022-08-22 오후 4:47:12

Интелигентно готвене

Печене на грил

Препоръчваме да нагреете предварително фурната 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		270-300	2-4
Препечени филийки със сирене	Универсална тава	4		200	4-8
Телешки					
стек *	Скара + Универсална тава	4 1		240-250	15-20
Бургери *	Скара + Универсална тава	4 1		250-270	13-18
Свинско месо					
Свински пържоли	Скара + Универсална тава	4 1		250-270	15-20
Наденици	Скара + Универсална тава	4 1		260-270	10-15
Птици					
Пилешки гърди	Скара + Универсална тава	4 1		230-240	30-35
Пилешки бутчета	Скара + Универсална тава	4 1		230-240	25-30

* Обърнете след изтичане на ⅔ от времето на готвене.

Готови замразени ястия

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Домашна пица, 0,4-0,6 кг	Скара	3		200-220	15-25
Замразена лазаня	Скара	3		180-200	45-50
Замразен чипс на фурна	Универсална тава	3		220-225	20-25
Замразени крокети	Универсална тава	3		220-230	25-30
Замразен чипс на фурна	Скара	3	ECO	190-200	10-15
Замразени багети с топинг	Скара + Универсална тава	3 1	ECO	190-200	10-15
Замразени рибни пръчици	Скара + Универсална тава	3 1	ECO	190-200	15-25
Замразен рибен бургер	Скара	3	ECO	180-200	20-35

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 40 2022-08-22 오후 4:47:12

Режим с пара

С активирана пара фурната генерира пара и я разпределя равномерно в зоната за готвене, като обхваща цялата зона, всяка скара и ъгли. Това помага за запичане на храната, като я прави хрупкава отвън и мека и сочна отвътре.

Напълнете резервоара с питейна вода до максималното ниво и изберете ниво на пара, което е най-подходящо за вашата рецепта.

Конвекция с пара

Препоръчваме да нагреете предварително фурната с режим на пара за печене на тестени изделия.

Храна	Аксесоар	Ниво	Ниво на парата	Темп. (°C)	Време (мин.)
Охладени хлебчета	Универсална тава	3	Ниско	180-190	10-20
Охладени кроасани	Универсална тава	3	Ниско	180-190	10-20
Бял хляб	Скара + 24 см форма за печене на кекс	2	Средно	180-190	30-40
Хляб със смес от семена	Скара + 24 см форма за печене на кекс	2	Средно	180-190	30-40
Бутер банички	Универсална тава	3	Ниско	180-190	15-20
Ванилов флан с карамел	Скара	3	Високо	120-130	20-30
Чийзкейк	Скара	3	Средно	150-160	55-65
Багета *	Универсална тава	3	Високо	180-200	25-35
Замразена пица със самовтасващо тесто	Универсална тава	3	Средно	190-210	15-25

* При багетите е необходима пара само в началото на печенето. Препоръчваме да използвате режима **Конвекция с пара** за 10 мин. и да използвате режим **Конвекция** със същата температура за оставащото време на готвене.

Пара с горно нагряване + Конвекция

Препоръчваме да настроите режима на готвене след половината време на готвене, за да премахнете парата за хрупкава текстура. Препоръчваме да използвате режим **Горно нагряване + Конвекция** или режим **Конвекция** и да за пазите температурата.

Храна	Аксесоар	Ниво	Ниво на парата	Темп. (°C)	Време (мин.)
Печено свинско с коричка, 1,2 кг	Скара + Универсална тава	3 1	Средно	170-180	90-120
Цяло пиле, 1,2 кг	Скара + Универсална тава	2 1	Средно	190-200	55-65
Парчета пиле	Скара + Универсална тава	4 1	Ниско	210-220	25-35
Патешки гърди	Скара + Универсална тава	4 1	Ниско	170-180	15-25
Патица, цяла, 2,5 кг	Скара + Универсална тава	2 1	Средно	170-180	100-120
Цяла малка пуйка, 4,0 кг	Скара + Универсална тава	2 1	Средно	180-200	120-150
Цяла риба, 0,5 кг *	Скара + Универсална тава	4 1	Средно	170-190	20-30
Филета от риба *	Скара + Универсална тава	4 1	Ниско	190-200	15-25

* Препоръчваме да използвате режим **Пара с горно нагряване + Конвекция** по време на готвене за по-сочна текстура.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 41 2022-08-22 오후 4:47:13

Интелигентно готвене

Пара с долно нагряване + Конвекция

Препоръчваме да нагреете предварително фурната с режим на пара за хрупкави печива.

Храна	Аксесоар	Ниво	Ниво на парата	Темп. (°C)	Време (мин.)
Домашна пица	Универсална тава	2	Средно	190-200	15-20
Пица със самовтасващо тесто	Универсална тава	2	Средно	190-210	15-20
Киш	Скара	2	Ниско	180-190	25-35
Хлебчета	Универсална тава	2	Ниско	180-190	15-25
Фокача	Скара	2	Ниско	200-210	15-25

Готвене с пара (само за приложими модели)

Този режим **Готвене с пара** ви позволява да използвате голямо разнообразие от рецепти. Използвайте съд за пара за този режим и напълнете резервоара с питейна вода до линията за максимално ниво.

Храна	Аксесоар	Ниво	Време (мин.)
Розички от броколи	Съд за пара	A	10-15
Нарязани зеленчуци (Тиквички, моркови, пиперки)	Съд за пара	A	10-20
Зелени аспержи	Съд за пара	A	15-20
Бели аспержи	Съд за пара	A	15-20
Зелен боб	Съд за пара	A	15-20
Брюкселско зеле	Съд за пара	A	15-20
Белени печени картофи на половинки	Съд за пара	A	25-35
Филе от риба	Съд за пара	A	15-25
Миди	Съд за пара	A	10-20
Скариди	Съд за пара	A	10-20
Пилешки гърди	Съд за пара	A	20-30
Варени яйца	Съд за пара	A	13-18

ЗАБЕЛЕЖКА

Ниво A се отнася за скара, предназначена само за съда за пара. Вижте раздел **Аксесоари** на страница **14** за точното местоположение на ниво A.

Професионално печене

Този режим включва автоматичен цикъл на нагряване до 220 °C. Горният нагревател и конвекторният вентилатор работят по време на процеса на запичане на месото. След тази фаза храната се готви бавно на ниска температура според предварителния избор. Този процес се извършва чрез работа както на горния, така и на долния нагревател. Този режим е подходящ за печене на месо и домашни птици.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (часове)
Печено говеждо месо	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	3-4
Печено свинско	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	4-5
Печено агнешко месо	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	3-4
Патешки гърди	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	2-3

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 42 2022-08-22 오후 4:47:13

Двоен"режим"на"готвене

Преди да използвате функцията за двоен режим на готвене, поставете разделителя във фурната. За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.

Следващата таблица представя 5 ръководства за двоен режим на готвене, които препоръчваме за готвене, печене на месо и тестени изделия. С двойния режим на готвене можете да готвите едновременно основно ястие и гарнитура или основно ястие и десерт.

- При двойния режим на готвене времето за предварително нагряване може да бъде удължено.

№	Зона	Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
1	Горна	Пандишпан	Скара, Ø 25-26 см форма за печене	4		160-170	40-45
	Долна	Домашна пица, 1,0-1,2 кг	Универсална тава	1		190-210	13-18
2	Горна	Печени зеленчуци, 0,4-0,8 кг	Универсална тава	4		220-230	13-18
	Долна	Ябълков пай	Скара, Ø 20 см форма за печене	1		165-175	70-80
3	Горна	Питка	Универсална тава	4		230-240	13-18
	Долна	Огретен с картофи, 1,0-1,5 кг	Скара, 22-24 см съд за фурна	1		180-190	45-50
4	Горна	Пилешки бутчета	Скара + Универсална тава	4 4		230-250	30-35
	Долна	Лазаня, 1,0-1,5 кг	Скара, 22-24 см съд за фурна	1		190-200	30-35
5	Горна	Печено рибно филе	Скара + Универсална тава	4 4		210-230	15-20
	Долна	Бутер банички с ябълки	Универсална тава	1		170-180	25-30

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 43 2022-08-22 오후 4:47:14

Интелигентно готвене

Можете също да използвате горната или долната зона, за да спестите енергия. Времето на готвене може да бъде удължено, когато използвате отделените зони. За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.

Горна

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Огретен с картофи	Скара, 22-24 см съд за фурна	4		160-170	40-50
Курабийки	Универсална тава	4		180-190	30-35
Лазаня	Скара, 22-24 см съд за фурна	4		180-190	25-35
Пилешки бутчета *	Скара + Универсална тава	4 4		230-250	30-35

* Не нагрявайте фурната предварително.

Долна

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Ниво на парата	Темп. (°C)	Време (мин.)
Датски сладък хляб	Скара, 24 см форма за печене на кекс	1		-	170-180	50-60
Ябълков пай	Скара, Ø 20 см форма за печене	1		-	160-170	70-80
Домашна пица, 1,0-1,2 кг	Универсална тава	1		-	190-210	15-20
Кроасани	Универсална тава	1		Ниско	180-190	15-20
Чийзкейк	Скара	1		Средно	150-160	60-70
Хлебчета	Универсална тава	1		Ниско	180-190	15-25
Розички от броколи *	Съд за пара	A		-	-	10-15
Белени печени картофи на половинки *	Съд за пара	A		-	-	25-35
Филе от риба *	Съд за пара	A		-	-	15-25
Варени яйца *	Съд за пара	A		-	-	13-18

ЗАБЕЛЕЖКА

- Ниво A се отнася за скара, предназначена само за съда за пара. Вижте раздел **Аксесоари** на страница **14** за точното местоположение на ниво A.
- Наличността на режимите за готвене зависи от модела на фурната.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 44 2022-08-22 오후 4:47:14

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.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Домашна пица, 0,8-1,2 кг	Скара, 24 см съд за фурна	2	160-180	60-80
Печени небелени картофи, 0,4-0,8 кг	Универсална тава	2	190-200	70-80
Наденици, 0,3-0,5 кг	Скара + Универсална тава	3 1	160-180	20-30
Замразен чипс на фурна, 0,3-0,5 кг	Универсална тава	3	180-200	25-35
Замразени картофени резени, 0,3-0,5 кг	Универсална тава	3	190-210	25-35
Филета от риба, печени, 0,4-0,8 кг	Скара + Универсална тава	3 1	200-220	30-40
Хрупкави филета от риба, с панировка , 0,4-0,8 кг	Скара + Универсална тава	3 1	200-220	30-45
Печено говеждо филе, 0,8-1,2 кг	Скара + Универсална тава	2 1	180-200	65-75
Печени зеленчуци, 0,4-0,6 кг	Универсална тава	3	200-220	25-35

Сонда за месо

Тип храна		Температура във вътрешността (°C)
Говеждо/Телешко	Недопечена	45-50
	Средно изпечена	55-60
	Препечена	65-70
Свинско месо		80-85
Птици		85-90

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 45 2022-08-22 오후 4:47:15

Интелигентно готвене

Програми за автоматично готвене

⚠ ВНИМАНИЕ

Храни, които лесно се развалят (като мляко, яйца, риба, месо или домашни птици), не трябва да стоят във фурната повече от 1 час, преди да започне готвенето, и трябва да бъдат извадени незабавно, когато готвенето приключи. Консумацията на развалена храна може да доведе до заболяване поради хранително натравяне.

Единичен режим на готвене

Следващата таблица представя 128 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.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате храната.

1." Слади"и"солени"печива

Програмите за Автоматично готвене включват предварително нагряване по време на печене и показват процеса на предварително нагряване. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете храната. Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате храната.
Препоръчваме 22-24 см огнеупорен съд, който може да издържи на топлина (до 300 °C) и е изработен от стъкло или стъклокерамика.

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Сладкиши и десерти			
Плодове с галета	0,8-1,2 кг	Скара	3
	Поставете пресни плодове (малини, боровинки, ябълкови резени или резени от круша) в съд за фурна 22-24 см. Поръсете с натрошено тесто отгоре. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.		
Курабийки	0,5-0,6 кг	Тава	3
	Поставете курабийките (диаметър 5-6 см) върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.		
Бисквити с мътеница [1]	0,5-0,6 кг	Тава	3
	Намажете отгоре с мътеница.		
Бисквити с шоколадови парченца [1] [2]	4-16 бр.	Тава	3
	Добавете ядки според предпочитанията ви.		
Пандишпан	0,5-0,6 кг	Скара	3
	Пригответе тесто за сладкиш и го изсипете в черна метална кръгла тава с диаметър 25-26 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		
Мраморен кекс [1]	0,7-0,8 кг	Скара	3
	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.		
Датски сладък хляб	0,7-0,8 кг	Скара	3
	Пригответе тесто за сладкиш и го изсипете в черна метална правоъгълна тава за печене (дължина 25-26 см). Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		
Чийзкейк * [1]	0,8-0,9 кг	Скара	3
	Пригответе тесто и го изсипете в черна метална кръгла тава за печене (20-24 см). Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		
Мидички [1]	0,2-0,4 кг	Скара	3
	Поръсете формите за мидички с малко брашно или ги намажете с малко олио.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 46 2022-08-22 오후 4:47:15

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Брауни [1]	0,7-0,8 кг	Скара	3
	Пригответе тесто за сладкиш, като използвате огнеупорен съд 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.		
Мъфини [1]	0,7-0,8 кг	Скара	3
	Добавете малинови плодове или парченца шоколад според предпочитанията ви.		
Канелени ролца [1]	0,9-1,0 кг	Тава	3
	За да придадете специален вкус, добавете нарязана ябълка към пълнежа.		
Павлова [1]	0,4-0,5 кг	Тава	3
	Сервирайте със сметана и пресни плодове отгоре.		
Хляб			
Бял хляб *	0,6-0,7 кг	Скара	2
	Пригответе тесто и го изсипете в черна метална правоъгълна тава за печене (дължина 25-30 см). Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.		
Хляб със смес от семена *	0,8-0,9 кг	Скара	2
	Пригответе тесто и го изсипете в черна метална правоъгълна тава за печене (дължина 25-30 см). Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.		
Багети * [1] [2]	1-4 бр.	Тава	3
	Пригответе тесто от 2 части и го изсипете в универсалната тава.		
Хляб с орехи *	1,0-1,1 кг	Тава	3
	Пригответе тесто от 4 части и го разстелете в универсалната тава.		

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Хлебче * [1]	0,3-0,5 кг	Тава	3
	Пригответе хлебчета (охладено готово тесто). Поставете върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.		
Плетен хляб [1]	0,8-0,9 кг	Тава	3
	За да запазите влажността, покрийте с влажна кърпа, докато изстива.		
Пайове и тестени изделия			
Ябълков пай	1,2-1,4 кг	Скара	2
	Пригответе ябълков пай, като използвате кръгла метална тава за печене 20-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		
Плодов пай [1]	1,0-1,2 кг	Скара	2
	Използвайте различни сезонни плодове.		
Пай от говеждо [1]	1,0-1,2 кг	Скара	3
	Намажете отгоре с разбито яйце.		
Кроасани * [1]	0,3-0,4 кг	Тава	3
	Пригответе кроасани (охладено готово тесто). Поставете върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.		
Бутер банички с ябълки *	0,3-0,4 кг	Тава	3
	Поставете бутер баничките с ябълки върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 47 2022-08-22 오후 4:47:15

Интелигентно готвене

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Блат за плодов флан	0,4-0,5 кг	Скара	3
	Поставете тестото в черна метална намазнена тава за печене на блат за торта. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		
Киш Лорейн [1]	1,2-1,5 кг	Скара	2
	Пригответе тесто за киш, поставете го в кръгъл съд за киш с диаметър 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване добавете пълнеж и поставете съда в центъра на скарата.		

* Напълнете резервоара с питейна вода до максимално ниво за готвене с пара.

[1] Разпознаване на храната / Предотвратяване на горене [2] Разпознаване на количеството

[3] Степен на изпичане (Със сонда за месо)

2." Печени"ястия

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Огретен с картофи	1,0-1,5 кг	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.		
Огретен със зеленчуци [1]	0,8-1,2 кг	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.		
Макарони на фурна	1,2-1,5 кг	Скара	3
	Пригответе огретен с макарони, като използвате огнеупорен съд 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.		
Лазаня [1] [2]	2-10 порции	Скара	3
	Пригответе домашна лазаня, като използвате огнеупорен съд 22-30 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.		
Рататуй [1]	1,2-1,5 кг	Скара	3
	Поставете продуктите за рататуй в касерола с капак. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата. Печете покрито. Разбъркайте преди сервиране.		
Стек от тофу [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	Сервирайте със салата от пресни зеленчуци.		
Печено яйце в дупка [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	Сервирайте с настърган кашкавал или резени домат.		
Запечено филе от сьомга с аспержи [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	При сервиране поръсете с малко лимонов сок.		
Печена наденица с розички от броколи [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	Сервирайте с настърган кашкавал.		

[1] Разпознаване на храната / Предотвратяване на горене [2] Разпознаване на количеството

[3] Степен на изпичане (Със сонда за месо)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 48 2022-08-22 오후 4:47:15

3." Пица"и"тесто

Програмите за Автоматично готвене включват предварително нагряване по време на печене и показват процеса на предварително нагряване. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете храната. Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате храната.

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Домашна пица [1) 2)]	0,3-0,8 кг	Скара	3
	Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете замразената пица в средата на скарата.		
Замразена пица, парчета [1)]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	Използвайте замразени полуготови парчета пица.		
Замразена мини пица [1)]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	Използвайте замразена полуготова мини пица.		
Домашна пица [1)]	0,8-1,2 кг	Тава	2
	Пригответе домашна пица с тесто с мая и я поставете върху универсалната тава. Теглото включва тестото и топинг като сос, зеленчуци, шунка и кашкавал. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.		
Калцоне [1)]	0,8-1,2 кг	Тава	3
	Пригответе 4 парчета прясно калцоне и ги поставете в тава.		
Втасване на тесто	0,3-0,7 кг	Скара	2
	Пригответе тесто в купа, покрийте го с прозрачно фолио. Поставете в центъра на скарата.		

[1)] Разпознаване на храната / Предотвратяване на горене [2)] Разпознаване на количеството

[3)] Степен на изпичане (Със сонда за месо)

4." Печене"на"месо

Препоръчваме прясно охладено месо, птици или риба за по-добър вкус. Препоръчваме да размразите изцяло замразените съставки, ако използвате такива. Автоматичните програми не включват предварително нагряване и обръщане на храната. Но ако желаете, можете да обърнете след изтичане на половината време на готвене за по-добри резултати.

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Месо			
Печено говеждо филе ** [1) 3)]	0,8-2,0 кг	Скара	2
		Универсална тава	1
	Овкусете говеждото и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете върху скарата със страната с мазнина нагоре.		
Бавно изпечено говеждо **	0,8-2,0 кг	Скара	2
		Универсална тава	1
	Овкусете говеждото и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете върху скарата със страната с мазнина нагоре.		
Рибай стек ** [1) 3)]	0,8-1,5 кг	Скара	3
		Универсална тава	1
	Извадете от фурната, покрийте с фолио и оставете да престои 10 минути.		
Печени бургери [1)]	0,7-1,0 кг	Скара	4
		Универсална тава	1
	Направете бургер с прясна маруля, домат, кашкавал и хлебчета.		
Печени агнешки ребра с билки [1) 3)]	0,4-1,0 кг	Скара	3
		Универсална тава	1
	Изрежете сланината, преди да мариновате.		
Печени агнешки ребра, оголени [1)]	0,4-0,8 кг	Скара	4
		Универсална тава	1
	Изрежете сланината, преди да мариновате.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 49 2022-08-22 오후 4:47:15

Интелигентно готвене

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
**Агнешки бут с костта ** [1)]	0,8-2,0 кг	Скара	3
		Универсална тава	1
	Мариновайте агнешкото и го поставете на скарата.		
Печено свинско с коричка **	0,8-2,0 кг	Скара	3
		Универсална тава	1
	Поставете печеното свинско със страната с мазнина отгоре върху скарата.		
Свински ребра [1)]	0,8-1,2 кг	Скара	3
		Универсална тава	1
	Поставете свинските ребра върху скарата.		
Птици			
Цяло пиле */ [1) 2) 3)]	0,8-2,0 кг	Скара	2
		Универсална тава	1
	Измийте и почистете пилето. Овкусете пилето с мазнина и подправки. Поставете го с гърдите надолу върху скарата. Поставете сондата за месо в най-дебелата част на гърдите.		
Пилешки гърди [1) 2)]	1-8 бр.	Скара	4
		Универсална тава	1
	Мариновайте гърдите и ги поставете на скарата.		
Пилешки бутчета [1) 2)]	1-16 бр.	Скара	4
		Универсална тава	1
	Овкусете с мазнина и подправки и ги поставете на скарата.		
Пилешки крилца [1)]	0,3-0,7 кг	Скара	4
		Универсална тава	1
	Овкусете със сол и намажете повърхността с олио или масло.		

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Четвъртинки пилешки бутчета [1)]	0,5-0,9 кг	Скара	4
		Универсална тава	1
	Овкусете със сол и намажете повърхността с олио или масло.		
Пиле пеперуда * [1)]	1,0-1,3 кг	Скара	3
		Универсална тава	1
	Измийте и почистете пилето. Нарежете пилето и го овкусете с мазнина и подправки. Поставете го на скарата и универсалната тава и гответе.		
Патица, цяла */	1,5-2,7 кг	Скара	2
		Универсална тава	1
	Измийте и почистете патицата. Овкусете я с подправки. Поставете я с гърдите нагоре върху скарата и универсалната тава. Поставете сондата за месо в най-дебелата част на гърдите.		
Патешки гърди [1) 2)]	1-8 бр.	Скара	4
		Универсална тава	1
	Поставете патешките гърди с мазната страна нагоре върху скарата.		
Риба			
Филе от пъстърва, печено	0,3-0,7 кг	Тава	4
	Поставете филетата от пъстърва с кожата нагоре върху универсалната тава.		
Пъстърва	0,3-0,7 кг	Скара	4
		Универсална тава	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.		
Морски език	0,3-0,7 кг	Тава	3
	Поставете морския език върху хартия за печене в универсалната тава. Разрежете повърхността с нож.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 50 2022-08-22 오후 4:47:15

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Котлет от сьомга ** [1] [3]	0,3-1,0 кг	Скара	3
		Универсална тава	1
	При сервиране поръсете с малко лимонов сок.		
Печено филе от сьомга [1] [2]	1-8 бр.	Тава	4
	При сервиране поръсете с малко лимонов сок.		
Печено филе от треска [1]	0,3-0,7 кг	Скара	3
	При сервиране поръсете с малко лимонов сок.		
Ципура [1]	0,5-0,9 кг	Тава	3
	За по-добро овкусяване направете няколко разреза с остър нож.		
Печено филе от тилапия [1]	0,3-0,7 кг	Скара	3
	При сервиране поръсете с малко лимонов сок.		
Ракообразни			
Скариди [1]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	За да придадете специален вкус, добавете малко червен пипер и бяло вино.		
Белени скариди [1]	0,3-0,7 кг	Скара	3
	За да придадете специален вкус, добавете малко червен пипер и бяло вино.		
Опашки от омари [1]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	Сервирайте със чеснов маслен сос.		
Миди [1]	0,5-0,9 кг	Тава	3
	Разтворете мидите на половинки.		
Миди Сен Жак [1]	0,5-0,9 кг	Тава	3
	Разтворете мидите на половинки.		

* Напълнете резервоара с питейна вода до максимално ниво за готвене с пара.

** Използвайте сондата за месо в най-дебелата част на месото.

[1] Разпознаване на храната / Предотвратяване на горене [2] Разпознаване на количеството

[3] Степен на изпичане (Със сонда за месо)

5." Здравословно"печено

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Резени скуош [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	За да прирадете специален вкус, полейте с балсамова сос.		
Артишок на половинки [1]	0,4-0,6 кг	Скара	3
	Сервирайте с различни сосове според предпочитанията ви.		
Зелени аспержи [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	Сервирайте с резени лимон и подправете със сол, черен пипер и масло.		
Бели аспержи [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	Сервирайте с резени лимон и подправете със сол, черен пипер и масло.		
Чушки на парчета [1]	0,4-0,6 кг	Тава	4
	Използвайте различни цветове чушки.		
Парчета червено цвекло [1]	0,4-0,6 кг	Скара	3
	Сервирайте с пресни билки и балсамов сос.		
Цяло броколи [1]	0,4-0,8 кг	Скара	3
	Сервирайте със ситно настърган кашкавал.		
Розички от броколи [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	Сервирайте с дресинг или полейте разтопено масло.		
Розички от броколи и карфиол [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	Сервирайте с дресинг или полейте разтопено масло.		
Броколини [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	Сервирайте с дресинг или полейте разтопено масло.		
Брюкселско зеле [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	Сервирайте с нарязан див лук и подправете със сол, черен пипер и масло.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 51 2022-08-22 오후 4:47:16

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
тиква "Цигулка" на кубчета [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	За да придадете специален вкус, добавете канела и кафява захар.		
Печурка [1]	0,3-0,4 кг	Скара	3
	За да придадете специален вкус, полейте с балсамова сос. Използвайте съд за фурна 22-24 см.		
Моркови на парчета [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	За да придадете специален вкус, полейте с мед.		
Моркови на връзка [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	За да придадете специален вкус, полейте с мед.		
Цял карфиол [1]	0,4-0,8 кг	Скара	3
	Сервирайте със ситно настърган кашкавал.		
Стекове от карфиол [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	Сервирайте със зехтин и ситно настърган кашкавал.		
Розички от карфиол [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	Сервирайте с дресинг или полейте разтопено масло.		
Кочани царевица, необелени [1]	0,6-1,0 кг	Тава	3
	За да придадете специален вкус, добавете пармезан.		
Кочани царевица [1]	0,6-1,0 кг	Тава	3
	За да придадете специален вкус, добавете пармезан.		
Резени патладжан [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	Патладжанът върви с домати и сирене.		
Бамя [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	Използвайте прясна бамя.		
Бамя на парчета [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	Използвайте прясна бамя.		

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Резени лук [1]	0,4-0,6 кг	Тава	4
	Поднесете лука като гарнитура към пържола.		
Чушки падрон [1]	0,4-0,6 кг	Тава	4
	Сервирайте със сос или като тапас.		
Резени домати [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	Доматите вървят с чесън и сирене.		

[1] Разпознаване на храната / Предотвратяване на горене [2] Разпознаване на количеството
[3] Степен на изпичане (Със сонда за месо)

6." Гарнитура

Автоматичните програми не включват предварително нагряване. Използвайте пресни зеленчуци.

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Печени зеленчуци	0,3-0,7 кг	Тава	4
	Изплакнете и подгответе резени тиквички, патладжани, пиперки, лук и чери домати. Овкусете със зехтин, билки и подправки. Подредете равномерно в тавата.		
Картофени резени [1]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	Изплакнете и нарежете картофите на резени. Овкусете със зехтин, билки и подправки. Подредете равномерно върху тавата и гответе.		
Печени картофи [1] [2]	1-12 бр.	Тава	3
	Нарежете големи картофи (200 г всеки) на половини по дължина. Поставете ги с разрязаната страна нагоре върху универсалната тава и овкусете със зехтин, билки и подправки.		
Картофи, нарязани на парчета [1]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	След приготвяне поръсете със сол и сервирайте.		
Печен сладък картоф [1]	0,5-0,9 кг	Тава	3
	Сладкият картоф върви с масло.		
Пълнени домати [1]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	Сгответе сместа за плънката и напълнете с нея доматите.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 52 2022-08-22 오후 4:47:16

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Пълнени ябълки [1]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	Сервирайте с бита сметана или сладолед отгоре.		
Бекон [1]	0,2-0,3 кг	Тава	4
	Препеченият бекон върви с различни свежи салати.		
Кюфтета [1]	0,8-1,0 кг	Тава	3
	Може да ги сервирате върху паста.		
Наденици [1]	0,3-0,7 кг	Тава	4
	Поднесете с печен картоф и свежа салата.		
Яйце, твърдо сварено [1]	0,4-0,6 кг	Скара	3
	Използвайте пресни яйца, съхранявани на стайна температура.		

[1] Разпознаване на храната / Предотвратяване на горене [2] Разпознаване на количеството
[3] Степен на изпичане (Със сонда за месо)

7." Улеснение

Автоматичните програми не включват предварително нагряване. Използвайте удобствата за замразени предварително сготвени храни.

Тава	Порция	Аксесоар	Ниво
Замразени картофи			
Замразен чипс на фурна [1]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	Разпределете замразения чипс за фурна върху тава.		
Замразени картофени резени	0,3-0,7 кг	Тава	3
	Разпределете замразените картофени резени върху тава.		
Замразени къдрави картофи [1]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	Поставете замразената лазаня в огнеупорен съд и поставете съда върху скарата.		
Картофени крокети [1]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	Използвайте замразени предварително изпържени картофени крокети.		

Тава	Порция	Аксесоар	Ниво
Замразени храни			
Замразена лазаня	0,3-0,7 кг	Скара	3
	Използвайте замразена полуготова лазаня.		
Хапки с чипс на фурна [1]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	Използвайте замразени предварително изпържени хапки и чипс на фурна.		
Пилешки хапки [1]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	Използвайте замразени предварително изпържени пилешки хапки.		
Пилешки филенца [1]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	Използвайте замразени предварително изпържени пилешки филенца.		
Кашкавалени пръчици [1]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	Използвайте замразени предварително изпържени кашкавалени пръчици.		
Тостери [1]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	Използвайте замразени полуготови тостери.		
Чуроси [1]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	Използвайте замразени полуготови чуроси.		
Бейгъли [1]	0,2-0,4 кг	Тава	3
	Използвайте замразени полуготови бейгъли.		
Хлебчета за хотдог [1]	0,2-0,4 кг	Тава	3
	Използвайте замразени полуготови хлебчета за хотдог.		
Тортили [1]	0,2-0,3 кг	Скара	3
	Използвайте замразени полуготови тортили.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 53 2022-08-22 오후 4:47:16

Интелигентно готвене

Тава	Порция	Аксесоар	Ниво
Чипс и ядки			
Чипс от кейл [1]	0,2-0,3 кг	Тава	3
	Използвайте пресен кейл.		
Ябълков чипс [1]	0,2-0,3 кг	Скара	3
	За да придадете специален вкус, добавете канела и кафява захар.		
Чипс от кръгчета ананас [1]	0,3-0,5 кг	Скара	3
	Използвайте пресен ананас.		
Ягодов чипс [1]	0,4-0,6 кг	Тава	3
	Сервирайте чипса върху кисело мляко.		
Печени орехи [1]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	За да придадете специален вкус, добавете канела и кафява захар.		
Печени кестени * [1]	0,3-0,7 кг	Тава	3
	С остър нож срежете на кръст кората на всеки кестен, за да се обели лесно.		

* Напълнете резервоара с питейна вода до максимално ниво за готвене с пара.

[1] Разпознаване на храната / Предотвратяване на горене [2] Разпознаване на количеството

[3] Степен на изпичане (Със сонда за месо)

Двоен режим на готвене

Следващата таблица представя 20 ръководства за автоматични програми за готвене, печене на месо и тестени изделия. Можете да използвате само горната или долната зона и да използвате двете зони едновременно.

Програмата 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.

Автоматичните програми за двоен режим на готвене включват предварително нагряване и показват процеса на предварително нагряване.

Поставете храната във фурната след сигнала за предварително нагряване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате храната.

1." Горно"отделение

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Огретен с картофи	1,0-1,5 кг	Скара	4
	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.		
Макарони на фурна	1,2-1,5 кг	Скара	4
	Пригответе огретен с макарони, като използвате огнеупорен съд 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.		
Лазаня	1,0-1,5 кг	Скара	4
	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.		
Курабийки	0,5-0,6 кг	Тава	4
	Поставете курабийките (диаметър 5-6 см) върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 54 2022-08-22 오후 4:47:16

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Пилешки бутчета	0,5-0,9 кг	Скара	4
		Универсална тава	4
	Овкусете с мазнина и подправки и ги поставете на скарата.		
Котлет/филе от сьомга	0,3-0,7 кг	Скара	4
		Универсална тава	4
	Изплакнете и почистете филетата или котлетите. Поставете ги с кожата нагоре върху скарата.		
Печени зеленчуци	0,3-0,7 кг	Тава	4
	Изплакнете и подгответе резени тиквички, патладжани, пиперки, лук и чери домати. Овкусете със зехтин, билки и подправки. Подредете равномерно в тавата.		
Печени картофи	0,5-0,9 кг	Тава	4
	Нарежете големи картофи (200 г всеки) на половини по дължина. Поставете ги с разрязаната страна нагоре върху универсалната тава и овкусете със зехтин, билки и подправки.		
Замразени картофени резени	0,3-0,7 кг	Тава	4
	Разпределете замразените картофени резени върху тава.		
Замразен чипс на фурна	0,3-0,7 кг	Тава	4
	Разпределете замразения чипс за фурна върху тава.		

Долно"отделение

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Ябълков пай	1,2-1,4 кг	Скара	1
	Пригответе ябълков пай, като използвате кръгла метална тава за печене 20-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		
Бутер банички с ябълки *	0,3-0,4 кг	Тава	1
	Поставете бутер баничките с ябълки върху хартия за печене в тава. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.		
Кроасани *	0,3-0,4 кг	Тава	1
	Пригответе кроасани (охладено готово тесто). Поставете върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.		
Киш Лорейн	1,2-1,5 кг	Скара	1
	Пригответе тесто за киш, поставете го в кръгъл съд за киш с диаметър 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване добавете пълнеж и поставете съда в центъра на скарата.		
Хлебче *	0,3-0,5 кг	Тава	1
	Пригответе хлебчета (охладено готово тесто). Поставете върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.		
Плодове с галета	0,8-1,2 кг	Скара	1
	Поставете пресни плодове (малини, боровинки, ябълкови резени или резени от круша) в съд за фурна 22-24 см. Поръсете с натрошено тесто отгоре. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.		
Чийзкейк *	0,8-0,9 кг	Скара	1
	Пригответе тесто и го изсипете в черна метална кръгла тава за печене (20-24 см). Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 55 2022-08-22 오후 4:47:16

Интелигентно готвене

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Пълнени домати	0,3-0,7 кг	Тава	1
	Изплакнете и нарежете доматите на половинки, издълбайте ги. Напълнете със сместа (напр. ориз, кайма) и поставете в тавата.		
Замразена пица	0,3-0,7 кг	Скара	1
	Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете замразената пица в средата на скарата.		
Домашна пица	0,8-1,2 кг	Тава	1
	Пригответе домашна пица с тесто с мая и я поставете върху универсалната тава. Теглото включва тестото и топинг като сос, зеленчуци, шунка и кашкавал. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.		

* Напълнете резервоара с питейна вода до максимално ниво за готвене с пара.

2." Дублиране

Можете да изберете една автоматична програма за горната и долната зона и да готвите едновременно.

⚠ ВНИМАНИЕ

Когато използвате или горната, или долната зона, вентилаторът и нагревателят на другата зона може да работят за оптимална ефективност. Зоната, която не се използва, не трябва да се използва за непредвидени цели.

Здравословно готвене (само за приложими модели)

Фурната предлага 20 програми за здравословно готвене. Настройките за готвене се регулират автоматично според избраната програма. Можете да използвате една зона или долната зона.
Използвайте съд за пара за този режим и напълнете резервоара с питейна вода до линията за максимално ниво.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате храната.

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Розички от броколи	0,4-0,6 кг	Съдове за пара	A
Розички от карфиол	0,4-0,6 кг	Съдове за пара	A
Резени моркови	0,4-0,6 кг	Съдове за пара	A
Резени тиквички	0,4-0,6 кг	Съдове за пара	A
Кубчета тиква	0,4-0,6 кг	Съдове за пара	A
Зелени аспержи	0,4-0,6 кг	Съдове за пара	A
Бели аспержи	0,4-0,6 кг	Съдове за пара	A
Зелен боб	0,4-0,6 кг	Съдове за пара	A
Брюкселско зеле	0,4-0,6 кг	Съдове за пара	A
Белени печени картофи на половинки	0,6-0,8 кг	Съдове за пара	A
Ябълкови резени	0,4-0,6 кг	Съдове за пара	A
Скариди	0,6-0,8 кг	Съдове за пара	A
Миди	0,8-1,0 кг	Съдове за пара	A
Филе от риба	0,6-0,8 кг	Съдове за пара	A
Пилешки гърди	0,8-1,0 кг	Съдове за пара	A

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 56 2022-08-22 오후 4:47:17

Храна	Порция	Аксесоар	Ниво
Крем карамел	0,3-0,4 кг	Съдове за пара	A
Замразени кнедли	0,4-0,6 кг	Съдове за пара	A
Яйце, твърдо сварено	0,5-0,7 кг	Съдове за пара	A
Яйце, средно сварено	0,5-0,7 кг	Съдове за пара	A
Яйце, рохко сварено	0,5-0,7 кг	Съдове за пара	A

ЗАБЕЛЕЖКА

Ниво A се отнася за скара, предназначена само за съда за пара. Вижте раздел **Аксесоари** на страница **14** за точното местоположение на ниво A.

Специална функция

Размразяване

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.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Замразени продукти Пилешки хапки, наденички, картофи	Скара + Универсална тава	3 1	50	-
Печива Хляб и хлебчета	Скара + Универсална тава	3 1	50	-
Плод	Скара, съд за фурна	3	30	-
Кекс, крем, шоколад	Скара, съд за фурна	3	30	-

Сушене

Този режим се използва за сушене на плодове, зеленчуци и билки. Времето на сушене зависи от типа, размера, дебелината и количеството на храната.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Плод	Скара	3	70-80	300-420
Зеленчуци	Скара	3	70-80	200-500
Билка	Скара	3	70-80	60-90

Втасване на тесто

Този режим се използва за втасване на тесто и приготвяне на домашно кисело мляко.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Тесто за пица	Скара	2	30-40	30-40
Тесто за кекс/хляб	Скара, съд за фурна	2	30-40	40-50
Домашно кисело мляко	Скара, съд за фурна	2	40-50	6-7 (часа)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 57 2022-08-22 오후 4:47:17

Интелигентно готвене

Приготвяне на пица

Този режим е подходящ за пица. Температурата и времето на готвене ще зависят от размера на пицата и дебелината на тестото за писа.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Домашна пица	Универсална тава	2	190-210	15-25
Домашна тънка пица	Универсална тава	2	210-230	10-15

Бавно готвене

Този режим използва ниска температура за по-крехка текстура. Този режим е подходящ за печене на говеждо, свинско, телешко или агнешко месо, когато искате да постигнете по-крехка текстура. Препоръчваме да запечатате месото при висока температура на котлона, преди да го изпечете.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (часове)
Печено говеждо месо	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	3-4
Филе, 5-6 см дебелина	Скара + Универсална тава	3 1	70-80	4-5
Печено свинско	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	4-5
Печено агнешко месо	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	3-4
Патешки гърди	Скара + Универсална тава	3 1	70-90	2-3

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	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Маслен бисквит	Универсална тава	1+3		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)	2, поставени 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 58 2022-08-22 오후 4:47:17

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		300 (Макс.)	1-2
Телешки бургери * (12 ea)	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	4 1		300 (Макс.)	1во 15-18 2ро 5-8

* Обърнете след изтичане на ⅔ от времето на готвене.

3. Печене на месо

Тип храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Цяло пиле * 1,3-1,5 кг	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	3 1		200	60-75
Цяло пиле * 1,5-1,7 кг	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	3 1		200	70-85

* Обърнете след изтичане на половината време.

4. Готвене с пара

Напълнете резервоара с питейна вода до максимално ниво за готвене с пара.

Тип храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Време (мин.)
Розички от броколи 0,5 кг	Съд за пара	A		12-15
Яйца на пара 10 ea	Съд за пара	A		15-18
Белени картофи 0,5 кг	Съд за пара	A		18-23
Замразена сьомга	Съд за пара	A		18-23

ЗАБЕЛЕЖКА

Ниво A се отнася за скара, предназначена само за съда за пара. Вижте раздел **Аксесоари** на страница **14** за точното местоположение на ниво A.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 59 2022-08-22 오후 4:47:18

Интелигентно готвене

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.

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 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 ваниленета захар. Разрежете с 2 ножа маслото през брашното на малки кубчета. Добавете ¾ 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 ¾ 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 ¾ x ¾ 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 60 2022-08-22 오후 4:47:18

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.

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 61 2022-08-22 오후 4:47:18

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.
- Прозрачният капак на камерата и горното LED стъкло обаче трябва да се забърсват с твърда изтъркваща гъба с оглед функцията на камерата. Не го бършете твърде силно, тъй като стъклото може да се счупи.
- Частите на камерата и осветлението може да имат остри ръбове, затова ги почиствайте внимателно.

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.
- За оптимално разпознаване на камерата почиствайте редовно прозрачния капак на камерата и горната LED лампа на тавана във фурната.

Външна част на фурната

Ако има отпечатъци от пръсти, мазнини или петна по външната страна (като повърхността на вратата, дръжката или дисплея), почистете с мека кърпа с почистващ препарат за стъкло или неутрален препарат и след това избършете с мека, чиста и 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.

Повърхност от каталитичен емайл (само 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.

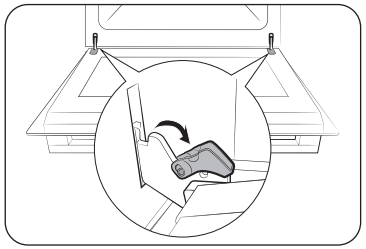
1." Извадете всички аксесоари от фурната.
2." Почистете вътрешността на фурната.
3." Изберете режим на **Конвекция** при максимална температура и стартирайте цикъла за час.

Врата (само за приложими модели)

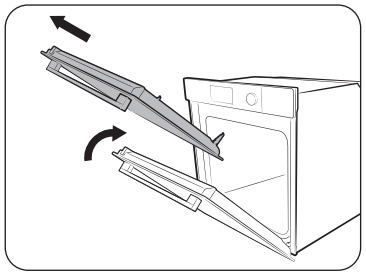
Не сваляйте вратата на фурната освен за почистване. За да свалите вратата за почистване, следвайте тези инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Вратата на фурната е тежка.

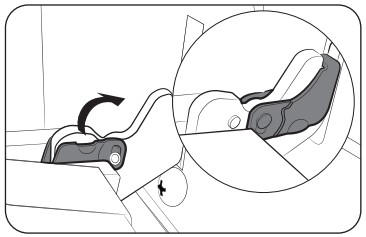


1." Отворете вратата и скобите на двете панти изцяло.



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.

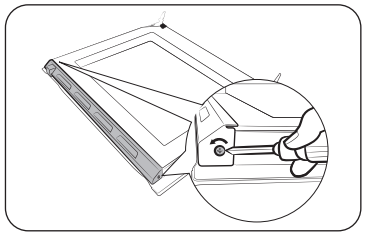
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 62 2022-08-22 오후 4:47:18



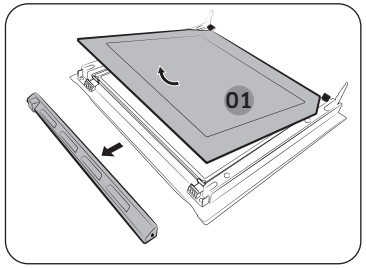
4." Когато сте готови, следвайте стъпки 1 и 2 в обратен ред, за да поставите обратно вратата. Уверете се, че щипките са закачени от двете страни.

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.

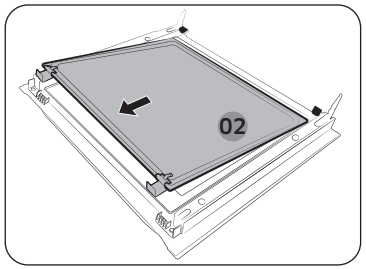


1." Използвайте отвертка за отвинтване на винтовете отляво и отдясно.

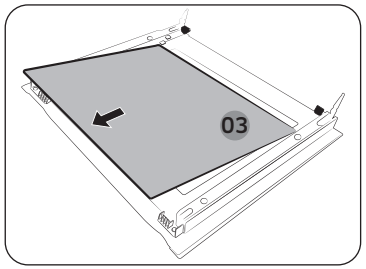


2." Отстранете кантовете по посока на стрелката.

3." Свалете първия лист от вратата.



4." Свалете втория лист от вратата по посока на стрелката.

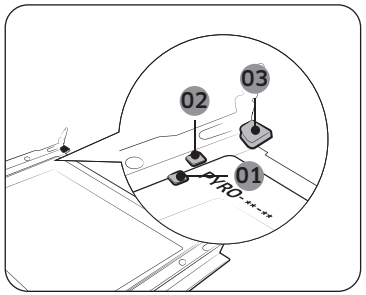


5." Свалете третия лист от вратата по посока на стрелката.

6." Почистете стъклото със сапунена вода и чиста кърпа.

⚠ ВНИМАНИЕ

За да определите правилната страна на листа, намерете маркировката "PYRO" в ъгъла на всеки лист.
Правилна посока: PYRO-**-**
Грешна посока: **-**-OЯUϘ



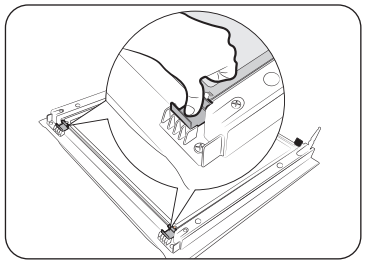
7." Когато сте готови, поставете обратно листовете по следния начин:

- Вижте илюстрацията и намерете пантите. Вкарайте лист 3 под задържащата щипка 1, лист 2 между задържаща щипка 1 и 2 и лист 1 в задържаща щипка 3 в този ред. Уверете се, че принтираната страна на листовете се вкарва навътре.

01" Задържаща щипка 1
02" Задържаща щипка 2
03" Задържаща щипка 3

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 63 2022-08-22 오후 4:47:20

Поддръжка



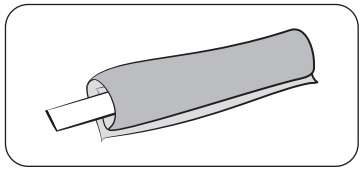
8." След като вкарате лист 2, натиснете щипките за стъклото и проверете дали фиксират стъклото правилно.

9." Следвайте стъпки 1 и 2 в обратен ред, за да поставите обратно кантовете.

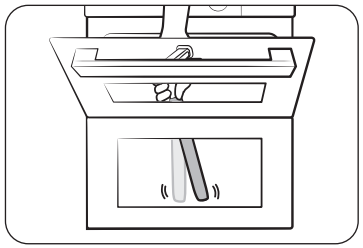
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

За да предотвратите изпускане на топлина, трябва правилно да поставите стъклените листове.

Двойна врата със стъкло (само за приложими модели)



1." Завържете мократа тъкан за пръчка.



2." Поставете кърпата под вратата.

3." Почистете вратата.

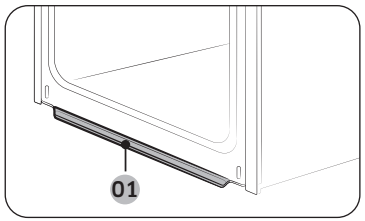
4." Нанесете почистващ препарат към тъканта и почистете отново.

5." Избършете сухата тъкан от влагата и мехурчетата.

⚠ ВНИМАНИЕ

Не откачайте вратата за почистване.

Колектор за вода



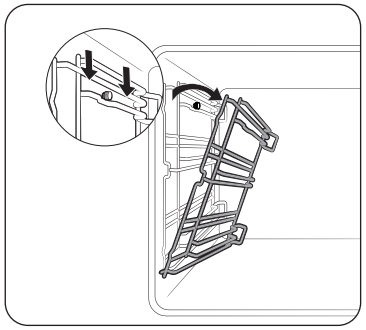
01" Колектор за вода

Колекторът за вода събира не само излишната влага от готвенето, но също и остатъците храна. Контейнерът за вода не може да бъде свален. Когато фурната се охлажда след завършване на готвенето, попийте водата върху контейнера за вода.

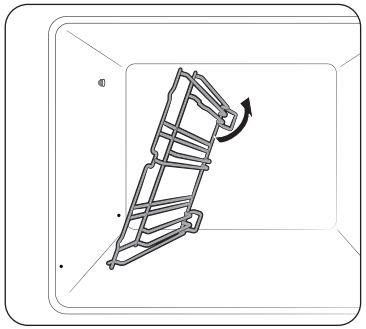
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ако възникне утичане на вода от колектора се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Странични скари (само за приложими модели)



1." Натиснете горната линия на лявата странична скара и я снижете с приблизително 45°.



2." Дръпнете и отстранете долната линия на лявата странична скара.

3." Отстранете дясната странична скара по същия начин.

4." Почистете и двете странични скари.

5." Когато сте готови, следвайте стъпки 1 и 2 в обратен ред, за да поставите обратно страничните скари.

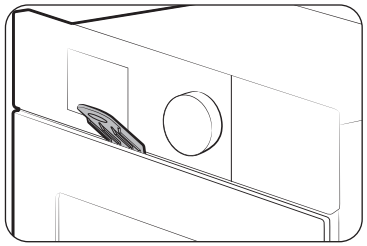
ЗАБЕЛЕЖКА

Фурната работи без поставени на място странични скари и скари.

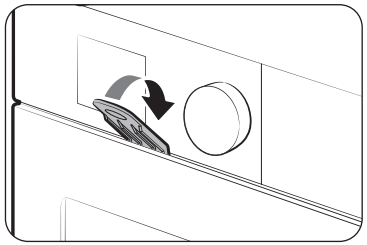
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 64 2022-08-22 오후 4:47:21

Ръчно отваряне на вратата (само за някои модели)

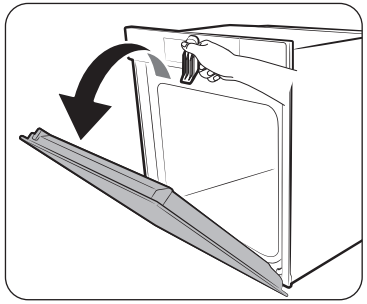
Ако вратата не се отваря автоматично и искате да я отворите ръчно, можете да я отворите, като използвате устройството за отваряне на вратата.



1." Поставете устройството за отваряне на вратата в пролуката между вратата и командното табло.



2." Повдигнете устройството за отваряне на вратата.



3." Вратата ще се отвори ръчно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Вратата може да стане гореща. Използвайте кухненски ръкавици, когато отваряте вратата ръчно.
- При ръчно отваряне на вратата може да излезе много пара. Парата може да причини изгаряния. Отдръпнете се и изчакайте, докато парата се разсее, преди да извадите храната от фурната.

ЗАБЕЛЕЖКА

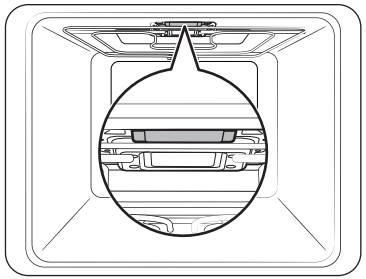
Ако вратата не се отвори автоматично, изключете захранващия кабел и оставете да се охлади достатъчно време. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център на Samsung.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 65 2022-08-22 오후 4:47:21

Поддръжка

Смяна

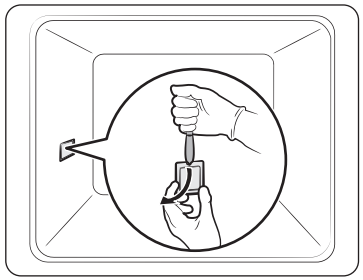
LED лампа



ЗАБЕЛЕЖКА

Тъй като горната LED лампа във фурната е LED модул (а не крушка), клиентите не могат да я сменят. За целта се свържете с местен център за обслужване на клиенти на Samsung.

Странично осветление на фурната



1." Хванете долния край на капака на страничното осветление на фурната с една ръка и използвайте плосък остър инструмент, като например трапезен нож, за да отстраните капака, както е показано.

2." Сменете страничното осветление на фурната.

3." Поставете обратно капака на осветлението.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Преди да смените халогенна крушка, изключете фурната и извадете захранващия кабел.
- Използвайте само 25-40 W / 220-240 V, 300 °C термоустойчиви халогенни крушки. Можете да закупите одобрени халогенни 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.

Лампа (Светлинен източник)

Този продукт съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност <G>.
Лампата(ите) и/или контролното(ите) устройство(а) не могат да се обслужват от потребителя. За да смените лампата(ите) и/или контролното(ите) устройство(а) в продукта, се свържете с местен сервизен център на Samsung.
За подробни инструкции относно смяната на лампа(и) или контролно(и) устройство(а) във вашия продукт посетете **уебсайта на Samsung (http://www.samsung.com), отидете на Поддръжка > Начало и въведете името на модела.**
За подробни инструкции относно разглобяването на лампата(ите) и/или контролната(ите) апаратура(и) следвайте инструкциите за смяна, до които можете да достигнете, както е описано по-горе.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 66 2022-08-22 오후 4:47:22

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 • Сензорен модел: ако има влага по външната част • Ако е зададена функцията за заключване	• Отстранете чуждото тяло и опитайте отново. • Отстранете влагата и опитайте отново. • 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. • Проверете дали е включен демо режим.
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 • Ако охлаждащият вентилатор не работи • Ако фурната е монтирана на място без добра вентилация • Когато се използват няколко щепсела за един контакт	• След готвене дълго време оставете фурната да изстине. • Слушайте за звука на охлаждащия вентилатор. • Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта. • Използвайте един щепсел.
До фурната не стига захранване.	• Ако няма захранване	• Проверете дали има захранване.
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 • Ако лампата е покрита от чужди тела по време на готвене	• Лампата се изключва автоматично след определено време за пестене на енергия. Можете да я включите отново, като натиснете **Осветление"на" фурната**. • Почистете вътрешността на фурната и после проверете.
Машината излъчва електричество.	• Ако захранването не е правилно заземено • Ако използвате контакт без заземяване	• Проверете дали захранването е правилно заземено.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 67 2022-08-22 오후 4:47:22

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Действие
Има стичане на вода. **Излиза пара през цепнатина на вратата.** **Във фурната остава 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.
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 • Ако контролите на фурната не са настроени правилно • Ако е изгорял бушон или е прекъсвачът на веригата е задействан	• Затворете вратата и започнете отначало. • Направете справка в главата за работа на фурната и я нулирайте. • Сменете бушона или стартирайте отново веригата. Ако това се случва често, обадете се на електротехник. • Проверете дали е включен демо режим.

Проблем	Причина	Действие
По време на работа излиза дим.	• При първоначално монтиране • Ако има храна по нагревателя	• 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. • 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.
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.
Чувам кипене на вода по време на готвене с пара.	• Това е така, защото в нагревателя за пара се нагрява вода	• Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.
Готвенето с пара не работи.	• Ако няма вода във водния резервоар	• Добавете вода в резервоара и опитайте отново.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 68 2022-08-22 오후 4:47:22

Проблем	Причина	Действие
Фурната е топла по време на пиролитично почистване	• Това е така, защото пиролитичното почистване използва висока температура	• Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.
По време на пиролитично почистване има мирис на изгоряло.	• Пиролитичното почистване използва висока температура, затова можете да усетите мирис на изгоряла храна.	• Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.
Чистенето с пара не работи.	• Това е така, защото температурата е твърде висока	• Оставете фурната да се охлади и използвайте след това.
Камерата във фурната не работи.	• Фурната не се свързва с Wi-Fi • Лампата на фурната е изключена • Захранването на камерата не е свързано към sub PBA	• Свържете се с Wi-Fi чрез Лесно свързване и проверете настройките на Наблюдение чрез камера в Опции - Настройки. • Изключете и стартирайте отново фурната. • Свържете се с местен сервизен център на Samsung.
Вратата не може да се затвори.	• Ако двигателят на автоматичната врата не е инициализиран.	• Натиснете вратата с ръка, за да я задържите затворена, и докоснете бутона за автоматично отваряне на вратата, за да инициализирате.

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
E-f 1	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.
E-f 4	Неизправност в отварянето на автоматичната врата	
E-20	Неизправност на сензорите	
E-21		
E-22		
E-23		
E-C 2	Охлаждащият двигател не работи правилно.	
E-F 1	Възниква само при четене/записване на EEPROM	
E-70	Проблеми, свързани с парата	
E-72		
E-F 0	Ако няма комуникация между главната печатна платка и подчинената печатна платка	
E-F 2	Възниква, когато има проблем между сензорната интегрална схема <-> главен и подчинен MICOM	
E-f 0	**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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 69 2022-08-22 오후 4:47:22

Отстраняване на неизправности

Код	Значение	Действие
-f E-	Ако разделителят бъде отстранен по време на двоен режим на готвене. Ако разделителят бъде поставен по време на единичен режим на готвене.	Разделителят не трябва да се отстранява по време на двоен режим на готвене. 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.
U-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.

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		3650-3950 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>.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 70 2022-08-22 오후 4:47:22

Приложение

Технически данни за продукта

SAMSUNG		SAMSUNG
Код за разпознаване на модела		NV7B79*7***, NV7B6**9***
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)		NV7B79*7*** : 43,7 kg NV7B6**9*** : 44,2 kg
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.
Изкл. режим	Потребление на енергия	0,5 W
	Период от време за управление на енергията (мин.)	30 мин.

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.

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.

ВНИМАНИЕ

5 GHz WLAN функцията на това оборудване може да се използва само на закрито във всички страни от ЕС и в Обединеното кралство.

	Честотен диапазон	Мощност на предавателя (макс.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 71 2022-08-22 오후 4:47:23

Приложение

Изявление за софтуера с отворен код

Софтуерът, включен в този продукт, съдържа софтуер с отворен код. Можете да получите пълния съответен изходен код за период от три години след последната доставка на този продукт, като се свържете с нашия екип за поддръжка чрез http://opensource.samsung.com (Моля, използвайте менюто "Запитване".)

Възможно е също така да се получи пълният съответен изходен код на физически носител, като например CD-ROM; ще се изисква минимална такса.

Следният URL адрес http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0 води до информация за лицензa с отворен код, свързана с този продукт. Тази оферта е валидна за всеки, който получава тази информация.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 72 2022-08-22 오후 4:47:23

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
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

СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
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 Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	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

DG68-01471B-00

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare și instalare

NV7B79*7*** / NV7B6**9***



SAMSUNG

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 1 2022-08-22 오후 4:47:26

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 7

Conținutul ambalajului 7
Alimentare cu curent electric 8
Montarea în dulap 8

Înainte de a începe 11

Panou de comandă 11
Setări inițiale 12
Miros de cuptor nou 13
Mecanismul de siguranță inteligent 13
Ușă cu închidere lină (ușoară, sigură și silențioasă) 13
Montarea setului de gătit la aburi 14
Accesorii 14
Ușă flexibilă 16
Rezervor de apă 17
Încuietoare mecanică 17
Cameră și Ușă automată 18

Operațiuni 18

Modurile cuptorului 18
Modurile de preparare asistată de aburi 21
Modurile de preparare dublă 23
Preparare cu aer cald 24
Preparare cu aer cald în pungi vidate 26
Prepararea cu termometrul cu sondă pentru carne 28
Funcții speciale 29
Preparare sănătoasă 31
Preparare automată 31
Cronometru 32
Curățare 34
Setări 36
Blocare 37

Gătit inteligent 38

Preparare manuală 38
Programele de preparare automată 46
Funcții speciale 57
Preparate test 58
Rețete populare pentru programele de Preparare automată 60

Întreținere 62

Curățare 62
Deschiderea manuală a ușii 65
Înlocuire 66

Depanare 67

Aspecte de verificat 67
Coduri de informare 69

Specificații tehnice 70

Anexă 71

Fișa de date a produsului 71
Anunț Open Source 72

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 2 2022-08-22 오후 4:47:26

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 **şi/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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 3 2022-08-22 오후 4:47:26

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.

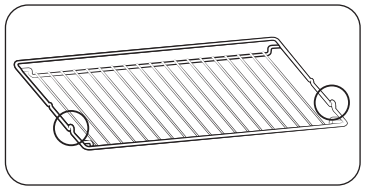
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 4 2022-08-22 오후 4:47:26

AVERTISMENT: Aparatul şi părţile sale accesibile devin fierbinţi în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea părţilor care se încălzesc. Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.

ATENŢIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire scurt trebuie supravegheat permanent.

Uşa sau suprafaţa exterioară poate să devină fierbinte când aparatul este în funcţiune.

Este posibil ca temperatura suprafeţelor accesibile să fie ridicată când aparatul este în funcţiune. Este posibil ca suprafeţele să devină fierbinţi în timpul utilizării.



Introduceţi grătarul cu protuberanţele în sus (opritoare pe ambele părţi) astfel încât grătarul susţine poziţia de repaus pentru greutăţi mari.

⚠ ATENŢIE

În cazul în care cuptorul a suferit deteriorări în timpul transportului, nu îl conectaţi.

Acest echipament trebuie conectat la sursa de curent numai de către un electrician calificat.

În cazul unei defecţiuni sau unei avarii a aparatului, nu încercaţi să îl utilizaţi.

Reparaţiile trebuie efectuate numai de către un tehnician calificat. Reparaţiile necorespunzătoare pot reprezenta un pericol pentru dvs. şi pentru alte persoane. Dacă aparatul necesită reparaţii, contactaţi un centru de service SAMSUNG sau distribuitorul.

Conductorii şi cablurile electrice nu trebuie să atingă cuptorul.

Cuptorul trebuie conectat la sursa de curent prin intermediul unui întrerupător de circuit sau al unei siguranţe aprobate. Nu utilizaţi niciodată triplu-ştechere sau prelungitoare.

Sursa de alimentare a aparatului trebuie oprită când acesta este reparat sau curăţat.

Aveţi grijă când conectaţi echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului.

Dacă aparatul are o funcţie de preparare la vapori sau aburi, nu îl utilizaţi când cartuşul de alimentare cu apă este deteriorat. (Numai la modelele cu funcţie de preparare la vapori sau aburi)

Când cartuşul este crăpat sau defect, nu îl utilizaţi şi contactaţi cel mai apropiat centru de service. (Numai la modelele cu funcţie de preparare la vapori sau aburi)

Acest cuptor este conceput exclusiv preparării de alimente în gospodărie.

În timpul utilizării, suprafeţele interioare ale cuptorului devin suficient de fierbinţi pentru a cauza arsuri. Nu atingeţi elementele de încălzire sau suprafeţele interioare ale cuptorului până când nu s-au răcit suficient.

Nu depozitaţi materiale inflamabile în cuptor.

Suprafeţele cuptorului devin fierbinţi când aparatul funcţionează la temperaturi ridicate o perioadă lungă de timp.

Când gătiţi, aveţi grijă la deschiderea uşii cuptorului, deoarece este posibil ca din interior să iasă aer şi aburi fierbinţi.

Când gătiţi mâncăruri ce conţin 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 siguranţa dvs., nu utilizaţi dispozitive de curăţat cu apă sau abur sub presiune.

Copiii trebuie ţinuţi la o distanţă de siguranţă în timpul funcţionării cuptorului.

Alimentele congelate, cum este pizza, trebuie gătite pe grătarul mare. Dacă utilizaţi tava pentru copt, este posibil ca aceasta să se deformeze datorită diferenţelor mari de temperatură.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 5 2022-08-22 오후 4:47:26

Instrucțiuni pentru siguranță

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.

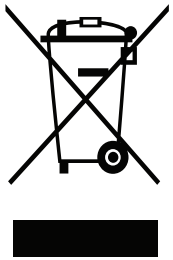
AVERTISMENT: Nu deconectați aparatul de la sursa de alimentare chiar dacă procesul de preparare s-a finalizat.

AVERTISMENT: Nu lăsați ușa deschisă în timpul funcționării cuptorului.

AVERTISMENT: Dacă se deschide automat, ușa poate lovi copiii sau animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie în zona ușii cuptorului. (Numai pentru modelele cu ușă cu închidere automată (fără mâner))

AVERTISMENT: Dacă închideți sau deschideți ușa în timp de cuptorul este în funcțiune, folosiți mănuși de cuptor sau șervete termice. Dacă atingeți ușa fără mănuși, vă puteți arde, pentru că suprafața ușii este fierbinte. (Numai pentru modelele cu ușă cu închidere automată (fără mâner))

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.
Dacă modelul este însă dotat cu cameră, ledul de sus va fi aprins pe toată durata funcționării camerei. (Camera se oprește dacă stingeți ledul.)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 6 2022-08-22 오후 4:47:27

Instalarea

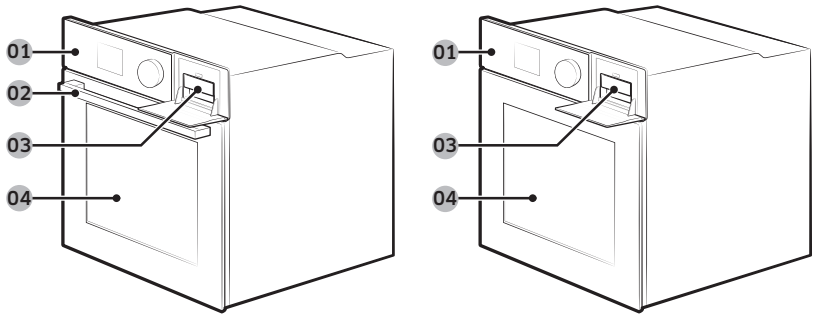
⚠ AVERTISMENT

- 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.
- Acest aparat este conceput pentru utilizare la o altitudine maximă de 2.000 de metri.

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** Rezervor de apă

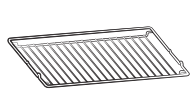
04 Ușă

NOTĂ

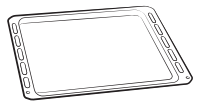
În funcție de model, acest cuptor este de trei tipuri: cu o singură ușă (Cu mâner și fără mâner) și cu ușă dublă.

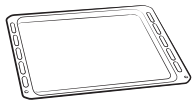
Accesorii

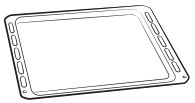
Alături de cuptor sunt incluse diferite accesorii care vă ajută să preparați numeroase tipuri de alimente.

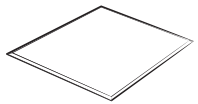

Grătar

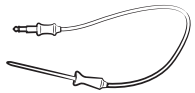

Grătar platou *

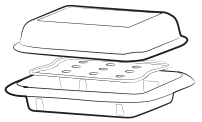

Tavă pentru copt *


Tavă universală *


Tava extra adâncă *


Despărțitor


Termometru cu sondă pentru carne *


Set de gătit la aburi *


2 șuruburi (M4 L25)


Tavă pentru preparare cu aer cald *


Deschizător pentru ușă *

NOTĂ

Disponibilitatea accesoriilor marcate cu asterisc (*) depinde de modelul cuptorului.

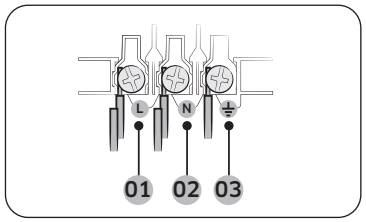
⚠ ATENȚIE

Dezactivați funcția de blocare pentru copii înainte de a porni programul de curățare pirolitică, pentru a evita încălzirea ușii ca urmare a imposibilității circulației aerului.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 7 2022-08-22 오후 4:47:28

Instalarea

Alimentare cu curent electric



01 MARO sau NEGRU
02 ALBASTRU sau ALB
03 GALBEN şi VERDE

Conectaţi cuptorul la o priză de curent electric. Dacă nu aveţi o priză normală pentru ştecher, din cauza limitărilor de curent, folosiţi un întrerupător izolator multipolar (cu distanţa dintre contacte de cel puţin 3 mm) pentru a respecta reglementările privind siguranţa. Folosiţi 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.

Curent nominal (A)	Secţiune transversală minimă
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Verificaţi specificaţiile produsului de pe eticheta ataşată cuptorului.
Deschideţi capacul posterior al cuptorului cu ajutorul unei şurubelniţe şi scoateţi şuruburile de pe clema cablului. Apoi, conectaţi cablurile de alimentare la bornele aferente.
Borna (⏚) este concepută pentru împământare. Mai întâi conectaţi cablul galben şi pe cel verde (pentru împământare), care trebuie să fie mai lungi decât celelalte. Dacă folosiţi o priză pentru ştecher, ştecherul trebuie să fie uşor accesibil după ce se instalează cuptorul. Samsung nu îşi asumă răspunderea pentru accidentele provocate de lipsa împământării sau de o împământare defectuoasă.

⚠ AVERTISMENT

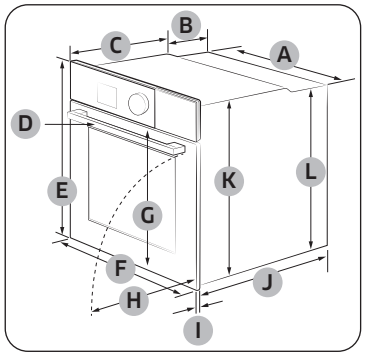
Nu călcaţi pe cabluri şi nu le răsuciţi în timpul instalării şi ţineţi-le la distanţă de componente ale cuptorului care emană căldură.

Montarea în dulap

Dacă instalaţi cuptorul într-un dulap, suprafeţele din plastic şi componentele adezive ale dulapului trebuie să reziste până la temperaturile prevăzute de standardul EN 60335. Samsung nu răspunde pentru deteriorarea mobilierului datorată emisiilor de căldură ale cuptorului.
Cuptorul trebuie să fie bine aerisit. Pentru aerisire, trebuie lăsat un spaţiu de circa 50 mm între nivelul inferior al dulapului şi peretele de susţinere. Dacă instalaţi cuptorul sub o plită, urmaţi instrucţiunile de instalare ale plitei.

Dimensiuni necesare pentru instalare

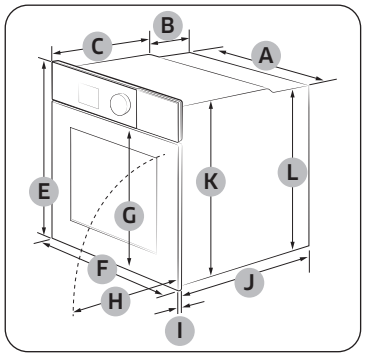
1. Modelul cu uşă cu mâner



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

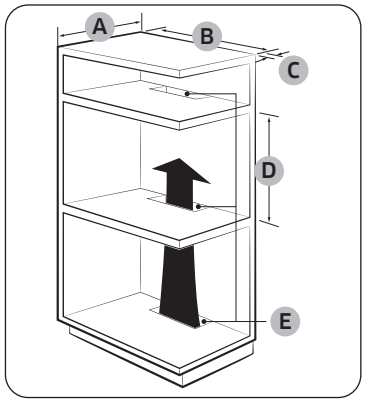
2. Modelul cu uşă fără mâner



Cuptor (mm)

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

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 8 2022-08-22 오후 4:47:29

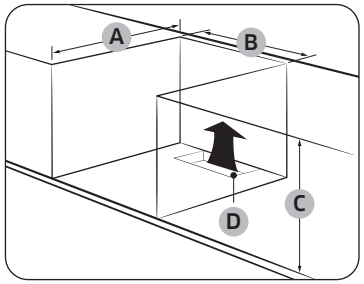


Dulap încastrat (mm)

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.

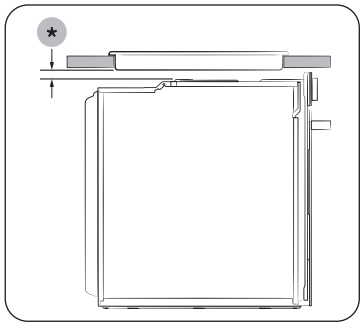


Dulap sub chiuvetă (mm)

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.
- Cerința privind înălțimea minimă **(C)** se aplică doar pentru instalarea cuptorului.



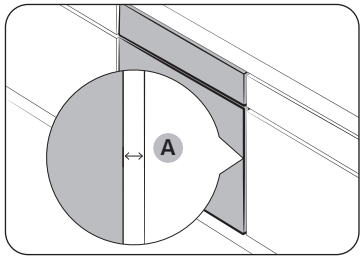
Instalarea cu o plită

Pentru a instala o plită deasupra cuptorului, consultați ghidul de instalare a plitei pentru cerințele privind spațiul de instalare **(*)**.

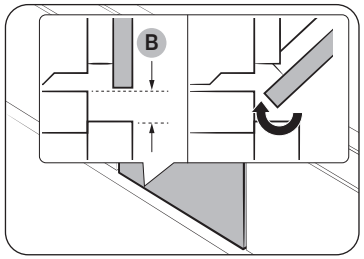
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 9 2022-08-22 오후 4:47:30

Instalarea

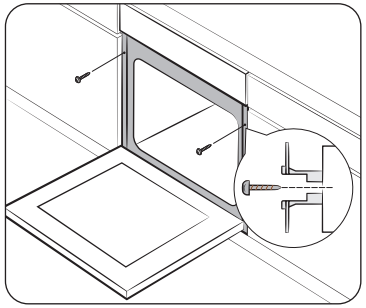
Montarea cuptorului



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

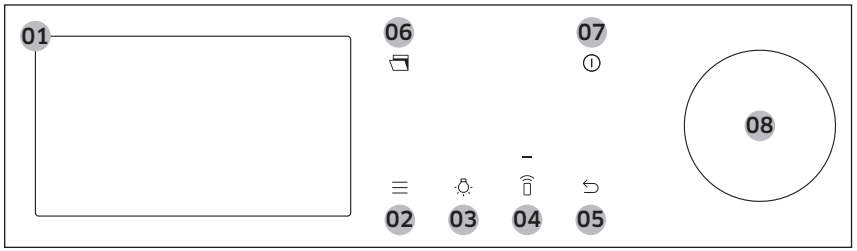
Aspectul cuptorului poate varia în funcție de model.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 10 2022-08-22 오후 4:47:31

Înainte de a începe

Panou de comandă

Panoul de comandă al cuptorului este alcătuit dintr-un ecran (netactil), un buton disc și butoane de comandă pentru funcțiile cuptorului. Citiți următoarele informații amănunțite despre panoul de comandă al cuptorului.



01 Ecran	Aici sunt afișate meniul, informațiile și stadiul pregătirii mâncării.
02 Opțiuni	Apăsați pentru a vedea lista de Opțiuni.
03 Lumina	Apăsați pentru a aprinde sau stinge lumina din cuptor. Dacă modelul este dotat cu cameră, ledul de sus va fi aprins pe toată durata funcționării camerei.
04 Control inteligent	Apăsați pentru a activa sau dezactiva funcția Control inteligent. **NOTĂ** Setați Conexiune rapidă înainte de a folosi această funcție.
05 Înapoi	Apăsați pentru a reveni la ecranul anterior.
06 Deschidere ușă *	Apăsați pentru a deschide ușa automat. • Închideți ușa cu mâna. **ATENȚIE** • Purtați mănuși de cuptor sau șervete termice cât timp produsul este în funcțiune. • Asigurați-vă că ușa este bine închisă.
07 Pornire	Apăsați pentru a porni sau opri ecranul. **NOTĂ** Atunci când ușa este deschisă, funcționarea cuptorului poate fi oprită numai de la butonul **Pornire**.
08 Buton disc	Rotiți spre stânga și spre dreapta pentru a parcurge meniurile și listele. Elementul subliniat indică meniul în care vă aflați pe ecran. Apăsați pentru a selecta elementul subliniat.

(*) în funcție de model.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 11 2022-08-22 오후 4:47:31

Înainte de a începe

Setări inițiale

La prima pornire a cuptorului, se afișează ecranul de întâmpinare cu sigla Samsung. Urmați instrucțiunile de pe ecran pentru a finaliza setările inițiale. Puteți modifica setările inițiale mai târziu, din ecranul Setări.

1. În ecranul de întâmpinare, selectați **Începere configurare**, după care apăsați **Butonul disc**.
2. Setați limba.
   a. Selectați limba, după care apăsați **Butonul disc**.
   b. Selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. Acceptați „**Clauze și condiții**” și „**Politica de confidențialitate**”.
4. Conectați aparatul la aplicația SmartThings.
   a. În ecranul Experiență mobilă, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
   b. Scanați codul QR de pe ecran cu smartphone-ul și urmați instrucțiunile de pe ecranul telefonului pentru a realiza conexiunea.
      - Dacă nu doriți să efectuați acest pas, selectați **Ignorare**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a trece la pasul următor.
   c. După ce ați primit mesajul de conexiune reușită, selectați **OK**, după care apăsați **Butonul disc**.
5. Setați fusul orar.
   a. Selectați fusul orar, după care apăsați **Butonul disc**.
   b. Selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
6. Fixați data.
   a. Selectați ziua, luna și anul. Apăsați **Butonul disc** după ce selectați fiecare element.
   b. Selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.

NOTĂ

Ignorați acest pas dacă ați conectat aparatul la aplicația SmartThings.

7. Selectați ora.
   a. Fixa ora și minutele. Apăsați **Butonul disc** după ce selectați fiecare element.
   b. Selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.

NOTĂ

Ignorați acest pas dacă ați conectat aparatul la aplicația SmartThings.

8. Selectați **Gata**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a finaliza setarea.
   • Se afișează ghidul pentru prima utilizare. Dacă doriți, selectați **MAI MULTE**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a afișa ghidul sau selectați **MAI TÂRZIU**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a ignora acest pas.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 12 2022-08-22 오후 4:47:31

Setarea ecranului la activare permanentă

Ecranul se stinge automat după un anumit interval de timp. Dacă doriți ca ecranul să rămână aprins în permanență, urmați instrucțiunile de mai jos.

1. Apăsați butonul ☰ de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Setări**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. În ecranul Setări, selectați **Afișaj**, după care apăsați **Butonul disc**.
4. În ecranul Afișaj, selectați **Perioadă de inactivitate**, după care apăsați **Butonul disc**.
5. Selectați **Activat permanent**, după care apăsați **Butonul disc**.

NOTĂ

- Consumul de curent poate crește în funcție de intervalul de timp setat.
- Dacă perioada de inactivitate este setată la „**Activat permanent**”, luminozitatea ecranului LCD se schimbă automat la nivelul 2 dacă nu se efectuează nicio operațiune timp de 3 minute.
- Setarea „**Activat permanent**” poate fi utilizată numai dacă economizorul de ecran este setat la Activat.

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

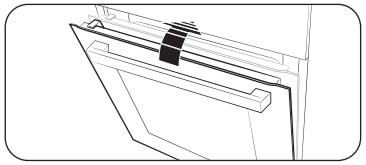
- Este posibil să observați fum în interiorul cuptorului atunci când îl utilizați pentru prima dată. Aceasta nu este o defecțiune a produsului.
- Temperatura incintei de preparare crește în timpul primei perioade de preparare, așadar puteți observa câteva pete pe sticla interioară a ușii. În acest caz, 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.

Ușă cu închidere lină (ușoară, sigură și silențioasă) (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.)

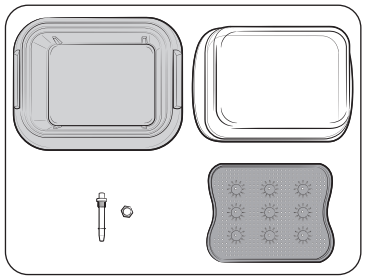


Ușa începe să se închidă lin la circa 15 grade și se închide complet în interval de aproximativ 5 secunde.

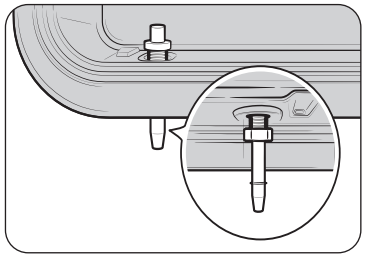
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 13 2022-08-22 오후 4:47:32

Înainte de a începe

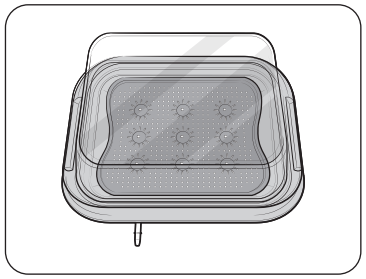
Montarea setului de gătit la aburi (în funcție de model)



1. Verificați dacă aveți toate componentele setului de gătit la aburi.
- Acesta este alcătuit din capac de sticlă, tavă metalică, tavă pentru gătit la aburi și duză pentru aburi.



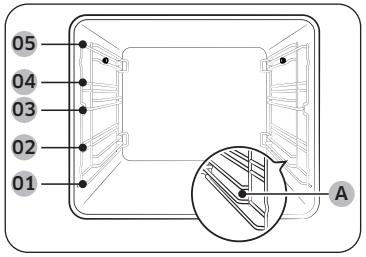
2. Introduceți duza în orificiul din partea dreaptă din spate a tăvii metalice și strângeți piulița inclusă.



3. Așezați tava pentru gătit la aburi în tava metalică și închideți capacul din sticlă înainte de a introduce setul în cuptor.

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
(A) Nivel pentru setul de gătit la aburi

- Introduceți accesoriul în cuptor în poziția corectă.
- **Nivelul pentru setul de gătit la aburi (A)** se va folosi numai pentru setul de gătit la aburi. Nu așezați setul la nici un alt nivel și nu așezați alte accesorii pe **nivelul pentru setul de gătit la aburi (A)**. **Nivelul pentru setul de gătit la aburi (A)** este disponibil numai la anumite modele.
- 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 14 2022-08-22 오후 4:47:33

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.
Tavă pentru preparare cu aer cald *	Folosiți tava pentru preparare cu aer cald numai în modul Preparare cu aer cald. 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.
Despărțitor	Despărțitorul are rolul de a împărți cuptorul în două zone. Folosiți despărțitorul în modul de preparare dublă. Nu îl folosiți în alte scopuri decât împărțirea incintei în două zone de preparare. Nu folosiți despărțitorul ca grătar.
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.
Termometru cu sondă pentru carne *	Termometrul cu sondă pentru carne măsoară temperatura internă a cărnii preparate. Folosiți numai termometrul furnizat cu cuptorul.
Set de gătit la aburi *	Vasul și capacul de sticlă (setul de gătit la aburi) se vor folosi exclusiv pentru funcția de preparare la aburi. Folosiți setul numai la nivelul destinat setului de gătit la aburi și aveți grijă să îl introduceți în incintă până la capăt, astfel încât să atingă peretele din spate. Setul de gătit la aburi este alcătuit din 4 piese distincte: Capac de sticlă, tavă metalică, tavă pentru gătit la aburi și duză pentru aburi. AVERTISMENT : Nu folosiți capacul din sticlă pentru preparare la grătar sau coacere. **⚠ AVERTISMENT** • Folosiți mănuși de cuptor atunci când utilizați setul de gătit la aburi și aveți grijă să nu îl scăpați. • Schimbările bruște de temperatură pot cauza spargerea sau fisurarea pieselor din sticlă.

NOTĂ

Disponibilitatea accesoriilor marcate cu asterisc (*) depinde de modelul cuptorului.

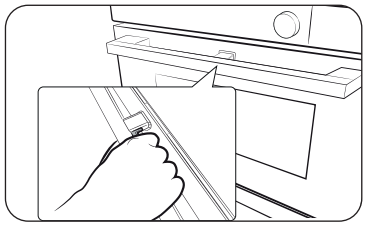
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 15 2022-08-22 오후 4:47:33

Înainte de a începe

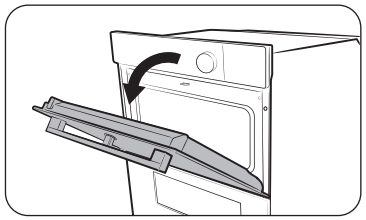
Ușă flexibilă (în funcție de model)

Acest cuptor are o Ușă flexibilă unică, prinsă cu balamale pe mijloc, pe care nu trebuie să o deschideți decât pe jumătate pentru a folosi zona de sus. Atunci când folosiți funcția de preparare dublă, puteți deschide spațiul de sus mult mai ușor și cu un consum de curent mai redus.

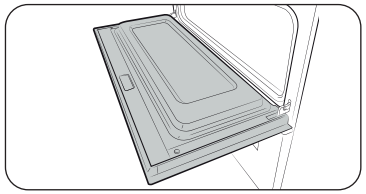
Utilizarea ușii superioare



1. Apăsați complet mânerul.

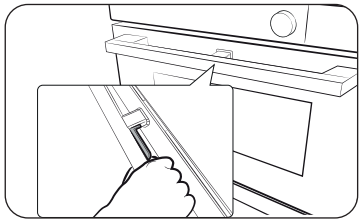


2. Trageți mânerul.

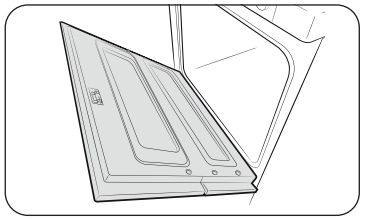


3. Ușa superioară se deschide așa cum se arată în imagine.

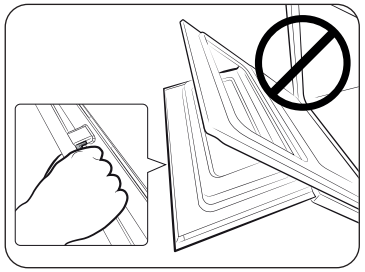
Utilizarea ușii complete



1. Țineți de zona fără pârghie a mânerului, apoi trageți.



2. Întreaga ușă se deschide așa cum se arată în imagine.



⚠ ATENȚIE

Atunci când deschideți întreaga ușă, aveți grijă să țineți mânerul de partea fără pârghie.
Dacă pârghia este apăsată pe jumătate prin deschiderea ușii, se poate deschide ușa superioară, cauzând vătămări corporale.

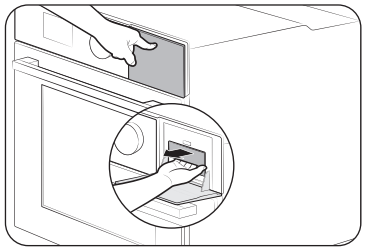
NOTĂ

- Nu așezați obiecte grele pe ușa superioară și nu o forțați.
- Interziceți-le copiilor să se joace cu sau pe ușa superioară.

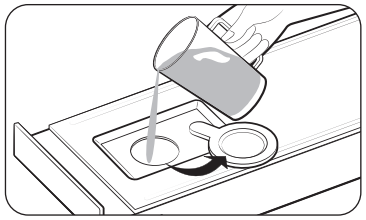
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 16 2022-08-22 오후 4:47:34

Rezervor de apă

Rezervorul de apă este folosit pentru funcțiile de gătire la aburi. Umpleți-l cu apă înainte de a începe prepararea la aburi.



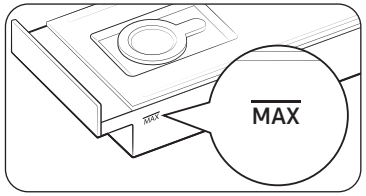
1. Rezervorul se află în colțul din dreapta sus. Împingeți rezervorul pentru a-l deschide și scoate.



2. Deschideți capacul și umpleți rezervorul cu 500 ml de apă potabilă.
3. Închideți capacul și introduceți la loc rezervorul.

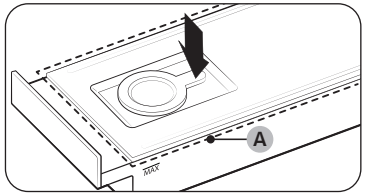
NOTĂ

Împingeți rezervorul până la capăt, până când se fixează în poziție.



NOTĂ

Nu depășiți marcajul maxim.

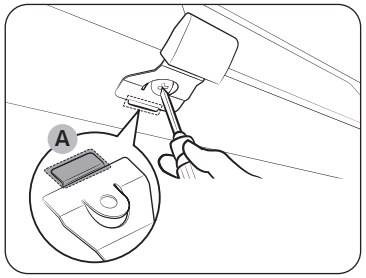


NOTĂ

Aveți grijă să fie închis capacul superior **(A)** al rezervorului de apă înainte de a pune în funcțiune cuptorul.

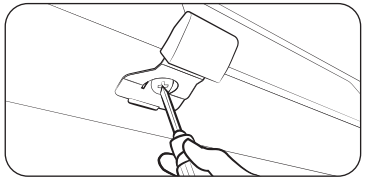
Încuietoare mecanică (în funcție de model)

Instalarea



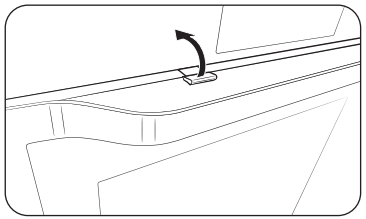
1. Introduceți partea subțire **(A)** a încuietorii mecanice în fanta corespunzătoare a mânerului de blocare, așa cum este indicat.
2. Strângeți șurubul de pe mânerul de blocare.

Dezinstalare



- Slăbiți și scoateți șurubul de pe mânerul de blocare.

Blocare/deblocare



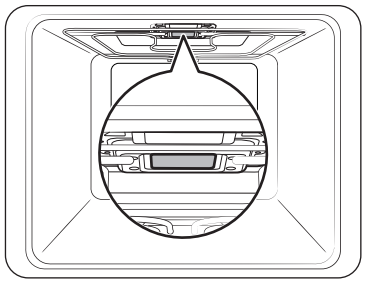
- Pentru a deschide ușa, ridicați ușor în sus mânerul de blocare pentru a debloca ușa. Apoi, deschideți ușa.
- Pentru a bloca ușa, pur și simplu închideți-o. Încuietoarea mecanică blochează automat ușa.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 17 2022-08-22 오후 4:47:36

Înainte de a începe

Cameră și Ușă automată (în funcție de model)

Cameră în interiorul cuptorului



⚠ ATENȚIE

Nu apăsați cu putere când curățați capacul transparent pe care se află funcțiile camerei.

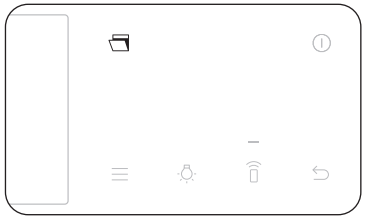
- Se poate deteriora, pentru că este din sticlă.

⚠ AVERTISMENT

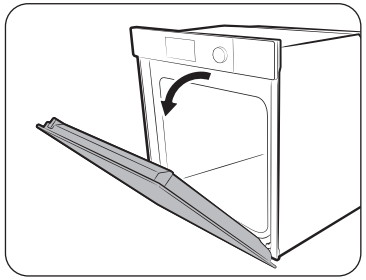
Curățați capacul transparent al camerei după ce produsul se răcește.

- Căldura vă poate provoca arsuri.

Ușa automată



1. Apăsați butonul Ușă automată.



2. Ușa se va deschide automat.

⚠ ATENȚIE

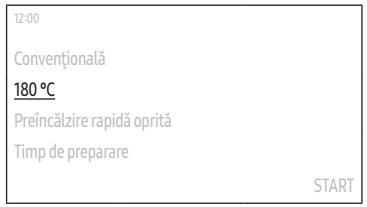
Dacă se deschide automat, ușa poate lovi copiii sau animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie în zona ușii cuptorului.

Operațiuni

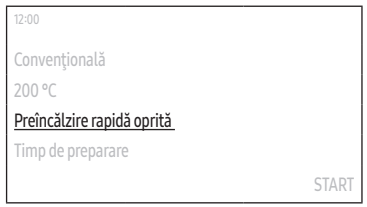
Modurile cuptorului



1. În ecranul principal, selectați **Convecție**, după care apăsați **Butonul disc**.
2. Selectați modul de preparare pe care doriți să îl folosiți, după care apăsați **Butonul disc**. (Pentru informații amănunțite despre fiecare mod, consultați „**Descrierea modurilor cuptorului**”.)
   - Puteți utiliza termometrul cu sondă pentru carne în unele moduri. Pentru prepararea folosind termometrul cu sondă pentru carne, consultați „**Prepararea cu termometrul cu sondă pentru carne (în funcție de model)**”.

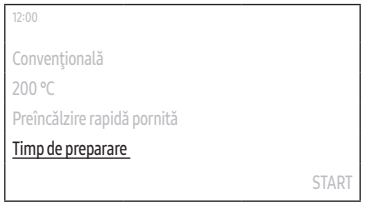


3. Fixați temperatura dorită.
   - Temperatura prestabilită și intervalul de temperatură diferă în funcție de modul de preparare.



4. Activați opțiunea Preîncălzire rapidă.
   - Setarea prestabilită este „Oprire”.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 18 2022-08-22 오후 4:47:36



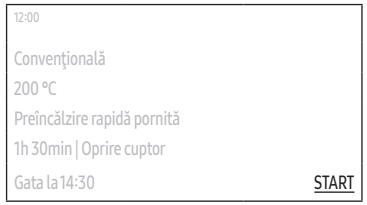
5. Selectați **Timp de preparare**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a fixa timpul de preparare dorit.
   - Durata maximă de preparare este de 23 de ore și 59 de minute.
6. După fixarea timpului de preparare, selectați opțiunea dorită după încheierea procesului de preparare, după care apăsați **Butonul disc**.
   - Puteți selecta **Oprire cuptor**, **Păstrare temp.** sau **Păstrare la cald**.
   - În modurile Grătar mare și Gril eco nu se poate folosi opțiunea **Păstrare la cald**.

NOTĂ

Dacă începeți prepararea fără a fixa timpul de preparare sau dacă setați funcția **Păstrare temp.**, va trebui să opriți cuptorul manual.



7. Selectați **Gata la**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a fixa ora de oprire dorită.
   - Atunci când fixați timpul de preparare, pe ecranul cuptorului se afișează ora la care prepararea se va opri. (De ex. **Gata la 13:30**)



8. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul disc**.
   - Dacă nu ați modificat ora de oprire, cuptorul începe prepararea imediat.
   - Dacă ați modificat ora de oprire, cuptorul va regla automat ora de pornire pentru a finaliza prepararea la ora fixată.

NOTĂ

- Puteți schimba temperatura și timpul de preparare și puteți activa sau dezactiva opțiunea Preîncălzire rapidă în timpul preparării.
- În timpul preparării, puteți selecta **OPRIRE**, apăsați **Butonul disc**, selectați **OK**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a anula prepararea.
- După finalizarea preparării, pe ecran se afișează **+5 minute**.
  - Dacă doriți, selectați **+5 minute**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a prelungi durata de preparare cu 5 minute.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 19 2022-08-22 오후 4:47:37

Operațiuni

Descrierea modurilor cuptorului

Mod		Interval de temperatură (°C)				Temperatură sugerată (°C)
		Individuală	Dublă			
			Superior	Inferior	Dublă	
	Convecție	30-275	40-250	40-250	40-250	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	30-275	-	-	-	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.				
ECO	Convecție eco	30-275	-	-	-	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.				
	Grătar mare	100-300	40-250	-	-	220
		Grilul pe suprafață mare emană căldură. Folosiți acest mod pentru a rumeni suprafața preparatelor (de exemplu, carne, lasagna sau gratinate).				
ECO	Gril eco	100-300	-	-	-	220
		Grilul pe suprafață mică emană căldură. Utilizați acest mod pentru alimentele care necesită mai puțină căldură, de exemplu, pește și baghete umplute.				
	Gril și ventilator	100-275	-	-	-	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.				

Mod		Interval de temperatură (°C)				Temperatură sugerată (°C)
		Individuală	Dublă			
			Superior	Inferior	Dublă	
	Căldură de sus + Convecție	40-275	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).				
	Căldură de jos + Convecție	40-275	-	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	-	40-250	40-250	150
		Elementul de încălzire inferior generează căldură. Utilizați acest mod la sfârșitul coacerii sau pentru rumenirea blatului tartelor sau al pizzelor.				
PRO	Preparare profesională a fripturilor	80-200	-	-	-	160
		În modul Preparare profesională a fripturilor se efectuează un ciclu automat de preîncălzire, până când temperatura cuptorului ajunge la 220 °C, după care elementul de încălzire din partea de sus și ventilatorul de convecție intră în funcțiune, pentru ca preparatele din carne să se rumenească și să formeze crustă. După rumenirea și formarea crustei, carnea va fi preparată la temperaturi scăzute. Folosiți acest mod pentru vită, pasăre sau pește.				
	Preparare cu aer cald în pungă vidată	50-95	-	-	-	60
		Modul de preparare cu aer cald în pungă vidată folosește aer cald la temperatură joasă pentru prepararea alimentelor vidate, fără aburi sau rezervorul de apă. În acest mod, cuptorul păstrează o temperatură joasă constantă în interiorul incintei de preparare.				
	Preparare cu aer cald	-	150-250	-	-	220
		Modul de preparare cu aer cald folosește aer fierbinte pentru obținerea unor preparate mai crocante și mai sănătoase decât cele gătite în modurile normale de convecție, atât în cazul alimentelor congelate, cât și proaspete, și cu mai puțin ulei sau chiar fără ulei.				

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 20 2022-08-22 오후 4:47:38

Modurile de preparare asistată de aburi

⚠ ATENȚIE

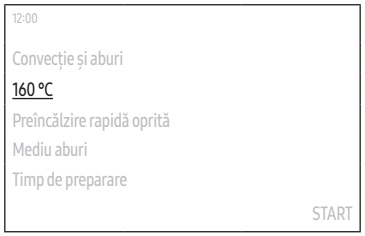
Verificați ca rezervorul de apă să fie umplut înainte de a utiliza modurile de preparare asistată de aburi.



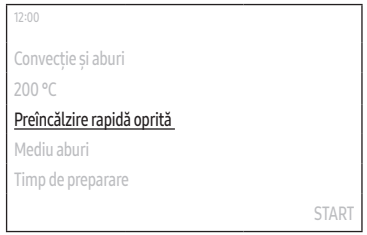
1. În ecranul principal, selectați **Convecție**, după care apăsați **Butonul disc**.
2. Selectați modul de preparare pe care doriți să îl folosiți, după care apăsați **Butonul disc**. (Pentru informații amănunțite despre fiecare mod, consultați „**Descrierea modurilor de preparare asistată de aburi**”.)
   - Dacă ați selectat **Preparare la aburi**, mergeți la pasul 5. (Pașii 2-4 nu se efectuează pentru **Preparare la aburi**.)
   - Puteți utiliza termometrul cu sondă pentru carne în unele moduri. Pentru prepararea folosind termometrul cu sondă pentru carne, consultați „**Prepararea cu termometrul cu sondă pentru carne (în funcție de model)**”.

NOTĂ

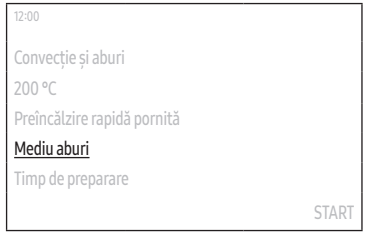
Modul **Preparare la aburi** este disponibil doar la anumite modele.



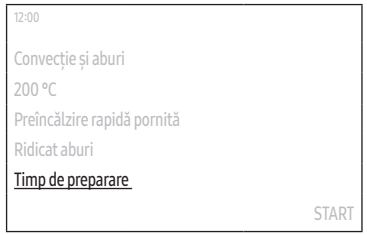
3. Fixați temperatura dorită.
   - Temperatura prestabilită și intervalul de temperatură diferă în funcție de modul de preparare.



4. Activați opțiunea Preîncălzire rapidă.
   - Setarea prestabilită este „Oprire”.



5. Fixați nivelul de aburi.
   - Setarea prestabilită este „Mediu”.



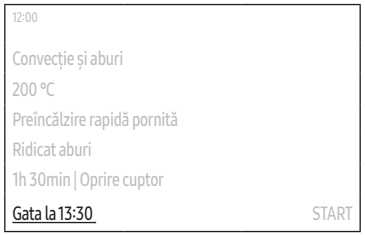
6. Selectați **Timp de preparare**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a fixa timpul de preparare dorit.
   - Durata maximă de preparare este de 23 de ore și 59 de minute.
7. După fixarea timpului de preparare, selectați opțiunea dorită după încheierea procesului de preparare, după care apăsați **Butonul disc**.
   - Puteți selecta **Oprire cuptor**, **Păstrare temp.** sau **Păstrare la cald**.

NOTĂ

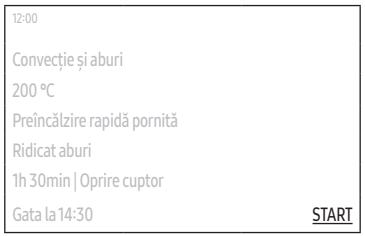
Dacă începeți prepararea fără a fixa timpul de preparare sau dacă setați funcția **Păstrare temp.**, va trebui să opriți cuptorul manual.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 21 2022-08-22 오후 4:47:38

Operațiuni



8. Selectați **Gata la**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a fixa ora de oprire dorită.
   - Atunci când fixați timpul de preparare, pe ecranul cuptorului se afișează ora la care prepararea se va opri. (De ex. **Gata la 13:30**)



9. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul disc**.
   - Dacă nu ați modificat ora de oprire, cuptorul începe prepararea imediat.
   - Dacă ați modificat ora de oprire, cuptorul va regla automat ora de pornire pentru a finaliza prepararea la ora fixată.

NOTĂ

- Puteți schimba temperatura și timpul de preparare și puteți activa sau dezactiva opțiunea Preîncălzire rapidă în timpul preparării.
- În timpul preparării, puteți selecta **OPRIRE**, apăsați **Butonul disc**, selectați **OK**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a anula prepararea.
- După finalizarea preparării, pe ecran se afișează **+5 minute**.
  - Dacă doriți, selectați **+5 minute**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a prelungi durata de preparare cu 5 minute.

Descrierea modurilor de preparare asistată de aburi

Mod		Interval de temperatură (°C)	Temperatură prestabilită (°C)	Preîncălzire rapidă	Termometru cu sondă pentru carne
	Preparare la aburi *	-	-	X	X
		Aburii fierbinți degajați de generatorul de aburi sunt injectați în cuptor prin duză, pentru prepararea alimentelor. Acest mod este recomandat pentru prepararea legumelor, peștelui, ouălor, fructelor și orezului.			
	Convecție și aburi	120-275	160	O	O
		Căldura generată de încălzitorul și ventilatoarele de convecție este asistată în mod continuu de aburii fierbinți. Intensitatea aburilor poate fi reglată la Redus, Mediu sau Ridicat. Acest mod este recomandat pentru a coace foitaje, aluat dospit, pâine și pizza și pentru a prăji carne și pește.			
	Căldură de sus și aburi + Convecție	120-275	180	O	O
		Căldura generată de încălzitorul superior și încălzitorul cu convecție este distribuită uniform de ventilator, iar elementele de încălzire sunt asistate de aburii fierbinți. Acest mod este recomandat pentru frigerea și rumenirea preparatelor din carne roșie, carne de pasăre sau pește.			
	Căldură de jos și aburi + Convecție	120-275	200	O	O
		Căldura generată de elementul de încălzire inferior și încălzitorul cu convecție este distribuită uniform de ventilator, iar elementele de încălzire sunt asistate de aburii fierbinți. Acest mod este recomandat pentru coacerea și rumenirea preparatelor precum pizza sau plăcintă cu mere.			

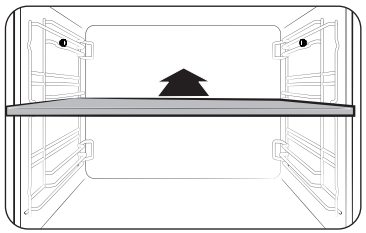
NOTĂ

- Disponibilitatea modurilor însoțite de asterisc (*) depinde de modelul cuptorului.
- Umpleți întotdeauna rezervorul cu apă proaspătă atunci când utilizați aceste moduri.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 22 2022-08-22 오후 4:47:39

Modurile de preparare dublă

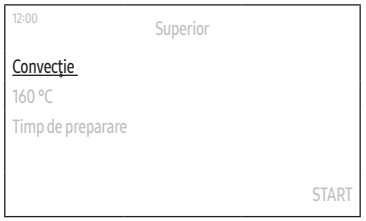
Puteți folosi despărțitorul pentru a împărți incinta de preparare în două zone: zona superioară și zona inferioară. Astfel, puteți utiliza simultan două moduri de preparare diferite sau puteți alege zona în care doriți să preparați alimentele.



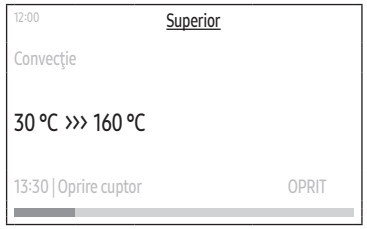
1. Introduceți despărțitorul în nivelul 3 pentru a împărți incinta de preparare în două zone.
   - Atunci când este introdus despărțitorul, cuptorul îl detectează, iar ecranul principal se schimbă automat.



2. Selectați zona de preparare pe care doriți să o folosiți, după care apăsați **Butonul disc**.



3. Fixați setările de preparare și porniți prepararea.
   - Pentru instrucțiuni, consultați „**Modurile cuptorului**” sau „**Modurile de preparare asistată de aburi**”.
   - Pentru modurile și opțiunile disponibile, consultați „**Moduri disponibile în fiecare zonă**”.



NOTĂ

- După ce ați pornit prepararea într-o zonă, puteți începe prepararea în cealaltă zonă. Selectați indicatorul zonei din partea centrală de sus a ecranului, apăsați **Butonul disc**, după care repetați pașii 2 și 3 pentru prepararea în cealaltă zonă.
- Este posibil să existe câteva restricții la modurile și intervalul de temperatură pe care îl puteți selecta atunci când încercați să gătiți simultan în ambele zone.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 23 2022-08-22 오후 4:47:39

Operațiuni

Moduri disponibile în fiecare zonă

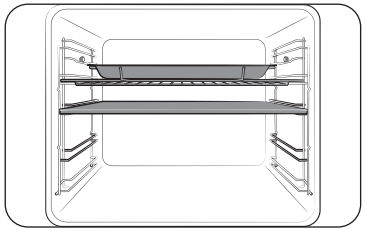
Zonă	Mod disponibil	Interval de temperatură (°C)	Temperatură prestabilită (°C)	Preîncălzire rapidă	Termometru cu sondă pentru carne
Superior	Convecție	40-250	160	X	X
	Grătar mare	40-250	220	X	X
	Căldură de sus + Convecție	40-250	180	X	X
	Preparare cu aer cald	150-250	220	X	X
Inferior	Convecție	40-250	160	X	X
	Căldură de jos + Convecție	40-250	200	X	X
	Căldură de jos	40-250	150	X	X
	Preparare la aburi *	-	-	X	X
	Convecție și aburi	120-250	160	X	X
	Căldură de jos și aburi + Convecție	120-250	200	X	X

NOTĂ

- Consultați „**Descrierea modurilor cuptorului**” sau „**Descrierea modurilor de preparare asistată de aburi**” pentru descrierea fiecărui mod.
- Disponibilitatea modurilor însoțite de asterisc (*) depinde de modelul cuptorului.

Preparare cu aer cald (în funcție de model)

Preîncălzirea nu este necesară pentru acest mod. Vă recomandăm să așezați hârtie de copt sau o tavă pe despărțitor, pentru a colecta lichidul scurs.
Pentru o preparare optimă, întoarceți alimentele în timpul procesului de gătire.



1. Introduceți despărțitorul și așezați tava cu grătarul în poziția 4.
2. Selectați modul **Preparare cu aer cald** folosind **Butonul disc**.
3. Folosiți **Butonul disc** pentru a modifica temperatura prestabilită. Introduceți temperatura recomandată pentru alimentele pe care le preparați, conform ghidului de preparare. Temperatura prestabilită este de 220 °C.
4. Selectați **Timp de preparare**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a fixa timpul de preparare dorit.
5. După fixarea timpului de preparare, selectați opțiunea dorită după încheierea procesului de preparare, după care apăsați **Butonul disc**.
6. Selectați **Start** și apăsați **Butonul disc**.
7. După finalizarea preparării, apăsați **Oprire** și scoateți alimentele.

NOTĂ

- Așezați hârtie de copt sau o tavă pe despărțitor, pentru a colecta lichidul scurs. Se reduc astfel stropirea și degajarea fumului.
- Înainte de a folosi foaia de copt, verificați temperatura maximă recomandată pentru utilizarea acesteia.
- Modul **Preparare cu aer cald** este conceput pentru cuptoarele cu două grătare superioare. Introduceți despărțitorul și așezați alimentele în poziția 4 pentru rezultate optime.
- În cazul produselor proaspete sau de casă, ungeți uniform cu ulei o suprafață mai mare, pentru a se rumeni mai bine.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 24 2022-08-22 오후 4:47:40

⚠ AVERTISMENT

- Dacă se prepară alte alimente în zona inferioară, modul **Preparare cu aer cald** nu poate fi utilizat în zona superioară.
- Atunci când alimentele sunt preparate în modul **Preparare cu aer cald** în zona superioară, zona inferioară nu poate fi utilizată deloc.

Vă recomandăm să întoarceți alimentele la jumătatea timpului de preparare, pentru rezultate optime.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (min.)
Cartofi				
Cartofi pai congelați	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	210-220	20-25
Cartofi pai congelați, condimentați	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	210-220	20-25
Crochete de cartofi congelate	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	210-220	15-20
Crochete de cartofi Hash Brown congelate	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	210-220	15-20
Cartofi sferturi congelați	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	210-220	15-20
Cartofi pai de casă	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	200-210	20-25
Cartofi sferturi de casă	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	210-220	20-25
Congelate				
Bulete de pui congelate	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	210-220	15-20
Aripioare de pui congelate	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	210-220	25-30
Inele de ceapă congelate	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	210-220	15-20
Fâșii de pui crocante congelate	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	210-220	20-25
Churros congelate	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	190-200	10-15
Pui				
Copănele de pui proaspete	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	200-210	30-35
Aripioare proaspete	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	200-210	25-30
Piept pane	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	200-210	25-30
Legume				
Sparanghel pane	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	200-210	15-20
Felii de vinete pane	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	200-210	15-20
Inele de ceapă pane	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	200-210	15-20
Dovleac cubulețe	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	200-210	20-25
Buchete de conopidă	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	190-200	15-20
Amestec de legume	Grătar + Tavă pentru preparare cu aer cald	4	200-210	15-20

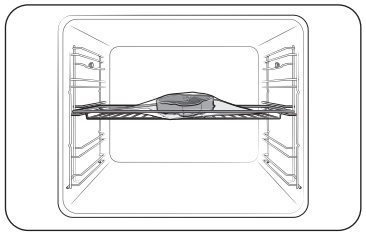
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 25 2022-08-22 오후 4:47:40

Operațiuni

Preparare cu aer cald în pungi vidate (în funcție de model)

Modul de **Preparare cu aer cald în pungă vidată** folosește aer cald la temperatură joasă pentru prepararea alimentelor vidate, fără aburi sau rezervorul de apă. În acest mod, cuptorul păstrează o temperatură joasă constantă în interiorul incintei de preparare, iar alimentele gătite își păstrează gustul și substanțele nutritive, având o aromă intensă și o textură moale.





1. Așezați alimentele într-o pungă de vidare și sigilați punga. Așezați apoi punga în cuptor, pe grătarul de la poziția a 3-a.
2. Selectați modul **Preparare cu aer cald în pungă vidată**.
3. Folosiți **Butonul disc** pentru a modifica temperatura prestabilită. Introduceți temperatura recomandată pentru alimentele pe care le preparați, conform ghidului de preparare. Temperatura prestabilită este de 60 °C. (Puteți modifica temperatura cu câte 1 °C)
4. Apăsați **Butonul disc** și fixați timpul de preparare.
5. După fixarea timpului de preparare, selectați opțiunea dorită după încheierea procesului de preparare, după care apăsați **Butonul disc**.
6. Selectați **Start** și apăsați **Butonul disc**.

NOTĂ

- Folosiți numai ingrediente proaspete și de calitate. Curățați-le, spălați-le și păstrați-le în frigider.
- Folosiți pungi de vidare termorezistente pentru transportarea și păstrarea ingredientelor.
- Nu refolosiți pungile de vidare termorezistente.
- Timpul de preparare diferă în funcție de grosimea alimentelor. Timpul de preparare se poate scurta dacă adăugați sare sau zahăr.

Sfaturi

- Pentru ca alimentele să își păstreze gustul, vă recomandăm să folosiți mai puține mirodenii și condimente decât în rețetele obișnuite.
- Carnea și peștele își păstrează mai bine aroma dacă sunt servite imediat după ce s-au rumenit și au format crustă.
- Dacă nu le consumați imediat după ce le-ați preparat, puneți alimentele în apă cu gheață și lăsați-le să se răcească. După ce s-au răcit, puneți-le la păstrat la o temperatură mai joasă de 5 °C, pentru a-și păstra aroma și textura.
- Excepția o reprezintă carnea de pui, pe care vă recomandăm să o consumați imediat ce a fost preparată.

Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.

Alimente	Preparare	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Timp (ore)
Carne de vită					
Friptură, felii de 4 cm grosime	În sânge	Grătar	3	54	3-4
Friptură, felii de 4 cm grosime	Mediu	Grătar	3	60	3-4
Friptură, felii de 4 cm grosime	Bine făcută	Grătar	3	68	3-4
Prepararea fripturilor	Mediu	Grătar	3	62	6-8
Prepararea fripturilor	Bine făcută	Grătar	3	68	6-8

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 26 2022-08-22 오후 4:47:40

Alimente	Preparare	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Timp (ore)
Carne de porc					
Cotlet fără os	Fraged	Grătar	3	60	3-4
Cotlet fără os	Bine făcut	Grătar	3	71	3-4
Prepararea fripturilor	Mediu	Grătar	3	62	4-6
Prepararea fripturilor	Bine făcută	Grătar	3	72	4-6
Carne de porc în fâșii subțiri	Bine făcută	Grătar	3	74	18-24
Carne de pasăre					
Piept de pui	Fraged	Grătar	3	66	3-4
Piept de pui	Bine făcut	Grătar	3	72	3-4
Piept de rață	Fraged	Grătar	3	63	3-4
Pește					
Friptură de somon	Fraged	Grătar	3	52	2-3
Friptură de somon	Bine făcută	Grătar	3	63	2-3
File de cod	Fraged	Grătar	3	55	2-3
Legume					
Sparanghel	-	Grătar	3	85	2-3
Cartofi feliați	-	Grătar	3	90	2-3
Cartofi dulci feliați	-	Grătar	3	90	2-3
Morcovi feliați	-	Grătar	3	90	2-3
Dovleac cubulețe	-	Grătar	3	90	2-3

Alimente	Preparare	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Timp (ore)
Fructe					
Felii de mere	-	Grătar	3	80	2-3
Felii de ananas	-	Grătar	3	85	1-2
Pere feliate	-	Grătar	3	83	2-3
Altele					
Ouă	Poșate	Grătar	3	63	2-3
Ouă	Fierte tari	Grătar	3	71	2-3

* Gătiți ouăle fără vidare.

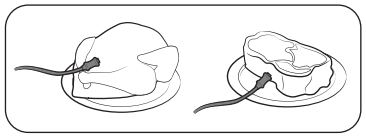
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 27 2022-08-22 오후 4:47:40

Operațiuni

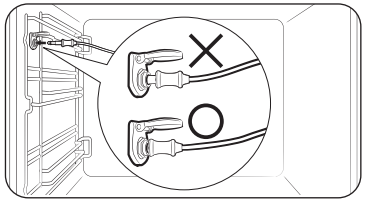
Prepararea cu termometrul cu sondă pentru carne (în funcție de model)

Termometrul cu sondă pentru carne măsoară temperatura internă a cărnii în timpul preparării. Atunci când temperatura ajunge la valoarea stabilită, cuptorul se oprește, iar prepararea se încheie.

- Folosiți numai termometrul furnizat cu cuptorul.
- Nu puteți fixa timpul de preparare dacă termometrul este conectat.

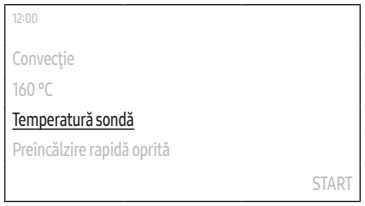


1. Introduceți vârful sondei în mijlocul bucății de carne pe care o preparați. Aveți grijă ca mânerul din cauciuc să nu fie introdus în carne.



2. Introduceți cablul de alimentare al sondei în priza de pe peretele stâng. Dacă sonda este conectată corect, se afișează mesajul „**Termometru cu sondă introdus.**”.

- Dacă ați introdus termometrul, se va afișa **Temperatură sondă** în loc de **Timp de preparare**.



3. Selectați **Temperatură sondă**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a fixa temperatura pentru carne.



4. Fixați valorile dorite pentru preparare.

- Consultați „**Descrierea modurilor cuptorului**” sau „**Descrierea modurilor de preparare asistată de aburi**” pentru modurile în care puteți folosi termometrul cu sondă.
- Consultați pașii 1-3 din „**Modurile cuptorului**” sau pașii 1-4 din „**Modurile de preparare asistată de aburi**”.

5. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul disc**.

- La finalul preparării, atunci când temperatura internă a cărnii ajunge la valoarea fixată, cuptorul emite un semnal sonor.

⚠ AVERTISMENT

- 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 îl folosiți în moduri incompatibile, se va afișa mesajul „**Modul selectat nu este compatibil cu termometrul cu sondă pentru carne.**”. În această situație, scoateți imediat termometrul.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 28 2022-08-22 오후 4:47:41

Funcții speciale



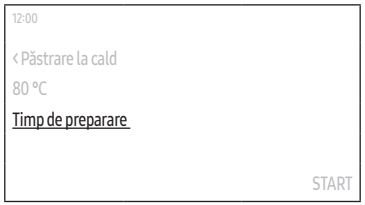
1. În ecranul principal, selectați **Convecție**, după care apăsați **Butonul disc**.
2. Selectați **Funcții speciale**, după care apăsați **Butonul disc**.



3. Selectați funcția pe care doriți să o folosiți, după care apăsați **Butonul disc**.
   - Pentru informații amănunțite despre fiecare funcție, consultați „**Descrierea funcțiilor speciale**”.



4. Fixați temperatura dorită.
   - Temperatura prestabilită și intervalul de temperatură diferă în funcție de modul de preparare.



5. Selectați **Timp de preparare**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a fixa timpul de preparare dorit sau selectați **Temperatură sondă**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a fixa temperatura pentru carne.
   - Funcția **Temperatură sondă** se poate utiliza doar pentru **Preparare lentă**.
   - Durata maximă de preparare este de 23 de ore și 59 de minute.





6. Selectați **Gata la**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a fixa ora de oprire dorită.
   - Atunci când fixați timpul de preparare, pe ecranul cuptorului se afișează ora la care prepararea se va opri. (De ex. **Gata la 13:30**)
   - Acest pas nu trebuie parcurs pentru **Preparare lentă**.
7. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul disc**.
   - Dacă nu ați modificat ora de oprire, cuptorul începe prepararea imediat.
   - Dacă ați modificat ora de oprire, cuptorul va regla automat ora de pornire pentru a finaliza prepararea la ora fixată.
   - Dacă ați selectat **Preparare lentă**, la finalul preparării, atunci când temperatura internă a cărnii ajunge la valoarea fixată, cuptorul emite un semnal sonor.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 29 2022-08-22 오후 4:47:41

Operaţiuni

Descrierea funcţiilor speciale

Mod	Interval de temperatură (°C)	Temperatură prestabilită (°C)	Descriere
Păstrare la cald	40-100	60	Folosiți acest program numai pentru păstrarea caldă a alimentelor preparate recent.
Încălzire farfurii	30-80	50	Folosiți această funcție pentru a păstra calde farfuriile sau vasele pentru cuptor.
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.
Dospire	30-50	35	Acest mod se folosește pentru dospire și prepararea iaurtului de casă.
Preparare pizza	160-250	200	Acest mod este recomandat pentru pizza, iar temperatura și timpul de preparare depind de dimensiunea pizzei și de grosimea blatului.
Preparare lentă	70-120	80	Acest mod folosește o temperatură joasă, pentru frăgezime. Este recomandat și pentru carne de vită, porc, mânzat sau miel dacă doriți o friptură fragedă. Vă recomandăm să lăsați carnea să se rumenească uniform la temperatură ridicată pe plită înainte de o prăji la cuptor.
Uscare	40-90	60	Acest mod se folosește pentru deshidratarea fructelor, legumelor și mirodeniilor. Timpul de deshidratare variază în funcție de tipul, grosimea și cantitatea alimentelor.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 30 2022-08-22 오후 4:47:41

Preparare sănătoasă (în funcție de model)

Cuptorul dispune de 20 de programe de preparare sănătoasă. Valorile stabilite pentru gătit vor fi reglate automat, în funcție de programul selectat.





1. În ecranul principal, selectați **Convecție**, după care apăsați **Butonul disc**.
2. Selectați **Preparare sănătoasă**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. Selectați programul pe care doriți să îl folosiți, după care apăsați **Butonul disc**.
   - Pentru informații amănunțite despre fiecare program, consultați „**Preparare sănătoasă**” din secțiunea „**Gătit inteligent**” de la pagina **56**.
4. Citiți recomandarea, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
5. Turnați apă în rezervor conform instrucțiunilor de pe ecran, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
6. Pregătiți alimentele și accesoriile conform instrucțiunilor de pe ecran, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
   - Dacă doriți ca prepararea să înceapă la o anumită oră, selectați **Pornire temporizată**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a fixa ora.
7. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul disc**.

Preparare automată

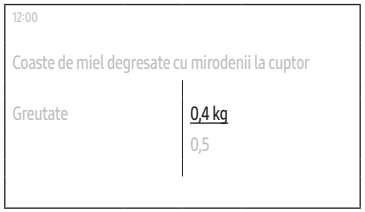
Cuptorul dispune de 128 sau 148 (pentru modelul cu Preparare la aburi) de programe de Preparare automată. Profitați de această funcție pentru a economisi timp sau pentru a învăța mai repede. Timpul de preparare, nivelul de putere și temperatura vor fi reglate în funcție de programul selectat.





1. În ecranul principal, selectați **Convecție**, după care apăsați **Butonul disc**.
2. Selectați **Preparare automată**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. Selectați categoria, după care apăsați **Butonul disc**.
4. Selectați subcategoria, după care apăsați **Butonul disc**.
   - Este posibil ca unele categorii să nu aibă și subcategorii.
5. Selectați programul pe care doriți să îl folosiți, după care apăsați **Butonul disc**.
   - Pentru informații amănunțite despre fiecare program, consultați „**Programele de preparare automată**” din secțiunea „**Gătit inteligent**” de la pagina **46**.
6. Citiți recomandarea, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 31 2022-08-22 오후 4:47:42



7. Selectați greutatea, după care apăsați **Butonul disc**.
   - Este posibil ca acest pas să nu existe în unele programe.
   - Greutățile care pot fi selectate diferă în funcție de programul ales.
8. Turnați apă în rezervor conform instrucțiunilor de pe ecran, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
   - Este posibil ca acest pas să nu existe în unele programe.
9. Pregătiți alimentele și accesoriile conform instrucțiunilor de pe ecran, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
   - Dacă doriți ca prepararea să înceapă la o anumită oră, selectați **Pornire temporizată**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a fixa ora.
10. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul disc**.

Cronometru

Adăugarea unei durate noi

1. Apăsați butonul ☰ de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Temporizator**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. În ecranul Temporizator, selectați **+**, după care apăsați **Butonul disc**.
   - Ignorați acest pas dacă aceasta este prima dată când adăugați durata temporizată.
4. Setarea orei.

Modificarea duratei curente

1. Apăsați butonul ☰ de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Temporizator**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. În ecranul Temporizator, selectați durata de pe care doriți să o modificați, după care apăsați **Butonul disc**.
4. Modificați durata.

Ștergerea duratei de temporizare

1. Apăsați butonul ☰ de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Temporizator**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. În ecranul Temporizator, selectați 🗑, după care apăsați **Butonul disc**.
4. Selectați **Ștergere** din dreapta duratei pe care doriți să o ștergeți, după care apăsați **Butonul disc**.
5. Selectați **Gata**, după care apăsați **Butonul disc**.

Utilizarea temporizatorului

1. Apăsați butonul ☰ de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Temporizator**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. Selectați **Start** din dreapta duratei pe care doriți să o utilizați, după care apăsați **Butonul disc**.
   - După ce porniți temporizatorul, îl puteți întrerupe (pauză) sau anula.

NOTĂ

Atunci când durata fixată ajunge la punctul stabilit, se afișează mesajul „**Timp expirat.**”, însoțit de o melodie. Selectați **OK**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a închide mesajul.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 32 2022-08-22 오후 4:47:42

Cameră în interiorul cuptorului (în funcție de model)

Camera integrată este utilă nu doar pentru urmărirea procesului de preparare cu ajutorul aplicației SmartThings, ci și pentru funcțiile Recunoaștere preparat, Recomandare preparat, Ghid de preparare optimă și Prevenire ardere pentru anumite preparate.
Setările pentru Urmărire prin cameră pot fi reglate din Opțiuni - Setări.
Le puteți accesa numai dacă produsul este conectat la Wi-Fi prin Conexiune rapidă.
Rețetele compatibile sunt descrise în tabelul Programele de preparare automată.

1. Imagini în timp real: Urmăriți stadiul preparatului din cuptor cu ajutorul aplicației SmartThings.
2. Recunoaștere preparat: Când ușa este închisă, recomandă rețeta cea mai potrivită din Programele de preparare automată prin recunoașterea alimentelor și porțiilor.
3. Ghid de preparare optimă: Trimite o notificare când mâncare nu este suficient gătită sau prea gătită, în funcție de rețeta programului de Preparare automată. (Este necesară conectarea termometrului cu sondă)
4. Prevenirea arderii: Trimite o notificare atunci când mâncarea pare că începe să se ardă.

Cu toate acestea, camera nu funcționează în anumite moduri, de exemplu, în modurile Curățare și Convecție eco și când este selectată partea inferioară în modul de preparare dublă.
Ledul de sus rămâne aprins cât timp camera funcționează. (Camera se oprește dacă stingeți lumina din cuptor.)

NOTĂ

- Este posibil ca unele preparate să nu fie recunoscute de cameră. În acest caz, folosiți funcțiile de Preparare automată.
- Pentru o recunoaștere optimă, curățați în mod regulat capacul transparent al camerei și ledul de pe tavanul cuptorului.
- Dacă sticla obiectivului este foarte murdară, efectuați curățarea în modul Pirolitică. După ce se răcește, ștergeți produsul cu o lavetă umezită cu detergent cu acțiune neutră.
- Curățați interiorul cuptorului după ce se răcește complet.
- Nu apăsați prea tare când curățați capacul transparent al camerei. Se poate zgâria sau deteriora.
- Nu demontați capacul transparent al camerei pentru a-l curăța. Camera se poate defecta.
- Cât timp este activată funcția Imagini în timp real, imaginea preparatului transmisă de cameră poate fi aburită sau încețoșată, în funcție de preparat.
- Cât timp este activată funcția Imagini în timp real, imaginea preparatului se poate opri sau întrerupe din cauza semnalului Wi-Fi slab, în funcție de distanța de la produs la router. Apăsați butonul ↻ pentru a reîncărca imaginea.
- În funcție de performanțele routerului/rețelei, imaginea preparatului se poate opri sau întrerupe. Cu o conexiune Wi-Fi de peste 5 GHz puteți urmări produsul fără probleme.
- Obiectele dintre produs și router pot influența calitatea imaginii transmise în timp real. Verificați dacă viteza de încărcare este în mod constant peste 30 Mbps în locul în care se află produsul.
- Dacă imaginea este de joasă calitate pe dispozitivul dumneavoastră mobil, verificați dacă viteza de descărcare este de cel puțin 30 Mbps.
- Ecranul poate fi neclar din cauza luminilor interne dacă nu există preparate în cuptor sau în funcție de așezarea preparatelor.
- Procentul de recunoaștere poate fi influențat de stadiul preparatului, nivelul grătarului, vasul în care se află preparatul etc. Urmați instrucțiunile pentru prepararea automată.
- Funcția Recunoaștere preparat poate fi utilizată numai când cuptorul se află în modul de așteptare pentru preparare. Funcția Recunoaștere preparat nu poate fi utilizată dacă începeți manual preîncălzirea cuptorului.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 33 2022-08-22 오후 4:47:42

Operațiuni

Curățare

Pirolitică (în funcție de model)

Curățarea pirolitică se realizează la temperaturi ridicate. În timpul curățării pirolitice, urmele de grăsime și ulei sunt arse, pentru a ușura curățarea manuală.

1. Apăsați butonul ☰ de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Curățare**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. Selectați **Pirolitică**, după care apăsați **Butonul disc**.
4. Selectați timpul, după care apăsați **Butonul disc**.
5. Selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
6. Urmați instrucțiunile de pe ecran, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
7. Urmați instrucțiunile de pe ecran, selectați **Start**, după care apăsați **Butonul disc**.
8. Așteptați până când cuptorul se răcește, apoi ștergeți marginile ușii cu o lavetă umedă.

⚠ 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.
- Curățați periodic capacul transparent al camerei și sticla ledului de sus, pentru a urmări preparatele prin intermediul camerei. Dacă există pete persistente pe aceste componente, efectuați curățarea pirolitică, apoi ștergeți petele cu un burete abraziv.
- Nu le curățați cu burete spiralat din inox. Acesta poate zgâria sau deteriora obiectivul.

Curățare cu aburi

Funcție utilă pentru curățarea cu aburi a cantităților mici de resturi depuse.
Această funcție automată vă economisește timp, înlocuind curățarea manuală periodică.

1. Apăsați butonul ☰ de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Curățare**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. Selectați **Curățare cu aburi**, după care apăsați **Butonul disc**.
4. Selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
5. Urmați instrucțiunile de pe ecran, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
6. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul disc**.

⚠ 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 automată 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 34 2022-08-22 오후 4:47:43

Îndepărtarea depunerilor de calcar

Curățați interiorul generatorului de aburi, pentru a preveni schimbarea calității și gustului preparatelor.

NOTĂ

- Cuptorul contorizează durata de funcționare în modurile de preparare asistată de aburi și vă anunță când trebuie să efectuați curățarea depunerilor de calcar. Mai puteți utiliza modurile de preparare asistată de aburi pentru încă două ore fără a folosi funcția de curățare a depunerilor de calcar. Nu puteți însă utiliza modurile de preparare asistată de aburi după cele două ore dacă nu activați funcția de curățare a depunerilor de calcar.
- Atunci când se afișează mesajul de notificare, selectați **Începe acum**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a iniția curățarea depunerilor de calcar sau selectați **Mai târziu**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a o amâna.
  - : Este necesară curățarea depunerilor de calcar.

1. Apăsați butonul de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Curățare**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. Selectați **Curățarea depunerilor de calcar**, după care apăsați **Butonul disc**.
4. Selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
5. Urmați instrucțiunile de pe ecran, selectați **Start**, după care apăsați **Butonul disc**.
   - Dacă se afișează mesajul prin care sunteți anunțat că nu este apă suficientă în rezervor, adăugați apă, selectați **OK**, după care apăsați **Butonul disc**.
6. După finalizarea curățării depunerilor de calcar, cuptorul evacuează apa automat.
7. După ce toată apa a fost evacuată, goliți rezervorul.
8. Umpleți rezervorul cu 500 ml de apă potabilă, conform instrucțiunilor afișate pe ecran, selectați **OK**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a începe clătirea.
9. După încheierea procesului de clătire, goliți rezervorul.
   - După ce ați golit rezervorul, curățați-l și puneți-l la loc în cuptor.

AVERTISMENT

- Purtați mănuși speciale pentru cuptor atunci când manevrați rezervorul de apă.
- Folosiți numai produse de îndepărtare a depunerilor de calcar special concepute pentru cuptoarele cu aburi sau aparatele de cafea.

ATENȚIE

- Nu anulați procesul de curățare a depunerilor de calcar. În caz contrar, va trebui să reporniți ciclul de curățare și să îl lăsați să se finalizeze în următoarele trei ore, pentru a putea activa modurile de preparare asistată de aburi.
- Pentru a evita accidentele, nu lăsați copiii să se apropie de cuptor.
- Respectați instrucțiunile producătorului pentru proporția de apă și agent de îndepărtare a depunerilor de calcar.

Evacuarea apei

După utilizarea modurilor de preparare asistată de aburi, trebuie să goliți apa rămasă, pentru a preveni erorile care pot apărea în alte moduri de preparare. Folosiți această funcție și dacă doriți să evacuați apa pentru a curăța cuptorul.

1. Apăsați butonul de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Curățare**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. Selectați **Evacuare apă**, după care apăsați **Butonul disc**.
4. Selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
5. Urmați instrucțiunile de pe ecran, selectați **Start**, după care apăsați **Butonul disc**.
   - Cuptorul evacuează apa din generatorul de aburi în rezervorul de apă.
6. După ce toată apa a fost evacuată, goliți rezervorul.
   - După ce ați golit rezervorul, curățați-l și puneți-l la loc în cuptor.

AVERTISMENT

- Purtați mănuși speciale pentru cuptor atunci când manevrați rezervorul de apă.
- Nu scoateți rezervorul în timpul scurgerii apei.

NOTĂ

- După ce cuptorul începe să evacueze apa, așteptați până când ciclul de scurgere se încheie.
- În funcție de mediul în care este folosit produsul, procesul de scurgere poate dura un timp îndelungat. Aceasta nu reprezintă o defecțiune a produsului, ci este o măsură de siguranță, așadar așteptați până când apa se răcește.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 35 2022-08-22 오후 4:47:43

Operațiuni

Setări

Apăsați butonul ☰ de pe panoul de comandă, selectați **Setări**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a modifica setările cuptorului. Pentru o descriere amănunțită, consultați tabelul de mai jos.

Meniu	Submeniu	Descriere
Conexiuni	Wi-Fi	Puteți activa sau dezactiva conexiunea Wi-Fi.
	Conexiune rapidă	Puteți conecta cuptorul la serverul SmartThings folosind o conexiune Wi-Fi. După ce cuptorul este conectat, puteți utiliza aplicația SmartThings pentru a verifica starea cuptorului și stadiul preparării și/sau pentru a controla cuptorul de la un dispozitiv mobil.
	Gestionare de la distanță	Selectați **Activare**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a permite accesarea de la distanță a cuptorului de către personalul centrului de asistență în vederea verificării informațiilor interne.
Urmărire prin cameră *	Recomandare rețetă	Puteți selecta Activat sau Dezactivat.
	Prevenire ardere	Puteți selecta **Activat. Notificare** sau **Activat. Pauză** sau **Dezactivat**. Selectați **Activat. Notificare** pentru a primi mesaje de notificare pop-up. Când este selectată opțiunea **Activat. Pauză**, atât acțiunile, cât și notificările vor fi în întrerupte.
Afișaj	Luminozitate	Puteți modifica luminozitatea ecranului.
	Economizor de ecran	Puteți activa sau dezactiva economizorul de ecran. **NOTĂ** Economizorul de ecran este o funcție care afișează data și ora pe ecran dacă nu se efectuează nicio operațiune pentru o anumită perioadă de timp în standby.
	Tema Ceas	Puteți selecta tema Ceas.
	Perioadă de inactivitate	Puteți fixa durata de timp după care se activează economizorul de ecran. **NOTĂ** • Consumul de curent poate crește în funcție de intervalul de timp setat. • Dacă perioada de inactivitate este setată la „**Activat permanent**”, luminozitatea ecranului LCD se schimbă automat la nivelul 2 dacă nu se efectuează nicio operațiune timp de 3 minute.
Data și ora	Data și ora automate	Puteți activa sau dezactiva actualizarea orei de pe internet. Trebuie să fiți conectat la rețeaua Wi-Fi.
	Selectați fusul orar	Puteți selecta fusul orar. (Trebuie să dezactivați Data și ora automate.)
	Fixarea datei	Puteți fixa data manual. (Trebuie să dezactivați Data și ora automate.)
	Fixarea orei	Puteți fixa ora manual. (Trebuie să dezactivați Data și ora automate.)
	Selectați formatul orei	Puteți selecta ora în formatul de 12 ore sau în cel de 24 de ore.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 36 2022-08-22 오후 4:47:43

Meniu	Submeniu	Descriere
Limbă		Puteți selecta o limbă.
Volum		Puteți regla volumul semnalelor sonore ale cuptorului.
Duritatea apei		Puteți regla duritatea apei folosite pentru modurile de preparare asistată de aburi. • Moale: Până la 120 ppm • Medie: 120-240 ppm • Medie-dură: 240-350 ppm • Dură: Peste 350 ppm
Ajutor	Depanare	Puteți consulta problemele și soluțiile propuse.
	Ghid pentru prima utilizare	Puteți consulta instrucțiuni simple pentru utilizarea elementară a cuptorului.
Despre dispozitiv	Denumirea modelului	Puteți identifica denumirea modelului cuptorului.
	Versiune software	Puteți afla versiunea curentă a firmware-ului. Atunci când o nouă versiune a software-ului este disponibilă, butonul **Actualizare software** va apărea în acest meniu.
	Informații legale	Puteți consulta informațiile legale.

(*) în funcție de model.

NOTĂ

Această funcție poate fi setată când produsul este conectat la Wi-Fi. Dacă produsul nu este conectat la Wi-Fi, se va afișa ecranul de conectare.

Blocare

Puteți bloca panoul de comandă pentru a împiedica funcționarea neprevăzută.

- Pentru a activa funcția de Blocare, apăsați butonul ☰ de pe panoul de comandă, selectați **Blocare**, după care apăsați **Butonul disc**.
- Pentru a dezactiva funcția de blocare, țineți apăsat butonul ☰ până când se afișează mesajul „**Control deblocat.**”.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 37 2022-08-22 오후 4:47:44

Gătit inteligent

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.

⚠ ATENȚIE

Alimentele care se alterează rapid (de exemplu, lapte, ouă, pește, carne roșie sau carne de pasăre) nu trebuie lăsate în cuptor pentru mai mult de o oră înainte de a începe prepararea și trebuie scoase imediat ce prepararea s-a încheiat. Consumul de alimente alterate poate cauza toxiinfecție alimentară.

NOTĂ

- Preîncălzirea este recomandată pentru toate modurile de preparare dacă nu se specifică altfel în ghidul de preparare.
- 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 acest ghid de preparare, 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
Quiche	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	2		180-190	25-35

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 38 2022-08-22 오후 4:47:45

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
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

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Carne de pasăre (Pui/Rață/Curcan)					
Pui, întreg, 1,2 kg *	Grătar + Tavă universală (pentru colectarea lichidelor scurse)	3 1		200	60-80 *
Bucăți de pui	Grătar + Tavă universală	3 1		200-220	25-35
Piept de rață	Grătar + Tavă universală	3 1		200-210	20-30
Curcan mic, întreg, 5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		180-200	120-150
Legume					
Legume, 0,5 kg	Tavă universală	3		220-230	15-20
Cartofi copți, jumătăți, 0,5 kg	Tavă universală	3		190-200	40-50
Pește					
File de pește, la cuptor	Grătar + Tavă universală	3 1		200-220	20-30
Pește fript	Grătar + Tavă universală	3 1		180-200	30-40

* Opriți după ⅔ din timpul de preparare.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 39 2022-08-22 오후 4:47:45

Gătit inteligent

Prepararea la gril

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul 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		270-300	2-4
Sandvișuri cu brânză	Tavă universală	4		200	4-8
Carne de vită					
Friptură *	Grătar + Tavă universală	4 1		240-250	15-20
Burgeri *	Grătar + Tavă universală	4 1		250-270	13-18
Carne de porc					
Cotlete de porc	Grătar + Tavă universală	4 1		250-270	15-20
Cârnați	Grătar + Tavă universală	4 1		260-270	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	25-30

* Opriți după ⅔ din durata de preparare.

Alimente preparate congelate

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pizza congelată, 0,4-0,6 kg	Grătar	3		200-220	15-25
Lasagna congelată	Grătar	3		180-200	45-50
Cartofi la cuptor congelați	Tavă universală	3		220-225	20-25
Crochete congelate	Tavă universală	3		220-230	25-30
Camembert la cuptor congelată	Grătar	3	ECO	190-200	10-15
Baghete cu toppinguri congelate	Grătar + Tavă universală	3 1	ECO	190-200	10-15
Crochete de pește congelate	Grătar + Tavă universală	3 1	ECO	190-200	15-25
Burger de pește congelat	Grătar	3	ECO	180-200	20-35

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 40 2022-08-22 오후 4:47:46

Modul de preparare asistată de aburi

Cu funcția de preparare cu aburi activată, cuptorul generează aburi și îi distribuie uniform în interiorul zonei de preparare, acoperind întreaga zonă, fiecare grătar și fiecare colț. Veți obține astfel preparate rumenite, crocante la exterior și moi și suculente la interior.
Umpleți rezervorul cu apă potabilă până la marcajul maxim și selectați nivelul de aburi cel mai potrivit pentru rețeta dumneavoastră.

Convecție și aburi

Pentru coacere, vă recomandăm să preîncălziți cuptorul în modul de preparare la aburi.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Nivel de aburi	Temp. (°C)	Durată (min.)
Chifle proaspete	Tavă universală	3	Redus	180-190	10-20
Cornuri proaspete	Tavă universală	3	Redus	180-190	10-20
Franzelă albă	Grătar, formă de prăjitură de 24 cm	2	Med	180-190	30-40
Pâine cu amestec de semințe	Grătar, formă de prăjitură de 24 cm	2	Med	180-190	30-40
Foitaj	Tavă universală	3	Redus	180-190	15-20
Cremă de zahăr ars	Grătar	3	Ridicat	120-130	20-30
Cheesecake	Grătar	3	Med	150-160	55-65
Baghetă *	Tavă universală	3	Ridicat	180-200	25-35
Pizza congelată cu blat cu praf de copt	Tavă universală	3	Med	190-210	15-25

* În cazul baghetei, este nevoie de aburi numai la începutul coacerii. Vă recomandăm să utilizați modul **Convecție și aburi** timp de 10 minute, după care să utilizați modul **Convecție** la aceeași temperatură pentru restul duratei de coacere.

Căldură de sus și aburi + Convecție

Vă recomandăm să reglați modul de preparare la jumătatea timpului de preparare, pentru a elimina aburii în vederea obținerii unei texturi crocante. Vă recomandăm să utilizați modul **Căldură de sus + Convecție** sau modul **Convecție** și să mențineți aceeași temperatură.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Nivel de aburi	Temp. (°C)	Durată (min.)
Friptură de porc cu șorici, 1,2 kg	Grătar + Tavă universală	3 1	Med	170-180	90-120
Pui, întreg, 1,2 kg	Grătar + Tavă universală	2 1	Med	190-200	55-65
Bucăți de pui	Grătar + Tavă universală	4 1	Redus	210-220	25-35
Piept de rață	Grătar + Tavă universală	4 1	Redus	170-180	15-25
Rață, întreagă, 2,5 kg	Grătar + Tavă universală	2 1	Med	170-180	100-120
Curcan mic, întreg, 4,0 kg	Grătar + Tavă universală	2 1	Med	180-200	120-150
Pește întreg 0,5 kg *	Grătar + Tavă universală	4 1	Med	170-190	20-30
File de pește *	Grătar + Tavă universală	4 1	Redus	190-200	15-25

* Vă recomandăm să utilizați modul **Căldură de sus și aburi + Convecție** pe durata preparării, pentru obținerea unor preparate suculente.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 41 2022-08-22 오후 4:47:46

Gătit inteligent

Căldură de jos și aburi + Convecție

Pentru obținerea unei cruste crocante, vă recomandăm să preîncălziți cuptorul în modul de preparare la aburi.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Nivel de aburi	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pizza de casă	Tavă universală	2	Med	190-200	15-20
Pizza cu blat cu praf de copt	Tavă universală	2	Med	190-210	15-20
Quiche	Grătar	2	Redus	180-190	25-35
Chifle	Tavă universală	2	Redus	180-190	15-25
Foccacia	Grătar	2	Redus	200-210	15-25

Preparare la aburi (în funcție de model)

Modul **Preparare la aburi** poate fi utilizat pentru numeroase rețete.
Folosiți setul de gătit la aburi și umpleți rezervorul cu apă potabilă până la marcajul maxim.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Durată (min.)
Buchete de broccoli	Set de gătit la aburi	A	10-15
Legume feliate (Dovlecei, morcovi, ardei)	Set de gătit la aburi	A	10-20
Sparanghel verde	Set de gătit la aburi	A	15-20
Sparanghel alb	Set de gătit la aburi	A	15-20
Fasole verde	Set de gătit la aburi	A	15-20
Varză de Bruxelles	Set de gătit la aburi	A	15-20
Cartofi decojiți jumătăți	Set de gătit la aburi	A	25-35
File de pește	Set de gătit la aburi	A	15-25
Midii	Set de gătit la aburi	A	10-20
Crevete	Set de gătit la aburi	A	10-20
Piept de pui	Set de gătit la aburi	A	20-30
Ouă fierte	Set de gătit la aburi	A	13-18

NOTĂ

Nivelul A indică un grătar dedicat exclusiv setului de gătit la aburi. Consultați secțiunea **Accesorii** de la pagina **14** pentru amplasarea exactă a nivelului A.

Preparare profesională a fripturilor

Acest mod include un ciclu de încălzire automată până la 220 °C. Încălzitorul superior și ventilatorul de convecție funcționează pe toată durata rumenirii și formării unei cruste crocante. După acest stadiu, alimentele sunt preparate lent la temperatura scăzută preselectată. Prepararea se realizează cu încălzitoarele de sus și de jos. Acest mod este recomandat pentru fripturile de carne roșie și carne de pasăre.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Timp (ore)
Friptură de vită	Grătar + Tavă universală	3 1	80-100	3-4
Friptură de porc	Grătar + Tavă universală	3 1	80-100	4-5
Friptură de miel	Grătar + Tavă universală	3 1	80-100	3-4
Piept de rață	Grătar + Tavă universală	3 1	80-100	2-3

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 42 2022-08-22 오후 4:47:46

Prepararea dublă

Înainte de a folosi funcția de preparare dublă, introduceți despărțitorul în cuptor. Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.

În tabelul următor sunt prezentate 5 ghiduri de preparare dublă pe care vi le recomandăm pentru preparare, prăjire și coacere. Cu ajutorul funcției de preparare dublă, puteți găti simultan felul principal și felul doi sau felul principal și desertul.

- Atunci când utilizați funcția de preparare dublă, puteți prelungi timpul de preîncălzire.

Nr.	Zonă	Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
1	Superior	Pandișpan	Grătar, formă cu diametrul de 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferior	Pizza de casă, 1,0-1,2 kg	Tavă universală	1		190-210	13-18
2	Superior	Legume la cuptor, 0,4-0,8 kg	Tavă universală	4		220-230	13-18
	Inferior	Plăcintă cu mere	Grătar, formă cu diametrul de 20 cm	1		165-175	70-80
3	Superior	Lipie	Tavă universală	4		230-240	13-18
	Inferior	Cartofi gratinați, 1 -1,5 kg	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	1		180-190	45-50

Nr.	Zonă	Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
4	Superior	Ciocănele de pui	Grătar + Tavă universală	4 4		230-250	30-35
	Inferior	Lasagna, 1,0-1,5 kg	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superior	File de pește, la cuptor	Grătar + Tavă universală	4 4		210-230	15-20
	Inferior	Foitaje cu mere	Tavă universală	1		170-180	25-30

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 43 2022-08-22 오후 4:47:47

Gătit inteligent

Puteți folosi și numai zona superioară sau zona inferioară, pentru a reduce consumul de curent. Timpul de preparare poate fi prelungit atunci când utilizați numai o zonă. Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.

Superior

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Cartofi gratinați	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	4		160-170	40-50
Biscuiți englezești	Tavă universală	4		180-190	30-35
Lasagna	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	4		180-190	25-35
Ciocănele de pui *	Grătar + Tavă universală	4 4		230-250	30-35

* Nu preîncălziți cuptorul.

Inferior

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Nivel de aburi	Temp. (°C)	Durată (min.)
Chec aromat cu miere și melasă	Grătar, formă de prăjitură de 24 cm	1		-	170-180	50-60
Plăcintă cu mere	Grătar, formă cu diametrul de 20 cm	1		-	160-170	70-80
Pizza de casă, 1,0-1,2 kg	Tavă universală	1		-	190-210	15-20
Cornuri	Tavă universală	1		Redus	180-190	15-20
Cheesecake	Grătar	1		Med	150-160	60-70
Chifle	Tavă universală	1		Redus	180-190	15-25
Buchete de broccoli *	Set de gătit la aburi	A		-	-	10-15
Cartofi decojiți jumătăți *	Set de gătit la aburi	A		-	-	25-35
File de pește *	Set de gătit la aburi	A		-	-	15-25
Ouă fierte *	Set de gătit la aburi	A		-	-	13-18

NOTĂ

- Nivelul A indică un grătar dedicat exclusiv setului de gătit la aburi. Consultați secțiunea **Accesorii** de la pagina **14** pentru amplasarea exactă a nivelului A.
- Modurile de preparare sunt disponibile în funcție de modelul cuptorului.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 44 2022-08-22 오후 4:47:48

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.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (min.)
Prăjitură crumble cu fructe, 0,8-1,2 kg	Grătar, vas termorezistent 24 cm	2	160-180	60-80
Cartofi copți în coajă 0,4-0,8 kg	Tavă universală	2	190-200	70-80
Cârnați, 0,3-0,5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1	160-180	20-30
Cartofi la cuptor congelați, 0,3-0,5 kg	Tavă universală	3	180-200	25-35
Cartofi sferturi congelați, 0,3-0,5 kg	Tavă universală	3	190-210	25-35
Fileuri de pește, coapte la cuptor, 0,4-0,8 kg	Grătar + Tavă universală	3 1	200-220	30-40
Fileuri pane de pește, crocante, 0,4-0,8 kg	Grătar + Tavă universală	3 1	200-220	30-45
Friptură de mușchi de vită, 0,8-1,2 kg	Grătar + Tavă universală	2 1	180-200	65-75
Legume la cuptor, 0,4-0,6 kg	Tavă universală	3	200-220	25-35

Termometru cu sondă pentru carne

Tipul alimentelor		Temperatură în interior (°C)
Vită/Miel	În sânge	45-50
	Mediu	55-60
	Bine făcută	65-70
Carne de porc		80-85
Carne de pasăre		85-90

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 45 2022-08-22 오후 4:47:48

Gătit inteligent

Programele de preparare automată

⚠ ATENȚIE

Alimentele care se alterează rapid (de exemplu, lapte, ouă, pește, carne roșie sau carne de pasăre) nu trebuie lăsate în cuptor pentru mai mult de o oră înainte de a începe prepararea și trebuie scoase imediat ce prepararea s-a încheiat. Consumul de alimente alterate poate cauza toxiinfecție alimentară.

Prepararea individuală

În tabelul următor sunt prezentate 128 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.

⚠ AVERTISMENT

Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

1. Coacerea preparatelor sărate și dulci

Programele de Preparare automată includ preîncălzirea cuptorului pentru coacere și afișarea treptelor de preîncălzire. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, introduceți alimentele. Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.
Vă recomandăm să folosiți vase de 22-24 cm, termorezistente (până la 300 °C), din sticlă sau sticlă ceramică.

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Prăjituri și deserturi			
Prăjitură crumble cu fructe	0,8-1,2 kg	Grătar	3
	Așezați fructe proaspete (zmeură, afine, felii de mere sau de pere) într-un vas de copt de 22-24 cm. Puneți aluatul sub formă de firimituri peste fructe. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați vasul pe mijlocul grătarului.		
Biscuiți englezești	0,5-0,6 kg	Tavă	3
	Puneți hârtie de copt în tava universală și așezați biscuiții (cu diametru de 5-6 cm). Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, introduceți tava în cuptor.		
Biscuiți cu lapte bătut [1]	0,5-0,6 kg	Tavă	3
	Puneți lapte bătut deasupra.		
Fursecuri cu bucăți de ciocolată [1] [2]	4-16 bucăți	Tavă	3
	Adăugați fructe cu coajă lemnoasă, după preferințe.		
Pandișpan	0,5-0,6 kg	Grătar	3
	Puneți compoziția într-o tavă de copt metalică rotundă cu diametru de 25-26 cm. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați tava pe mijlocul grătarului.		
Chec marmorat [1]	0,7-0,8 kg	Grătar	3
	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.		
Chec aromat cu miere și melasă	0,7-0,8 kg	Grătar	3
	Puneți compoziția într-o tavă de copt metalică dreptunghiulară (lungime de 25-26 cm). Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați tava pe mijlocul grătarului.		
Cheesecake * [1]	0,8-0,9 kg	Grătar	3
	Puneți aluatul într-o tavă de copt metalică, rotundă și neagră (lungime de 20-24 cm). Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați tava pe mijlocul grătarului.		
Madlene [1]	0,2-0,4 kg	Grătar	3
	Pudrați cu făină sau ungeți cu ulei formele de madlene.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 46 2022-08-22 오후 4:47:48

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Negresă [1]	0,7-0,8 kg	Grătar	3
	Așezați compoziția într-un vas de copt de 22-24 cm. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați vasul pe mijlocul grătarului.		
Brioșe [1]	0,7-0,8 kg	Grătar	3
	Adăugați fructe de pădure sau ciocolată, după preferințe.		
Chifle [1]	0,9-1,0 kg	Tavă	3
	Pentru un gust deosebit, adăugați bucățele de mere în umplutură		
Pavlova [1]	0,4-0,5 kg	Tavă	3
	Serviți ornată cu frișcă și fructe proaspete.		
Pâine			
Franzelă albă *	0,6-0,7 kg	Grătar	2
	Puneți aluatul într-o tavă de copt metalică dreptunghiulară (lungime de 25-30 cm). Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați tava pe mijlocul grătarului.		
Pâine cu amestec de semințe *	0,8-0,9 kg	Grătar	2
	Puneți aluatul într-o tavă de copt metalică dreptunghiulară (lungime de 25-30 cm). Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați tava pe mijlocul grătarului.		
Baghete * [1] [2]	1-4 bucăți	Tavă	3
	Împărțiți aluatul în 2 bucăți și așezați-le pe tava universală.		
Pâine cu nuci *	1,0-1,1 kg	Tavă	3
	Împărțiți aluatul în 4 bucăți și așezați-le uniform pe tava universală.		

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Chifle * [1]	0,3-0,5 kg	Tavă	3
	Formați chiflele (din aluat rece gata preparat). Puneți hârtie de copt în tava universală. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, introduceți tava în cuptor.		
Pâine împletită [1]	0,8-0,9 kg	Tavă	3
	Pentru a rămâne pufoasă la interior, acoperiți-o cu un prosop umed după ce s-a răcit.		
Plăcinte și foitaje			
Plăcintă cu mere	1,2-1,4 kg	Grătar	2
	Așezați plăcinta cu mere într-o tavă de copt rotundă de 20-24 cm. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați tava pe mijlocul grătarului.		
Plăcintă cu fructe [1]	1,0-1,2 kg	Grătar	2
	Folosiți diverse fructe de sezon.		
Plăcintă cu carne de vită [1]	1,0-1,2 kg	Grătar	3
	Ungeți pe deasupra cu un ou bătut.		
Cornuri * [1]	0,3-0,4 kg	Tavă	3
	Formați cornurile (din aluat rece gata preparat). Puneți hârtie de copt în tava universală. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, introduceți tava în cuptor.		
Foitaje cu mere *	0,3-0,4 kg	Tavă	3
	Puneți foitajele cu mere pe hârtie de copt în tava universală. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, introduceți tava în cuptor.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 47 2022-08-22 오후 4:47:48

Gătit inteligent

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Blat pentru tartă cu fructe	0,4-0,5 kg	Grătar	3
	Ungeți cu unt o formă metalică de blat de tort și întindeți aluatul. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați tava pe mijlocul grătarului.		
Quiche Lorraine [1]	1,2-1,5 kg	Grătar	2
	Întindeți aluatul într-o formă de tartă rotundă, cu diametru de 22-24 cm. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, adăugați umplutura și așezați forma pe mijlocul grătarului.		

* Umpleți rezervorul cu apă potabilă până la marcajul maxim pentru prepararea asistată de aburi.
[1] Recunoaștere preparat / Prevenire ardere [2] Recunoaștere cantitate
[3] Ghid de preparare optimă (Cu termometru cu sondă pentru carne)

2. Preparate la cuptor

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Cartofi gratinați	1,0-1,5 kg	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.		
Legume gratinate [1]	0,8-1,2 kg	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.		
Paste la cuptor	1,2-1,5 kg	Grătar	3
	Așezați pastele și compoziția pentru gratinare într-un vas de 22-24 cm. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați vasul pe mijlocul grătarului.		
Lasagna [1] [2]	2-10 porții	Grătar	3
	Așezați lasagna pregătită într-un vas de 22-30 cm. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați vasul pe mijlocul grătarului.		
Ratatouille [1]	1,2-1,5 kg	Grătar	3
	Puneți ingredientele pentru ratatouille într-o caserolă cu capac. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați vasul pe mijlocul grătarului. Coaceți cu capac. Amestecați înainte de servire.		
Friptură de tofu [1]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Serviți cu salată de legume proaspete.		
Ou în pâine la cuptor [1]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Serviți cu caşcaval ras sau felii de roșii.		
File de somon și sparanghel la cuptor [1]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Stropiți cu zeamă de lămâie în momentul servirii.		
Cârnați și buchete de broccoli la cuptor [1]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Serviți cu caşcaval ras.		

[1] Recunoaștere preparat / Prevenire ardere [2] Recunoaștere cantitate
[3] Ghid de preparare optimă (Cu termometru cu sondă pentru carne)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 48 2022-08-22 오후 4:47:48

3. Pizza și aluat

Programele de preparare automată includ preîncălzirea cuptorului pentru coacere și afișarea treptelor de preîncălzire. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, introduceți alimentele. Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Pizza congelată [1) 2)]	0,3-0,8 kg	Grătar	3
	Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați pizza congelată pe mijlocul grătarului.		
Pizza congelată, felii [1)]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Folosiți felii de pizza precoaptă congelată.		
Mini pizza congelată [1)]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Folosiți mini pizza precoaptă congelată.		
Pizza de casă [1)]	0,8-1,2 kg	Tavă	2
	Pregătiți pizza de casă cu aluat dospit și așezați-o în tava universală. Greutatea este calculată cu blat și toppinguri, de exemplu sos, legume, șuncă și cașcaval. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, introduceți tava în cuptor.		
Calzone [1)]	0,8-1,2 kg	Tavă	3
	Pregătiți 4 bucăți de calzone proaspete și așezați-le în tavă.		
Dospire	0,3-0,7 kg	Grătar	2
	Pregătiți aluatul într-un bol și acoperiți bolul cu folie alimentară. Așezați bolul în mijlocul grătarului.		

[1)] Recunoaștere preparat / Prevenire ardere [2)] Recunoaștere cantitate
[3)] Ghid de preparare optimă (Cu termometru cu sondă pentru carne)

4. Prepararea fripturilor

Vă recomandăm carne roșie, carne de pasăre și pește proaspăt, păstrate la rece, pentru un gust mai bun. În cazul produselor congelate, vă recomandăm să le lăsați să se decongeleze complet. Programele automate nu includ preîncălzirea cuptorului și întoarcerea alimentelor. Dacă doriți, le puteți însă întoarce la jumătatea timpului de preparare, pentru rezultate mai bune.

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Carne			
Friptură de mușchi de vită ** [1) 3)]	0,8-2,0 kg	Grătar	2
		Tavă universală	1
	Condimentați carnea de vită și lăsați-o în frigider pentru o oră. Așezați carnea pe grătar, cu partea cu grăsime în sus.		
Friptură de vită preparată lent **	0,8-2,0 kg	Grătar	2
		Tavă universală	1
	Condimentați carnea de vită și lăsați-o în frigider pentru o oră. Așezați carnea pe grătar, cu partea cu grăsime în sus.		
Antricot ** [1) 3)]	0,8-1,5 kg	Grătar	3
		Tavă universală	1
	Scoateți din cuptor, acoperiți cu folie și lăsați să stea 10 minute.		
Burgeri la cuptor [1)]	0,7-1,0 kg	Grătar	4
		Tavă universală	1
	Preparați un burger cu salată proaspătă, roșii, cașcaval și chifle		
Coaste de miel cu mirodenii la cuptor [1) 3)]	0,4-1,0 kg	Grătar	3
		Tavă universală	1
	Îndepărtați grăsimea înainte de marinare.		
Coaste de miel degresate cu mirodenii la cuptor [1)]	0,4-0,8 kg	Grătar	4
		Tavă universală	1
	Îndepărtați grăsimea înainte de marinare.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 49 2022-08-22 오후 4:47:48

Gătit inteligent

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Pulpă de miel cu os ** [1]	0,8-2,0 kg	Grătar	3
		Tavă universală	1
	Marinați pulpa și așezați-o pe grătar.		
Friptură de porc cu șorici **	0,8-2,0 kg	Grătar	3
		Tavă universală	1
	Așezați carnea de porc pe grătar, cu partea cu grăsime în sus.		
Coaste de porc [1]	0,8-1,2 kg	Grătar	3
		Tavă universală	1
	Așezați coastele pe grătar.		
Carne de pasăre			
Pui întreg */** [1] [2] [3]	0,8-2,0kg	Grătar	2
		Tavă universală	1
	Spălați și curățați puiul. Ungeți-l cu ulei și condimente. Așezați-l pe grătar, cu pieptul în jos. Introduceți termometrul cu sondă în zona cea mai groasă a pieptului.		
Piept de pui [1] [2]	1-8 bucăți	Grătar	4
		Tavă universală	1
	Marinați pieptul și așezați-l pe grătar.		
Ciocănele de pui [1] [2]	1-16 bucăți	Grătar	4
		Tavă universală	1
	Ungeți-le cu ulei și condimente și așezați-le pe grătar.		
Aripioare de pui [1]	0,3-0,7 kg	Grătar	4
		Tavă universală	1
	Asezonați cu sare și frecați suprafața cu ulei sau unt.		

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Pulpe de pui întregi [1]	0,5-0,9 kg	Grătar	4
		Tavă universală	1
	Asezonați cu sare și frecați suprafața cu ulei sau unt.		
Pui despicat și aplatizat * [1]	1,0-1,3 kg	Grătar	3
		Tavă universală	1
	Spălați și curățați puiul. Tăiați spatele și ungeți puiul cu ulei și condimente. Așezați-l pe grătar, în tava universală, după care introduceți-l în cuptor.		
Rață întreagă */**	1,5-2,7 kg	Grătar	2
		Tavă universală	1
	Spălați și curățați rața. Adăugați condimente. Așezați rața cu pieptul în sus pe grătar, în tava universală. Introduceți termometrul cu sondă în zona cea mai groasă a pieptului.		
Piept de rață [1] [2]	1-8 bucăți	Grătar	4
		Tavă universală	1
	Așezați pieptul de rață pe grătar, cu partea cu grăsime în sus.		
Pește			
File de păstrăv copt	0,3-0,7 kg	Tavă	4
	Așezați fileurile de păstrăv cu pielea în sus în tava universală.		
Păstrăv	0,3-0,7 kg	Grătar	4
		Tavă universală	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.		
Calcan	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Așezați calcanul pe hârtie de copt în tava universală. Crestați-l cu un cuțit.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 50 2022-08-22 오후 4:47:49

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Friptură de somon ** [1) 3)]	0,3-1,0 kg	Grătar	3
		Tavă universală	1
	Stropiți cu zeamă de lămâie în momentul servirii.		
File de somon, copt [1) 2)]	1-8 bucăți	Tavă	4
	Stropiți cu zeamă de lămâie în momentul servirii.		
File de cod, copt [1)]	0,3-0,7 kg	Grătar	3
	Stropiți cu zeamă de lămâie în momentul servirii.		
Doradă roșie [1)]	0,5-0,9 kg	Tavă	3
	Pentru o mai bună asezonare, faceți câteva tăieturi cu un cuțit ascuțit.		
File de tilapia, copt [1)]	0,3-0,7 kg	Grătar	3
	Stropiți cu zeamă de lămâie în momentul servirii.		
Crustacee			
Crevete [1)]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Pentru un gust deosebit, adăugați fulgi de ardei iute și vin alb.		
Creveți decorticați [1)]	0,3-0,7 kg	Grătar	3
	Pentru un gust deosebit, adăugați fulgi de ardei iute și vin alb.		
Cozi de homar [1)]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Serviți cu sos de unt cu usturoi.		
Midii [1)]	0,5-0,9 kg	Tavă	3
	Folosiți scoici jumătăți cu o cochilie.		
Scoici Saint Jacques [1)]	0,5-0,9 kg	Tavă	3
	Folosiți scoici Saint Jacques jumătăți cu o cochilie.		

* Umpleți rezervorul cu apă potabilă până la marcajul maxim pentru prepararea asistată de aburi.
** Introduceți termometrul cu sondă în partea cea mai groasă a cărnii.
[1)] Recunoaștere preparat / Prevenire ardere [2)] Recunoaștere cantitate
[3)] Ghid de preparare optimă (Cu termometru cu sondă pentru carne)

5. Legume la cuptor sănătoase

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Dovleac sferturi [1)]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Pentru un gust deosebit, adăugați puțin sos de oțet balsamic.		
Anghinare, jumătăți [1)]	0,4-0,6 kg	Grătar	3
	Serviți cu sosuri la alegere.		
Sparanghel, verde [1)]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Serviți cu lămâi tăiate sferturi și asezonați cu sare, piper și unt.		
Sparanghel, alb [1)]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Serviți cu lămâi tăiate sferturi și asezonați cu sare, piper și unt.		
Ardei gras bucăți [1)]	0,4-0,6 kg	Tavă	4
	Folosiți ardei gras de mai multe culori.		
Sfeclă roșie bucăți [1)]	0,4-0,6 kg	Grătar	3
	Serviți cu mirodenii proaspete și sos de oțet balsamic.		
Broccoli, întregi [1)]	0,4-0,8 kg	Grătar	3
	Serviți cu caşcaval ras fin.		
Buchete de broccoli [1)]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Serviți cu sos sau cu unt topit pe deasupra.		
Buchete de broccoli și conopidă [1)]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Serviți cu sos sau cu unt topit pe deasupra.		
Broccolini [1)]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Serviți cu sos sau cu unt topit pe deasupra.		
Varză de Bruxelles [1)]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Serviți cu arpagic tocat și asezonați cu sare, piper și unt.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 51 2022-08-22 오후 4:47:49

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Dovleac plăcintar cubulețe [1]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Pentru un gust deosebit, adăugați scorțișoară și zahăr brun.		
Ciuperci champignon [1]	0,3-0,4 kg	Grătar	3
	Pentru un gust deosebit, adăugați puțin sos de oțet balsamic. Folosiți un vas termorezistent de 22-24 cm.		
Morcovi bucăți [1]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Pentru un gust deosebit, adăugați puțin sos de miere.		
Legătură de morcovi [1]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Pentru un gust deosebit, adăugați puțin sos de miere.		
Conopidă, întreagă [1]	0,4-0,8 kg	Grătar	3
	Serviți cu caşcaval ras fin.		
Conopidă tăiată [1]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Serviți cu ulei de măsline și caşcaval ras fin.		
Buchete de conopidă [1]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Serviți cu sos sau cu unt topit pe deasupra.		
Știuleți de porumb, în pănuși [1]	0,6-1,0 kg	Tavă	3
	Pentru un gust deosebit, adăugați puțin parmezan.		
Știuleți de porumb [1]	0,6-1,0 kg	Tavă	3
	Pentru un gust deosebit, adăugați puțin parmezan.		
Vinete felii [1]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Vinetele sunt delicioase cu roșii și caşcaval.		
Bame [1]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Folosiți bame proaspete.		
Bame bucăți [1]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Folosiți bame proaspete.		
Felii de ceapă [1]	0,4-0,6 kg	Tavă	4
	Serviți ceapa ca garnitură pentru friptură.		
Ardei Padron [1]	0,4-0,6 kg	Tavă	4
	Serviți cu sos sau ca aperitive Tapas.		
Felii de roșii [1]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Roșiile sunt delicioase cu usturoi și caşcaval.		

[1] Recunoaștere preparat / Prevenire ardere [2] Recunoaștere cantitate
[3] Ghid de preparare optimă (Cu termometru cu sondă pentru carne)

6. Garnituri

Programul automat nu include preîncălzirea cuptorului. Folosiți legume proaspete.

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Legume la cuptor	0,3-0,7 kg	Tavă	4
	Curățați și feliați dovleceii, vinetele, ardeii, ceapa și roșiile cherry. Adăugați ulei de măsline, mirodenii și condimente. Așezați legumele uniform în tavă.		
Cartofi sferturi [1]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Spălați și tăiați cartofii în sferturi. Adăugați ulei de măsline, mirodenii și condimente. Așezați-i uniform în tavă și introduceți tava în cuptor.		
Cartofi copți [1] [2]	1-12 bucăți	Tavă	3
	Tăiați cartofii mari (200 g fiecare) în jumătate, pe lungime. Așezați-i cu partea tăiată în sus în tava universală și adăugați ulei de măsline, mirodenii și condimente.		
Cartofi tăiați cubulețe [1]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	După preparare, presărați-i cu sare și serviți.		
Cartofi dulci copți [1]	0,5-0,9 kg	Tavă	3
	Cartofii dulci sunt delicioși cu unt.		
Roșii umplute [1]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Preparați compoziția și umpleți roșiile.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 52 2022-08-22 오후 4:47:49

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Mere umplute [1]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Serviți cu frișcă sau înghețată pe deasupra.		
Bacon [1]	0,2-0,3 kg	Tavă	4
	Baconul bine făcut este delicios cu diverse salate proaspete.		
Chiftele [1]	0,8-1,0 kg	Tavă	3
	Le puteți servi pe pat de paste.		
Cârnați [1]	0,3-0,7 kg	Tavă	4
	Serviți cu cartofi copți și salată proaspătă.		
Ouă fierte tari [1]	0,4-0,6 kg	Grătar	3
	Folosiți ouă proaspete la temperatura camerei.		

[1] Recunoaștere preparat / Prevenire ardere [2] Recunoaștere cantitate
[3] Ghid de preparare optimă (Cu termometru cu sondă pentru carne)

7. Confort

Programul automat nu include preîncălzirea cuptorului. Utilizați meniuri congelate gata preparate.

Tavă	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Cartofi congelați			
Cartofi la cuptor congelați [1]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Așezați uniform cartofii congelați în tavă.		
Cartofi sferturi congelați	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Așezați uniform cartofii sferturi congelați în tavă.		
Cartofi prăjiți ondulați congelați [1]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Puneți lasagna congelată în vasul de copt și așezați vasul pe grătar.		
Crochete de cartofi [1]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Folosiți crochete de cartofi preprăjite, congelate.		
Preparate congelate			
Lasagna congelată	0,3-0,7 kg	Grătar	3
	Folosiți lasagna semipreparată congelată.		
Nuggets cu cartofi la cuptor [1]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Folosiți nuggets semipreparate congelate și cartofi preprăjiți congelați.		
Nuggets de pui [1]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Folosiți nuggets de pui semipreparate congelate.		
Degetele de pui [1]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Folosiți degetele de pui semipreparate congelate.		
Batoane cu caşcaval [1]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Folosiți batoane cu caşcaval semipreparate congelate.		
Croque monsieur [1]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Folosiți croque monsieur (sandviș fierbinte cu șuncă și brânză) semipreparat congelat.		
Churros [1]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Folosiți churros semipreparate congelată.		
Covrigi [1]	0,2-0,4 kg	Tavă	3
	Folosiți covrigi semipreparați congelați.		
Chifle pentru hot dog [1]	0,2-0,4 kg	Tavă	3
	Folosiți chifle pentru hot dog semipreparate congelate.		
Tortillas [1]	0,2-0,3 kg	Grătar	3
	Folosiți tortillas semipreparate congelate.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 53 2022-08-22 오후 4:47:49

Gătit inteligent

Tavă	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Chipsuri și fructe cu coajă lemnoasă			
Frunze de kale [1]	0,2-0,3 kg	Tavă	3
	Folosiți varză kale proaspătă.		
Chipsuri din mere [1]	0,2-0,3 kg	Grătar	3
	Pentru un gust deosebit, adăugați scorțișoară și zahăr brun.		
Chipsuri din inele de ananas [1]	0,3-0,5 kg	Grătar	3
	Folosiți ananas proaspăt.		
Chipsuri din căpșune [1]	0,4-0,6 kg	Tavă	3
	Serviți chipsurile ca topping pentru iaurt.		
Nuci la cuptor [1]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Pentru un gust deosebit, adăugați scorțișoară și zahăr brun.		
Castane la cuptor [1]	0,3-0,7 kg	Tavă	3
	Cu un cuțit ascuțit, faceți un X în coaja fiecărei castane, pentru a o decoji ușor.		

* Umpleți rezervorul cu apă potabilă până la marcajul maxim pentru prepararea asistată de aburi.
[1] Recunoaștere preparat / Prevenire ardere [2] Recunoaștere cantitate
[3] Ghid de preparare optimă (Cu termometru cu sondă pentru carne)

Prepararea dublă

În tabelul următor sunt prezentate 20 de programe automate pentru preparare, prăjire și coacere. Puteți folosi numai zona superioară sau zona inferioară și puteți folosi ambele zone simultan. În program 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.
Toate programele de Preparare automată în ambele zone includ preîncălzirea cuptorului pentru coacere și afișarea treptelor de preîncălzire.
Introduceți alimentele în cuptor după semnalul sonor de preîncălzire.

⚠ AVERTISMENT

Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

1. Compartimentul superior

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Cartofi gratinați	1,0-1,5 kg	Grătar	4
	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.		
Paste la cuptor	1,2-1,5 kg	Grătar	4
	Așezați pastele și compoziția pentru gratinare într-un vas de 22-24 cm. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați vasul pe mijlocul grătarului.		
Lasagna	1,0-1,5 kg	Grătar	4
	Așezați lasagna pregătită într-un vas de 22-24 cm. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați vasul pe mijlocul grătarului.		
Biscuiți englezești	0,5-0,6 kg	Tavă	4
	Puneți hârtie de copt în tava universală și așezați biscuiții (cu diametru de 5-6 cm). Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, introduceți tava în cuptor.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 54 2022-08-22 오후 4:47:49

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Ciocănele de pui	0,5-0,9 kg	Grătar	4
		Tavă universală	4
	Ungeți-le cu ulei și condimente și așezați-le pe grătar.		
Friptură/file de somon	0,3-0,7 kg	Grătar	4
		Tavă universală	4
	Spălați și curățați fileurile sau bucățile de friptură. Așezați fileurile pe grătar cu pielea în sus.		
Legume la cuptor	0,3-0,7 kg	Tavă	4
	Curățați și feliați dovleceii, vinetele, ardeii, ceapa și roșiile cherry. Adăugați ulei de măsline, mirodenii și condimente. Așezați legumele uniform în tavă.		
Cartofi copți	0,5-0,9 kg	Tavă	4
	Tăiați cartofii mari (200 g fiecare) în jumătate, pe lungime. Așezați-i cu partea tăiată în sus în tava universală și adăugați ulei de măsline, mirodenii și condimente.		
Cartofi sferturi congelați	0,3-0,7 kg	Tavă	4
	Așezați uniform cartofii sferturi congelați în tavă.		
Cartofi la cuptor congelați	0,3-0,7 kg	Tavă	4
	Așezați uniform cartofii congelați în tavă.		

Compartimentul inferior

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Plăcintă cu mere	1,2-1,4 kg	Grătar	1
	Așezați plăcinta cu mere într-o tavă de copt rotundă de 20-24 cm. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați tava pe mijlocul grătarului.		
Foitaje cu mere *	0,3-0,4 kg	Tavă	1
	Puneți foitajele cu mere pe hârtie de copt în tavă. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, introduceți tava în cuptor.		
Cornuri *	0,3-0,4 kg	Tavă	1
	Formați cornurile (din aluat rece gata preparat). Puneți hârtie de copt în tava universală. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, introduceți tava în cuptor.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5 kg	Grătar	1
	Întindeți aluatul într-o formă de tartă rotundă, cu diametru de 22-24 cm. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, adăugați umplutura și așezați forma pe mijlocul grătarului.		
Chifle *	0,3-0,5 kg	Tavă	1
	Formați chiflele (din aluat rece gata preparat). Puneți hârtie de copt în tava universală. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, introduceți tava în cuptor.		
Prăjitură crumble cu fructe	0,8-1,2 kg	Grătar	1
	Așezați fructe proaspete (zmeură, afine, felii de mere sau de pere) într-un vas de copt de 22-24 cm. Puneți aluatul sub formă de firimituri peste fructe. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați vasul pe mijlocul grătarului.		
Cheesecake *	0,8-0,9 kg	Grătar	1
	Puneți aluatul într-o tavă de copt metalică, rotundă și neagră (lungime de 20-24 cm). Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați tava pe mijlocul grătarului.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 55 2022-08-22 오후 4:47:50

Gătit inteligent

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Roșii umplute	0,3-0,7 kg	Tavă	1
	Spălați roșiile și tăiați-le în jumătăți, apoi scoateți miezul. Umpleți-le cu compoziția dorită (de exemplu, orez, carne de vită tocată) și așezați-le în tavă.		
Pizza congelată	0,3-0,7 kg	Grătar	1
	Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, așezați pizza congelată pe mijlocul grătarului.		
Pizza de casă	0,8-1,2 kg	Tavă	1
	Pregătiți pizza de casă cu aluat dospit și așezați-o în tava universală. Greutatea este calculată cu blat și toppinguri, de exemplu sos, legume, șuncă și cașcaval. Porniți programul, iar după semnalul sonor de preîncălzire, introduceți tava în cuptor.		

* Umpleți rezervorul cu apă potabilă până la marcajul maxim pentru prepararea asistată de aburi.

2. Identic

Puteți selecta un program automat pentru zona inferioară și cea superioară pentru preparare simultană.

⚠ ATENȚIE

Atunci când folosiți numai una dintre zone, cea superioară sau cea inferioară, este posibil ca ventilatorul și încălzitorul celeilalte zone să intre în funcțiune, pentru rezultate optime. Zona în care nu se prepară alimente nu trebuie utilizată în nici un alt scop.

Preparare sănătoasă (în funcție de model)

Cuptorul dispune de 20 de programe de preparare sănătoasă. Valorile stabilite pentru gătit vor fi reglate automat, în funcție de programul selectat. Puteți utiliza zona integrală sau zona inferioară. Folosiți setul de gătit la aburi și umpleți rezervorul cu apă potabilă până la marcajul maxim.

⚠ AVERTISMENT

Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Buchete de broccoli	0,4-0,6 kg	Seturi de gătit la aburi	A
Buchete de conopidă	0,4-0,6 kg	Seturi de gătit la aburi	A
Morcovi feliați	0,4-0,6 kg	Seturi de gătit la aburi	A
Dovlecel felii	0,4-0,6 kg	Seturi de gătit la aburi	A
Cubulețe de dovleac	0,4-0,6 kg	Seturi de gătit la aburi	A
Sparanghel verde	0,4-0,6 kg	Seturi de gătit la aburi	A
Sparanghel alb	0,4-0,6 kg	Seturi de gătit la aburi	A
Fasole verde	0,4-0,6 kg	Seturi de gătit la aburi	A
Varză de Bruxelles	0,4-0,6 kg	Seturi de gătit la aburi	A
Cartofi decojiți jumătăți	0,6-0,8 kg	Seturi de gătit la aburi	A
Felii de mere	0,4-0,6 kg	Seturi de gătit la aburi	A
Crevete	0,6-0,8 kg	Seturi de gătit la aburi	A
Midii	0,8-1,0 kg	Seturi de gătit la aburi	A
File de pește	0,6-0,8 kg	Seturi de gătit la aburi	A
Piept de pui	0,8-1,0 kg	Seturi de gătit la aburi	A

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 56 2022-08-22 오후 4:47:50

Alimente	Dimensiune porție	Accesoriu	Nivel
Cremă caramel	0,3-0,4 kg	Seturi de gătit la aburi	A
Găluște congelate	0,4-0,6 kg	Seturi de gătit la aburi	A
Ouă fierte tari	0,5-0,7 kg	Seturi de gătit la aburi	A
Ouă fierte mediu	0,5-0,7 kg	Seturi de gătit la aburi	A
Ouă fierte moi	0,5-0,7 kg	Seturi de gătit la aburi	A

NOTĂ

Nivelul A indică un grătar dedicat exclusiv setului de gătit la aburi. Consultați secțiunea **Accesorii** de la pagina **14** pentru amplasarea exactă a nivelului A.

Funcții speciale

Decongelare

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.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (min.)
Produse congelate Bulete de pui, cârnați, cartofi	Grătar + Tavă universală	3 1	50	-
Produse coapte Pâine și chifle	Grătar + Tavă universală	3 1	50	-
Fructe	Grătar, vas termorezistent	3	30	-
Prăjituri, creme, ciocolată	Grătar, vas termorezistent	3	30	-

Uscare

Acest mod se folosește pentru deshidratarea fructelor, legumelor și mirodeniilor. Timpul de deshidratare variază în funcție de tipul, grosimea și cantitatea alimentelor.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (min.)
Fructe	Grătar	3	70-80	300-420
Legume	Grătar	3	70-80	200-500
Mirodenii	Grătar	3	70-80	60-90

Dospire

Acest mod se folosește pentru dospire și prepararea iaurtului de casă.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (min.)
Aluat de pizza	Grătar	2	30-40	30-40
Aluat de tort/Pâine	Grătar, vas termorezistent	2	30-40	40-50
Iaurt de casă	Grătar, vas termorezistent	2	40-50	6-7 (ore)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 57 2022-08-22 오후 4:47:50

Gătit inteligent

Preparare pizza

Acest mod este recomandat pentru pizza. Temperatura și timpul de preparare depind de dimensiunea pizzei și de grosimea blatului.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pizza de casă	Tavă universală	2	190-210	15-25
Pizza de casă cu blat subțire	Tavă universală	2	210-230	10-15

Preparare lentă

Acest mod folosește o temperatură joasă, pentru frăgezime. Este recomandat și pentru carne de vită, porc, mânzat sau miel dacă doriți o friptură fragedă. Vă recomandăm să lăsați carnea să se rumenească uniform la temperatură ridicată pe plită înainte de o prăji la cuptor.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Timp (ore)
Friptură de vită	Grătar + Tavă universală	3 1	80-100	3-4
Mușchi, 5-6 cm grosime	Grătar + Tavă universală	3 1	70-80	4-5
Friptură de porc	Grătar + Tavă universală	3 1	80-100	4-5
Friptură de miel	Grătar + Tavă universală	3 1	80-100	3-4
Piept de rață	Grătar + Tavă universală	3 1	70-90	2-3

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	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Biscuiți din aluat fraged	Tavă universală	1+3		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)	2, 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 58 2022-08-22 오후 4:47:50

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		300 (Max.)	1-2
Burgeri de vită * (12 buc.)	Grătar + Tavă universală (pentru colectarea lichidelor scurse)	4 1		300 (Max.)	Primul 15-18 Al doilea 5-8

* Opriți după ⅔ din durata de preparare.

3. Prepararea fripturilor

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pui întreg * 1,3-1,5 kg	Grătar + Tavă universală (pentru colectarea lichidelor scurse)	3 1		200	60-75
Pui întreg * 1,5-1,7 kg	Grătar + Tavă universală (pentru colectarea lichidelor scurse)	3 1		200	70-85

* Întoarceți-le pe partea cealaltă după jumătate din timpul de preparare.

4. Preparare la aburi

Umpleți rezervorul cu apă potabilă până la marcajul maxim pentru prepararea la aburi.

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Durată (min.)
Buchete de broccoli 0,5 kg	Set de gătit la aburi	A		12-15
Ouă la aburi 10 buc.	Set de gătit la aburi	A		15-18
Cartofi decojiți 0,5 kg	Set de gătit la aburi	A		18-23
Somon congelat	Set de gătit la aburi	A		18-23

NOTĂ

Nivelul A indică un grătar dedicat exclusiv setului de gătit la aburi. Consultați secțiunea **Accesorii** de la pagina **14** pentru amplasarea exactă a nivelului A.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 59 2022-08-22 오후 4:47:51

Gătit inteligent

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.

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 lingură 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 ¾ 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 ¾ 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 ¾ x ¾ 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 60 2022-08-22 오후 4:47:51

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.

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 61 2022-08-22 오후 4:47:51

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.
- Cu toate acestea, capacul transparent al camerei și sticla ledului de sus trebuie șterse cu un burete abraziv, pentru a asigura o bună funcționare a camerei. Nu apăsați cu putere, pentru că sticla se poate sparge.
- Camera și piesele de iluminat pot avea margini ascuțite, așadar curățați-le cu grijă.

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.
- Pentru o recunoaștere optimă, curățați în mod regulat capacul transparent al camerei și ledul de pe tavanul cuptorului.

Exteriorul cuptorului

Curățați urmele de degete și grăsime sau petele de pe suprafața exterioară (suprafața ușii, mâner sau ecran) cu o lavetă moale și soluție de curățat geamuri sau detergent neutru și ștergeți cu o lavetă moale, curată și uscată.
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.

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.

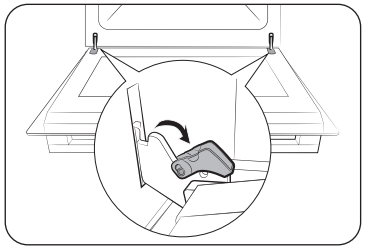
1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor.
2. Curățați interiorul cuptorului.
3. Selectați modul **Convecție** cu temperatură maximă și operați ciclul timp de o oră.

Ușa (în funcție de model)

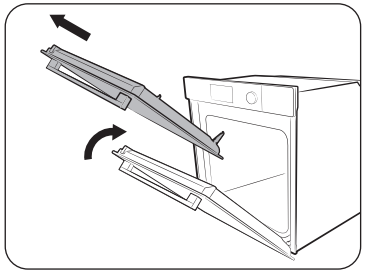
Nu demontați ușa cuptorului decât atunci când o curățați. Urmați aceste instrucțiuni pentru a demonta ușa în vederea curățării.

⚠ AVERTISMENT

Ușa cuptorului este grea.

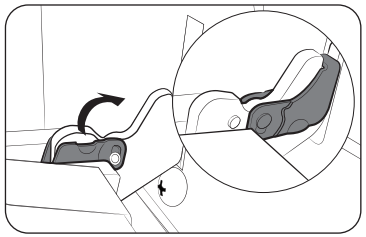


1. Deschideți ușa și desfaceți complet clamele ambelor balamale.



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.

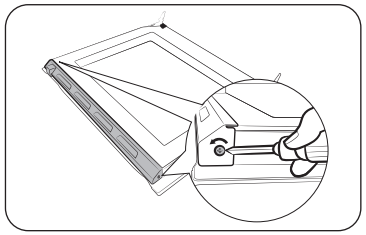
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 62 2022-08-22 오후 4:47:52



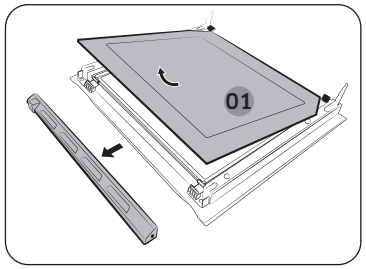
4. După curățare, urmați pașii 1 și 2 în ordine inversă pentru a monta la loc ușa. Clemele balamalelor trebuie să fie închise în ambele părți.

Geamul ușii

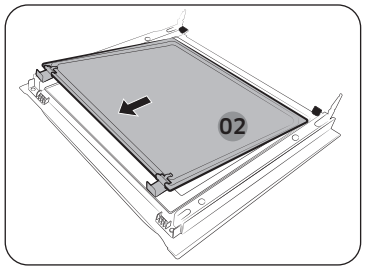
În funcție de model, ușa cuptorului este dotată cu 3-4 foi de sticlă așezate una peste cealaltă. Nu demontați foile de sticlă decât atunci când le curățați. Urmați aceste instrucțiuni pentru a demonta foile de sticlă în vederea curățării.



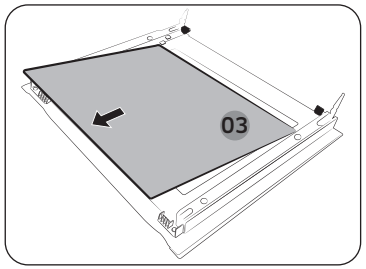
1. Cu o șurubelniță, scoateți șuruburile din partea stângă și din partea dreaptă.



2. Scoateți capacele în direcția indicată de săgeți.
3. Scoateți prima foaie din ușă.



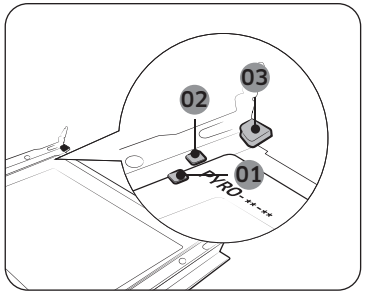
4. Scoateți a doua foaie în direcția indicată de săgeată.



5. Scoateți a treia foaie în direcția indicată de săgeată.
6. Curățați foile de sticlă cu soluție de apă și săpun și ștergeți-le cu o lavetă curată.

⚠ ATENȚIE

Pentru a identifica partea corectă, pe colțul fiecărei foi de sticlă este ștanțat marcajul „PYRO”.
Direcția corectă: PYRO-**-**
Direcția greșită: **–**–OЯYԀ

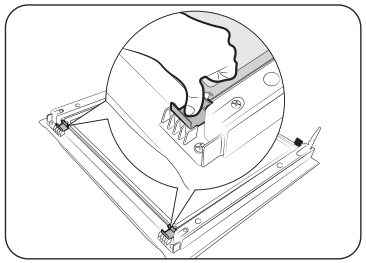


7. După ce ați curățat foile, introduceți-le loc după cum urmează:
   - Identificați balamalele din imagine. Introduceți foaia 3 sub clema de fixare 1, foaia 2 între clema 1 și clema 2, foaia 1 în clema 3 în această ordine. Aveți grijă ca partea ștanțată a foilor să fie introdusă spre interior.

01 Clemă de fixare 1
02 Clemă de fixare 2
03 Clemă de fixare 3

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 63 2022-08-22 오후 4:47:53

Întreținere

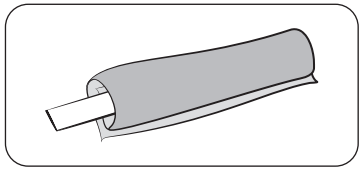


8. După ce ați introdus foaia 2, apăsați pe cleme și verificați dacă fixează bine foile de sticlă.
9. Pentru a monta la loc capacele, urmați pașii 1 și 2 în ordine inversă.

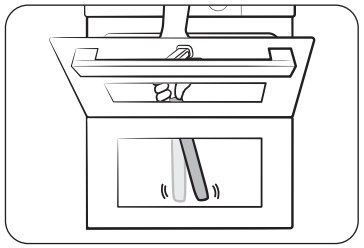
⚠ AVERTISMENT

Introduceți corect foile de sticlă, pentru a preveni pierderile de căldură.

Ușă cu geam dublu (în funcție de model)



1. Înfășurați șervețelul ud pe băț.

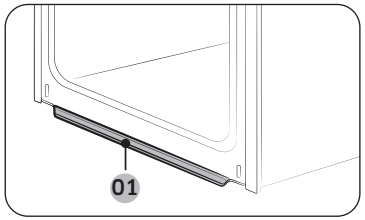


2. Așezați un prosop sub ușă.
3. Curățați ușa.
4. Puneți detergent pe șervețel și curățați din nou.
5. Ștergeți urmele de umezeală și bulele cu un șervețel uscat.

⚠ ATENȚIE

Nu demontați ușa pentru a o curăța.

Colector de apă



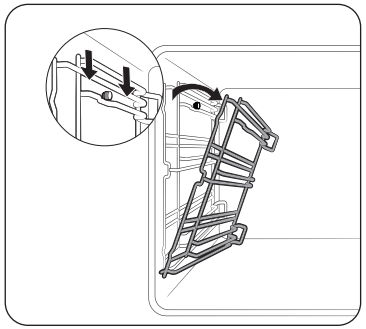
01 Colector de apă

Colectorul de apă colectează nu numai excesul de umezeală format în timpul gătirii, ci și resturile alimentare. Colectorul de apă nu poate fi scos. Ștergeți apa de pe colectorul de apă când cuptorul se răcește după un proces de gătire.

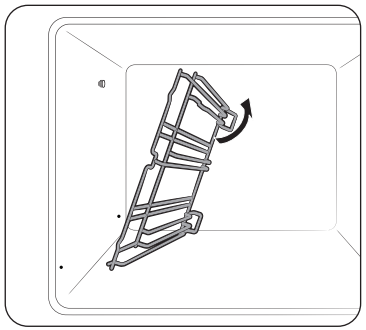
⚠ AVERTISMENT

Dacă descoperiți scurgeri de apă din colectorul de apă, contactați-ne la un centru local de service Samsung.

Grătare laterale (numai la anumite modele)



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 în ordine inversă pentru a introduce la loc grătarele.

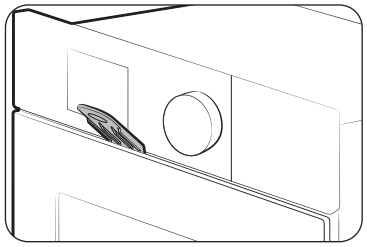
NOTĂ

Cuptorul funcționează fără a fi montate rafturile laterale și suporturile.

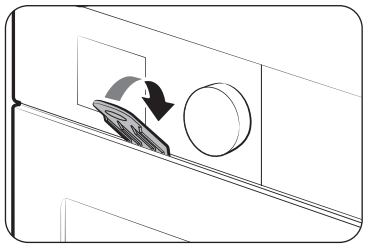
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 64 2022-08-22 오후 4:47:54

Deschiderea manuală a ușii (în funcție de model)

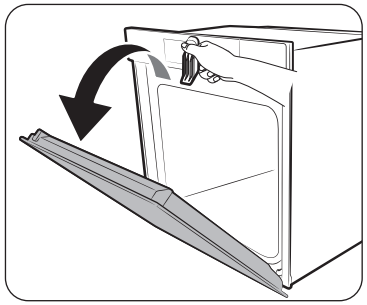
Dacă ușa nu se deschide automat și doriți să o deschideți manual, puteți folosi deschizătorul pentru ușă.



1. Introduceți deschizătorul în spațiul dintre ușă și panoul de comandă.



2. Împingeți spre față deschizătorul.



3. Ușa se va deschide manual.

⚠ AVERTISMENT

- Ușa poate fi fierbinte. Folosiți mănuși de cuptor când deschideți ușa manual.
- O cantitate mare de aburi poate ieși dacă ușa este deschisă manual. Aburii pot cauza arsuri. Stați la distanță și așteptați până când aburii se risipesc înainte de a scoate preparatele din cuptor.

NOTĂ

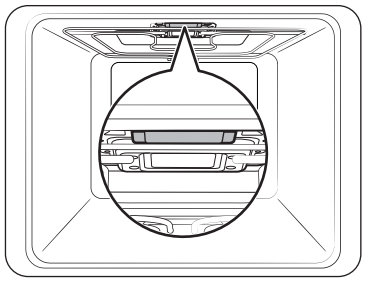
Dacă ușa nu se deschide automat, scoateți cablul de alimentare din priză și lăsați cuptorul să se răcească. Dacă problema reapare, contactați un centru de service Samsung din zona dumneavoastră.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 65 2022-08-22 오후 4:47:55

Întreținere

Înlocuire

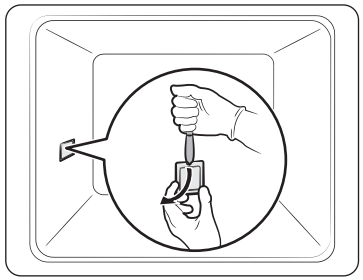
Led



NOTĂ

Ledul din partea de sus a cuptorului este un modul cu leduri (nu un bec) și nu poate fi înlocuit de proprietarul produsului. Adresați-vă unui centru de asistență pentru clienți Samsung din zona dumneavoastră.

Lampa laterală



1. Țineți cu o mână marginea de jos a capacului lămpii laterale și scoateți capacul cu un instrument cu lamă dreaptă, de exemplu un cuțit.
2. Înlocuiți lampa laterală.
3. Montați la loc capacul lămpii.

AVERTISMENT

- Înainte de a înlocui un bec cu halogen, opriți cuptorul și scoateți cablul de alimentare din priză.
- Folosiți numai un bec cu halogen de 25-40 W / 220-240 V rezistent la 300 °C. Puteți achiziționa un bec cu halogen aprobat de la un centru de service Samsung din zona dumneavoastră.
- 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.

Lampa (Sursa de lumină)

Acest produs conține o sursă de lumină de clasă de eficiență energetică <G>.
Lampa/lămpile și/sau dispozitivul/dispozitivele de comandă nu pot reparate de utilizator. Pentru înlocuirea lămpii/lămpilor și/sau a dispozitivului/dispozitivelor de comandă din produs, adresați-vă unui centru de service Samsung din zona dumneavoastră.
Pentru instrucțiuni detaliate privind înlocuirea lămpii/lămpilor sau a dispozitivului/dispozitivelor de comandă din produsul dumneavoastră, vizitați site-ul Samsung (http://www.samsung.com) și accesați Asistență > meniul principal Asistență, apoi introduceți denumirea modelului.
Pentru instrucțiuni detaliate privind demontarea lămpii/lămpilor și/sau dispozitivului/dispozitivelor de comandă, urmați instrucțiunile de înlocuire conform celor descrise mai sus.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 66 2022-08-22 오후 4:47:56

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 • Modelul cu butoane tactile: dacă există umezeală la exterior • Dacă este setată funcția de blocare	• Îndepărtați substanțele străine și încercați din nou. • Îndepărtați umezeala și încercați din nou. • 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. • Verificați dacă este activat modul demo.
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 • Dacă ventilatorul de răcire nu funcționează • În cazul în care cuptorul este instalat într-un loc fără aerisire adecvată • Când se folosesc mai multe ștechere în aceeași priză	• După ce gătiți mai mult timp, lăsați cuptorul să se răcească. • Ascultați zgomotul emis de ventilatorul de răcire. • Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului. • 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 • Dacă lampa este acoperită de substanțe străine în timpul preparării	• Lampa se stinge automat după un anumit interval de timp, pentru a economisi energie. O puteți aprinde din nou apăsând pe **Lumină cuptor**. • Curățați interiorul cuptorului, apoi verificați.
Cuptorul este încărcat cu electricitate.	• Dacă sistemul de alimentare electrică nu este împământat corect • Dacă folosiți o priză fără împământare	• Verificați dacă sursa de alimentare este împământată corect.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 67 2022-08-22 오후 4:47:56

Depanare

Problemă	Cauză	Acțiune
Există scurgeri de apă. Printr-o crăpătură din ușă ies aburi. A rămas apă în cuptor.	• 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.
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 • Dacă nu sunt setate corect comenzile cuptorului • Dacă siguranța de la tabloul electric s-a ars sau dacă întrerupătorul a fost declanșat	• Închideți ușa și reporniți cuptorul. • Consultați capitolul despre funcționarea cuptorului și resetați cuptorul. • Înlocuiți siguranța sau resetați circuitul. Dacă acest lucru se întâmplă în mod repetat, solicitați serviciile unui electrician. • Verificați dacă este activat modul demo.

Problemă	Cauză	Acțiune
Iese fum în timpul funcționării.	• La prima utilizare • Dacă se află alimente pe încălzitor	• 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. • 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.
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.
Aud apa fierbând în timpul preparării la aburi.	• Motivul este că apa este încălzită în timpul utilizării încălzitorului pentru aburi	• Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.
Prepararea la aburi nu funcționează.	• În rezervorul de apă nu este apă	• Adăugați apă în rezervor și încercați din nou.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 68 2022-08-22 오후 4:47:56

Problemă	Cauză	Acțiune
Cuptorul se încălzește în timpul curățării pirolitice	• Curățarea pirolitică se efectuează la temperaturi ridicate	• Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.
Se simte miros de ars în timpul curățării pirolitice.	• Curățarea pirolitică se efectuează la temperaturi ridicate, așadar este posibil ca mirosul să provină de la resturile de mâncare arsă.	• Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.
Curățarea cu aburi nu funcționează.	• Temperatura este prea ridicată	• Lăsați cuptorul să se răcească și încercați din nou.
Camera cuptorului nu funcționează.	• Cuptorul nu se conectează la Wi-Fi • Lumina cuptorului este stinsă • Alimentarea camerei nu este conectată la PBA secundară	• Conectați-vă la Wi-Fi prin Conexiune rapidă, apoi verificați setările pentru Urmărire prin cameră din Opțiuni - Setări. • Opriți cuptorul și reporniți-l. • Adresați-vă unui centru de service Samsung din zona dumneavoastră.
Ușa nu se poate închide.	• Motorul ușii automate nu este pornit.	• Împingeți ușa cu mâna pentru a o ține închisă și apăsați butonul de deschidere automată pentru a porni motorul.

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-d4	Ușa nu se deschide automat	
C-20	Senzorul este defect	
C-21		
C-22		
C-23		
C-A2	Motorul de răcire funcționează anormal.	
C-F1	Apare numai în timpul citirii/scrierii EEPROM	
C-70	Probleme legate de aburi	
C-72		
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	
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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 69 2022-08-22 오후 4:47:56

Depanare

Cod	Semnificație	Acțiune
-dC-	Despărțitorul a fost îndepărtat în timpul utilizării modului de preparare dublă. Despărțitorul este introdus în timpul utilizării modului de preparare individuală.	Despărțitorul nu trebuie îndepărtat în timpul utilizării modului de preparare dublă. 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.
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.

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		3650-3950 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>.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 70 2022-08-22 오후 4:47:56

Anexă

Fișa de date a produsului

SAMSUNG		SAMSUNG
Identificarea modelului		NV7B79*7***, NV7B6**9***
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)		NV7B79*7*** : 43,7 kg NV7B6**9*** : 44,2 kg
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 oprit	Consum de energie	0,5 W
	Interval de timp pentru gestionarea alimentării (min.)	30 min.

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.

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.

ATENȚIE

Funcția WLAN 5 GHz a acestui echipament poate fi utilizată numai în spații închise în toate țările UE și în Regatul Unit.

	Gamă de frecvență	Putere de transmisie (Maximă)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 71 2022-08-22 오후 4:47:56

Anexă

Anunț Open Source

Software-ul inclus în acest produs conține un software Open Source. Puteți obține codul sursă complet corespunzător pentru o perioadă de trei ani de la ultima expediere a acestui produs. În acest scop, contactați echipa noastră de asistență de pe http://opensource.samsung.com (Folosiți meniul „Solicitare”.)

De asemenea, codul sursă complet corespunzător poate fi obținut pe un suport fizic, de exemplu pe un CD-ROM; se va achita o taxă minimă.

URL-ul următor http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0 duce la informații despre licența Open Source aferentă acestui produs. Această ofertă se adresează tuturor persoanelor care primesc aceste informații.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 72 2022-08-22 오후 4:47:56

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
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

ȚARĂ	SUNAȚI-NE	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE
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 Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	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

DG68-01471B-00

Built-in Oven

User & Installation manual

NV7B79*7* / NV7B6**9*****



(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 1 2022-08-22 오후 4:47:59

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 7
What's included 7
Power connection 8
Cabinet mount 8

Before you start 11
Control panel 11
Initial settings 12
New oven smell 13
Smart safety mechanism 13
Soft closing door (gentle, safe, and silent) 13
Assembling the steam container 14
Accessories 14
Flexible Door 16
Water reservoir 17
Mechanical lock 17
Camera and Auto door 18

Operations 18
Oven modes 18
Steam assisted modes 21
Dual cook modes 23
Air Fry 24
Air Sous Vide 26
Cooking with the meat probe 28
Special Function 29
Healthy Cook 31
Auto Cook 31
Timer 32
Cleaning 34
Settings 36
Lock 37

Cooking Smart 38
Manual cooking 38
Auto Cook programmes 46
Special Function 57
Test dishes 58
Collection of frequent Auto Cook recipes 60

Maintenance 62
Cleaning 62
Opening the door manually 65
Replacement 66

Troubleshooting 67
Checkpoints 67
Information codes 69

Technical specifications 70

Appendix 71
Product data sheet 71
Open Source Announcement 72

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 2 2022-08-22 오후 4:48:00

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 3 2022-08-22 오후 4:48:00

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.

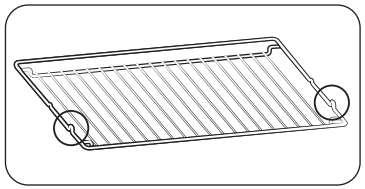
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 4 2022-08-22 오후 4:48:00

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.

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 5 2022-08-22 오후 4:48:00

Safety instructions

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.

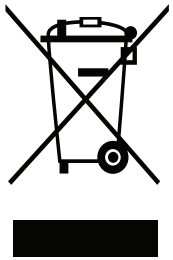
WARNING: Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

WARNING: Do not leave the door open while oven is cooking.

WARNING: If the door opens automatically, it may hit children or pets. Make sure that there are no children or pets in range of the door. (Auto door(Handleless) model only)

WARNING: If you close or open the door while the product is in operation, make sure to use oven mitts or potholders. If you touch the door with your bare hands, you may get burned since the surface of the door is hot. (Auto door(Handleless) model only)

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 programme has started.
However, if the model is camera-equipped, the upper LED light will always be turned on while the camera is in operation.(The camera will turn off if you turn off the Light switch.)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 6 2022-08-22 오후 4:48:01

Installation

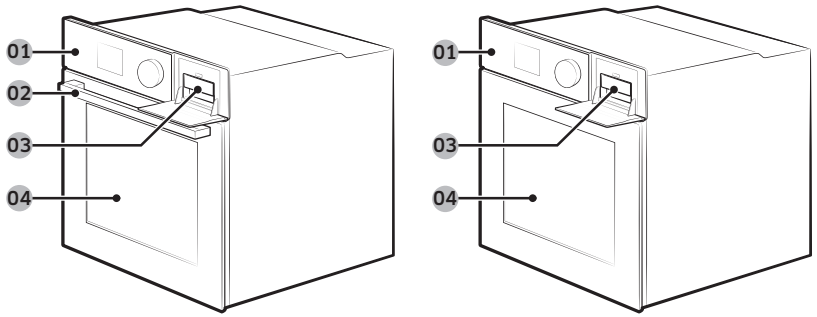
⚠ WARNING

- 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.
- This appliance is designed for use up to a maximum altitude of 2,000 metres.

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** Water reservoir

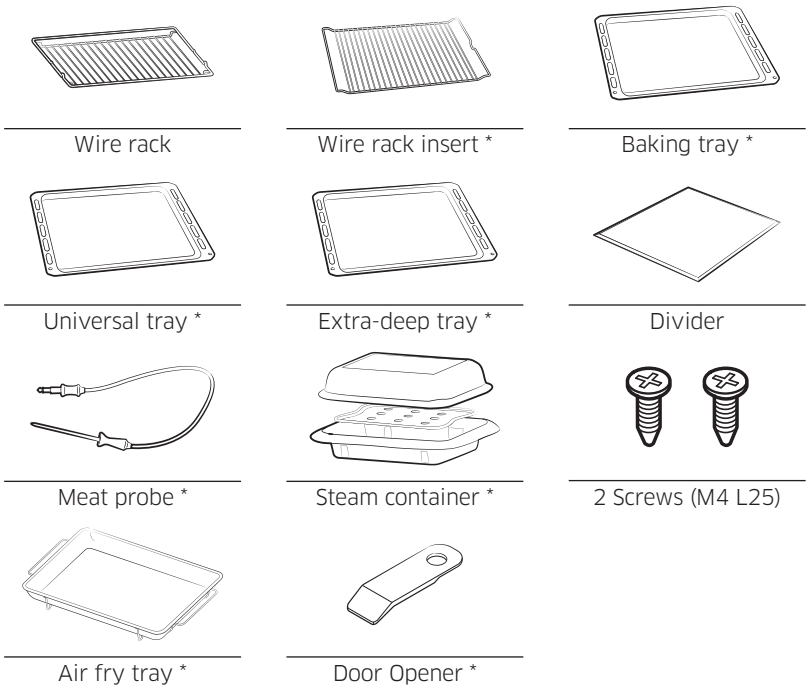
04 Door

NOTE

Depending on the model, this oven comes in three types: single door(Door handle and handleless) and dual door.

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 * | Divider

Meat probe * | Steam container * | 2 Screws (M4 L25)

Air fry tray * | Door Opener *

NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

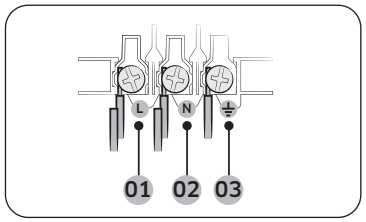
⚠ CAUTION

Remove the child lock before using the Pyrolytic cleaning programme to avoid vent blockages that can heat up the door.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 7 2022-08-22 오후 4:48:02

Installation

Power connection



01 BROWN or BLACK
02 BLUE or WHITE
03 YELLOW and GREEN

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.

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

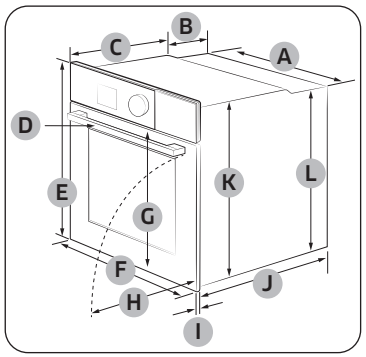
Do not step on or twist the wires during installation, and keep them away from heat-emitting parts of the oven.

Cabinet mount

If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant to temperatures in accordance to EN 60335. 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

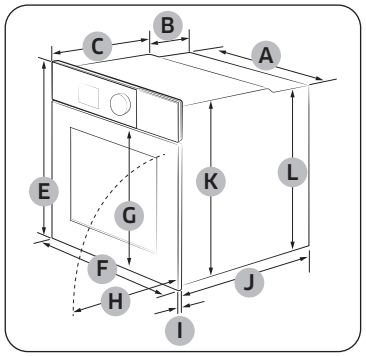
1. Door handle model



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

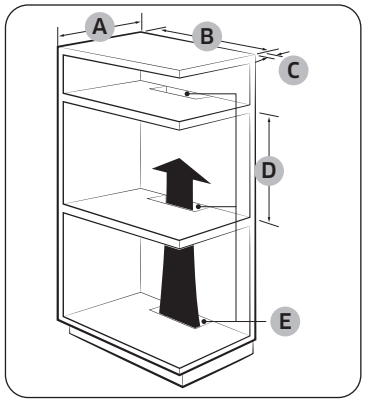
2. Door handleless model



Oven (mm)

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

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 8 2022-08-22 오후 4:48:03

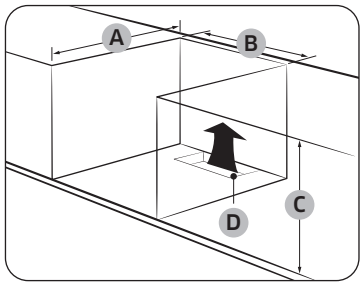


Built-in cabinet (mm)

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.

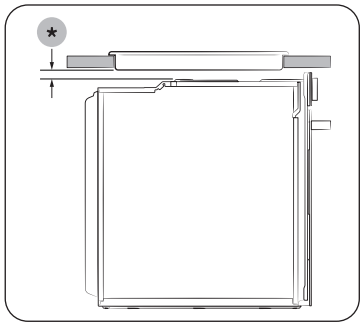


Under-sink cabinet (mm)

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.
- Minimum height requirement **(C)** is for oven installation alone.



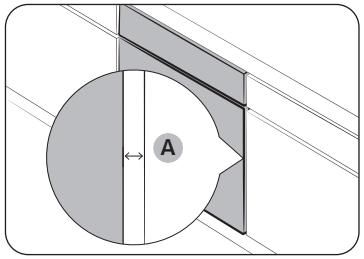
Installing with a hob

To install a hob on top of the oven, check the installation guide of the hob for the installation space requirement **(*)**.

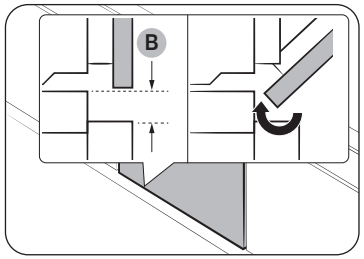
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 9 2022-08-22 오후 4:48:04

Installation

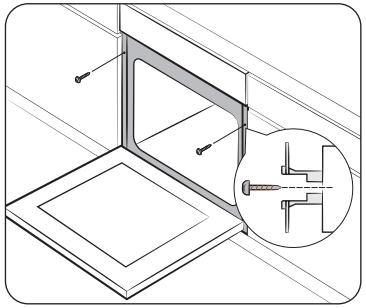
Mounting the oven



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

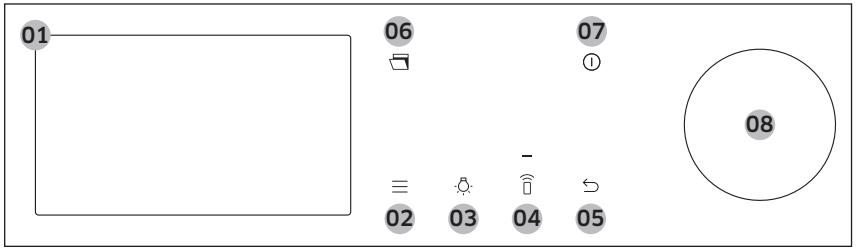
The actual appearance of the oven may differ with the model.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 10 2022-08-22 오후 4:48:04

Before you start

Control panel

The oven's control panel features a display (non-touch), dial knob and touch buttons to control the oven. Please read the following information to learn about the oven's control panel.



01 Screen	Displays the menu, information, and cooking progress.
02 Options	Tap to see the Options list.
03 Light	Tap to turn the oven light on or off. If the model is camera-equipped, the upper LED light will always be turned on while the camera is in operation.
04 Smart Control	Tap to turn the Smart Control function on or off. **NOTE** Easy Connection should be set prior to use this function.
05 Back	Tap to move to the previous screen.
06 Door Open *	Tap to open the door automatically. • Use your own hands to close the door. **⚠ CAUTION** • Use oven mitts or potholders while the product is in operation. • Make sure the door is completely closed.
07 Power	Tap to turn the screen on or off. **NOTE** Only the **Power** button can stop the operation of the oven when the door is open.
08 Dial Knob	Turn left and right to navigate through the menus and lists. An item will be underlined to show you where you are on the screen. Press to select the underlined item.

(*) applicable models only.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 11 2022-08-22 오후 4:48:05

Before you start

Initial settings

When you turn on the oven for the first time, the Welcome screen appears with the Samsung logo. Follow the on-screen instructions to complete the initial settings. You can change the initial settings later by accessing the Settings screen.

1. On the welcome screen, select **Start setup**, and then press the **Dial Knob**.
2. Set the language.
   a. Select the language, and then press the **Dial Knob**.
   b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
3. Agree with the "**Terms and Conditions**" and "**Privacy Policy**".
4. Connect your appliance to the SmartThings app.
   a. On the Mobile Experience screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
   b. Scan the QR code on the screen with your smartphone and follow the onscreen instruction on your phone to complete the connection.
      - If you do not wish to proceed this step, select **Skip**, and then press the **Dial Knob** to proceed next step.
   c. Once you get the message that you are successfully connected, select **OK**, and the press the **Dial Knob**.
5. Set the time zone.
   a. Select your time zone, and then press the **Dial Knob**.
   b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Set the date.
   a. Select the day, month, and year. Press the **Dial Knob** after selecting each item.
   b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.

NOTE

Skip this step if you have connected your appliance to the SmartThings app.

7. Select the time.
   a. Set the hour and minute. Press the **Dial Knob** after selecting each item.
   b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.

NOTE

Skip this step if you have connected your appliance to the SmartThings app.

8. Select **Done**, and then press the **Dial Knob** to complete the setting.
   • Guide for first use screen appears. You can select **LEARN MORE**, and then press the **Dial Knob** to see the guide or select **LATER**, and then press the **Dial Knob** to skip this step.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 12 2022-08-22 오후 4:48:05

Setting the screen to stay always on

The screen automatically turns off after a certain time. If you want to set the screen to stay on all the time, follow the below instructions.

1. Touch the ☰ button on the control panel.
2. Select **Settings**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Settings screen, select **Display**, and then press the **Dial Knob**.
4. On the Display screen, select **Timeout**, and then press the **Dial Knob**.
5. Select **Always on**, and then press the **Dial Knob**.

NOTE

- Energy consumption may increase depending on your setting.
- When the timeout setting is set to "**Always on**", the brightness of the LCD automatically changes to level 2 if there is no action for 3 minutes.
- "**Always on**" setting is available only when the screen saver is set to On.

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

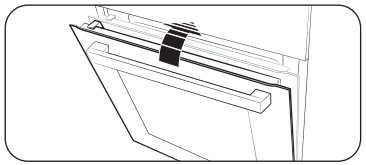
- At the first-time use, you may see some smoke inside the oven while it is operating. However, this is not a product failure.
- As the temperature of the cooking room increases at an initial period, you may find some spots on the inner glass of the door. If this is the case, turn off the oven and wait 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.

Soft closing door (gentle, safe, and silent) (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.)

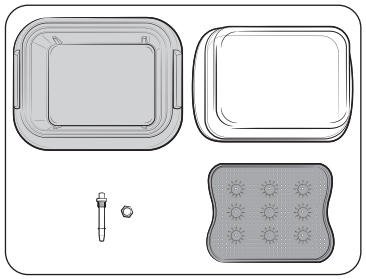


The door starts to be closed softly at about 15 degrees and completely closed within approx. 5 seconds.

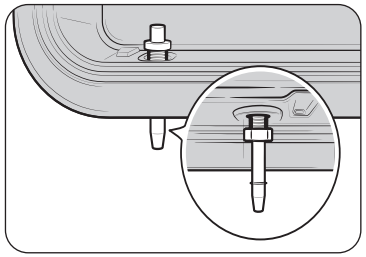
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 13 2022-08-22 오후 4:48:06

Before you start

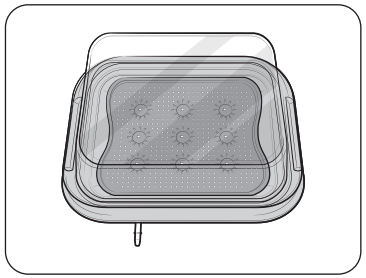
Assembling the steam container (applicable models only)



1. Check and make sure you have all the parts for the steam container.
   - Parts includes glass lid, metal pan, steam tray, and steam nozzle.



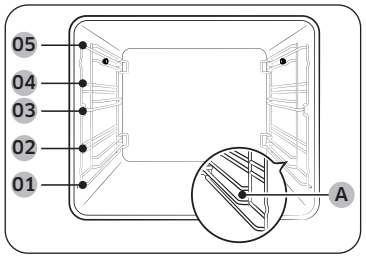
2. Insert the steam nozzle to the hole on the right-rear side of the metal pan, and then tighten the provided nut.



3. Put the steam tray in the metal pan, and then close the glass lid to use it in the oven.

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
(A) Steam container level

- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- **Steam container level (A)** is only for the steam container. Do not put the steam container on any other level, and do not put any other accessories on the **steam container level (A)**. The **steam container level (A)** is provided for applicable models only.
- 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 14 2022-08-22 오후 4:48:07

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.
Air fry tray *	Use the air fry tray only in Air Fry mode. 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.
Divider	The divider is designed to separate the oven in two zones. Use the divider with Dual cook mode. Do not use the divider for any other purpose than dividing the compartment into two cooking zones. Do not use the divider as a shelf.
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.
Meat probe *	The meat probe measures the internal temperature of the meat to cook. Use only the meat probe that comes with your oven.
Steam container *	The steam container and glass lid are only for full steam cook function. Use the steam container on the steam container level only and make sure to insert fully into the comparment so the container touches the rear wall. The steam container has 4 separate parts: Glass lid, metal pan, steam tray, and steam nozzle. WARNING : Do not use glass lid for grill, baking. **⚠ WARNING** • Always wear oven mittens when handling the steam container and be careful not to drop the steam container. • Sudden temperature changes could cause glass parts to break or shatter.

NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

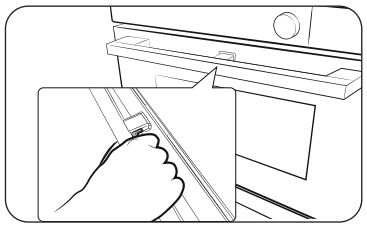
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 15 2022-08-22 오후 4:48:07

Before you start

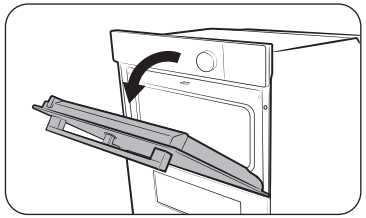
Flexible Door (applicable models only)

This oven has a unique Flexible Door that is hinged in the middle, so you only need to open the top half to access the upper zone. When you're using the Dual Cook capability, you can access the top oven space much more easily and with greater energy efficiency.

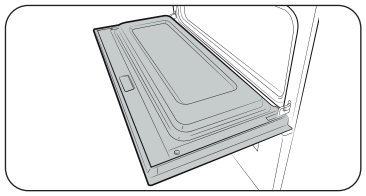
How to use the upper door



1. Completely press the handle lever.

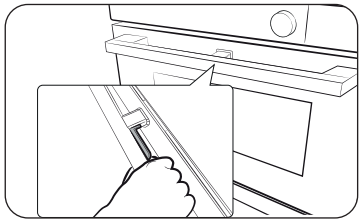


2. Pull the handle.

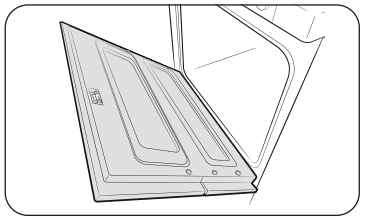


3. This will open only the upper door as shown.

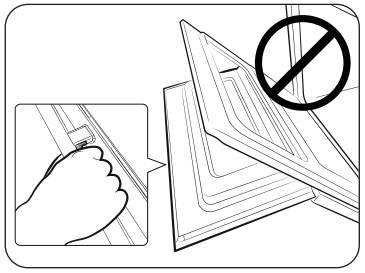
How to use the full door



1. Hold the lever-less area of the handle, and then pull.



2. This will open the whole door as shown.



⚠ CAUTION

When opening the whole door, make sure to grasp the handle by the lever-less portion. If the lever is pressed halfway through opening the door, the upper door may open, causing physical injury.

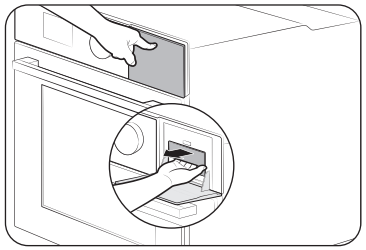
NOTE

- Do not put heavy objects on, or apply excessive force, to the upper door.
- Do not let children play with or on the upper door.

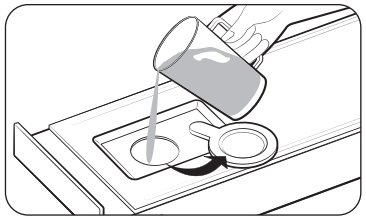
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 16 2022-08-22 오후 4:48:08

Water reservoir

The water reservoir is used for steam functions. Fill it with water in advance of steam cooking.



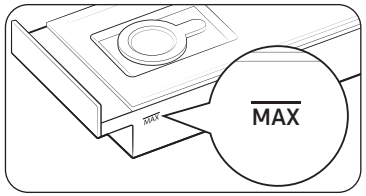
1. Locate the water reservoir in the top-right corner. Push in the reservoir to open and remove.



2. Open the reservoir cap, and fill the reservoir with 500 ml of drinkable water.
3. Close the cap, and reinsert the reservoir.

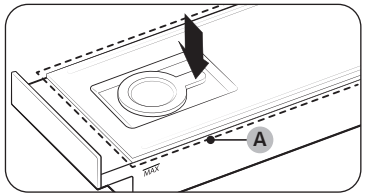
NOTE

Insert the water reservoir to the end until it locks.



NOTE

Do not exceed the max line.

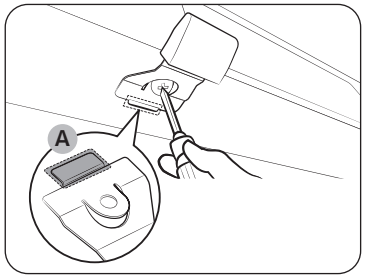


NOTE

Make sure the upper case **(A)** of the water reservoir is closed before using the oven.

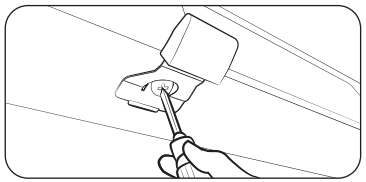
Mechanical lock (applicable models only)

Installation



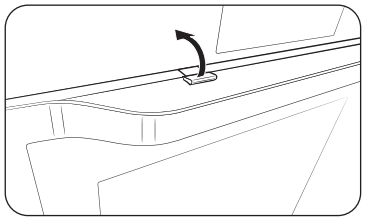
1. Insert the thin part **(A)** of the mechanical lock into the corresponding slot of the lock handle as shown.
2. Tighten the screw on the lock handle.

Uninstallation



- Loosen and remove the screw from the lock handle.

Lock/unlock



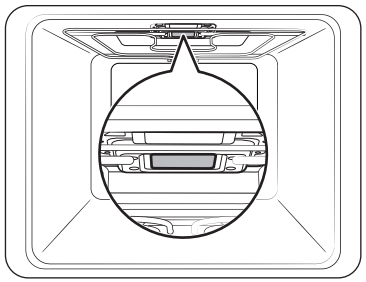
- To open the door, slightly lift up the lock handle to unlock the door. Then, open the door.
- To lock the door, simply close the door. The mechanical lock automatically locks the door.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 17 2022-08-22 오후 4:48:10

Before you start

Camera and Auto door (applicable models only)

Camera in Oven



⚠ CAUTION

Do not wipe too hard when cleaning transparent cover of the camera that have the camera functions.

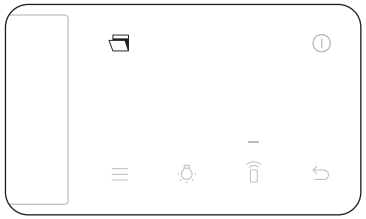
- It could be damaged as it is made of glass.

⚠ WARNING

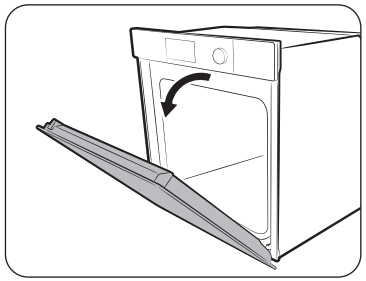
Clean the transparent cover of the camera after the product cools down.

- You may get a burn due to the heat.

Auto door



1. Press the Auto door button.



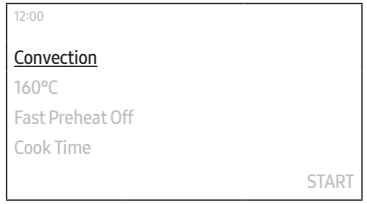
2. The door will open automatically.

⚠ CAUTION

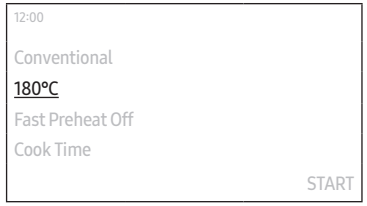
If the door opens automatically, it may hit children or pets. Make sure that there are no children or pets in range of the door.

Operations

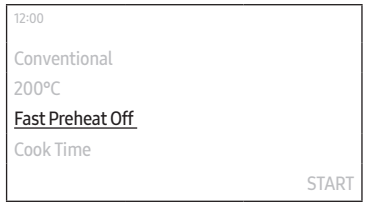
Oven modes



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**. (For detailed information of each mode, see "**Oven mode descriptions**".)
   - You can use the meat probe in some modes. To cook using the meat probe, see "**Cooking with the meat probe (applicable models only)**".

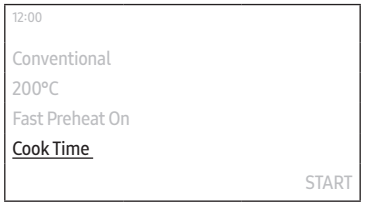


3. Set the desired temperature.
   - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.



4. Set the Fast Preheat option.
   - The default setting is "Off".

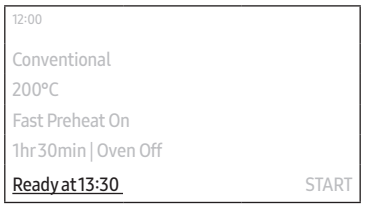
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 18 2022-08-22 오후 4:48:10



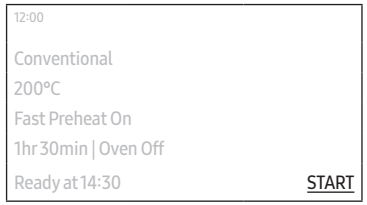
5. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
   - Maximum cooking time is 23 hours and 59 minutes.
6. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and then press the **Dial Knob**.
   - You can select **Oven Off**, **Keep Temp.**, or **Keep Warm**.
   - The Large Grill and Eco Grill modes does not support the **Keep Warm** option.

NOTE

If you start cooking without setting the cooking time or set **Keep Temp.** for option, you must stop the oven manually.



7. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
   - When you set the cooking time, the oven displays the time cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)



8. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
   - If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
   - If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end cooking at the set time.

NOTE

- You can change the temperature, Fast Preheat option, and cooking time during cooking.
- During cooking, you can select **OFF**, press the **Dial Knob**, select **OK**, and then press the **Dial Knob** to cancel cooking.
- When cooking is complete, **+5 mins** appears on the screen.
  - You can select **+5 mins**, and then press the **Dial Knob** to extend the cooking for 5 more minutes.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 19 2022-08-22 오후 4:48:11

Operations

Oven mode descriptions

Mode		Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)
		Single	Dual			
			Upper	Lower	Dual	
	Convection	30-275	40-250	40-250	40-250	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	30-275	-	-	-	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.				
	Eco Convection	30-275	-	-	-	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.				
	Large Grill	100-300	40-250	-	-	220
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).				
	Eco Grill	100-300	-	-	-	220
		The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.				
	Fan Grill	100-275	-	-	-	180
		Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.				

Mode		Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)
		Single	Dual			
			Upper	Lower	Dual	
	Top Heat + Convection	40-275	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).				
	Bottom Heat + Convection	40-275	-	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	-	40-250	40-250	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.				
	Pro-Roasting	80-200	-	-	-	160
		Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.				
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		Air Sous Vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide mode without steam or the water tank. In this mode, the oven keeps constant low temperatures inside the cooking chamber.				
	Air Fry	-	150-250	-	-	220
		Air Fry mode uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without, or less oil, than normal convection modes.				

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 20 2022-08-22 오후 4:48:12

Steam assisted modes

⚠ CAUTION

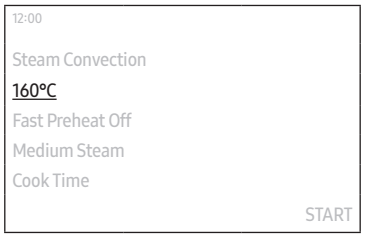
Make sure the water reservoir is filled before using the steam assisted modes.



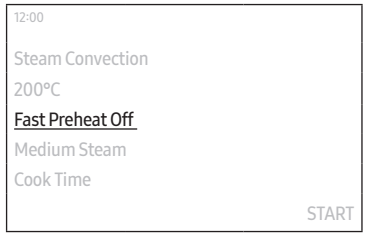
1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**. (For detailed information of each mode, see "**Steam assisted mode descriptions**".)
   - If you selected **Steam Cook**, go to step 5. (Step 2-4 is not applicable for **Steam Cook**.)
   - You can use the meat probe in some modes. To cook using the meat probe, see "**Cooking with the meat probe (applicable models only)**".

NOTE

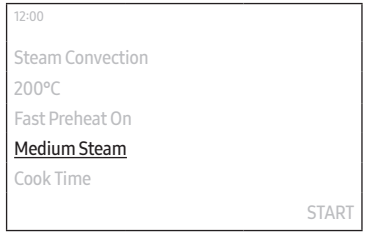
Steam Cook is available on applicable models only.



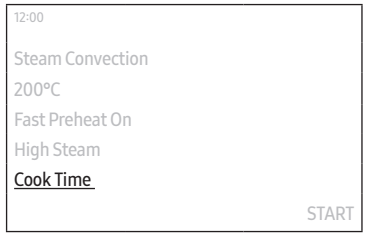
3. Set the desired temperature.
   - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.



4. Set the Fast Preheat option.
   - The default setting is "Off".



5. Set the steam level.
   - The default setting is "Medium".



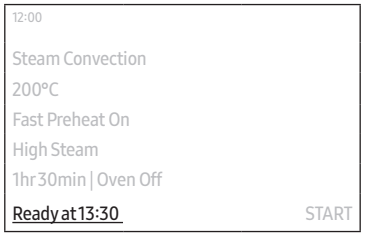
6. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
   - Maximum cooking time is 23 hours and 59 minutes.
7. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and then press the **Dial Knob**.
   - You can select **Oven Off**, **Keep Temp.**, or **Keep Warm**.

NOTE

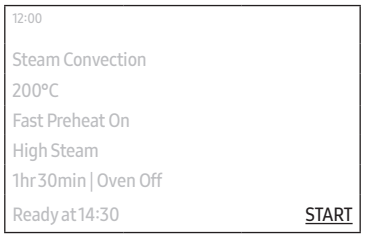
If you start cooking without setting the cooking time or set **Keep Temp.** for option, you must stop the oven manually.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 21 2022-08-22 오후 4:48:12

Operations



8. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
   - When you set the cooking time, the oven displays the time cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)



9. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
   - If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
   - If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end cooking at the set time.

NOTE

- You can change the temperature, Fast Preheat option, and cooking time during cooking.
- During cooking, you can select **OFF**, press the **Dial Knob**, select **OK**, and then press the **Dial Knob** to cancel cooking.
- When cooking is complete, **+5 mins** appears on the screen.
  - You can select **+5 mins**, and then press the **Dial Knob** to extend the cooking for 5 more minutes.

Steam assisted mode descriptions

Mode		Temperature range (℃)	Default temperature (℃)	Fast Preheat	Meat probe
	Steam Cook *	-	-	X	X
		The hot steam from the steam generator is injected through the steam nozzle into the oven to cook food. This mode is suitable for cooking vegetables, fish, eggs, fruits, and rice.			
	Steam Convection	120-275	160	O	O
		The heat generated by the convection heater and fans is continuously supported by hot steam. The intensity of the steam can be adjusted to Low, Medium, or High. This mode is suitable for baking puff pastries, yeast cake, bread, and pizza and roasting meat and fish.			
	Steam Top Heat + Convection	120-275	180	O	O
		The heat generated by the top heater and the convection heater is shared evenly in the oven by the fan, and the hot steam supports the heating elements. This mode is suitable for roasting crusty dishes like meat, poultry, or fish.			
	Steam Bottom Heat + Convection	120-275	200	O	O
		The heat generated by the bottom heating element and the convection heater is shared evenly in the oven by the fan, and the hot steam supports the heating elements. This mode is suitable for crispy baking foods like pizza or apple pie.			

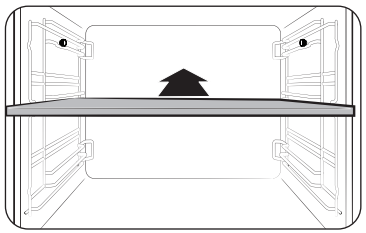
NOTE

- Availability of the modes with an asterisk (*) depends on the oven model.
- Always fill the water reservoir with fresh water when cooking with these modes.

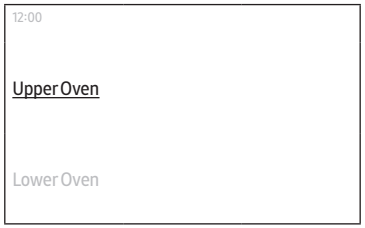
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 22 2022-08-22 오후 4:48:12

Dual cook modes

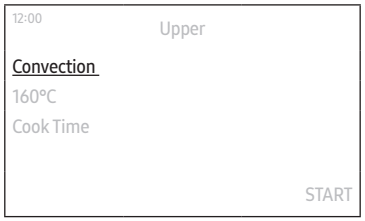
You can use the provided divider to separate the cooking chamber in the upper and lower zones. This allows users to enable two different cooking modes simultaneously, or to simply choose one zone to cook with.



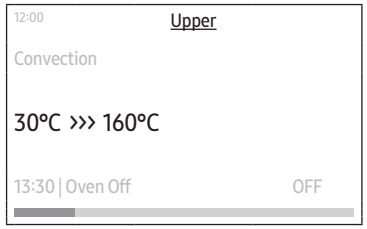
1. Insert the divider in level 3 to separate the cooking chamber in two zones.
   - When the divider is inserted, the oven senses the divider and the main screen changes automatically.



2. Select the desired cooking zone, and then press the **Dial Knob**.



3. Set the desired cooking settings and start cooking.
   - For instructions, see "**Oven modes**" or "**Steam assisted modes**".
   - For available modes and options, refer to "**Available modes in each zone**".



NOTE

- Once you started cooking in the either zone, you can start cooking in the other zone. Select the zone indicator on the top-middle of the screen, press the **Dial Knob**, and then repeat step 2 to 3 to cook in the other zone.
- There may be some restrictions on modes or temperature range that you can select when you try to cook in the both zones simultaneously.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 23 2022-08-22 오후 4:48:13

Operations

Available modes in each zone

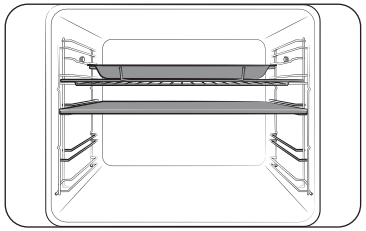
Zone	Available mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)	Fast Preheat	Meat probe
Upper	Convection	40-250	160	X	X
	Large Grill	40-250	220	X	X
	Top Heat + Convection	40-250	180	X	X
	Air Fry	150-250	220	X	X
Lower	Convection	40-250	160	X	X
	Bottom Heat + Convection	40-250	200	X	X
	Bottom Heat	40-250	150	X	X
	Steam Cook *	-	-	X	X
	Steam Convection	120-250	160	X	X
	Steam Bottom Heat + Convection	120-250	200	X	X

NOTE

- Refer to "**Oven mode descriptions**" or "**Steam assisted mode descriptions**" for description of each mode.
- Availability of the modes with an asterisk (*) depends on the oven model.

Air Fry (applicable models only)

Preheating is not necessary for this mode. We recommended place a baking sheet or tray on the divider for getting any drippings.
For better cooking results, flip food over during the process.



1. Insert divider and place the tray with wire rack on rack position 4.
2. Select **Air fry** mode using the **Dial Knob**.
3. Use the **Dial Knob** to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended cooking guide. The default temperature is 220 °C.
4. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
5. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and then press the **Dial Knob**.
6. Select **Start** and press the **Dial Knob**.
7. When cooking is complete, tap **OFF** and take out the food.

NOTE

- Place a baking sheet or tray on the divider for getting any drippings. This will help to reduce splatter and smoke.
- Before using a baking sheet, check the maximum allowable temperature of baking sheet.
- **Air fry** is designed for a dual upper oven rack. Insert divider and place food on rack position 4 for best results.
- For cooking fresh or homemade foods, spread the oil over a larger area more evenly, crisping up the food more effectively.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 24 2022-08-22 오후 4:48:13

⚠ WARNING

- If anything is in progress in lower zone, **Air fry** is not available in the upper zone.
- When **Air fry** is in progress in the upper zone, the lower zone is not available at all.

We recommended turn over after half of cooking time for the best results.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Potatoes				
Frozen French fries	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	20-25
Frozen French fries, seasoned	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	20-25
Frozen tater tots	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	15-20
Frozen hash brown	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	15-20
Frozen potato wedges	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	15-20
Homemade French fries	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	20-25
Homemade potato wedges	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	20-25
Frozen				
Frozen chicken nuggets	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	15-20
Frozen chicken wings	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	25-30
Frozen onion rings	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	15-20
Frozen chicken strips	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	20-25
Frozen Churros	Wire rack + Air fry tray	4	190-200	10-15
Chicken				
Fresh drumsticks	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	30-35
Fresh wings	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	25-30
Breasts, breaded	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	25-30
Vegetable				
Asparagus, breaded	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	15-20
Aubergine, sliced and breaded	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	15-20
Onion rings, breaded	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	15-20
Squash cubes	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	20-25
Cauliflower florets	Wire rack + Air fry tray	4	190-200	15-20
Vegetable mix	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	15-20

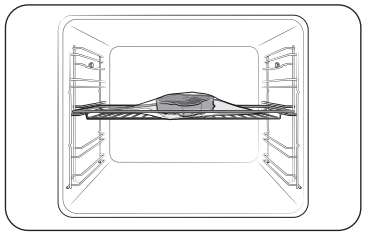
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 25 2022-08-22 오후 4:48:13

Operations

Air Sous Vide (applicable models only)

Air Sous Vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide mode without steam or the water tank. In this mode, the oven keeps constant low temperatures inside the cooking chamber, cooking food that can keep its original fragrance and nutrients while offering enriched flavor and soft texture.





1. Put food in a clean vacuum bag and seal it up. Then, load the food in rack position 3 of the oven.
2. Select **Air Sous Vide** mode.
3. Use the **Dial Knob** to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended cooking guide. The default temperature is 60 °C. (You can change the temperature by 1 °C)
4. Press the **Dial Knob** and set the cooking time.
5. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and then press the **Dial Knob**.
6. Select **Start** and press the **Dial Knob**.

NOTE

- Use fresh and quality ingredients only. Trim them in a clean condition and store under refrigeration.
- Use heat-resistant vacuum bags for moving and storing ingredients.
- Do never reuse the heat-resistant vacuum bags.
- The cooking time depends on the thickness of food. Addition of salt or sugar may shorten the cooking time.

Tips

- To keep the original taste, we recommend you use less herbs and spices than in ordinary recipes.
- Meat and fishery offer better flavors when seared and served.
- If not served immediately after cooked, put the food in ice water and cool down completely. Then, store them under 5 °C to keep the fragrance and texture of food.
- Exceptionally, chicken is recommended to eat immediately after cooked.

We recommended preheat the oven for the best results.

Food	Doneness	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Beef					
Steak, 4cm thick	Rare	Wire rack	3	54	3-4
Steak, 4cm thick	Medium	Wire rack	3	60	3-4
Steak, 4cm thick	Well done	Wire rack	3	68	3-4
Roast	Medium	Wire rack	3	62	6-8
Roast	Well done	Wire rack	3	68	6-8

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 26 2022-08-22 오후 4:48:14

Food	Doneness	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Pork					
Chop, boneless	Tender	Wire rack	3	60	3-4
Chop, boneless	Firm	Wire rack	3	71	3-4
Roast	Medium	Wire rack	3	62	4-6
Roast	Well done	Wire rack	3	72	4-6
Pulled pork	Well done	Wire rack	3	74	18-24
Poultry					
Chicken, breast	Tender	Wire rack	3	66	3-4
Chicken, breast	Firm	Wire rack	3	72	3-4
Duck, breast	Tender	Wire rack	3	63	3-4
Fish					
Salmon steak	Tender	Wire rack	3	52	2-3
Salmon steak	Well done	Wire rack	3	63	2-3
Cod fillet	Tender	Wire rack	3	55	2-3
Vegetables					
Asparagus	-	Wire rack	3	85	2-3
Potato, sliced	-	Wire rack	3	90	2-3
Sweet potato, sliced	-	Wire rack	3	90	2-3
Carrot, sliced	-	Wire rack	3	90	2-3
Squash, cubes	-	Wire rack	3	90	2-3

Food	Doneness	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Fruit					
Apple, sliced	-	Wire rack	3	80	2-3
Pineapple, sliced	-	Wire rack	3	85	1-2
Pear, sliced	-	Wire rack	3	83	2-3
Others					
Hen's eggs	Poached	Wire rack	3	63	2-3
Hen's eggs	Hard boiled	Wire rack	3	71	2-3

* Cook hen's eggs without vacuum sealing.

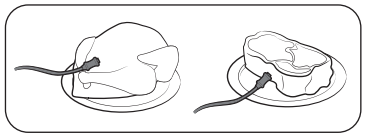
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 27 2022-08-22 오후 4:48:14

Operations

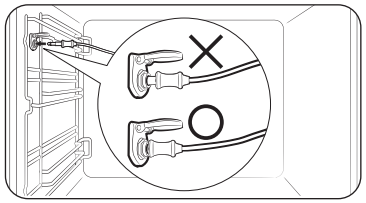
Cooking with the meat probe (applicable models only)

The meat probe measures the internal temperature of meat while it's cooking. When the temperature reaches the target temperature, the oven stops and finishes cooking.

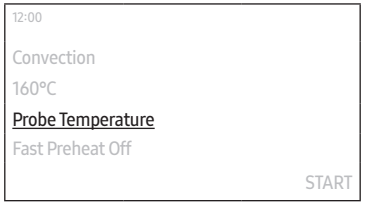
- Use only the meat probe that comes with your oven.
- You cannot set the cooking time if the meat probe is plugged in.



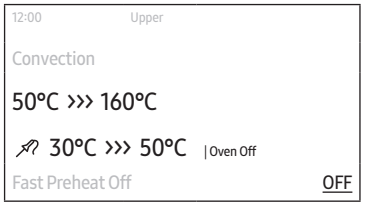
1. Insert the tip of the meat probe into the center of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.



2. Plug the probe connector into the socket on the left wall. If the probe is connected properly, you will see a message of "**Meat probe inserted.**".
   - If the meat probe is inserted, **Probe Temperature** will appear instead of **Cook Time**.



3. Select **Probe Temperature**, and then press the **Dial Knob** to set the target temperature of your meat.



4. Set the desired cooking settings.
   - Refer to "**Oven mode descriptions**" or "**Steam assisted mode descriptions**" for the modes you can use the meat probe.
   - Refer to steps 1-3 of "**Oven modes**" or steps 1-4 of the "**Steam assisted modes**".
5. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
   - The oven completes cooking with a melody when the internal temperature of the meat reaches the set temperature.

⚠ WARNING

- 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

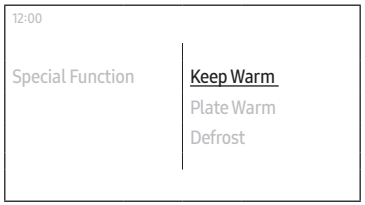
Not all modes support using the meat probe. If you use the meat probe with inapplicable modes, you will see a message of "**The selected mode does not support the use of the meat probe.**". When this happens, remove the meat probe instantly.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 28 2022-08-22 오후 4:48:15

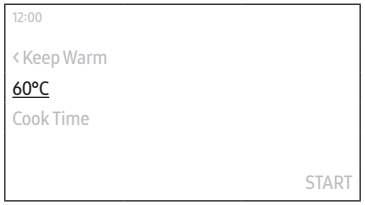
Special Function



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Special Function**, and then press the **Dial Knob**.



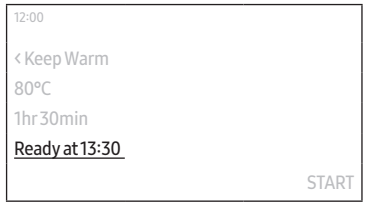
3. Select the desired function, and then press the **Dial Knob**.
   - For detailed information of each function, see "**Special Function description**".

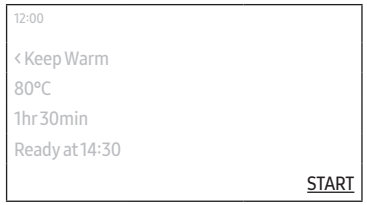


4. Set the desired temperature.
   - The default temperature and the temperature differ depending on the cook mode.



5. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time, or select **Probe Temperature**, and then press the **Dial Knob** to set the target temperature of your meat.
   - **Probe Temperature** is only applicable for **Slow Cook**.
   - Maximum cooking time is 23 hours and 59 minutes.





6. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
   - When you set the cooking time, the oven displays the time cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)
   - This step is not applicable for **Slow Cook**.
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
   - If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
   - If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end cooking at the set time.
   - If you selected **Slow Cook**, the oven completes cooking with a melody when the internal temperature of the meat reaches the set temperature.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 29 2022-08-22 오후 4:48:15

Operations

Special Function description

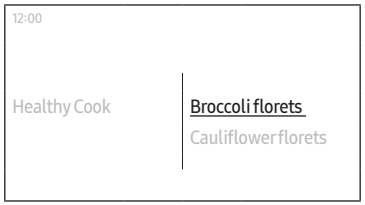
Mode	Temperature range (℃)	Default temperature (℃)	Descriptions
Keep Warm	40-100	60	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
Plate Warm	30-80	50	Use this for warming dishes or ovenware.
Defrost	30-60	30	This mode uses for defrosting frozen products, baking goods, fruit, cake, cream and chocolate. The defrosting time is depending on the type, size and quantity of the food.
Prove Dough	30-50	35	This mode uses for proving the dough and making the homemade yogurt.
Pizza Cook	160-250	200	This mode is suitable for pizza and the cooking temperature and time will depend on the pizza size and the thickness of pizza dough.
Slow Cook	70-120	80	This mode uses low temperature for the tender texture. This is suitable for roasting beef, pork, veal or lamb when you want to a tender texture. We recommend searing the meat all over at high temperature on the hob before roasting.
Drying	40-90	60	This mode uses for drying the fruit, vegetable and herb. The drying time is depending on the type and thickness and quantity of the food.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 30 2022-08-22 오후 4:48:15

Healthy Cook (applicable models only)

The oven offers 20 healthy cook programs. The cook settings will be adjusted automatically according to the selected programme.



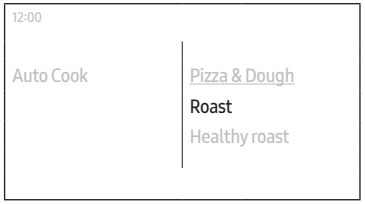


1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Healthy Cook**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
   - For detailed information of each programme, see "**Healthy Cook**" in "**Cooking Smart**" section on page **56**.
4. Read the tip, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Pour the water in the water reservoir as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
   - If you want to start cooking at a certain time, select **Delay Start**, and then press the **Dial Knob** to set the desired time.
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

Auto Cook

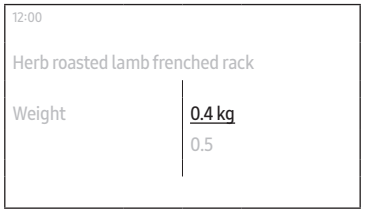
The oven offers 128 or 148(for Steam cook model) Auto Cook programmes. Take advantage of this feature to save your time or shorten your learning curve. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected programme.





1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Auto Cook**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select the category, and then press the **Dial Knob**.
4. Select the subcategory, and then press the **Dial Knob**.
   - Some categories may not have a subcategory.
5. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
   - For detailed information of each programme, see "**Auto Cook programmes**" in "**Cooking Smart**" section on page **46**.
6. Read the tip, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 31 2022-08-22 오후 4:48:15



7. Select the weight, and then press the **Dial Knob**.
   - This step may not apply to some programmes.
   - Available weight differs depending on the selected programme.
8. Pour the water in the water reservoir as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
   - This step may not apply to some programmes.
9. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
   - If you want to start cooking at a certain time, select **Delay Start**, and then press the **Dial Knob** to set the desired time.
10. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

Timer

Adding the new Timer

1. Touch the ☰ button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select **+**, and then press the **Dial Knob**.
   - Skip this step if you are adding the timer for the first time.
4. Set the time.

Editing the existing Timer

1. Touch the ☰ button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select the Timer you want to edit, and then press the **Dial Knob**.
4. Change the time.

Deleting the Timer

1. Touch the ☰ button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select 🗑, and then press the **Dial Knob**.
4. Select **Delete** on the right side of the Timer you want to delete, and then press the **Dial Knob**.
5. Select **Done**, and then press the **Dial Knob**.

Using the Timer

1. Touch the ☰ button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Start** on the right side of the Timer you want to use, and then press the **Dial Knob**.
   - Once you start the timer, you can pause or cancel the timer.

NOTE

When the time has elapsed to a set point, a message of "**Time is up.**" appears with a melody. Select **OK**, and then press the **Dial Knob** to dismiss the message.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 32 2022-08-22 오후 4:48:16

Camera in Oven (applicable models only)

The built-in camera not only enables you to monitor the cooking process using the SmartThings app, but it also provides Food Recognition, Food Recommendation, Doneness Guide, and Burn Prevention functions for certain food items.
Check the Camera Vision settings in Options - Settings.
It is only available if the product is connected to Wi-Fi through Easy Connection.
For supported recipes, see the Auto Cook Programmes table.

1. Live Streaming: Monitors the cooking status in the oven with the SmartThings app.
2. Food Recognition: When the door is closed, recommends the most appropriate recipe from Auto Cook Programmes by recognizing the food item and its serving size.
3. Doneness Guide: Provides a notification when the food is undercooked or overcooked based on Auto cook recipe. (Requires temperature probe connection)
4. Burn Prevention: Provides a notification when the food seems to start burning.

However, the camera does not operate during certain modes, such as the Cleaning and Eco Convection modes, and lower setting in Dual mode.
The upper LED light is turned on while the camera is in operation. (The camera will turn off if you turn off the Light switch.)

NOTE

- The camera may not recognize the food depending on the dish. In this case, use the Auto cook functions.
- For optimal camera recognition, clean the transparent cover of the camera and upper LED light on the ceiling in the oven on the regular basis.
- If the camera's lens glass is severely soiled, perform cleaning in Pyrolytic mode. After the product cools down, clean it with neutral detergents on a wet cloth.
- Clean the inside of the oven after it completely cools down.
- Do not wiper too hard when cleaning the transparent cover of the camera. It may cause scratches or other damage.
- Do not disassemble the transparent cover of the camera for cleaning purposes. It may cause the camera to malfunction.
- While the Live Streaming feature is on, the food image from the camera image may be steamed or fogged up depending on the food.
- While the Live Streaming feature is on, the food image may break off or pause due to a weak Wi-Fi signal depending on the product's distance to the router. Press the ↻ button to refresh the image.
- Depending on the router/network condition, the food image may break or pause. A connection over 5GHz Wi-Fi helps you enjoy the product without affecting the experience.
- Objects between the product and the router may affect the Live Streaming image quality. Please check if the internet upload speed is consistently over 30 Mbps at the product location.
- If the streaming image quality is low on your mobile device, please check if the download speed is at least 30 Mbps.
- The screen may be blurred by the internal lights when there is no food inside or depending on the food placement.
- The recognition rate may be affected by the food condition, a position of level, the container, etc. Please follow the automatic cooking instructions.
- The Food Recognition function only works while the oven is on cooking standby. The Food Recognition function does not work if you start preheating the oven manually.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 33 2022-08-22 오후 4:48:16

Operations

Cleaning

Pyrolytic (applicable models only)

Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.

1. Touch the ☰ button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Pyrolytic**, and then press the **Dial Knob**.
4. Select the time, and then press the **Dial Knob**.
5. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Follow the instruction on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
7. Read the message on the screen, select **Start**, and then press the **Dial Knob**.
8. Wait until the oven cools down, and then wipe the door along its edges using a wet cloth.

⚠ 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.
- Clean the transparent cover of the camera and the upper LED glass regularly to monitor through the camera. If there are severe stains on these parts, perform pyrolytic cleaning and then wipe them by using a scouring pad.
- Do not clean it with a stainless steel spiral pad. It may cause scratches or other damage to the lens.

Steam Clean

This is useful for cleaning light soiling with steam.
This automatic function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.

1. Touch the ☰ button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Steam Clean**, and then press the **Dial Knob**.
4. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Follow the instruction on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

⚠ WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause burns.

NOTE

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soil 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.
- While the oven is hot inside, auto 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 34 2022-08-22 오후 4:48:16

Descale

Clean inside the steam generator to prevent affecting the food quality and taste.

NOTE

- The oven counts the time of steam assisted modes and notifies you to run the Descale function when required. You can still use the steam assisted modes for the next two hours without running the Descale function. However, you cannot use the steam assisted modes after two hours unless you run and complete the Descale function.
- When you get the notification message, select **Start now**, and then press the **Dial Knob** to run the Descale function, or select **Later**, and then press the **Dial Knob** to postpone it.
  - : Descale required.

1. Touch the button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Descale**, and then press the **Dial Knob**.
4. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Follow the instruction on the screen, select **Start**, and then press the **Dial Knob**.
   - If you get a notification message that you have insufficient water, add more water in the water reservoir, select **OK**, and then press the **Dial Knob**.
6. When descaling is complete, the oven drains water automatically.
7. Once draining is complete, empty the water reservoir.
8. Refill the water reservoir with 500 ml of drinkable water as instructed on the screen, select **OK**, and then press the **Dial Knob** to start rinsing.
9. When rinsing is complete, empty the water reservoir.
   - After emptying the reservoir, clean it before putting it back to the oven.

WARNING

- Wear oven gloves when you handle the water reservoir.
- Use only descaling agents that are specific to steam ovens or coffee machines.

CAUTION

- Do not cancel descaling in the process. Otherwise, you must restart the descaling cycle and complete within the next three hours in order to enable steam assisted modes.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- For the mixture ratio of water and the descaling agent, follow the agent manufacturer's instruction as it precedes.

Drain

After using the steam assisted modes, you must drain the remaining water to prevent affecting other cooking modes. Also, if you want to drain again for cleaning purposes, use this function.

1. Touch the button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Drain**, and then press the **Dial Knob**.
4. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Follow the instruction on the screen, select **Start**, and then press the **Dial Knob**.
   - The oven drains water from the steam generator to the water reservoir.
6. When draining is complete, empty the water reservoir.
   - After emptying the reservoir, clean it before putting it back to the oven.

WARNING

- Wear oven gloves when you handle the water reservoir.
- Do not remove the water reservoir while draining.

NOTE

- Once the oven starts draining, please wait until the draining cycle is complete.
- Depending on the product's environment, the drain operation may take a long time. It's not a product malfunction, it's for safety, so wait for the water to cool down.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 35 2022-08-22 오후 4:48:17

Operations

Settings

Touch the ☰ button on the control panel, select **Settings**, and then press the **Dial Knob** to change various settings for your oven. Please refer to the following table for detailed descriptions.

Menu	Submenu	Description
Connections	Wi-Fi	You can turn the Wi-Fi on or off.
	Easy Connection	You can connect the oven to the SmartThings server via a Wi-Fi connection. When the oven is connected, you can use the SmartThings app to check the status of the oven and/or control it from a mobile device.
	Remote management	Select **Activate**, and then press the **Dial Knob** to allow the Call Centre to access your oven remotely to check internal information.
Camera Vision *	Recipe Recommendation	You can select On or Off.
	Burn Prevention	You can select **On. Notice** or **On. Pause** or **Off**. Select **On. Notice** to receive pop-up notifications. When **On. Pause** is selected, both the actions and notifications will be paused.
Display	Brightness	You can change the brightness of the display screen.
	Screen saver	You can turn the screen saver on or off. **NOTE** The Screen saver is a function that displays the date and time on your screen if there is no input for a certain time in standby status.
	Clock theme	You can select the clock theme.
	Timeout	You can set the length of time before the screen saver turns on. **NOTE** • Energy consumption may increase depending on your setting. • When the timeout setting is set to "**Always on**", the brightness of the LCD automatically changes to level 2 if there is no action for 3 minutes.
Date & time	Automatic date and time	You can turn on or turn off to update time from the Internet. You must be connected to the Wi-Fi network.
	Select time zone	You can select the time zone. (You must disable Automatic date and time.)
	Set date	You can manually set a date. (You must disable Automatic date and time.)
	Set time	You can manually set time. (You must disable Automatic date and time.)
	Select time format	You can select the time format from 12-hour or 24-hour format.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 36 2022-08-22 오후 4:48:17

Menu	Submenu	Description
Language		You can select a language.
Volume		You can adjust the volume of the oven.
Water hardness		You can adjust the water hardness of the water you use for steam assisted modes. • Soft: Up to 120 ppm • Medium: 120-240 ppm • Medium-Hard: 240-350 ppm • Hard: Over 350 ppm
Help	Troubleshooting	You can check the troubleshooting.
	Guide for first use	You can check the simple instructions on basic use of the oven.
About device	Model name	You can check the model name of our oven.
	SW version	You can check the current version of the firmware. When you have new software available, **SW update** button will appear on this menu.
	Legal information	You can check the legal information.

(*) applicable models only.

NOTE

This function can be set while Wi-Fi is connected. If Wi-Fi is not connected, it will move to the connection screen.

Lock

You can lock the control panel to prevent any unintended operation.

- To activate the Lock function, touch the ☰ button on the control panel, select **Lock**, and then press the **Dial Knob**.
- To deactivate the Lock function, touch and hold the ☰ button until you see the "**Control is unlocked.**" message.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 37 2022-08-22 오후 4:48:17

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.

⚠ CAUTION

Foods that can easily spoil (such as milk, eggs, fish, meat, or poultry) should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Easting spoiled food can result in sickness from food poisoning.

NOTE

- Pre-heating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.
- 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 guide, 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. (℃)	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
Quiche	Wire rack, 22-24 cm oven dish	2		180-190	25-35

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 38 2022-08-22 오후 4:48:18

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
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 (to catch drippings)	3 1		200	60-80 *
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	20-30
Small turkey, whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Universal tray	3		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 Kg	Universal tray	3		190-200	40-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	20-30
Roast fish	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turn over after ⅔ of cooking time.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 39 2022-08-22 오후 4:48:19

Cooking Smart

Grilling

We recommend preheat the oven using Large Grill mode. Turn over after half of time.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Bread					
Toast	Wire rack	5		270-300	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak *	Wire rack + Universal tray	4 1		240-250	15-20
Burgers *	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	13-18
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	15-20
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		260-270	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	25-30

* Turn over after ⅔ of the cooking time.

Frozen ready-meal

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza, 0.4-0.6 kg	Wire rack	3		200-220	15-25
Frozen lasagne	Wire rack	3		180-200	45-50
Frozen oven chips	Universal tray	3		220-225	20-25
Frozen croquettes	Universal tray	3		220-230	25-30
Frozen oven camembert	Wire rack	3	ECO	190-200	10-15
Frozen baguettes with topping	Wire rack + Universal tray	3 1	ECO	190-200	10-15
Frozen fish fingers	Wire rack + Universal tray	3 1	ECO	190-200	15-25
Frozen fish burger	Wire rack	3	ECO	180-200	20-35

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 40 2022-08-22 오후 4:48:19

Steam assisted mode

With steam enabled, the oven generates steam and evenly distributes inside the cooking zone, covering the whole area every racks and corners. This helps to brown the food, giving a crispy to top and soft, juicy inside.
Fill the reservoir with drinkable water up to max line, and select a steam level that best suits your recipe.

Steam Convection

We recommend preheat the oven with steam mode for baking.

Food	Accessory	Level	Steam level	Temp. (°C)	Time (min.)
Chilled bread rolls	Universal tray	3	Low	180-190	10-20
Chilled croissants	Universal tray	3	Low	180-190	10-20
White bread loaf	Wire rack, 24 cm loaf cake tin	2	Med	180-190	30-40
Mixed grain bread loaf	Wire rack, 24 cm loaf cake tin	2	Med	180-190	30-40
Puff pastry	Universal tray	3	Low	180-190	15-20
Vanilla flan caramel	Wire rack	3	High	120-130	20-30
Cheese cake	Wire rack	3	Med	150-160	55-65
Baguette *	Universal tray	3	High	180-200	25-35
Frozen self-rising pizza	Universal tray	3	Med	190-210	15-25

* Baguette is needed the steam only in the beginning of baking. We recommend to use the **Steam Convection** mode for 10 min and use the **Convection** mode with same temperature during remained baking time.

Steam Top Heat + Convection

We recommend to adjust the cooking mode after half of the cooking time, in order to remove steam for crispy texture. We recommend to use the **Top Heat + Convection** mode or **Convection** mode and keep the temperature.

Food	Accessory	Level	Steam level	Temp. (°C)	Time (min.)
Pork roast with crackling, 1.2 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	Med	170-180	90-120
Chicken, whole, 1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	Med	190-200	55-65
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	4 1	Low	210-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	4 1	Low	170-180	15-25
Duck, whole, 2.5 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	Med	170-180	100-120
Small turkey, whole, 4.0 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	Med	180-200	120-150
Whole fish, 0.5 kg *	Wire rack + Universal tray	4 1	Med	170-190	20-30
Fish fillets *	Wire rack + Universal tray	4 1	Low	190-200	15-25

* We recommend to use the **Steam Top Heat + Convection** mode during cooking time for moist texture.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 41 2022-08-22 오후 4:48:20

Cooking Smart

Steam Bottom Heat + Convection

We recommend to preheat the oven with steam mode for crispy baking.

Food	Accessory	Level	Steam level	Temp. (°C)	Time (min.)
Homemade pizza	Universal tray	2	Med	190-200	15-20
Self-rising pizza	Universal tray	2	Med	190-210	15-20
Quiche	Wire rack	2	Low	180-190	25-35
Bread rolls	Universal tray	2	Low	180-190	15-25
Foccacia	Wire rack	2	Low	200-210	15-25

Steam Cook (applicable models only)

This **Steam Cook** mode allows you to use of a wide range of recipes.
Be sure to use steam container for steam cook and fill the reservoir with drinkable water up to max line.

Food	Accessory	Level	Time (min.)
Broccoli florets	Steam container	A	10-15
Sliced vegetables (Courgette, carrot, bell pepper)	Steam container	A	10-20
Green asparagus	Steam container	A	15-20
White asparagus	Steam container	A	15-20
Green beans	Steam container	A	15-20
Brussel sprouts	Steam container	A	15-20
Peeled potato halves	Steam container	A	25-35
Fish fillet	Steam container	A	15-25
Mussels	Steam container	A	10-20
Prawns	Steam container	A	10-20
Chicken breast	Steam container	A	20-30
Boiled eggs	Steam container	A	13-18

NOTE

Level A refers to an exclusive rack for the steam container. See the **Accessories** section on page **14** for exact location of the level A.

Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle up to 220 °C. The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts and poultry.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Roast beef	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Pork roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	2-3

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 42 2022-08-22 오후 4:48:20

Dual cook

Before using dual cook function insert the divider into the oven. We recommend preheat the oven for best results.

The following table presents 5 dual cook guides we recommend for cooking, roasting and baking. Using dual cook function, you will be able to cook your main dish & side dish or main dish & dessert simultaneously.

- Using dual cook function, preheating time can be extended.

No.	Zone	Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (℃)	Time (min.)
1	Upper	Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	4		160-170	40-45
	Lower	Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18
2	Upper	Roast vegetables, 0.4-0.8 kg	Universal tray	4		220-230	13-18
	Lower	Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	1		165-175	70-80
3	Upper	Pita bread	Universal tray	4		230-240	13-18
	Lower	Potato gratin, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24 cm oven dish	1		180-190	45-50
4	Upper	Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 4		230-250	30-35
	Lower	Lasagne, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24 cm oven dish	1		190-200	30-35
5	Upper	Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	4 4		210-230	15-20
	Lower	Apple puff pastry	Universal tray	1		170-180	25-30

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 43 2022-08-22 오후 4:48:20

Cooking Smart

You can also use upper or lower zone only to save power. The cooking time can be extended when you use separated zone. We recommend preheat the oven for best results.

Upper

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (℃)	Time (min.)
Potato gratin	Wire rack, 22-24 cm oven dish	4		160-170	40-50
Scones	Universal tray	4		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	4		180-190	25-35
Chicken, drumstick *	Wire rack + Universal tray	4 4		230-250	30-35

* Do not preheat the oven.

Lower

Food	Accessory	Level	Type of heating	Steam level	Temp. (℃)	Time (min.)
Dutch loaf cake	Wire rack, 24 cm loaf cake tin	1		-	170-180	50-60
Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	1		-	160-170	70-80
Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		-	190-210	15-20
Croissants	Universal tray	1		Low	180-190	15-20
Cheese cake	Wire rack	1		Med	150-160	60-70
Bread rolls	Universal tray	1		Low	180-190	15-25
Broccoli florets *	Steam container	A		-	-	10-15
Peeled potato halves *	Steam container	A		-	-	25-35
Fish fillet *	Steam container	A		-	-	15-25
Boiled eggs *	Steam container	A		-	-	13-18

NOTE

- Level A refers to an exclusive rack for the steam container. See the **Accessories** section on page **14** for exact location of the level A.
- Availability of the cook modes depends on the oven model.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 44 2022-08-22 오후 4:48:21

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.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack, 24 cm oven dish	2	160-180	60-80
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	70-80
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	25-35
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	25-35
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-40
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-45
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	180-200	65-75
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	25-35

Meat probe

Type of food		Core temperature (°C)
Beef/Lamb	Rare	45-50
	Medium	55-60
	Well done	65-70
Pork		80-85
Poultry		85-90

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 45 2022-08-22 오후 4:48:21

Cooking Smart

Auto Cook programmes

⚠ CAUTION

Foods that can easily spoil (such as milk, eggs, fish, meat, or poultry) should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Single cook

The following table presents 128 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.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

1. Savoury & Sweet Baking

The Auto Cook programmes include preheating during baking and display the preheating progress. Start programme, after preheating beep sounds, insert food.
Always use oven gloves while taking out food.
We recommend the 22-24 cm ovenproof dish which can resist the heat (up to 300 °C) and made from glass or glass ceramic.

Food	Serving size	Accessory	Level
Cake & Dessert			
Fruit crumbles	0.8-1.2 kg	Wire rack	3
	Put fresh fruits (raspberries, blackberries, apple slices, or pear slices) into oven dish 22-24 cm. Distribute crumbles on top. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Scones	0.5-0.6 kg	Tray	3
	Put scones (5-6 cm diameter) on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
Buttermilk biscuits [1]	0.5-0.6 kg	Tray	3
	Glaze the top with buttermilk.		
Chocolate chip cookies [1] [2]	4-16 pieces	Tray	3
	Add some nuts according to your preference.		
Sponge cake	0.5-0.6 kg	Wire rack	3
	Prepare cake batter and put into a black metal round baking tin with 25-26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Marble cake [1]	0.7-0.8 kg	Wire rack	3
	Prepare cake batter and put into a metal round gugelhupf or bundt tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Dutch loaf cake	0.7-0.8 kg	Wire rack	3
	Prepare cake batter and put into a black metal rectangular baking dish (length 25-26 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Cheesecake * [1]	0.8-0.9 kg	Wire rack	3
	Prepare dough and put into a black metal round baking tin (20-24 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Madeleines [1]	0.2-0.4 kg	Wire rack	3
	Spread some flour or brush some oil in madeleine mould.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 46 2022-08-22 오후 4:48:22

Food	Serving size	Accessory	Level
Brownies [1]	0.7-0.8 kg	Wire rack	3
	Prepare cake batter using a 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Muffins [1]	0.7-0.8 kg	Wire rack	3
	Add some berries or chocolates accorking to your preference.		
Cinnamon rolls [1]	0.9-1.0 kg	Tray	3
	For a special taste, add some chopped apple to filling		
Pavlova [1]	0.4-0.5 kg	Tray	3
	Serve with cream and fresh fruits as a topping.		
Bread			
White bread loaf *	0.6-0.7 kg	Wire rack	2
	Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25-30 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
Mixed grain bread loaf *	0.8-0.9 kg	Wire rack	2
	Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25-30 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
Baguettes * [1] [2]	1-4 pieces	Tray	3
	Prepare dough as 2 pieces and put on the universal tray.		
Walnut bread *	1.0-1.1 kg	Tray	3
	Prepare dough as 4 pieces and distribute on the universal tray.		

Food	Serving size	Accessory	Level
Bread roll * [1]	0.3-0.5 kg	Tray	3
	Prepare rolls (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep, put tray into the oven.		
Plaited loaf [1]	0.8-0.9 kg	Tray	3
	To retain moistness, cover with a damp towel when cooling.		
Pie & Pastry			
Apple pie	1.2-1.4 kg	Wire rack	2
	Prepare apple pie using a 20-24 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Fruit pie [1]	1.0-1.2 kg	Wire rack	2
	Use a variety of seasonal fruits.		
Beef steak pie [1]	1.0-1.2 kg	Wire rack	3
	Glaze the top with beaten egg.		
Croissants * [1]	0.3-0.4 kg	Tray	3
	Prepare croissants (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
Apple puff pastry *	0.3-0.4 kg	Tray	3
	Put apple puff pastries on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 47 2022-08-22 오후 4:48:22

Cooking Smart

Food	Serving size	Accessory	Level
Fruit flan base	0.4-0.5 kg	Wire rack	3
	Put the dough into a black metal buttered baking dish for cake base. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Quiche Lorraine [1]	1.2-1.5 kg	Wire rack	2
	Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 22-24 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		

* Fill the reservoir with drinkable water up to max line for steam assisted cooking.
[1] Food Recognition / Burn Prevention [2] Quantity recognition
[3] Doneness Guide(With meat probe)

2. Baked dishes

Food	Serving size	Accessory	Level
Potato gratin	1.0-1.5 kg	Wire rack	3
	Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Vegetable gratin [1]	0.8-1.2 kg	Wire rack	3
	Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Pasta bake	1.2-1.5 kg	Wire rack	3
	Prepare pasta gratin using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Lasagne [1] [2]	2-10 servings	Wire rack	3
	Prepare homemade lasagna using 22-30 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Ratatouille [1]	1.2-1.5 kg	Wire rack	3
	Put ingredients for Ratatouille in casserole dish with lid. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack. Bake covered. Stir before serving.		
Tofu steak [1]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	Serve with fresh vegetable salad.		
Baked egg in a hole [1]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	Serve with some grated cheese or sliced tomatoes.		
Baked salmon fillet and asparagus [1]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	When serving, finish with a squeeze of lemon juice.		
Baked sausage and broccoli florets [1]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	Serve with some grated cheese.		

[1] Food Recognition / Burn Prevention [2] Quantity recognition
[3] Doneness Guide(With meat probe)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 48 2022-08-22 오후 4:48:22

3. Pizza & Dough

The Auto Cook programmes include preheating during baking and display the preheating progress. Start programme, after preheating beep sounds, insert food. Always use oven gloves while taking out food.

Food	Serving size	Accessory	Level
Frozen pizza [1) 2)]	0.3-0.8 kg	Wire rack	3
	Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack.		
Frozen pizza, slices [1)]	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Use frozen pre-cooked pizza slices.		
Frozen mini pizza [1)]	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Use frozen pre-cooked mini pizza.		
Homemade pizza [1)]	0.8-1.2 kg	Tray	2
	Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the universal tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
Calzone [1)]	0.8-1.2 kg	Tray	3
	Prepare 4 pieces of fresh calzone and put it on tray.		
Dough proofing	0.3-0.7 kg	Wire rack	2
	Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of rack.		

[1)] Food Recognition / Burn Prevention [2)] Quantity recognition
[3)] Doneness Guide(With meat probe)

4. Roast

We recommend fresh chilled meat, poultry and fish for better taste. We recommend thawing frozen ingredients thoroughly if you use the them. The auto programmes don't include the preheating and turning over. But you can turn over after half time for better results if you want.

Food	Serving size	Accessory	Level
Meat			
Roast sirloin of beef ** [1) 3)]	0.8-2.0 kg	Wire rack	2
		Universal tray	1
	Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire-rack with fat-side up.		
Slow cooked roast beef **	0.8-2.0 kg	Wire rack	2
		Universal tray	1
	Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire-rack with fat-side up.		
Rib-eye steak ** [1) 3)]	0.8-1.5 kg	Wire rack	3
		Universal tray	1
	Remove from the oven, cover with foil and leave to stand for 10 minutes.		
Baked burgers [1)]	0.7-1.0 kg	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Make a burger with fresh lettuce, tomato, cheese and buns		
Herb roasted lamb shoulder rack [1) 3)]	0.4-1.0 kg	Wire rack	3
		Universal tray	1
	Trim the fat before marinating.		
Herb roasted lamb frenched rack [1)]	0.4-0.8 kg	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Trim the fat before marinating.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 49 2022-08-22 오후 4:48:22

Cooking Smart

Food	Serving size	Accessory	Level
Leg of lamb on the bone ** [1]	0.8-2.0 kg	Wire rack	3
		Universal tray	1
	Marinate the lamb and put on wire rack.		
Roast pork with crackling **	0.8-2.0 kg	Wire rack	3
		Universal tray	1
	Put pork roast with fat side to the top on wire rack.		
Rack of pork ribs [1]	0.8-1.2 kg	Wire rack	3
		Universal tray	1
	Put rack of pork rib on rack.		
Poultry			
Chicken, whole */** [1) 2) 3)]	0.8-2.0kg	Wire rack	2
		Universal tray	1
	Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the rack. Put the meat probe into the thickest area of breast.		
Chicken, breast [1) 2)]	1-8 pieces	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Marinate breast and put on the rack.		
Chicken drumstick [1) 2)]	1-16 pieces	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Brush with oil and spices and put on rack.		
Chicken wings [1]	0.3-0.7 kg	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Season with salt and rub the surface with oil or butter.		

Food	Serving size	Accessory	Level
Chicken leg quarters [1]	0.5-0.9 kg	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Season with salt and rub the surface with oil or butter.		
Butterfly chicken * [1]	1.0-1.3 kg	Wire rack	3
		Universal tray	1
	Rinse and clean chicken. Cut the back of chicken and brush chicken with oil and spices. Put it on wire rack and universal tray and then cook.		
Duck, whole */**	1.5-2.7 kg	Wire rack	2
		Universal tray	1
	Rinse and clean duck. Brush duck with spices. Put it breast side up on the wire rack and universal tray. Put the meat probe into the thickest area of breast.		
Duck, breast [1) 2)]	1-8 pieces	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Put duck breast with fat-side up on the rack.		
Fish			
Trout fillet, baked	0.3-0.7 kg	Tray	4
	Put trout fillets with the skin side up on the universal tray.		
Trout	0.3-0.7 kg	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Rinse and clean the fish and put head to tail on the rack. Add lemon juice, salt and herbs inside fish. Cut skin surface with knife. Brush oil and salt.		
Sole	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Put sole on baking paper on the universal tray. Cut surface with knife.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 50 2022-08-22 오후 4:48:22

Food	Serving size	Accessory	Level
Salmon steak ** [1) 3)]	0.3-1.0 kg	Wire rack	3
		Universal tray	1
	When serving, finish with a squeeze of lemon juice.		
Salmon fillet, baked [1) 2)]	1-8 pieces	Tray	4
	When serving, finish with a squeeze of lemon juice.		
Cod fillet, baked [1)]	0.3-0.7 kg	Wire rack	3
	When serving, finish with a squeeze of lemon juice.		
Sea bream [1)]	0.5-0.9 kg	Tray	3
	For better seasoning, make several cuts with a sharp knife.		
Tilapia fillet, baked [1)]	0.3-0.7 kg	Wire rack	3
	When serving, finish with a squeeze of lemon juice.		
Shellfish			
Prawns [1)]	0.3-0.7 kg	Tray	3
	For a special taste, add some red pepper flakes and white wine.		
Peeled shrimps [1)]	0.3-0.7 kg	Wire rack	3
	For a special taste, add some red pepper flakes and white wine.		
Lobster tails [1)]	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Serve with garlic butter sauce.		
Mussels [1)]	0.5-0.9 kg	Tray	3
	Use the mussels on a half shell.		
Scallops [1)]	0.5-0.9 kg	Tray	3
	Use the scallops on a half shell.		

* Fill the reservoir with drinkable water up to max line for steam assisted cooking.
** Use the meat probe into the thickest part of meat.
[1)] Food Recognition / Burn Prevention [2)] Quantity recognition
[3)] Doneness Guide(With meat probe)

5. Healthy roast

Food	Serving size	Accessory	Level
Squash wedges [1)]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	For a special taste, add some balsamic glaze.		
Artichoke, halved [1)]	0.4-0.6 kg	Wire rack	3
	Serve with a variety of sauce accorking to your preference.		
Asparagus, green [1)]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	Serve with lemon wedges and season with salt, pepper and butter.		
Asparagus, white [1)]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	Serve with lemon wedges and season with salt, pepper and butter.		
Bell pepper chunks [1)]	0.4-0.6 kg	Tray	4
	Use a variety of colorful bell peppers.		
Beetroot chunks [1)]	0.4-0.6 kg	Wire rack	3
	Serve with some fresh herbs and balsamic glaze.		
Broccoli, whole [1)]	0.4-0.8 kg	Wire rack	3
	Serve with some finely grated cheese.		
Broccoli, florets [1)]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	Serve with dressing or melt butter over.		
Broccoli and cauliflower florets [1)]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	Serve with dressing or melt butter over.		
Broccolini [1)]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	Serve with dressing or melt butter over.		
Brussel sprouts [1)]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	Serve with chopped chives and season with salt, pepper and butter.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 51 2022-08-22 오후 4:48:22

Cooking Smart

Food	Serving size	Accessory	Level
Butternut squash cubes [1]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	For a special taste, add some cinnamon and brown sugar.		
Button mushrooms [1]	0.3-0.4 kg	Wire rack	3
	For a special taste, add some balsamic glaze. Use 22-24cm oven dish.		
Carrot chunks [1]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	For a special taste, add some honey glaze.		
Carrot, bunched [1]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	For a special taste, add some honey glaze.		
Cauliflower, whole [1]	0.4-0.8 kg	Wire rack	3
	Serve with some finely grated cheese.		
Cauliflower, steaks [1]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	Serve with olive oil and some finely grated cheese.		
Cauliflower, florets [1]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	Serve with dressing or melt butter over.		
Corn on the cob, in husk [1]	0.6-1.0 kg	Tray	3
	For a special taste, add some Parmesan cheese.		
Corn on the cob [1]	0.6-1.0 kg	Tray	3
	For a special taste, add some Parmesan cheese.		
Aubergine slices [1]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	Aubergine is good with tomato and cheese.		
Okra [1]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	Use fresh okra.		
Okra chunks [1]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	Use fresh okra.		
Onion slices [1]	0.4-0.6 kg	Tray	4
	Serve the onion as a side dish of steak.		
Padron peppers [1]	0.4-0.6 kg	Tray	4
	Serve with sauce or as part of a tapas spread.		
Tomato slices [1]	0.4-0.6 kg	Tray	3
	Tomato is good with garlic and cheese.		

[1] Food Recognition / Burn Prevention [2] Quantity recognition
[3] Doneness Guide(With meat probe)

6. Side Dishes

The auto programmes don't include the preheating. Use the fresh vegetables.

Food	Serving size	Accessory	Level
Roast vegetables	0.3-0.7 kg	Tray	4
	Rinse and prepare slices of courgette, aubergine, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray.		
Potato wedges [1]	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Rinse and cut potatoes into wedges. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray and cook.		
Baked potato [1] [2]	1-12 pieces	Tray	3
	Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on universal tray and brush with olive oil, herbs and spices.		
Potato chunks [1]	0.3-0.7 kg	Tray	3
	After cooking, sprinkle with salt and serve.		
Baked sweet potato [1]	0.5-0.9 kg	Tray	3
	Sweet potato is good with butter.		
Stuffed tomatoes [1]	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Cook the stuffing mixture and use to fill the tomatoes.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 52 2022-08-22 오후 4:48:23

Food	Serving size	Accessory	Level
Stuffed apples [1]	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Serve with whipped cream or ice cream on top.		
Bacon [1]	0.2-0.3 kg	Tray	4
	Well-cooked bacon is good with a variety of fresh salad.		
Meatballs [1]	0.8-1.0 kg	Tray	3
	You can serve them on a bed of pasta.		
Sausages [1]	0.3-0.7 kg	Tray	4
	Serve with baked potato and fresh salad.		
Eggs, hard-boiled [1]	0.4-0.6 kg	Wire rack	3
	Use fresh eggs stored at room temperature.		

[1] Food Recognition / Burn Prevention [2] Quantity recognition
[3] Doneness Guide(With meat probe)

7. Convenience

The auto programmes don't include the preheating. Use the frozen pre-cooked conveniences.

Tray	Serving size	Accessory	Level
Frozen potatoes			
Frozen oven chips [1]	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Distribute frozen oven chips evenly on tray.		
Frozen potato wedges	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Distribute frozen potato wedges evenly on tray.		
Frozen crinkle cut chips [1]	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Put the frozen lasagne in the oven dish and put on the wire rack.		
Tater tots [1]	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Use frozen pre-fried tater tots.		

Tray	Serving size	Accessory	Level
Frozen foods			
Frozen lasagne	0.3-0.7 kg	Wire rack	3
	Use frozen pre-cooked lasagne.		
Nuggets with oven chips [1]	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Use frozen pre-fried nuggets and oven chips.		
Chicken nuggets [1]	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Use frozen pre-fried chicken nuggets.		
Chicken tenders [1]	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Use frozen pre-fried chicken tenders.		
Cheese sticks [1]	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Use frozen pre-fried cheese sticks.		
Croque monsieur [1]	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Use frozen pre-cooked croque monsieur.		
Churros [1]	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Use frozen pre-cooked churros.		
Bagels [1]	0.2-0.4 kg	Tray	3
	Use frozen pre-cooked bagels.		
Hot dog buns [1]	0.2-0.4 kg	Tray	3
	Use frozen pre-cooked hot dog buns.		
Tortillas [1]	0.2-0.3 kg	Wire rack	3
	Use frozen pre-cooked tortillas.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 53 2022-08-22 오후 4:48:23

Cooking Smart

Tray	Serving size	Accessory	Level
Chips & Nuts			
Kale chips 1)	0.2-0.3 kg	Tray	3
	Use fresh kale.		
Apple chips 1)	0.2-0.3 kg	Wire rack	3
	For a special taste, add some cinnamon and brown sugar.		
Pineapple ring chips 1)	0.3-0.5 kg	Wire rack	3
	Use fresh pineapple.		
Strawberry chips 1)	0.4-0.6 kg	Tray	3
	Serve the chips on top of yogurt.		
Roasted walnuts 1)	0.3-0.7 kg	Tray	3
	For a special taste, add some cinnamon and brown sugar.		
Roasted chestnuts * 1)	0.3-0.7 kg	Tray	3
	Using a sharp knife, cut a cross into the skin of each nut to peel easily.		

* Fill the reservoir with drinkable water up to max line for steam assisted cooking.
1) Food Recognition / Burn Prevention 2) Quantity recognition
3) Doneness Guide(With meat probe)

Dual cook

The following table presents 20 auto programmes for cooking, roasting and baking. You can use only upper zone or lower zone and use the upper and lower zones at the same time.
The programme 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.
All dual Auto Cook programmes include preheating and display the preheating progress.
Please put the food in the oven after preheating beep.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

1. Upper cavity

Food	Serving size	Accessory	Level
Potato gratin	1.0-1.5 kg	Wire rack	4
	Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Pasta bake	1.2-1.5 kg	Wire rack	4
	Prepare pasta gratin using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Lasagne	1.0-1.5 kg	Wire rack	4
	Prepare homemade lasagna using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Scones	0.5-0.6 kg	Tray	4
	Put scones (5-6 cm diameter) on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 54 2022-08-22 오후 4:48:23

Food	Serving size	Accessory	Level
Chicken drumstick	0.5-0.9 kg	Wire rack	4
		Universal tray	4
	Brush with oil and spices and put on rack.		
Salmon steak/fillet	0.3-0.7 kg	Wire rack	4
		Universal tray	4
	Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on rack.		
Roast vegetables	0.3-0.7 kg	Tray	4
	Rinse and prepare slices of courgette, aubergine, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray.		
Baked potato	0.5-0.9 kg	Tray	4
	Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on universal tray and brush with olive oil, herbs and spices.		
Frozen potato wedges	0.3-0.7 kg	Tray	4
	Distribute frozen potato wedges evenly on tray.		
Frozen oven chips	0.3-0.7 kg	Tray	4
	Distribute frozen oven chips evenly on tray.		

Lower cavity

Food	Serving size	Accessory	Level
Apple pie	1.2-1.4 kg	Wire rack	1
	Prepare apple pie using a 20-24 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Apple puff pastry *	0.3-0.4 kg	Tray	1
	Put apple puff pastries on baking paper on tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
Croissants *	0.3-0.4 kg	Tray	1
	Prepare croissants (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
Quiche Lorraine	1.2-1.5 kg	Wire rack	1
	Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 22-24 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		
Bread roll *	0.3-0.5 kg	Tray	1
	Prepare rolls (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep, put tray into the oven.		
Fruit crumbles	0.8-1.2 kg	Wire rack	1
	Put fresh fruits (raspberries, blackberries, apple slices, or pear slices) into oven dish 22-24 cm. Distribute crumbles on top. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Cheesecake *	0.8-0.9 kg	Wire rack	1
	Prepare dough and put into a black metal round baking tin (20-24 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 55 2022-08-22 오후 4:48:23

Food	Serving size	Accessory	Level
Stuffed tomatoes	0.3-0.7 kg	Tray	1
	Rinse and cut the tomatoes into halves, core them. Stuff with mixtures (e.g. rice, minced beef) and put it on tray.		
Frozen pizza	0.3-0.7 kg	Wire rack	1
	Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack.		
Homemade pizza	0.8-1.2 kg	Tray	1
	Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the universal tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		

* Fill the reservoir with drinkable water up to max line for steam assisted cooking.

2. Twin

You can select one auto programme for the lower and upper zones and cook simultaneously.

⚠ CAUTION

When you use either the upper or lower zone, the fan and the heater of the other zone may operate for optimal performance. The zone that is not being used must not be used for any unintended purposes.

Healthy Cook (applicable models only)

The oven offers 20 healthy cook programmes. The cook settings will be adjusted automatically according to the selected programme. You can use single zone or lower zone.
Be sure to use steam container for steam cook and fill the reservoir with drinkable water up to max line.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

Food	Serving size	Accessory	Level
Broccoli florets	0.4-0.6 kg	Steam containers	A
Cauliflower florets	0.4-0.6 kg	Steam containers	A
Carrot slices	0.4-0.6 kg	Steam containers	A
Courgette slices	0.4-0.6 kg	Steam containers	A
Pumpkin cubes	0.4-0.6 kg	Steam containers	A
Green asparagus	0.4-0.6 kg	Steam containers	A
White asparagus	0.4-0.6 kg	Steam containers	A
Green beans	0.4-0.6 kg	Steam containers	A
Brussels sprouts	0.4-0.6 kg	Steam containers	A
Peeled potato halves	0.6-0.8 kg	Steam containers	A
Apple slices	0.4-0.6 kg	Steam containers	A
Prawns	0.6-0.8 kg	Steam containers	A
Mussels	0.8-1.0 kg	Steam containers	A
Fish fillet	0.6-0.8 kg	Steam containers	A
Chicken breast	0.8-1.0 kg	Steam containers	A

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 56 2022-08-22 오후 4:48:23

Food	Serving size	Accessory	Level
Crème caramel	0.3-0.4 kg	Steam containers	A
Frozen dumplings	0.4-0.6 kg	Steam containers	A
Egg, hard-boiled	0.5-0.7 kg	Steam containers	A
Egg, medium-boiled	0.5-0.7 kg	Steam containers	A
Egg, soft-boiled	0.5-0.7 kg	Steam containers	A

NOTE

Level A refers to an exclusive rack for the steam container. See the Accessories section on page **14** for exact location of the level A.

Special Function

Defrost

This mode is used 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.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen products Chicken nuggets, Sausage, potatoes	Wire rack + Universal tray	3 1	50	-
Baked goods Bread and bread rolls	Wire rack + Universal tray	3 1	50	-
Fruit	Wire rack, oven dish	3	30	-
Cake, cream, chocolate	Wire rack, oven dish	3	30	-

Drying

This mode is used for drying the fruit, vegetable and herb. The drying time is depending on the type and thickness and quantity of the food.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit	Wire rack	3	70-80	300-420
Vegetable	Wire rack	3	70-80	200-500
Herb	Wire rack	3	70-80	60-90

Prove Dough

This mode is used for proving the dough and making the homemade yogurt.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Pizza dough	Wire rack	2	30-40	30-40
Cake/Bread dough	Wire rack, oven dish	2	30-40	40-50
Homemade yogurt	Wire rack, oven dish	2	40-50	6-7 (hours)

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 57 2022-08-22 오후 4:48:23

Cooking Smart

Pizza Cook

This mode is suitable for pizza. Cooking temperature and time will depend on the pizza size and the thickness of pizza dough.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Homemade pizza	Universal tray	2	190-210	15-25
Homemade thin pizza	Universal tray	2	210-230	10-15

Slow Cook

This mode uses the low-temperature for the tender texture. This mode is suitable for roasting beef, pork, veal or lamb when you want to a tender texture. We recommend sear the meat all over at high temperature on the hob before roasting.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hours)
Roast beef	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Sirloin, 5-6 cm thick	Wire rack + Universal tray	3 1	70-80	4-5
Pork roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1	70-90	2-3

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	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Shortbread	Universal tray	1+3		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)	2, 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 58 2022-08-22 오후 4:48:24

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		300 (Max.)	1-2
Beef burgers * (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4 1		300 (Max.)	1st 15-18 2nd 5-8

* Turn over after ⅔ of the cooking time.

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken * 1.3-1.5 kg	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	60-75
Whole chicken * 1.5-1.7 kg	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	70-85

* Turn over after half of time.

4. Steam cook

Fill the reservoir with drinkable water up to max line for steam cooking.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Time (min.)
Broccoli florets 0.5 kg	Steam container	A		12-15
Steamed eggs 10 ea	Steam container	A		15-18
Peeled potatoes 0.5 kg	Steam container	A		18-23
Frozen salmon	Steam container	A		18-23

NOTE

Level A refers to an exclusive rack for the steam container. See the **Accessories** section on page **14** for exact location of the level A.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 59 2022-08-22 오후 4:48:24

Cooking Smart

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.

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 tbsp 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 ¾ 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 ¾ 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 ¾ x ¾ 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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 60 2022-08-22 오후 4:48:24

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.

Rack of pork ribs

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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 61 2022-08-22 오후 4:48:25

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.
- However, the transparent cover of the camera and the upper LED glass should be wiped by using a scouring pad for the camera feature. Do not wipe it too hard as the glass may break.
- The camera and lighting parts may have sharp edges so they should be cleaned with care.

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.
- For optimal camera recognition, clean the transparent cover of the camera and upper LED light on the ceiling in the oven on a regular basis.

Oven exterior

If there are fingerprints, grease, or stains on the exterior (such as the door surface, handle, or display), clean with a soft cloth with a glass cleaner or neutral detergent, and then wipe dry with a soft, clean, dry cloth.
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.

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.

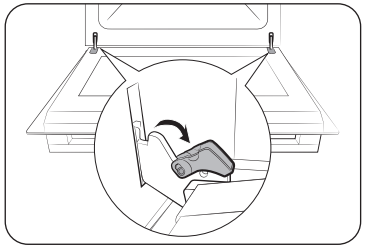
1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select **Convection** mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

Door (applicable models only)

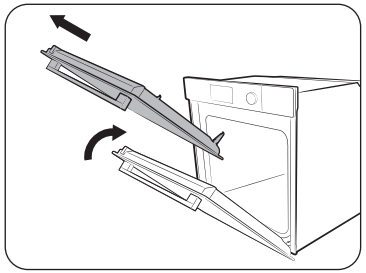
Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

⚠ WARNING

The oven door is heavy.

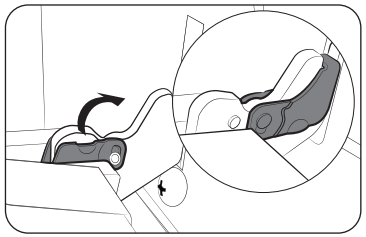


1. Open the door and flip open the clips at both hinges.



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.

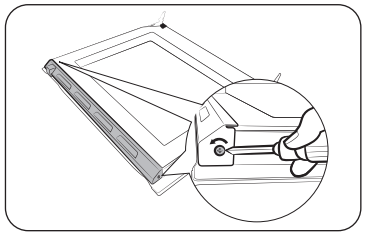
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 62 2022-08-22 오후 4:48:25



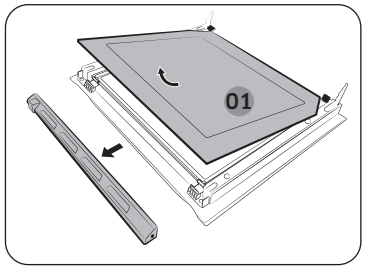
4. When done, follow steps 1 to 2 in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Door glass

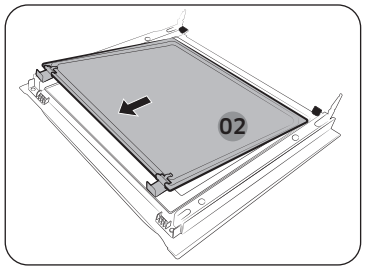
Depending on the model, the oven door is equipped with 3-4 sheets of glass placed against each other. Do not remove the door glass unless for cleaning purposes. To remove the door glass for cleaning, follow these instructions.



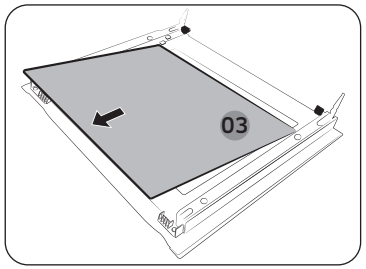
1. Use a screwdriver to remove the screws on the left and right sides.



2. Detach the coverings in the arrow directions.
3. Remove the first sheet from the door.



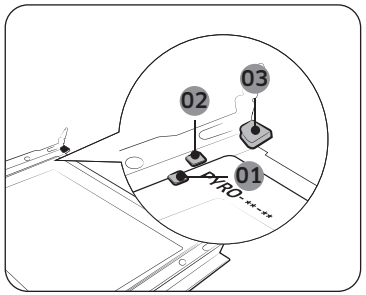
4. Remove the second sheet from the door in the arrow direction.



5. Remove the third sheet from the door in the arrow direction.
6. Clean the glass with soapy water and a clean cloth.

⚠ CAUTION

To identify the correct side of the sheet, locate the “PYRO” mark on the corner of every sheet.
Correct direction: PYRO-**-**
Wrong direction: **-**-OЯYЧ

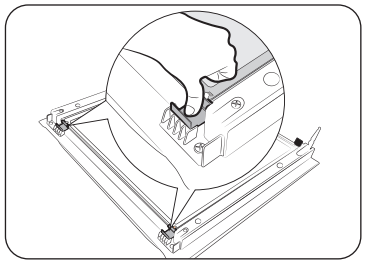


7. When done, reinsert the sheets as follows:
   - See the picture and locate the hinges. Insert sheet 3 below support clip 1, sheet 2 between support clip 1 and 2, and sheet 1 into support clip 3 in this order. Make sure the printed side of sheets is inserted inward.

01 Support clip 1
02 Support clip 2
03 Support clip 3

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 63 2022-08-22 오후 4:48:26

Maintenance

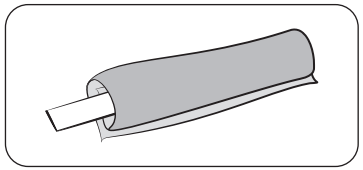


8. After insert the sheet 2, press down the glass clips and check if they secure the glass sheet properly.
9. Follow steps 1-2 above in the reverse order to reinstall the coverings.

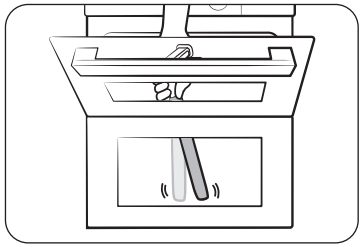
⚠ WARNING

To prevent heat leaks, make sure you properly reinsert the glass sheets.

Dual door glass (applicable models only)



1. Tie the wet tissue to stick.

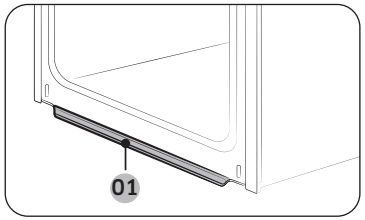


2. Put on the towel below door.
3. Clean the door.
4. Apply detergent to tissue and clean again.
5. Wipe the dry tissue to the moisture and bubble.

⚠ CAUTION

Do not detach the door for cleaning.

Water collector



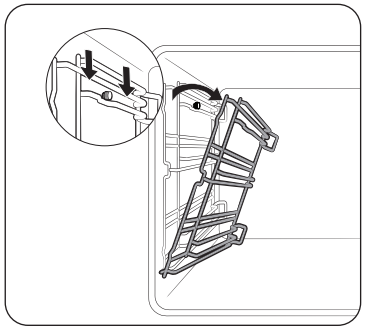
01 Water collector

The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. The water collector cannot be detached. Wipe water on the water collector when the oven cools down after a cooking process.

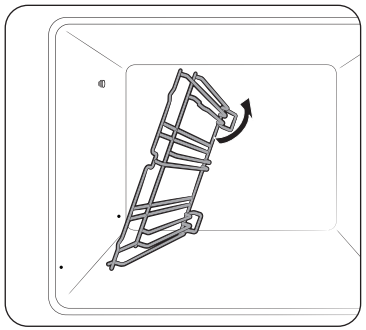
⚠ WARNING

If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service centre.

Side racks (applicable models only)



1. Press the top line of the left side rack, and lower by approximately 45°.



2. Pull and remove the bottom line of the left side rack.
3. Remove the right side rack in the same way.
4. Clean both side racks.
5. When done, follow steps 1 to 2 in the reverse order to reinsert the side racks.

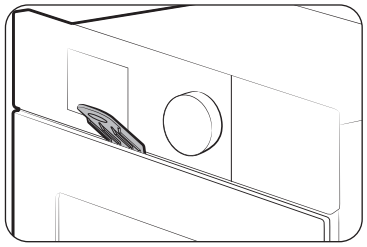
NOTE

The oven operates without the side racks and racks in position.

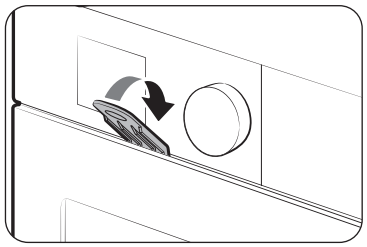
(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 64 2022-08-22 오후 4:48:27

Opening the door manually (applicable models only)

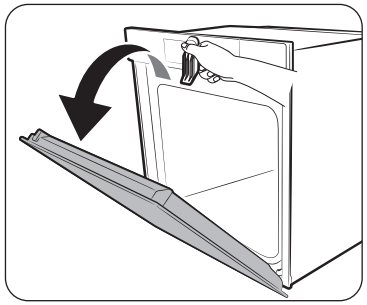
If the door is not opened automatically and want to open it manually, you can open it by using door opener.



1. Insert the door opener into the gap between the door and the control panel.



2. Lift up the door opener.



3. The door will open manually.

⚠ WARNING

- The door can get hot. Use oven gloves while opening the door manually.
- A lot of steam can escape if the door is opened manually. The steam can cause burns. Step back and wait until the steam has dissipated before taking the food out of the oven.

NOTE

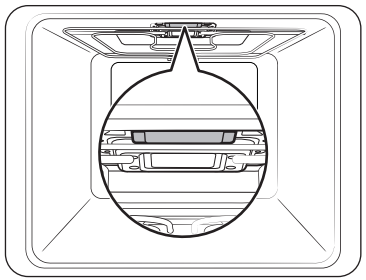
If the door is not opened automatically, unplug the power cord for cooling enough time. When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 65 2022-08-22 오후 4:48:28

Maintenance

Replacement

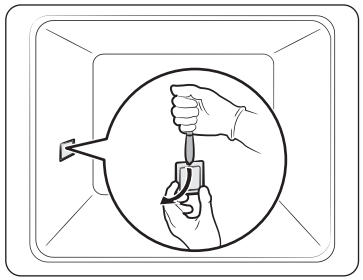
LED light



NOTE

Since the upper LED light in the oven is a LED module (not a bulb), customers cannot replace it. Please contact a local Samsung customer centre.

Side oven light



1. Hold the lower end of the cover of the side oven light with one hand, and use a flat-sharp tool such as a table knife to remove the cover as shown.
2. Replace the side oven light.
3. Reinsert the light cover.

WARNING

- Before replacing a halogen bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 25-40 W / 220-240 V, 300 °C heat-resistant a halogen bulb. You can purchase approved a halogen bulb 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.

Lamp (Light Source)

This product contains a light source of energy efficiency class <G>.
The lamp(s) and/or control gear(s) are not user-serviceable. To replace the lamp(s) and/or control gear(s) in the product, contact a local Samsung service centre.
For detailed instructions on replacing lamp(s) or control gear(s) in your product, visit the Samsung website (http://www.samsung.com), go to Support > Support home, and then enter the model name.
For detailed instructions on dismantling lamp(s) and/or control gear(s), simply follow the replacement insruction reached as described above.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 66 2022-08-22 오후 4:48:28

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 • Touch model: if there is moisture on the exterior • If the Lock function is set	• Remove the foreign matter and try again. • Remove the moisture and try again. • 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. • Check if the Demo mode is on.
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 • If the cooling fan does not work • If the oven is installed in a place without good ventilation • When using several power plugs in the same socket	• After cooking for a long time, let the oven cool. • Listen for the sound of the cooling fan. • Keep the gaps specified in the product installation guide. • 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 • If the lamp is covered by foreign matter during cooking	• The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing **Oven light**. • Clean the inside of the oven and then check.
There is electricity coming from the machine.	• If the power supply is not properly grounded • If you are using a socket without grounding	• Check whether the power supply is properly grounded.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 67 2022-08-22 오후 4:48:28

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
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.		
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 • If oven controls are not correctly set • If the household fuse has been blown or the circuit breaker has operated	• Close the door and restart. • Refer to the chapter on oven operation and reset the oven. • Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician. • Check if the Demo mode is on.

Problem	Cause	Action
Smoke comes out during operation.	• During initial operation • If there is food on the heater	• 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. • 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.
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.
I can hear water boiling during steam cooking.	• This is because water is heated using the steam heater	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Steam cooking does not work.	• If there is no water in the water supply tank	• Add water to the tank and try again.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 68 2022-08-22 오후 4:48:29

Problem	Cause	Action
The oven is warm during pyro cleaning	• This is because pyro cleaning uses high temperatures	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
There is a burning smell during pyro cleaning.	• Pyro cleaning uses high temperatures, so you may smell food residue burning.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Steam cleaning does not work.	• This is because the temperature is too high	• Let the oven cool and then use.
The oven camera does not work.	• The oven does not connect with Wi-Fi • The oven light is off • The camera's power is not connected to the sub PBA	• Connect to Wi-Fi through Easy Connection, and check the Camera Vision settings in Options - Settings. • Turn off the oven and then restart it. • Contact a local Samsung service centre.
The door cannot closed.	• If the auto door motor is not initialized.	• Push the door with your hand to keep the door closed, and touch the door auto open button to initialize.

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-d4	Auto door open malfunctions	
C-20	Sensor malfunctions	
C-21		
C-22		
C-23		
C-A2	The cooling motor is operating abnormally.	
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/Write	
C-70	Steam-related problems	
C-72		
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	
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.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 69 2022-08-22 오후 4:48:29

Troubleshooting

Code	Meaning	Action
-dC-	If the divider is removed during cooking in Dual cook mode. If the divider is inserted during cooking in Single cook mode.	The divider must not be removed during cooking in Dual cook mode. 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.
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 a system failure. Turn off the oven and remove food. Then, try again normally.

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		3650-3950 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>.

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 70 2022-08-22 오후 4:48:29

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG		SAMSUNG
Model identification		NV7B79*7***, NV7B6**9***
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)		NV7B79*7*** : 43.7 kg NV7B6**9*** : 44.2 kg
Overall Standby Power consumption (W) (All network ports is "on" condition)		1.9 W
Period of time for the power management (min)		20 min.
WiFi	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min)	20 min.
Off mode	Power consumption	0.5 W
	Period of time for the power management (min)	30 min.

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.

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.

CAUTION

The 5 GHz WLAN function of this equipment may only be operated indoors in all EU countries and in the UK.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 71 2022-08-22 오후 4:48:29

Appendix

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software. You may obtain the complete corresponding source code for a period of three years after the last shipment of this product by contacting our support team via http://opensource.samsung.com (Please use the “Inquiry” menu.)

It is also possible to obtain the complete corresponding source code in a physical medium such as a CD-ROM; a minimal charge will be required.

The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0 leads to the open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.



(Camera+Auto door) NV7B6799JAK_U2_DG68-01471B-00.indb 72 2022-08-22 오후 4:48:29

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
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

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
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 Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	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

DG68-01471B-00